



by **Lincat**

## Installation & Operating Instructions

CiBO+/CiBO+ Boosted, UKCA and CE models

Please make a note of your product details for future use:

Date Purchased: \_\_\_\_\_

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Dealer: \_\_\_\_\_



by **Lincat**

# Installation & Operating Instructions

## CiBO+/CiBO+ Boosted, UKCA and CE models

### Contents

<b>English</b>	<b>2 – 37</b>
Important Information	3
Warnings and Precautions	4
Technical Data	7
Installation and Commissioning	8
Checklist of Enclosures	10
Accessories, Consumables and Codes	10
Operating Instructions	12
Cleaning	36
Servicing, Maintenance and Component Replacement	37
Service Information and Guarantee	38
<b>Deutsch</b>	<b>39 – 74</b>
<b>Español</b>	<b>75 – 110</b>
<b>Français</b>	<b>111 – 146</b>
<b>Italiano</b>	<b>147 – 182</b>

# IMPORTANT INFORMATION

---



Read these instructions carefully before using this product, paying particular attention to all sections that carry warning symbols, caution symbols and notices. Ensure that these are understood at all times.

---



## **WARNING!**

This symbol is used whenever there is a risk of personal injury.

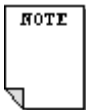
---



## **CAUTION!**

This symbol is used whenever there is a risk of damaging your Lincat product.

---



## **NOTE:**

This symbol is used to provide additional information, hints and tips.

---

## KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



**This manual contains important safety and installation-operation instructions. All users/operators should be required to read this manual before operating the oven. Failure to follow the instructions contained in this manual may cause injury or death, damage to the oven and will void the warranty.**



## **Warnings and Precautions**

This appliance must be installed, commissioned and serviced by a qualified person in accordance with national and local regulations in force in the country of installation.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person.

Ensure that the mains supply plug and wall socket is accessible at all times.

Strip any plastic coating and clean the appliance before use with a soft cloth.

During operation parts may become hot - avoid accidental contact.

Disconnect this appliance before servicing conducting any maintenance or cleaning.

### **Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy**

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Avoid possible exposure to microwave energy - never try to operate with the door open. It is important that the door seals properly when operating, therefore if the door seals or hinges are damaged, do not use the appliance until it has been repaired by a competent person. The door seal must always be kept clean and debris free so that they perform the function of sealing the cavity when the microwave is operating.

As a combined microwave and convection oven be careful using any plastic utensils.

Liquids or other foods must not be heated in sealed containers or closed glass jars since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns. We recommend that the oven is not used for heating these products.

When heating food in microwave approved plastic or paper containers, be observant due to the possibility of ignition.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.



Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after the microwave heating has ended.

### Caution

Do not use metal utensils in the oven except when recommended by microwave food manufactures. Heat food in containers made of glass, ceramics and paper or microwave safe plastics.

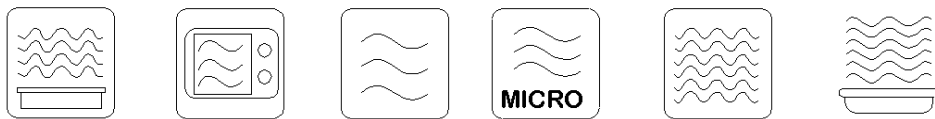
Do not deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.

Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.

Do not use regular cooking thermometers in this oven when cooking in microwave or combination mode. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.

Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking. If oven temperature is high, material may ignite.

Items suitable for use in microwave ovens should be marked with the microwave safe symbol. A selection of such are given below.. Always remove twist grips from packaging.



Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before heating. Do not use aluminium or tin foil in the oven.

Do not unplug oven immediately after use. Internal fan must cool oven to avoid damage of electrical components.

To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacture about effects of microwave energy on pacemaker.

Do not cook directly on the glass base. Use a Teflon or similar lining sheet.

Do not use metal tools to clean the glass base. Do not hit the glass base.

**Never use any metal, one-use plastics or aluminium foil in this oven unless Lincat approved.**

**Do Not Operate the oven if it is damaged**

It is important that the oven door close properly and there is no damage to the:

- (1) Door structure or microwave choke on the inside of the door
- (2) Hinges or latches (broken or loosened)
- (3) Door seals and sealing surfaces

### **Planned Maintenance**

Periodic preventive maintenance is essential in maintaining peak performance. It is necessary to keep the motors, fans, and electronics free of dirt, dust, and debris to insure proper cooling. Over-heating is detrimental to the life of all the components mentioned. The periodic intervals for preventive cleaning may vary depending on the environment in which the oven is operating.

**Do not cook large quantities of raw meat in this oven. The oven is fitted with a catalytic converter that can become blocked and ineffective if excessive amounts of fatty foods such as burgers and sausages are cooked.  
Lincat recommends re-heating cooked proteins.**

## Technical Data and Specifications

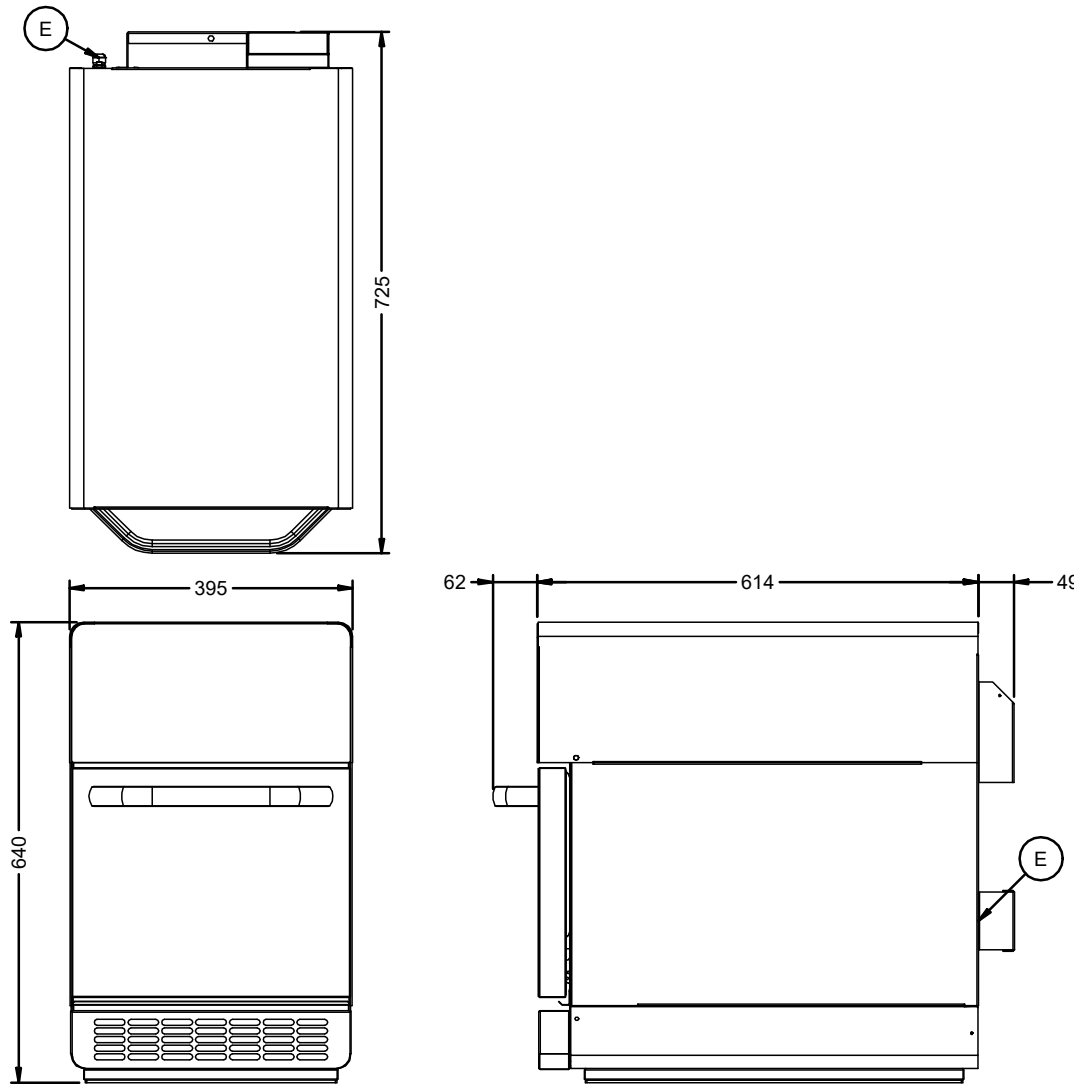
### External Dimensions, Weight and Power

Height (mm)	640
Width (mm)	395
Depth (mm)	665 + 60 handle
Weight (kg)	52.0
Power rating Cibo+	3kW, 13A @230V
Power rating Cibo+Boost	4.6kW, 20A @230V
Power rating Cibo+Boost/3	4.6kW 3 phase 400V + N L1 – 8.3A, 1900W L2 – 6.5A, 1500W L3 – 5.2A, 1200W

### Internal oven cavity dimensions

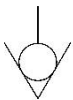
Height (mm)	160
Width (mm)	335
Depth (mm)	345

## Technical Pictures



## Installation and Commissioning

This appliance must be earthed.



An equipotential bonding terminal is provided to allow cross bonding with other equipment.

If replacing the plug connect the terminals as follows:

Green and Yellow wire	Earth	E
Blue wire	Neutral	N
Brown wire	Live	L1
Black wire	Live	L2
Grey wire	Live	L3

Supply cords shall be oil resistant, sheathed flexible cable not lighter than ordinary polychloroprene or equivalent elastomer sheathed cord (code 60245 IEC 57)



Install this appliance on a level surface ensuring all vents are unobstructed. Ensure that the surface is capable of safely supporting the weight of the appliance. Any partitions, walls or furniture must be of non-combustible material. Minimum distances: A 50mm, B 50mm – see Fig 1. The appliance is not intended for built-in installation.

**Do not locate the oven directly next to dusty / flour based preparation areas.**

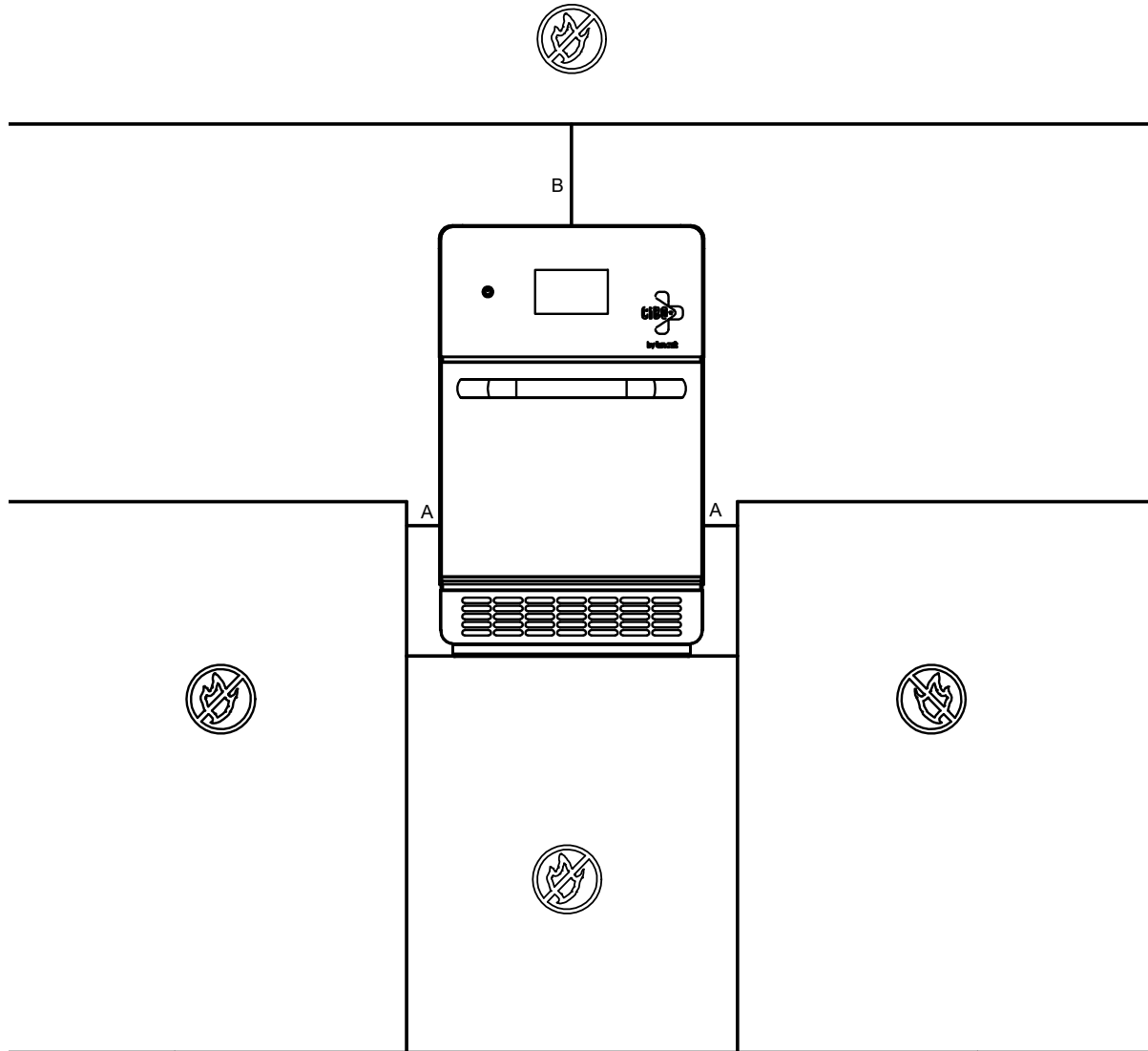


Fig 1

We recommend you always cook on the Teflon sheet or tray. Never cook directly on the glass base.

## What's in the box?

CiBO+ oven  
This Instructions Manual IS782  
Quick Start and Cleaning Guide IS812  
Recipe book  
Loading Paddle LT05  
Teflon Tray CIBO/TT  
Teflon Sheet TFS05  
Oven Cleaner OC01 (CiBO Sparkle)  
Oven Shield OS01  
Air filter grill GR68

## Accessories, Consumables and Codes

Magnetic Loading Paddle Holder	LTH01
USB Stick	CIBOPLUS/USB
Baking Tray	NSBT23
Oven Cleaner	OC01
Oven Shield	OS01
Teflon Tray	CIBO/TT
Teflon Sheet	TFS05
Loading Paddle	LT02
Egg Tray	CIBO/ET
Stacking Trolley	SK05
Wire Rack	SH136

## General layout

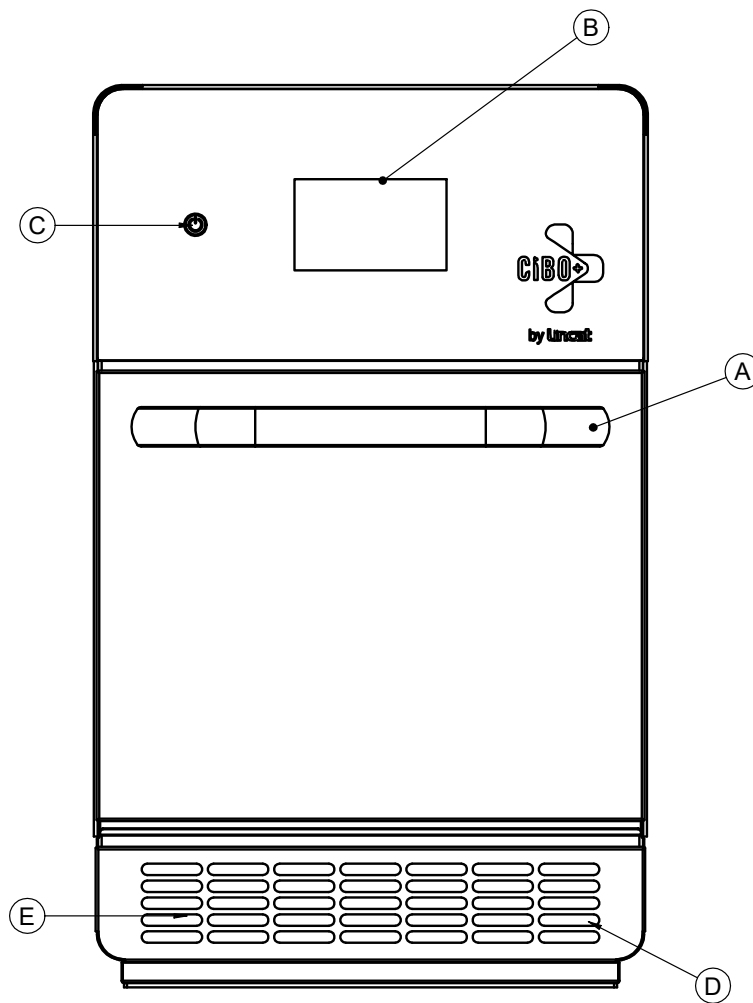


Fig 2 (Front View)

- A – Door Handle
- B – Touchscreen display
- C – On/Off button, Press and hold for 3 seconds
- D – Air filter, must always be fitted when the oven is switched on
- E – USB port (behind air filter)

To access the USB port, remove the air filter. The air filter is fitted on a keyway – to detach it, push upwards and then pull forward.

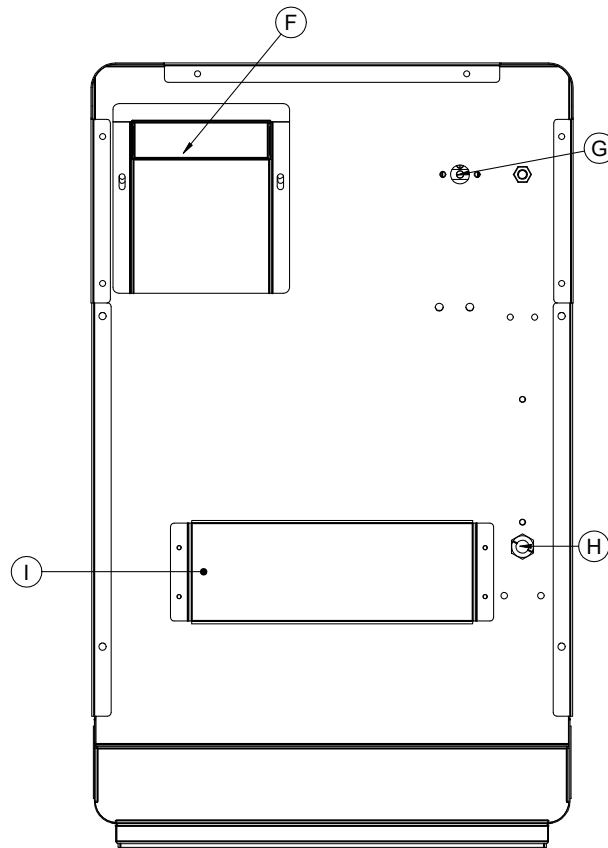


Fig 3 (Rear View)

- F – Air Outlet, do not block
- G – Limit thermostat
- H – Mains supply
- I – Stand-off spacer

Only qualified or trained personnel should use this appliance.

**Quick start guide – Switching on**

Make all the relevant safety checks and ensure the oven is clean and empty before proceeding. Spray the inside walls, base and door inner with oven guard (OS01)

Plug the oven into a wall socket and turn on the socket.

Turn on the oven by touching and holding the On/Off button (Fig 2, C) for 3 seconds. The oven will beep once, and then show the CiBO+ logo followed by the Home screen.

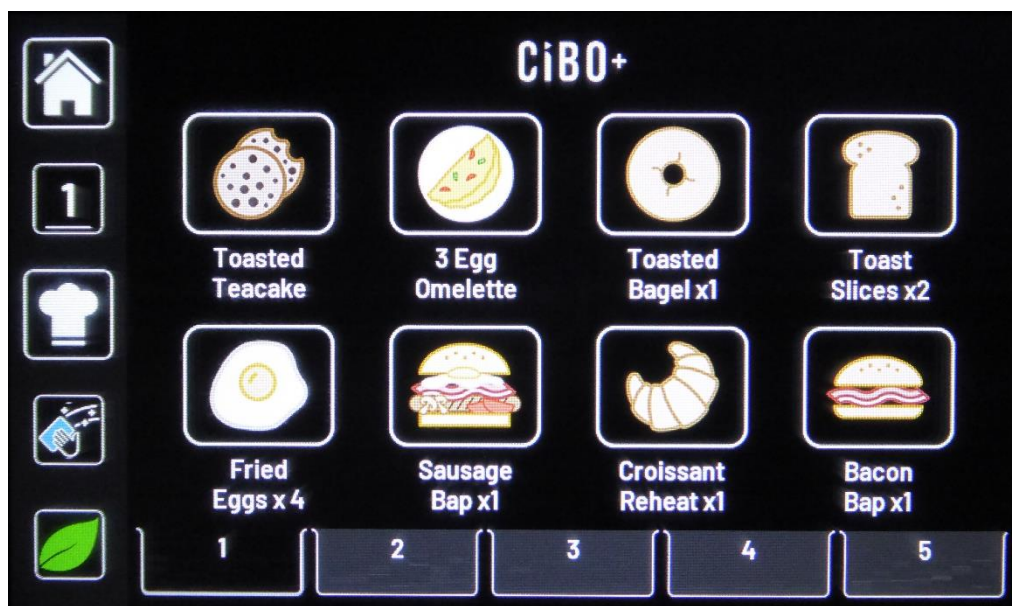
## The Home screen

### CiBO+ Tri Heat Cooking technology

CiBO+ has three heat sources – a twin oven element with power ratings of 500 and 1,500W, a 1000W output microwave magnetron and a 700W heated base element. Not all the heat sources are powered on at same time (the controller prevents this) and power is always limited to less than 13 amps, allowing a standard 13A plug to be used.

CiBO+ can cook all types of food, however with a small cavity we advise against continual use for cooking proteins high in fat content as this will damage the catalytic converter.

The concept behind operating the CiBO+ controller is that you simply touch whatever you want to change / select



**Cleaning and switch off.** This is a special function to rapidly cool the oven down to 50 °C (in around 10 minutes if the user opens the door), after which the oven automatically turns itself off.



**Recipe Manager.** This accesses the individual cooking recipes and then the general settings for the oven via the settings cog in the bottom left hand corner.



**ECO.** This is displayed in the bottom left corner if ECO mode is selected in the settings. It can be used to reduce electricity consumption during quiet periods

The home screen shows the first 8 recipes in the first group. Four more groups are selectable across the bottom of the screen.

### Groups explained

On the home screen you will find five recipe groups that you can name.

Each group of eight recipes within the group share the same oven and base temperature settings, changing the settings will change the whole group.

You can decide on the best working temperature and have multiple groups working at the same temperature if you wish.

Individual recipes can have up to four steps to change air speed to increase colouration to outside of the food and the microwave power to heat through to the centre of the product. Most foods only require one step.

When a recipe is selected the oven heats to the oven and base temperature for that group.

### Operation

To operate touch the required recipe. The oven will pre-heat to the set oven temperature (If the oven temperature is below the recipe temperature). Touching the oven / base set temperatures in the bottom right corner shows the current temperatures, touch again to return to the set temperatures. To minimise pre-heating it is suggested that the auto-preheat is turned on in the settings screen. This means the oven will maintain a set temperature and always be ready to cook.



When the set oven temperature is reached the oven will beep, the screen will go green and the oven is ready to be loaded with product.



Place the food in the oven and touch the “Play” button. The oven will cook the food to the selected recipe, the screen will go red and beep to tell you it is complete.



Touch “Stop” and carefully remove the food from the oven. There is an auto-stop / reset to ready option in the settings menu.

## Settings

### Copying and moving recipes

From the Home screen, touch Recipe Manager to be presented with the Recipe Manager screen. This screen allows you to copy / move and edit recipes.



**Copy** Touch the copy button and select the recipe to copy. Then select the position to copy the recipe to, this can be in any Group.

**Note.** The base and oven temperature settings will be as per the group settings the recipe is moved to so cooking times may need to be adjusted.



**Move** Touch the move button and select the recipe to move. Then select the position to move the recipe to, the other recipes will auto-arrange themselves. Move only works in the group you are working in.

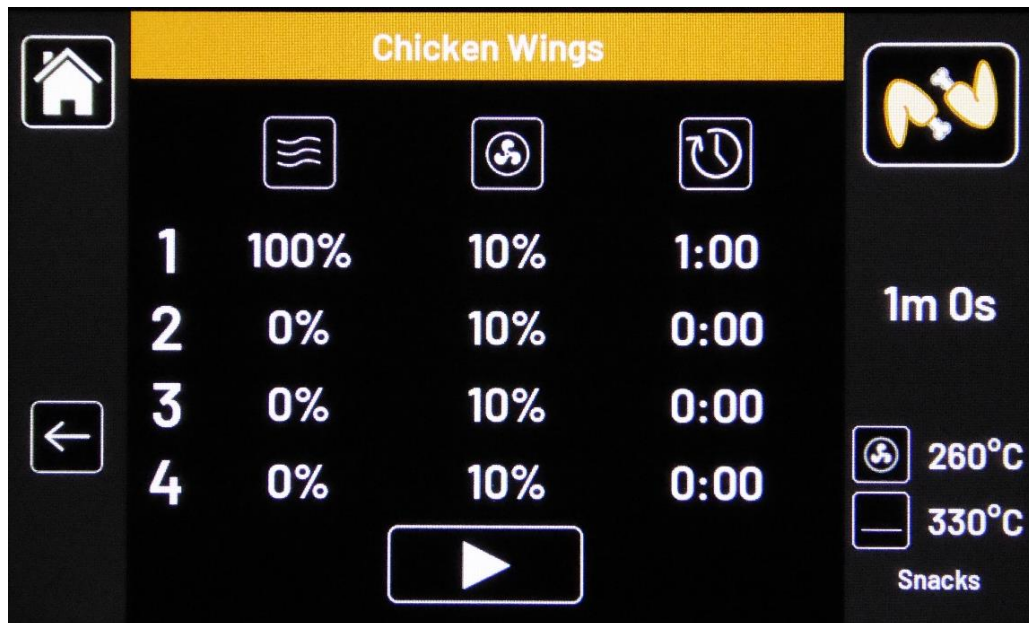


**Settings** Touch the settings button to access the general setup for the oven.



## Recipe editing

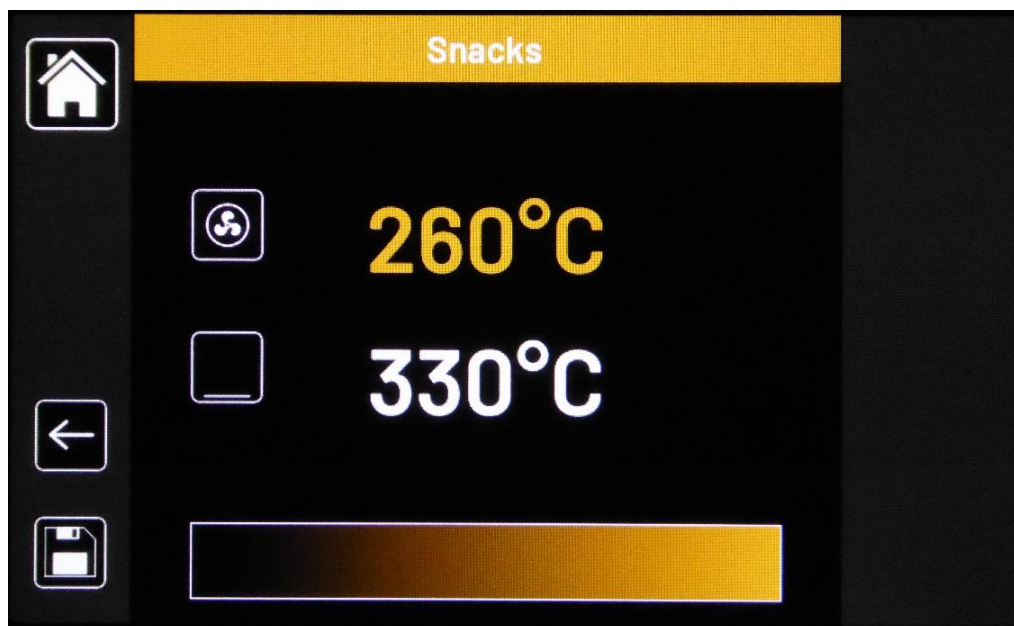
This is a typical recipe.



To rename the group, touch the Group name (Snacks) on the right hand title bar and use the keyboard to edit the title. Accept your changes with the “Tick”. Touch the **Save** icon. Touch the Home icon to return to the Home screen.

To rename a recipe, touch the recipe name (Chicken Wings) on the top title bar and use the keyboard to edit the title. Accept your changes with the “Tick”. Touch the **Save** icon. Touch the **Home** icon to return to the Home screen. Recipes can have two lines of text.

## To change the oven temperature settings of a Group



From a selected recipe, touch the temperature figures (bottom right side) and you will be presented with the Temperature adjustment screen (above).

Touch the temperatures you wish to change and adjust them with the slider bar.

Touch the **Save** icon and the Home icon to return to the Home screen. All recipes on that group will now use the new temperature settings.



**Oven temperature.** This is the temperature for the oven and is adjustable between 30 and 280°C



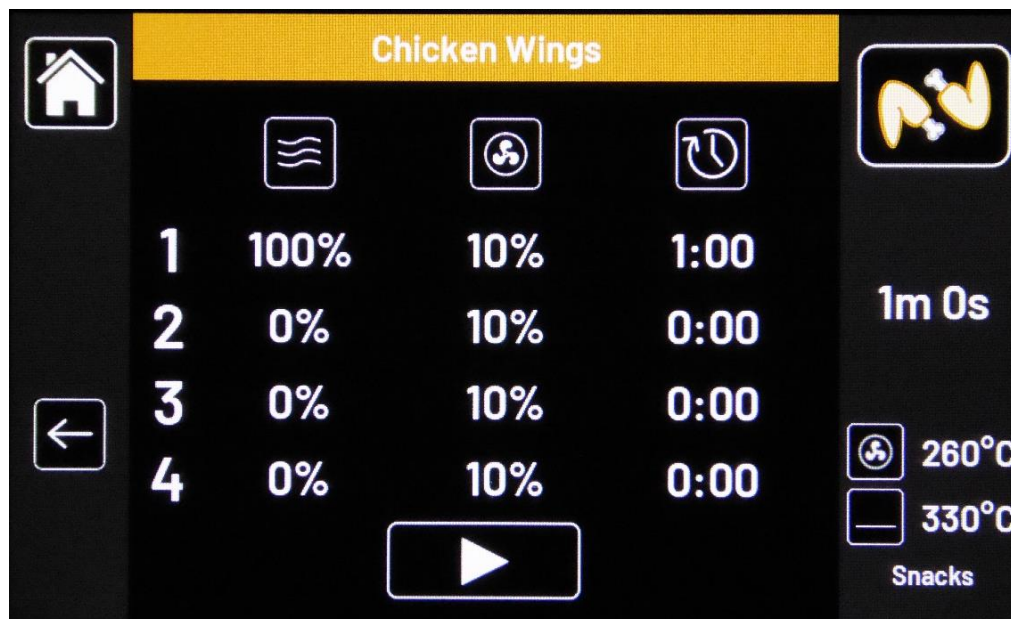
**Base temperature.** This is the temperature for the oven ceramic glass base and is adjustable between 30 and 350°C



**Save.** This saves the current settings if you don't want to save the new setting touch the back arrow

## To edit individual recipes

From the Recipe Manager touch the recipe icon you wish to edit.



The Recipe editing screen consists of 4 rows of cooking stages (not all will need to be used for most recipes), with 3 columns to set Microwave Power, Fan Speed and Time.

Touch any of the numerals and they will become orange, to change them, edit with the slider bar. The cooking time for each stage will be incremented and added to the total recipe cooking time shown on the RH side below the recipe icon. When any value is adjusted, the Save icon will display. You now have 2 options. You can either touch Save and then return to the Home screen to try your new settings, or as an aid to quickly developing your recipes, you can try out the new settings without returning to the Home screen by touching the Play button. Once you are satisfied with the results of your trial recipe always remember to touch Save before returning to the Home screen.



**Microwave Power.** This is a percentage value and can be adjusted in 10% increments from 0 to 100%



**Fan speed.** This is a percentage value and can be adjusted in 10% increments from 0 to 100%



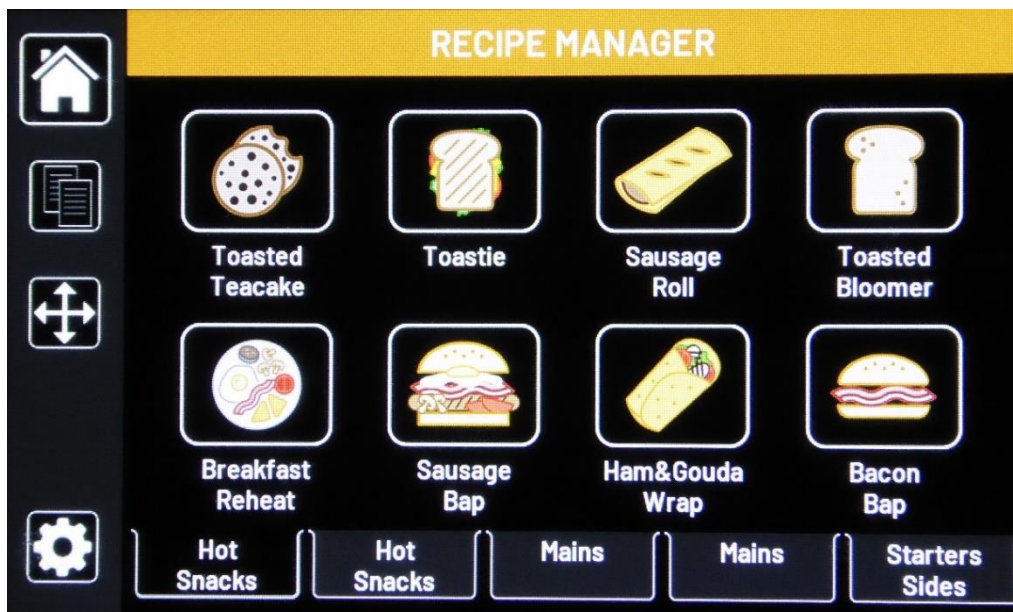
**Time.** This is seconds and minutes based and can be adjusted in 5 second intervals from 0 seconds to 30 minutes

## To change a recipe icon

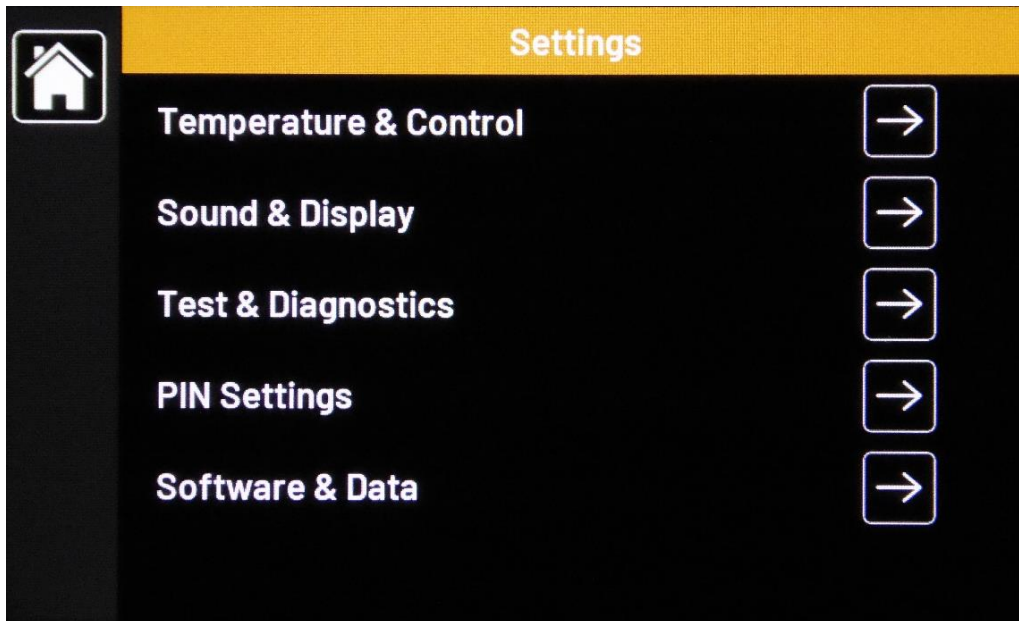
Recipe icons can be selected from a library to complement the product being cooked. To change a recipe icon, touch Recipe Manager and then the Recipe icon to be changed. Touch on the icon image in the top right corner to open the icon library. Select your new icon, touch **Save** and then Home icon to return to the Home page to see the new recipe icon.

## General Settings

Your CiBO+ comes with a number of user adjustable settings to allow of customisation oven. To access the Settings menu, from the Home screen touch Recipe Manager and then Settings.

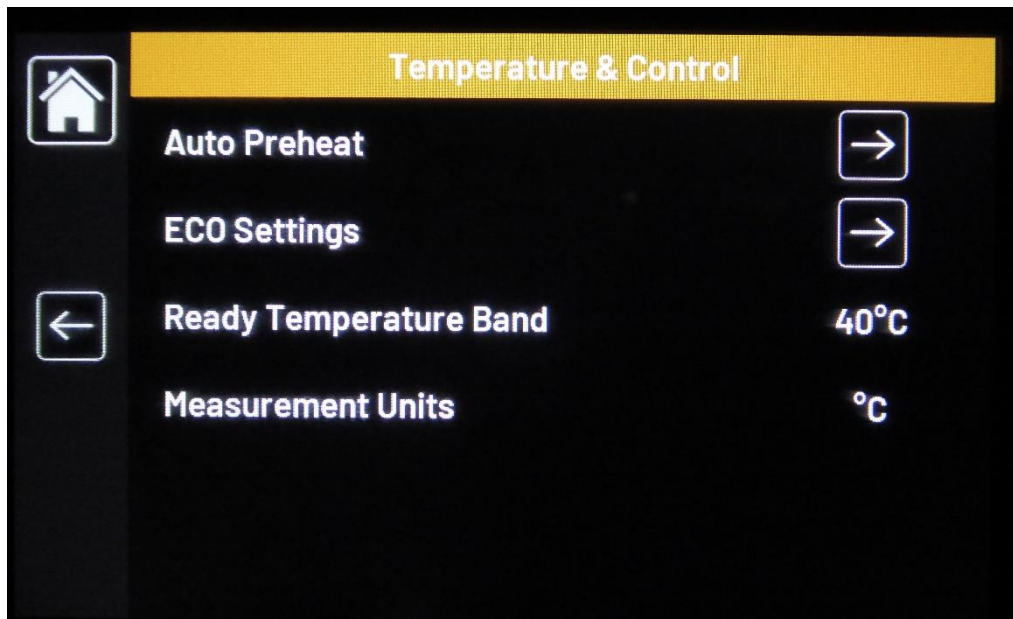


**Settings** Touch the settings button to access the general setup for the oven. This can be PIN protected



This is the settings screen showing the five sub categories. Touch the relevant arrow to advance to the next level.

### Temperature and Control



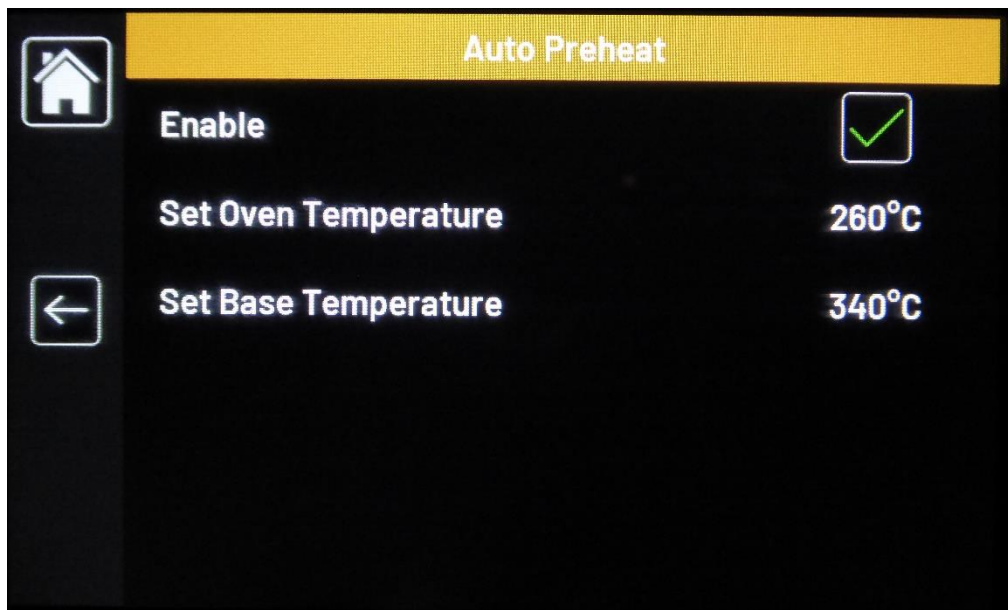
**Auto Preheat.** If this is set the oven will start to heat as soon as the oven is switched on and on the home screen. It is recommended this is selected as it improves the oven readiness to cook.

**Ready Temperature band.** This is the range of temperature that the oven is ready to receive food to be cooked. A value of 30 °C is a good starting band. If the oven is repeatedly showing pre-heat after cooking then it may be increased.

**Measurement units.** Touch to cycle between Celsius and Fahrenheit

**ECO Settings.** See explanation on next page.

### Auto Preheat settings



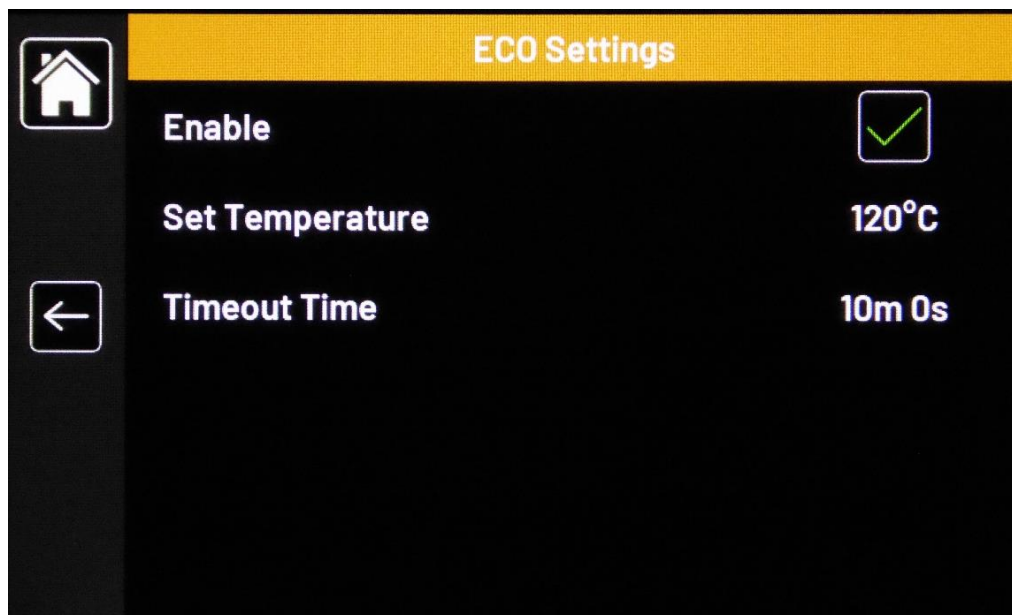
**Enable** Turns the Auto Preheat on and off. With it turned off the oven won't heat until a recipe is selected. It will then take approximately 10 minutes to get to a cooking temperature.

**Set Oven Temperature.** Sets the default temperature between 30 and 280 °C. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking temperature being used.

**Set Base Temperature.** Sets the default temperature between 30 and 360 °C. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking base temperature being used.

## ECO settings

Eco allows you to save energy during quiet periods by reducing the temperature of the oven.



**Enable.** Turns ECO on and off

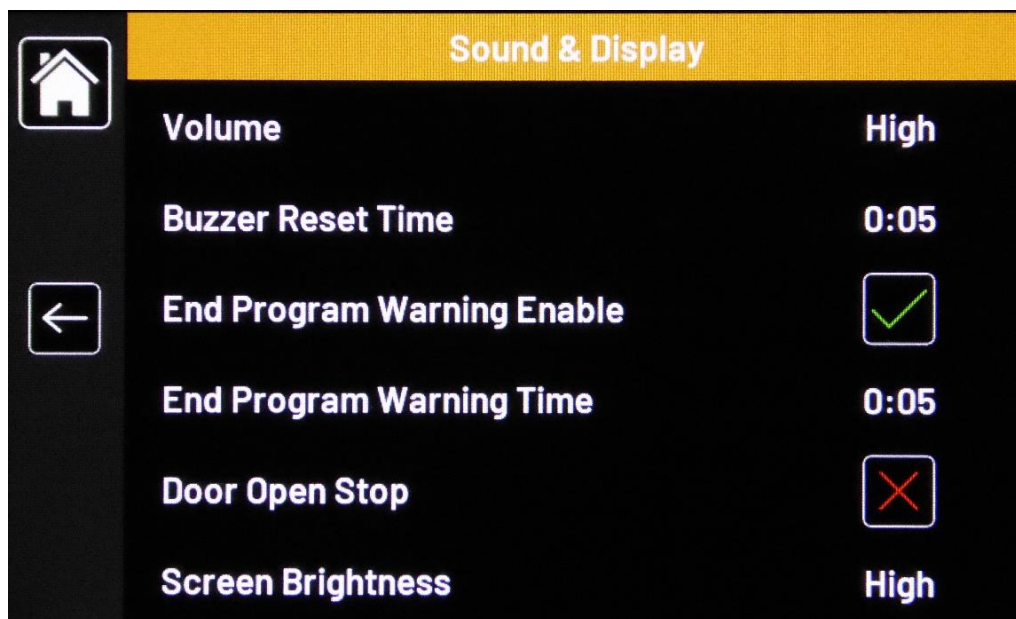
**Set Temperature.** Sets the temperature the oven reduces to after no cooking activity within the Timeout time

**Timeout Time.** The time allowed with no cooking activity before ECO is activated.

When ECO is active the screen goes black and displays ECO in green in the centre. To exit ECO just touch the screen and the unit will re-heat to the set temperatures.

## Settings – Sound and Display

Sound and Display settings allows the user to configure volumes and screen appearance to their preference.



**Volume** – Touch volume to toggle the level of the warning buzzer.

**Buzzer Reset Time** – Touch the time to adjust the duration of the buzzer time. It is set to sound every 10 seconds for the duration of this time.

**End Program Warning Enable** – This is a buzzer that warns the operator that the food is nearly cooked. Touch to switch the buzzer end of recipe warning on or off.

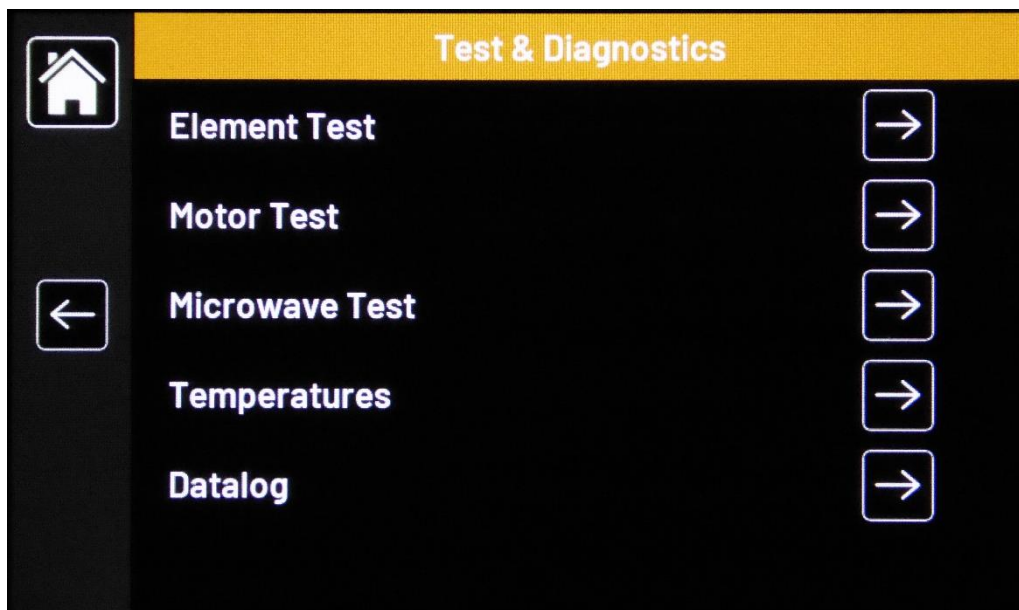
**End Program Warning Time** - Touch to set the time before the recipe end to sound the buzzer.

**Door Open Stop / Start**– When enabled, this function allows the opening or closing of the door to control the stopping and starting of the cooking recipe. Touch to toggle on/off

**Screen Brightness** – Touch to allow selection of High or Low screen brightness.



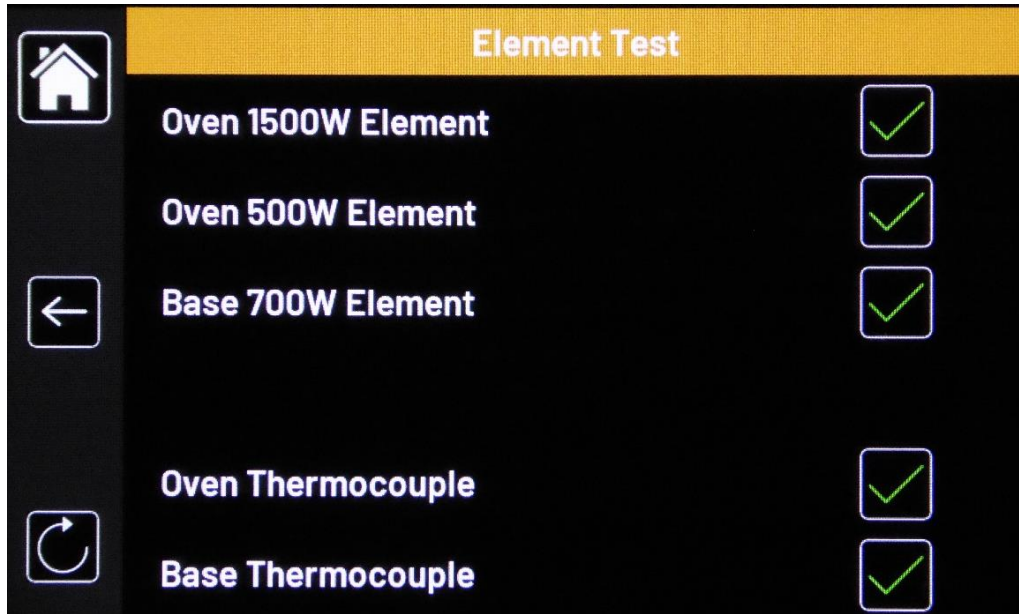
## Settings – Test and Diagnostics (Engineer Utility)



These are a series of utilities for checking the health of the oven. They are not needed on a day to day basis but are used to diagnose and test the various components within the oven.

A technical manual is available to qualified service technicians.

## Element test



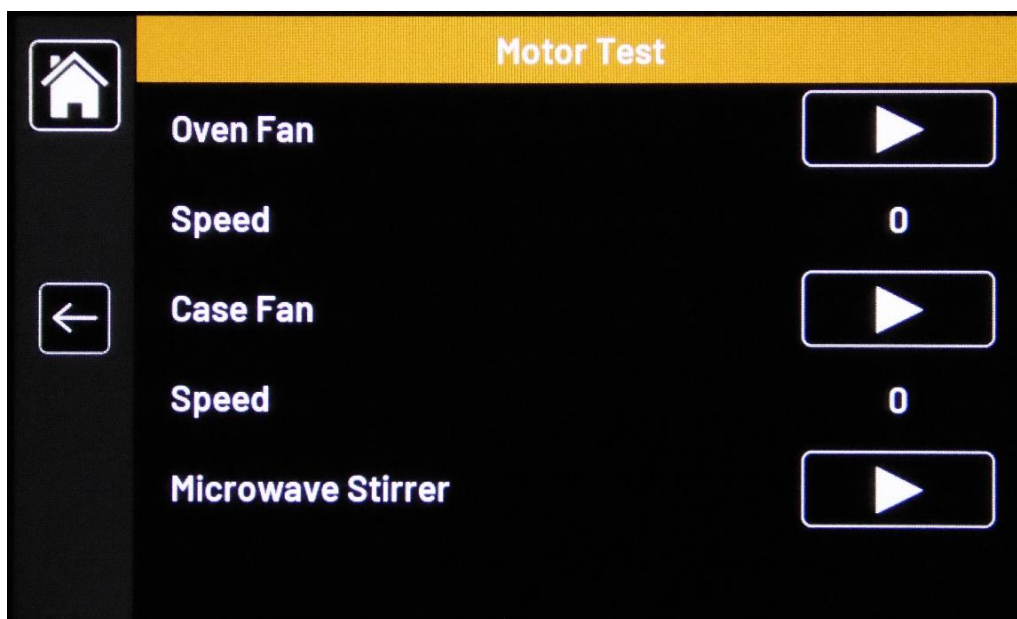
This indicates the status of the elements and thermocouples, a tick meaning they are working correctly a cross indicates a potential issue.



Touch to retest the components and refresh the indicators.



Touch to return to the previous menu



## Motor test

This screen allows the three different motors to be tested.



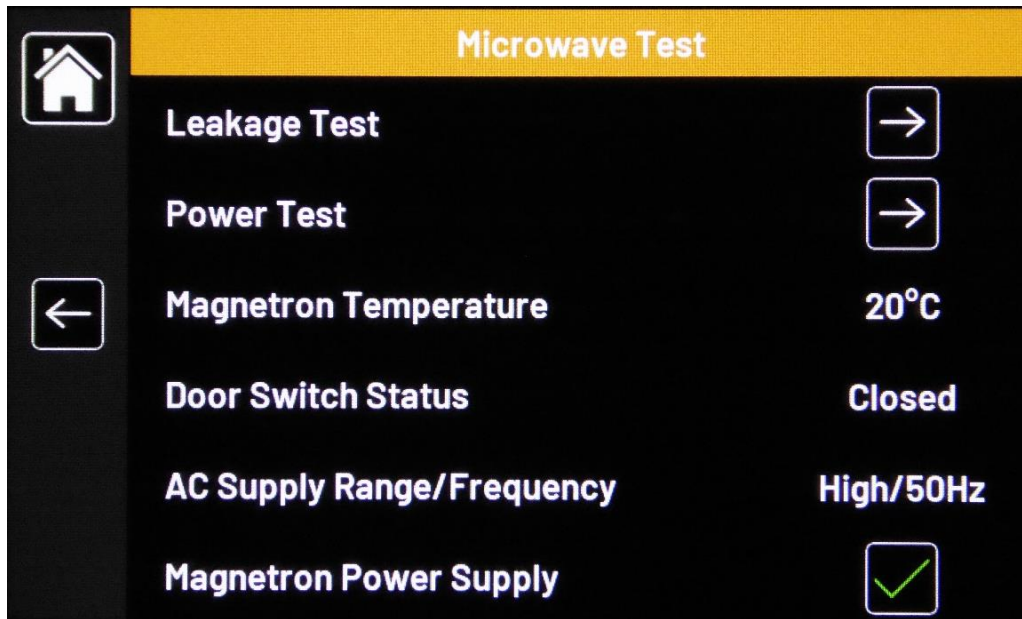
Press to start a motor



Press to stop a motor

The Oven fan and Case cooling fan motors are speed controlled and pressing the numbers allows the speed to be varied. This can be both felt and heard as the speed is increased and decreased.

## Microwave test



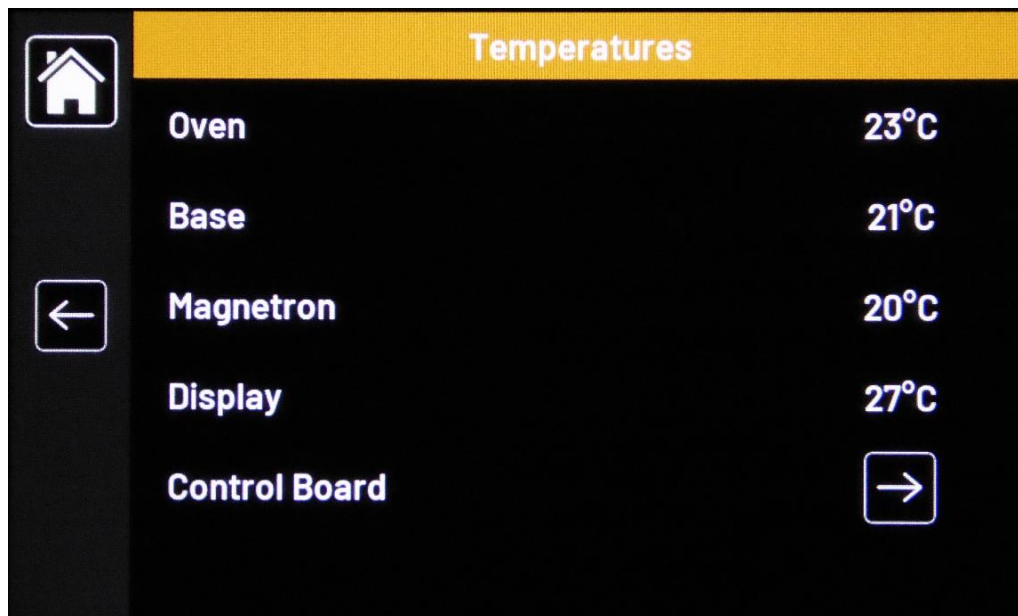
The screenshot shows a menu titled "Microwave Test" with a home icon at the top left. The menu items are: Leakage Test (with a right arrow), Power Test (with a right arrow), Magnetron Temperature (with a left arrow and 20°C), Door Switch Status (with Closed), AC Supply Range/Frequency (with High/50Hz), and Magnetron Power Supply (with a green checkmark).

Microwave Test	
Leakage Test	→
Power Test	→
Magnetron Temperature	← 20°C
Door Switch Status	Closed
AC Supply Range/Frequency	High/50Hz
Magnetron Power Supply	✓

This screen is used by service engineers to verify the performance of the magnetron componentry

The AC Supply range is used to set the magnetron supply. Over 225V ac is high and under 225V is low.

## Temperatures

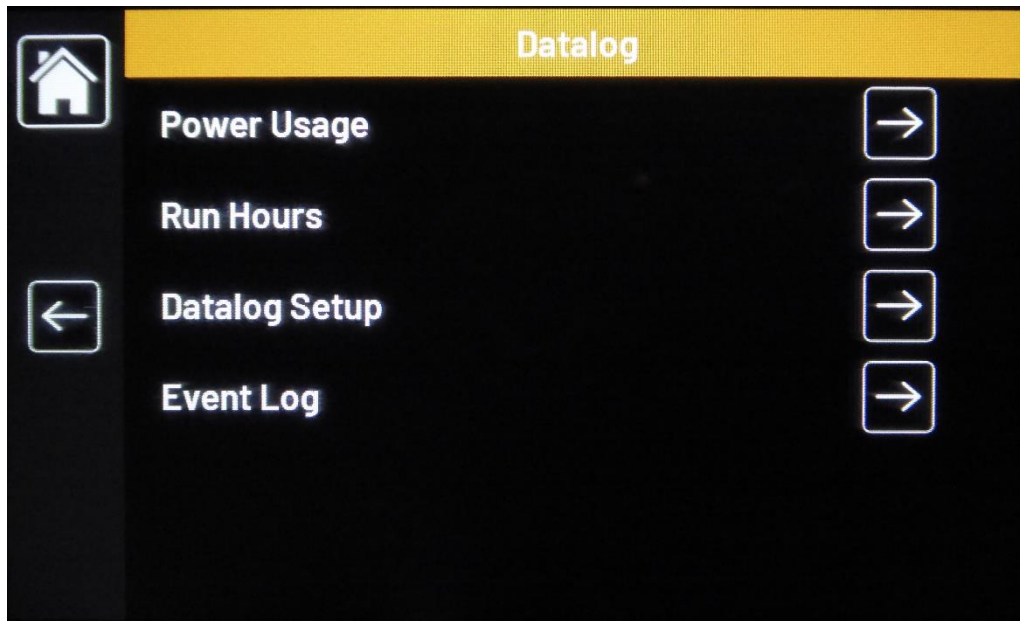


The screenshot shows a menu titled "Temperatures" with a home icon at the top left. The menu items are: Oven (23°C), Base (21°C), Magnetron (20°C), Display (27°C), and Control Board (with a right arrow).

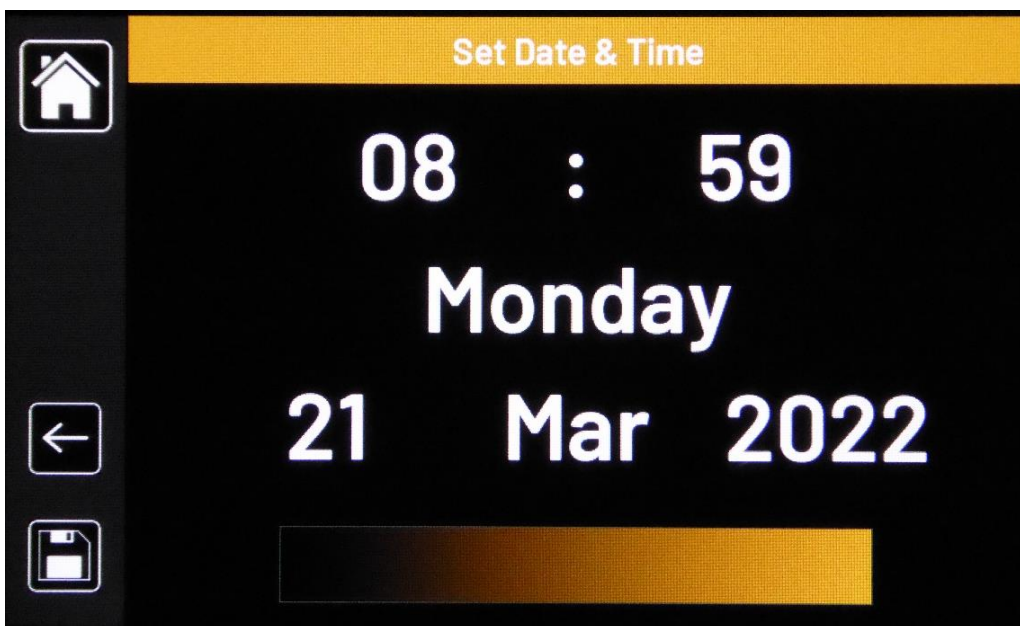
Temperatures	
Oven	23°C
Base	21°C
Magnetron	← 20°C
Display	27°C
Control Board	→

This screen is used by service engineers to check the temperatures of the various components in the oven. If a temperature is too high it is coloured red and may be due to a lack of airflow in the oven.

## Energy and Datalog



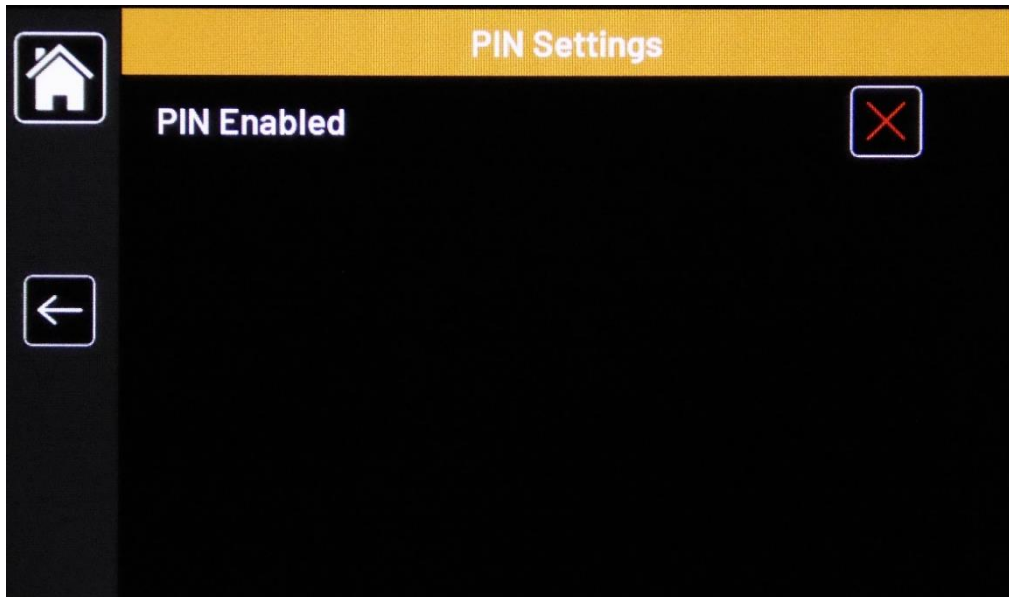
This shows both energy consumption and also counts the number of door operations. In order to use it the time and date need to be set in the Datalog setup screen.



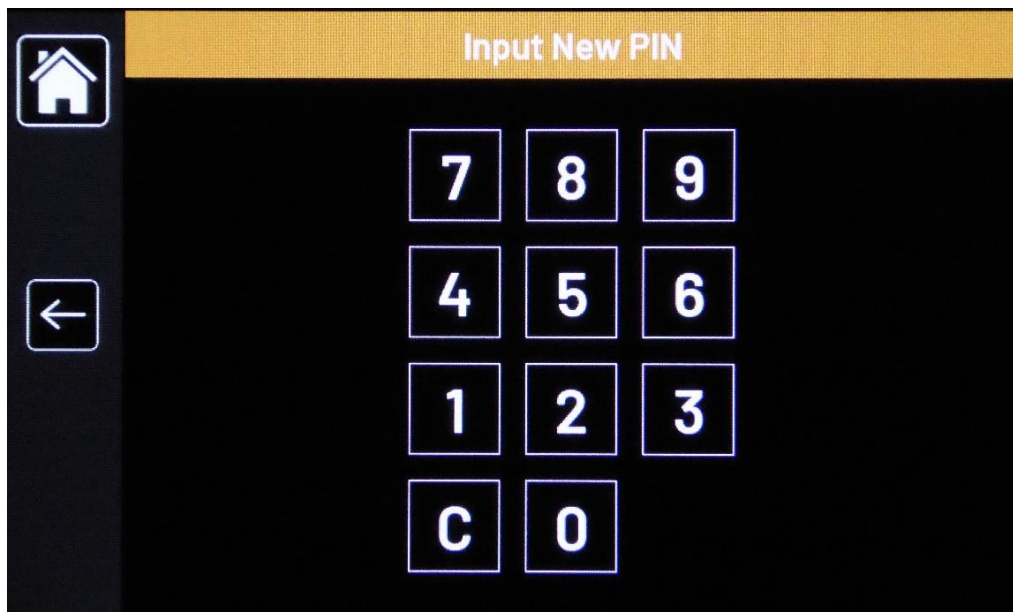
Touch the relevant parameter and use the slider to adjust. Once correct confirm with the save button.

## Settings – Pin Settings

PIN settings allow selective ownership over the settings and functions of the oven.



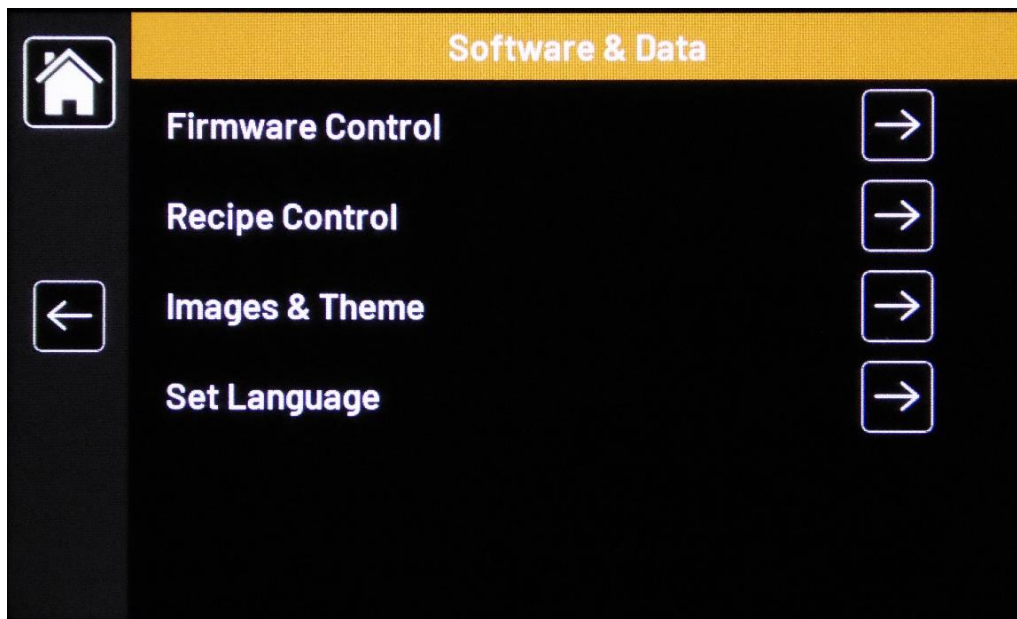
To set a PIN touch the cross



Enter a 4 digit PIN number and then confirm the number when prompted. Once set the PIN will be needed each time the settings screens are entered. You can disable the PIN by entering the PIN settings screen and selecting no PIN and confirm by entering the PIN number. A master PIN number is available for the Lincat Service desk should the PIN ever be forgotten lost.

## Software and Data

From the Software and Data screens you can access and update the versions of software and hardware you are using, upload and download recipes including those from another CiBO+, set your preferred screen appearance and set the appropriate language.



## Firmware control



Display Firmware Version – shows the current version of the Display Firmware

Control Firmware Version – shows the current version of the Control Firmware

Hardware Revision – shows the installed hardware Revision

VFD Firmware Version – Shows the current VFD Version.

Updates will be issued by Lincat when there is an enhancement to be made to the oven.

The general sequence is to always update the display hardware first.

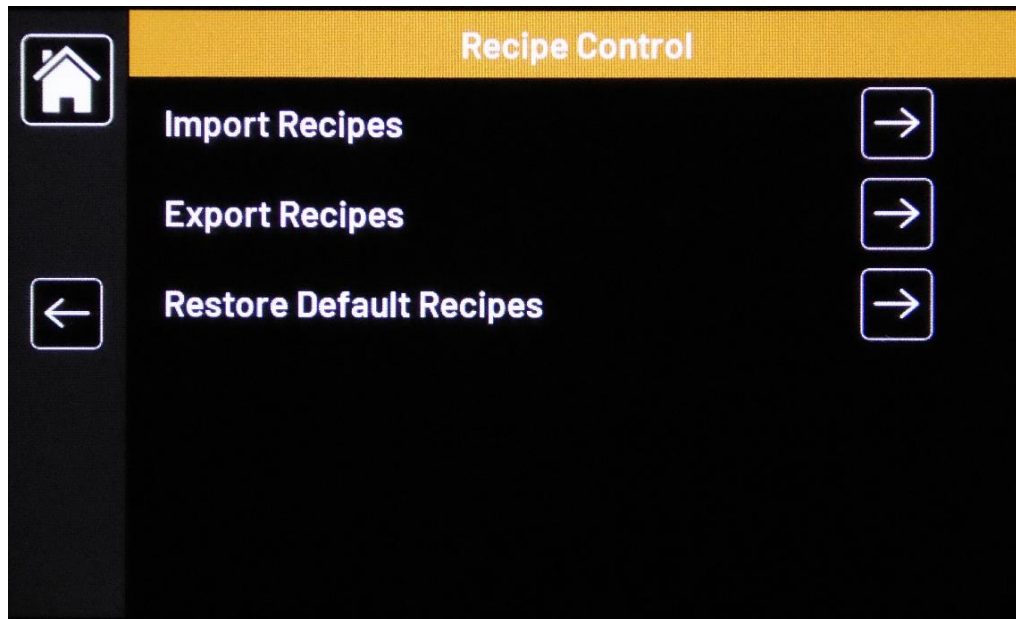
Update Display Firmware – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the arrow. This takes you to a confirmation screen, touch to confirm and select the version of the software. This will then install and restart the oven. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill

Update Control Firmware - Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. This takes you to a confirmation screen, touch to confirm and select the version of the software. This will then install and restart the oven. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

When updating software avoid opening closing the door as this may create interference that slows the update process.



## Recipe Control



This function provides the facility to upload, download and delete recipes which allows recipes to be moved between different CiBO+ ovens.

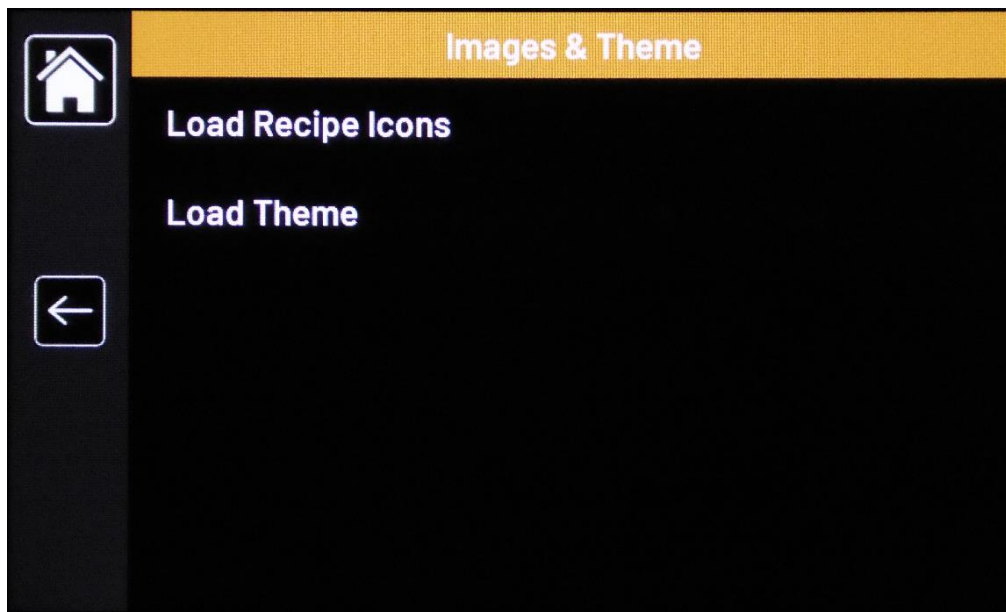
Import recipe – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then install. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Export recipes – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. This recipes will then export to the USB stick. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Restore default recipes – restores the as supplied recipes.

## Software and Data – Images and Themes

This is where you can load updated recipe icons and set your preferred screen appearance.



Load Recipe Icons – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to import recipe icon set. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

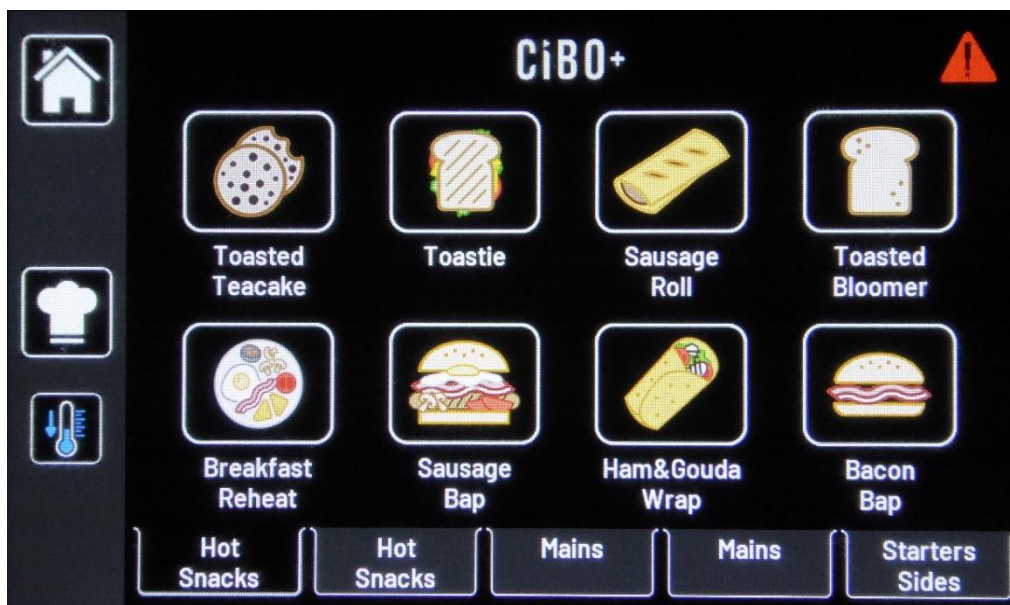
Load Theme – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to load the latest theme. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

## Software and Data – Set Languages

This screen enables you to set the language that the screen text will appear in. Touch the Right arrow on the language you wish to use and accept by touching the tick.



## Error Messages



If you see this warning triangle it indicates an error within the oven. Touch the triangle and it will take you to the diagnostics screen. If it's an element or thermocouple error you can re-run the test to confirm. Try re-starting the oven by powering off for 10 seconds at the plug and then restarting. If the fault persists call Lincat Service.

## Safety Cut-out

This appliance is fitted with a safety thermostat, which will cut power to the appliance under fault conditions. If the display works when switching on but the appliance does not heat up, the safety thermostat may need re-setting. Push the red button on the rear panel (Fig 3 G). This re-set cannot be activated until the appliance is cool. If this continues to happen please call our service department.

## Warranty Conditions

Your product has a manufacturer's warranty. This requires you to maintain and care for your product following the maintenance and cleaning instructions. Only clean using CiBO Sparkle (OC01) – other products may damage components and result in a non-warranty service call. Always apply oven guard after cleaning. (OS01) If you fail to maintain your oven or damage components during cleaning Lincat may charge you for a warranty repair. Please check the website for terms and conditions.

## Cleaning Guide

See separate cleaning guide for detailed cleaning method.



Wear protective clothing.

Do not use a water jet or steam cleaner, and do not immerse this appliance.











The oven should be cleaned regularly with **Lincat Sparkle (OC01)** oven cleaner and all food deposits removed. When cool clean with warm water and mild detergent, do not use tools or abrasive materials. Dry with a soft cloth and apply **Oven Shield (OS01)**.

Do not spray the catalytic converter with detergent or caustic oven cleaner.

Ensure all door seals are kept clean and inspected regularly to avoid microwave leakage.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Regularly check the air filter on the front of the oven. It may be cleaned in a dishwasher. Do not use the oven without the filter.

<b>QUICK CLEANING GUIDE</b>	
1. Open the door and press Cooldown+ icon. Once Cooldown is complete turn off oven.	
2. Wear PPE. Place tea towel over open oven door, it could still be hot.	
3. Apply Cibo+ Sparkle Oven Cleaner to base, top and sides of oven cavity.	
4. Spray onto a cloth and wipe inside door, door sides and seal.	
5. Leave for 3 minutes.	
6. Wipe out oven cavity to remove dirt. Apply further spray if necessary.	
7. Wipe out with a cloth and warm water.	
8. Dry with paper towel and leave door open.	
9. Spray with CiBO+ Protect Oven Shield.	
10. Remove filter below door and rinse alternatively put through dishwasher	

## Servicing, Maintenance and Component Replacement

We recommend that your CiBO+ oven has an annual Service/Inspection. All servicing, maintenance and component replacement should be carried out by one of our recommended service engineers.

The door seal on this oven is considered a consumable part and is not covered by the warranty.

Lincat advise that the catalytic convertor is checked annually and debris and food particles carefully removed. Do not use any cleaning solutions on it. Damage to the catalytic convertor is not covered by warranty.

The oven contains a battery for data logging. Lincat also advise that the battery is changed every 5 years by a service engineer. The battery is not covered by warranty.

## Service Information

For help with the installation, maintenance and use of your **Lincat** equipment, please contact our service department:

**☎ UK: (+44) 1522 875520**

For non-UK customers, please contact your local Lincat dealer

All service work, other than routine cleaning should be carried out by one of our authorised service agents. We cannot accept responsibility for work carried out by other persons.

To ensure your service enquiry is handled as efficiently as possible, please tell us:

Brief details of the problem

- Product code
  - Type number
  - Serial number
- } All available on serial plate

Lincat reserve the right to carry out any work under warranty, given reasonable access to the appliance, during normal working hours, Monday to Friday, 08:30 to 17:00.

## GUARANTEE

This oven has a 2 year warranty fulfilled by Lincat in the UK or your dealer outside of the UK.

The guarantee is in addition to, and does not diminish your statutory or legal rights.

The guarantee does not cover:

- Accidental damage, misuse or use not in accordance with the manufacturer's instructions
- Consumable items.
- Damage due to incorrect installation, modification, unauthorised service work or damage due to scale, food debris build-up, etc.
- The door seal on this oven is considered a consumable part and is not covered by the warranty.
- Cleaning due to heavy raw protein cooking or flour ingress.

The manufacturer disclaims any liability for incidental, or consequential damages.



by **Lincat**

# Installations- & Betriebsanleitung

## CiBO+, UKCA und CE-Modelle

### Inhalt

<b>English</b>	<b>2 – 38</b>
<b>Deutsch</b>	<b>39 – 74</b>
Wichtige Hinweise	40
Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen	41
Technische Daten	44
Installation und Inbetriebnahme	45
Prüfliste Lieferumfang	47
Zubehör, Verbrauchsmaterial und Codes	47
Betriebsanleitung	49
Reinigung	72
Wartung, Instandhaltung und Ersatzteilwechsel	73
Serviceinformation und Garantie	74
<b>Español</b>	<b>74 – 110</b>
<b>Français</b>	<b>111 – 146</b>
<b>Français</b>	<b>147 – 182</b>

# WICHTIGE INFORMATIONEN

---



Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Achten Sie besonders auf die Abschnitte, die mit Warnsymbolen, dem „Achtung“-Symbol und mit Hinweisen markiert sind. Stellen Sie sicher, dass diese jederzeit verstanden werden.

---



## **WARNUNG!**

Dieses Symbol wird verwendet, wenn ein Verletzungsrisiko besteht.

---



## **ACHTUNG!**

Dieses Symbol wird verwendet, wenn ein Schadenrisiko für Ihr Lincat-Produkt besteht.

---

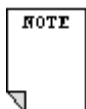


## **HINWEIS:**

Dieses Symbol wird verwendet, um zusätzliche Informationen, Hinweise und Tipps zur Verfügung zu stellen.

---

## **BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERE NACHSCHLAGZWECKE AUF**



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheits- und Betriebsanweisungen. Alle Benutzer/Bediener sollten dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Ofens lesen. Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen kann zu Verletzungen oder zum Tod führen, den Ofen beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.





## **Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen**

Dieses Gerät muss gemäß den national und lokal geltenden Vorschriften im Installationsland von einer qualifizierten Person installiert, in Betrieb genommen und gewartet werden.

Bei Beschädigung des Netzkabels ist beim Hersteller, seinem Servicepartner oder bei einer anderen qualifizierten Person ein Ersatzkabel zu beschaffen.

Stellen Sie sicher, dass Netzstecker und Wandsteckdose jederzeit zugänglich sind.

Ziehen Sie die Kunststoffbeschichtung ab und reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch mit einem weichen Tuch.

Während des Betriebs können sich Teile erhitzen – vermeiden Sie einen versehentlichen Kontakt.

Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.

### **Maßnahmen zur Vermeidung einer möglichen Exposition gegenüber übermäßiger Mikrowellenenergie**

Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

Es ist gefährlich, wenn unqualifizierte Personen Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, bei denen Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen.

Vermeiden Sie eine mögliche Exposition gegenüber Mikrowellenenergie – versuchen Sie niemals, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben. Die Tür muss während des Betriebs richtig abdichten. Wenn die Türdichtungen oder Scharniere beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor es von einer qualifizierten Person repariert wurde. Die Türdichtungen müssen stets sauber und frei von Schmutz gehalten werden, um eine korrekte Abdichtung während des Betriebs der Mikrowelle zu gewährleisten.

Da es sich um einen kombinierte Mikrowelle mit Umluftofen handelt, muss bei der Nutzung von Kunststoffutensilien vorsichtig umgegangen werden.

Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in versiegelten Behältern oder geschlossenen Gläsern erhitzt werden, da diese explodieren können.

Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen. Gehen Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig um.

Der Inhalt von Fläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen

zu vermeiden. Wir empfehlen, den Ofen nicht zum Erhitzen dieser Art von Produkten zu verwenden.

Beim Erhitzen von Speisen in mikrowellengeeigneten Kunststoff- oder Papierbehältern besteht ein Brandrisiko.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.



### Vorsicht

Geben Sie keine Metallutensilien in den Ofen, außer dies wird von den Herstellern von Mikrowellengeräten empfohlen. Erhitzen Sie Speisen in Behältern aus Glas, Keramik, Papier oder mikrowellengeeignetem Kunststoff.

Der Ofen darf nicht zum Frittieren von Fett genutzt werden. Fett kann überhitzen und zu Gefahren führen.

Stechen Sie die Schale von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Speisen vor dem Garen in der Mikrowelle ein. Das Einstechen der Haut ermöglicht ein gleichmäßiges Entweichen von Dampf.

Verwenden Sie in diesem Ofen keine normalen Kochthermometer beim Garen im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Die meisten Kochthermometer enthalten Quecksilber und können einen elektrischen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Schäden am Ofen verursachen.

Verwenden Sie niemals Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien, die nicht zum Garen von Speisen bestimmt sind. Wenn die Ofentemperatur zu hoch ist, kann sich das Material entzünden.

Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignet sind, sollten mit dem Symbol für Mikrowellensicherheit gekennzeichnet sein. Eine Auswahl dieser ist im Folgenden aufgeführt. Nehmen Sie die Drehgriffe immer aus der Verpackung.



Erhitzen Sie versiegelte Behälter oder Plastikbeutel nicht im Ofen. Speisen oder Flüssigkeiten können sich schnell ausdehnen und zum Bruch des Behälters oder Beutels führen. Behälter oder Beutel vor dem Erhitzen anstechen oder öffnen. Verwenden Sie im Ofen keine Aluminium- oder Stanniolfolie.

Trennen Sie den Ofen nicht direkt nach der Nutzung von der Stromversorgung. Der interne Lüfter muss den Ofen kühlen, um eine Beschädigung der elektrischen Komponenten zu vermeiden.

Um Fehlfunktionen von Herzschrittmachern zu vermeiden, fragen Sie Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach den Auswirkungen von Mikrowellenenergie.

Garen Sie nicht direkt auf dem Glasboden. Verwenden Sie eine Teflonfolie oder eine ähnliche Unterlage.

Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge zur Reinigung des Glasbodens. Schlagen Sie nicht auf den Glasboden.

**Verwenden Sie in diesem Ofen niemals Metall, Einwegplastik oder Alufolie, es sei denn, diese sind von Lincat zugelassen.**

**Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist**

Es ist wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und keine Schäden an den folgenden Komponenten vorliegen:

- (1) Türstruktur oder Mikrowellendrossel innen an der Tür
- (2) Scharniere oder Verschlüsse (gebrochen oder gelockert)
- (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen

### **Geplante Wartung**

Regelmäßige vorbeugende Wartung ist für die Aufrechterhaltung der korrekten Funktion unerlässlich. Motoren, Lüfter und Elektronik müssen frei von Schmutz, Staub und Ablagerungen gehalten werden, um eine gute Kühlung zu gewährleisten. Eine Überhitzung beeinträchtigt die Lebensdauer aller genannten Komponenten. Die Intervalle für vorbeugende Reinigung variieren je nach der Betriebsumgebung des Ofens.

**Garen Sie in diesem Ofen keine großen Mengen an rohem Fleisch. Der Ofen ist mit einem Katalysator ausgestattet, der verstopfen und unwirksam werden kann, wenn zu viele fetthaltige Speisen wie Burger und Würstchen gegart werden. Lincat empfiehlt ein Wiederaufwärmen von gegarten proteinhaltigen Speisen.**

## Technische Daten und Spezifikationen

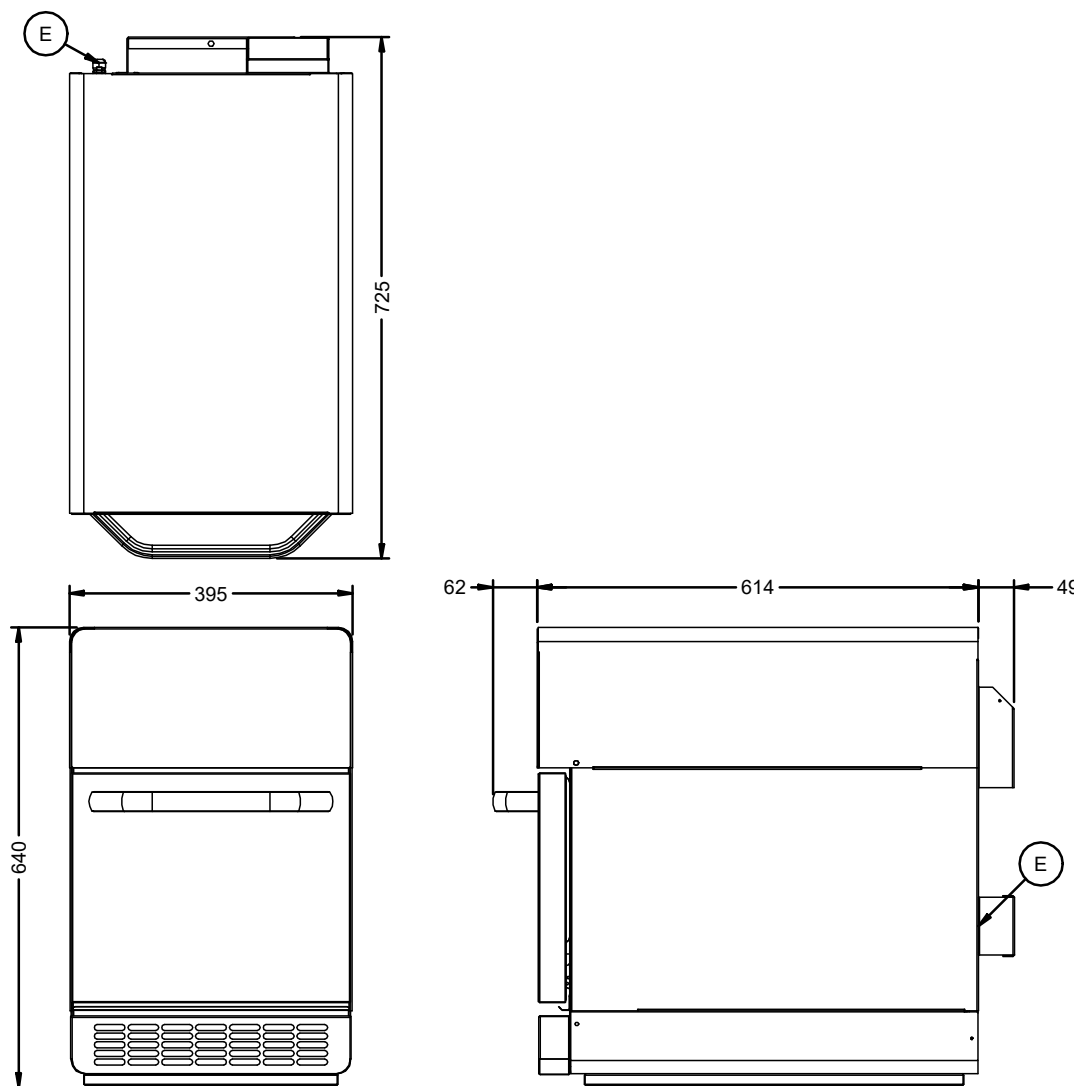
### Äußere Abmessungen, Gewicht und Leistung

Höhe (mm)	640
Breite (mm)	395
Tiefe (mm)	665 + 60 Griff
Gewicht (kg)	52,0
Nennleistung	3 kW, 13 A / 230 V
Nennleistung Cibo+Boost	4.6kW, 20A @230V
Nennleistung Cibo+Boost/3	4.6kW 3 phase 400V + N L1 - 8.3A, 1900W L2 - 6.5A, 1500W L3 - 5.2A, 1200W

### Innenmaße des Garraums

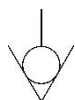
Höhe (mm)	160
Breite (mm)	335
Tiefe (mm)	345

## Technische Abbildungen



## Installation und Inbetriebnahme

Das Gerät muss geerdet werden.



Eine Potentialausgleichsanschlussklemme sorgt dafür, dass Cross-Bonding mit anderen Geräten möglich ist.

Bei Austausch des Steckers schließen Sie die Klemmen wie folgt an:

Grünes und gelbes Kabel	Erdleiter	E
Blaues Kabel	Neutral	N
Braunes Kabel	Stromführend	L1
Noir Kabel	Stromführend	L2
Gris Kabel	Stromführend	L3

Versorgungskabel müssen aus ölbeständigem, ummanteltem, flexiblem Material bestehen und dürfen nicht leichtern sein als konventionelle Kabel mit einem Mangel aus Polychloropren oder gleichwertigem Elastomer (Code 60245 IEC 57)

Installieren Sie dieses Gerät auf einer ebenen Fläche, um sicherzustellen, dass alle Belüftungsöffnungen frei sind. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund das Gewicht des Geräts sicher tragen kann. Alle Trennwände, Wände oder Möbel müssen aus nicht brennbarem Material sein. Mindestabstände: A 50 mm, B 50 mm – siehe Abb. 1. Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.

**Stellen Sie den Ofen nicht in unmittelbarer Nähe von staub- oder mehlhaltigen Arbeitsbereichen auf.**

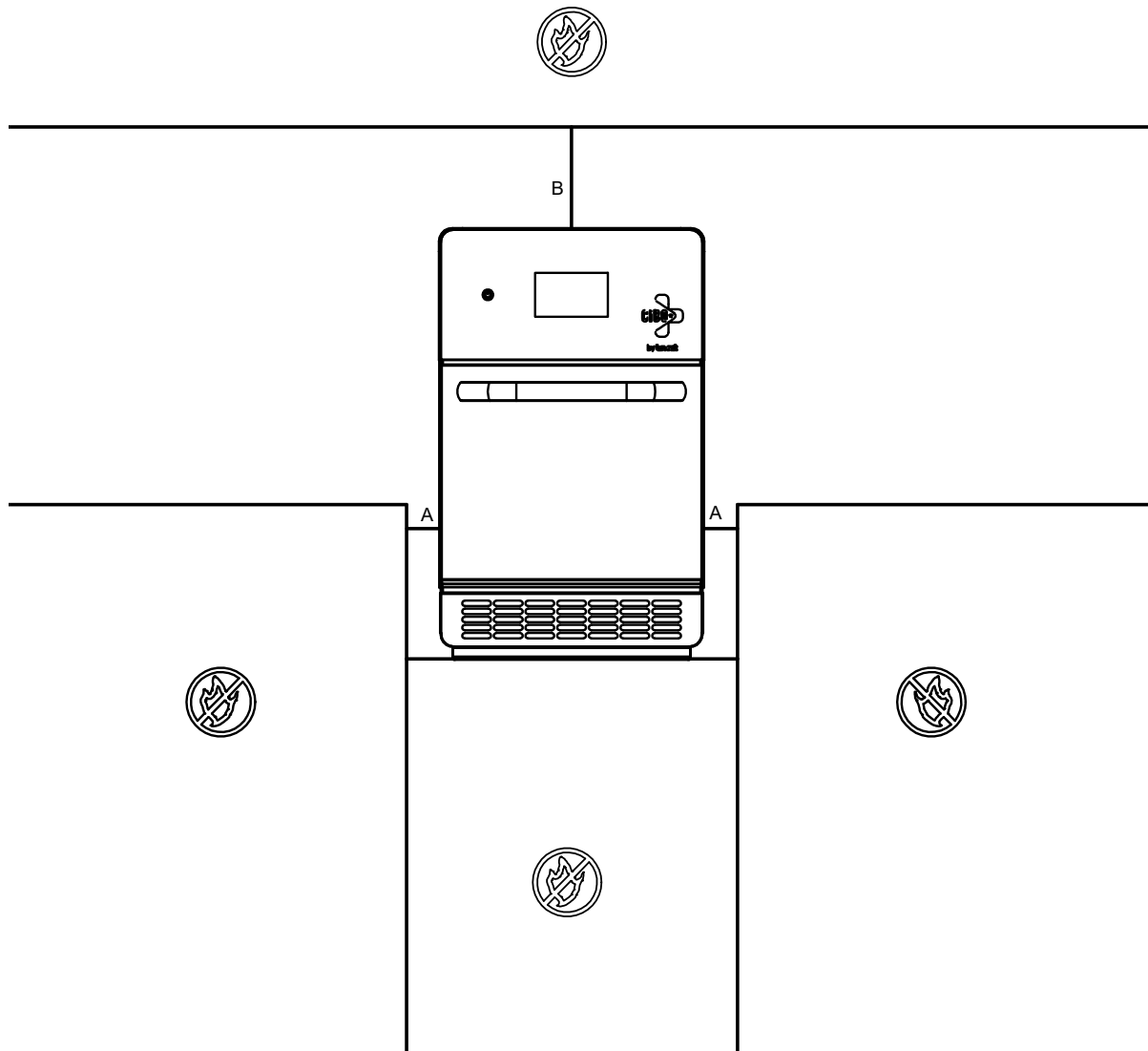


Abb. 1

Wir empfehlen, immer auf dem Teflonblech oder -tablett zu kochen. Kochen Sie nicht direkt auf dem Glasboden.

### Was ist in der Schachtel?

CiBO+ Ofen  
Diese Betriebsanleitung IS782  
Schnellstartanleitung xxx  
Rezeptbuch  
Reinigungsanleitung xxx  
Ladepaddel LT05  
Teflonblech CIBO/TT  
Teflonfolie TFS05  
Ofenreiniger OC01 (CiBO Sparkle)  
Ofenschutzmittel OS01  
Luftfiltergitter GR68

### Zubehör, Verbrauchsmaterial und Codes

Magnetische Ladepaddelhalterung	LTH01
USB-Stick	CIBOPLUS/USB
Backblech	NSBT23
Ofenreiniger	OC01
Ofenschutzmittel	OS01
Teflonblech	CIBO/TT
Teflonfolie	TFS05
Ladepaddel	LT02

## Allgemeines Layout

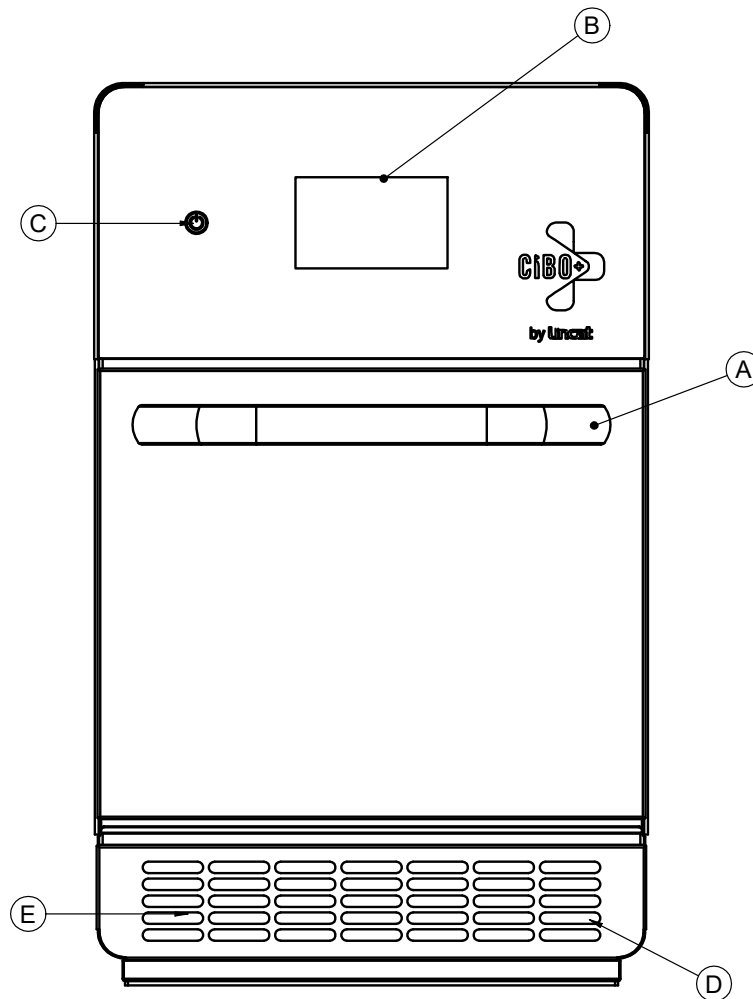


Abb. 2 (Vorderansicht)

- A - Türgriff
- B - Touchscreendisplay
- C - Ein/Aus-Taste, 3 Sekunden lang gedrückt halten
- D - Luftfilter, muss immer eingesetzt sein, wenn der Ofen eingeschaltet ist
- E - USB-Anschluss (hinter Luftfilter)

Um an den USB-Anschluss zu gelangen, entfernen Sie den Luftfilter. Der Luftfilter ist auf einer Keilnut angebracht. Drücken Sie ihn zum Abnehmen nach oben und ziehen Sie ihn dann nach vorne.



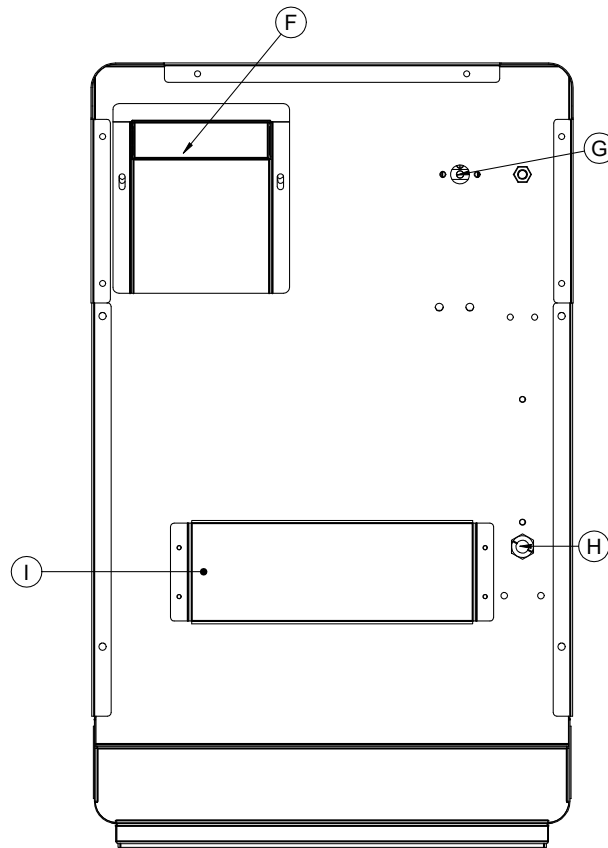


Abb. 3 (Rückansicht)

- F - Luftauslass, nicht blockieren
- G - Begrenzungsthermostat
- H - Netzversorgung
- I - Abstandshalter

Nur qualifiziertes oder geschultes Personal darf dieses Gerät verwenden.

### Schnellstartanleitung – Einschalten

Führen Sie alle relevanten Sicherheitsüberprüfungen durch und vergewissern Sie sich, dass der Ofen sauber und leer ist, bevor Sie fortfahren. Besprühen Sie die Innenwände, den Boden und die Türinnenseite mit dem Ofenschutzmittel (OS01)

Schließen Sie den Ofen an eine Steckdose an und stellen Sie die Stromversorgung her.

Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste (Abb. 2, C) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Ofen piept einmal und zeigt dann das Logo von CiBO+ an, gefolgt vom Startmenü.

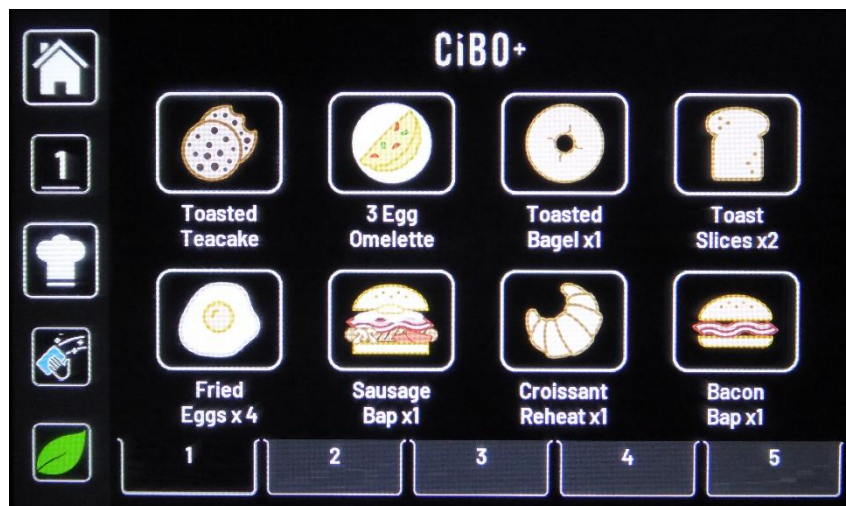
## Der Startmenü

### Technologie CiBO+ Tri Heat

CiBO+ verfügt über drei Heizquellen – ein Zwillingsofenelement mit einer Leistung von 500 und 1.500 W, ein Mikrowellenmagnetron mit einer Leistung von 1.000 W und ein beheiztes Bodenelement mit 700 W. Es werden nicht alle Heizquellen gleichzeitig eingeschaltet (der Controller verhindert dies), und die Leistung ist immer auf weniger als 13 Ampere begrenzt, so dass ein standardmäßiger 13-A-Stecker verwendet werden kann.

CiBO+ kann zur Zubereitung aller Arten von Speisen genutzt werden. In einer kleinen Garkammer sollte rohes Fleisch mit hohem Fettgehalt allerdings nicht kontinuierlich gegart werden, da dies den Katalysator beschädigen würde.

Die Bedienung des CiBO+ Controllers funktioniert nach dem Konzept, dass sie einfach nur auf das tippen müssen, was sie ändern/auswählen möchten.



**Renigen und Herunterfahren** Dies ist eine spezielle Funktion zum schnellen Abkühlen des Ofens auf 50 °C (in etwa 10 Minuten nach dem Öffnen der Tür) mit anschließender automatischer Abschaltung des Ofens.



**Rezeptmanager.** Über das Einstellungsfeld in der linken unteren Ecke gelangt man zu den einzelnen Garrezepten und anschließend zu den allgemeinen Einstellungen des Ofens.



**ECO.** Dies wird in der unteren linken Ecke angezeigt, wenn in den Einstellungen der ECO-Modus ausgewählt wurde. Der Modus kann dazu verwendet werden, den Stromverbrauch in ruhigen Zeiten zu senken

Im Startmenü werden die ersten 8 Rezepte der ersten Gruppe angezeigt. Vier weitere Gruppen können am unteren Rand der Anzeige ausgewählt werden.

## Erläuterung der Gruppen

Im Startmenü finden Sie fünf Rezeptgruppen, die Sie benennen können.

Jede Gruppe von acht Rezepten haben dieselben Einstellungen für die Ofen- und die Grundtemperatur, eine Änderung der Einstellungen wirkt sich auf die gesamte Gruppe aus.

Sie können die für Sie beste Arbeitstemperatur festlegen und mehrere Gruppen mit derselben Temperatur arbeiten lassen, wenn Sie dies wünschen.

Einzelne Rezepte können bis zu vier Stufen umfassen: die Lüfterdrehzahl, die Färbung an der Außenseite der Speisen und die Mikrowellenleistung, um das Produkt vollständig bis zur Mitte hin zu erhitzen. Für die meisten Speisen ist nur eine Stufe erforderlich.

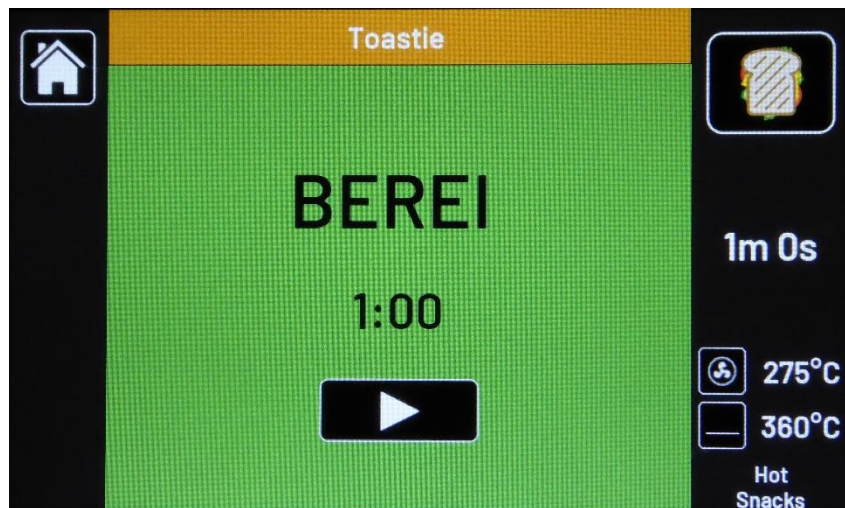
Bei Auswahl eines Rezepts heizt der Ofen auf die Ofen- und Bodentemperatur für die entsprechende Gruppe.

## Bedienung

Tippen Sie zum Bedienen auf das gewünschte Rezept. Der Ofen heizt auf die eingestellte Ofentemperatur vor (wenn die Ofentemperatur unter der Rezepttemperatur liegt). Durch Tippen auf die Ofen-/Bodensolltemperaturen in der unteren rechten Ecke werden die aktuellen Temperaturen angezeigt. Tippen Sie erneut darauf, um zu den eingestellten Temperaturen zurückzukehren. Um die Vorheizzeit zu minimieren, wird empfohlen, die Funktion zum automatischen Vorheizen in den Einstellungen zu aktivieren. Dabei behält der Ofen eine bestimmte Temperatur bei und ist immer kochbereit.



Wenn die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, die Anzeige leuchtet grün und der Ofen ist bereit, mit dem Produkt beschickt zu werden.



Geben Sie die Speisen in den Ofen und drücken Sie die Taste „Play“. Der Ofen gart die Speisen nach dem ausgewählten Rezept und die Anzeige wird rot und piept, um Ihnen mitzuteilen, dass der Vorgang abgeschlossen ist.

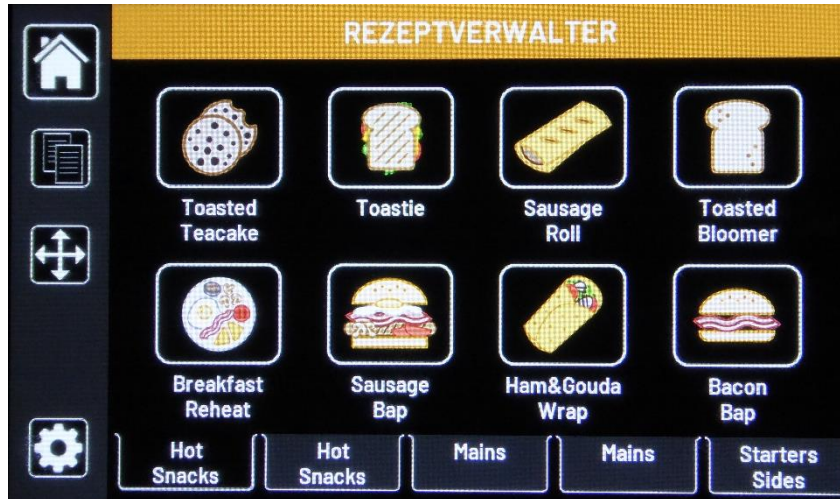


Tippen Sie auf „Stopp“ und nehmen Sie die Speisen vorsichtig aus dem Ofen. Im Einstellungsmenü gibt es eine Option zum automatischen Stopp / Zurücksetzen auf Bereitschaft.

## Einstellungen

### Kopieren und Verschieben von Rezepten

Tippen Sie im Startmenü auf den Rezeptmanager, um das Rezeptmanagermenü aufzurufen. Dieses Menü ermöglicht das Kopieren/Verschieben und Bearbeiten von Rezepten.



**Kopieren** Tippen Sie auf die Schaltfläche Kopieren und wählen Sie das zu kopierende Rezept aus. Wählen Sie anschließend die Position aus, an die das Rezept kopiert werden soll. Dies kann eine beliebige Gruppe sein.  
**Hinweis:** Die Einstellungen für die Boden- und Ofentemperatur entsprechen den Einstellungen der Gruppe, in die das Rezept verschoben wird, so dass die Garzeiten möglicherweise angepasst werden müssen.



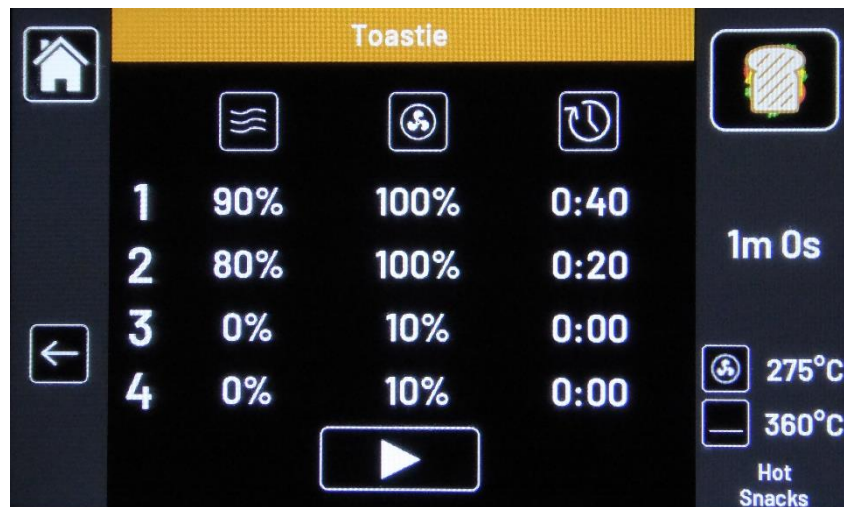
**Verschieben** Tippen Sie auf die Schaltfläche Verschieben und wählen Sie das zu verschiebende Rezept aus. Wählen Sie anschließend die Position aus, an die das Rezept verschoben werden soll. Die anderen Rezepte werden automatisch angeordnet. Verschieben ist nur innerhalb der Gruppe möglich, in der Sie gerade arbeiten.



**Einstellungen** Tippen Sie auf die Schaltfläche Einstellungen, um auf die allgemeinen Einstellungen des Ofens zuzugreifen.

## Bearbeitung von Rezepten

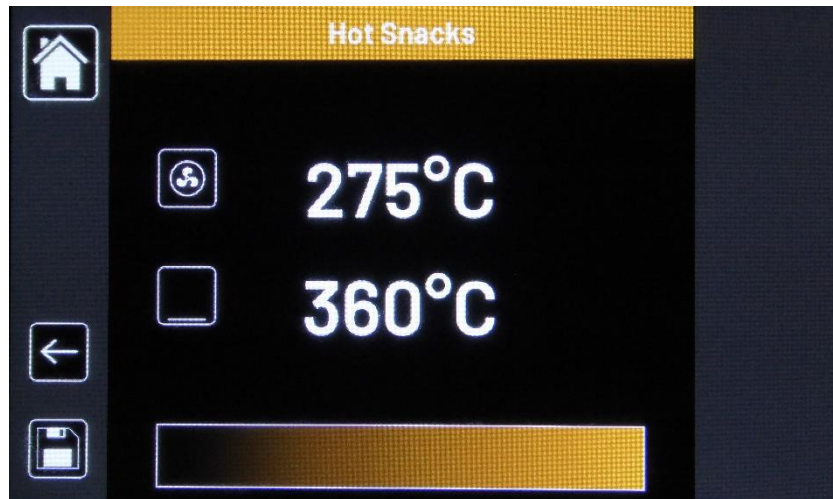
Dies ist ein typisches Rezept.



Um die Gruppe umzubenennen, tippen Sie auf den Gruppennamen (Hot Snacks) in der rechten Titelleiste und bearbeiten Sie den Titel mit der Tastatur. Übernehmen Sie Ihre Änderungen mit dem „Häkchen“. Tippen Sie auf das Symbol **Speichern**. Tippen Sie auf das Symbol Home, um zum Startmenü zurückzukehren.

Um ein Rezept umzubenennen, tippen Sie auf den Rezeptnamen (Toastie) in der oberen Titelleiste und bearbeiten Sie den Titel mit der Tastatur. Übernehmen Sie Ihre Änderungen mit dem „Häkchen“. Tippen Sie auf das Symbol **Speichern**. Tippen Sie auf das Symbol **Home**, um zum Startmenü zurückzukehren. Rezepte können zwei Textzeilen umfassen.

## Änderung der Einstellungen für die Ofentemperatur für eine Gruppe



Tippen Sie in einem ausgewählten Rezept auf die Temperaturwerte (unten rechts), um das Menü für die Temperatureinstellungen (oben) aufzurufen.

Tippen Sie auf die Temperaturen, die Sie ändern möchten, und stellen Sie sie mit dem Schieberegler ein.

Tippen Sie auf das **Symbol** Speichern und das Symbol Home, um zum Startmenü zurückzukehren. Alle Rezepte in dieser Gruppe verwenden nun die neuen Temperatureinstellungen.



**Ofentemperatur.** Dies ist die Temperatur für den Ofen und kann zwischen 30 und 280 °C eingestellt werden.



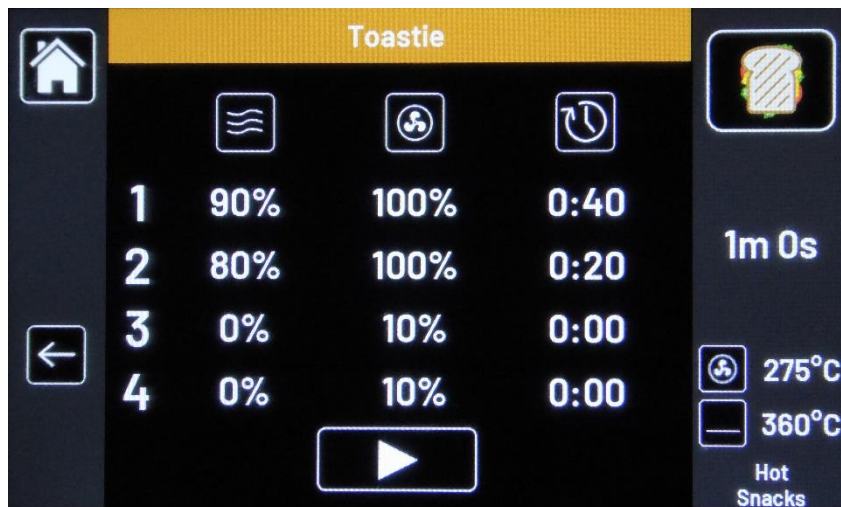
**Bodentemperatur.** Dies ist die Temperatur für den Glaskeramikboden des Ofens und kann zwischen 30 und 350 °C eingestellt werden.



**Speichern.** Über diese Schaltfläche werden die aktuellen Einstellungen gespeichert. Wenn Sie die neuen Einstellungen nicht speichern möchten, tippen Sie auf den Zurück-Pfeil.

## Bearbeiten einzelner Rezepte

Tippen Sie im Rezeptmanager auf das Rezeptsymbol, das Sie bearbeiten möchten.



Das Rezeptbearbeitungsmenü besteht aus 4 Reihen mit Garstufen (die meisten Rezepte erfordern nicht alle) und 3 Spalten zur Einstellung von Mikrowellenleistung, Lüfterdrehzahl und Zeit.

Wenn Sie auf eine der Ziffern tippen, wird diese orange und kann mit Hilfe des Schiebereglers geändert werden. Die Garzeiten für die einzelnen Stufen wird aufaddiert und zur Gesamtgarzeit des Rezepts hinzugefügt, die auf der rechten Seite unter dem Rezeptsymbol angezeigt wird. Nach der Anpassung eines Wertes wird das Symbol Speichern angezeigt. Sie haben jetzt 2 Möglichkeiten. Tippen Sie entweder auf „Speichern“ und kehren Sie dann zum Startmenü zurück, um die neuen Einstellungen auszuprobieren, oder probieren Sie die neuen Einstellungen aus, ohne zum Startmenü zurückzukehren, indem Sie auf die Schaltfläche „Play“ tippen, um Ihre Rezepte schnell zu verwirklichen. Wenn Sie mit dem Ergebnis Ihres Testrezepts zufrieden sind, tippen Sie immer auf Speichern, bevor Sie zum Startmenü zurückkehren.



**Mikrowellenleistung.** Dies ist ein Prozentwert und kann in Schritten von 10 % zwischen 0 und 100 % eingestellt werden



**Lüfterdrehzahl.** Dies ist ein Prozentwert und kann in Schritten von 10 % zwischen 0 und 100 % eingestellt werden



**Zeit.** Dieser Wert basiert auf Sekunden und Minuten und kann in Schritten von 5 Sekunden zwischen von 0 Sekunden und 30 Minuten eingestellt werden.



## Ändern eines Rezeptsymbols

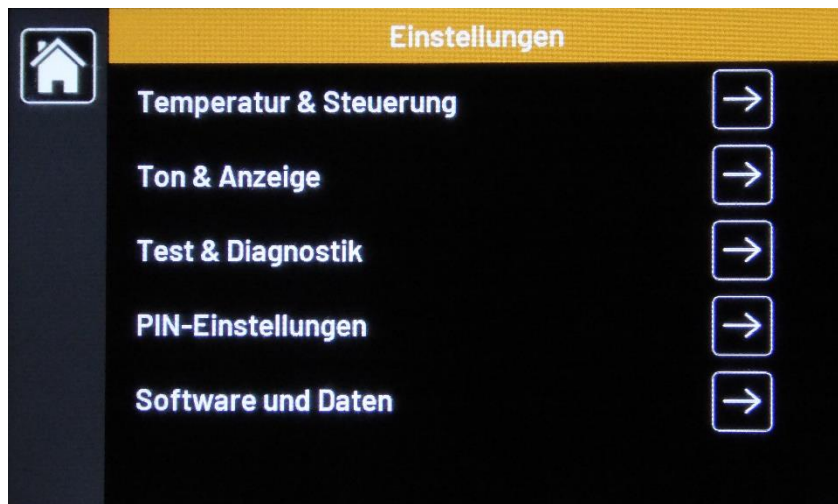
Die Rezeptsymbole können aus einer Bibliothek ausgewählt werden, um das zu garende Produkt darzustellen. Um ein Rezeptsymbol zu ändern, tippen Sie auf den Rezeptmanager und anschließend auf das zu ändernde Rezeptsymbol. Tippen Sie auf das Symbol in der oberen rechten Ecke, um die Symbolbibliothek zu öffnen. Wählen Sie Ihr neues Symbol aus, tippen Sie auf **Speichern** und anschließend auf das Symbol Home, um zum Startmenü zurückzukehren und das neue Rezeptsymbol zu sehen.

## Allgemeine Einstellungen

Ihr CiBO+ wird mit einer Reihe von benutzerdefinierten Einstellungen geliefert, die eine individuelle Anpassung des Ofens ermöglichen. Um auf das Einstellungs Menü zuzugreifen, tippen Sie auf den Rezeptmanager im Startmenü und anschließend auf die Einstellungen.

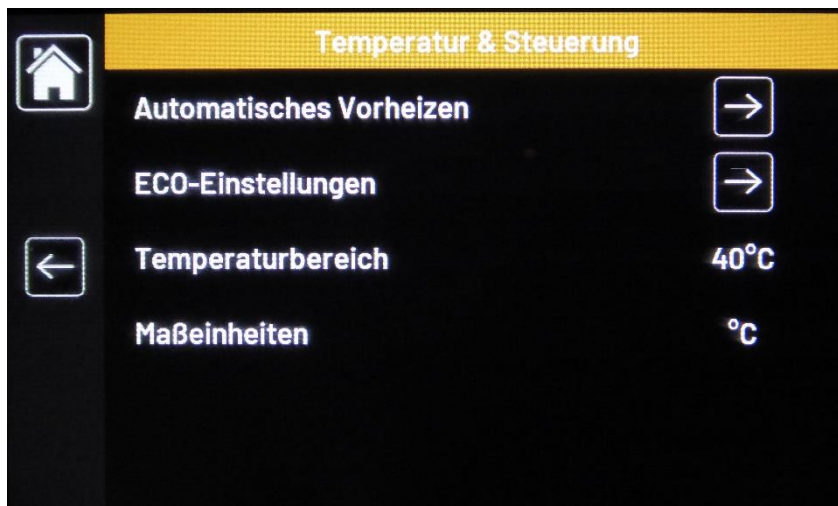


**Einstellungen** Tippen Sie auf die Schaltfläche Einstellungen, um auf die allgemeinen Einstellungen des Ofens zuzugreifen. Diese kann durch eine PIN geschützt werden



Dies ist das Einstellungsmenü mit den fünf Unterkategorien. Berühren Sie den entsprechenden Pfeil, um zur nächsten Ebene zu gelangen.

### Temperatur und Steuerung



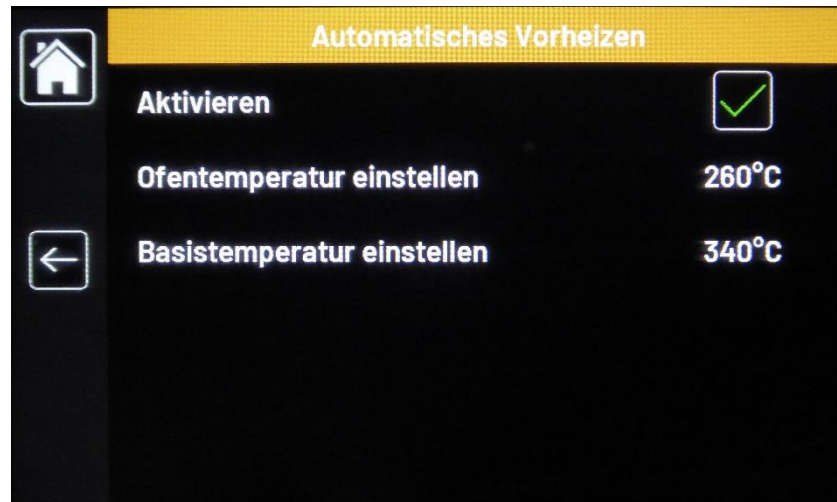
**Automatisch vorheizen** - Wenn diese Funktion aktiviert ist, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen, sobald er eingeschaltet ist und das Startmenü angezeigt wird. Es wird empfohlen, diese Einstellung zu wählen, da sie die Garbereitschaft des Ofens verbessert.

**Bereiter Temperaturbereich** - Dies ist der Temperaturbereich, in dem der Ofen für die zu garenden Speisen bereit ist. Ein Wert von 30 °C ist ein guter Ausgangsbereich. Wenn der Ofen nach dem Garen wiederholt die Vorheizstufe anzeigt, kann diese erhöht werden.

**Measurement Units** - Tippen Sie auf diese Funktion, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln

**ECO-Einstellungen** - Siehe Erläuterung auf der nächsten Seite.

## Einstellungen für das automatische Vorheizen



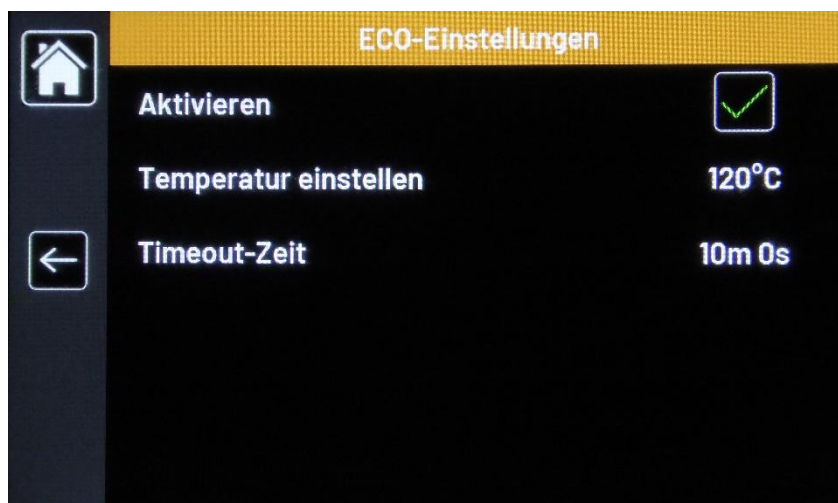
**Aktivieren** - Schaltet das automatische Vorheizen ein und aus. Wenn die Funktion deaktiviert ist, wird der Ofen erst vorgeheizt, wenn ein Rezept ausgewählt wird. Es dauert dann etwa 10 Minuten, bis die Temperatur erreicht ist.

**Ofentemperatur einstellen** - Stellt die Standardtemperatur zwischen 30 und 280 °C ein. Berühren Sie zum Ändern den Schieberegler und speichern Sie die neue Temperatur. Es wird empfohlen, diesen Wert auf die am häufigsten verwendete Gartemperatur einzustellen.

**Bodentemperatur einstellen** - Stellt die Standardtemperatur zwischen 30 und 360 °C ein. Berühren Sie zum Ändern den Schieberegler und speichern Sie die neue Temperatur. Es wird empfohlen, diesen Wert auf die am häufigsten verwendete Bodentemperatur für das Garen einzustellen.

## ECO-Einstellungen.

Mit Eco können Sie in ruhigen Zeiten Energie sparen, indem die Temperatur des Ofens gesenkt wird.



**Aktivieren** - Schaltet die ECO-Funktion ein und aus

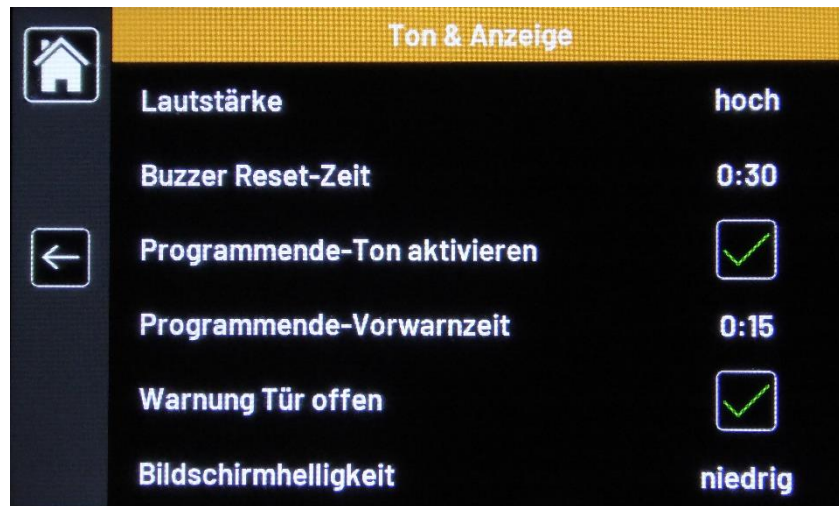
**Temperatur einstellen** - Legt die Temperatur fest, auf die der Ofen reduziert wird, wenn innerhalb der Timeout-Zeit keine Kochaktivität stattfindet

**Timeout-Zeit** - Die Zeit, die ohne Kochaktivität vergehen darf, bevor die ECO-Funktion aktiviert wird.

Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, wird das Menü schwarz und zeigt in der Mitte ECO in grün an. Um die ECO-Funktion zu beenden, berühren Sie einfach das Menü und das Gerät heizt wieder auf die eingestellten Temperaturen.

## Einstellungen –Ton & Anzeigeeinstellungen

Mit den Ton- und Anzeigeeinstellungen lässt sich die Lautstärke und die Anzeige der Menüs individuell anpassen.



**Lautstärke** - Tippen Sie auf dieses Feld, um die Lautstärke des Summers einzustellen.

**Summer-Rückstellzeit** - Tippen Sie auf die Zeit, um die Dauer des Summers einzustellen. Die Funktion ist so eingestellt, dass der Summer während dieser Zeit alle 10 Sekunden ertönt.

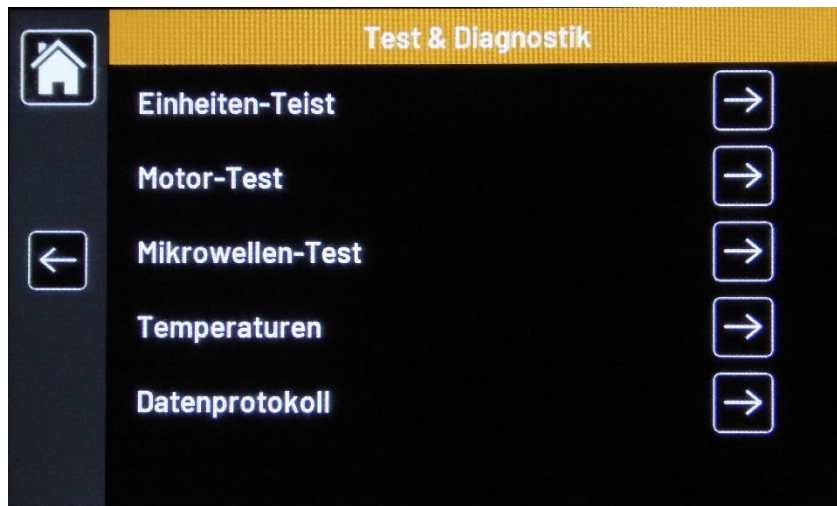
**Programmende-Warnung aktivieren** - Dies ist ein Summer, der den Bediener darauf hinweist, dass das Essen fast gar ist. Tippen Sie hier, um die Warnung vor dem Ende des Rezepts ein- oder auszuschalten.

**Programmende-Warnzeit** - Tippen Sie auf diese Funktion, um die Zeit vor dem Ende des Rezepts einzustellen, nach der der Summer ertönt.

**Stopp/Start bei offener Tür** - Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann durch Öffnen oder Schließen der Tür der Garvorgang gestoppt oder gestartet werden. Zum Ein-/Ausschalten auf die Funktion tippen.

**Bildschirmhelligkeit** - Tippen Sie auf diese Option, um eine hohe oder niedrige Menühelligkeit zu wählen.

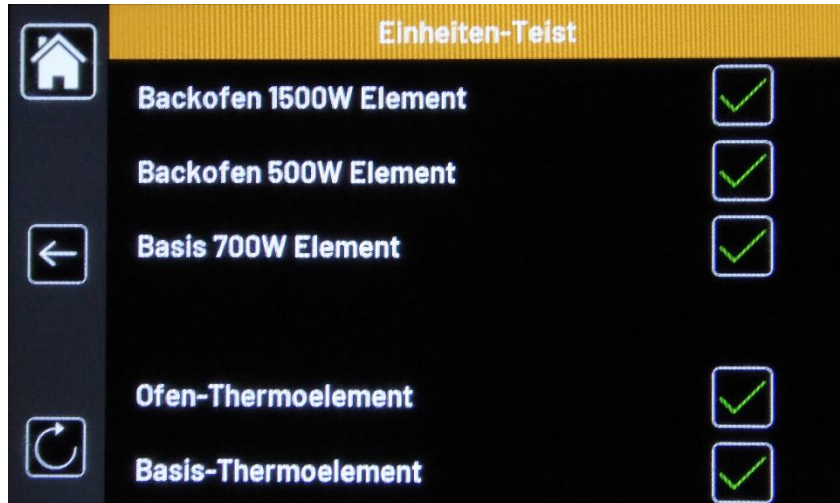
## Einstellungen – Prüfung & Diagnose (für Servicetechniker)



Es handelt sich um eine Reihe von Serviceprogrammen zur Überprüfung des Zustands des Ofens. diese werden im Alltag nicht benötigt, dienen aber zur Diagnose und Prüfung der verschiedenen Komponenten im Ofen.

Ein technisches Handbuch für qualifizierte Servicetechniker ist verfügbar.

## Prüfung von Elementen



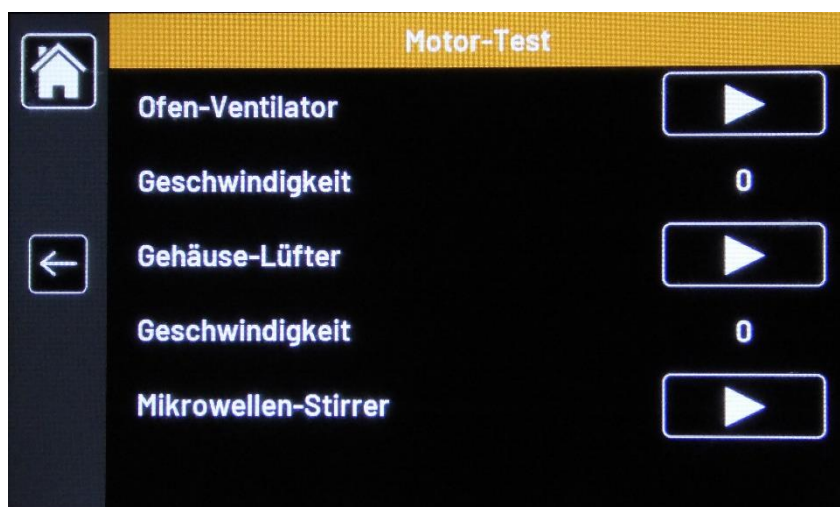
Diese Funktion zeigt den Status der Elemente und Thermoelemente an. Ein Häkchen bedeutet, dass sie korrekt funktionieren, ein Kreuz weist auf ein mögliches Problem hin.



Tippen Sie auf diese Schaltfläche, um die Komponenten erneut zu prüfen und die Anzeigen zu aktualisieren.



Tippen Sie auf diese Schaltfläche, um zum vorherigen Menü zurückzukehren



## Motorprüfung

In diesem Menü können die drei verschiedenen Motoren geprüft werden.



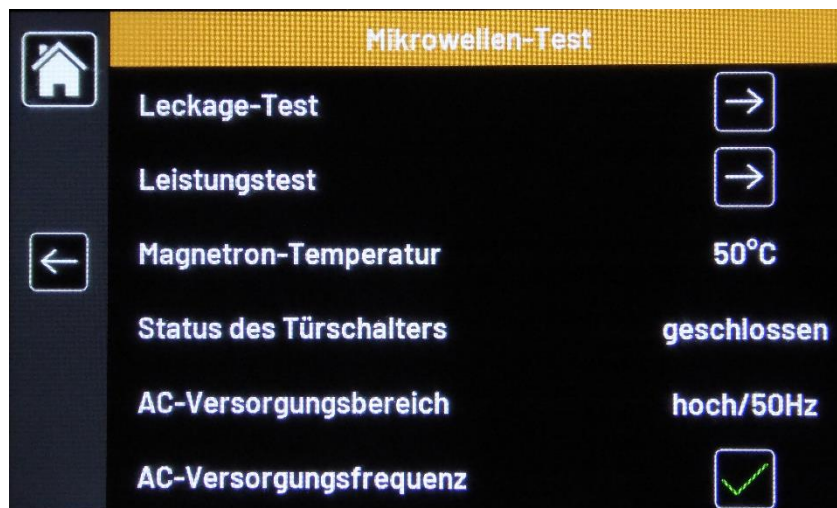
Tippen, um einen Motor einzuschalten



Tippen, um einen Motor auszuschalten

Der Ofenlüfter und die Gehäusekühlung sind drehzahl geregelt und ein Umschalten der Stufen erfolgt durch Drücken der Ziffern. Die Drehzahl wird dadurch merklich und hörbar verringert bzw. erhöht.

## Mikrowellenprüfung



In diesem Menü für Servicetechniker wird die Leistung der Magnetronkomponenten überprüft

Unter dem Punkt AC Supply Range/Frequency wird die Versorgung des Magnetrons konfiguriert. Über 225 V ac ist hoch und unter 225 V ist niedrig.

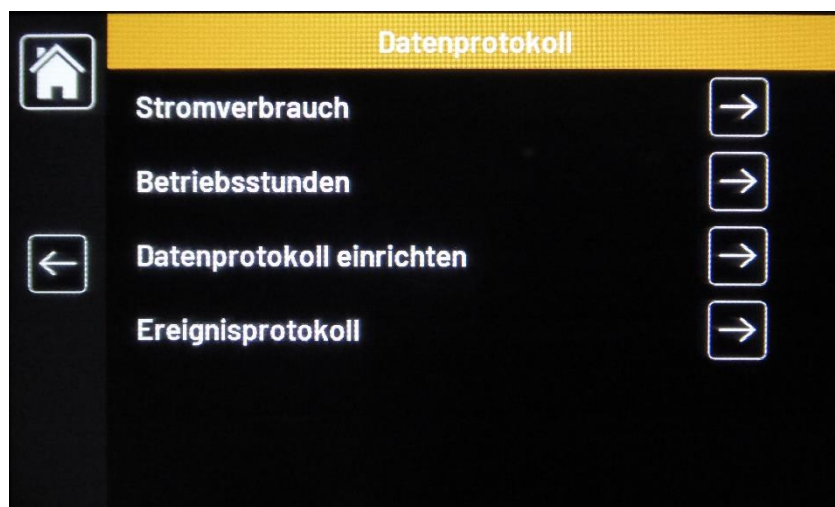


## Temperaturen



In diesem Menü für Servicetechniker werden die Temperaturen der verschiedenen Komponenten des Ofens überprüft. Ist die Temperatur zu hoch, wird sie rot angezeigt und kann auf einen mangelnden Luftstrom im Ofen zurückzuführen sein.

## Energie und Datenprotokoll



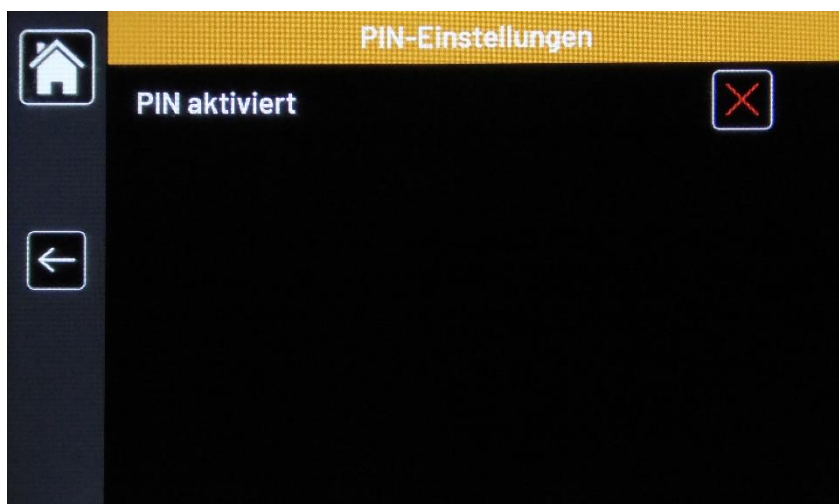
Diese zeigt sowohl den Energieverbrauch als auch die Anzahl der Türbetätigungen an. Um diese Funktionen zu verwenden, müssen Uhrzeit und Datum im Menü Datalog Setup mit den Einstellungen für das Datenprotokoll eingestellt werden.

Tippen Sie auf den entsprechenden Parameter und verwenden Sie den Schieberegler, um ihn anzupassen. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche Speichern.

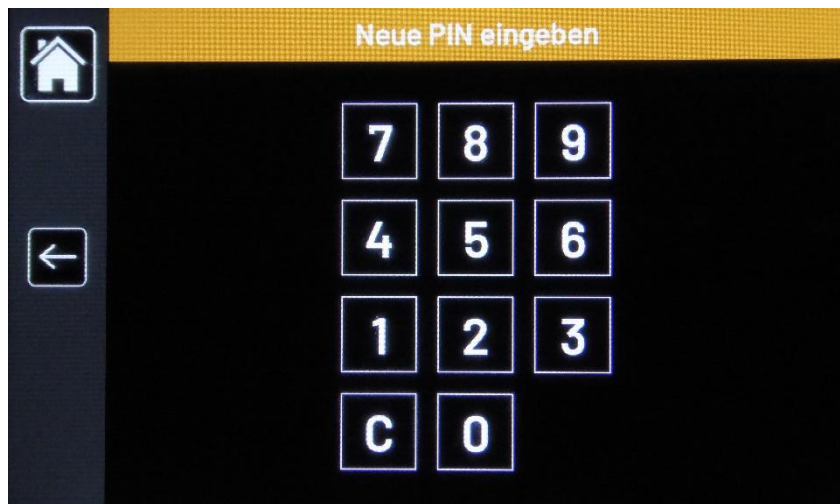


### Einstellungen -Pin-Einstellungen

Die PIN-Einstellungen ermöglichen eine selektive Kontrolle über die Einstellungen und Funktionen des Ofens.



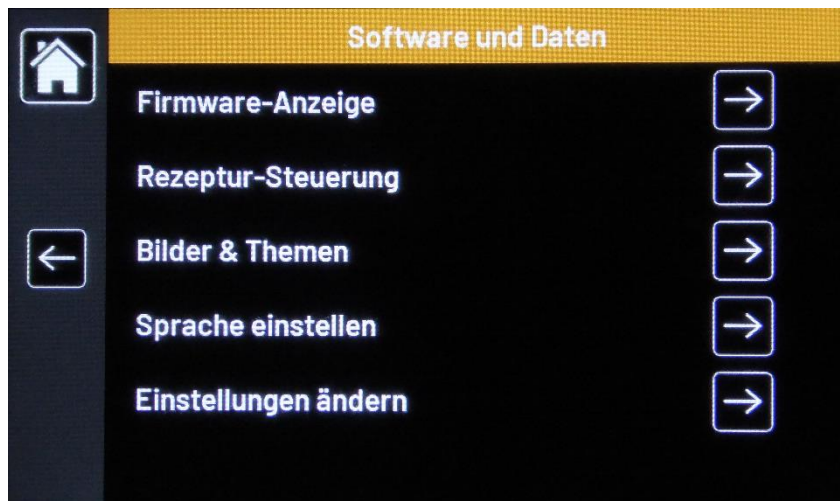
Um eine PIN festzulegen, tippen Sie auf das Kreuz




Geben Sie eine 4-stellige PIN-Nummer ein und bestätigen Sie die Nummer, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Nach der Einstellung wird die PIN jedes Mal benötigt, wenn die Einstellungsmenüs aufgerufen werden. Sie können die PIN deaktivieren, indem Sie das Menü mit den PIN-Einstellungen aufrufen, keine PIN auswählen und durch Eingabe der PIN-Nummer bestätigen. Eine Master-PIN-Nummer ist am Lincat-Servicedesk verfügbar, falls die PIN einmal vergessen werden sollte.

## Software und Daten

Über die Software- und Datenmenüs können Sie auf die von Ihnen verwendeten Software- und Hardwareversionen zugreifen und diese aktualisieren, Rezepte hoch- und herunterladen (auch von anderen CiBO+ Geräten), Ihr bevorzugtes Erscheinungsbild einstellen und die entsprechende Sprache auswählen.



## Firmware der Steuerung



Firmware-Anzeige	
Firmwareversion Display	0.8.10
Firmwareversion Steuerung	3.26
Firmwareversion VDF	2.42
Hardware-Revision	8
Display-Firmware aktualisieren	→
Control-Firmware aktualisieren	→

Firmwareversion Display - Zeigt die aktuelle Version der Firmware des Displays

Firmwareversion Steuerung - Zeigt die aktuelle Version der Firmware der Steuerung

Firmwareversion-VFD - Zeigt die aktuelle VFD-Version

Hardware- Revision - Zeigt die installierte Version der Hardware

Updates werden von Lincat herausgegeben, wenn eine Verbesserung des Ofens vorgenommen werden soll.

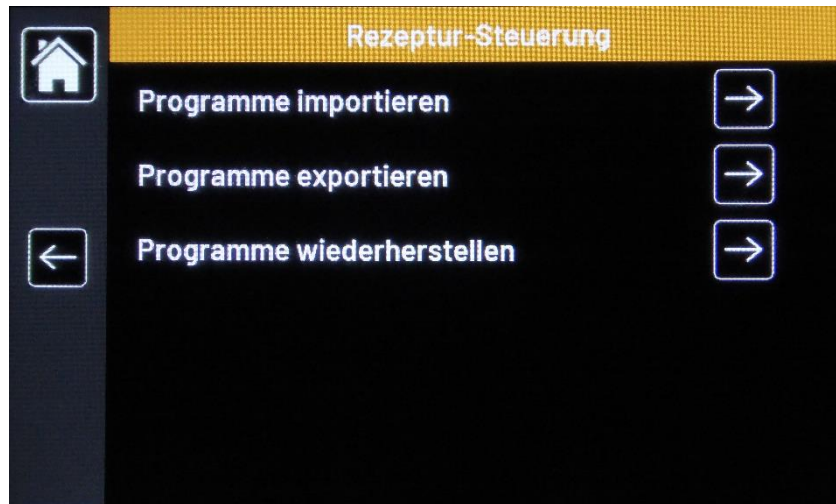
Die allgemeine Reihenfolge ist, dass immer zuerst die Hardware des Displays aktualisiert wird.

Firmware des Displays aktualisieren - Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Daraufhin wird ein Bestätigungsmenü angezeigt. Tippen Sie zur Bestätigung und wählen Sie die Softwareversion aus. Daraufhin werden das Update installiert und der Ofen neu gestartet. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Firmware der Steuerung aktualisieren - Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Daraufhin wird ein Bestätigungsmenü angezeigt. Tippen Sie zur Bestätigung und wählen Sie die Softwareversion aus. Daraufhin werden das Update installiert und der Ofen neu gestartet. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Vermeiden Sie beim Aktualisieren der Software das Öffnen und Schließen der Tür, da dies zu Störungen führen kann, die den Aktualisierungsvorgang verlangsamen.

## Rezeptsteuerung



Diese Funktion bietet die Möglichkeit, Rezepte hochzuladen, herunterzuladen und zu löschen, wodurch Rezepte zwischen verschiedenen CiBO+ Öfen verschoben werden können.

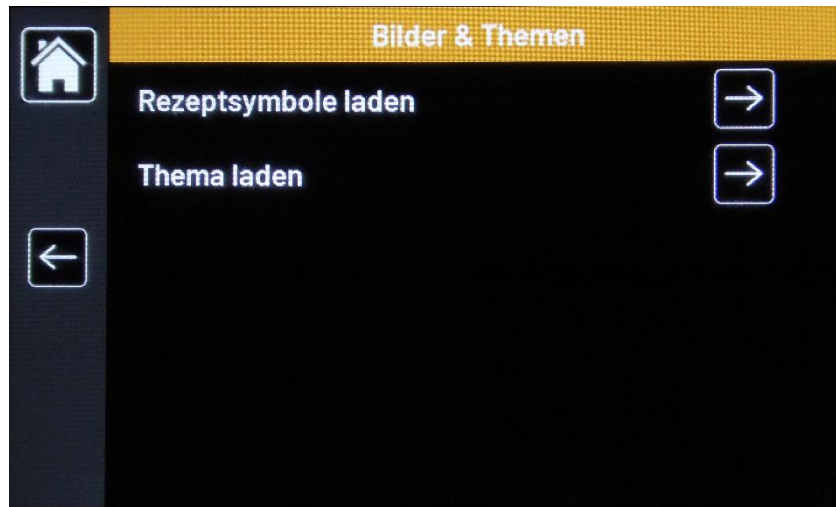
Rezepte importieren - Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Die Rezepte werden anschließend installiert. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Rezepte exportieren - Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Diese Rezepte werden dann auf den USB-Stick exportiert. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

Standardrezepte wiederherstellen - Stellt die mitgelieferten Rezepte wieder her.

## Software und Daten – Bilder und Themes

Hier können Sie aktualisierte Rezeptsymbole laden und Ihre bevorzugte Menüdarstellung einstellen.



Rezeptsymbole laden - Stellen Sie sicher, dass die USB-Verbindung hergestellt ist. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts, um den Rezeptsymbolsatz zu importieren. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

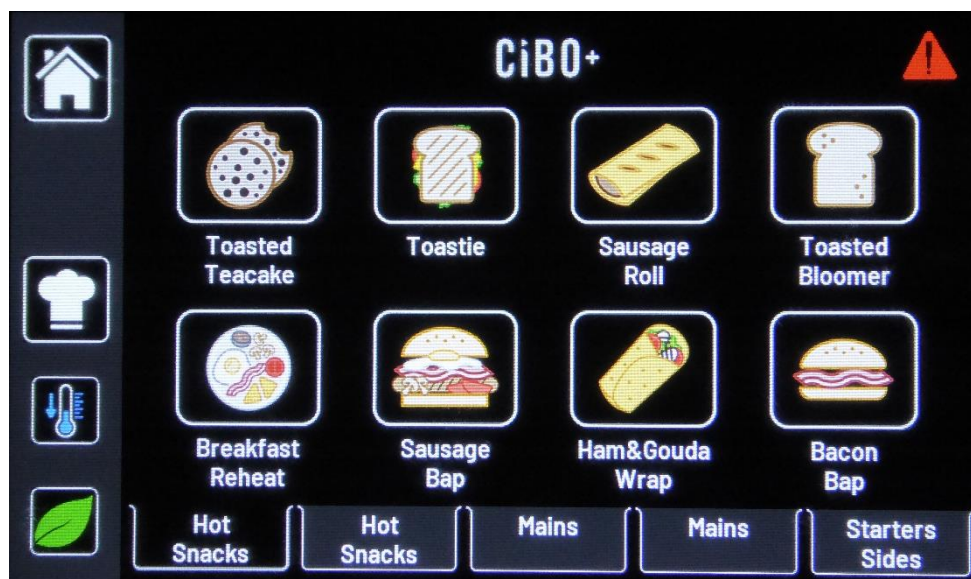
Load Theme - Stellen Sie sicher, dass die USB-Verbindung hergestellt ist. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts, um das neueste Theme zu laden. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie die Staubschutzkappe auf und bringen Sie das Gitter wieder an.

## Software und Daten - Sprachen einstellen

In diesem Menü können Sie die Anzeigesprache der Menütexthe anzeigen. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts der gewünschten Sprache und bestätigen Sie durch Antippen des Häkchens.



## Fehlermeldungen



Dieses Warndreieck weist auf einen Fehler am Ofen hin. Tippen Sie auf das Dreieck, um das Diagnosemenü aufzurufen. Wenn es sich um einen Element- oder Thermoelementfehler handelt, können Sie die entsprechende Prüfung zur Bestätigung erneut durchführen. Versuchen Sie, den Ofen neu zu starten, indem Sie die Stromversorgung am Netzstecker für 10 Sekunden trennen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Lincat-Service an.

## Sicherheitsabschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr zum Gerät unterbricht, wenn ein Fehler auftritt. Wenn das Display beim Einschalten funktioniert, das Gerät aber nicht aufheizt, muss der Sicherheitsthermostat möglicherweise neu eingestellt werden. Drücken Sie den roten Knopf auf der Rückseite des Geräts (Abb. 3 G). Diese Rückstellung kann erst aktiviert werden, wenn das Gerät abgekühlt ist. Sollte dieser Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung an.

## Garantiebedingungen

Ihr Produkt hat eine Herstellergarantie. Diese erfordert eine Wartung- und Pflege des Produkts gemäß den Wartungs- und Reinigungsanweisungen. Verwenden Sie zur Reinigung nur CiBO Sparkle (OC01) – andere Produkte können Komponenten beschädigen und eine Instandhaltung erfordern, die nicht unter die Garantie fällt. Wenden Sie nach der Reinigung immer Ofenschutzmittel an. (OS01) Wenn Sie Ihren Ofen nicht warten oder Bauteile bei der Reinigung beschädigt werden, kann Lincat Ihnen die Kosten für eine Garantiereparatur in Rechnung stellen. Bitte informieren Sie sich auf der Website über die Geschäftsbedingungen.

## Reinigungsanleitung



Tragen Sie Schutzkleidung.

Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und tauchen Sie dieses Gerät nicht in Wasser ein.

Der Ofen sollte regelmäßig mit dem Ofenreiniger **Lincat Sparkle (OC01)** gereinigt und alle Speisereste entfernt werden. Reinigen Sie den Ofen nach dem Abkühlen mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Werkzeuge oder Scheuermittel. Trocknen Sie den Ofen mit einem weichen Tuch ab und tragen Sie das Ofenschutzmittel **Oven Shield (OS01)** auf.











Sprühen Sie den Katalysator nicht mit Reinigungsmitteln oder ätzenden Ofenreinigern ein.

Stellen Sie sicher, dass alle Türdichtungen sauber gehalten und regelmäßig überprüft werden, um Strahlung durch die Mikrowelle zu vermeiden.

Wenn der Ofen nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

Kontrollieren Sie regelmäßig den Luftfilter an der Vorderseite des Ofens. Dieser kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Benutzen Sie den Ofen nicht ohne den Filter.



<b>SCHNELLREINIGUNGSANLEITUNG</b>	
1. Tür öffnen und auf das Symbol 'Cooldown+'(Abkühlung+) drücken. Nach der Abkühlzeit den Ofen ausschalten.	
2. Schutzkleidung tragen. Geschirrtuch über die offene Ofentür legen, da diese noch heiß sein könnte.	
3. Tragen Sie 'CiBO+ Sparkle Oven Cleaner' auf den Boden, die Oberseite und die Seiten des Garraums auf.	
4. Ein Tuch einsprühen und die Innenseite der Tür, die Türseiten und die Dichtung abwischen.	
5. Lassen Sie es 3 Minuten lang einwirken.	
6. Den Garraum auswischen und Schmutz zu entfernen. Falls erforderlich, zusätzlich einsprühen.	
7. Mit Tuch und warmem Wasser auswischen.	
8. Mit Papiertuch abtrocknen und Tür offen lassen.	
9. Mit 'CiBO+ Protect Oven Shield' einsprühen.	
10. Filter unter der Tür herausnehmen und unter fließendem Wasser oder in Spülmaschine reinigen.	

## Wartung, Instandhaltung und Ersatzteilwechsel

Wir empfehlen eine jährliche Instandhaltung/Inspektion ihres CiBO+ Ofens. Alle Wartungs-, Instandhaltungs-, und Ersatzteilwechselfdienste sollten von einem von uns empfohlenen Servicetechniker durchgeführt werden.

Die Türdichtung dieses Ofens gilt als Verschleißteil und ist nicht von der Garantie abgedeckt.

Lincat empfiehlt eine jährliche Prüfung des Katalysators mit Reinigung zum Entfernen von Verschmutzungen und Lebensmittelpartikeln. Verwenden Sie keine Reinigungslösungen. Schäden am Katalysator sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Der Ofen enthält eine Batterie zur Datenaufzeichnung. Lincat empfiehlt außerdem, dass die Batterie alle 5 Jahre von einem Servicetechniker ausgetauscht wird. Die Batterie ist nicht von der Garantie abgedeckt.

## Wartung und Kundendienst

Für Hilfe bei der Installation, Wartung und Nutzung Ihres Lincat-Geräts wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung:

 **Vereinigtes Königreich: (+44) 1522 875520**

Kunden außerhalb des Vereinigten Königreichs kontaktieren bitte ihren örtlichen Lincat-Händler.

Alle Servicearbeiten, ausgenommen Routinereinigungen, sollten von einem unserer autorisierten Dienstleister durchgeführt werden. Wir übernehmen keinerlei Verantwortung für jegliche Arbeiten, die von anderen Personen durchgeführt wurden.

Um sicherzustellen, dass Ihre Service-Anfrage so effizient wie möglich gehandhabt wird, teilen Sie uns bitte Folgendes mit:

Kurze Angaben zum Problem

- Artikelnummer
  - Typnummer
  - Seriennummer
- } Alle Angaben, die auf dem Typenschild stehen

Lincat behält sich das Recht vor, Arbeiten während der normalen Arbeitszeit von Montag bis Freitag 08:30 bis 17:00 Uhr im Rahmen der Gewährleistung durchzuführen, wenn ein angemessener Zugang zum Gerät gegeben ist.

### **GARANTIE**

Dieser Ofen unterliegt einer 2-Jahres-Garantie, die von Lincat in Großbritannien oder Ihrem Händler außerhalb Großbritanniens erfüllt wird.

Die Garantie gilt zusätzlich und vermindert nicht Ihr gesetzliches Recht oder Ihren Rechtsanspruch.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Unfallschäden, Missbrauch oder eine Verwendung, die nicht den Anweisungen des Herstellers entspricht.
- Verschleißteile.
- Schäden, die durch falsche Montage, Modifizierung, nicht autorisierte Servicearbeiten oder aufgrund der Maßeinteilung, Ansammlungen von Speiseresten usw. entstehen.
- Die Türdichtung dieses Ofens gilt als Verschleißteil und ist nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reinigung aufgrund übermäßiger Zubereitung von rohem Fleisch oder Verschmutzung durch Mehl.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Neben- oder Folgeschäden ab.



by **Lincat**

# Instrucciones de instalación y uso

## Modelos CiBO+, UKCA y CE

### Índice

<b>English</b>	<b>2 – 38</b>
<b>Deutsch</b>	<b>39 – 74</b>
<b>Español</b>	<b>75 – 110</b>
Información importante	76
Advertencias y precauciones	77
Datos técnicos	80
Instalación y puesta en marcha	81
Lista de anexos	83
Accesorios, consumibles y códigos	83
Instrucciones de uso	85
Limpieza	108
Revisión, mantenimiento y sustitución de componentes	109
Servicio técnico y garantía	110
<b>Français</b>	<b>111 – 146</b>
<b>Italiano</b>	<b>147 – 182</b>

# INFORMACIÓN IMPORTANTE

---



Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto, prestando especial atención a todas las secciones que incluyen símbolos de advertencia, precaución y avisos. Asegúrese de que las entiende en su totalidad. En caso contrario, pregunte a su superior.

---



## ¡ADVERTENCIA!

Este símbolo se utiliza cuando existe riesgo de daños personales.

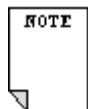
---



## ¡PRECAUCIÓN!

Este símbolo se utiliza cuando existe riesgo de dañar el producto Lincat.

---



## NOTA:

Este símbolo se utiliza para proporcionar información adicional, consejos y sugerencias.

---

## CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS



Este manual contiene instrucciones importantes de seguridad, instalación y uso. Todos los usuarios/operadores deben leer este manual antes de utilizar el horno. El incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual anulará la garantía y puede causar lesiones personales, daños materiales en el horno o incluso la muerte.



## Advertencias y precauciones

El producto debe ser instalado, puesto en marcha y revisado por una persona cualificada de acuerdo con la normativa nacional y local vigente en el país de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, un agente de servicio o cualquier persona cualificada similar debe reemplazarlo para evitar riesgos.

Asegúrese de que el enchufe y la toma de corriente sean accesibles en todo momento.

Retire cualquier revestimiento de plástico y limpie el aparato antes de utilizarlo con un paño suave.

Evite el contacto accidental con las piezas, ya que pueden calentarse durante el funcionamiento.

Desconecte el horno antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza.

### **Precauciones para evitar una posible exposición a un exceso de energía de microondas**

Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no deberá utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

Es peligroso que alguien que no sea una persona competente lleve a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación que implique la retirada de una cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía de microondas.

Evite la posible exposición a la energía de microondas: no intente nunca cocinar con la puerta abierta. Es importante que la puerta esté correctamente sellada durante el funcionamiento, por lo que, si las juntas o bisagras de la puerta están dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por una persona competente. La junta de la puerta debe mantenerse siempre limpia y libre de residuos para que cumpla la función de sellar la cavidad cuando el microondas está en funcionamiento.

Al ser un horno combinado de microondas y convección, tenga cuidado al utilizar cualquier utensilio de plástico.

Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados o en frascos de vidrio cerrados, ya que pueden explotar.

Al calentar bebidas en el microondas, se puede producir una ebullición retardada, por lo que debe tener cuidado al manipular el recipiente.

Si se calientan biberones o tarros de comida para bebés, debe agitarlos y comprobar la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras. Recomendamos no utilizar el horno para calentar este tipo de productos.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel aptos para microondas, preste especial atención a la posibilidad de ignición.

Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en los hornos de microondas, ya que pueden explotar incluso después de que haya finalizado el calentamiento en el microondas.



### Precaución

No utilice utensilios metálicos en el horno, excepto cuando lo recomienden los fabricantes de microondas. Caliente los alimentos en recipientes de vidrio, cerámica, papel o plástico aptos para microondas.

No utilice el horno para freír. La grasa podría recalentarse y ser peligrosa.

Perfore la piel de las patatas, los tomates y otros alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Esto se debe a que cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.

No utilice termómetros de cocina convencionales en este horno cuando utilice el modo microondas o combinado. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden provocar un arco eléctrico, un mal funcionamiento o daños en el horno.

Nunca utilice papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados a su uso en la cocina. Si la temperatura del horno es alta, el material puede inflamarse.

Los artículos aptos para ser utilizados en hornos microondas deben estar marcados con un símbolo de seguridad para microondas. A continuación, se muestra una selección de ellos. Retire siempre el embalaje.



No caliente en el horno envases sellados ni bolsas de plástico. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompan. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes su calentamiento. No utilice papel de aluminio o de estaño en el horno.

No desenchufe el horno inmediatamente después de su uso. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar daños en los componentes eléctricos.

Para evitar el mal funcionamiento de marcapasos, consulte al médico o al fabricante del marcapasos sobre los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.

No cocine directamente sobre la base de cristal. Utilice una lámina de teflón o similar.

No utilice herramientas metálicas para limpiar la base de cristal. No golpee la base de cristal.

**No utilice nunca metales, plásticos de un solo uso o papeles de aluminio que no hayan sido aprobados por Lincat.**

**No utilice el horno si está dañado.**

Es importante que la puerta del horno cierre bien y que los siguientes elementos estén en buen estado:

- (1) La estructura de la puerta o el estrangulador de microondas situado en el interior de la puerta
- (2) Bisagras o pestillos (rotos o sueltos)
- (3) Juntas y superficies de sellado de las puertas

### **Plan de mantenimiento**

El mantenimiento preventivo periódico es esencial para garantizar el máximo rendimiento. Por lo tanto, es necesario mantener los motores, los ventiladores y los componentes electrónicos libres de suciedad, polvo y residuos para asegurar una refrigeración adecuada. El sobrecalentamiento es perjudicial para la vida de los componentes mencionados. Los intervalos periódicos de limpieza preventiva pueden variar en función del entorno en el que se utilice el horno.

**No cocine grandes cantidades de carne cruda en este horno. El horno está provisto de un catalizador que puede bloquearse y ser ineficaz si se cocinan cantidades excesivas de alimentos grasos como hamburguesas y salchichas.  
Lincat recomienda recalentar las proteínas cocinadas.**

## Datos técnicos y especificaciones

### Dimensiones externas, peso y potencia

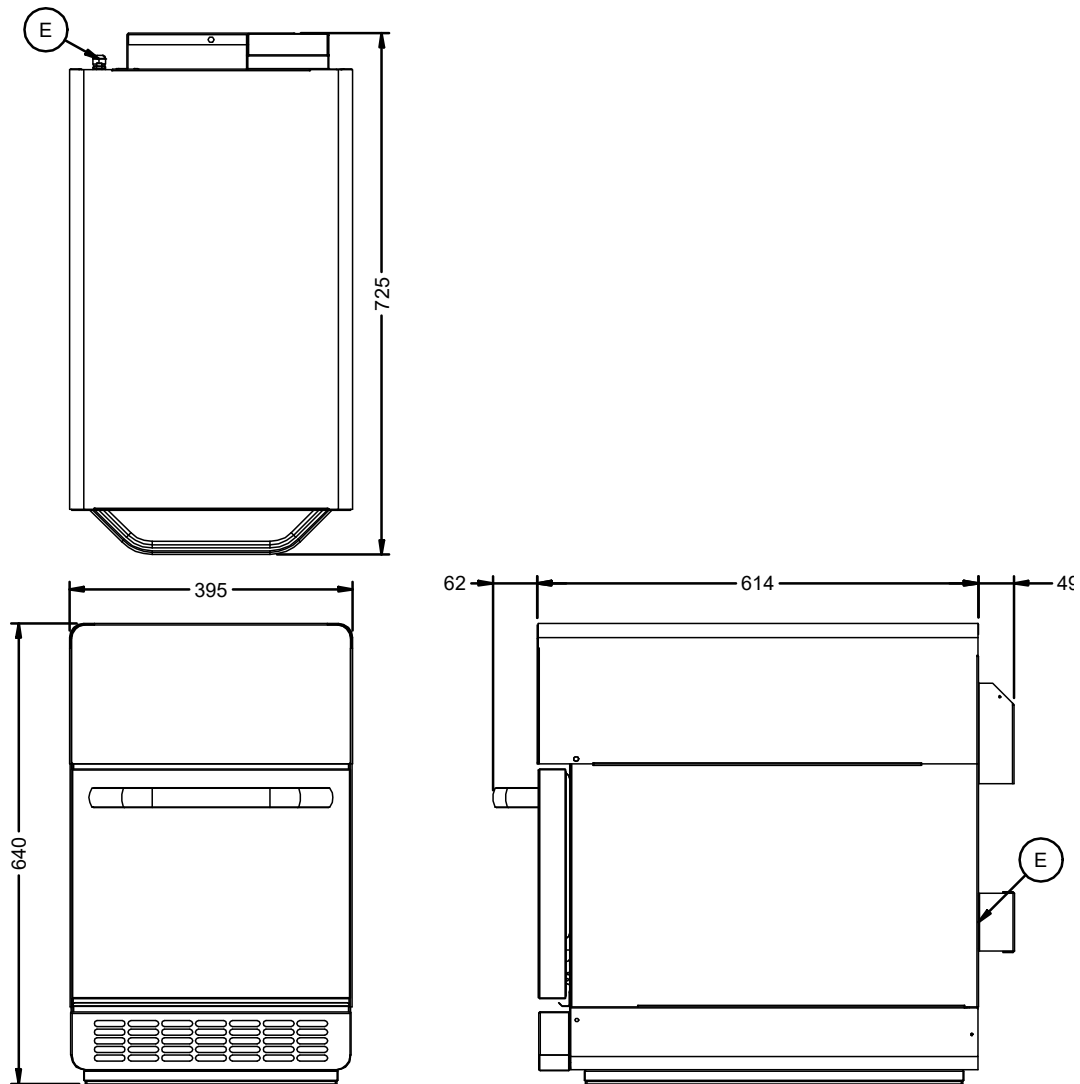
Altura (mm)	640
Anchura (mm)	395
Profundidad (mm)	665 + 60 tirador
Peso (kg)	52,0
Potencia nominal	3 kW, 13 A @230 V
Potencia Cibo+Boost	4.6kW, 20A @230V
Potencia Cibo+Boost/3	4.6kW 3 phase 400V + N L1 - 8.3A, 1900W L2 - 6.5A, 1500W L3 - 5.2A, 1200W

### Dimensiones de la cavidad interna del horno

Altura (mm)	160
Anchura (mm)	335
Profundidad (mm)	345

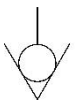


## Planos técnicos



## Instalación y puesta en marcha

Este aparato debe estar conectado a tierra.



Se proporciona un terminal de conexión equipotencial para permitir la conexión cruzada con otros equipos.

Si se sustituye el enchufe, conecte los terminales de la siguiente manera:

Cable verde y amarillo	Tierra	E
Cable azul	Neutro	N
Cable marrón	Vivo	L1
Cable negro	Vivo	L2
Cable gris	Vivo	L3

Los cables de alimentación debe ser cables flexibles revestidos resistentes al aceite y no más ligeros que los cables ordinarios revestidos de policloropreno o elastómeros equivalentes (código 60245 IEC 57).

Instale el aparato en una superficie nivelada asegurándose de que todas las ventilaciones estén libres de obstáculos. Asegúrese de que la superficie es capaz de soportar con seguridad el peso del aparato. Los tabiques, paredes y muebles deben ser de material incombustible. Distancias mínimas: A 50 mm, B 50 mm - véase la figura 1. El aparato no está destinado para su instalación empotrada.

**No coloque el horno directamente junto a zonas de preparación con polvo o harina.**

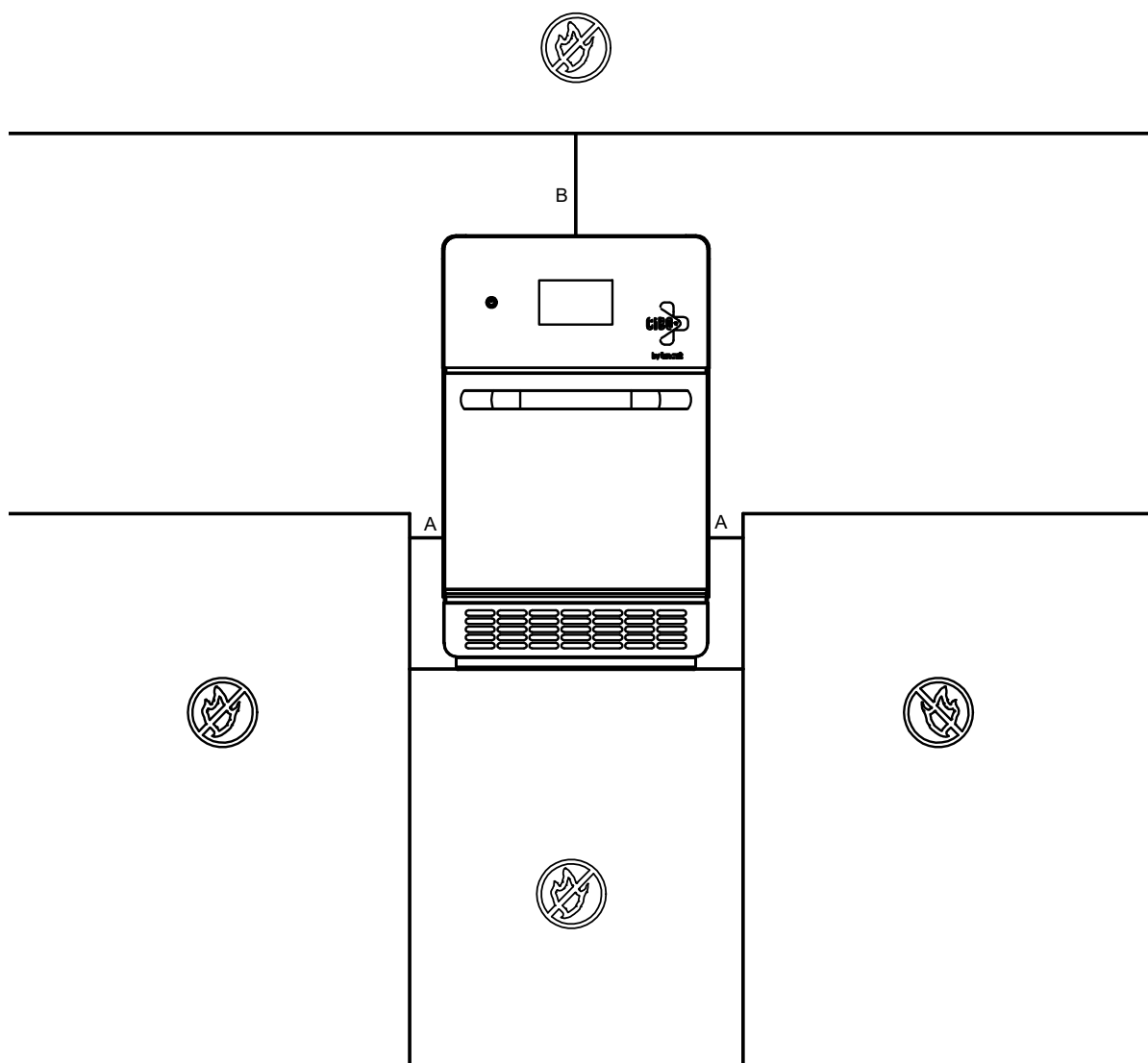


Fig. 1

Le recomendamos que cocine siempre en la lámina o bandeja de teflón. Nunca cocine directamente sobre la base de cristal.

### Contenido de la caja:

Horno CiBO+  
Manual de instrucciones IS782 (este documento)  
Guía de inicio rápido xxx  
Libro de recetas  
Guía de limpieza xxx  
Pala de carga LT05  
Bandeja de teflón CIBO/TT  
Lámina de teflón TFS05  
Limpiador de hornos OC01 (CiBO Sparkle)  
Protector de horno OS01  
Rejilla del filtro de aire GR68

### Accesorios, consumibles y códigos

Soporte magnético para la pala de carga	LTH01
Memoria USB	CIBOPLUS/USB
Bandeja de horno	NSBT23
Limpiador de hornos	OC01
Protector de horno	OS01
Bandeja de teflón	CIBO/TT
Lámina de teflón	TFS05
Pala de carga	LT02

## Diseño general

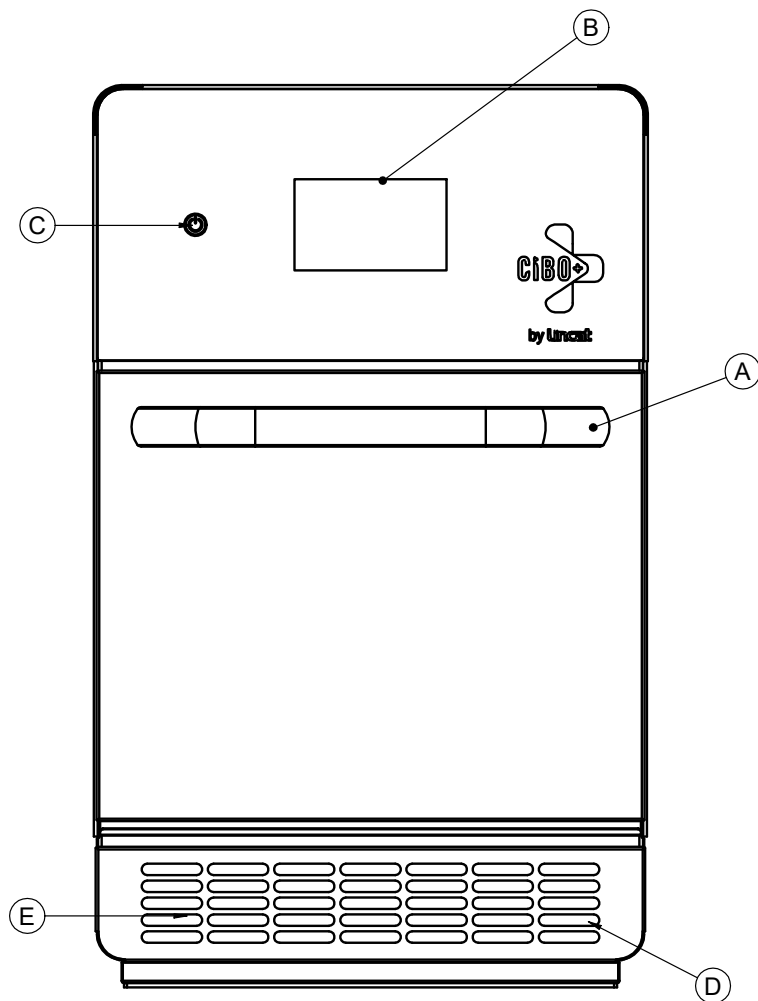


Fig. 2 (Vista frontal)

- A - Tirador de la puerta
- B - Pantalla táctil
- C - Botón de encendido/apagado (manténgalo pulsado durante 3 segundos)
- D - Filtro de aire (debe colocarse siempre al encender el horno)
- E - Puerto USB (detrás del filtro de aire)

Para acceder al puerto USB, retire el filtro de aire. El filtro de aire está instalado en una ranura. Para desmontarlo, empuje hacia arriba y luego tire hacia adelante.

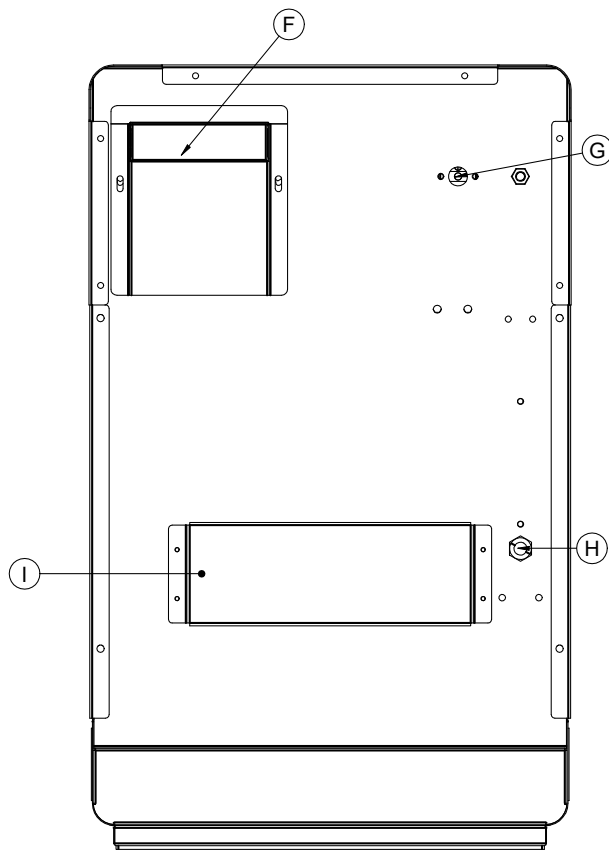


Fig. 3 (Vista trasera)

F - Salida de aire (no la bloquee nunca)

G - Termostato de límite

H - Alimentación de la red

I - Separador

Este aparato solo debe ser utilizado por personal cualificado o formado.

### Guía de inicio rápido: encendido

Realice todas las comprobaciones de seguridad pertinentes y asegúrese de que el horno está limpio y vacío antes de proceder. Rocíe las paredes interiores, la base y el interior de la puerta con el protector del horno (OS01).

Enchufe el horno a una toma de corriente.

Encienda el horno tocando y manteniendo presionado el botón de encendido/apagado (Fig. 2, C) durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y, a continuación, mostrará el logotipo de CiBO+ seguido de la pantalla de inicio.

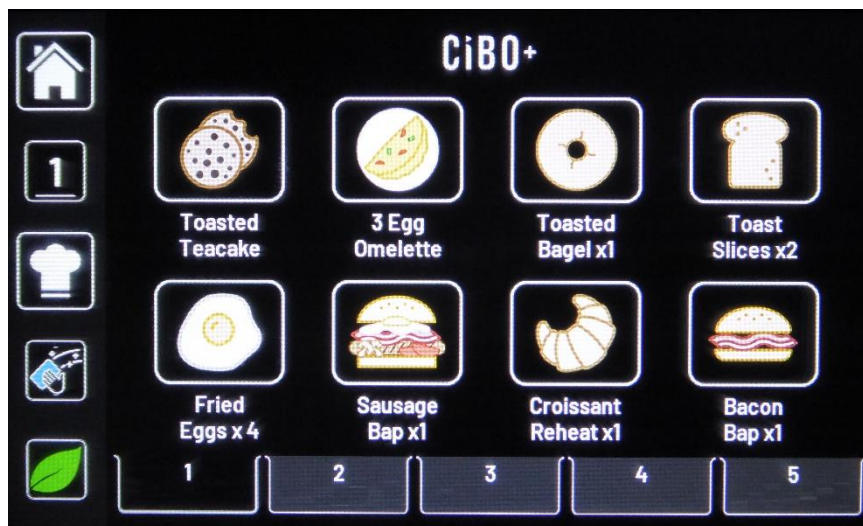
## Pantalla de inicio

### Tecnología de cocinado CiBO+ Tri Heat

CiBO+ cuenta con tres fuentes de calor: un elemento de horno doble con potencias de 500 y 1500 W, un magnetrón de microondas de 1000 W y un elemento de base calentado de 700 W. Las fuentes de calor no se encienden al mismo tiempo (el controlador lo impide) y la potencia se limita siempre a menos de 13 amperios, lo que permite utilizar un enchufe estándar de 13 A.

El CiBO+ puede cocinar todo tipo de alimentos. Sin embargo, con una cavidad pequeña, aconsejamos no utilizarlo continuamente para cocinar proteínas con alto contenido en grasa, ya que esto dañaría el catalizador.

El concepto de funcionamiento del controlador CiBO+ es muy sencillo: toque lo que quiera cambiar / seleccionar.



**Limpieza y apagado:** se trata de una función especial para enfriar rápidamente el horno hasta los 50 °C (en unos 10 minutos si el usuario abre la puerta). Tras esta bajada de temperatura, el horno se apaga automáticamente.



**Gestor de recetas:** permite acceder a las recetas individuales y a los ajustes generales del horno gracias a la rueda dentada de ajustes situada en la esquina inferior izquierda.



**ECO:** se muestra en la esquina inferior izquierda cuando se ha habilitado el modo ecológico en la configuración. Puede utilizarse para reducir el consumo de electricidad durante los periodos de calma.

La pantalla de inicio muestra las 8 primeras recetas del primer grupo. En la parte inferior de la pantalla se pueden seleccionar otros cuatro grupos.

## Grupos

En la pantalla de inicio aparecerán cinco grupos de recetas a los que puede poner nombre.

Cada grupo de ocho recetas dentro del mismo grupo comparten los mismos ajustes de temperatura del horno y de la base. Por lo tanto, si cambia la configuración de una receta, cambiará la de todo el grupo.

Puede decidir cuál es la mejor temperatura y tener varios grupos trabajando a la misma temperatura si lo desea.

Las recetas individuales pueden incluir hasta cuatro pasos para cambiar la velocidad del aire con el fin de aumentar la coloración exterior del alimento, así como la potencia del microondas para calentar el centro del producto. La mayoría de los alimentos solo requieren un paso.

Cuando se selecciona una receta, el horno se calienta a la temperatura configurada del horno y de la base para ese grupo.

## Modo de funcionamiento

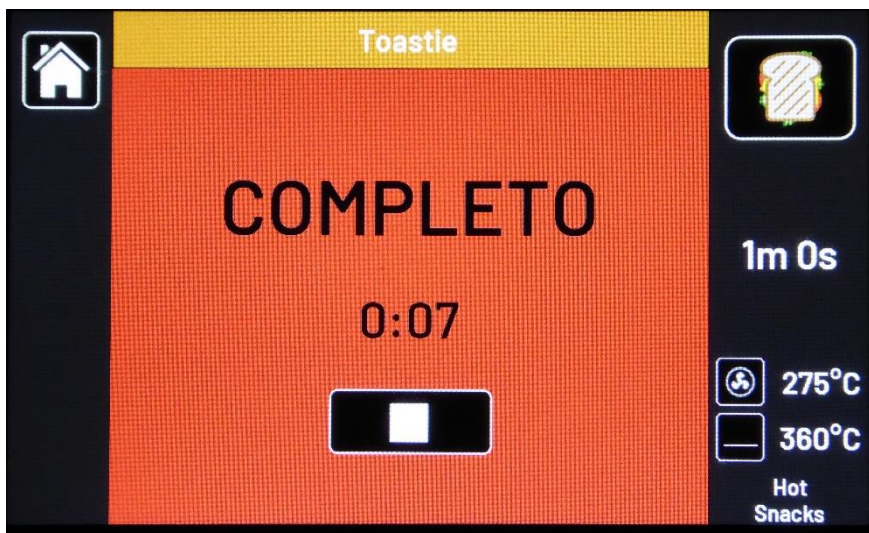
Toque la receta deseada. El horno se precalentará a la temperatura establecida (si la temperatura del horno es inferior a la de la receta). Al tocar las temperaturas fijadas para el horno/la base en la esquina inferior derecha, se mostrarán las temperaturas actuales. Para volver a las temperaturas fijadas, toque de nuevo la pantalla. Para minimizar el tiempo de precalentamiento, recomendamos activar el precalentamiento automático en la pantalla de configuración. De esta forma, el horno mantendrá una temperatura fija y siempre estará listo para cocinar.



Cuando se alcanza la temperatura deseada del horno, el horno emitirá un pitido, la pantalla se pondrá de color verde y el usuario podrá introducir los alimentos en el horno.



Coloque los alimentos en el horno y toque el botón Iniciar. El horno cocinará los alimentos según la receta seleccionada. Cuando haya terminado, la pantalla se pondrá de color rojo y emitirá un pitido para indicarle que ha terminado.



Toque el botón Parar y retire con cuidado los alimentos del horno. Si lo desea, hay una opción de parada automática/reinicio en el menú de configuración.



## Configuración

### Copiar y mover recetas

En la pantalla de inicio, pulse Gestor de recetas para abrir la pantalla. Esta pantalla le permite copiar, mover y editar recetas.



**Copiar** Pulse este botón y seleccione la receta que quiere copiar. A continuación, seleccione el lugar en el que desea copiar la receta (puede ser en cualquier grupo).

**Nota:** los ajustes de temperatura de la base y del horno para dicha receta se ajustarán a los ajustes del grupo al que se ha movido la receta, por lo que puede ser necesario ajustar los tiempos de cocinado.



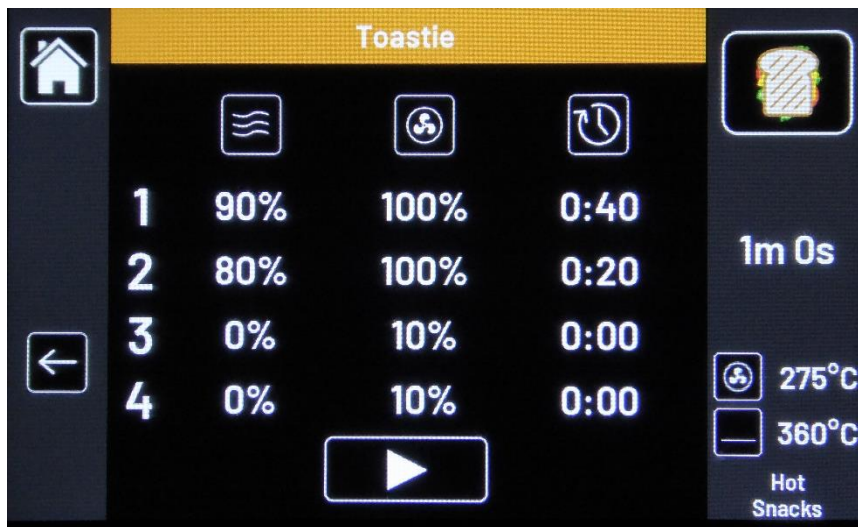
**Mover** Pulse este botón y seleccione la receta que quiere mover. A continuación, seleccione el lugar al que desea mover la receta. El resto de las recetas se ordenarán automáticamente. Esta función solo está disponible en el grupo en el que está trabajando.



**Configuración** Pulse este botón para acceder a la configuración general del horno.

## Editar recetas

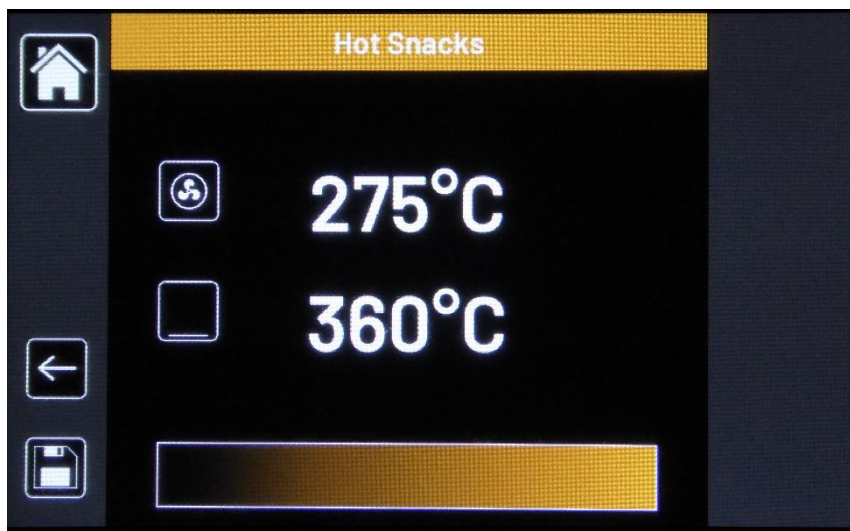
Este es un ejemplo de una receta normal:



Para cambiar el nombre del grupo, toque el nombre del grupo (por ejemplo, Hot Snacks) en la barra de la derecha y utilice el teclado para editar el título. Cuando haya terminado, acepte los cambios haciendo clic en el tic. Pulse el botón Guardar y luego toque el icono Casa para volver a la pantalla de inicio.

Para cambiar el nombre de una receta, toque el nombre de la receta (por ejemplo, Toastie) en la barra de título superior y utilice el teclado para editar el nombre. Cuando haya terminado, acepte los cambios haciendo clic en el tic. Pulse el botón Guardar y luego toque el icono Casa para volver a la pantalla de inicio. El nombre de las recetas puede ser de hasta dos líneas de texto.

## Cambiar los ajustes de temperatura de un grupo



Seleccione una receta y toque las cifras de temperatura (parte inferior derecha). A continuación, se abrirá la pantalla de configuración de la temperatura (imagen arriba).

Toque las temperaturas que desea cambiar y ajústelas con la barra deslizante.

Pulse el icono Guardar y luego el icono Inicio para volver a la pantalla de inicio. La nueva configuración de la temperatura se aplicará a todas las recetas de ese grupo.



**Temperatura del horno:** esta es la temperatura del horno y se puede ajustar entre 30 y 280 °C.



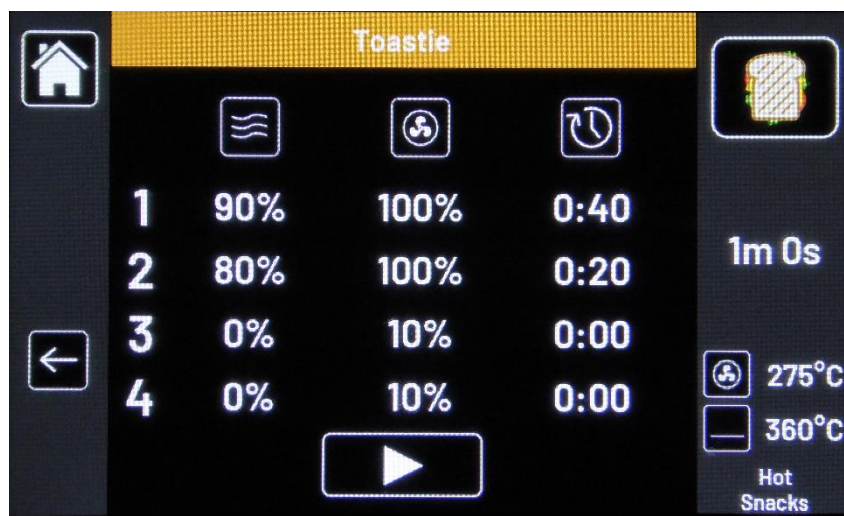
**Temperatura de la base:** esta es la temperatura de la base de cristal del horno y se puede ajustar entre 30 y 350 °C.



**Guardar:** este botón le permite guardar la configuración actual. Si no quiere guardar la nueva configuración, toque la flecha de atrás.

## Editar recetas individuales

En el gestor de recetas, toque el icono de la receta que desea editar.



La pantalla de edición de recetas consta de 4 filas de etapas de cocinado (no es necesario utilizar todas para la mayoría de las recetas) y de 3 columnas en las que podrá ajustar la potencia del microondas, la velocidad del ventilador y el tiempo.

Toque cualquiera de los números y se pondrán de color naranja. Para cambiarlos, mueva la barra deslizante. El tiempo de cocinado de cada etapa se incrementará y se añadirá al tiempo total de cocción de la receta que se muestra en el lado derecho debajo del icono de la receta. Si se ajusta algún valor, el icono Guardar aparecerá. Tiene 2 opciones: puede pulsar el botón Guardar y luego volver a la pantalla de inicio para probar los nuevos ajustes o también puede probar los nuevos ajustes sin volver a la pantalla de inicio tocando el botón Iniciar. Una vez que esté satisfecho con los resultados de su receta de prueba, recuerde pulsar Guardar antes de volver a la pantalla de inicio.



**Potencia del microondas:** se trata de un valor porcentual y puede ajustarse en incrementos del 10 %, de 0 a 100 %.



**Velocidad del ventilador:** se trata de un valor porcentual y puede ajustarse en incrementos del 10 %, de 0 a 100 %.



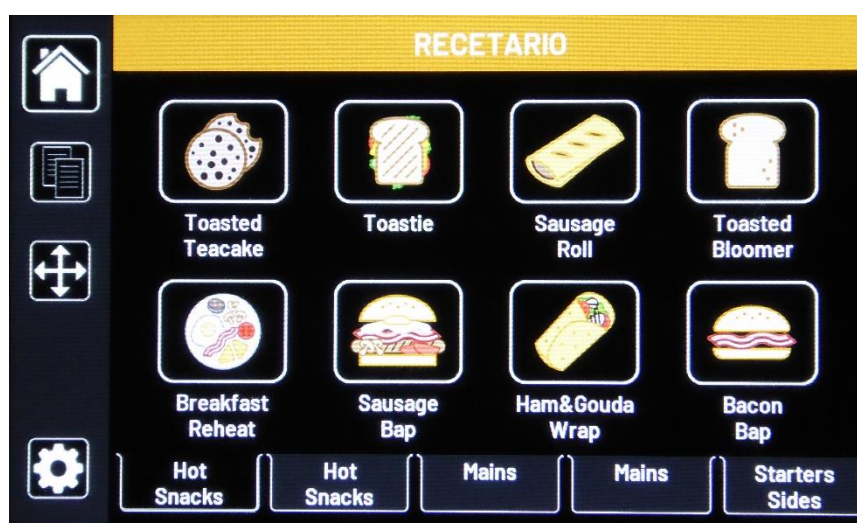
**Tiempo:** se indica en segundos y minutos y puede ajustarse en intervalos de 5 segundos, desde 0 segundos hasta 30 minutos

## Cambiar el icono de una receta

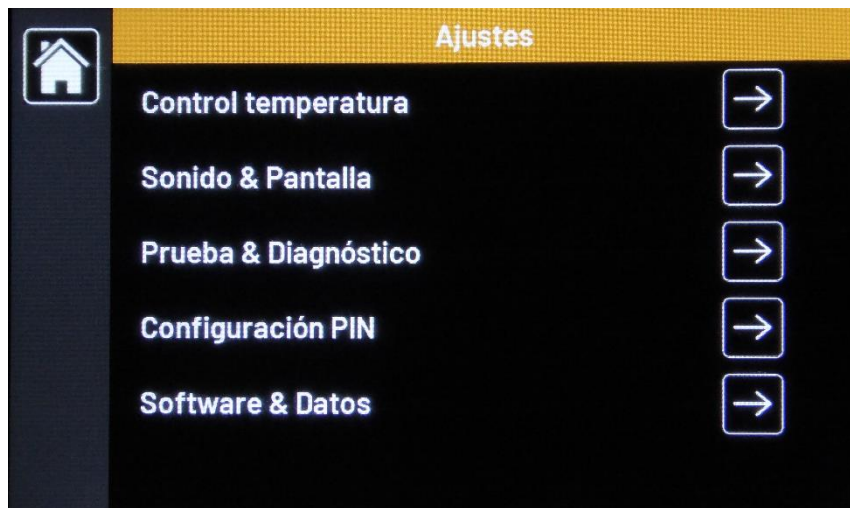
Los iconos de las recetas se pueden seleccionar en una biblioteca para complementar el producto que se está cocinando. Para cambiar el icono de una receta, pulse Gestor de recetas y luego el icono de la receta que desea cambiar. Pulse la imagen del icono en la esquina superior derecha para abrir la biblioteca de iconos. Seleccione su nuevo icono, pulse Guardar y luego el icono de inicio para volver a la página de inicio y ver el nuevo icono de la receta.

## Configuración general

Su CiBO+ incluye una serie de ajustes editables por el usuario para permitir la personalización del horno. Para acceder al menú de configuración, pulse Gestor de recetas en la pantalla de inicio y luego Configuración.

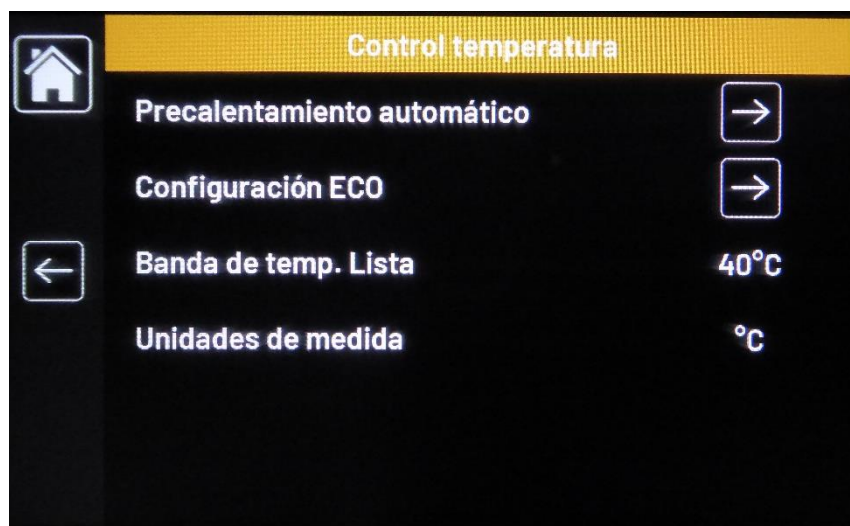


**Configuración:** pulse este botón para acceder a la configuración general del horno. Esta pantalla puede protegerse con un PIN.



Esta es la pantalla de configuración que muestra las cinco subcategorías. Toque la flecha correspondiente para avanzar al siguiente nivel.

### Temperatura y control



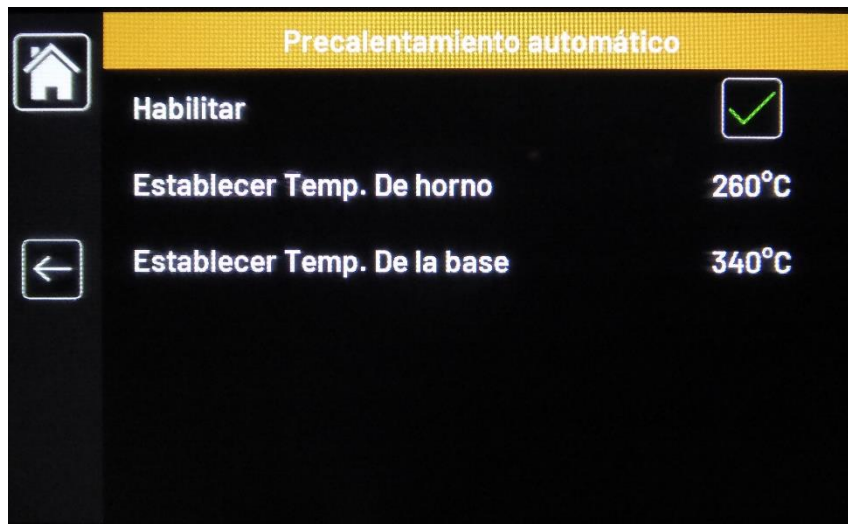
**Precalentamiento automático:** si esta opción está habilitada, el horno empezará a calentarse en cuanto se encienda el horno. Recomendamos seleccionar esta opción, ya que mejora el tiempo de preparación del horno.

**Banda de Temp. Lista:** es el rango de temperatura en el que el horno está preparado para recibir los alimentos que se van a cocinar. Un valor de 30 °C se considera un buen punto de partida. Si el horno muestra repetidamente el precalentamiento después del cocinado, puede aumentar la temperatura.

**Unidades de Medida:** toque esta opción para alternar entre Celsius y Fahrenheit.

Configuración ECO: véase la explicación en la página siguiente.

### Configuración del precalentamiento automático



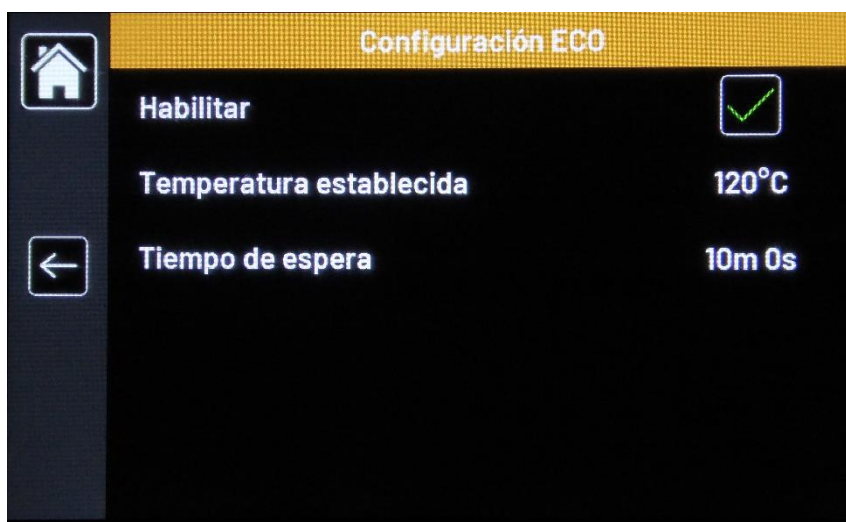
**Habilitar:** esta función activa y desactiva el precalentamiento automático. Si está desactivada, el horno no se calentará hasta que se seleccione una receta. Por lo tanto, tardará aproximadamente 10 minutos en alcanzar la temperatura de cocinado deseada.

**Configuración de la temperatura del horno:** configura la temperatura por defecto entre 30 y 280 °C. Para cambiarla, toque el botón, utilice el control deslizante y guarde la nueva temperatura. Recomendamos fijar la temperatura de cocinado más habitual que se utilice normalmente.

**Configuración de la temperatura de la base:** configura la temperatura por defecto entre 30 y 360 °C. Para cambiarla, toque el botón, utilice el control deslizante y guarde la nueva temperatura. Recomendamos fijar la temperatura más habitual que se utilice normalmente.

Configuración ECO:

Esta opción permite ahorrar energía durante los periodos de calma reduciendo la temperatura del horno.



**Habilitar:** activa y desactiva la opción ECO.

**Configuración de la temperatura:** establece la temperatura del horno cuando no hay actividad de cocinado dentro del tiempo de espera.

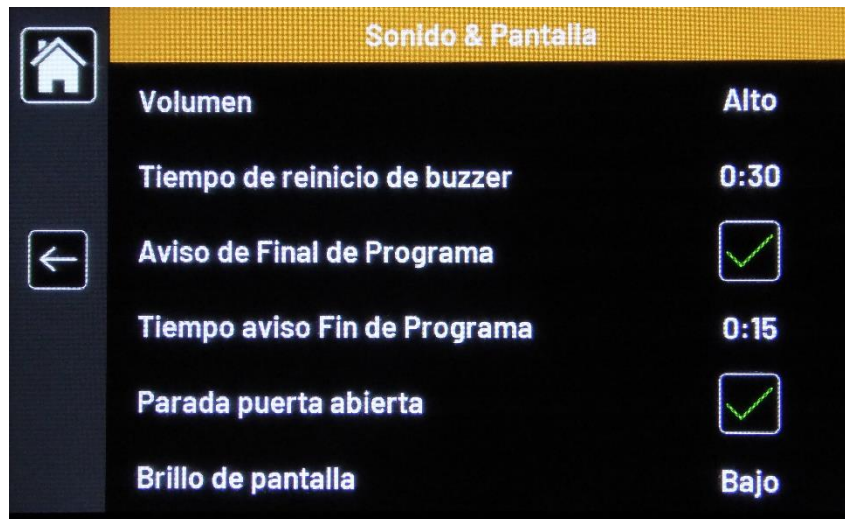
**Tiempo de espera:** se trata del tiempo permitido sin actividad de cocinado antes de que se active el modo ECO.

Cuando el modo ECO se activa, la pantalla se pone de color negro y aparecerá la palabra ECO en verde en el centro. Para salir del modo ECO, basta con tocar la pantalla y la unidad volverá a calentarse a las temperaturas establecidas.



## Sonido y pantalla

La configuración de sonido y pantalla permiten al usuario configurar los volúmenes y el diseño de la pantalla en función de sus preferencias.



**Volumen:** pulse este botón para cambiar el volumen de los indicadores acústicos.

**Tiempo de reinicio de buzzer:** pulse este botón para ajustar la duración del sonido de los indicadores acústicos. Normalmente, está configurado para que suene cada 10 segundos mientras dure este tiempo.

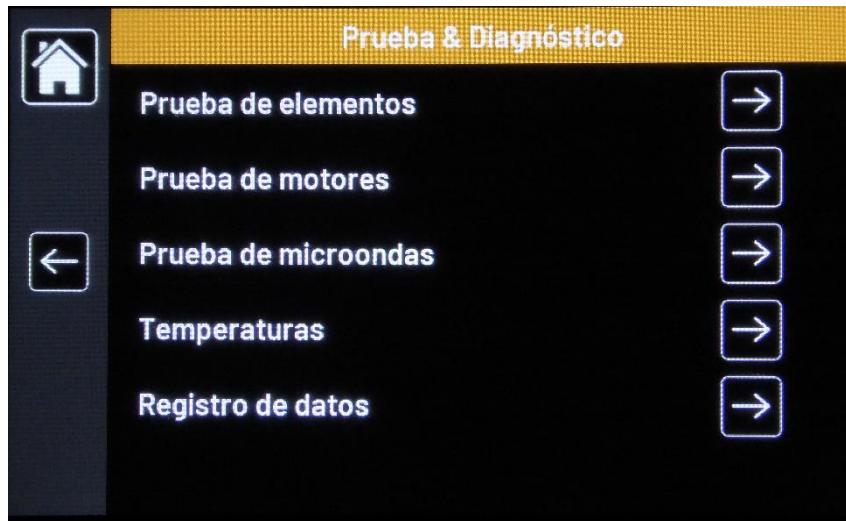
**Aviso de Final de programa:** permite habilitar un indicador acústico que avisa al operador de que la comida está casi cocinada. Pulse este botón para activar o desactivar el aviso de fin de receta.

**Tiempo aviso Fin de Programa:** pulse este botón para ajustar el tiempo en el que sonará la alarma antes del fin de la receta.

**Parada puerta abierta:** cuando está activada, esta función permite la apertura o el cierre de la puerta para controlar el inicio y fin de la receta. Toque el botón para habilitar/deshabilitar la apertura.

**Brillo de pantalla:** pulse este botón para ajustar el brillo de pantalla a un nivel alto o bajo.

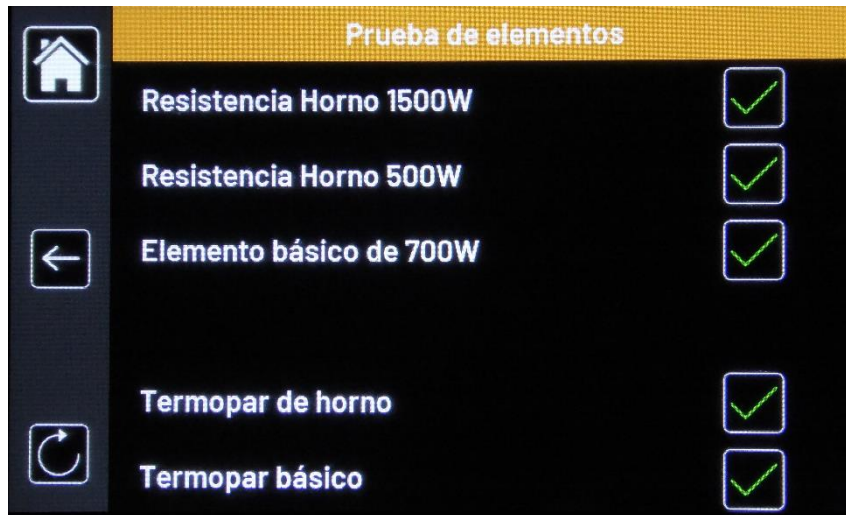
## Pruebas y diagnóstico



Se trata de una serie de utilidades para comprobar el estado del horno. No se necesitan en el día a día, pero se utilizan para diagnosticar y probar los distintos componentes del horno.

Existe un manual técnico a disposición de los técnicos de servicio cualificados.

## Prueba de elementos



Indica el estado de los elementos y termopares: un tic significa que están funcionando correctamente, pero una cruz indica un problema potencial.

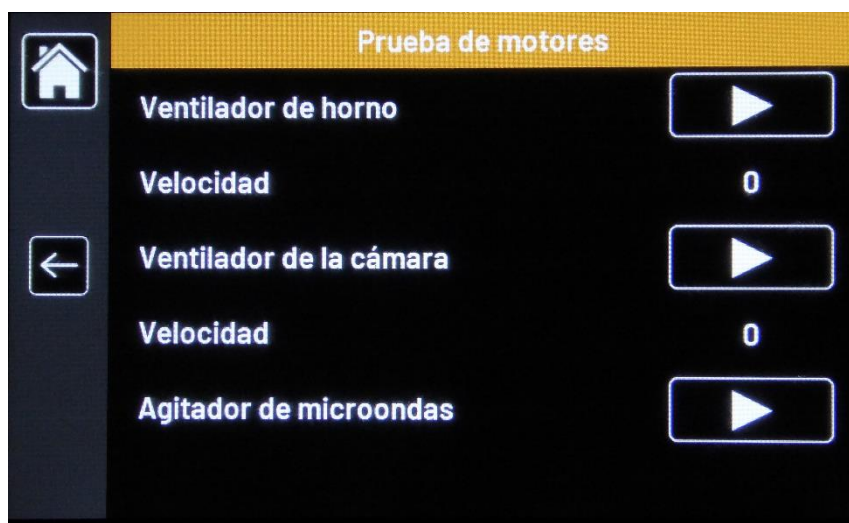


Pulse para volver a probar los componentes y actualizar los indicadores.



Pulse para volver al menú anterior.

## Prueba de los motores



Esta pantalla permite probar los tres motores diferentes.



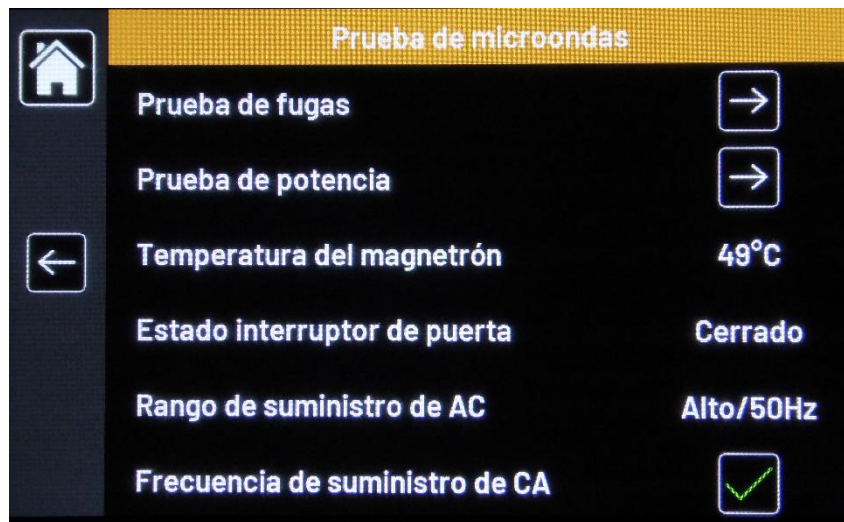
Pulse para arrancar un motor



Pulse para detener un motor

Los motores del ventilador del horno y del ventilador de la caja son de velocidad controlada. Pulse los números para variar la velocidad. Podrá sentir y oír los cambios al aumentar y disminuir la velocidad.

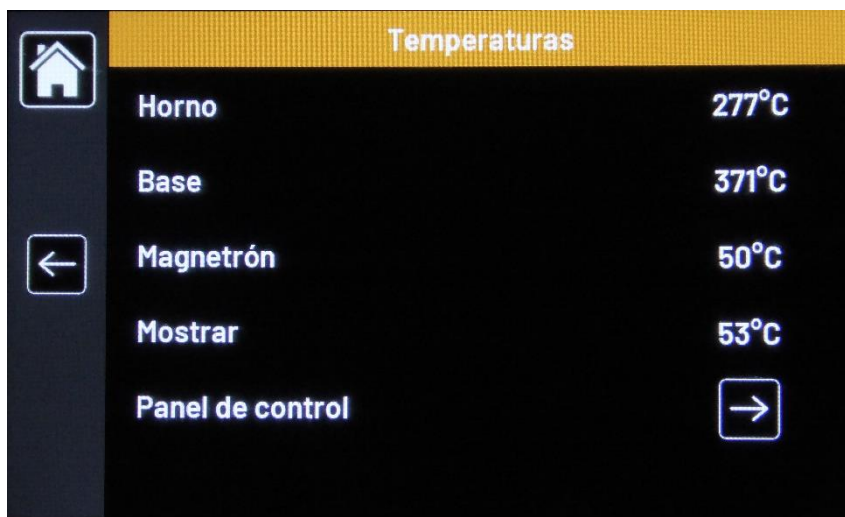
### Prueba de microondas



Esta pantalla es utilizada por los ingenieros de servicio para verificar el rendimiento de los componentes del magnetrón.

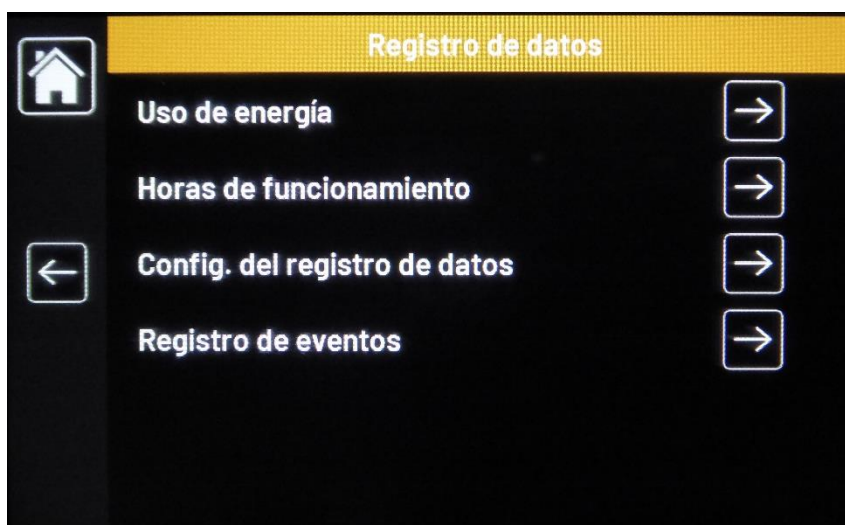
El rango de alimentación de CA se utiliza para ajustar la alimentación del magnetrón: más de 225 V CA se considera alto y menos de 225 V CA es bajo.

## Temperaturas

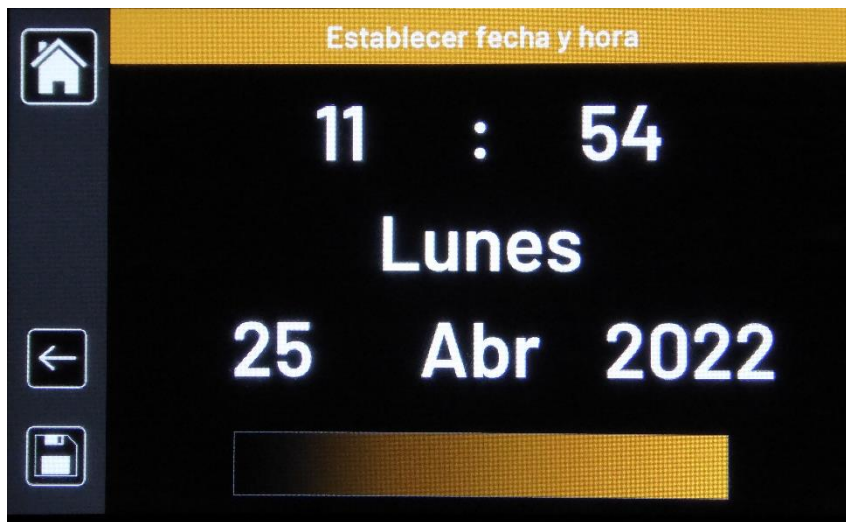


Esta pantalla es utilizada por los técnicos de servicio para comprobar las temperaturas de los distintos componentes del horno. Si una temperatura es demasiado alta, aparecerá en color rojo. Esto puede deberse a la falta de flujo de aire en el horno.

## Energía y registro de datos



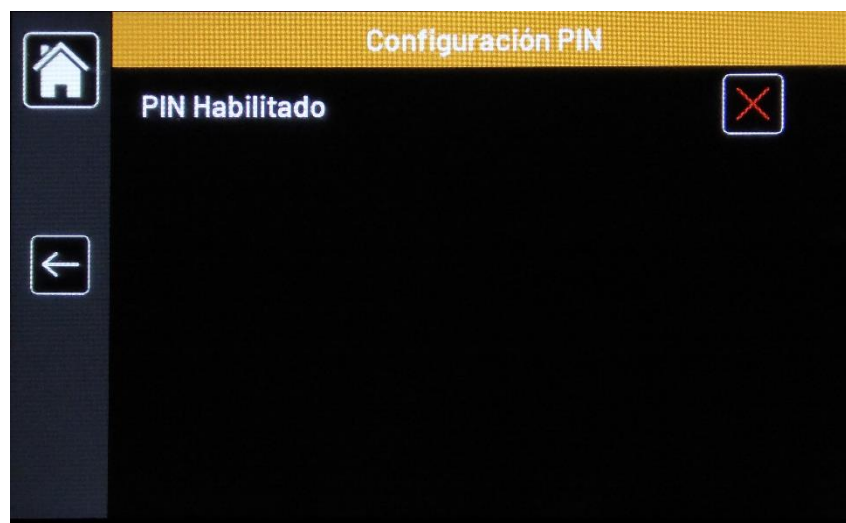
Esta pantalla muestra el consumo de energía y también cuenta el número de operaciones de la puerta. Para poder utilizarla es necesario ajustar la hora y la fecha en la pantalla de configuración del registro de datos.



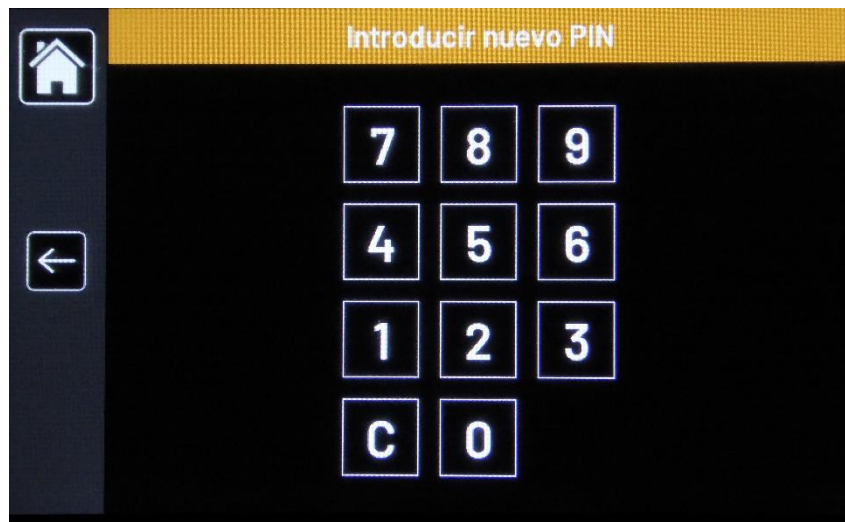
Toque el parámetro correspondiente y utilice el control deslizante para ajustarlo. Una vez que sea correcto, confírmelo con el botón «Guardar».

### Configuración del PIN

Esta pantalla permite la propiedad selectiva sobre los ajustes y las funciones del horno.



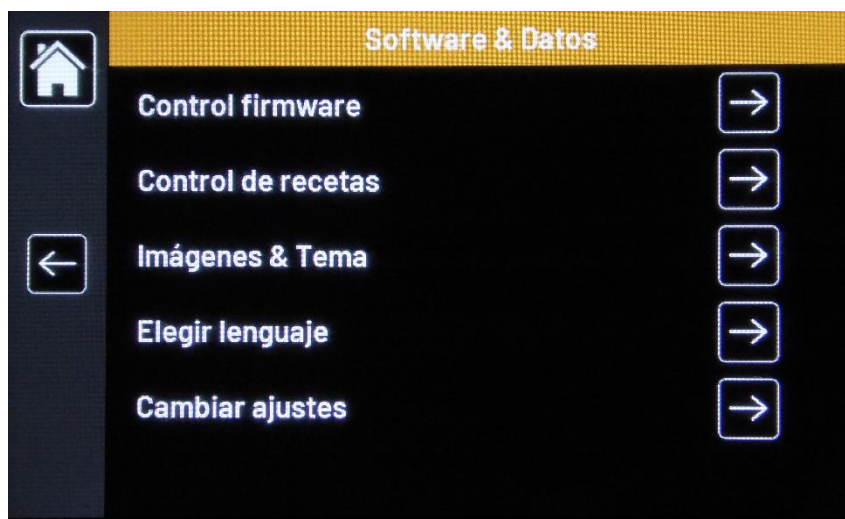
Para establecer un código PIN, toque la cruz.



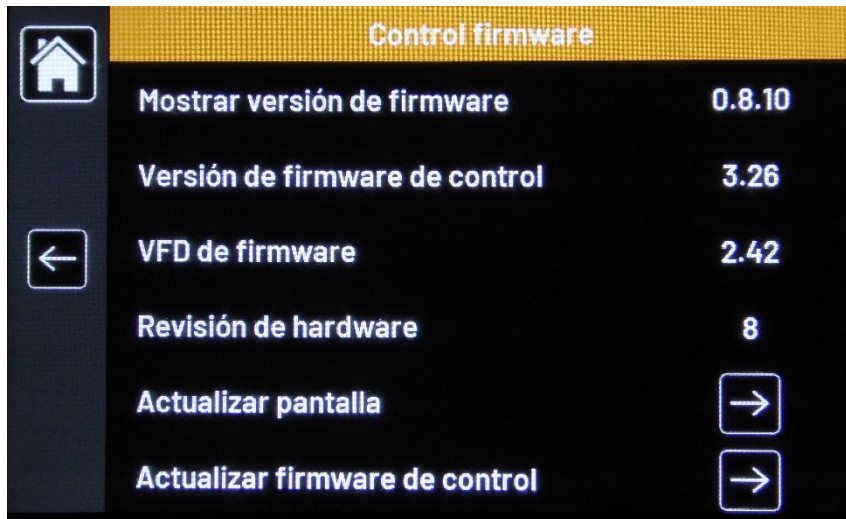
Introduzca un número PIN de 4 dígitos y confirme el número cuando se le solicite. Una vez configurado, el PIN será necesario cada vez que acceda a las pantallas de configuración. Para desactivar el PIN, entre en la pantalla de configuración del PIN, seleccione la opción no PIN y confírmela introduciendo el número de PIN actual. El Servicio de Atención al Cliente de Lincat dispone de un número PIN maestro en caso de que se le olvide el PIN.

## Software y datos

Desde la pantalla Software & Datos, puede acceder y actualizar las versiones de software y hardware que está utilizando, cargar y descargar recetas, incluyendo las de otro CiBO+, configurar el diseño de la pantalla y establecer el idioma apropiado.



## Control del firmware



Mostrar versión de firmware: muestra la versión actual del firmware de la pantalla.

Versión de firmware de control: muestra la versión actual del firmware de control.

VFD de firmware: muestra la versión actual del VFD.

Revisión de hardware: muestra la revisión del hardware instalado.

Lincat publicará actualizaciones cuando haya que mejorar el horno.

La secuencia general es actualizar siempre primero el hardware de la pantalla.

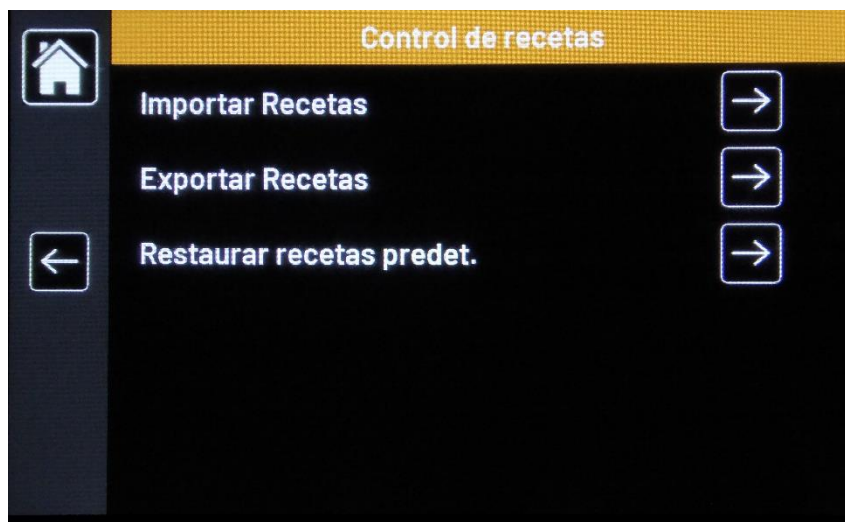
Actualizar pantalla: asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha para acceder a la pantalla de confirmación, donde puede confirmar y seleccionar la versión del software. Una vez confirmada, la nueva versión se instalará y el horno se reiniciará. Retire la memoria USB, coloque la tapa antipolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Actualizar firmware de control: asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha para acceder a la pantalla de confirmación, donde puede confirmar y seleccionar la versión del software. Una vez confirmada, la nueva versión se instalará y el horno se reiniciará. Retire la memoria USB, coloque la tapa antipolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Al actualizar el software, evite abrir y cerrar la puerta, ya que esto puede crear interferencias que ralenticen el proceso de actualización.



## Control de recetas



Esta función le ofrece la posibilidad de subir, descargar y eliminar recetas, lo que permite moverlas entre diferentes hornos CiBO+.

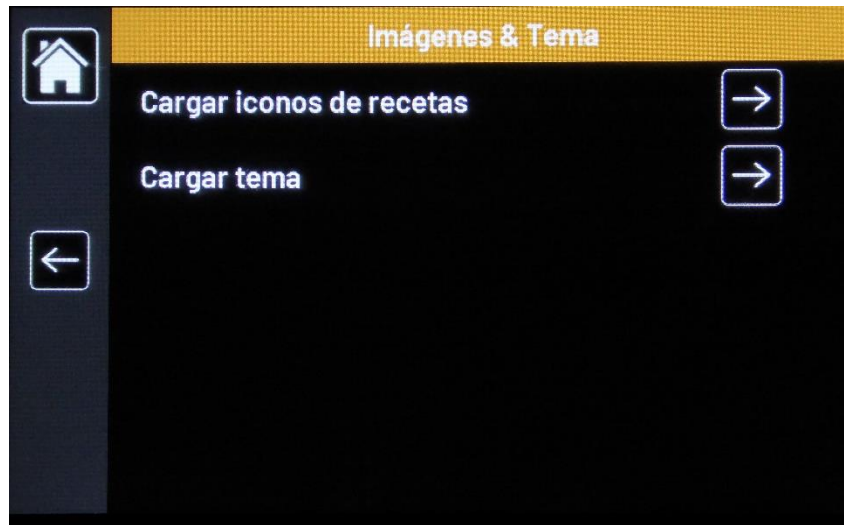
**Importar Recetas:** asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha. La receta se instalará. Retire la memoria USB, coloque la tapa antipolvo y vuelva a colocar la rejilla.

**Exportar Recetas:** asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha. La receta se exportará a la memoria USB. Retire la memoria USB, coloque la tapa antipolvo y vuelva a colocar la rejilla.

**Restaurar recetas predet:** restaura las recetas a las incluidas de serie.

## Software y datos

En esta pantalla puede cargar los iconos de las recetas actualizadas y configurar el diseño de su pantalla.

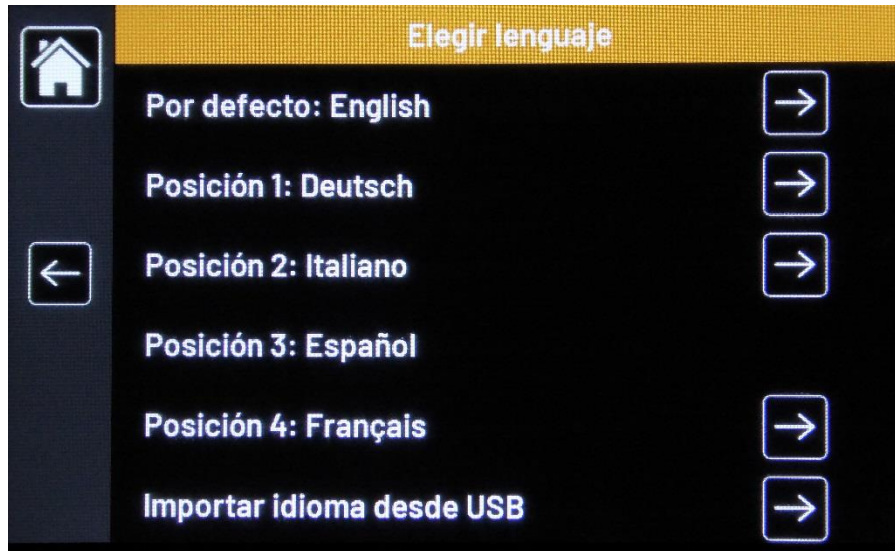


**Cargar iconos de recetas:** asegúrese de que la memoria USB está conectada. Toque la flecha de la derecha para importar el conjunto de iconos de la receta. Retire la memoria USB, coloque la tapa antipolvo y vuelva a colocar la rejilla.

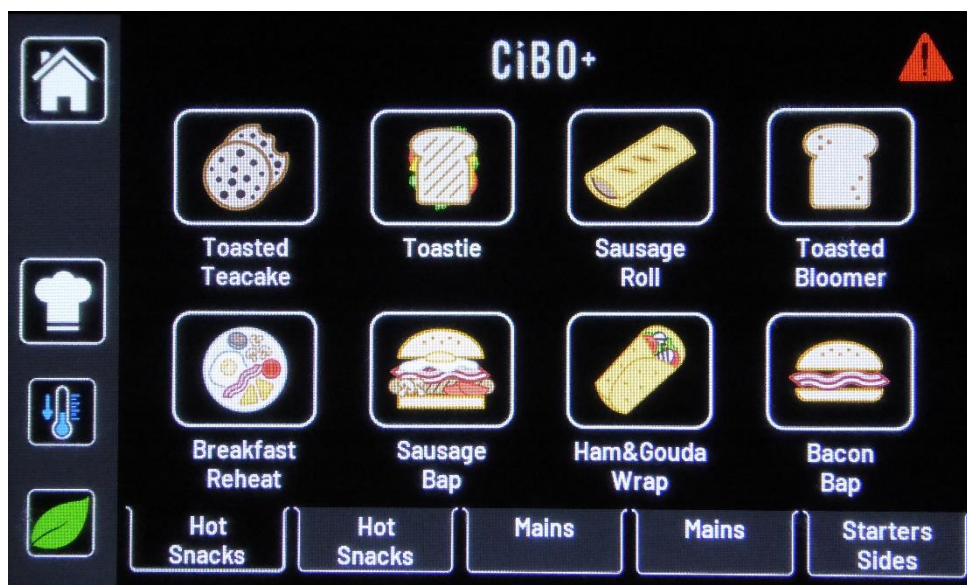
**Cargar tema:** asegúrese de que la memoria USB está conectada. Toque la flecha derecha para cargar el último tema. Retire la memoria USB, coloque la tapa antipolvo y vuelva a colocar la rejilla.

## Configurar idiomas

Esta pantalla permite definir el idioma en el que aparecerá el texto de la pantalla. Toque la flecha de la derecha sobre el idioma que desea utilizar y confírmelo tocando el tic.



## Mensajes de error



Este triángulo de advertencia indica que hay un error en el horno. Toque el triángulo para abrir la pantalla de diagnóstico. Si se trata de un error de un elemento o del termopar, puede accionarlos para confirmarlo. Reinicie el horno apagándolo durante 10 segundos, desenchufándolo y volviéndolo a encender. Si el fallo persiste, llame al Servicio Técnico de Lincat.

## Apagado de seguridad

Este aparato está equipado con un termostato de seguridad que corta la alimentación del aparato en caso de fallo. Si la pantalla funciona al encender el aparato, pero éste no se calienta, es posible que haya que reajustar el termostato de seguridad. Pulse el botón rojo situado en el panel trasero (Fig. 3 G). Este reajuste no puede realizarse hasta que el aparato esté frío. Si esto sigue ocurriendo, llame al Servicio Técnico de Lincat.

## Condiciones de la garantía

Su producto tiene una garantía del fabricante. Por lo tanto, debe cuidar y mantener su producto siguiendo las instrucciones de mantenimiento y limpieza. Límpielo solo con CiBO Sparkle (OC01), ya que otros productos pueden dañar los componentes y dar lugar a la pérdida de la garantía. Aplique siempre un protector de horno después de la limpieza. (OS01) Si no mantiene su horno o daña los componentes durante la limpieza, Lincat puede cobrarle una reparación en garantía. Consulte las condiciones de la garantía en nuestra página web.

## Guía de limpieza



Lleve ropa de protección.

No utilice un chorro de agua ni un limpiador de vapor y no sumerja el apartado en agua.



El horno debe limpiarse regularmente con el limpiador de hornos **Lincat Sparkle (OC01)** para eliminar todos los restos de alimentos. Cuando se enfríe, límpielo con agua tibia y un detergente suave. No utilice herramientas ni materiales abrasivos. Séquelo con un paño suave y aplique **Oven Shield (OS01)**

No rocíe el catalizador con detergente o limpiador cáustico para hornos.

Asegúrese de que todas las juntas de las puertas se mantienen limpias y se inspeccionan con regularidad para evitar fugas de microondas.

Si no mantiene el horno limpio, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación de peligro.

Compruebe regularmente el filtro de aire situado en la parte delantera del horno. Se puede limpiar en el lavavajillas. No utilice el horno sin el filtro.

<b>GUÍA DE LIMPIEZA RÁPIDA</b>	
1. Abra la puerta y pulse el icono «Cooldown+»(Enfriamiento). Una vez completado el enfriamiento, apague el horno.	
2. Utilizando el EPI necesario, coloque un paño de cocina sobre la puerta del horno abierta, ya que podría estar aún caliente.	
3. Aplique el limpiador de horno 'CiBO+ Sparkle Oven Cleaner' en la base, la parte superior y los laterales de la cavidad del horno.	
4. Pulverice el producto en un paño y limpie el interior de la puerta, los laterales y la junta.	
5. Déjelo reposar durante 3 minutos.	
6. Limpie la cavidad del horno para eliminar la suciedad. Vuelva a pulverizar el limpiador si es necesario.	
7. Límpielo con un paño y agua tibia.	
8. Séquelo con papel de cocina y deje la puerta abierta.	
9. Pulverice el protector de horno 'CiBO+ Protect Oven Shield'.	
10. Retire el filtro que hay debajo de la puerta y enjuáguelo o métalo en el lavavajillas.	

## Revisión, mantenimiento y sustitución de componentes

Recomendamos realizar una revisión/inspección anual a su horno CiBO+. Todas las revisiones, el mantenimiento y la sustitución de componentes deben ser realizados por uno de nuestros ingenieros de servicio recomendados.

La junta de la puerta de este horno se considera una pieza consumible y no está cubierta por la garantía.

Lincat aconseja que el catalizador se revise anualmente y que se eliminen cuidadosamente los residuos y las partículas de alimentos. No utilice ninguna solución de limpieza en él. Los daños en el catalizador no están cubiertos por la garantía.

El horno contiene una batería para el registro de datos. Lincat también aconseja que la batería sea cambiada cada 5 años por un ingeniero de servicio. La batería no está cubierta por la garantía.

## Servicio técnico

Si necesita ayuda para la instalación, el mantenimiento y la utilización de su equipo **Lincat**, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico:

**☎REINO UNIDO: (+44) 1522 875520**

En el caso de los clientes de fuera del Reino Unido, póngase en contacto con su distribuidor local de Lincat.

Todos los trabajos de mantenimiento, salvo la limpieza rutinaria, deben ser realizados por uno de nuestros agentes de servicio autorizados. No nos hacemos responsables de los trabajos realizados por otras personas.

Para que podamos gestionar su consulta con la mayor eficacia posible, indíquenos:

Breve descripción del problema

- Código del producto
  - Número de tipo
  - Número de serie
- } Todos estos datos están disponibles en la placa de serie

Lincat se reserva el derecho a realizar cualquier trabajo en garantía, siempre que se tenga un acceso razonable al aparato. Nuestro horario laboral habitual es de 08:30 a 17:00, de lunes a viernes.

## GARANTÍA

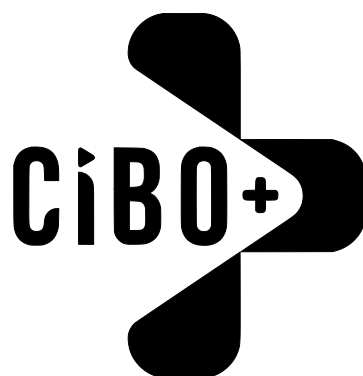
Este horno tiene una garantía de 2 años otorgada por Lincat en el Reino Unido o por su distribuidor para clientes de fuera del Reino Unido.

La garantía es adicional y no limita sus derechos legales o estatutarios.

La garantía no cubre:

- Daños accidentales, mal uso o utilización no conforme a las instrucciones del fabricante.
- Elementos consumibles.
- Daños debidos a una instalación incorrecta, a una modificación, a trabajos de mantenimiento no autorizados o a daños debidos a la acumulación de cal, de restos de alimentos, etc.
- La junta de la puerta de este horno se considera una pieza consumible y no está cubierta por la garantía.
- Limpieza debida al cocinado de proteínas crudas o a la entrada de harina.

El fabricante rechaza cualquier responsabilidad por daños incidentales o consecuentes.



by **Lincat**

## Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles CiBO+, UKCA et CE

### Sommaire

<b>English</b>	<b>2 – 38</b>
<b>Deutsch</b>	<b>39 – 74</b>
<b>Español</b>	<b>75 – 110</b>
<b>Français</b>	<b>111 – 146</b>
Informations importantes	112
Avertissements et précautions d'emploi	113
Données techniques	116
Installation et mise en service	117
Liste de contrôle des compartiments	119
Accessoires, consommables et codes	119
Mode d'emploi	121
Nettoyage	144
Révision, maintenance et remplacement des pièces	145
Informations sur les révisions et sur la garantie	146
<b>Italiano</b>	<b>147 – 182</b>

# INFORMATIONS IMPORTANTES

---

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit, en portant une attention particulière à toutes les sections avec des symboles d'avertissement, symboles de mise en garde et des avis. Assurez-vous de toujours bien les comprendre.

---



## AVERTISSEMENT !

Ce symbole est utilisé en cas de risque de blessures corporelles.

---



## MISE EN GARDE !

Ce symbole est utilisé en cas de risque d'endommager votre produit Lincat.

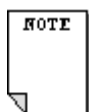
---



## REMARQUE :

Ce symbole est utilisé pour vous apporter des informations complémentaires, des conseils et astuces.

---



## CONSERVEZ CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



Ce manuel contient d'importantes instructions sur la sécurité et l'installation/utilisation. Tous les utilisateurs/opérateurs sont tenus de lire ce manuel avant d'utiliser le four. Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou la mort, endommager le four et annuler la garantie.



Avertissements et précautions d'emploi



Cet appareil doit être installé, mis en service et entretenu par une personne qualifiée, conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne aussi qualifiée.

Assurez-vous que la fiche d'alimentation secteur et la prise murale sont accessibles à tout moment.

Détachez le revêtement plastique et nettoyez l'appareil avant utilisation avec un chiffon doux.

En cours d'utilisation, les pièces peuvent devenir chaudes - éviter tout contact accidentel.

Débranchez cet appareil avant toute révision, entretien ou nettoyage.

### **Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive**

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

Évitez toute possibilité d'exposition à l'énergie des micro-ondes - n'essayez jamais de faire fonctionner l'appareil avec la porte ouverte. Il est important que la porte soit correctement étanche lorsque le four fonctionne, par conséquent, si les joints ou les charnières de la porte sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil avant qu'il ait été réparé par une personne compétente. Le joint de la porte doit toujours être maintenu propre et exempt de débris pour qu'il puisse remplir sa fonction d'étanchéité de l'enceinte lorsque le four à micro-ondes fonctionne.

Comme il s'agit d'un four combiné à micro-ondes et à convection, faites attention en utilisant des ustensiles en plastique.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients étanches ou des bocaux en verre fermés, car ils risquent d'exploser.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire attention en manipulant le récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant la consommation afin d'éviter les brûlures. Nous recommandons de ne pas utiliser le four pour chauffer ces produits.

Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier approuvés pour les micro-ondes, soyez attentif en raison du risque d'inflammation.

Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage.

### Mise en garde



N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans le four, sauf si cela est recommandé par les fabricants d'aliments pour micro-ondes. Faites chauffer les aliments dans des récipients en verre, en céramique et en papier ou en plastique résistant aux micro-ondes.

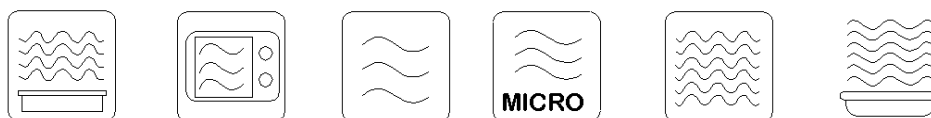
Ne faites pas frire des matières grasses dans le four. Les matières grasses pourraient surchauffer et être dangereuses à manipuler.

Percez la peau des pommes de terre, des tomates et des aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.

N'utilisez pas de thermomètres de cuisson ordinaires dans ce four lorsque vous cuisinez en mode micro-ondes ou en mode combiné. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent provoquer un arc électrique, un dysfonctionnement ou endommager le four.

N'utilisez jamais de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas destinés à la cuisson. Si la température du four est élevée, le matériau peut s'enflammer.

Les articles pouvant être utilisés dans les fours à micro-ondes doivent être marqués du symbole de sécurité pour les micro-ondes. Une sélection en est donnée ci-dessous. Retirez toujours les poignées tournantes de l'emballage.



Ne chauffez pas des récipients ou des sacs en plastique étanches dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater rapidement et provoquer la rupture du récipient ou du sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant de le chauffer. N'utilisez pas de papier d'aluminium dans le four.

Ne débranchez pas le four immédiatement après utilisation. Le ventilateur interne doit refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.

Pour éviter tout dysfonctionnement du stimulateur cardiaque, consultez un médecin ou le fabricant du stimulateur au sujet des effets de l'énergie des micro-ondes sur le stimulateur.

Ne cuisez pas directement sur la base en verre. Utilisez une feuille de revêtement en téflon ou similaire.

N'utilisez pas d'outils métalliques pour nettoyer la base en verre. Ne heurtez pas la base en verre.

**N'utilisez jamais de métal, de plastique à usage unique ou de papier d'aluminium dans ce four, à moins que cela ne soit approuvé par Lincat.**

**Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.**

Il est important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'existe aucun dégât sur :

- (1) La structure de la porte ou l'étouffoir à micro-ondes situé à l'intérieur de la porte
- (2) Les charnières ou les loquets (cassés ou desserrés)
- (3) Les joints de porte ou les surfaces d'étanchéité

### **Maintenance programmée**

Une maintenance préventive périodique est essentielle pour conserver des performances optimales. Il est nécessaire de maintenir les moteurs, les ventilateurs et les composants électroniques exempts de saleté, de poussière et de débris pour assurer un refroidissement correct. La surchauffe est préjudiciable à la durée de vie de tous les composants mentionnés. Les intervalles périodiques de nettoyage préventif peuvent varier en fonction de l'environnement dans lequel le four fonctionne.

**Ne faites pas cuire de grandes quantités de viande crue dans ce four. Le four est équipé d'un convertisseur catalytique qui peut se bloquer et devenir inefficace en cas de cuisson de quantités excessives d'aliments gras tels que des hamburgers et des saucisses.**

**Lincat recommande de réchauffer les protéines cuites.**

## Données techniques et spécifications

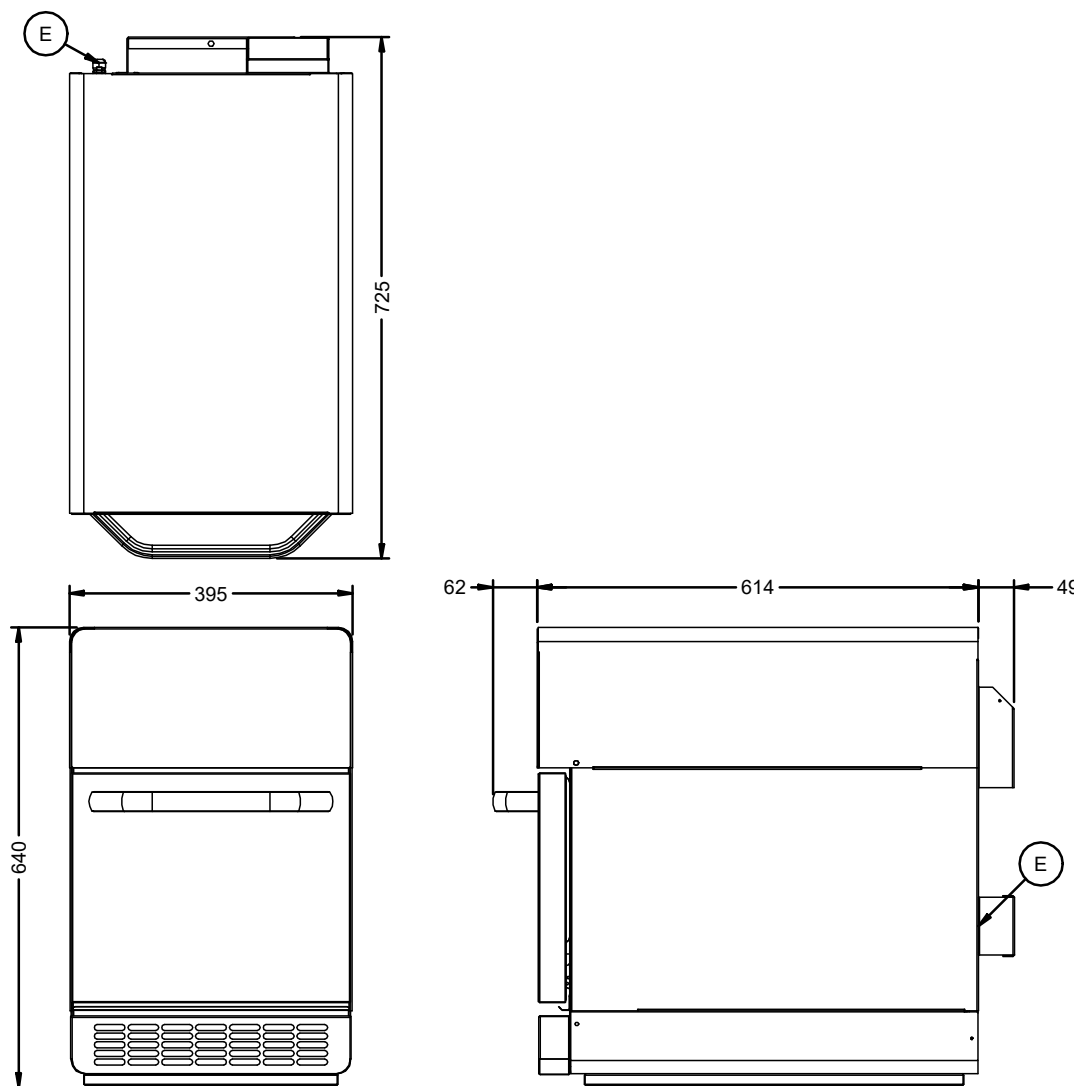
### Dimensions extérieures, poids et puissance

Hauteur (mm)	640
Largeur (mm)	395
Profondeur (mm)	665 + 60 poignée
Poids (Kg)	52,0
Puissance nominale	3 kW, 13 A à 230V
Puissance Cibo+Boost	4.6kW, 20A @230V
Puissance Cibo+Boost/3	4.6kW 3 phase 400V + N L1 - 8.3A, 1900W L2 - 6.5A, 1500W L3 - 5.2A, 1200W

### Dimensions internes de la cavité du four

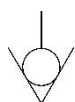
Hauteur (mm)	160
Largeur (mm)	335
Profondeur (mm)	345

## Images techniques



## Installation et mise en service

Cet appareil doit être relié à la terre.



Une borne de liaison équipotentielle est prévue pour permettre la liaison avec d'autres équipements.

En cas de remplacement de la prise, connecter les bornes comme suit :

Fil vert et jaune	Terre	E
Fil bleu	Neutre	N
Fil marron	Conducteur	L1
Fil noir	Conducteur	L2
Fil gris	Conducteur	L3

Les cordons d'alimentation doivent être des câbles souples à gaine résistante à l'huile, pas plus légers que les cordons ordinaires à gaine en polychloroprène ou en élastomère équivalent (code 60245 IEC 57)

Installez cet appareil sur une surface plane, et assurez-vous que toutes les fentes d'aération ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la surface puisse supporter en toute sécurité le poids de l'appareil. Les cloisons, les murs ou les meubles doivent être en matériaux incombustibles. Distances minimales : A 50 mm, B 50mm - voir Fig 1. L'appareil n'est pas prévu pour une installation encastrée.

**Ne placez pas le four directement à côté de zones de préparation poussiéreuses ou à base de farine.**

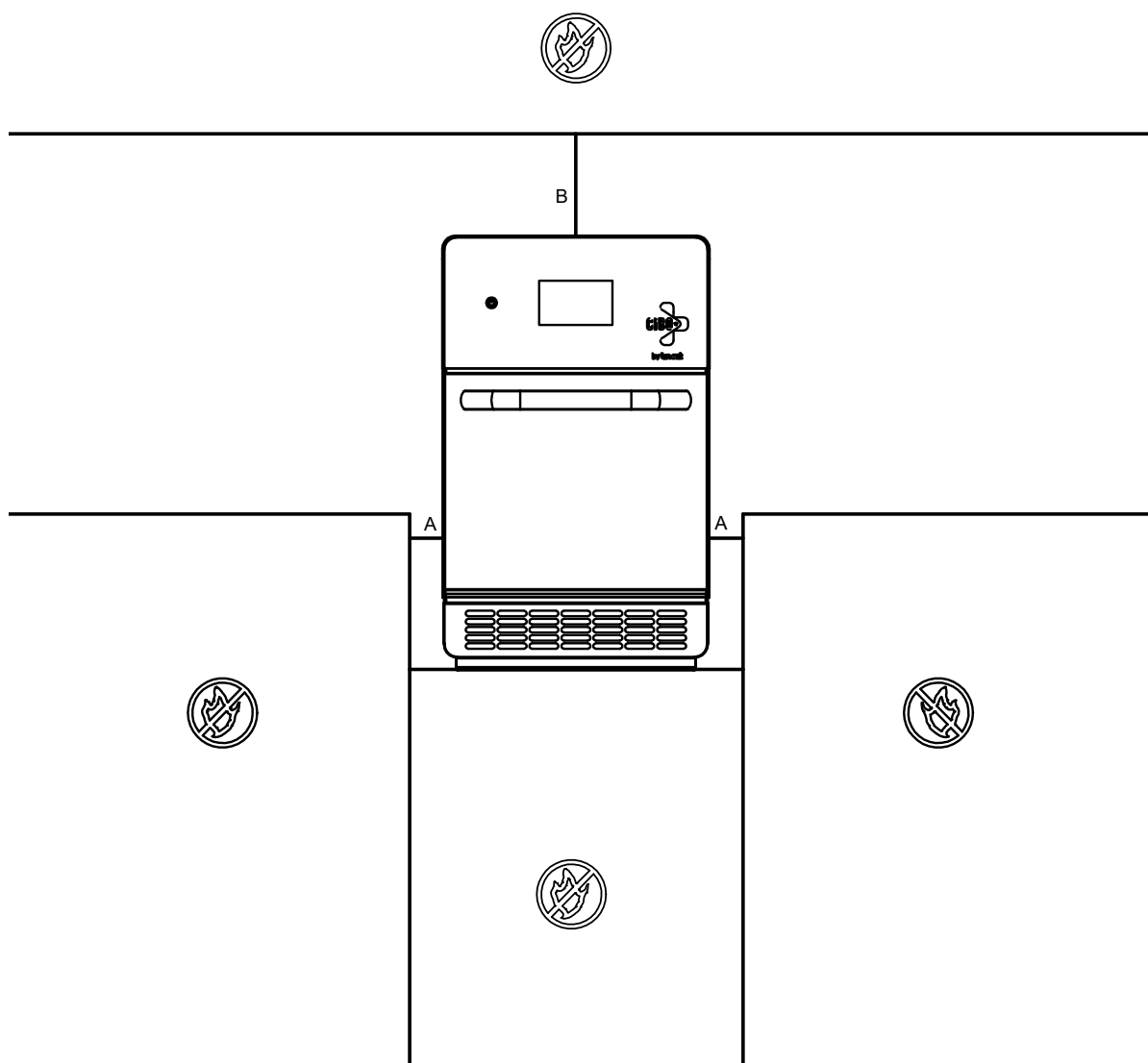


Fig 1

Nous vous recommandons de toujours cuire sur la feuille ou le plateau en téflon. Ne cuisez jamais directement sur la base en verre.

### Que contient la boîte ?

Four CiBO+  
Ce manuel d'instructions IS782  
Guide de démarrage rapide xxx  
Livret de recettes  
Guide de nettoyage xxx  
Palette de chargement LT05  
Plateau en téflon CIBO/TT  
Feuille de téflon TFS05  
Nettoyant pour four OC01 (CiBO Sparkle)  
Écran de four OS01  
Grille de filtre à air GR68

### Accessoires, consommables et codes

Support magnétique pour palette de chargement	LTH01
Clé USB	CIBOPLUS/USB
Plateau de cuisson	NSBT23
Nettoyant pour four	OC01
Écran de four	OS01
Plateau en téflon	CIBO/TT
Feuille de téflon	TFS05
Palette de chargement	LT02

## Présentation générale

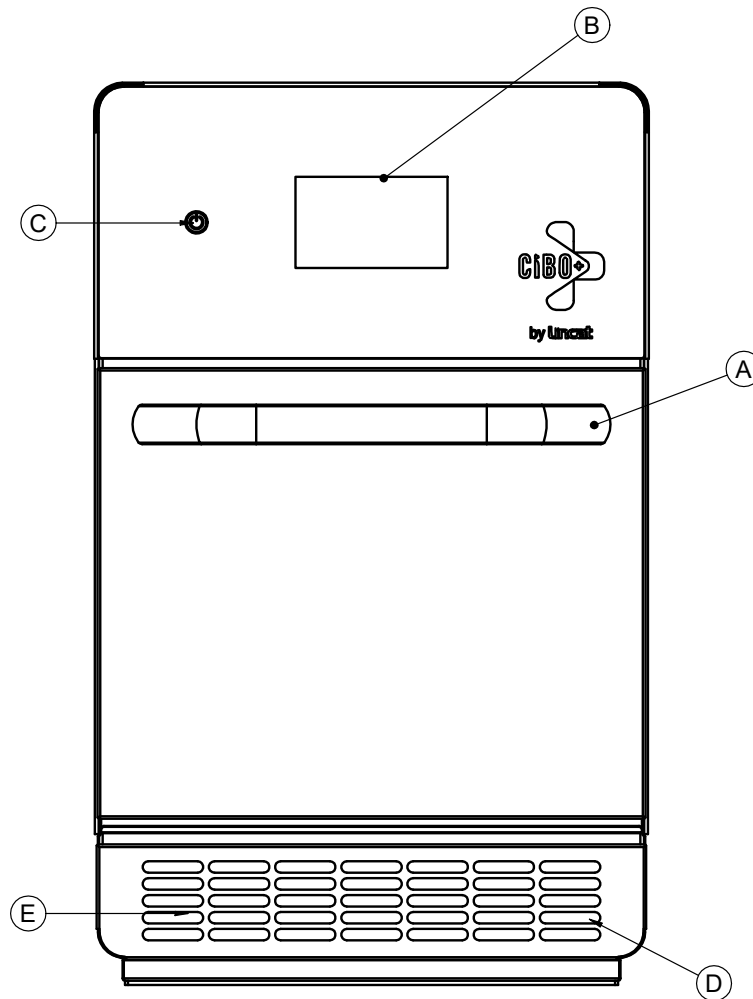


Fig 2 (vue de face)

- A - Poignée de porte
- B - Écran tactile
- C - Bouton Marche/Arrêt, maintenir enfoncé pendant 3 secondes
- D - Filtre à air, doit toujours être en place lorsque le four est mis en marche
- E - Port USB (derrière le filtre à air)

Pour accéder au port USB, retirer le filtre à air. Le filtre à air est monté sur une clavette - pour le détacher, le pousser vers le haut et le tirer vers l'avant.



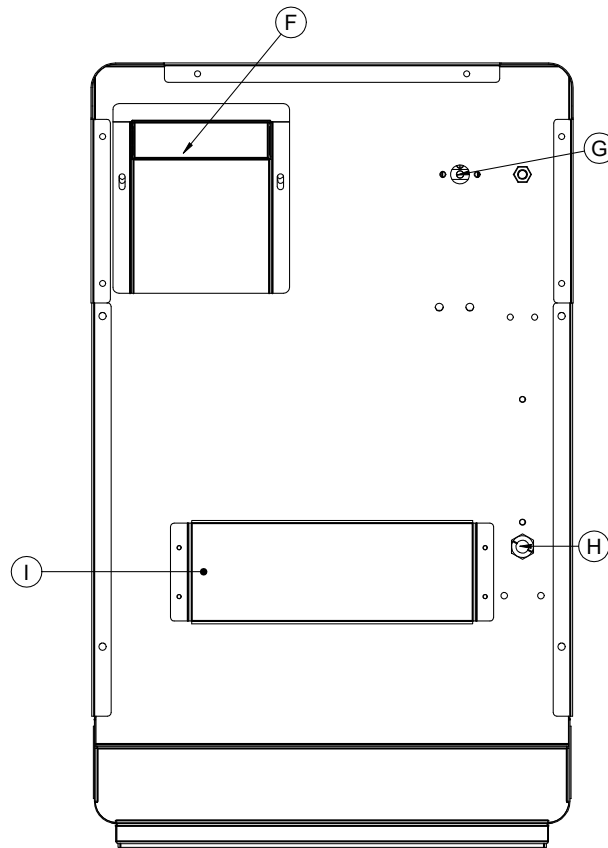


Fig 3 (vue arrière)

- F - Sortie d'air, ne pas obstruer
- G - Thermostat de limite
- H - Alimentation secteur
- I - Entretoise d'espacement

Seul du personnel qualifié ou formé doit utiliser cet appareil.

### Guide de démarrage rapide – Mise en marche

Effectuez tous les contrôles de sécurité nécessaires et assurez-vous que le four est propre et vide avant de commencer. Vaporisez la protection du four (OS01) sur les parois intérieures, la base et l'intérieur de la porte

Branchez le four à une prise murale et allumez la prise.

Allumez le four en maintenant le bouton On/Off enfoncé (Fig 2, C) pendant 3 secondes. Le four émet un bip, puis affiche le logo CiBO+ suivi de l'écran d'accueil.

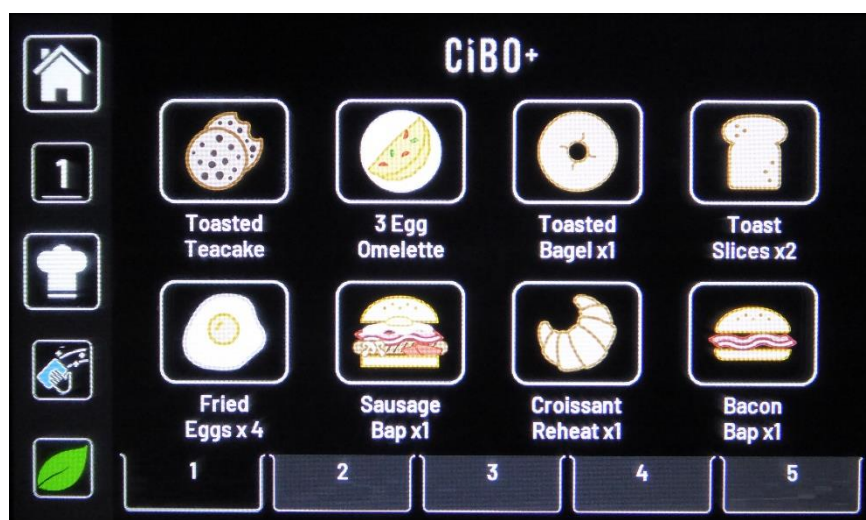
## L'écran d'accueil

### Technologie de cuisson triple chaleur CiBO+

Le CiBO+ dispose de trois sources de chaleur : un double élément de four d'une puissance nominale de 500 et 1 500 W, un magnétron à micro-ondes d'une puissance de 1 000 W et un élément de base chauffant de 700 W. Toutes les sources de chaleur ne sont pas allumées en même temps (le contrôleur les en empêche) et la puissance est toujours limitée à moins de 13 Ampères, ce qui permet d'utiliser une prise standard de 13 A.

Le CiBO+ peut cuire tous les types d'aliments ; toutefois, compte tenu de la petite cavité, nous déconseillons de l'utiliser de manière continue pour cuire des protéines à forte teneur en graisse, car cela endommagerait le convertisseur catalytique.

Le concept d'utilisation du contrôleur CiBO+ est le suivant : il suffit de toucher ce que vous souhaitez modifier/sélectionner



**Nettoyage et arrêt.** Il s'agit d'une fonction spéciale permettant de refroidir rapidement le four à 50°C (en 10 minutes environ si l'utilisateur ouvre la porte), après quoi le four s'éteint automatiquement.



**Gestionnaire de recettes** Il permet d'accéder aux recettes de cuisine individuelles, puis aux réglages généraux du four via le bouton de réglage situé dans le coin inférieur gauche.



**ECO.** Ceci s'affiche dans le coin inférieur gauche si le mode ECO est sélectionné dans les réglages. Il peut être utilisé pour réduire la consommation d'électricité pendant les périodes creuses

L'écran d'accueil affiche les 8 premières recettes du premier groupe. Quatre autres groupes peuvent être sélectionnés au bas de l'écran.

### Groupes expliqués

Sur l'écran d'accueil, vous verrez cinq groupes de recettes que vous pouvez nommer.

Chaque groupe de huit recettes partage les mêmes réglages de température du four et de la base, la modification des réglages entraîne la modification de l'ensemble du groupe.

Vous pouvez décider de la meilleure température de travail et faire travailler plusieurs groupes à la même température si vous le souhaitez.

Les recettes individuelles peuvent comporter jusqu'à quatre étapes pour modifier la vitesse de l'air afin d'augmenter la coloration de l'extérieur de l'aliment et la puissance des micro-ondes pour chauffer jusqu'au cœur du produit. La plupart des aliments ne nécessitent qu'une étape.

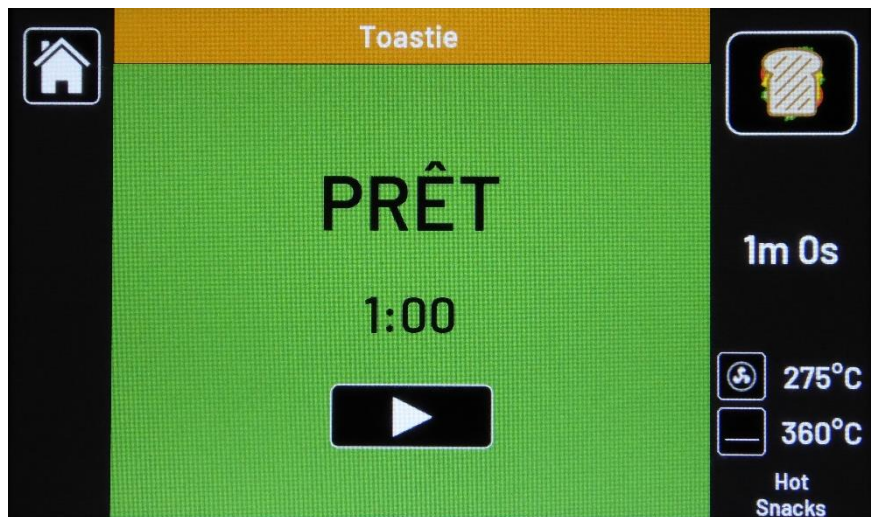
Lorsqu'une recette est sélectionnée, le four chauffe jusqu'à la température du four et de la base pour ce groupe.

## Fonctionnement

Pour faire fonctionner, touchez la recette demandée. Le four préchauffe à la température de consigne (si la température du four est inférieure à celle de la recette). Si vous touchez les températures de consigne du four/de la base dans le coin inférieur droit, les températures actuelles s'affichent ; touchez de nouveau pour revenir aux températures de consigne. Pour minimiser le préchauffage, il est conseillé d'activer le préchauffage automatique dans l'écran des paramètres. Le four maintiendra alors une température de consigne et sera toujours prêt à cuire.



Lorsque la température de consigne du four est atteinte, le four émet un bip, l'écran devient vert et le produit peut être chargé dans le four.



Placez l'aliment dans le four et appuyez sur le bouton Play. Le four cuit les aliments selon la recette sélectionnée, l'écran devient rouge et émet un bip pour vous indiquer que la cuisson est terminée.



Appuyez sur Stop et retirez délicatement l'aliment du four. Il existe une option d'arrêt automatique / remise à zéro dans le menu des paramètres.

## Configuration

### Copie et déplacement de recettes

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur Gestionnaire de recettes pour accéder à l'écran du Gestionnaire de recettes. Cet écran vous permet de copier/déplacer et de modifier des recettes.



**Copier** Appuyez sur le bouton de copie et sélectionnez la recette à copier. Sélectionnez ensuite l'emplacement où copier la recette, qui peut se trouver dans n'importe quel groupe.

**Remarque.** Les réglages de température de la base et du four correspondent aux réglages du groupe dans lequel la recette est déplacée, il peut donc être nécessaire d'ajuster les temps de cuisson.



**Déplacer** Appuyez sur le bouton de déplacement et sélectionnez la recette à déplacer. Sélectionnez ensuite la position vers laquelle vous souhaitez déplacer la recette, les autres recettes s'organisent automatiquement. Le déplacement ne fonctionne que dans le groupe dans lequel vous travaillez.



**Réglages** Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four.

## Modification des recettes

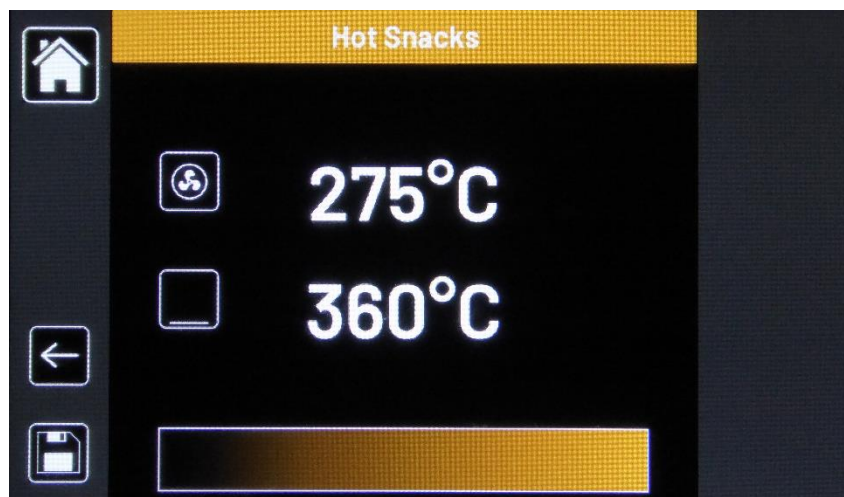
Voici une recette typique.



Pour renommer le groupe, touchez le nom du groupe (Hot Snacks) dans la barre de titre de droite et utilisez le clavier pour modifier le titre. Acceptez vos modifications avec la coche. Appuyez sur l'icône **Enregistrer**. Appuyez sur l'icône Accueil pour revenir à l'écran d'accueil.

Pour renommer une recette, touchez le nom de la recette (Toastie) dans la barre de titre du haut et utilisez le clavier pour modifier le titre. Acceptez vos modifications avec la coche. Appuyez sur l'icône **Enregistrer**. Appuyez sur l'icône **Accueil** pour revenir à l'écran d'accueil. Les recettes peuvent comporter deux lignes de texte.

## Pour changer les paramètres de température du four d'un groupe



À partir d'une recette sélectionnée, touchez les chiffres de température (en bas à droite) et l'écran de réglage de la température (ci-dessus) s'affiche.

Touchez les températures que vous souhaitez modifier et ajustez-les à l'aide de la barre de défilement.

Appuyez sur l'icône **Enregistrer** et sur l'icône Accueil pour revenir à l'écran d'accueil. Toutes les recettes de ce groupe utiliseront désormais les nouveaux paramètres de température.



**Température du four.** Il s'agit de la température du four, réglable entre 30 et 280°C



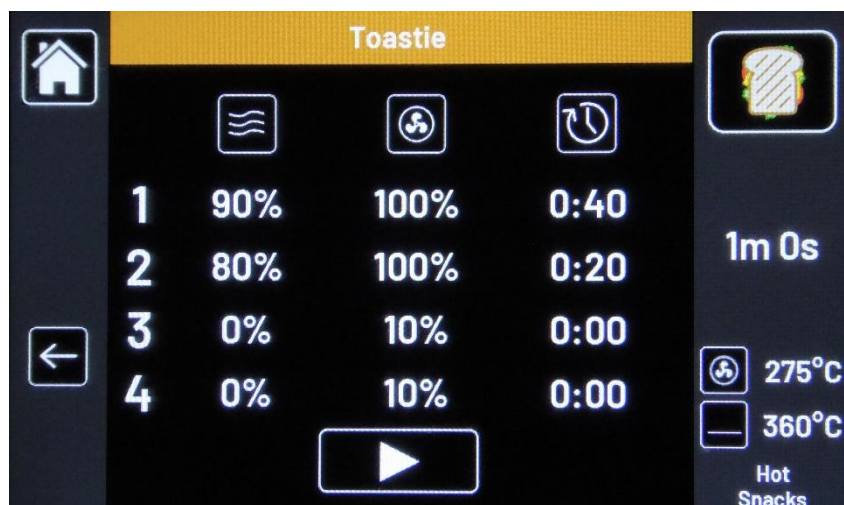
**Température de la base.** Il s'agit de la température de la base en verre céramique du four, réglable entre 30 et 350°C



**Enregistrer.** Cette fonction enregistre les réglages actuels. Si vous ne souhaitez pas enregistrer le nouveau réglage, appuyez sur la flèche arrière

## Pour modifier des recettes individuelles

Dans le gestionnaire de recettes, touchez l'icône de la recette que vous souhaitez modifier.



L'écran de modification des recettes comprend 4 rangées d'étapes de cuisson (toutes ne devront pas être utilisées pour la plupart des recettes), avec 3 colonnes pour définir la puissance du four à micro-ondes, la vitesse du ventilateur et le temps.

Touchez l'un des chiffres pour qu'il devienne orange. Pour les changer, modifiez-les à l'aide de la barre de défilement. Le temps de cuisson de chaque étape sera incrémenté et ajouté au temps de cuisson total de la recette indiqué sur le côté droit, sous l'icône de la recette. Lorsqu'une valeur est ajustée, l'icône Enregistrer s'affiche. Vous avez maintenant 2 options. Vous pouvez soit appuyer sur Enregistrer, puis revenir à l'écran d'accueil pour essayer vos nouveaux réglages, soit, pour vous aider à développer rapidement vos recettes, vous pouvez essayer les nouveaux réglages sans revenir à l'écran d'accueil en touchant le bouton Lecture. Lorsque vous êtes satisfait des résultats de votre recette d'essai, n'oubliez pas d'appuyer sur Enregistrer avant de revenir à l'écran d'accueil.



**Puissance des micro-ondes.** Il s'agit d'une valeur en pourcentage qui peut être ajustée par incréments de 10% de 0 à 100%



**Vitesse du ventilateur.** Il s'agit d'une valeur en pourcentage qui peut être ajustée par incréments de 10% de 0 à 100%



**Temps.** La valeur est en secondes et en minutes et peut être réglée par intervalles de 5 secondes de 0 seconde à 30 minutes

Pour changer une icône de recette



Les icônes de recette peuvent être sélectionnées dans une bibliothèque pour compléter le produit à cuire. Pour changer l'icône d'une recette, appuyez sur le Gestionnaire de recettes, puis sur l'icône de la recette à changer. Appuyez sur l'image de l'icône dans le coin supérieur droit pour ouvrir la bibliothèque d'icônes. Sélectionnez votre nouvelle icône, appuyez sur **Enregistrer** puis sur l'icône Accueil pour revenir à la page d'accueil et voir la nouvelle icône de recette.

## Paramètres généraux

Votre CiBO+ est livré avec un certain nombre de paramètres réglables par l'utilisateur pour permettre de personnaliser le four. Pour accéder au menu Paramètres, à partir de l'écran d'accueil, appuyez sur Gestionnaire de recettes, puis sur Paramètres.

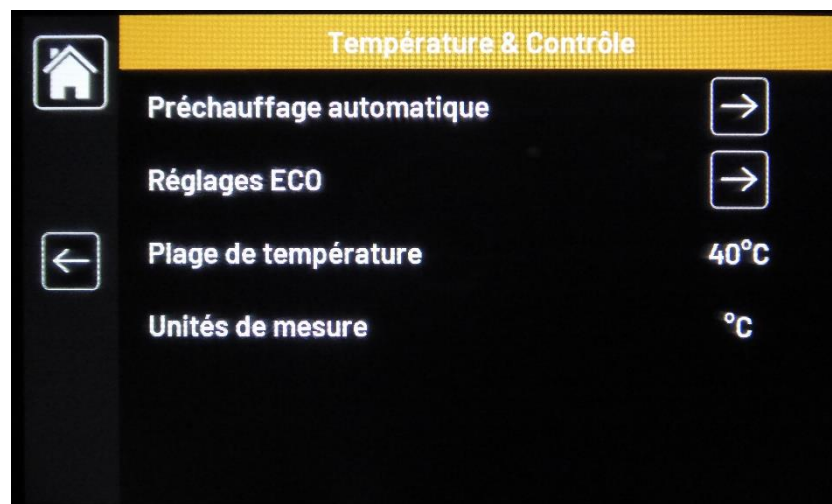


**Paramètres** Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four. Ces paramètres peuvent être protégés par un code PIN



Voici l'écran des paramètres qui affiche les cinq sous-catégories. Appuyez sur la touche correspondante pour passer au niveau suivant.

### Température et contrôle



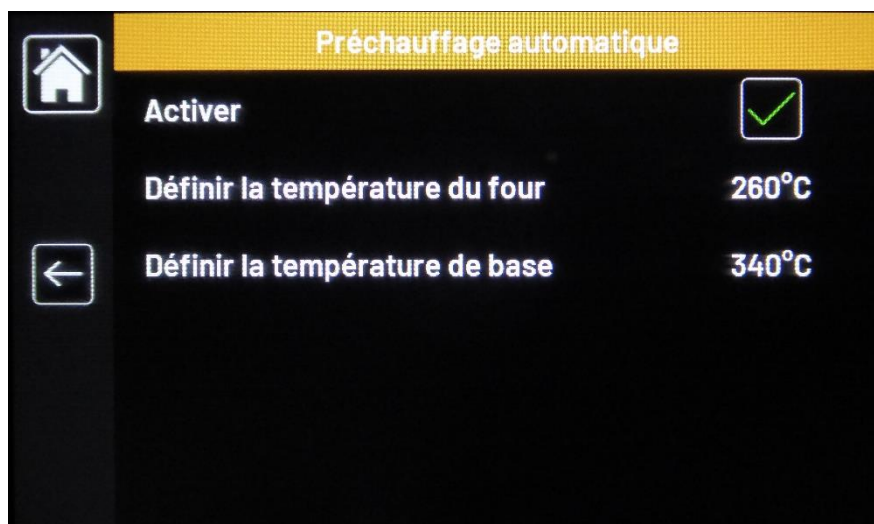
**Préchauffage automatique.** Si cette option est sélectionnée, le four commence à chauffer dès qu'il est allumé et que l'écran d'accueil est affiché. Il est recommandé de sélectionner cette option car elle améliore la disponibilité du four à la cuisson.

**Plage de température.** C'est la plage de températures à laquelle le four est prêt à recevoir des aliments à cuire. Une valeur de 30°C est une bonne bande de départ. Si le four affiche de façon répétée le préchauffage après la cuisson, cette valeur peut être augmentée.

**Unités de mesure.** Appuyer pour passer de Celsius à Fahrenheit

**Réglages ECO.** Voir l'explication à la page suivante.

## Préchauffage automatique



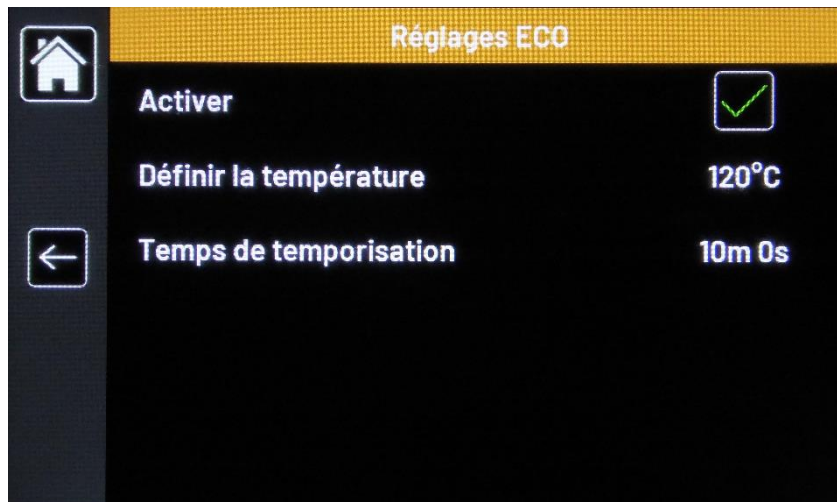
**Activer** - Met en marche et arrête le préchauffage automatique. Une fois arrêté, le four ne chauffe pas jusqu'à ce qu'une recette soit sélectionnée. Il faut environ 10 minutes pour obtenir une température de cuisson.

**Définir la température du four** - Cette option permet de définir une température par défaut entre 30 et 280°C. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de cuisson la plus utilisée.

**Définir la température de base** - Cette option permet de définir une température par défaut entre 30 et 360°C. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de base de cuisson la plus utilisée.

## Paramètres ECO

Eco vous permet d'économiser de l'énergie pendant les périodes calmes en réduisant la température du four.



**Activer** - Active et désactive le mode ECO

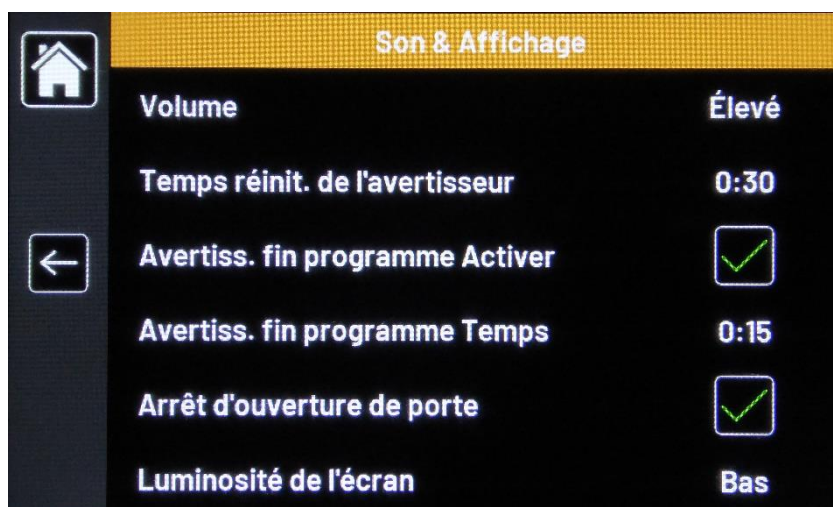
**Définir la température** - Permet de définir la température à laquelle le four se réduit si aucune activité de cuisson n'a lieu pendant le délai de temporisation.

**Délai de temporisation** - Temps accordé sans activité de cuisson avant l'activation du mode ECO.

Lorsque le mode ECO est activé, l'écran devient noir et affiche ECO en vert au centre. Pour quitter le mode ECO, touchez uniquement l'écran et l'appareil se remet à chauffer jusqu'aux températures définies.

## Paramètres – Sound & Display (son et affichage)

Les paramètres de son et d'affichage permettent à l'utilisateur de configurer les volumes et l'apparence de l'écran selon ses préférences.



**Volume** – Touchez Volume pour modifier le niveau de l'avertisseur sonore.

**Temps réinit. de l'avertisseur** – Touchez le temps pour régler la durée de l'avertisseur. Il est réglé pour sonner toutes les 10 secondes pendant la durée de ce temps.

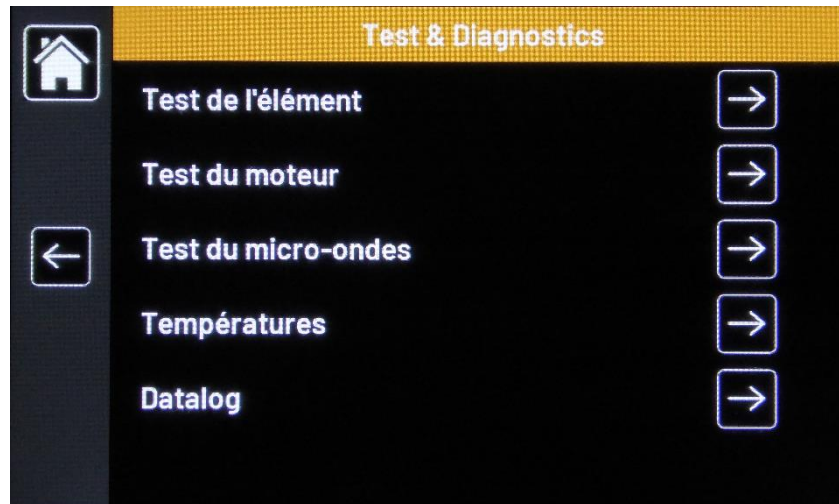
**Avertiss. fin programme Activer** – C'est un avertisseur sonore qui informe l'opérateur que les aliments sont presque cuits. Touchez pour activer ou désactiver l'avertissement sonore de fin de recette.

**Avertiss. fin programme Temps** – Touchez pour définir le temps avant la fin de la recette pour faire sonner l'avertisseur.

**Arrêt d'ouverture de porte** – Lorsqu'elle est activée, cette fonction permet d'ouvrir ou de fermer la porte pour contrôler l'arrêt et le démarrage de la recette de cuisson. Touchez pour activer/désactiver

**Luminosité de l'écran** – Touchez pour sélectionner une luminosité forte ou faible de l'écran.

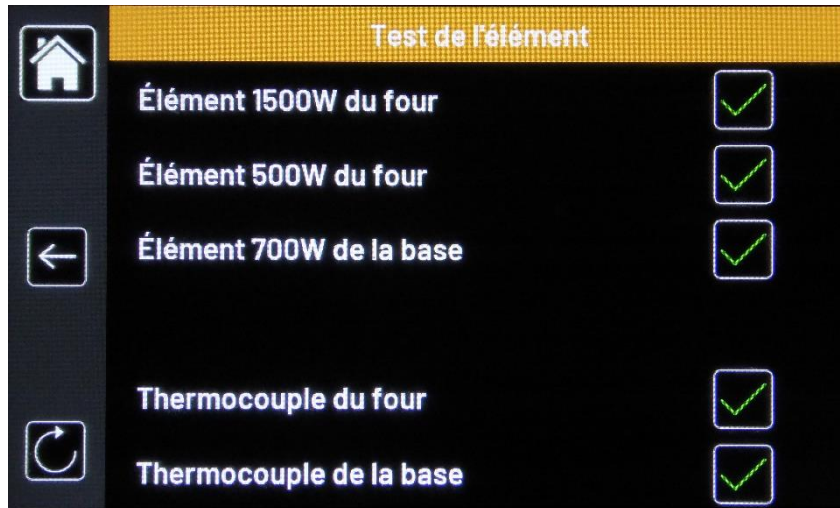
## Test et diagnostics



Voici une série d'utilitaires qui permettent de contrôler la santé du four. Ils ne sont pas nécessaires au quotidien, mais sont utilisés pour diagnostiquer et tester les différents composants du four.

Un manuel technique est disponible pour les techniciens d'entretien qualifiés.

## Test des éléments



Il indique l'état des éléments et des thermocouples. Une coche signifie qu'ils fonctionnent correctement, une croix indique un problème potentiel.

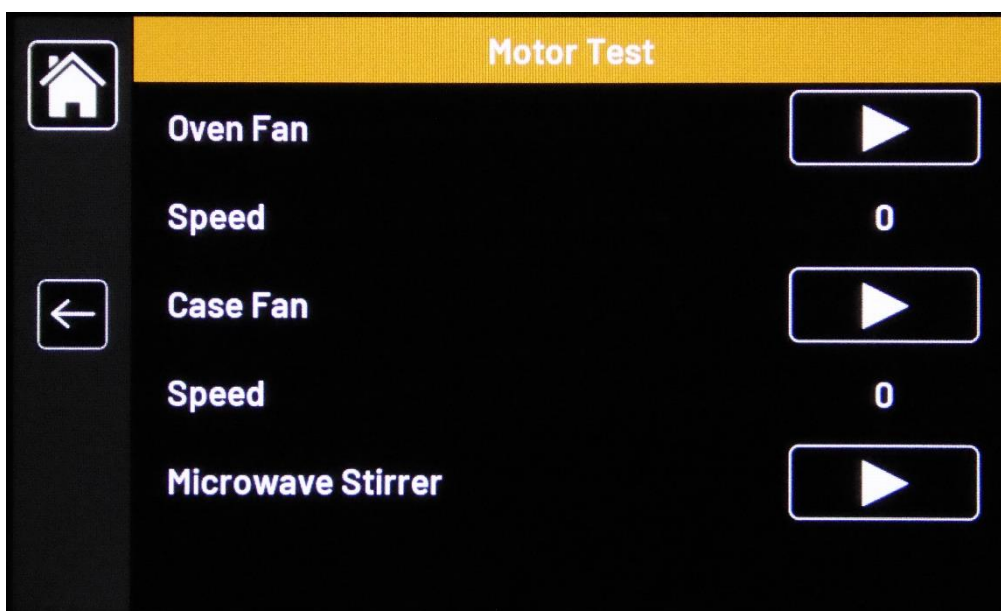


Toucher pour retester les composants et actualiser les indicateurs.



Toucher pour revenir au menu précédent

## Test des moteurs



Cet écran permet de tester les trois différents moteurs.



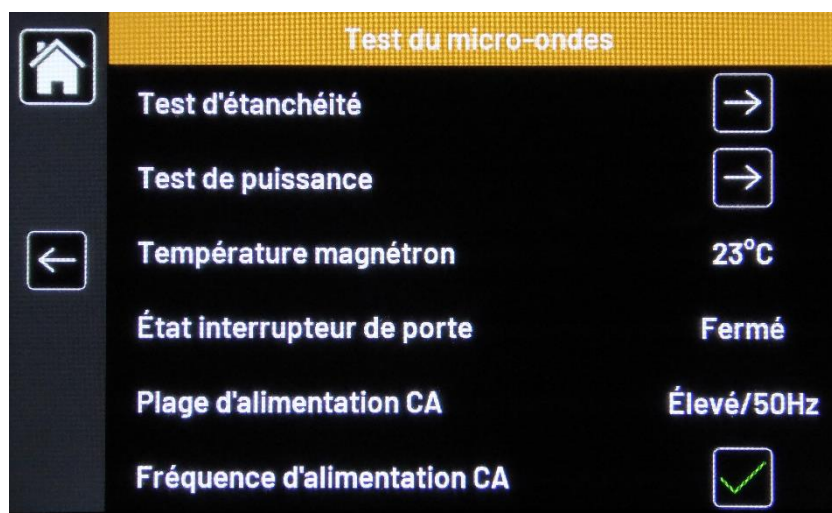
Appuyez pour démarrer un moteur



Appuyez pour arrêter un moteur

La vitesse du ventilateur et des moteurs de ventilateur de refroidissement du carter du four est contrôlée et une pression sur les chiffres permet de faire varier la vitesse. On peut la sentir et l'entendre lorsque la vitesse augmente ou diminue.

### Test du micro-ondes

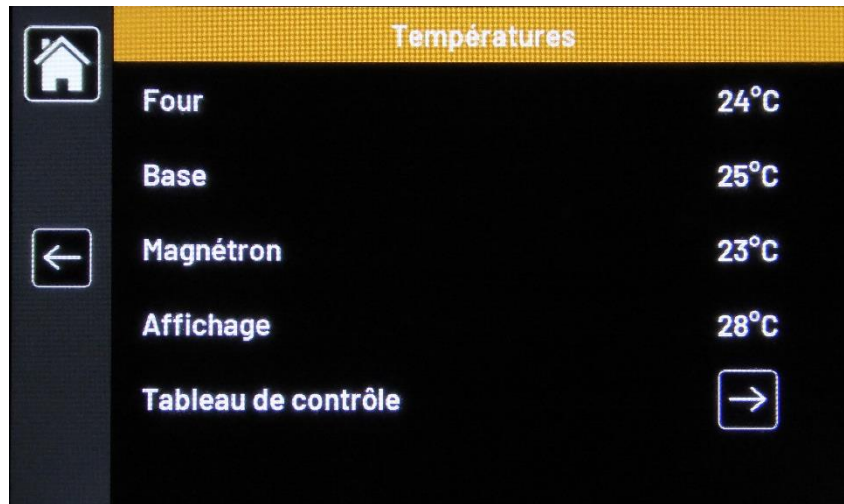


Cet écran est utilisé par les techniciens d'entretien pour vérifier les performances des composants du magnétron

La plage d'alimentation en CA est utilisée pour régler l'alimentation du magnétron. Une tension supérieure à 225 V CA est élevée et inférieure à 225 V est faible.

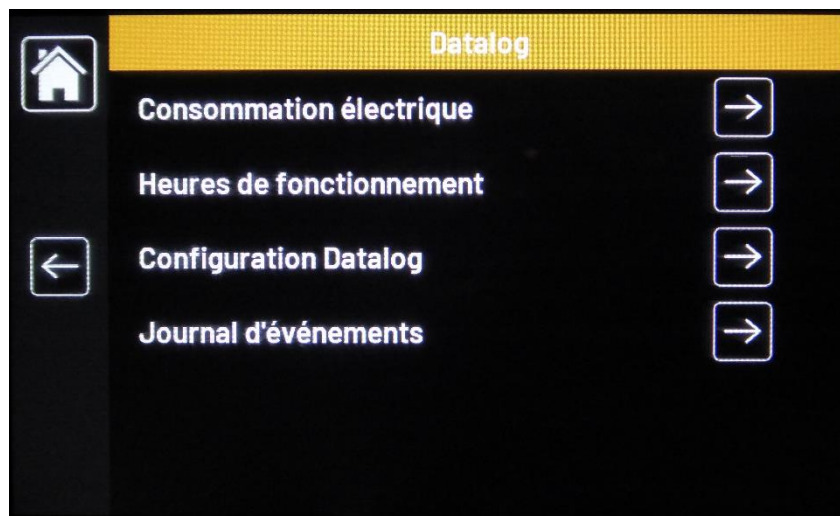


## Températures



Cet écran est utilisé par les techniciens d'entretien pour vérifier la température des différents composants du four. Si une température est trop élevée, elle est colorée en rouge et peut être due à un manque de circulation d'air dans le four.

## Datalog



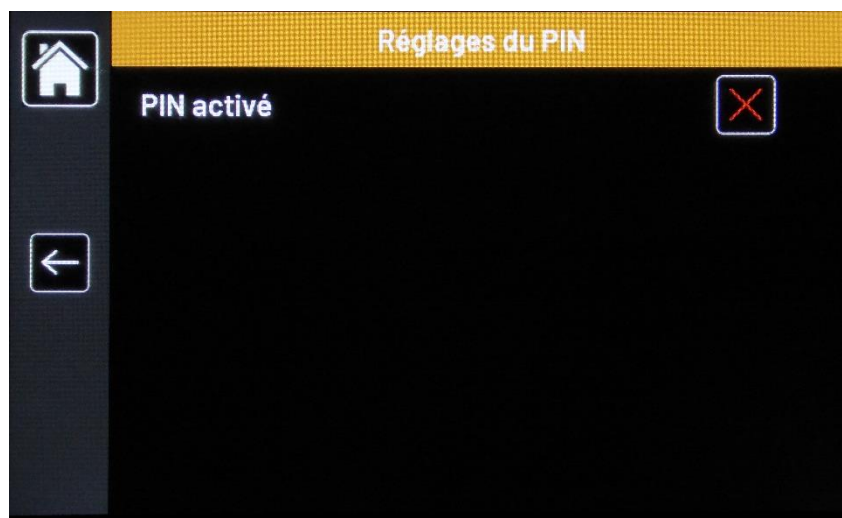
Cet écran indique la consommation d'énergie et compte également le nombre d'utilisations de la porte. Pour l'utiliser, l'heure et la date doivent être définies dans l'écran de configuration Datalog.



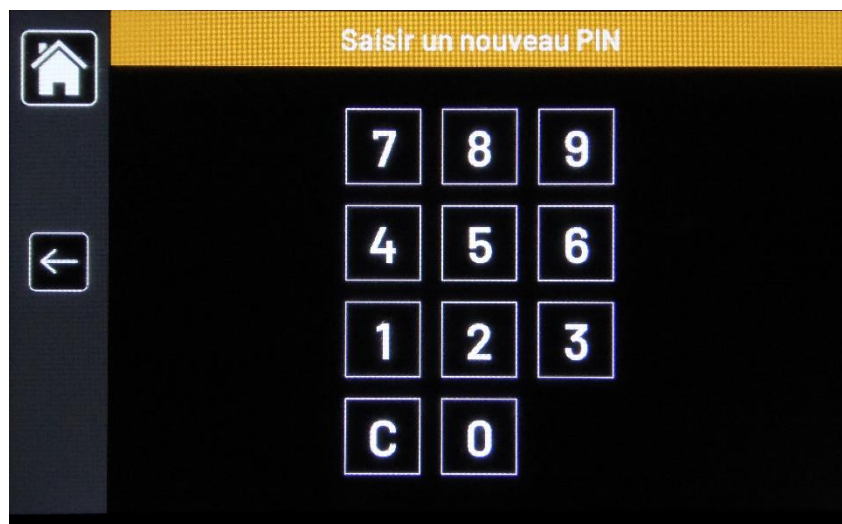
Touchez le paramètre concerné et utilisez le curseur pour le régler. Une fois que le paramètre est correct, confirmez en appuyant sur le bouton d'enregistrement.

### Paramètres – Paramètres du PIN

Les paramètres PIN permettent une appropriation sélective des paramètres et des fonctions du four.



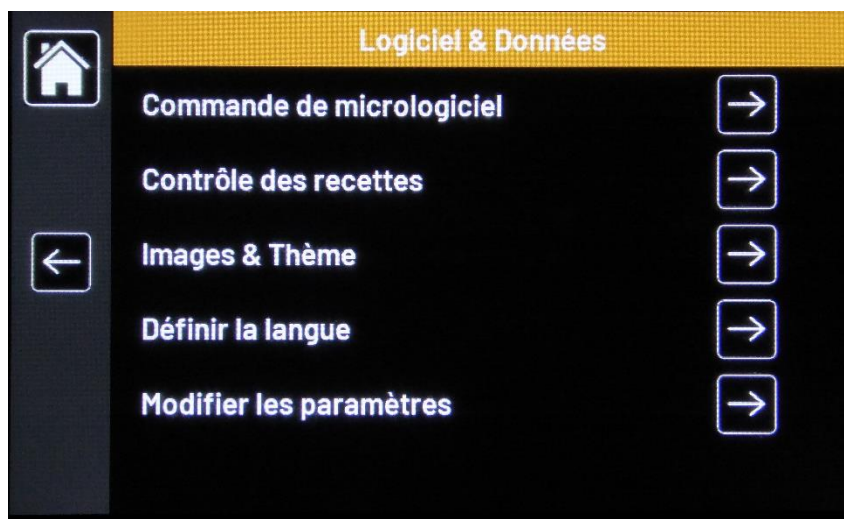
Pour définir un code PIN, appuyez sur la croix



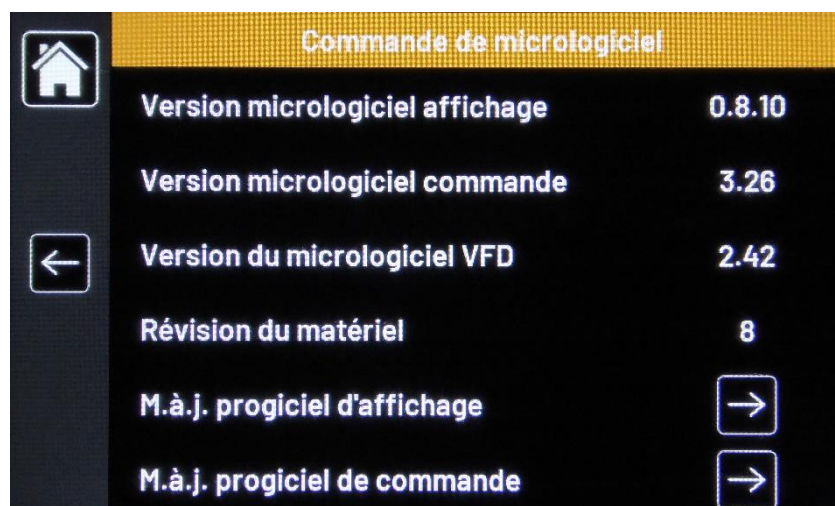
Saisissez un code PIN à 4 chiffres, puis confirmez le numéro lorsque vous y êtes invité. Une fois défini, le code PIN sera nécessaire chaque fois que vous accédez aux écrans de réglage. Vous pouvez désactiver le code PIN en accédant à l'écran des paramètres du code PIN, en sélectionnant pas de code PIN et confirmer en saisissant le code PIN. Un numéro PIN principal est disponible pour le service d'assistance de Lincat en cas d'oubli ou de perte du PIN.

## Logiciel et données

À partir des écrans Logiciel et Données, vous pouvez accéder aux versions du logiciel et du matériel que vous utilisez et les mettre à jour, charger et télécharger des recettes, y compris celles d'un autre CiBO+, définir votre apparence d'écran préférée et définir la langue appropriée.



## Commande de micrologiciel



Version micrologiciel affichage – indique la version actuelle du micrologiciel d’affichage

Version micrologiciel commande – indique la version actuelle du micrologiciel de contrôle

Version du micrologiciel VFD – indique la version actuelle du VFD.

Révision du matériel – indique la révision du matériel installé

Des mises à jour seront publiées par Lincat lorsqu'une amélioration sera apportée au four.

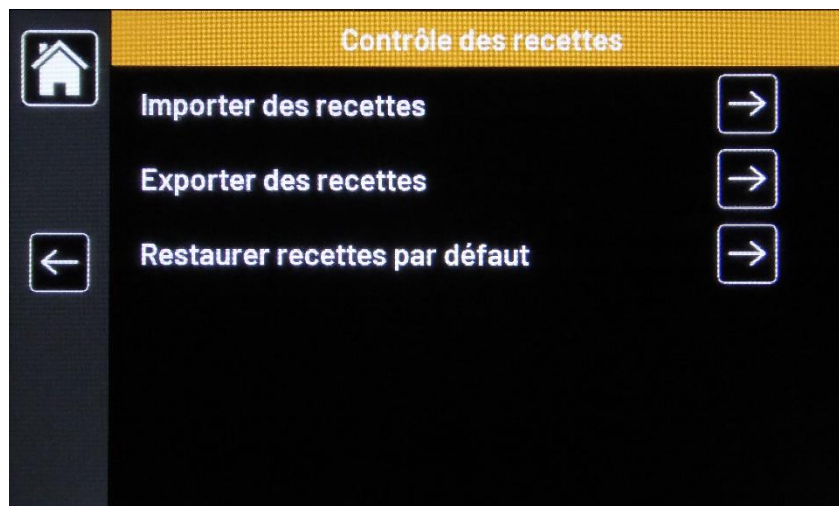
La séquence générale est de toujours mettre à jour le matériel d'affichage en premier.

Mise à jour du micrologiciel d’affichage – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d’aération inférieure. Appuyez sur la flèche. Vous accédez alors à un écran de confirmation. Touchez pour confirmer et sélectionner la version du logiciel. Le four est alors installé et va redémarrer. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place

Mise à jour du micrologiciel de contrôle – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d’aération inférieure. Touchez la flèche. Vous accédez alors à un écran de confirmation. Touchez pour confirmer et sélectionner la version du logiciel. Le four est alors installé et va redémarrer. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Lors de la mise à jour du logiciel, évitez d'ouvrir et de fermer la porte, car cela peut créer des interférences qui ralentissent le processus de mise à jour.

## Contrôle des recettes



Cette fonction permet de charger, télécharger et supprimer des recettes, ce qui permet de déplacer des recettes entre différents fours CiBO+.

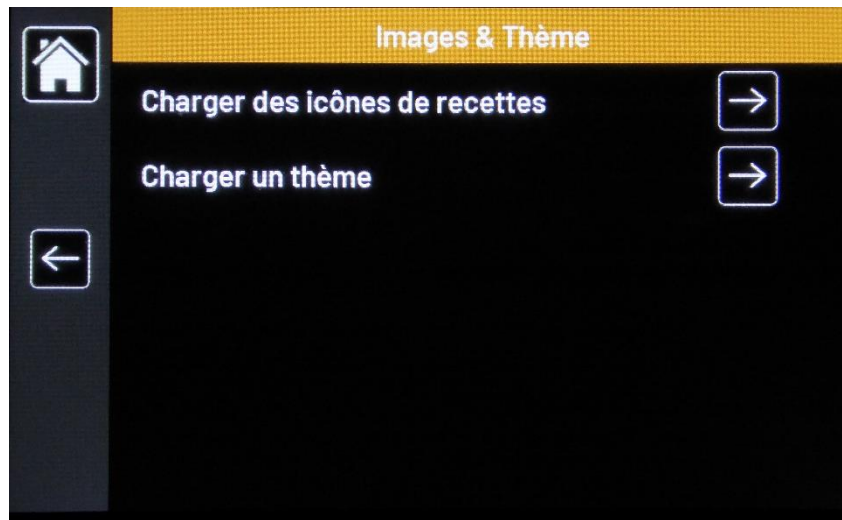
**Importer des recettes** – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Les recettes seront alors installées. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

**Exporter des recettes** – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Ces recettes seront exportées vers la clé USB. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

**Restaurer recettes par défaut** – permet de rétablir des recettes telles qu'elles ont été fournies.

## Logiciel et données – Images et Thèmes

Vous pouvez charger ici les icônes de recettes mises à jour et définir votre apparence d'écran préférée.

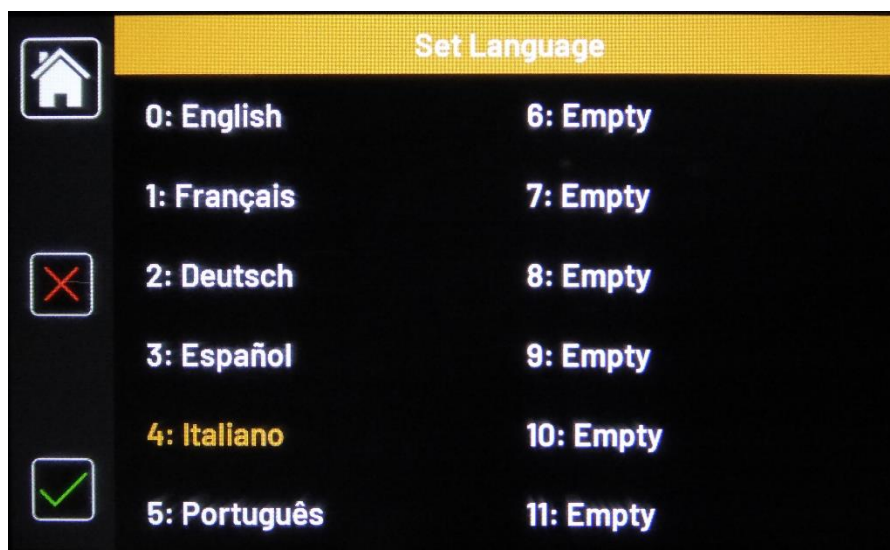


Charger des icônes de recettes – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour importer le jeu d'icônes de recettes. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

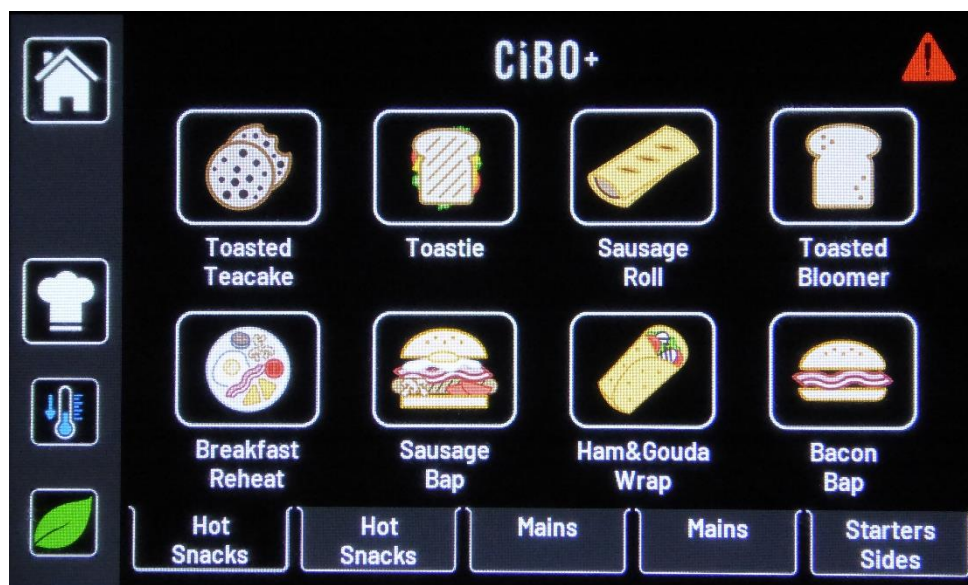
Charger un thème – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour charger le dernier thème. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

## Logiciel et données – Définir les langues

Cet écran vous permet de définir la langue dans laquelle le texte de l'écran s'affiche. Touchez la flèche de droite sur la langue que vous souhaitez utiliser et acceptez en touchant la coche.



## Messages d'erreur



Si vous voyez ce triangle d'avertissement, cela indique une erreur dans le four. Touchez le triangle pour accéder à l'écran de diagnostic. S'il s'agit d'une erreur d'élément ou de thermocouple, vous pouvez relancer le test pour confirmer. Essayez de redémarrer le four en le mettant hors tension pendant 10 secondes au niveau de la prise, puis en le redémarrant. Si le problème persiste, appelez le service après-vente de Lincat.

## Coupure de sécurité

Cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité, qui coupe l'alimentation de l'appareil en cas de défaillance. Si l'écran fonctionne à la mise en marche mais que l'appareil ne chauffe pas, le thermostat de sécurité peut devoir être reconfiguré. Appuyez sur le bouton rouge situé sur le panneau arrière (Fig 3G). Cette reconfiguration ne peut pas être activée tant que l'appareil n'est pas froid. Si cela continue à se produire, veuillez appeler notre service après-vente.

## Conditions de garantie

Votre produit est garanti par le fabricant. Il vous faut entretenir et prendre soin de votre produit en suivant les instructions d'entretien et de nettoyage. Ne nettoyez qu'avec du CiBO Sparkle (OC01) – d'autres produits peuvent endommager les composants et entraîner un appel de service non garanti. Appliquez toujours la protection du four après le nettoyage. (OS01) Si vous n'entretenez pas votre four ou si vous endommagez des composants pendant le nettoyage, Lincat peut vous facturer une réparation sous garantie. Veuillez consulter le site Web pour découvrir les termes et conditions.

## Guide de nettoyage



Portez des vêtements de protection.

N'utilisez ni jet d'eau ni nettoyeur à vapeur, et n'immergez pas cet appareil.

Le four doit être nettoyé régulièrement avec du nettoyant pour four **Lincat Sparkle (OC01)** et tous les dépôts alimentaires doivent être éliminés. Lorsque le four est froid, nettoyez avec de l'eau chaude et un détergent doux, sans utiliser d'outils ou de matériaux abrasifs. Séchez avec un chiffon doux et appliquez de **l'écran de four (OS01)**.











Ne vaporisez pas le convertisseur catalytique avec un détergent ou un nettoyant pour four caustique.

Assurez-vous que tous les joints de porte soient maintenus propres et inspectés régulièrement pour éviter les fuites de micro-ondes.

Le fait de ne pas maintenir la propreté du four peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait avoir un effet négatif sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

Vérifiez régulièrement le filtre à air sur la façade du four. Il peut être lavé dans un lave-vaisselle. N'utilisez pas le four sans le filtre.



<b>GUIDE DE NETTOYAGE RAPIDE</b>	
1. Ouvrez la porte et appuyez sur l'icône 'Cooldown+'. Une fois le refroidissement terminé, éteignez le four.	
2. Portez un équipement de protection. Placez un torchon sur la porte du four, elle peut être encore chaude.	
3. Appliquez du nettoyant 'CiBO+ Sparkle Oven Cleaner' sur la base, le haut et les côtés de l'intérieur du four.	
4. Vaporisez sur un chiffon et essuyez l'intérieur, les côtés et le joint de la porte.	
5. Laissez agir pendant 3 minutes	
6. Essuyez l'intérieur du four pour retirer la saleté. Vaporisez à nouveau au besoin.	
7. Essuyez avec un chiffon et de l'eau chaude.	
8. Séchez avec une serviette en papier et laissez la porte ouverte.	
9. Vaporisez avec du 'CiBO+ Protect Oven Shield.'	
10. Retirez le filtre sous la porte et rincez-le ou passez-le au lave-vaisselle.	

## Révision, maintenance et remplacement des pièces

Nous vous recommandons de faire entretenir/inspecter votre four CiBO+ une fois par an. Toutes les révisions, la maintenance et le remplacement des composants doivent être effectués par l'un de nos techniciens d'entretien recommandés.

Le joint de porte de ce four est considéré comme une pièce consommable et n'est pas couvert par la garantie.

Lincat conseille de faire vérifier le convertisseur catalytique chaque année et de faire éliminer soigneusement les débris et les particules alimentaires. N'utilisez pas de produits de nettoyage. Les dommages sur le convertisseur catalytique ne sont pas couverts par la garantie.

Le four contient une batterie pour l'enregistrement des données. Lincat conseille également de faire changer la batterie tous les 5 ans par un technicien d'entretien. La batterie n'est pas couverte par la garantie.

## Informations concernant l'entretien

Pour obtenir de l'aide concernant l'installation, la maintenance et l'utilisation de votre équipement **Lincat**, veuillez contacter notre service d'entretien :

**📞 Royaume-Uni : (+44) 1522 875520**

Pour les clients n'étant pas britanniques, veuillez contacter votre revendeur Lincat local

Tous les travaux d'entretien, autres que le nettoyage habituel, doivent être effectués par l'un de nos agents agréés en révision. Nous ne pouvons nous tenir responsable du travail effectué par d'autres personnes.

Pour que votre demande de révision soit traitée le plus efficacement possible, veuillez nous indiquer :

Les brefs détails du problème

- Code produit
  - Numéro de type
  - Numéro de série
- } Se trouvant tous sur la plaque du numéro de série

Lincat se réserve le droit d'effectuer tout travail sous garantie, s'il est possible d'accéder raisonnablement à l'appareil, pendant les heures normales de travail, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h.

## GARANTIE

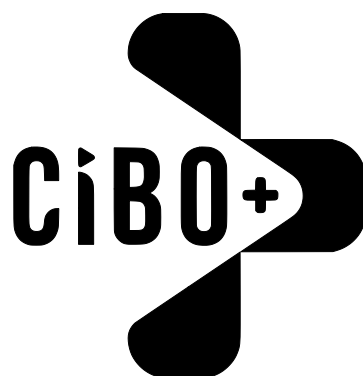
Ce four bénéficie d'une garantie de 2 ans accordée par Lincat au Royaume-Uni ou par votre revendeur en dehors du Royaume-Uni.

La garantie vient s'ajouter à vos droits statutaires ou légaux, sans les minimiser.

La garantie ne couvre pas :

- Les dommages accidentels, la mauvaise utilisation ou l'utilisation non conforme aux instructions du fabricant
- Éléments consommables.
- Les dégâts dus à une mauvaise installation, à une modification, à une révision non autorisée ou à des dommages dus à l'entartrage, à l'accumulation de débris alimentaires, etc.
- Le joint de porte de ce four est considéré comme une pièce consommable et n'est pas couvert par la garantie.
- Nettoyage dû à la cuisson de protéines crues ou à la pénétration de farine.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts indirects ou consécutifs.



by **Lincat**

## Istruzioni di installazione e funzionamento

### Modelli CiBO+, UKCA e CE

#### Indice

<b>English</b>	<b>2 – 38</b>
<b>Deutsch</b>	<b>39 – 74</b>
<b>Español</b>	<b>75 – 110</b>
<b>Français</b>	<b>111 – 146</b>
<b>Italiano</b>	<b>147 – 182</b>
Informazioni importanti	148
Avvertenze e precauzioni	149
Dati tecnici	152
Installazione e messa in funzione	153
Checklist degli accessori	155
Accessori, materiali soggetti a usura e codici	155
Istruzioni di funzionamento	157
Pulizia	180
Assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti	181
Informazioni per l'assistenza e garanzia	182

# INFORMAZIONI IMPORTANTI

---

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto, prestando particolare attenzione alle sezioni evidenziate con simboli di avvertenza, precauzione e annotazioni. Verificare sempre di averli compresi.



---

## AVVERTENZA!

Il simbolo è utilizzato quando esiste il rischio di lesioni personali.



---

## ATTENZIONE!

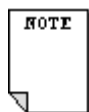
Il simbolo è utilizzato quando esiste il rischio di danneggiare il prodotto Lincat.



---

## NOTA:

Il simbolo è utilizzato per fornire ulteriori informazioni, indicazioni e consigli.



---

## CONSERVARE IL MANUALE A SCOPO DI RIFERIMENTO FUTURO



Il presente manuale contiene indicazioni di sicurezza e istruzioni di installazione e funzionamento importanti. Gli utenti/operatori saranno tenuti a leggerlo prima di azionare il forno. Oltre a causare lesioni o decesso e danni al forno, il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale renderà nulla la garanzia.

Avvertenze e precauzioni



L'apparecchiatura deve essere installata, messa in opera e sottoposta a manutenzione da personale qualificato in conformità ai regolamenti locali e nazionali vigenti nel paese di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato richiederne la sostituzione al produttore, al suo responsabile dell'assistenza clienti o ad una persona qualificata equivalente.

Verificare che la presa a parete e la spina dell'alimentazione di rete siano accessibili in qualsiasi momento.

Rimuovere il rivestimento in plastica e pulire l'apparecchiatura prima dell'uso con un panno morbido.

Durante il funzionamento, i componenti possono riscaldarsi - evitare il contatto accidentale.

Scollegare l'apparecchiatura prima di effettuare interventi di manutenzione o pulizia.

### **Precauzioni volte a prevenire l'eventuale esposizione a energia eccessiva delle microonde**

In casi di danneggiamento delle guarnizioni di uno o più sportelli, non azionare il forno prima dell'intervento di riparazione, che dovrà essere effettuata da una persona competente.

Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che preveda la rimozione di una copertura di protezione dall'esposizione all'energia delle microonde è pericoloso se non effettuato da persone competenti

Evitare la possibile esposizione all'energia delle microonde - non azionare il forno con lo sportello aperto. È importante che lo sportello fornisca una tenuta adeguata durante il funzionamento, per cui in caso di danni alle guarnizioni o alle cerniere, l'apparecchiatura deve essere riparata da una persona competente prima dell'uso. Mantenere la guarnizione dello sportello pulita e priva di scorie in modo che possa svolgere la funzione di tenuta della cavità quando il microonde è in funzione.

Prestare attenzione all'uso di utensili in plastica in quanto il forno è combinato, cioè microonde e convezione.

Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori a tenuta stagna o vasi di vetro chiusi in quanto potrebbero esplodere.

Il riscaldamento a microonde di bevande può causare un'ebollizione eruttiva ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore.

Agitare o scuotere il contenuto del biberon e dei vasetti contenenti alimenti per neonati, controllare la temperatura prima di consumarlo in modo da evitare ustioni. Si raccomanda di non utilizzare il forno per riscaldare tali prodotti.

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di carta o plastica adatti al microonde, prestare attenzione in quanto esiste il rischio di incendio.

Qualora si rilevi la presenza di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere chiuso lo sportello in modo da soffocare eventuali fiamme.

Non riscaldare nel microonde le uova ancora nel guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere al termine del riscaldamento.

### Attenzione



Non utilizzare utensili in metallo nel forno, tranne quando raccomandato dai produttori di alimenti per microonde. Riscaldare gli alimenti in contenitori di vetro, ceramica e carta oppure di plastica specifica per microonde.

Non utilizzare il forno per friggere, in quanto i grassi potrebbero surriscaldarsi e risultare difficili da maneggiare.

Forare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima di cuocerli con l'energia delle microonde, per consentire la fuoriuscita costante di vapore.

Non utilizzare termometri da cucina comuni durante la cottura in modalità combinata o microonde, in quanto la maggior parte di essi contiene mercurio e può causare arco elettrico, malfunzionamento o danni al forno.

Non utilizzare carta, plastica o altri materiali combustibili non adatti alla cottura. In caso di temperatura del forno elevata, il materiale potrebbe incendiarsi.

Gli articoli adatti all'uso nei forni a microonde dovranno recare il relativo simbolo di sicurezza. Si riporta di seguito una selezione. Rimuovere le manopole dall'imballaggio.



Non riscaldare contenitori a tenuta stagna o sacchetti di plastica nel forno. Alimenti o liquidi potrebbero esplodere rapidamente e causare la rottura del contenitore o del sacchetto. Forare e aprire il contenitore o il sacchetto prima di riscaldare. Non utilizzare carta stagnola o pellicola di alluminio nel forno.

Non scollegare il forno subito dopo l'uso, per consentire alla ventola interna di raffreddare il forno stesso ed evitare danni ai componenti elettrici.

Per evitare il malfunzionamento dei pacemaker, consultare un medico o il costruttore del dispositivo in merito agli effetti dell'energia delle microonde sul pacemaker.

Non cuocere direttamente sulla base di vetro. Utilizzare un foglio di Teflon o un rivestimento simile.

Non utilizzare utensili in metallo per pulire la base di vetro. Non battere sulla base di vetro.

**Utilizzare nel forno soltanto fogli di alluminio, plastica monouso o metallo approvati da Lincat.**

**Non azionare il forno se danneggiato.**

È importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e non si rilevino danni:

- (1) alla struttura dello sportello o alla strozzatura del microonde all'interno dello sportello
- (2) a cerniere o chiusure (rotte o allentate)
- (3) alle guarnizioni dello sportello e alle superfici di tenuta stagna

### **Manutenzione programmata**

La manutenzione preventiva periodica è essenziale per ottimizzare le prestazioni. Per garantire un raffreddamento adeguato, è necessario tenere motori, ventole ed elettronica privi di sporcizia, polvere e scorie. Il surriscaldamento è nocivo per la durata dei componenti indicati. Gli intervalli periodici di pulizia preventiva possono variare in funzione dell'ambiente di funzionamento del forno.

**Non cuocere ingenti quantità di carne cruda nel forno. Il forno è dotato di convertitore catalitico che può bloccarsi e non funzionare se si cuociono quantità eccessivi di alimenti grassi, come hamburger e salsiccia.  
Lincat raccomanda di riscaldare le proteine cotte.**

### Dimensioni esterne, peso e potenza

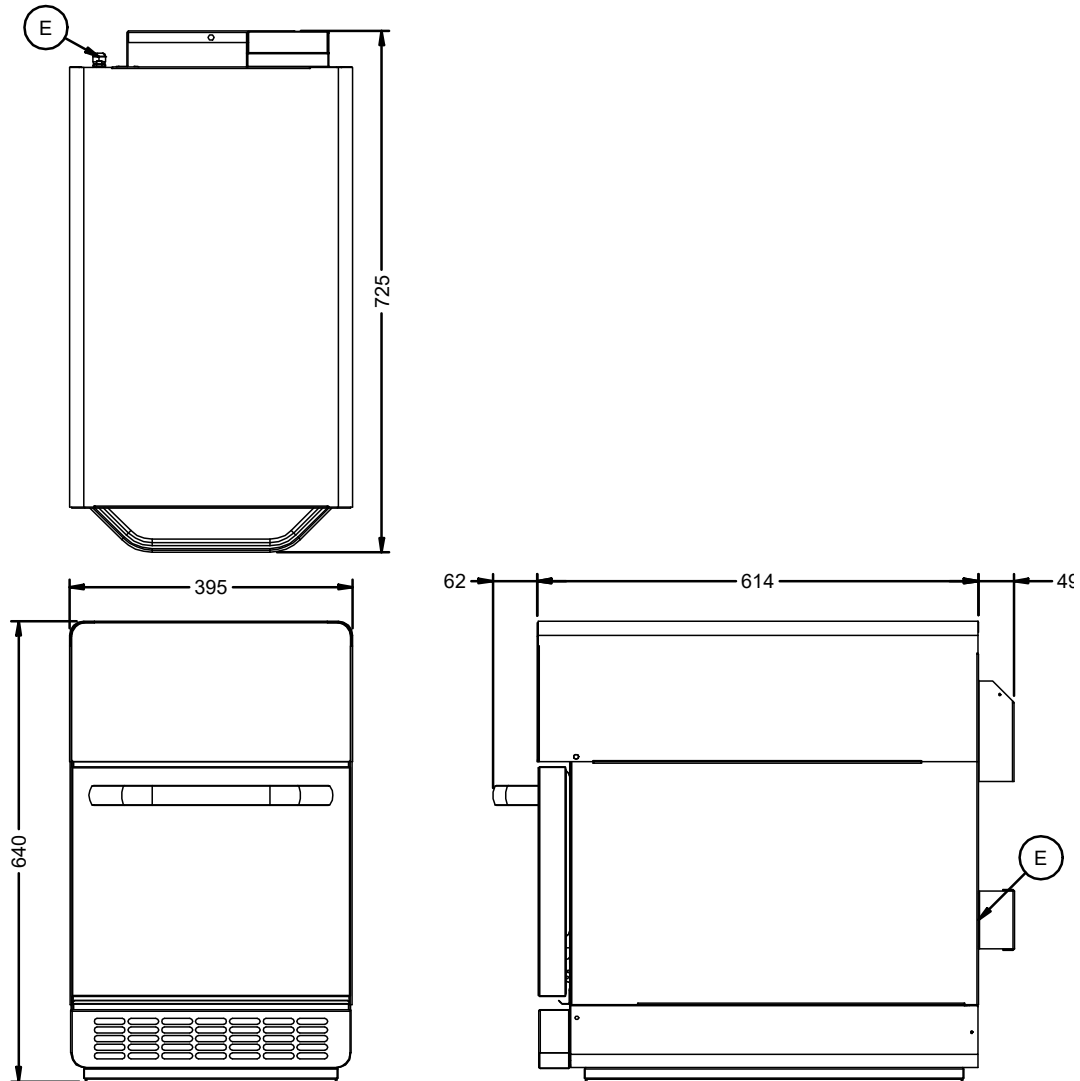
Altezza (mm)	640
Larghezza (mm)	395
Profondità (mm)	665 + 60 maniglia
Peso (kg)	52,0
Potenza nominale	3kW, 13A @230V
Potenza Cibo+Boost	4.6kW, 20A @230V
Potenza Cibo+Boost/3	4.6kW 3 phase 400V + N L1 - 8.3A, 1900W L2 - 6.5A, 1500W L3 - 5.2A, 1200W

### Dimensioni interne della cavità del forno

Altezza (mm)	160
Larghezza (mm)	335
Profondità (mm)	345



## Disegni tecnici



## Installazione e messa in funzione

L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.



L'apparecchiatura è dotata di morsetto di collegamento equipotenziale per consentire il collegamento incrociato a terra con altre attrezzature.

In caso di sostituzione della spina, collegare i morsetti come segue.

Filo verde e giallo	Terra	E
Filo blu	Neutro	N
Filo marrone	Tensione	L1
Filo nero	Tensione	L2
Filo grigio	Tensione	L3

I cavi di alimentazione dovranno essere flessibili, inguainati e resistenti all'olio, non più leggeri di un cavo inguainato comune in policloroprene o elastomero equivalente (codice 60245 IEC 57)

Installare l'apparecchiatura su una superficie piana con gli sfiati privi di ostruzioni. Verificare che la superficie regga il peso dell'apparecchiatura in sicurezza. Eventuali tramezze, pareti o arredi devono essere in materiale ignifugo. Distanze minime: A 50mm, B 50mm - vedere Fig 1. L'apparecchiatura non è prevista per il montaggio a incasso.

**Non posizionare il forno direttamente accanto ad aree di preparazione esposte a polvere / dedicate a preparazioni a base di farina.**

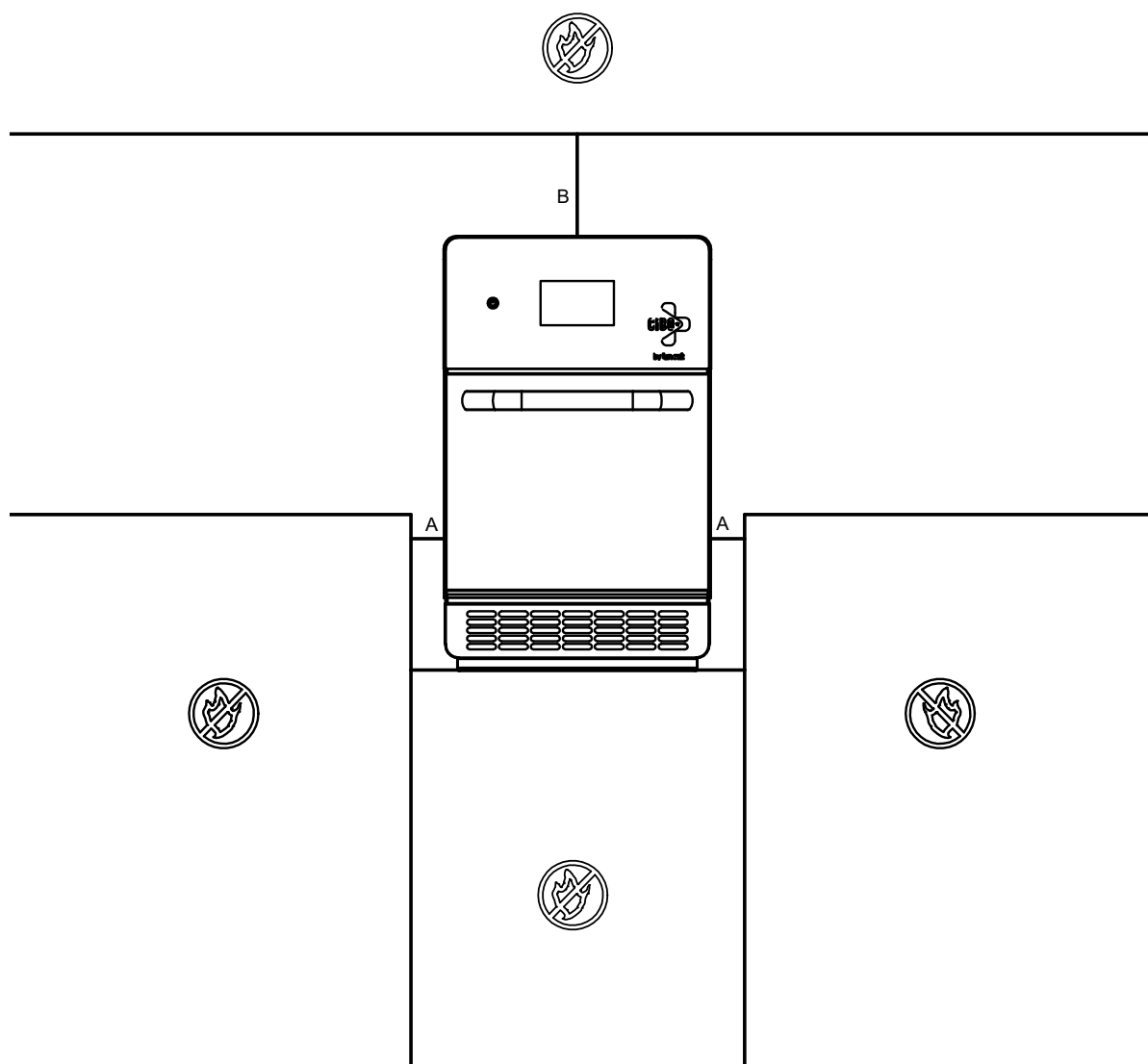


Fig. 1

Si raccomanda di cuocere sempre sul vassoio o sul foglio in Teflon. Non cuocere mai direttamente sulla base di vetro.

## Contenuto della confezione

CiBO+ forno  
Il presente Manuale di istruzioni IS782  
Guida rapida xxx  
Libro di ricette  
Guida alla pulizia xxx  
Pala di carico LT05  
Vassoio in Teflon CIBO/TT  
Foglio in Teflon TFS05  
Detergente forno OC01 (CiBO Sparkle)  
Protezione del forno OS01  
Griglia del filtro dell'aria GR68

## Accessori, materiali soggetti a usura e codici

Supporto magnetico della pala di carico	LTH01
Chiavetta USB	CIBOPLUS/USB
Vassoio di cottura al forno	NSBT23
Detergente forno	OC01
Protezione del forno	OS01
Vassoio in Teflon	CIBO/TT
Foglio in Teflon	TFS05
Pala di carico	LT02

## Disposizione generale

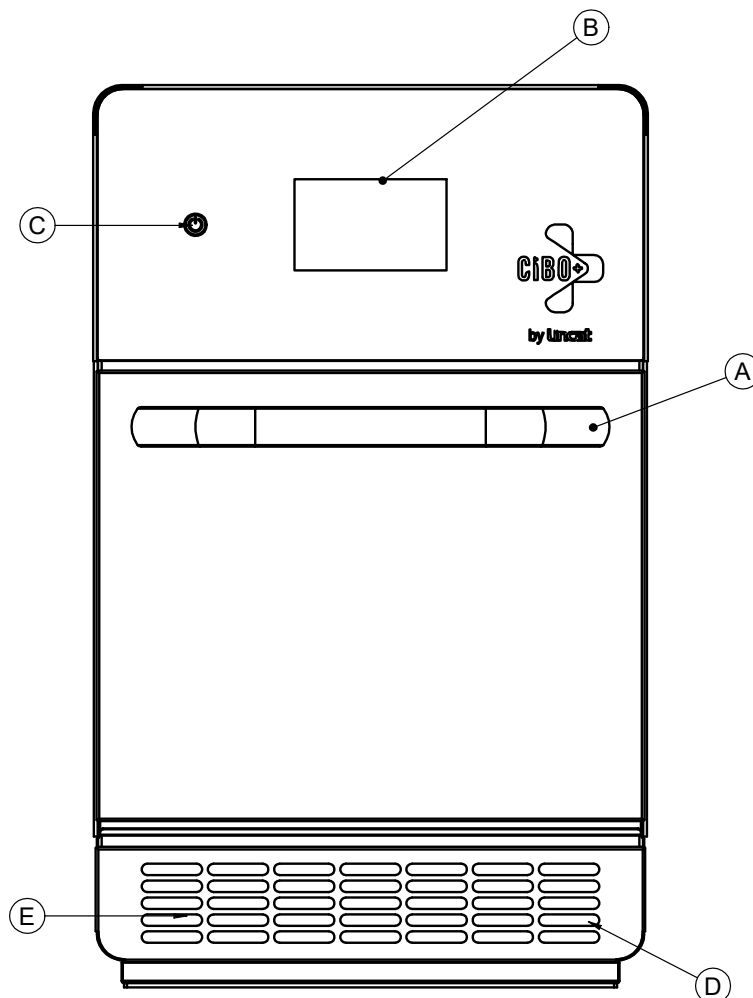


Fig. 2 (vista anteriore)

- A - Maniglia dello sportello
- B - Display touchscreen
- C - Pulsante di accensione/spengimento, premere e tenere premuto per 3 secondi
- D - Il filtro dell'aria deve essere installato quando il forno è acceso
- E - Porta USB (dietro il filtro dell'aria)

Estrarre il filtro dell'aria per accedere alla porta USB. Il filtro dell'aria è montato su una scanalatura; per staccarlo, spingere verso l'alto e tirare in avanti.

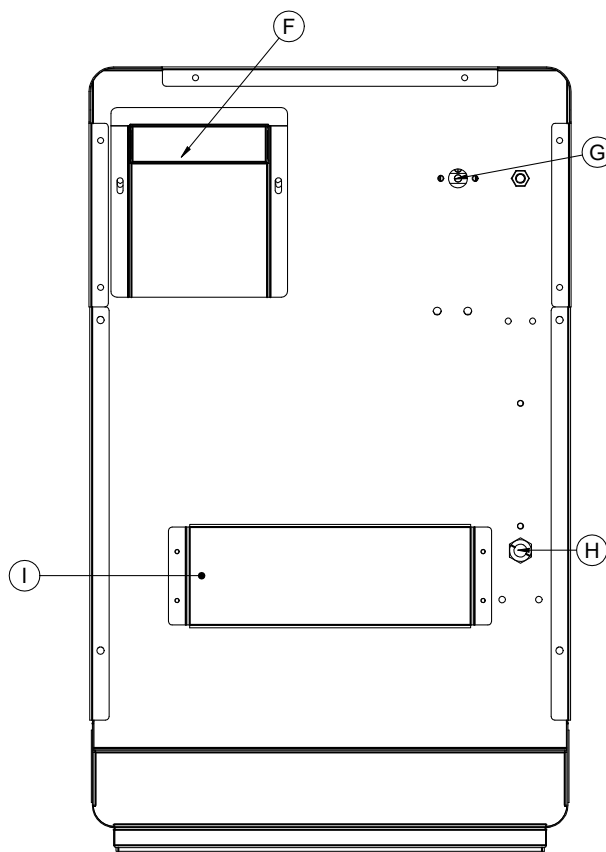


Fig. 3 (vista posteriore)

F - Presa d'aria, non ostruire

G - Termostato limite

H - Alimentazione di rete

I - Distanziale

L'apparecchiatura dovrà essere utilizzata soltanto da personale formato e qualificato.

### Guida rapida - Accensione

Effettuare i relativi controlli di sicurezza e accertare che il forno sia pulito e vuoto prima di procedere. Spruzzare le pareti interne, la base e la parte interna dello sportello con la protezione del forno (OS01)

Collegare il forno a una presa a muro e accenderla.

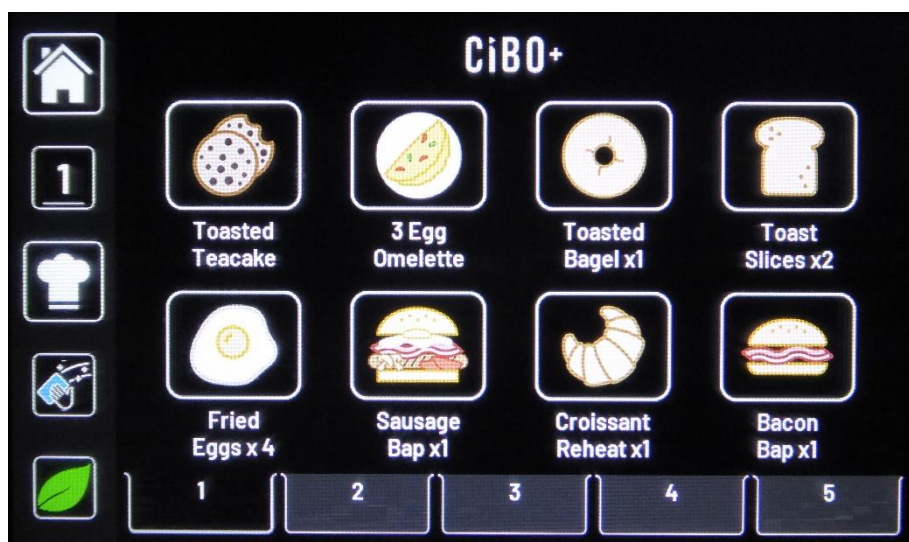
Per accendere il forno, toccare e tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento (Fig. 2, C) per 3 secondi. Il forno emetterà un segnale acustico e visualizzerà il logo CiBO+ seguito dalla schermata Home.

## Schermata Home

### Tecnologia di cottura a triplo calore CiBO+

CiBO+ prevede tre fonti di calore: un doppio elemento del forno con potenze nominali pari a 500 e 1.500W, un magnetron a microonde in uscita da 1000W e un elemento della base riscaldato a 700W. Non tutte le fonti di calore sono azionate contemporaneamente (il controller previene tale condizione) e la potenza è sempre inferiore a 13 amp, consentendo l'utilizzo di una spina standard da 13A.

CiBO+ può cuocere qualunque tipo di alimento, sebbene con una cavità di piccole dimensioni si sconsiglia la cottura continua di proteine ad alto contenuto di grassi in quanto danneggerebbero il convertitore catalitico.



Il funzionamento del controller CiBO+ è concepito in modo che un semplice tocco consenta di effettuare qualsiasi modifica/selezione



**Pulizia e spegnimento.** È una funzione speciale che consente di raffreddare rapidamente il forno al di sotto dei 50 °C (in circa 10 minuti se l'utente apre lo sportello) che in seguito si spegnerà automaticamente.



**Recipe Manager.** Consente di accedere alle singole ricette e quindi alle impostazioni generali del forno tramite la relativa rotella nell'angolo in basso a sinistra.



**ECO.** La funzione è visualizzato nell'angolo in basso a sinistra quando si seleziona la modalità ECO nelle impostazioni. Può essere utilizzata per ridurre il consumo energetico durante i periodo di calma.

La schermata Home visualizza le prime 8 ricette del primo gruppo. È possibile selezionare altri quattro gruppi nella parte bassa della schermata.

## Descrizione dei gruppi

La schermata Home riporta i cinque gruppi di ricette a cui si può attribuire un nome.

Ogni gruppo di otto ricette ha le stesse impostazioni di temperatura del forno e della base e le eventuali modifiche apportate si applicano all'intero gruppo.

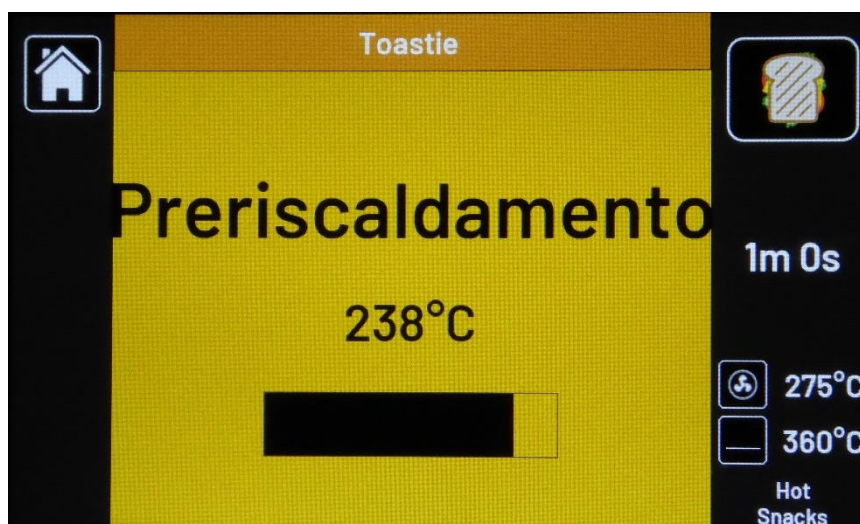
Se si desidera, è possibile stabilire la temperatura operativa ottimale e avere più gruppi in funzione alla stessa temperatura.

Le singole ricette possono prevedere fino a quattro step che consentono di modificare sia la velocità dell'aria, in modo da incrementare la colorazione della parte esterna degli alimenti, sia la potenza, affinché il calore penetri al centro del prodotto. La maggior parte degli alimenti richiede un solo step.

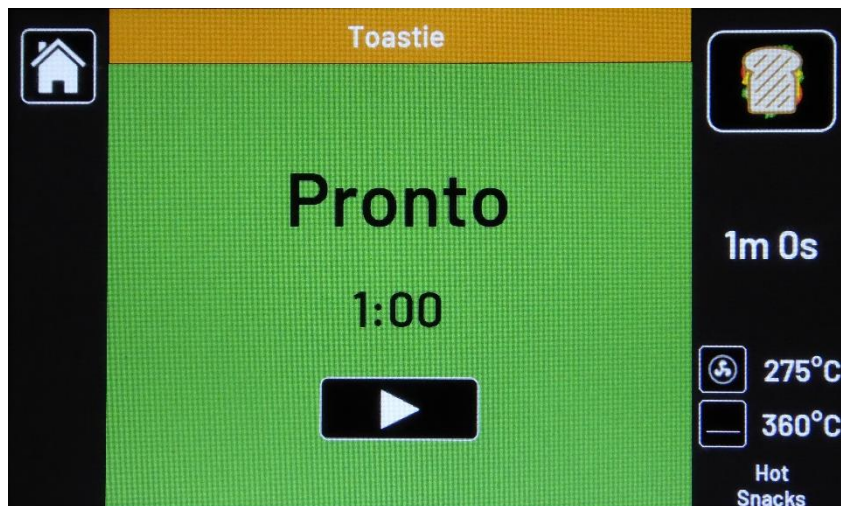
Quando si seleziona una ricetta, il forno si riscalda alla temperatura del forno e della base prevista da tale gruppo.

## Funzionamento

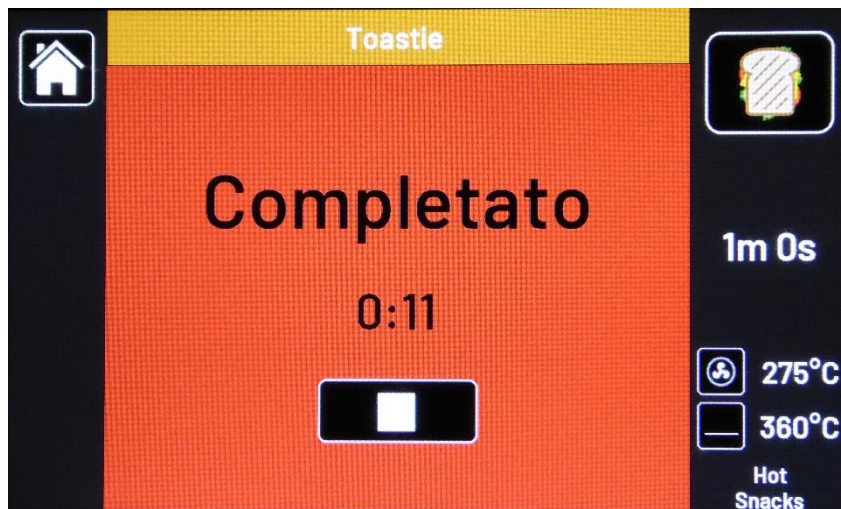
Per azionare, toccare la richiesta selezionata. Il forno si preriscalderà alla temperatura impostata (se inferiore a quella della ricetta). Toccare le temperature del forno/della base impostate nell'angolo in basso a destra per visualizzare le temperature correnti, toccare nuovamente per tornare alle temperature impostate. Per ridurre al minimo il preriscaldamento, si consiglia di accendere il preriscaldamento automatico nella schermata delle impostazioni. In questo modo, il forno manterrà la temperatura impostata e sarà sempre pronto per la cottura.



Quando si raggiunge la temperatura del forno impostata, il forno emetterà un segnale acustico, la schermata diventerà verde e si potrà caricare il prodotto nel forno.



Posizionare l'alimento nel forno e toccare il pulsante Esegui. Il forno cuocerà l'alimento secondo la ricetta selezionata, la schermata diventerà rossa e il segnale acustico segnalerà la fine della cottura.



Toccare "Stop" ed estrarre con cautela l'alimento dal forno. Il menu delle impostazioni comprende l'opzione di arresto automatico/reset.



## Impostazioni

### Copia e spostamento delle ricette

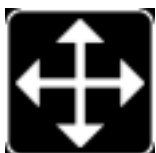
Dalla schermata Casa, toccare Gestione Ricette per visualizzare la relativa schermata, che consente di copiare/spostare e modificare le ricette.



**Copia** Toccare questo pulsante e selezionare la ricetta da copiare.

Selezionare quindi la posizione in cui copiare la ricetta, che può trovarsi in qualsiasi gruppo.

**Nota.** La temperatura del forno e della base saranno impostate in funzione del gruppo in cui viene spostata la ricetta, per cui può essere necessario modificare i tempi di cottura.



**Sposta** Toccare questo pulsante e selezionare la ricetta da spostare.

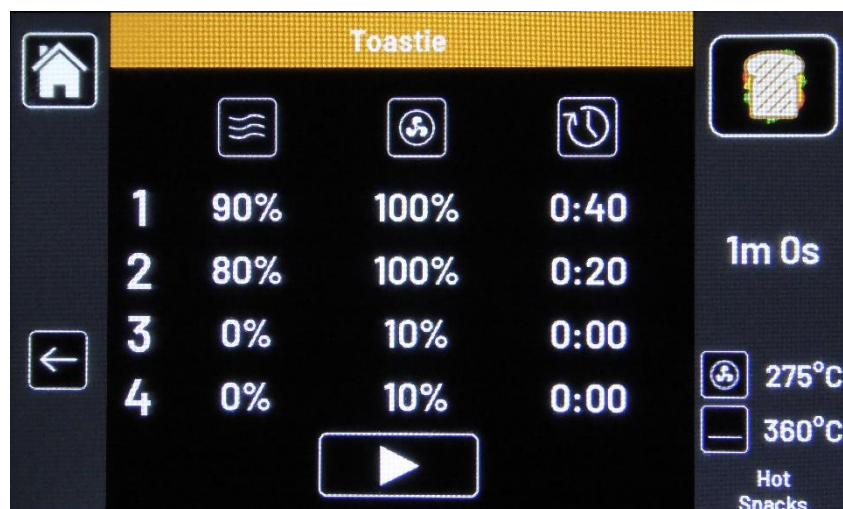
Selezionare quindi la posizione in cui spostare la ricetta, le altre ricette si disporranno automaticamente da sole. Lo spostamento funziona soltanto nel gruppo in cui si sta lavorando.



**Impostazioni** Toccare il pulsante delle impostazioni per accedere al setup generale del forno.

## Modifica delle ricette

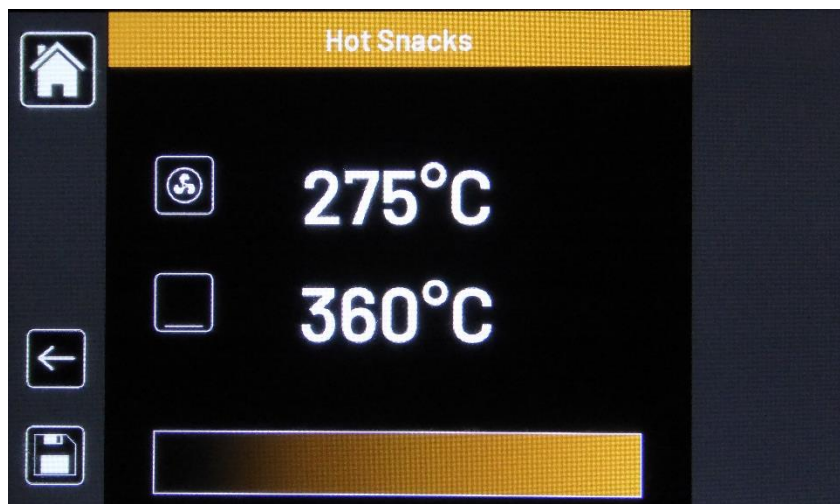
Questa è una ricetta tipica.



Per rinominare il gruppo, toccare il nome del gruppo (Hot Snacks) sulla barra delle impostazioni a destra e modificare il titolo con la tastiera. Accettare le modifiche con il segno di spunta. Toccare l'icona **Salva**. Toccare l'icona Casa per tornare alla schermata principale.

Per rinominare una ricetta, toccare il nome della ricetta (Toastie, alette di pollo) sulla barra delle impostazioni in alto e modificare il titolo con la tastiera. Accettare le modifiche con il segno di spunta. Toccare l'icona **Salva**. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale. Le ricette possono avere due righe di testo.

## Modifica delle impostazioni della temperatura del forno di un gruppo



Da una ricetta selezionata, toccare i valori della temperatura (lato in basso a destra) per visualizzare la schermata di regolazione della temperatura (sopra).

Toccare le temperature da modificare e regolare con la barra di scorrimento.

Toccare l'icona Salva e l'icona Home per tornare alla schermata principale. Tutte le ricette di quel gruppo utilizzeranno ora le nuove impostazioni di temperatura.



**Temperatura del forno.** È la temperatura del forno, regolabile tra 30 e 280°C



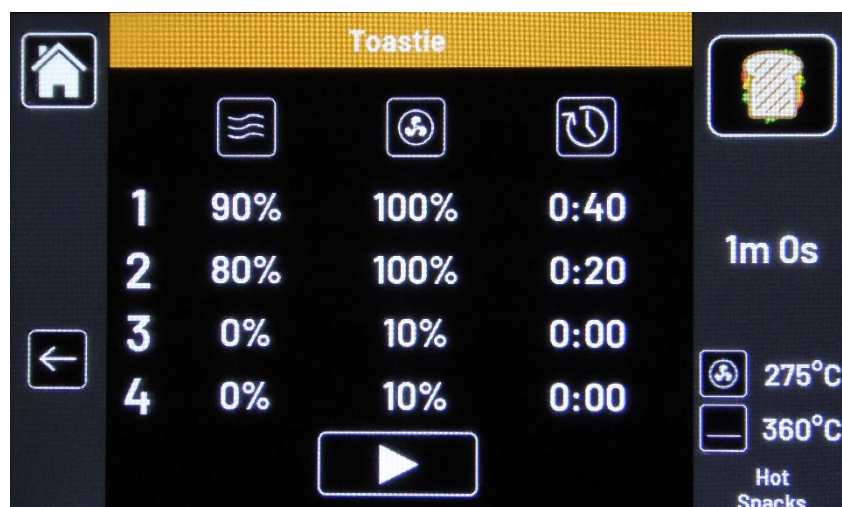
**Temperatura della base.** È la temperatura della base di vetro ceramico del forno, regolabile tra 30 e 350°C



**Salva.** Consente di salvare le impostazioni correnti; per non salvare la nuova impostazione toccare la freccia indietro.

## Modifica delle singole ricette

Dal Recipe Manager toccare l'icona della ricetta da modificare.



La schermata di modifica della ricetta è costituita da 4 righe di fasi di cottura (nella maggior parte delle ricette non si utilizzano tutte) con 3 colonne per impostare potenza del microonde, velocità della ventola e tempo.

Toccare un valore numerico che diventerà arancione e potrà quindi essere modificato dalla barra di scorrimento. Il tempo di cottura di ogni fase aumenterà e sarà aggiunto al tempo di cottura totale della ricetta visualizzato a destra sotto l'icona della ricetta.

Dopo avere regolato il valore, apparirà l'icona Salva. A questo punto, sono disponibili due opzioni. Provare le nuove impostazioni toccando l'icona Salva e quindi tornando alla schermata Casa oppure toccando il pulsante Esegui senza tornare alla schermata Home in modo da rendere più rapida la realizzazione delle ricette. Se i risultati della ricetta di prova sono soddisfacenti, si ricorda di toccare Salva prima di tornare alla schermata Casa.



**Potenza del microonde.** È un valore percentuale regolabile con incrementi del 10% da 0 a 100%



**Velocità della ventola.** È un valore percentuale regolabile con incrementi del 10% da 0 a 100%



**Tempo.** È espresso in secondi e minuti e regolabile a intervalli di 5 secondi da 0 secondi a 30 minuti

## Modifica dell'icona di una ricetta

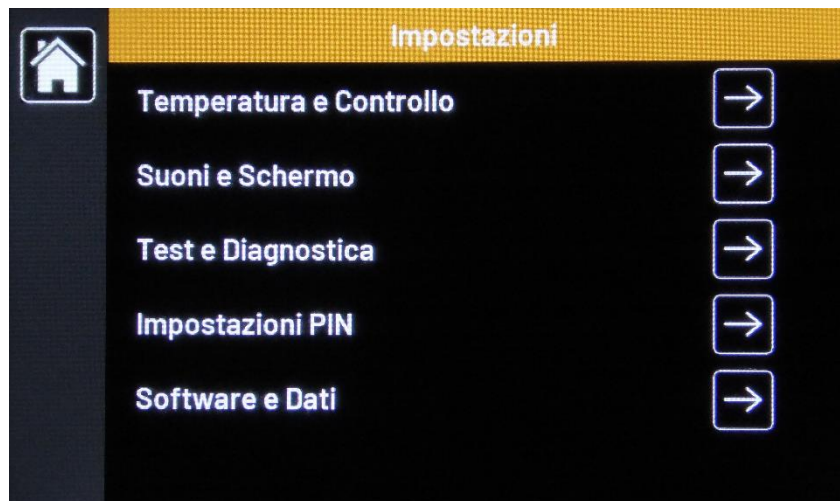
Si possono selezionare le icone delle ricette dalla libreria per completare il prodotto da cuocere. Per modificare le icone delle ricette, toccare Gestione Ricette; l'icona della ricetta sarà modificata. Toccare l'immagine dell'icona nell'angolo in alto a destra per aprire la libreria delle icone. Selezionare la nuova icona, toccare **Salva** e l'icona della casa per tornare alla Home page e visualizzare la nuova icona della ricetta.

## Impostazioni generali

CiBO+ è dotato di numerose impostazioni regolabili per consentire la personalizzazione del forno. Per accedere al menu delle impostazioni, dalla schermata Casa toccare Gestione Ricette e poi Impostazioni.

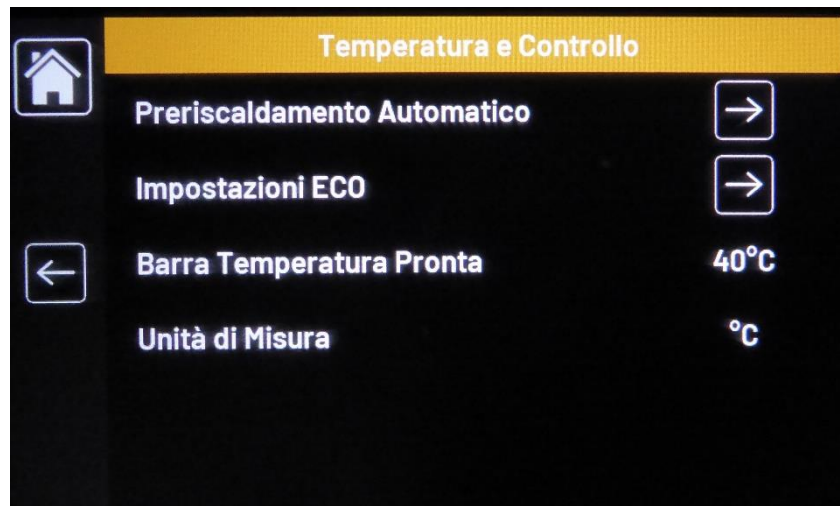


**Impostazioni** Toccare il pulsante delle impostazioni per accedere al setup generale del forno. Può essere attiva la protezione tramite PIN.



Questa schermata delle impostazioni visualizza le cinque sotto-categorie. Toccare la freccia corrispondente per passare al livello successivo.

### Temperatura e controllo



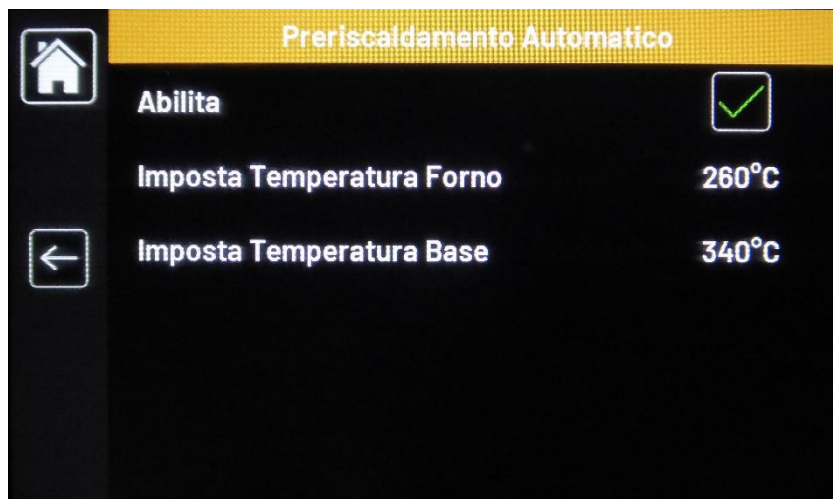
**Preriscaldamento automatico** - Se impostato, il forno inizierà a riscaldarsi quando è acceso e sulla schermata Home. Si raccomanda di selezionarlo per predisporre meglio il forno alla cottura.

**Banda temperatura pronta** - È il range di temperatura a cui il forno è pronto a ricevere gli alimenti da cuocere. Una banda iniziale valida avrà un valore di 30°C. Se il forno visualizza ripetutamente il preriscaldamento dopo la cottura, può essere necessario aumentare.

**Unità di Misura** - Toccare per passare da Celsius a Fahrenheit e viceversa.

**Impostazioni ECO** - Vedere la descrizione alla pagina seguente.

## Impostazioni del preriscaldamento automatico

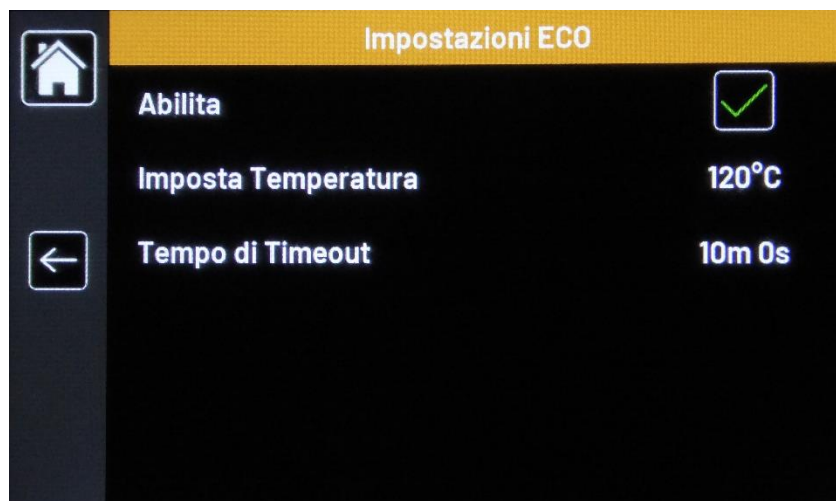


**Abilita** - Consente di accendere e spegnere il preriscaldamento automatico. Quando è spento, il forno non si scalderà finché non sarà stata selezionata una ricetta. Per raggiungere la temperatura di cottura saranno necessari circa 10 minuti.

**Imposta Temperatura Forno** - Imposta la temperatura predefinita tra 30 e 280 °C. Toccare per modificare, utilizzare la barra di scorrimento e salvare la nuova temperatura. Si raccomanda di impostare la temperatura di cottura più comune da utilizzare.

**Imposta Temperatura Base** - Imposta la temperatura predefinita tra 30 e 360 °C. Toccare per modificare, utilizzare la barra di scorrimento e salvare la nuova temperatura. Si raccomanda di impostare la temperatura della base più comune da utilizzare.

## Impostazioni ECO



Eco consente di risparmiare energia durante i periodi di calma riducendo la temperatura del forno.

**Abilita** - Consente di spegnere e accendere la funzione ECO.

**Imposta temperatura** - Imposta la temperatura a cui si riduce il forno dopo un periodo di inattività entro la fine del tempo a disposizione

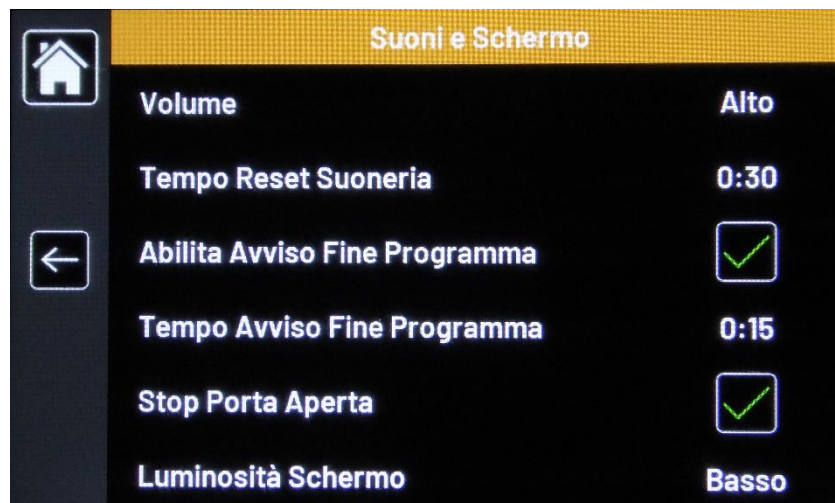
**Tempo di Timeout** - Tempo di inattività consentito prima dell'attivazione di ECO.

Quando ECO è attivo, la schermata diventa nera e visualizza ECO in verde al centro. Per uscire da ECO, toccare semplicemente la schermata, l'unità si riscaldereà nuovamente alle temperature impostate.



## Impostazioni – Sound and Display (Suono e visualizzazione)

Le impostazioni Sound and Display consentono all'utente di configurare i volumi e l'aspetto della schermata a proprio piacimento.



**Volume** – Toccare il volume per attivare il livello del segnalatore acustico.

**Tempo Reset Suoneria** – Toccare il tempo per visualizzare la durata del tempo del segnalatore acustico. È impostata per suonare ogni 10 secondi per la durata prevista.

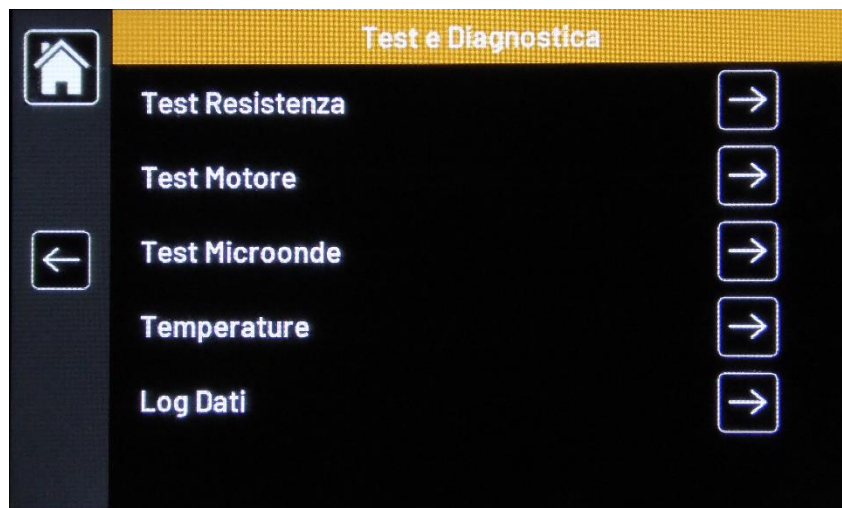
**Abilita Avviso Fine Programma** – Il segnalatore acustico comunica all'operatore che il cibo è quasi cotto. Toccare per accendere e spegnere il segnalatore acustico che segnala la fine della cottura.

**Tempo Avviso Fine Programma** – Toccare per impostare il tempo prima della fine della cottura e azionare il segnalatore acustico.

**Avvio/Arresto porta aperta** – Se abilitata, la funzione consente di aprire o chiudere lo sportello per controllare l'avvio o l'arresto della cottura della ricetta. Toccare per attivare/disattivare

**Luminosità Schermo** – Toccare per regolare la luminosità dello schermo.

## Impostazioni – Test e Diagnostica (Utility Tecnica)



Questa serie di utility consente di controllare lo stato del forno. Non sono necessarie per l'uso quotidiano, ma consentono di eseguire la diagnostica e testare i vari componenti del forno.

È disponibile un manuale tecnico per i tecnici dell'assistenza qualificati.

## Test Resistenza



Indica lo stato degli elementi e delle termocoppie: il segno di spunta indica il loro corretto funzionamento, una croce segnala un potenziale problema.



Toccare per ripetere il test dei componenti e aggiornare gli indicatori.



Toccare per tornare al menu precedente

## Test del Motore



La schermata consente di testare i tre diversi motori.



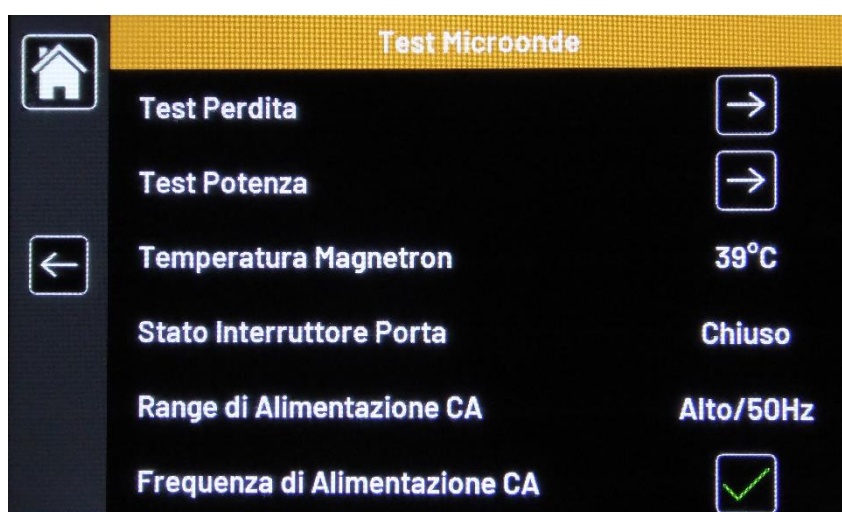
Premere per avviare un motore



Premere per arrestare un motore

La ventola del forno e la ventola di raffreddamento del case sono a velocità controllata, premere sui numeri per modificarla. Tale azione può essere percepita e udita quando la velocità aumenta e diminuisce.

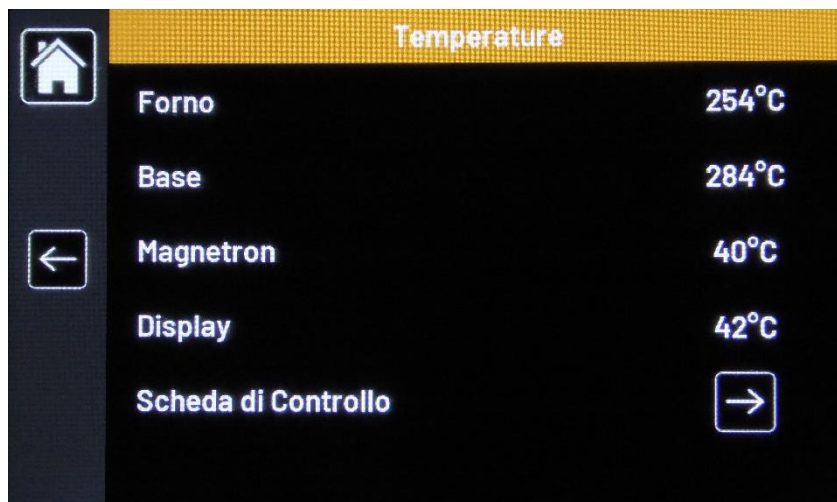
### Test del microonde)



La schermata è utilizzata dai tecnici dell'assistenza per verificare le prestazioni della componentistica del magnetron

Il range di alimentazione AC consente di impostare l'alimentazione del magnetron. Si ritiene elevato un valore superiore a 225V AC, mentre si considera basso se inferiore a 225V.

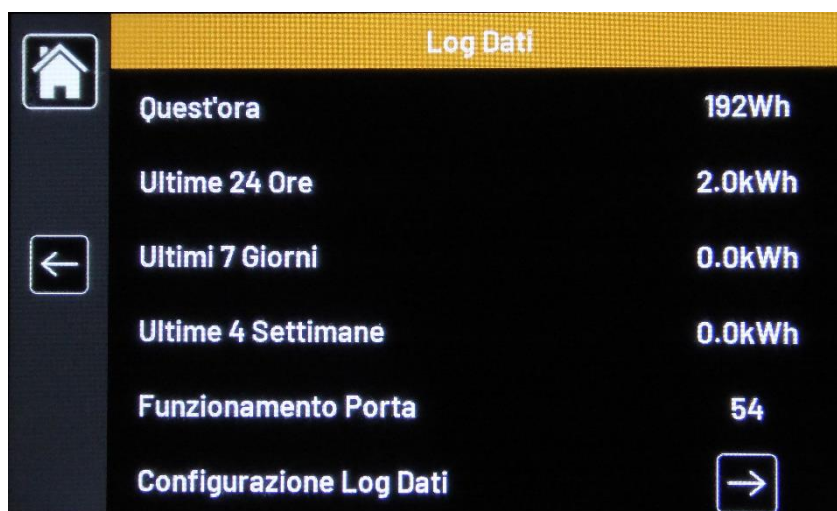
## Temperature



Temperature	
Forno	254°C
Base	284°C
Magnetron	40°C
Display	42°C
Scheda di Controllo	

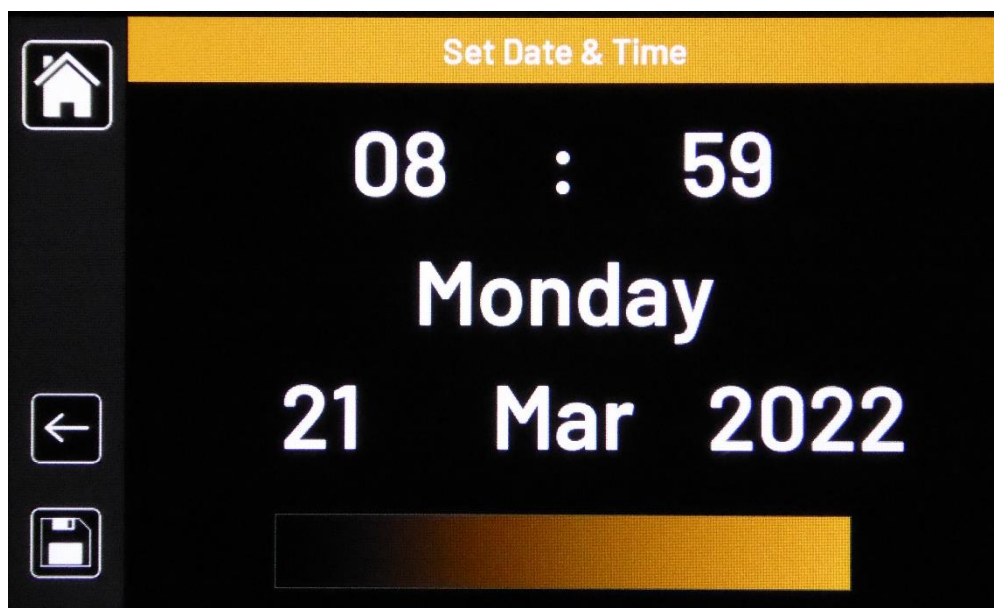
La schermata è utilizzata dai tecnici dell'assistenza per controllare le temperature dei vari componenti del forno. La temperatura troppo elevata sarà di colore rosso e può essere dovuta a una carenza del flusso d'aria nel forno.

## Energia e Datalog



Log Dati	
Quest'ora	192Wh
Ultime 24 Ore	2.0kWh
Ultimi 7 Giorni	0.0kWh
Ultime 4 Settimane	0.0kWh
Funzionamento Porta	54
Configurazione Log Dati	

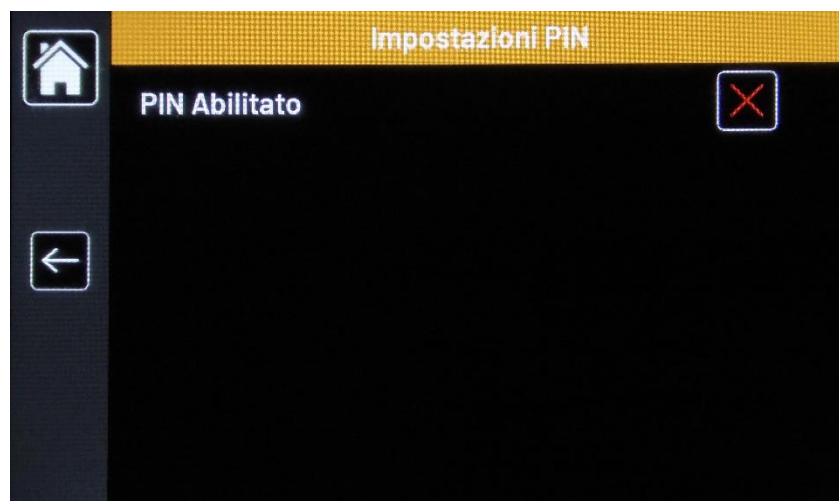
Visualizza sia il consumo energetico, sia il conteggio del numero di azionamenti dello sportello. Per utilizzarlo, è necessario impostare la data e l'ora sulla schermata di impostazione del Datalog.



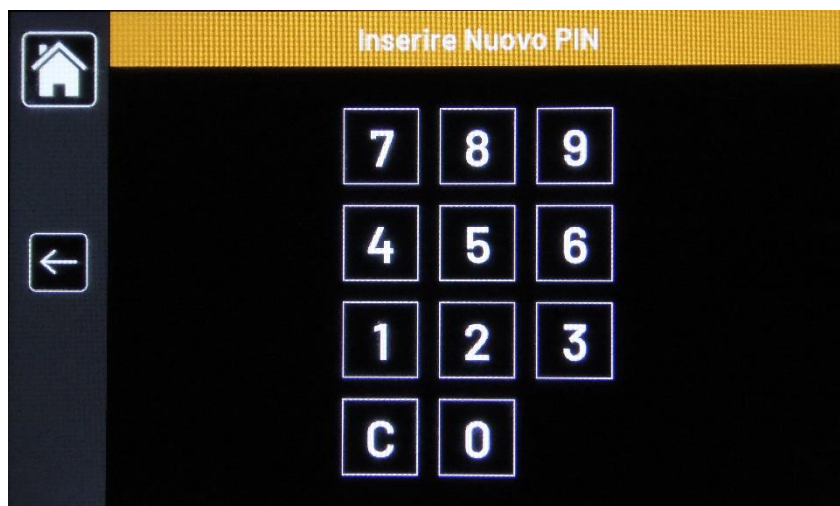
Toccare il relativo parametro e regolare con la barra di scorrimento. Quando il valore è corretto, confermare con il pulsante Salva.

#### Impostazioni -Impostazioni del PIN

Le impostazioni del PIN consentono la proprietà selettiva sulle impostazioni e sulle funzioni del forno.



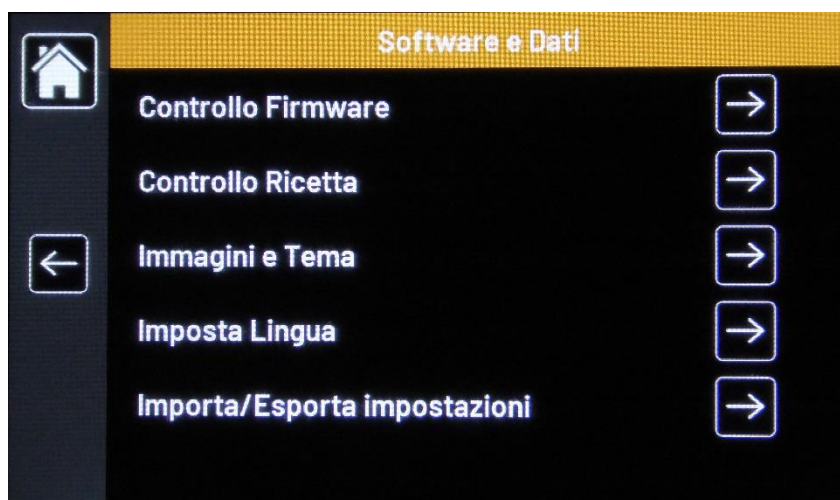
Per impostare il PIN toccare la croce.



Inserire un PIN a 4 cifre e confermare il numero quando richiesto. Dopo l'impostazione, sarà necessario inserire il PIN a ogni accesso alle schermate delle impostazioni. Per disabilitarlo, accedere alla schermata delle impostazioni del PIN e selezionare no PIN, quindi confermare inserendo il PIN. È disponibile un PIN master per l'assistenza Lincat in caso di dimenticanza o smarrimento del PIN.

## Software e dati

Le schermate Software and Data consentono di accedere e aggiornare le versioni di software e hardware utilizzate, caricare e scaricare ricette, tra cui quelle di un altro CiBO+, impostare l'aspetto della schermata e la lingua richiesta.



## Controllo del firmware (Controllo del firmware)



Versione Firmware Display – visualizza la versione corrente del firmware del display

Versione Firmware Controllo – visualizza la versione corrente del firmware del comando

Versione firmware VDF – visualizza la versione VDF corrente.

Revisione Hardware – visualizza la revisione hardware installata

Lincat fornirà gli aggiornamenti per consentire di apportare miglioramenti al forno.

La sequenza generale prevede di aggiornare innanzitutto l'hardware del display.

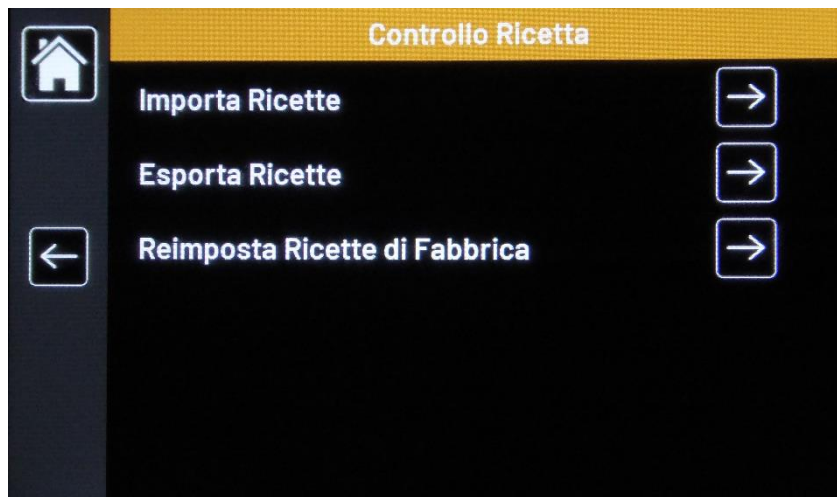
Aggiornamento Firmware Display – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per passare a una schermata di conferma, quindi toccare per confermare e selezionare la versione software, che consentirà di installare e riavviare il forno. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia

Aggiorn. Firmware Controllo – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per passare a una schermata di conferma, quindi toccare per confermare e selezionare la versione software, che consentirà di installare e riavviare il forno. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Durante l'aggiornamento software, non aprire o chiudere lo sportello per non creare interferenze che rallenterebbero il processo di aggiornamento.



## Controllo ricetta



La funzione consente di caricare, scaricare e cancellare le ricette per spostarle tra forni CiBO+ diversi.

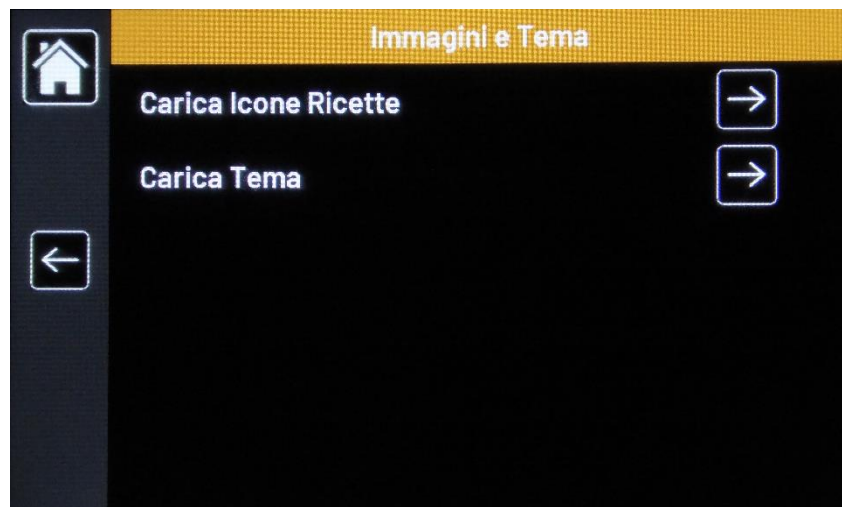
**Importa Ricetta** – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per installare le ricette. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

**Esporta Ricetta** – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per esportare le ricette sulla chiavetta USB. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

**Reimposta Ricette di Fabbrica** – consente di ripristinare le ricette fornite.

## Software e dati) – Images and Themes (Immagini e temi)

Consente di caricare le icone delle ricette e impostare l'aspetto della schermata selezionato.

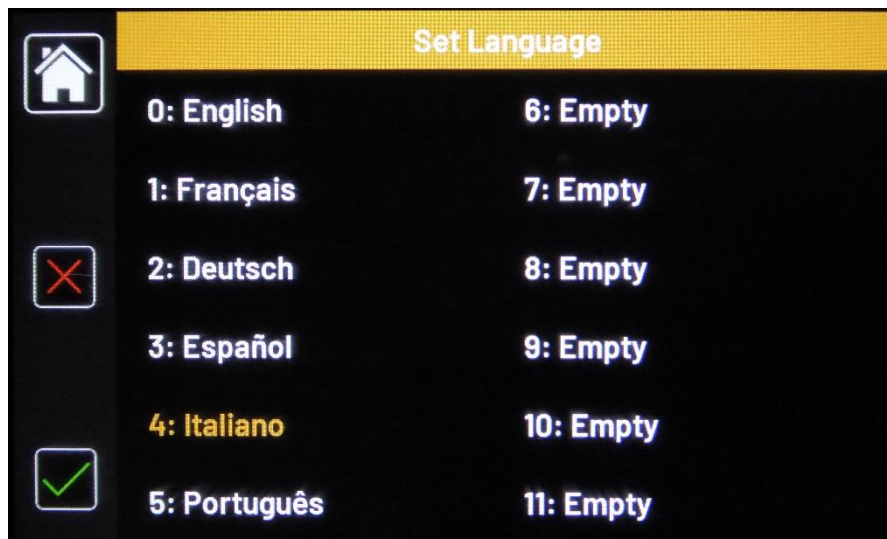


Carica Icone Ricette – Verificare che sia stato effettuato il collegamento USB. Toccare la freccia destra per importare la serie di icone delle ricette. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

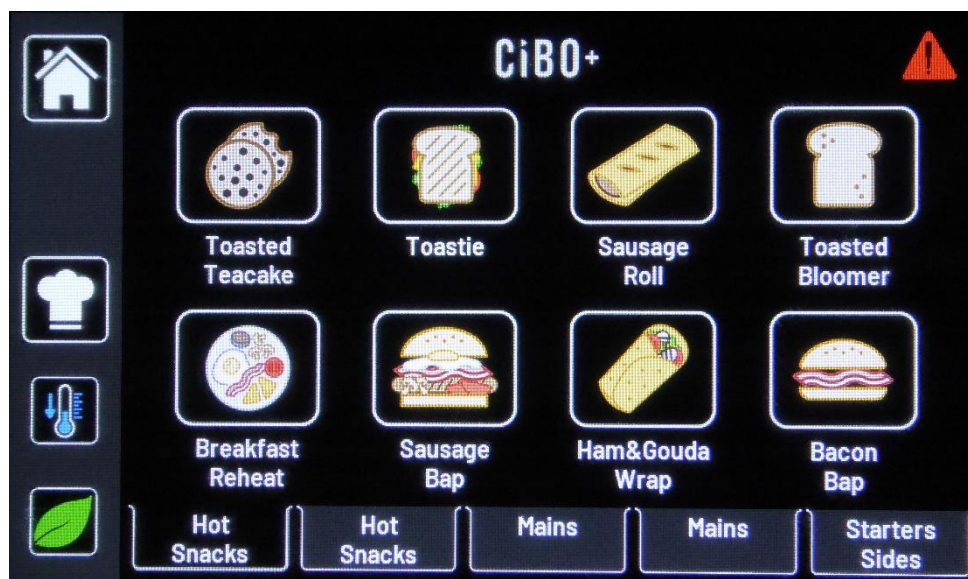
Carica Tema – Verificare che sia stato effettuato il collegamento USB. Toccare la freccia destra per caricare l'ultimo tema. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

## Software e Dati -Imposta Lingue

La schermata consente di impostare la lingue del testo da visualizzare.  
Toccare la freccia destra sulla lingua che si desidera utilizzare e confermare toccando il segno di spunta.



## Messaggi di errore



Il triangolo di segnalazione indica un errore all'interno del forno. Toccare il triangolo per passare alla schermata di diagnostica. Se l'errore di riferisce a un elemento o una termocoppia, è possibile ripetere il test per confermare. Provare a riavviare il forno spegnendo per 10 secondi dalla spina e riavviando. Se l'errore persiste rivolgersi all'assistenza Lincat.

## Interruzione di sicurezza

L'apparecchio è dotato di termostato di sicurezza, che interromperà l'alimentazione all'apparecchio stesso in condizioni di guasto. Se il display funziona all'accensione, ma l'apparecchio non si riscalda, può essere necessario reimpostare il termostato di sicurezza. Premere il pulsante rosso sul pannello posteriore (Fig. 3 G). Non è possibile attivare il reset finché l'apparecchio non si raffredda. Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza.

## Condizioni di garanzia

Il prodotto comprende una garanzia del costruttore, che impone di trattarlo secondo le istruzioni di manutenzione e pulizia. Pulire utilizzando soltanto CiBO Sparkle (OC01), gli altri prodotti possono danneggiare i componenti e richiedere chiamate all'assistenza fuori garanzia. Dopo la pulizia, applicare sempre la protezione del forno. (OS01) Lincat può addebitare una riparazione in garanzia se non si effettua la manutenzione del forno o in caso di danni ai componenti durante la pulizia. Vedere termini e condizioni sul sito web.

## Guida alla pulizia



Indossare indumenti protettivi.

Non utilizzare getti d'acqua né pulitori a vapore e non immergere l'apparecchio in acqua.

Pulire regolarmente il forno con il detergente **Lincat Sparkle (OC01)** e rimuovere i residui di cibo. A forno freddo, pulire con acqua tiepida e detergente neutro, non utilizzare strumenti o materiali abrasivi. Asciugare con un panno morbido e applicare la **protezione del forno (OS01)**.

Non spruzzare un prodotto per il forno detergente o caustico sul convertitore catalitico.

Verificare che gli sportelli siano puliti e controllarli regolarmente per evitare fuoriuscite dal microonde.

La mancata pulizia del forno potrebbe causare il deterioramento della superficie che comprometterebbe la durata dell'apparecchio, provocando eventuali situazioni pericolose.

Controllare regolarmente il filtro dell'aria sulla parte anteriore del forno. È lavabile in lavastoviglie. Non utilizzare il forno senza filtro.

<b>GUIDA AD UNA PULIZIA RAPIDA</b>	
1. Aprire lo sportello e premere l'icoma Cooldown+. Una volta completato il raffreddamento spegnere il forno.	
2. Indossare un DPI. Posizionare uno strofinaccio sullo sportello aperto del forno poiché potrebbe essere ancora caldo.	
3. Applicare 'CiBO+ Sparkle Oven Cleaner' sulla base, sulla parte superiore e sui lati del vano cottura del forno.	
4. Spruzzare su un panno e strofinare la parte interna dello sportello, i lati dello sportello e la guarnizione.	
5. Lasciare agire per 3 minuti	
6. Strofinare il vano cottura del forno in modo da rimuovere lo sporco. Se necessario, applicare altro prodotto.	
7. Pulire con un panno e acqua calda.	
8. Asciugare con carta assorbente e lasciare aperto lo sportello.	
9. Spruzzare 'CiBO+ Protect Oven Shield.'	
10. Rimuovere il filtro sotto allo sportello e sciacquarlo oppure metterlo in lavastoviglie.	

## Assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti

Raccomandiamo di sottoporre il forno CiBO+ a manutenzione/controllo annuale. Qualsiasi intervento di assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti dovrà essere eseguito da tecnici dell'assistenza qualificati.

La guarnizione dello sportello del forno è ritenuta soggetta a usura e non è coperta dalla garanzia.

Lincat consiglia il controllo annuale del convertitore catalitico e la rimozione accurata di scorie e particelle di cibo. Non utilizzare soluzioni detergenti su di esso. I danni al convertitore catalitico non sono coperti dalla garanzia.

Il forno contiene una batteria per la registrazione dei dati. Lincat consiglia inoltre di sostituirla ogni 5 anni rivolgendosi a un tecnico dell'assistenza. La batteria non è coperta dalla garanzia.

## Informazioni per l'assistenza

Per ricevere supporto nell'installazione, manutenzione e utilizzo dell'apparecchiatura Lincat, contattare la nostra assistenza clienti:

 **Regno Unito: (+44) 1522 875520**

I clienti non britannici possono rivolgersi al proprio rivenditore Lincat di zona

Qualsiasi intervento di assistenza, a eccezione della pulizia di routine, dovrà essere eseguito da agenti autorizzati. Decliniamo qualsiasi responsabilità per interventi eseguiti da altre persone.

Per poter gestire le richieste di assistenza nel modo più efficiente possibile chiediamo:

Una breve descrizione dettagliata del problema

- Codice prodotto
  - Numero di tipo
  - Numero di serie
- } Tutti questi dati sono disponibili sulla targhetta di identificazione

Lincat si riserva il diritto di eseguire qualsiasi intervento in garanzia, a condizione di un accesso ragionevole all'elettrodomestico, nel normale orario d'ufficio: dal lunedì al venerdì dalle 08.30 alle 17.00.

## GARANZIA

Il forno ha una garanzia di 2 anni di cui è responsabile Lincat nel Regno Unito o il nostro rivenditore al di fuori del paese.

La garanzia è un'integrazione e non inficia i diritti legali o statutari del consumatore.

La garanzia non copre:

- Danni accidentali, uso improprio o uso non conforme alle istruzioni fornite dal produttore
- Materiali di consumo.
- Danni dovuti ad un'installazione impropria, a modifiche, interventi di assistenza non autorizzati o danni causati da calcare, accumulo di residui di cibo.
- La guarnizione dello sportello del forno è ritenuta soggetta a usura e non è coperta dalla garanzia.
- Pulizia dovuta a cottura di proteine molto grasse o penetrazione di farina

Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni accidentali o indiretti.