



by **Lincat**

## Installations- & Bruksanvisning CiBO+, UKCA och CE modeller

Vänligen notera dina produkt detaljer för framtida bruk:

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Leverantör: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Viktig Information	2
Varningar och försiktighetsåtgärder	3
Tekniskdata	6
Checklista för bilagor	9
Installation och driftsättning	11
Bruksanvisningar	12
Rengöring	35
Service, underhåll och komponentbyte	36
Serviceinformation och garanti	36

## VIKTIG INFORMATION



Läs dessa instruktioner noggrant innan du använder denna produkt, och var särskilt uppmärksam på alla avsnitt som innehåller varningssymboler och meddelanden. Se till att dessa alltid förstås.



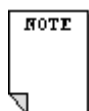
### **VARNING!**

Denna symbol används när det finns risk för personskada.



### **VAKSAM!**

Denna symbol används när det finns risk att skada din Lincat-produkt.



### **NOTERA:**

Denna symbol används för att ge ytterligare information och tips.

## SPARA DENNA MANUAL FÖR FRAMTIDA REFERENS



Denna handbok innehåller viktiga instruktioner för säkerhet och installation. Alla användare/operatörer bör läsa denna manual innan ugnen tas i bruk. Underlåtenhet att följa instruktionerna i denna bruksanvisning kan orsaka personskada eller dödsfall, skador på ugnen och kommer att ogiltigförklara garantin.

## Varningar och försiktighetsåtgärder



Denna apparat måste installeras, tas i drift och servas av en kvalificerad person i enlighet med nationella och lokala bestämmelser som gäller i installationslandet.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person.

Se till att nätkontakten och vägguttaget alltid är åtkomliga.

Avlägsna eventuell plastbeläggning och rengör apparaten före användning med en mjuk trasa.

Under drift kan delar bli varma - undvik oavsiktlig kontakt.

Koppla bort denna apparat innan du utför underhåll eller rengöring.

Försiktighetsåtgärder för att undvika eventuell exponering för överbliven mikroovågsenergi

Om luckan eller luckans tätningar är skadade får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en kvalificerad person.

Det är farligt för någon annan än en kvalificerad person att utföra service eller reparationer som involverar borttagning av ett skydd som skyddar mot exponering av mikroovågsenergi.

Undvik eventuell exponering av mikroovågsenergi - försök aldrig använda dörren öppen. Det är viktigt att dörren tätar ordentligt när den används. Om dörrtätningarna eller gångjärnen är skadade, använd inte apparaten förrän den har reparerats av en kvalificerad person. Dörrtätningen måste alltid hållas ren och skräpfri så att de utför funktionen att täta hålrummet när mikroovågsugnen är igång.

Som en kombinerad mikroovågsugn och varmluftsugn var försiktig med att använda plastredskap.

Vätskor eller andra livsmedel får inte värmas i slutna behållare eller slutna glasburkar eftersom de riskerar att explodera.

Mikroovågsuppvärmning av drycker kan resultera i fördröjd eruptiv kokning, därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar måste röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion för att undvika brännskador. Vi rekommenderar att ugnen inte används för att värma dessa produkter.

Vid uppvärmning av mat i mikroovågsgodkända plast- eller pappersbehållare, var uppmärksam på grund av risken för antändning.

Om rök observeras, stäng av eller koppla ur apparaten och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.

Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugnar eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.



### Vaksam

Använd inte metallredskap i ugnen förutom när det rekommenderas av mikrovågsmatstillverkare. Värm mat i behållare av glas, keramik och papper eller mikrovågssäker plast.

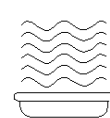
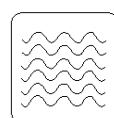
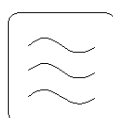
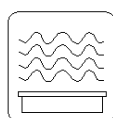
Friter inte i ugnen. Fett kan överhettas och vara farligt att hantera.

Perforera skalet på potatis, tomater och liknande livsmedel innan du lagar mat med mikrovågsenergi. När skalet perforerats kommer ångan ut jämnare.

Använd inte vanliga matlagningstermometrar i den här ugnen när du lagar mat i mikrovågs- eller kombinationsläge. De flesta matlagningstermometrar innehåller kvicksilver och kan orsaka en ljusbåge, funktionsfel eller skada på ugnen.

Använd aldrig papper, plast eller andra brännbara material som inte är avsedda för matlagning. Om ugnstemperaturen är hög kan materialet antändas.

Föremål som är lämpliga för användning i mikrovågsugnar bör märkas med symbolen för mikrovågssäker. Ett urval av sådana finns nedan. Ta alltid ut vridgreppen ur förpackningen.



Värm inte förseglade behållare eller plastpåsar i ugnen. Mat eller vätska kan expandera snabbt och göra att behållaren eller påsen går sönder. Gör hål i eller öppna behållaren eller påsen före uppvärmning. Använd inte aluminium eller aluminiumfolie i ugnen.

Koppla inte bort ugnen direkt efter användning. Den interna fläkten måste kyla ugnen för att undvika skador på elektriska komponenter.

För att undvika fel på pacemakern, rådfråga läkare eller pacemakertillverkare om effekterna av mikrovågsenergi på pacemakern.

Tillaga inte direkt på glasbotten. Använd teflon eller liknande bakplåtspapper.

Använd inte metallverktyg för att rengöra glasbasen. Slå inte i glasbasen.

**Använd aldrig metall, engångsplaster eller aluminiumfolie i denna ugn om de inte är Lincat godkända.**

**Använd inte ugnen om den är skadad**

Det är viktigt att ugnsluckan stängs ordentligt och att det inte uppstår några skador på:

- (1) Dörrstruktur eller mikrovågschoke på insidan av dörren
- (2) Gångjärn eller spärrar (trasiga eller lossade)
- (3) Dörrtätningar och tätningssytor

### **Planerat Underhåll**

Periodiskt förebyggande underhåll är viktigt för att upprätthålla topprestanda. Det är nödvändigt att hålla motorerna, fläktarna och elektroniken fria från smuts, damm och skräp för att säkerställa korrekt kylning. Överhettning är skadlig för livslängden för alla nämnda komponenter. De periodiska intervallen för förebyggande rengöring kan variera beroende på i vilken miljö ugnen används i.

**Tillaga inte stora mängder rått kött i denna ugn. Ugnen är försedd med en katalysator som kan bli blockerad och ineffektiv om alltför stora mängder fet mat som hamburgare och korv tillagas.  
Lincat rekommenderar återuppvärmning av kokta proteiner.**

## Tekniska data och specifikationer

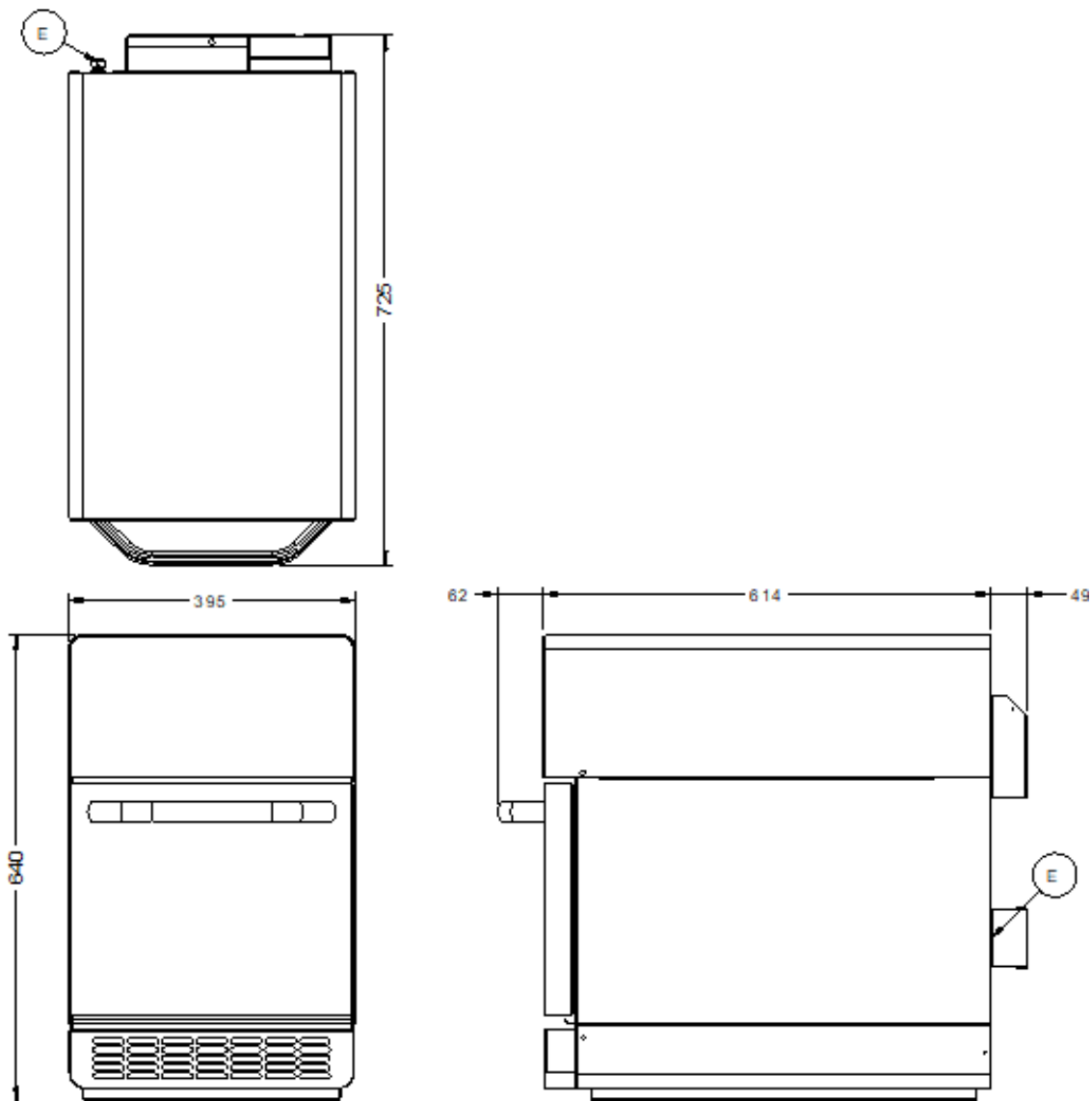
### Yttre Mått, Vikt och Effekt

Höjd (mm)	640
Bredd (mm)	395
Djup (mm)	665 + 60 handle
Vikt (kg)	52.0
Effekt	3kW, 13A @230V

### Inre mått för ugnsutrymme

Höjd (mm)	160
Bredd (mm)	335
Djup (mm)	345

## Tekniska bilder



## Installation och driftsättning

Denna apparat måste vara jordad.



En potentialutjämningsterminal tillhandahålls för att möjliggöra korsbindning med annan utrustning.

Om du byter ut kontakten, anslut terminalerna enligt följande:

Grön och gul tråd	Jordning	E
Blå tråd	Neutral	N
Brun tråd	Strömförande	L

Försörjningssladdar ska vara oljebeständiga, mantlade flexibel kabel inte lättare än vanlig polykloropren eller motsvarande elastomer mantlad sladd (kod 60245 IEC 57)

Installera denna apparat på en plan yta och se till att alla ventiler är fria. Se till att ytan på ett säkert sätt kan bära upp apparatens vikt. Eventuella mellanväggar, väggar eller möbler måste vara av obrännbart material. Minsta avstånd: A 50 mm, B 50 mm – se fig 1. Apparaten är inte avsedd för inbyggd installation.

**Placera inte ugnen direkt intill dammiga/mjölbaserade tillagningsområden.**

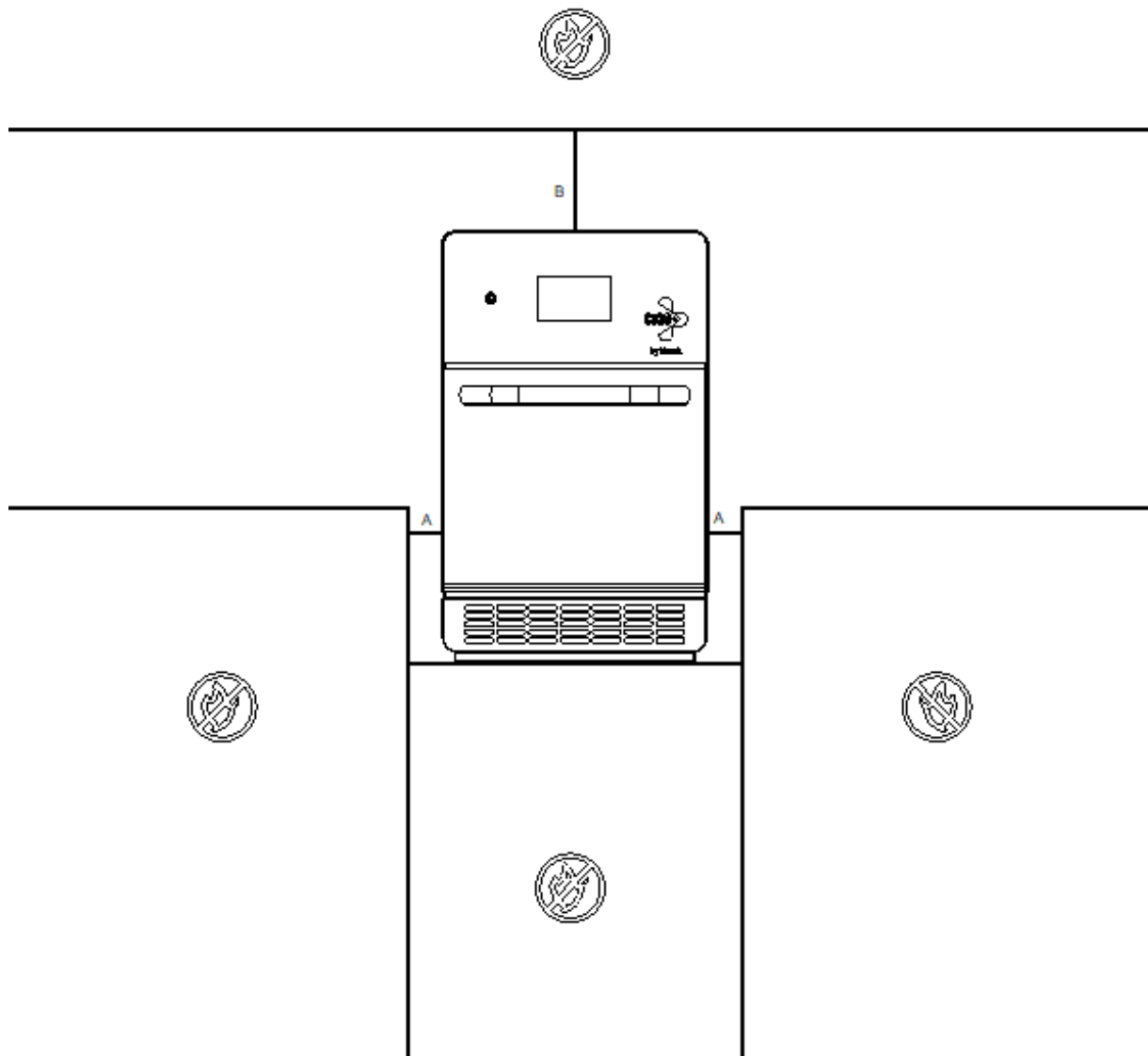


Fig 1

Vi rekommenderar att du alltid lagar mat på teflonplåt eller -bricka. Tillaga aldrig direkt på glasbotten.



## Vad finns i lådan?

CiBO+ ugn  
Denna bruksanvisning IS782  
Snabbstarts- och rengöringsguide IS812  
Receptbok  
Spatel LT05  
Teflonbricka CIBO/TT  
Teflonark TFS05  
Ugnsrengörare OC01 (CiBO Sparkle)  
Ugnsköld OS01 (CiBO Oven Shield)  
Lufffiltergaller GR68

## Tillbehör, förbrukningsvaror och artikelnummer

Magnetisk Spatelhållare	LTH01
USB Minne	CIBOPLUS/USB
Bakplåt	NSBT23
CiBO+ Sparkle Oven Cleaner	OC01
CiBO+ Protect Oven Shield	OS01
Teflonplåt	CIBO/TT
Teflonark	TFS05
Spatel	LT02
Äggplåt	CIBO/ET
Mobil staplingsvagn	SK05
Trådgaller	SH136
Ersättningsats för mikrovågsfönster	FGW01/KIT

## Allmän layout

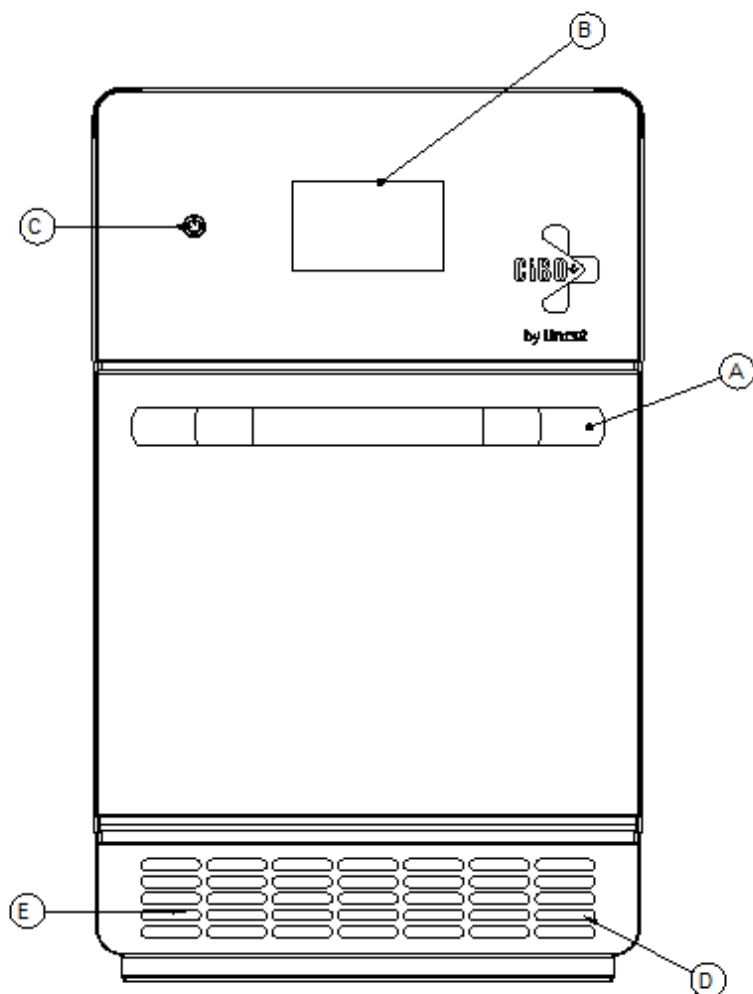


Fig 2 (Framsida)

- A – Dörrhandtag
- B – Pekskärm
- C – På/av-knapp, tryck och håll in i 3 sekunder
- D – Luftfilter, måste alltid monteras när ugnen är påslagen
- E – USB-port (bakom luftfiltret)

Ta bort luftfiltret för att komma åt USB-porten. Luftfiltret är monterat på ett kilspår – för att ta bort det, tryck uppåt och dra sedan framåt.

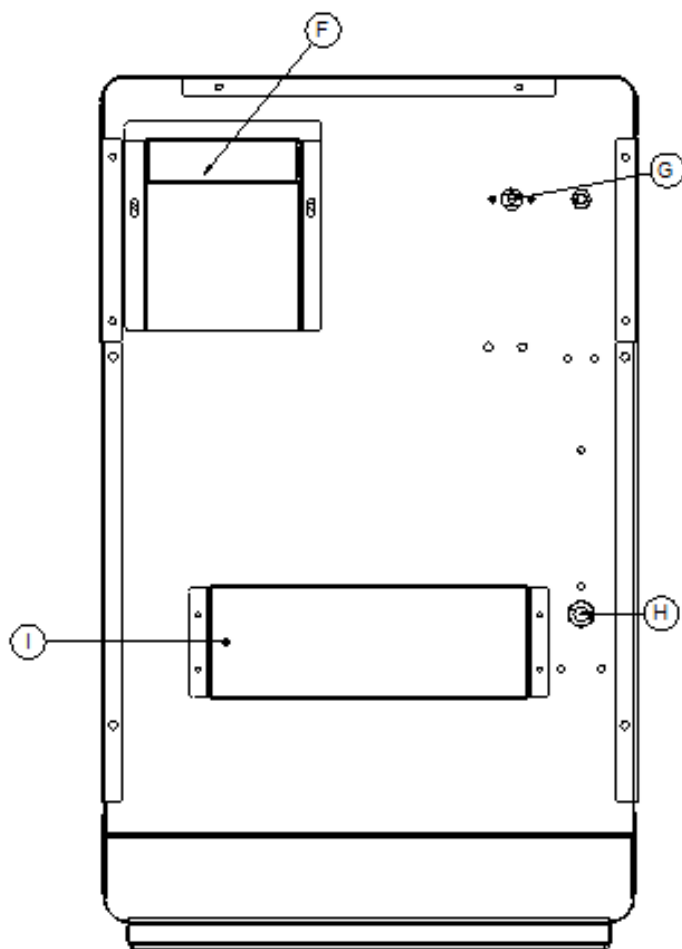


Fig 3 (Baksida)

- F – Luftuttag, blockera inte
- G – Begränsningstermostat
- H – Nätförsörjning
- I – Stand-off distans

Endast kvalificerad eller utbildad personal bör använda denna apparat.

### **Snabbstartguide – Slå på**

Gör alla relevanta säkerhetskontroller och se till att ugnen är ren och tom innan du fortsätter. Spraya innerväggarna, basen och luckan invändigt med ugnsskydd (OS01)

Anslut ugnen till ett vägguttag och slå på uttaget.

Sätt på ugnen genom att trycka på och hålla in på/av-knappen (Fig 2, C) i 3 sekunder. Ugnen piper en gång och visar sedan CiBO+-logotypen följt av startskärmen.

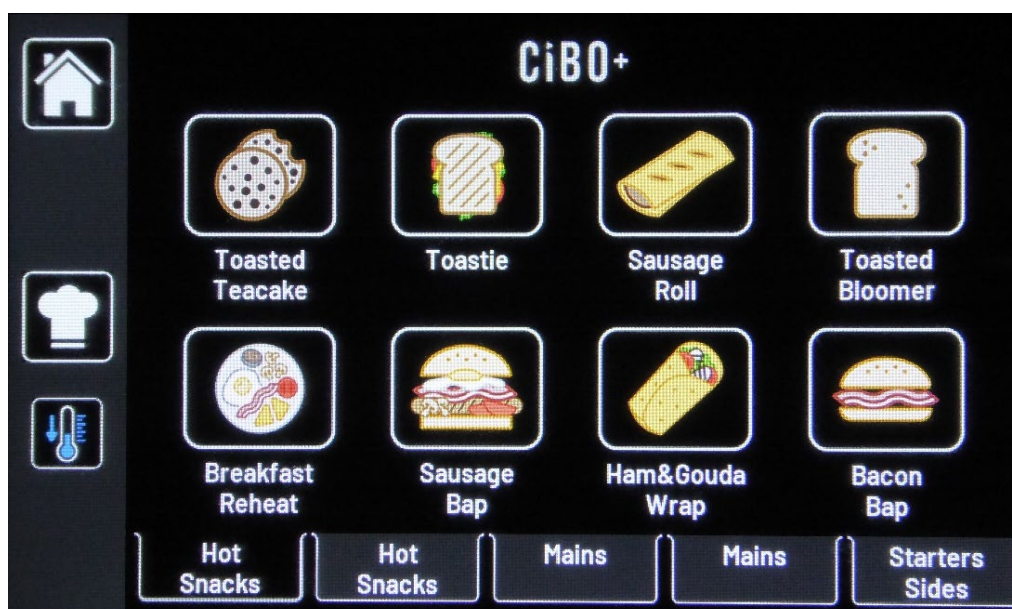
## Hemskärmen

### CiBO+ Tri Heat Teknologi

CiBO+ har tre värmekällor – ett dubbelt ugnselement med effektklasser på 500 och 1000W, en 1000W utgående mikrovågsmagnetron och ett 700W uppvärmt baselement. Alla värmekällor slås inte på samtidigt (styrenheten förhindrar detta) och strömmen är alltid begränsad till mindre än 13 ampere, vilket gör att en vanlig 13A-kontakt kan användas.

CiBO+ kan tillaga alla typer av mat, men vi avråder från kontinuerlig användning för tillagning av proteiner med hög fetthalt eftersom detta kommer att skada katalysatorn.

Konceptet bakom styrningen av CiBO+ är att du helt enkelt trycker på vad du vill ändra/välja.



**Kyl ner och stäng av.** Detta är en specialfunktion för att snabbt kyla ner ugnen till 50 °C (på cirka 10 minuter om användaren öppnar luckan), varefter ugnen automatiskt stänger av sig själv.



**Recepthanterare.** Detta ger åtkomst till de individuella matlagningsrecepten och de allmänna inställningarna för ugnen via inställningskugghjulet i det nedre vänstra hörnet.



**ECO.** Detta visas i det nedre vänstra hörnet om ECO-läge är valt i inställningarna. Det kan användas för att minska elförbrukningen under perioder med mindre användning.

Hemskärmen visar de första 8 recepten i den första gruppen. Ytterligare fyra grupper kan väljas längst ned på skärmen.

## Grupper förklarade

På startskärmen hittar du fem receptgrupper som du kan namnge.

Varje grupp med åtta recept inom gruppen delar samma ugn- och bastemperaturinställningar, om du ändrar inställningarna ändras hela gruppen.

Du kan välja den bästa arbetstemperaturen och ha flera grupper som arbetar vid samma temperatur om du vill.

Enskilda recept kan ha upp till fyra steg för att ändra lufthastigheten för att öka färgen på utsidan av maten och mikrovågseffekten för att värma upp mitten av produkten. De flesta livsmedel kräver bara ett steg.

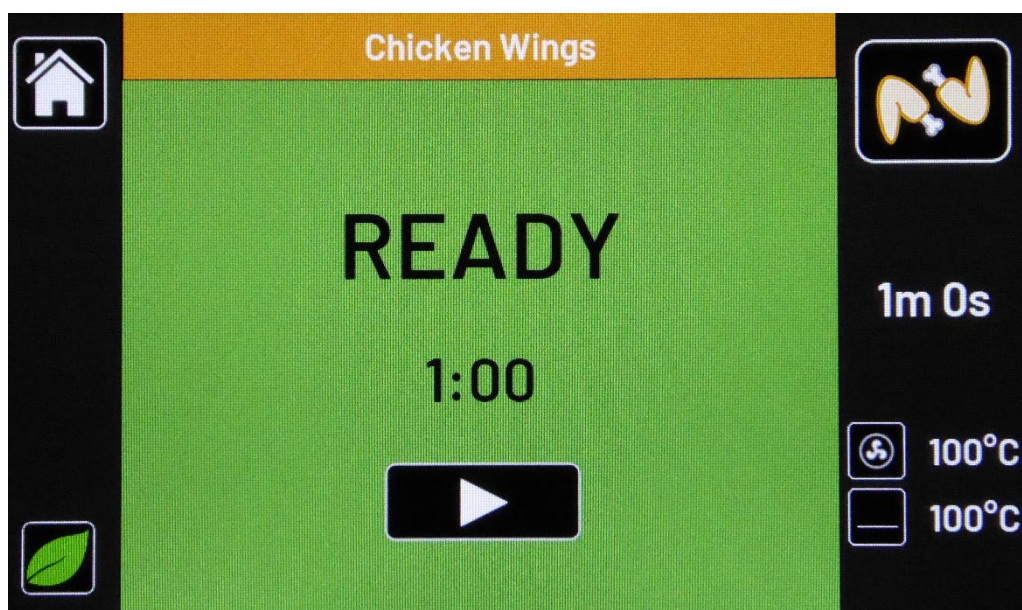
När ett recept är valt värms ugnen upp till bastemperaturen för den gruppen.

## Drift

Tryck på önskat recept för att använda. Ugnen förvärms till den inställda ugnstemperaturen (om ugnstemperaturen är under recepttemperaturen). Om du trycker på ugnens inställda temperaturer i det nedre högra hörnet visas aktuella temperaturer, tryck igen för att återgå till inställda temperaturer. För att minimera förvärmningen föreslås att den automatiska förvärmningen är påslagen på inställningsskärmen. Detta innebär att ugnen kommer att hålla en inställd temperatur och alltid vara redo att laga mat.



När den inställda ugnstemperaturen har uppnåtts piper ugnen, skärmen blir grön och ugnen är redo att laddas med produkten.



Placera maten i ugnen och tryck på knappen "Starta". Ugnen kommer att tillaga maten enligt det valda receptet, skärmen blir röd och piper för att berätta att den är klar.



Tryck på "Stopp" och ta försiktigt ut maten från ugnen. Det finns ett alternativ för automatiskt stopp i inställningsmenyn.

## Inställningar

### Kopiera och flytta recept

På hemskärmen trycker du på Recepthanteraren för att visas Recepthanterarmenyn. Den här skärmen låter dig kopiera/flytta och redigera recept.



**Kopiera** Tryck på kopieringsknappen och välj receptet att kopiera. Välj sedan positionen att kopiera receptet till, detta kan vara i vilken grupp som helst.

**Notera.** Bas- och ugnstemperaturinställningarna kommer att vara enligt gruppinställningarna som receptet flyttas till så tillagningstiderna kan behöva justeras.



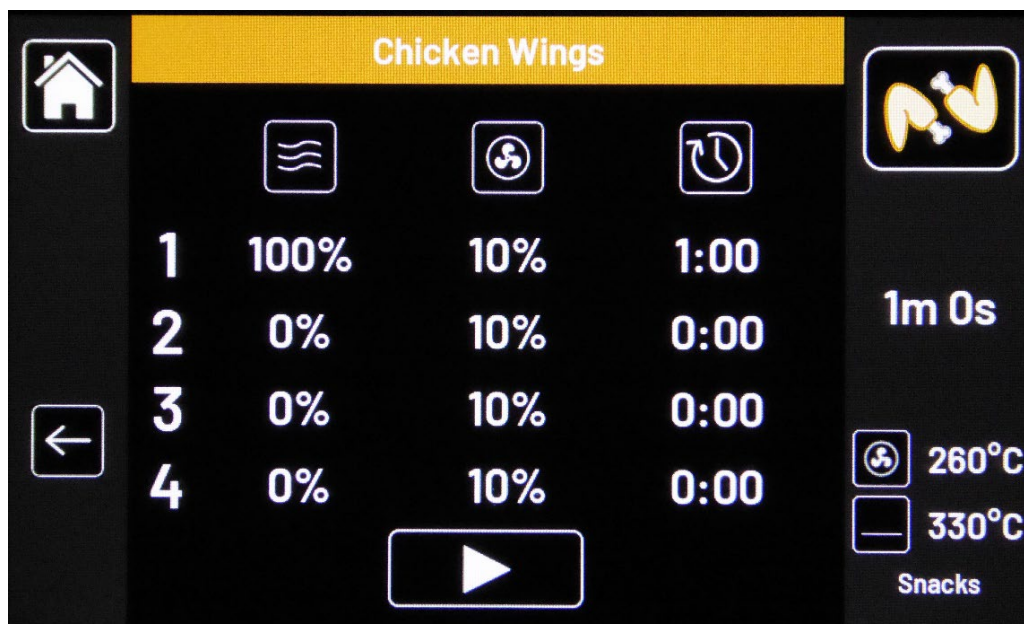
**Flytta** Tryck på flyttknappen och välj receptet att flytta. Välj sedan positionen att flytta receptet till, de andra recepten kommer automatiskt att ordna sig. Fungerar bara i den grupp du arbetar i.



**Inställningar** Tryck på inställningsknappen för att komma åt de allmänna inställningarna för ugnen.

## Receptredigering

Detta är ett typiskt recept.

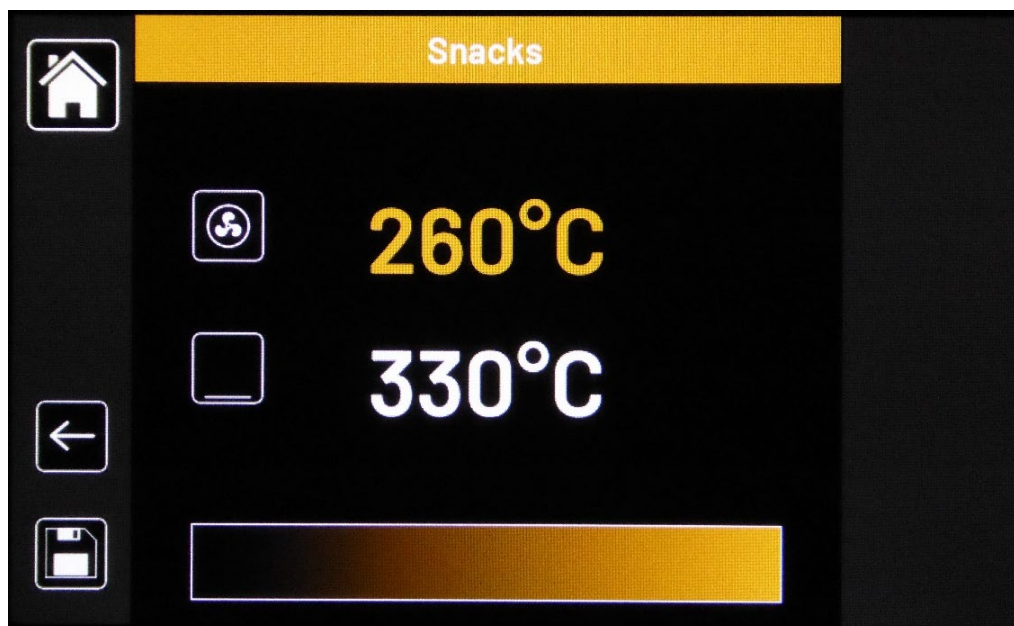


För att byta namn på gruppen, tryck på gruppnamnet (snacks) i den högra titelraden och använd tangentbordet för att redigera titeln. Acceptera dina ändringar med "Bocken". Tryck på ikonen **Spara**. Tryck på hemikonen för att återgå till startskärmen.

För att byta namn på ett recept, tryck på receptets namn (Chicken Wings) i den övre titelraden och använd tangentbordet för att redigera titeln. Acceptera dina ändringar med "Bocken". Tryck på ikonen **Spara**. Tryck på hemikonen för att återgå till startskärmen. Recept kan ha två rader text.



## Ändra ugnstemperaturinställningarna för en grupp



Från ett valt recept, tryck på temperatursiffrorna (nederst till höger) så visas skärmen för temperaturjustering (ovan).

Tryck på de temperaturer du vill ändra och justera dem med skjutreglaget.

Tryck på **Spara** och sen Hem för att återgå till hemskrmen. Alla recept i den gruppen kommer nu att använda de nya temperaturinställningarna.



**Ugnstemperatur.** Detta är temperaturen för ugnen och är inställbar mellan 30 och 280°C



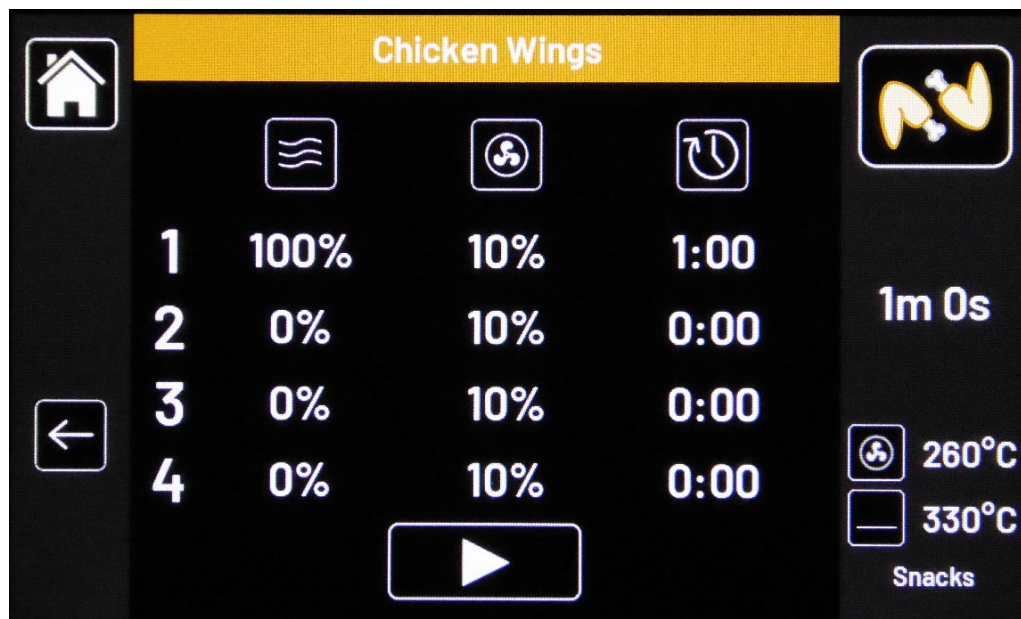
**Bastemperatur.** Detta är temperaturen för ugnens keramiska glasbotten och är justerbar mellan 30 och 350°C



**Spara.** Detta sparar de aktuella inställningarna. Om du inte vill spara den nya inställningen, tryck på bakåtpilen

## Redigera enskilda recept

I Recepthanteraren trycker du på receptikonen du vill redigera.



Receptredigeringskärmen består av 4 rader med tillagningsstadier (alla kommer inte att behöva användas för de flesta recept), med 3 kolumner för att ställa in mikrovågseffekt, fläkthastighet och tid.

Tryck på någon av siffrorna så blir de orange, för att ändra dem, redigera med skjutreglaget. Tillagningstiden för varje steg kommer att ökas och läggas till i den totala tillagningstiden för receptet som visas på höger sida under receptikonen. När något värde har justerats visas ikonen **Spara**. Du har nu 2 alternativ. Du kan antingen trycka på Spara och sedan återgå till startskärmen för att prova dina nya inställningar, eller som ett hjälpmedel för att snabbt utveckla dina recept kan du prova de nya inställningarna utan att återgå till startskärmen genom att trycka på knappen **Start**. När du är nöjd med resultatet av ditt provrecept kom alltid ihåg att trycka på Spara innan du återgår till startskärmen.



**Mikrovågseffekt.** Detta är ett procentuellt värde och kan justeras i steg om 10 % från 0 till 100 %



**Fläkthastighet.** Detta är ett procentuellt värde och kan justeras i steg om 10 % från 0 till 100 %



**Tid.** Detta är sekunder och minuter baserat och kan justeras i 5 sekunders intervaller från 0 sekunder till 30 minuter

## Ändra Receptikon

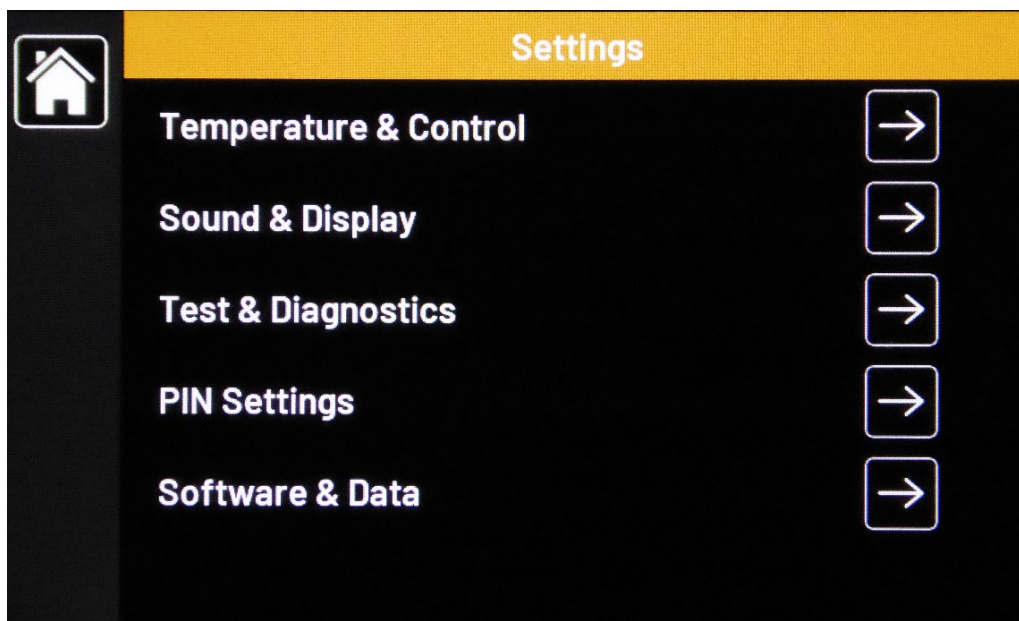
Receptikoner kan väljas från ett bibliotek för att komplettera produkten som tillagas. För att ändra en receptikon, tryck på Recepthanteraren och sedan på receptikonen som ska ändras. Tryck på ikonbilden i det övre högra hörnet för att öppna ikonbiblioteket. Välj din nya ikon, tryck på **Spara** och sedan på Hem för att återgå till startsidan för att se den nya receptikonen.

## Allmänna Inställningar

Din CiBO+ kommer med ett antal justerbara inställningar för att möjliggöra anpassning av ugnen. För att komma åt menyn Inställningar trycker du på Recepthanteraren på startskärmen och sedan på Inställningar.

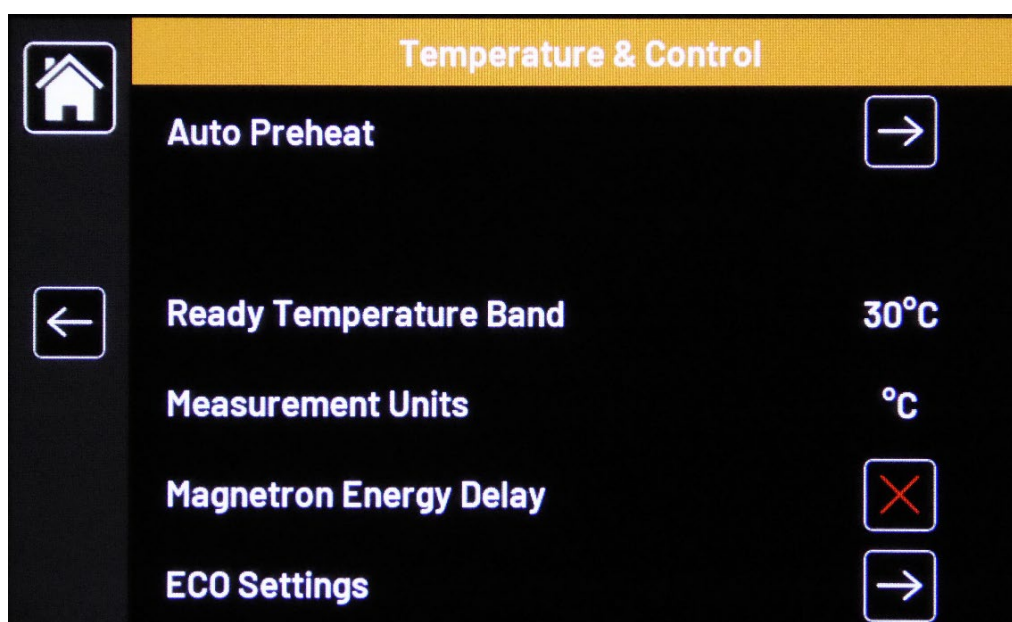


**Inställningar.** Tryck på inställningsknappen för att komma åt de allmänna inställningen för ugnen. Detta kan vara PIN-skyddat



Detta är inställningsskärmen som visar de fem underkategorierna. Tryck på den relevanta pilen för att gå vidare till nästa steg.

### Temperatur och Kontroll



**Automatisk förvärmning.** Om detta är inställt kommer ugnen att börja värmas så snart ugnen slås på. Det rekommenderas att detta väljs eftersom det förbättrar ugnens beredskap att laga mat.

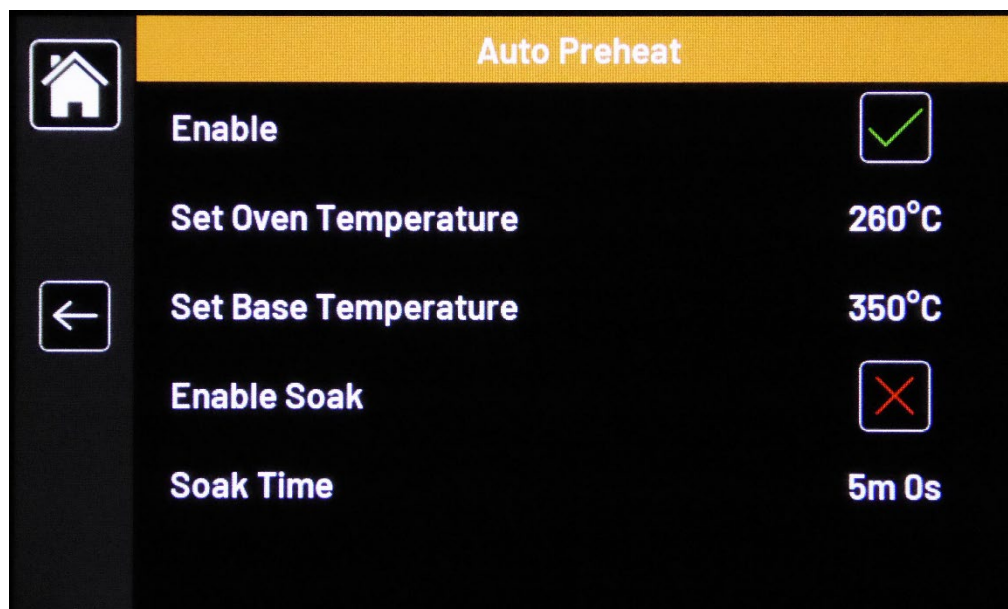
**Klart temperaturlband.** Detta är det temperaturintervall som ugnen är redo att ta emot mat som ska tillagas. Ett värde på 30°C är ett bra startband. Om ugnen upprepade gånger visar förvärmning efter tillagning kan den ökas.

**Mätenheter.** Tryck för att växla mellan Celsius och Fahrenheit

**Magnetron Energifördröjning.** Om du väljer detta lägger du till en 5 sekunders fördröjning till receptstarten för att kompensera för den tid som behövs för magnetronen att värmas upp och börja avge mikrovågor.

**ECO-inställningar.** Se förklaring på nästa sida.

### Inställningar för automatisk förvärmning



**Aktivera** Slår på och av den automatiska förvärmningen. När den är avstängd värms inte ugnen upp förrän ett recept har valts. Det tar sedan cirka 10 minuter att nå en tillagningstemperatur.

**Ställ in ugnstemperatur.** Ställer in standardtemperaturen mellan 30 och 280 °C. Tryck för att ändra, använd skjutreglaget och spara den nya temperaturen. Det rekommenderas att denna ställs in på den vanligaste tillagningstemperaturen som används.

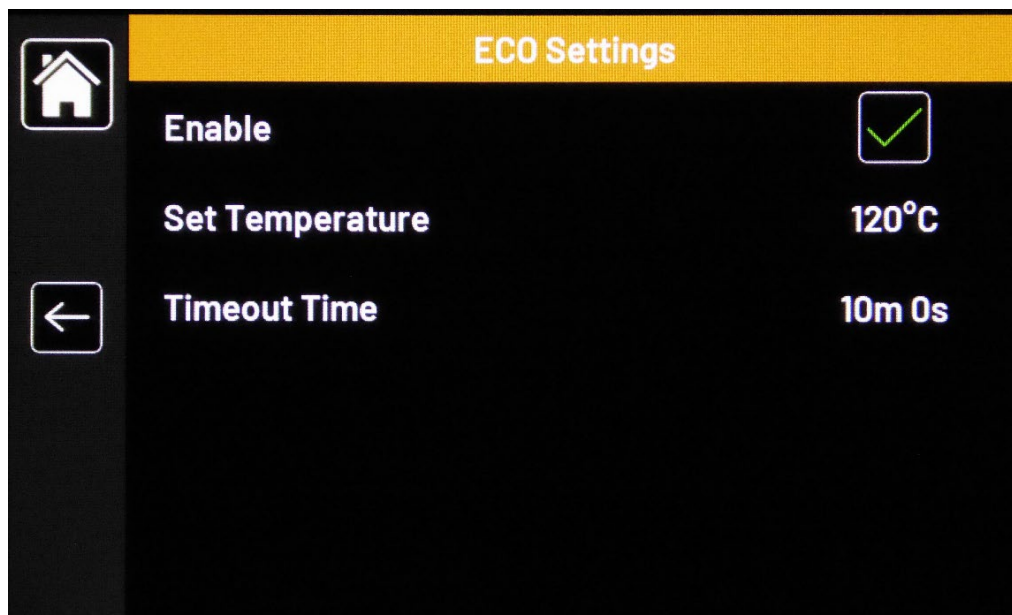
**Ställ in bastemperatur.** Ställer in standardtemperaturen mellan 30 och 360 °C. Tryck för att ändra, använd skjutreglaget och spara den nya temperaturen. Det rekommenderas att denna ställs in på den vanligaste tillagningstemperaturen som används.

**Aktivera Temperaturutmjämning.** Detta ställer in en tid efter den första uppvärmningen för att tillåta ugnsutrymmets temperatur att utjämnas. Aktivering av blötläggning kan ge fler repeterbara resultat i början av matlagningssessionen. Den fungerar bara när ugnen sätts på första gången.

**Utmjämningstid.** Ställer in temperatursutmjämningstiden, upp till 20 minuter. Minst 10 minuter rekommenderas.

## ECO-inställningar

Eco gör att du kan spara energi under lugna perioder genom att sänka temperaturen i ugnen.



**Aktivera.** Slår på och av ECO-läget

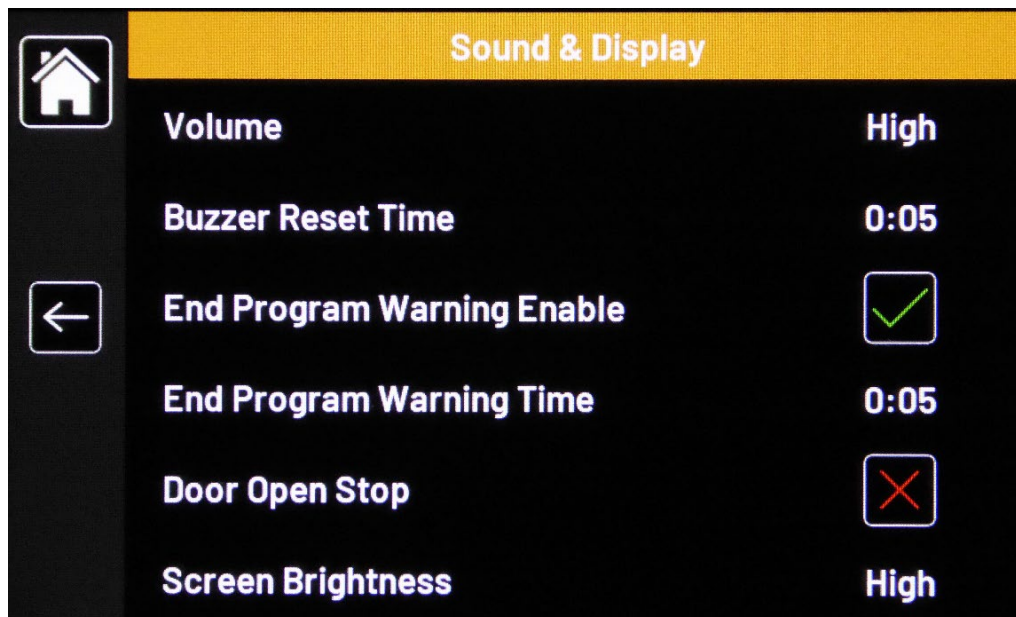
**Ställ in temperatur.** Ställer in temperaturen som ugnen sänker till efter att ingen aktivitet genomförts inom Timeout-tiden

**Timeout Tid.** Tiden som tillåts utan matlagningsaktivitet innan ECO aktiveras.

När ECO är aktivt blir skärmen svart och ECO visas i grönt i mitten. För att avsluta ECO tryck bara på skärmen och enheten kommer att värmas upp till inställda temperaturer.

## Inställningar – Ljud och skärm

Ljud- och skärminställningar later användaren konfigurera volymer och skärmutseende efter eget önskemål.



**Volym** – Tryck på volym för att växla nivån på varningspipet.

**Återställningstid** – Tryck på tiden för att justera varaktigheten för varningspipet. Den är inställd på att låta var 10:e sekund under denna tid.

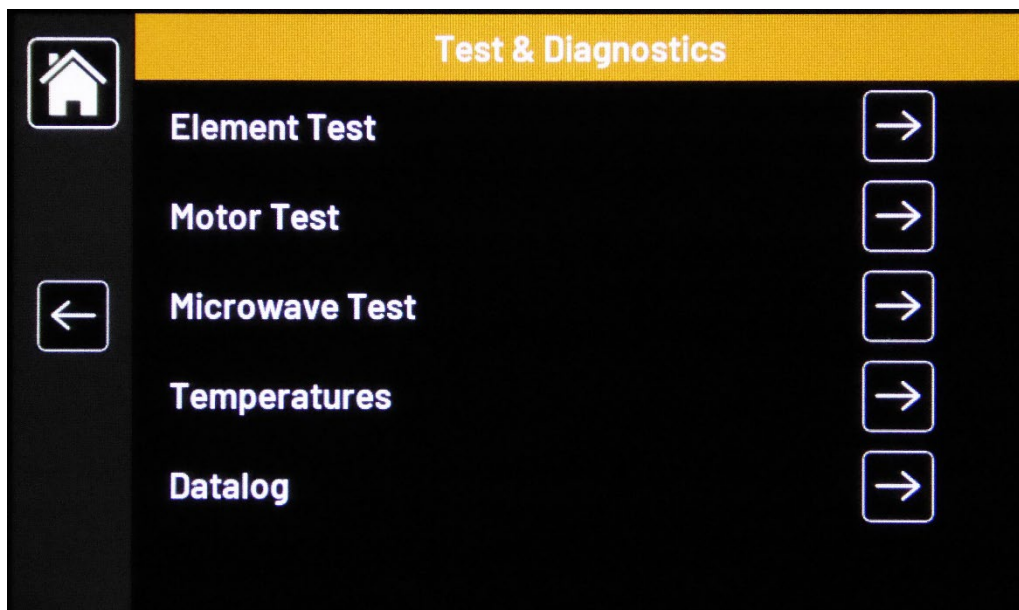
**Avslutat programvarning aktivera** – Detta är ett ljud som varnar operatören att maten nästan är färdiglagad. Tryck för att slå på eller av slutsignals varning för receptet.

**Avslutat programvarningstid** - Tryck för att ställa in den tid innan receptet slutar som ljudet ska börja spelas upp.

**Dörr öppen Stopp/Start** – När den är aktiverad tillåter den här funktionen öppning eller stängning av dörren för att styra stopp och start av tillagningsreceptet. Tryck för att sätta på/av.

**Skärmens ljusstyrka** – Peka för att tillåta val av hög eller låg skärmljusstyrka.

## Inställningar – Test och diagnostik (tekniska verktyg)

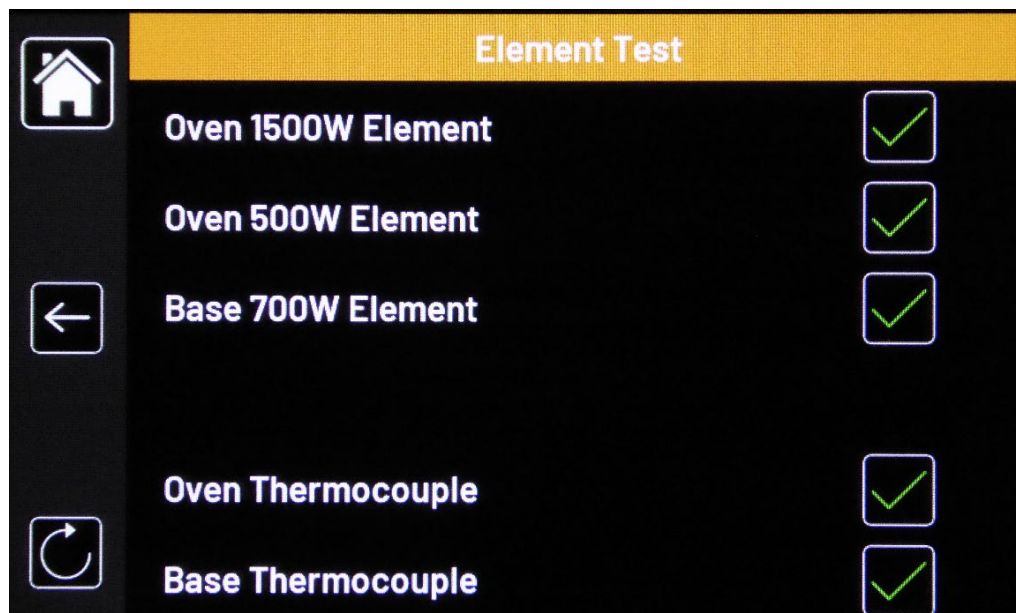


Dessa är en serie verktyg för att kontrollera ugnens hälsa. De behövs inte dagligen utan används för att diagnostisera och testa de olika komponenterna i ugnen.

En teknisk manual finns tillgänglig för kvalificerade servicetekniker.



## Element test



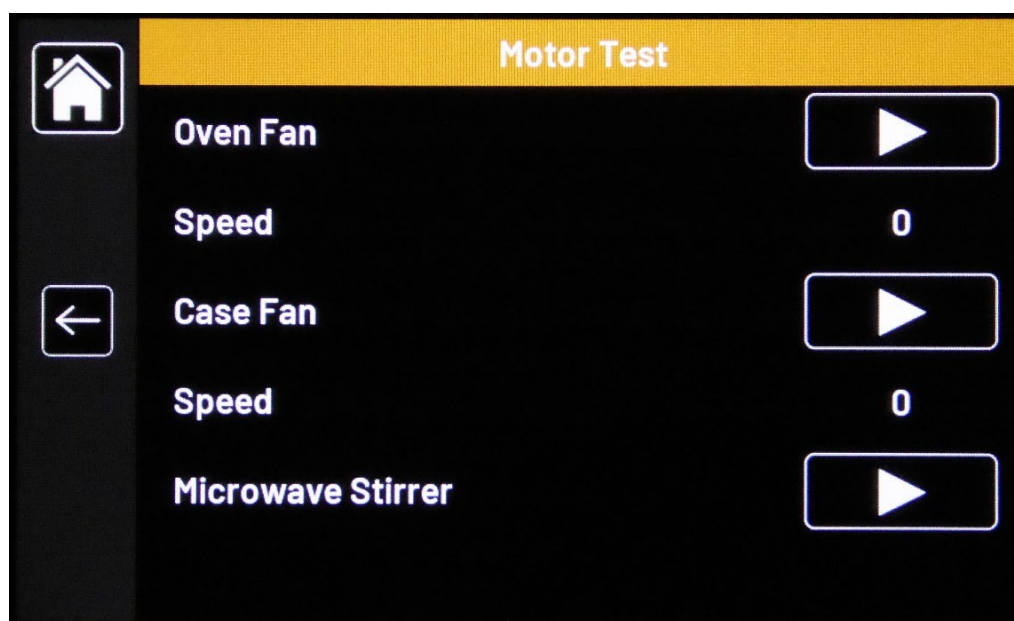
Detta indikerar status för elementen och termoelementen, en bock betyder att de fungerar korrekt ett kryss indikerar ett potentiellt problem.



Tryck på för att testa om komponenterna och uppdatera indikatorerna.



Tryck för att återgå till föregående meny



## Motortest

Denna skärm låter de tre olika motorerna testas.








Tryck för att starta en motor



Tryck för att stoppa en motor

Ugnsfläkten och kylfläktmotorerna är hastighetsstyrda och genom att trycka på siffrorna kan hastigheten varieras. Det kan både kännas och höras när hastigheten ökar eller minskas.




## Mikrovågstest

Microwave Test	
	<b>Leakage Test</b> 
	<b>Power Test</b> 
	<b>Magnetron Temperature</b> 20°C
	<b>Door Switch Status</b> Closed
	<b>AC Supply Range/Frequency</b> High/50Hz
	<b>Magnetron Power Supply</b> 

Den här skärmen används av servicetekniker för att verifiera prestandan hos magnetronkomponenterna

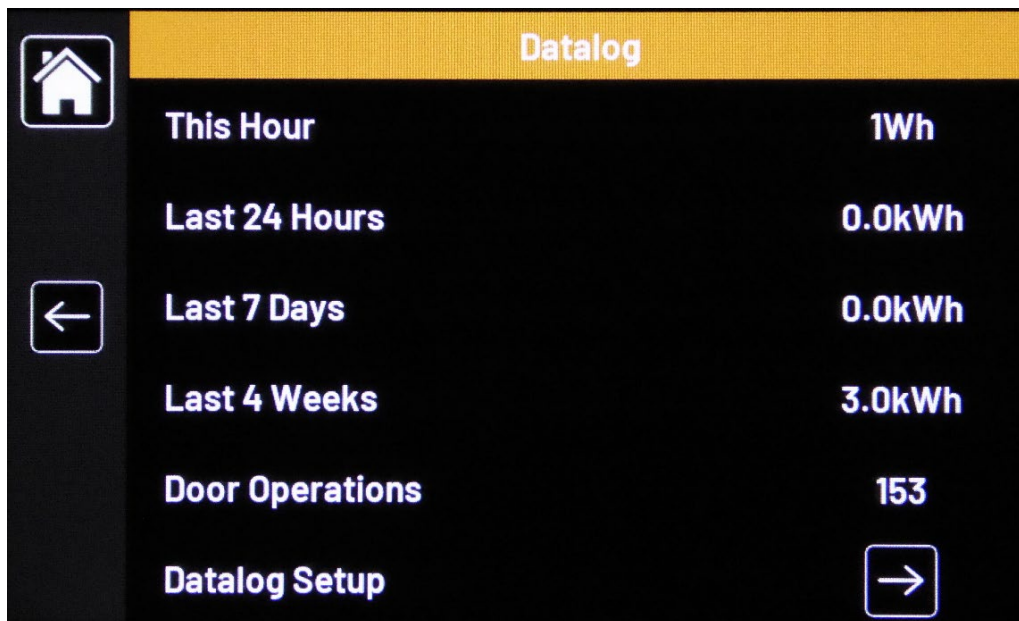
Växelströmsområdet används för att ställa in magnetronmatningen. Över 225V ac är högt och under 225V är lågt.

## Temperaturer

Temperatures	
	<b>Oven</b> 23°C
	<b>Base</b> 21°C
	<b>Magnetron</b> 20°C
	<b>Display</b> 27°C
	<b>Control Board</b> 

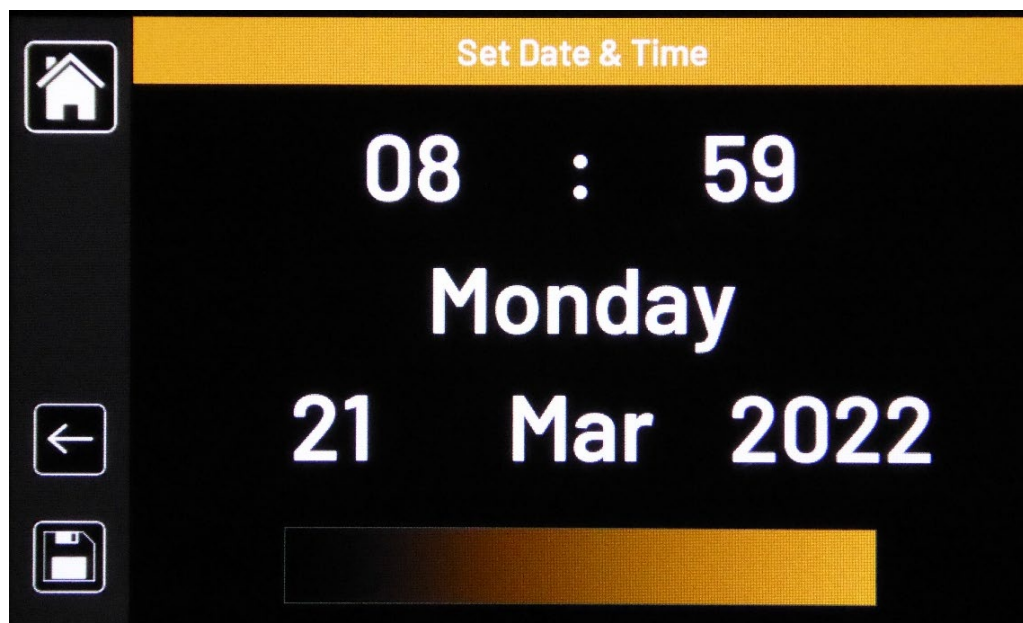
Denna skärm används av servicetekniker för att kontrollera temperaturerna på de olika komponenterna i ugnen. Om temperaturen är för hög färgas den röd och kan bero på bristande luftflöde i ugnen.

## Energi och Datalog



Datalog	
This Hour	1Wh
Last 24 Hours	0.0kWh
Last 7 Days	0.0kWh
Last 4 Weeks	3.0kWh
Door Operations	153
Datalog Setup	→

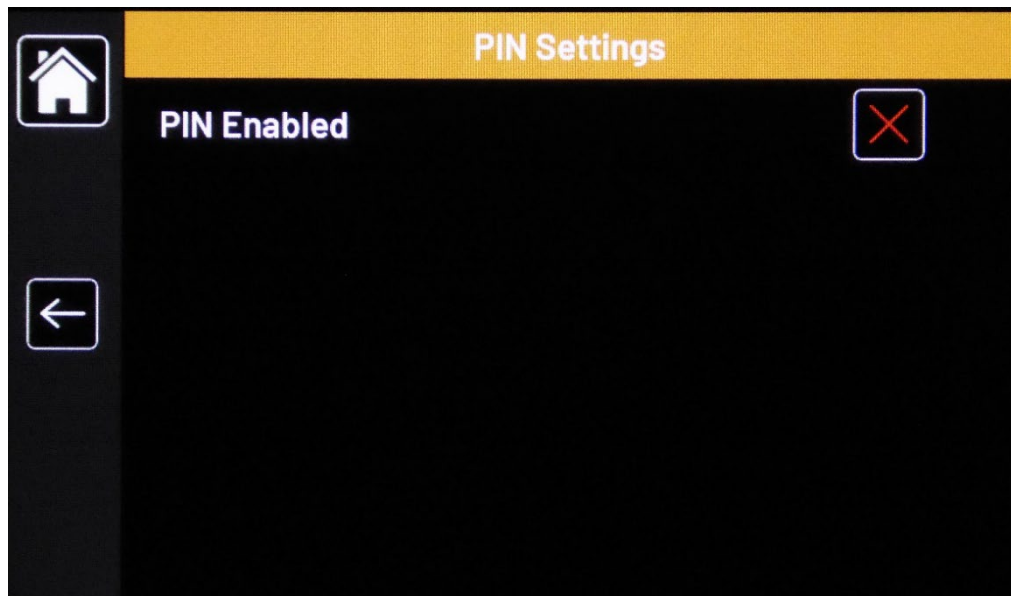
Detta visar både energiförbrukningen och räknar även antalet dörröppningar. För att kunna använda den måste tid och datum ställas in på inställningsskärmen för Datalog.



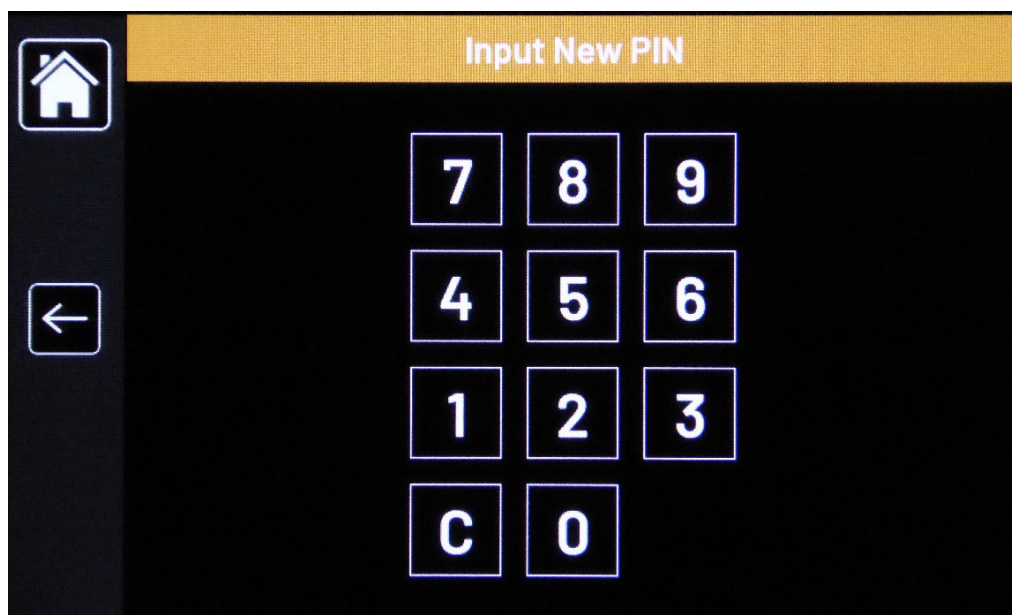
Tryck på relevant parameter och använd skjutreglaget för att justera. När det är korrekt bekräfta med spara-knappen.

## Inställningar – Pininställningar

PIN-inställningar tillåter selektivt ägande över ugnens inställningar och funktioner.



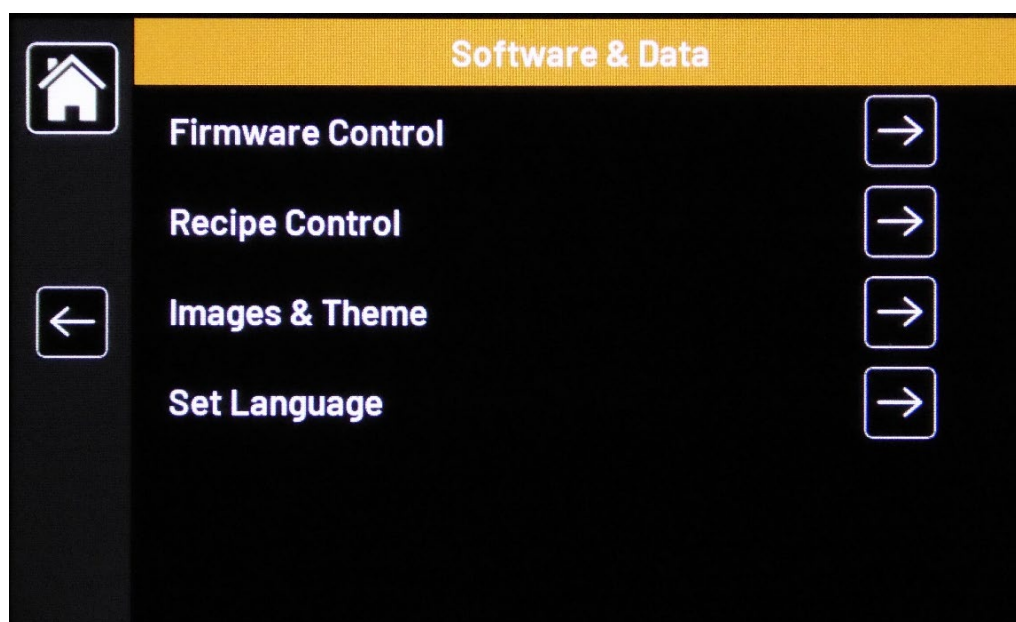
För att ställa in en PIN-kod tryck på krysset



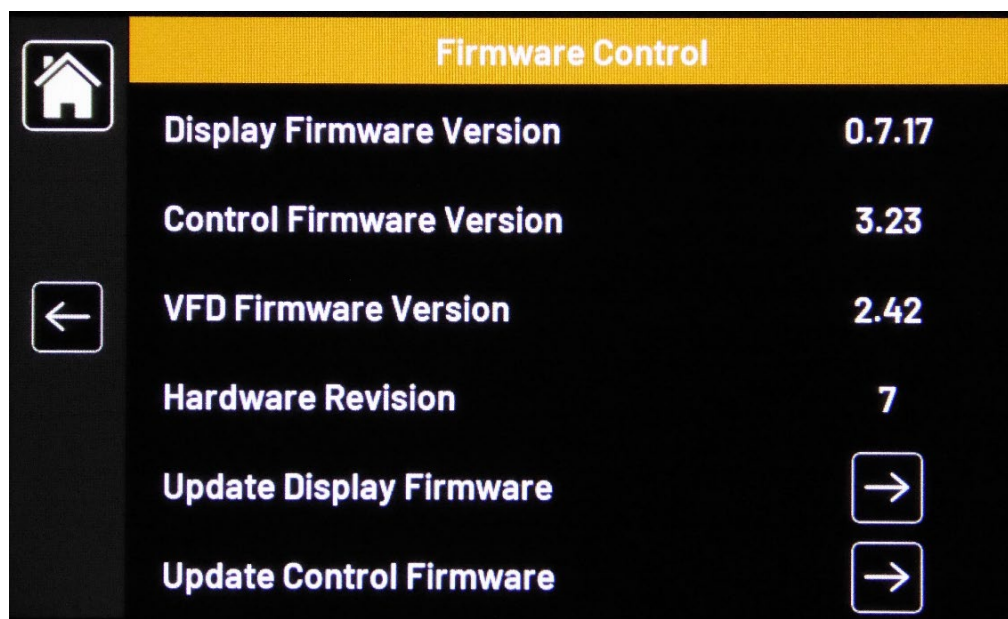
Ange en 4-siffrig PIN-kod och bekräfta sedan numret när du uppmanas. När du har ställt in PIN-koden behövs den varje gång inställningsskärmarna öppnas. Du kan inaktivera PIN-koden genom att gå in på skärmen för PIN-inställningar och välja ingen PIN-kod och bekräfta genom att ange PIN-koden. En huvud PIN-kod är tillgängligt för Lincat Servicedesk om PIN-koden någonsin skulle glömmas bort.

## Programvara och data

Från skärmen Programvara och Data kan du komma åt och uppdatera versionerna av programvaran och hårdvaran du använder, ladda upp och ladda ner recept inklusive de från en annan CiBO+, ställa in ditt föredragna skärmutseende och ställa in lämpligt språk.



## Firmware Kontroll



Displayens Firmware Version – visar den aktuella versionen av skärmens Firmware

Kontrollpanel Firmware Version – Aktuella versionen av Kontrollpanelens Firmware

Hårdvaruversion – visar den installerade hårdvaruversionen

VFD Firmware Version – Visar den aktuella VFD-versionen.

Uppdateringar kommer att utföras av Lincat när det finns en förbättring att göra i ugnen.

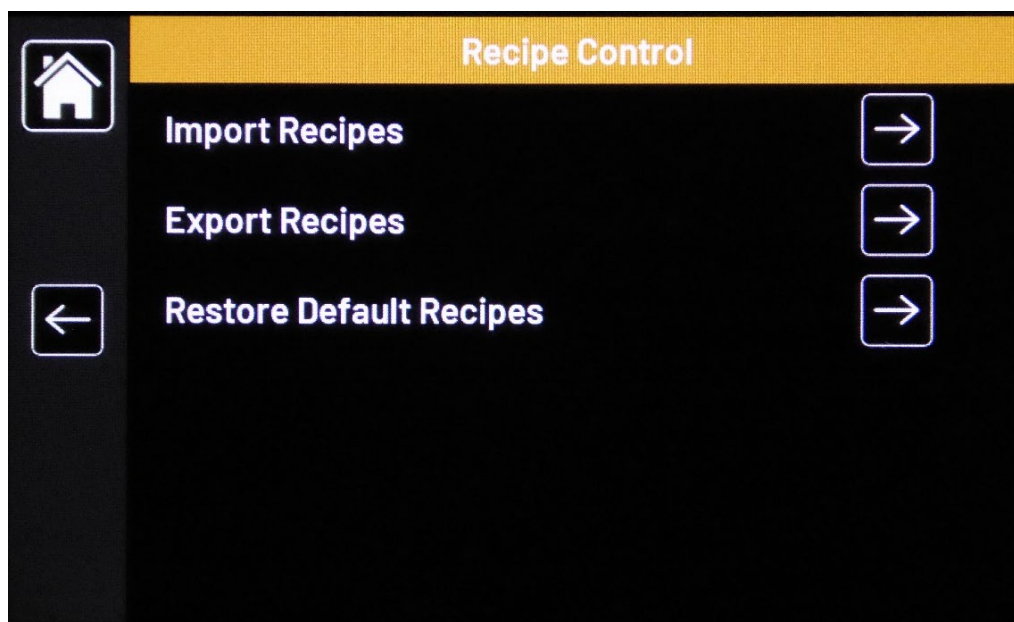
Den allmänna sekvensen är att alltid uppdatera skärmhårdvaran först.

Uppdatera displayens firmware – Se till att USB-minnet är insatt i porten bakom det nedre luftgallret. Tryck på pilen. Detta tar dig till en bekräftelseskärm, tryck för att bekräfta och välj version av programvaran. Detta kommer sedan att installera och starta om ugnen. Ta bort USB-minnet, sätt på dammskyddet och sätt tillbaka luftgallret.

Uppdatera kontrollfirmware - Se till att USB-minnet är insatt i porten bakom det nedre luftgallret. Tryck på pilen. Detta tar dig till en bekräftelseskärm, tryck på för att bekräfta och välj version av programvaran. Detta kommer sedan att installera och starta om ugnen. Ta bort USB-minnet, sätt på dammskyddet och sätt tillbaka luftgallret.

Undvik att öppna och stänga dörren när du uppdaterar programvaran eftersom detta kan skapa störningar som saktar ner uppdateringsprocessen.

## Receptkontroll



Denna funktion ger möjlighet att ladda upp, ladda ner och ta bort recept som gör att recept kan flyttas mellan olika CiBO+ ugnar.

Importerera recept – Se till att USB-minnet är insatt i porten bakom det nedre luftgallret. Tryck på pilen. Recepten kommer sedan att installeras. Ta bort USB-minnet, sätt på dammskyddet och sätt tillbaka luftgallret.

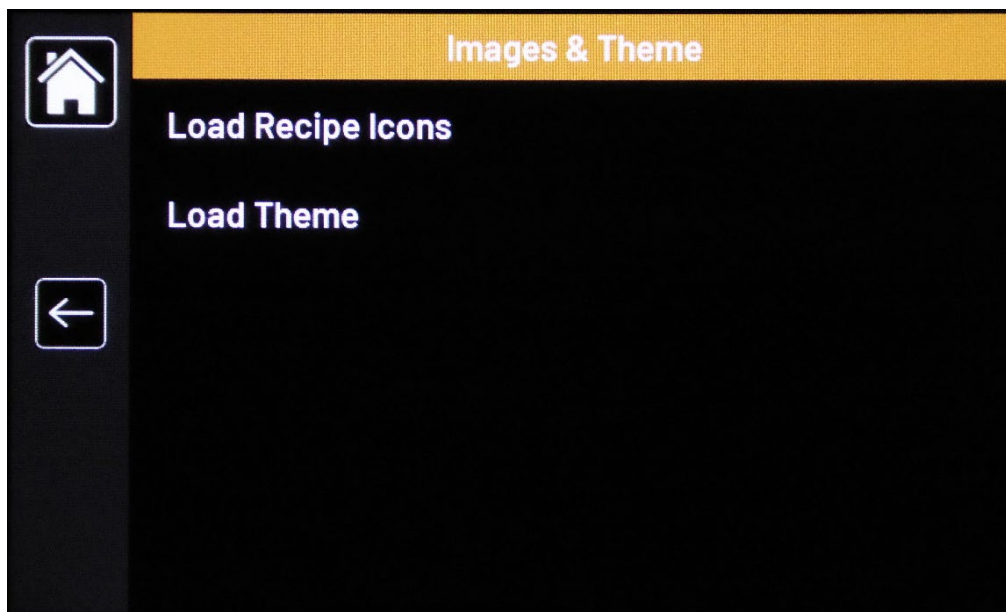
Exporterera recept – Se till att USB-minnet är insatt i porten bakom den nedre luftgallret. Tryck på pilen. Dessa recept kommer sedan att exporteras till USB-minnet. Ta bort USB-minnet, sätt på dammskyddet och sätt tillbaka luftgallret.

Återställ standardrecept – återställer till de recept som fanns vid leverans.



## Programvara och data – bilder och teman

Det är här du kan ladda upp receptikoner och ställa in önskat skärmutseende.

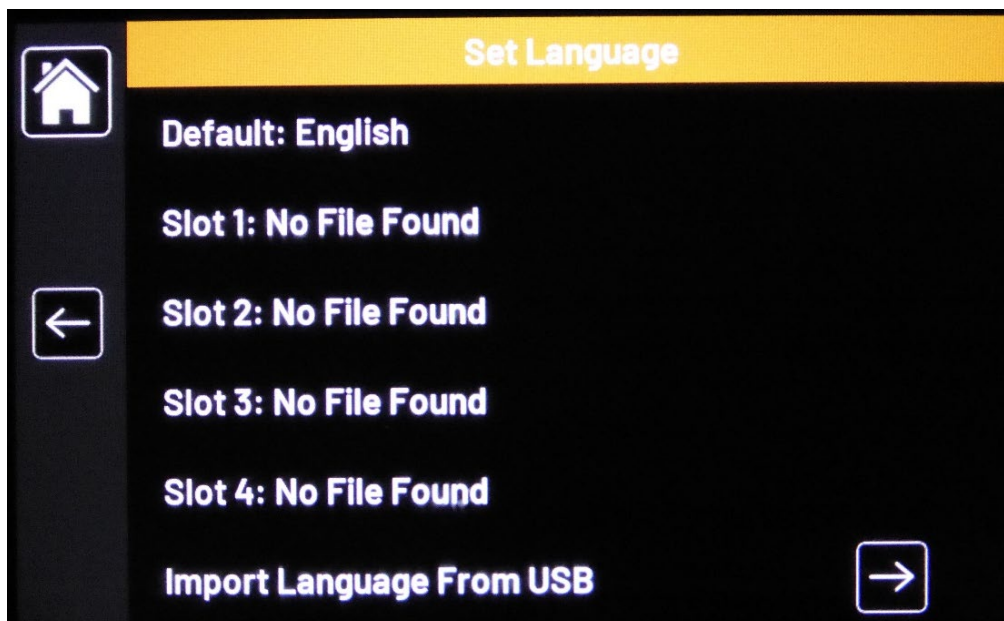


Ladda receptikoner – Se till att USB-anslutningen är gjord. Tryck på högerpilen för att importera receptikonuppsättning. Ta bort USB-minnet, sätt på dammskyddet och sätt tillbaka luftgallret.

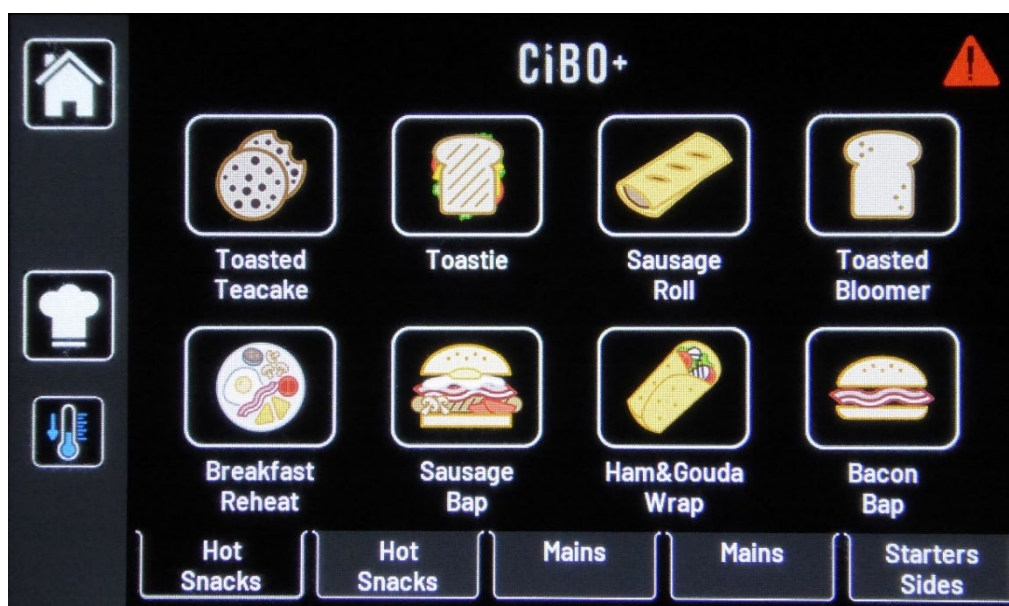
Ladda tema – Se till att USB-anslutningen är gjord. Tryck på högerpilen för att ladda det senaste temat. Ta bort USB-minnet, sätt på dammskyddet och sätt tillbaka luftgallret.

## Programvara och data – Ställ in språk

Här kan du ställa in vilket språk skärmtexten ska visas på. Tryck på högerpilen på det språk du vill använda och acceptera genom att trycka på boken.



## Felmeddelanden



Om du ser denna varningstriangel indikerar det ett fel i ugnen. Tryck på triangeln så kommer du till diagnostikskärmen. Om det är ett element- eller termoelementfel kan du köra testet igen för att bekräfta. Prova att starta om ugnen genom att stänga av den i 10 sekunder genom att dra ut kontakten, starta sedan om ugnen. Ring servicetekniker om felet kvarstår.

## Säkerhetsavstängning

Denna apparat är försedd med en säkerhetstermostat, som bryter strömmen till apparaten under felförhållanden. Om displayen fungerar när den slås på men apparaten inte värms upp kan säkerhetstermostaten behöva återställas. Tryck på den röda knappen på bakpanelen (Fig 3 G). Denna återställning kan inte aktiveras förrän apparaten är sval. Om detta fortsätter att hända, kontakta servicetekniker.

## Garantivillkor

Din produkt har en tillverkargaranti. Detta kräver att du underhåller och vårdar din produkt enligt underhålls- och rengöringsinstruktionerna. Rengör endast med CiBO Sparkle (OC01) – andra produkter kan skada komponenter och resultera i ett servicesamtal som inte omfattas av garantin. Sätt alltid på ugnsskydd efter rengöring. (OS01) Om du inte underhåller din ugn eller skadar komponenter under rengöringen kan du komma att debiteras för en reparationen. Vänligen kontrollera webbplatsen för villkor.

## Rengöringsguide

Se separat rengöringsguide för detaljerad rengöringsmetod.



Bär skyddskläder.

Använd inte vattenstrålar eller ångtvätt, och sänk inte ner denna apparat i vätska.

Ugnen bör rengöras regelbundet med CiBO Sparkle (OC01) ugnrensmedel och alla matrester tas bort. Rengör med varmt vatten och mildt rengöringsmedel när ugnen är kall, använd inte verktyg eller slipande material. Torka med en mjuk trasa och applicera Oven Shield (OS01).

Spraya inte katalysatorn med rengöringsmedel eller frätande ugnrensmedel.

Se till att alla dörrtätningar hålls rena och inspekteras regelbundet för att undvika mikrovågsläckage.

Underlåtenhet att hålla ugnen i rent skick kan leda till försämring av ytan och kan påverka apparatens livslängd negativt och eventuellt resultera i en farlig situation.

Kontrollera regelbundet luftfiltret på framsidan av ugnen. Den kan diskas i diskmaskin. Använd inte ugnen utan filtret.

Service, underhåll och komponentbyte

Vi rekommenderar att din CiBO+ ugn har en årlig service/inspektion. All service, underhåll och byte av komponenter bör utföras av en av våra rekommenderade servicetekniker.

Dörrtätningen på denna ugn anses vara en förbrukningsdel och täcks inte av garantin.

Lincat rekommenderar att katalysatorn kontrolleras årligen och att skräp och matpartiklar försiktigt avlägsnas. Använd inga rengöringsmedel på den. Skador på katalysatorn täcks inte av garantin.

Ugnen innehåller ett batteri för dataloggning. Lincat rekommenderar också att batteriet byts vart 5:e år av en servicetekniker. Batteriet täcks inte av garantin.

### Serviceinformation

För hjälp med installation, underhåll och användning av din CiBO+, vänligen kontakta vår serviceavdelning:

**☎ Storbritannien: 01522 875520**

För kunder utanför Storbritannien, kontakta din lokala CibO+-återförsäljare

Allt servicearbete, förutom rutinmässig rengöring, ska utföras av en av våra auktoriserade serviceagenter. Vi kan inte ta ansvar för arbete som utförs av andra personer.

För att din serviceförfrågan ska hanteras så snabbt som möjligt, vänligen ange för oss:

Korta detaljer om problemet

- Produktkod
  - Typnummer
  - Serienummer
- } Allt finns på produkten

Lincat förbehåller sig rätten att utföra alla arbeten under garantin, givet rimlig tillgång till apparaten, under normal arbetstid, måndag till fredag, 08:30 till 17:00.

### GARANTI

Denna ugn har en 2 års garanti uppfylld av Lincat i Storbritannien eller din återförsäljare utanför Storbritannien. Garantin är ett komplement till och minskar inte dina lagstadgade eller juridiska rättigheter.

Garantin täcker inte:

- Oavsiktlig skada, felaktig användning eller användning inte i enlighet med tillverkarens instruktioner
- Förbrukningsartiklar.
- Skador på grund av felaktig installation, modifiering, obehörigt servicearbete eller skador på grund av kalkavlagringar, matrester etc.
- Dörrtätningen på denna ugn anses vara en förbrukningsdel och täcks inte av garantin.
- Rengöring på grund av kraftig tillagning av råprotein eller inträngning av mjöl.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för oförutsedda skador eller följdskador.