

CiBO

Från Lincat

Installations-, bruks- och
servicemanual

CiBO Alla modeller

Anteckna produktuppgifterna för
framtida bruk:

Inköpsdatum: _____

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Återförsäljare: _____

INNEHÅLL

Viktig information	2
Varningar och försiktighetsåtgärder	3
Tekniska data	3
Checklista bifogade tillbehör	3
Installation och driftsättning	3
Bruksanvisning	5
Rengöring	6
Service, underhåll och reparation	6
Felsökning	7
Reservdelslista	7
Tillbehör	7
Serviceinformation och garanti	7

VIKTIG INFORMATION



Läs dessa anvisningar noggrant innan du använder produkten och var särskilt uppmärksam på alla avsnitt med varningssymboler, försiktighetssymboler och upplysningar. Se till att alltid förstå dessa.



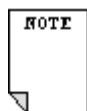
VARNING!

Denna symbol används när det finns risk för personskador.



FÖRSIKTIGHET!

Denna symbol används när det finns risk för att Lincat-produkten skadas.



OBSERVERA:

Denna symbol används för ytterligare upplysningar och tips.

BEHÅLL DENNA MANUAL SOM FRAMTIDA REFERENS

VARNINGAR OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



Denna enhet måste installeras, drifställas och underhållas av en auktoriserad servicetekniker i enlighet med de nationella och lokala förordningar som gäller i landet där enheten installeras.

Om nätkabeln skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller liknande kvalificerad person.

Se till att väggkontakten alltid är lätt tillgänglig.

Dra av skyddsplasten och rengör enheten före användning.

Under drift kan delar bli varma - undvik oavsiktlig kontakt.

Koppla bort enheten före service, underhåll eller rengöring.

Placera inte mat direkt på glaskeramikhällen. Använd ett skyddsark av teflon eller liknande.

Använd inga metallverktyg på glaskeramikhällen.

Den här enheten har en katalysator som måste värmas upp till över 240 grader C för att effektivt kunna ta bort rök och ångor.

TEKNISKA DATA

Höjd (mm)	367
Bredd (mm)	437
Djup (mm)	553
Vikt (kg)	27 kg
Märkeffekt	2,8

CHECKLISTA ÖVER BIFOGADE TILLBEHÖR

Garantikort	
Instruktionsmanual	
Gallerhylla	Delkod SH135
Spade	Delkod CIBO/LT
USB-sticka	Delkod CIBO/USB
Bakplåt	Delkod CIBO/BT
Teflonark	Delkod TFS05

INSTALLATION OCH DRIFTSÄTTNING

Enheten måste jordas.



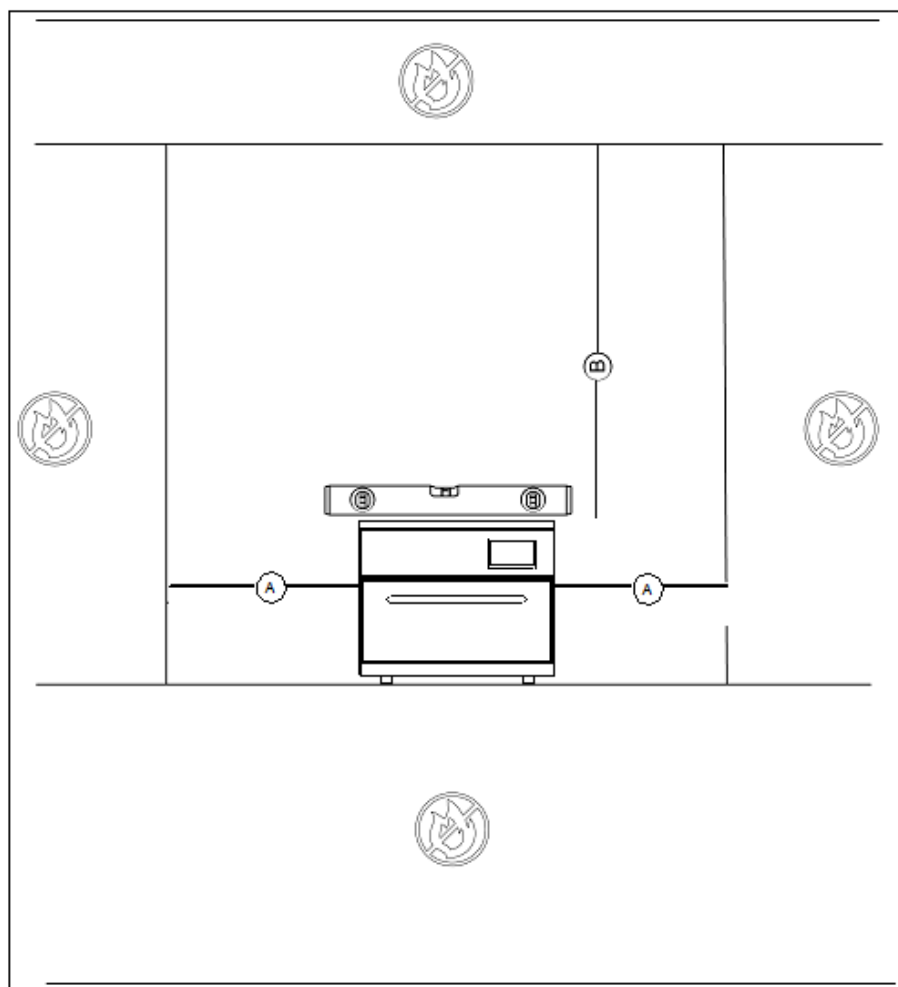
En potentialutjämnande anslutning finns för ihopkoppling med annan utrustning.

Anslut plintarna enligt följande om du byter kontakten:

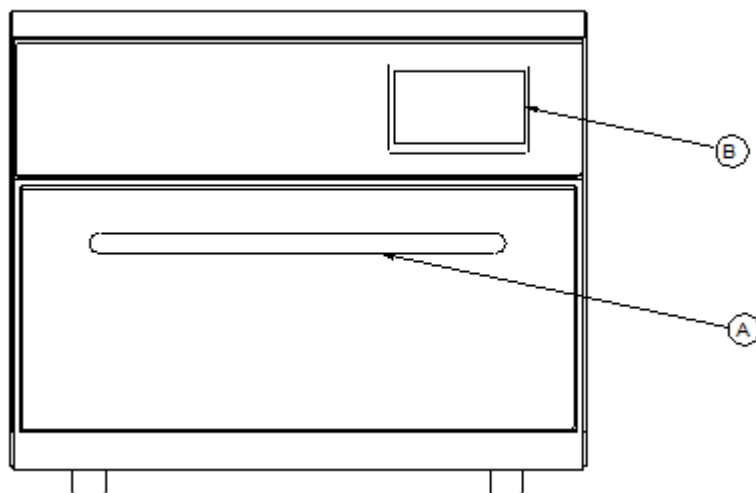
Grön och gul ledare	Jord	E
Blå ledare	Neutral	N
Brun ledare	Strömförande	L

Elsladdar ska vara oljeresistenta, mantlade och rörliga kablar, inte lättare än vanlig polykloropren eller motsvarande elastomeröverdragen sladd (kod 60245 IEC 57)

Installera enheten på en plan yta och se till att alla ventileringshål är fria.
Alla skiljeväggar, väggar eller möbler måste vara av icke-brännbart material.
Minimiatstånd A 100 mm, B 100 mm – se fig 1.

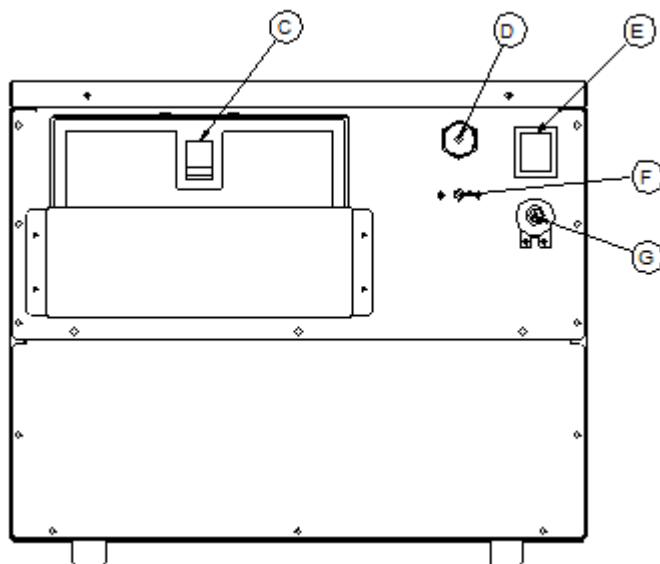


BRUKSANVISNING



Figur 2 (vy framifrån)

- A- Dörrhandtag
- B- Pekskärm



Figur 3 (vy bakifrån)

- C- Fettfilter
- D- USB-port under vattentätt lock
- E- Huvudströmbrytare på/av
- F- Överhettningsskydd övre gräns resetknapp
- G- Elanslutning

Denna enhet ska bara användas av kvalificerad eller utbildad personal.

Anslut enheten till ett 13 A-vägguttag. Det finns en strömbrytare på enhetens baksida till vänster som man kan slå på enheten med. Enheten kommer att ge en signal samt självtesta elementen och fläktarna. Skärmen kommer visa CIBO-logotypen och sedan gå till startskärmen.

Se programmeringsguiden för hur användargränssnittet används och för programmering.

Välj bara rätt program för att använda enheten. Enheten kommer förvärmas till inställd temperatur och ger en signal när den är klar att lastas med produkter.

Placera maten i ugnen och tryck på Tillaga. Ugnen kommer tillaga maten och sedan ge en signal för att tala om när den är klar.

Tryck på Klar och ta ut maten från ugnen.

För närmare information om hur enheten programmeras, se den separata programmeringsguiden IS719. Denna enhet har ett överhettningsskydd som bryter strömmen till enheten om fel uppstår. Om displayen lyser när strömbrytaren på baksidan slås på, men enheten inte värms upp, kan överhettningsskyddet behöva återställas. Tryck på den röda knappen på baksidan (fig 3 – F). Den här återställningen kan inte aktiveras förrän enheten svalnat. Kontakta en servicetekniker om detta händer upprepade gånger.

RENGÖRING

Din produkt har en tillverkargaranti. Denna förutsätter att du underhåller och sköter produkten samt följer underhållsanvisningarna. Om du inte underhåller enheten eller om du skadar komponenter gäller inte garantin. Se webbsidan för villkor och bestämmelser.



Använd aldrig en vattenstråle eller rengöring med ånga, och doppa aldrig denna enhet i vätska.

Rengör alla paneler med varmt vatten och mildt rengöringsmedel när enheten svalnat. Använd inga slipande material. Torka av med en mjuk trasa.

Spruta inte rengöringsmedel eller alkalisk ugnrensning på grillvärmeelementen eller katalysatorn (ovanför grillelementen).

SERVICE, UNDERHÅLL OCH REPARATION

All slags service, underhåll och reparationer på denna enhet ska utföras av en av våra rekommenderade servicetekniker.

Kontroller regelbundet filtret på enhetens baksida. Det kan rengöras i diskmaskin. Använd inte enheten utan filtret.

Luckpackningen på den här enheten anses vara en förbrukningsdel och ingår inte i garantin. Denna del kan bytas ut av kunden.

Lincat rekommenderar att katalysatorn kontrolleras årligen och att skräp och matpartiklar tas bort noggrant. Använd inga rengöringslösningar. Skador på katalysatorn täcks inte av garantin.

Lincat rekommenderar också att batteriet byts varje år. Batteriet täcks inte av garantin. Klockfunktionen finns som hjälpmedel för dig, men är inte viktig för driften av enheten.

FELSÖKNING

Se numret till vår servicesupport på sista sidan i denna manual.

RESERVDELSLISTA

Kontakta vår reservdelsavdelning när du behöver reservdelar.

TILLBEHÖR

Delnummer	Beskrivning
CIBO/LT	Spade
TFS05	Teflonark
FI58	Filter
SH136	Gallerhylla

SERVICEINFORMATION

Kontakta en servicetekniker om du behöver hjälp med installation, underhåll och användning av din **Lincat**-utrustning:

Storbritannien: 01522 875520

Kunder utanför Storbritannien kontaktar sin lokala Lincat-återförsäljare

Allt servicearbete utom rutinmässig rengöring ska utföras av en av våra auktoriserade servicerepresentanter. Vi tar inget ansvar för arbete som utförs av andra personer.

För att vi ska kunna behandla din serviceförfrågan så effektivt som möjligt behöver vi följande:

- En kort beskrivning av problemet
 - Produktkod
 - Typnummer
 - Serienummer
- } Allt står på typskylten

Lincat förbehåller sig rätten att utföra allt garantiarbete, förutsatt rimligt tillträde till enheten, under normal arbetstid måndag till fredag 08:30 till 17:00.

GARANTI

Denna enhet har en omfattande 2-årsgaranti på brittiska fastlandet. Garantin har ingen negativ inverkan på dina lagstadgade rättigheter utan är ett tillägg till dessa.

Garantin täcker inte följande:

- Oavsiktlig skada, felaktig användning eller användning som bryter mot tillverkarens anvisningar
- Förbrukningsvaror (exempelvis filter, glas, glödlampor, brödrostelement och lucktätningar.)
- Skador till följd av felaktig installation, modifiering, icke godkänt servicearbete eller skador på grund av kalk, ansamlingar av matrester etc.
- Luckpackningen på den här enheten anses vara en förbrukningsdel och ingår inte i garantin. Denna del kan bytas ut av kunden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för oförutsedda skador eller följdskador. Service baseras på rimligt tillträde till enheten så att den auktoriserade serviceteknikern kan utföra garantiarbetet.

Servicesamtal gällande utrustning som omfattas av garanti kommer utföras i enlighet med försäljningsvillkoren. Om inget annat anges ingår i garantin 15 minuters administrativ arbetstid som inte ägnas åt direkt servicearbete. Allt som kräver att personalen lägger mer än 15 minuters tid på administrativa uppgifter, exempelvis bedömningar av hälsorisker eller säkerhetsrisker, kommer debiteras enligt gällande taxa.



Cibo – Snabbguide

Gratulerar till ditt Cibo-köp!

Cibo använder en patentsökt kombination av tre olika värmekällor – varmluftsugn, grillelement och glaskeramikhäll.

Matlagningsprogram i faser gör att var och en av de tre värmekällorna kan slås på och av under matlagningscykeln för att uppnå snabba resultat. Detta ger perfekt lagad mat av hög kvalitet inom 2-3 minuter.

Den här snabbguiden hjälper dig uppnå bästa resultat genom att förklara följande:

- Hur CIBO fungerar
- Vad du kan laga för mat
- Hur CIBO programmeras
- Hur du utnyttjar CIBO på bästa sätt
- Hur programmen ställs in för att få optimala resultat
- Uppdatera din CIBO

Hur CIBO fungerar

CIBO har tre värmekällor – varmluftsugn, grillelement och glaskeramikhäll. Den totala effekten för alla tre värmekällor är 4 900 W. Alla element kan inte vara påslagna samtidigt (styrenheten förhindrar detta) och strömmen är begränsad till mindre än 13 A, så en vanlig elkontakt kan användas.

Vad du kan laga för mat

Med CIBO går det att laga all slags mat, men med en liten avrådan om att inte kontinuerligt tillaga proteinrik mat med hög fetthalt.

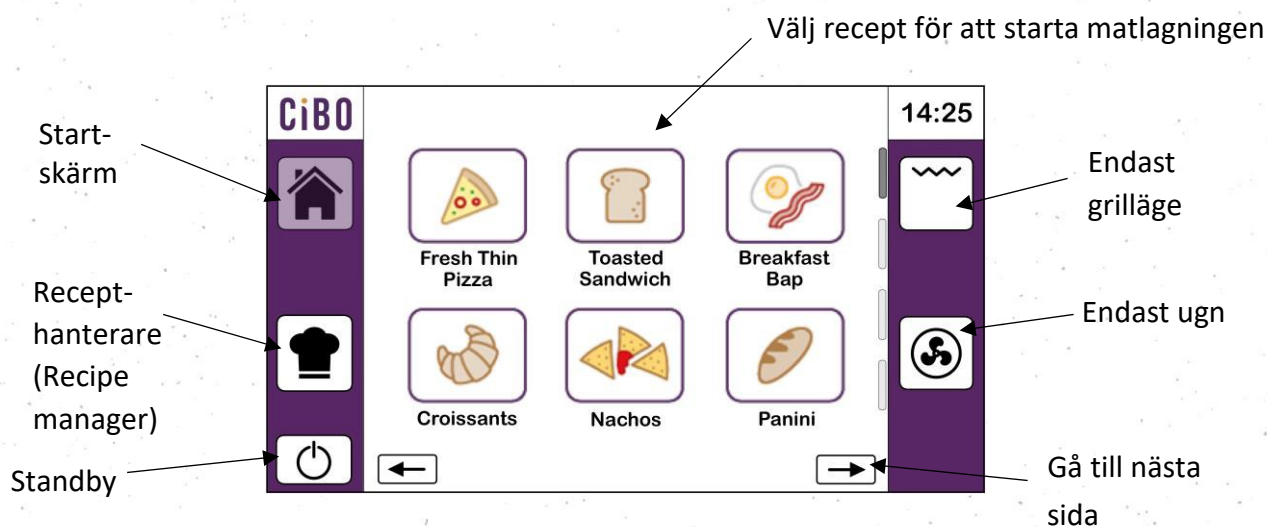
Vi rekommenderar att du alltid lagar mat på teflonarket om du lagar mat direkt på glaskeramikhällen.

CiBO

Hur du programmerar CiBO

Startskärm

Härifrån kör du recepten (tryck helt enkelt på det recept du vill ha). Härifrån kan du också slå på grillelementet eller köra en tidsinställd varmluftsugnsfunktion. Tryck på recepthanteraren för att komma till programmeringsdelen.



Recepthanterare (Recipe manager)

Här kan du välja ett recept för att ändra det (bara tryck på receptet). Här kan du också ändra ordningen recepten visas i, göra fler maskininställningar samt köra uppdateringar via USB-porten.



CiBO

Receptsammanfattning och redigeringskärm

Här ser du ditt recept med ändringar orangemarkerade. Tryck på de olika stegen för att ändra dem. Tryck på namnraden för att döpa om receptet. Lägg till eller ändra en ikon från biblioteket. Klicka för att spara ditt recept. Eller lämna utan att spara.

Tryck här för att döpa om

Återgå till startskärmen

Ändra ikon

Återgå till recepthanteraren

Spara

CiBO	Fresh Thin Pizza	14:25
1	200c 2:30 m	
2	210c 1:30 m	
3	1:00 m	
4	-- : --	

Steg – tryck här för att lägga till eller ändra tillagingssteg

Visar vilka värmekällor som används i varje steg

De inställningar du har ändrat kommer orangemarkeras. De blir svarta igen när de sparas.

Stegskärm

Här ställer du in tider, temperatur och väljer värmekällor. Med knappen för receptsammanfattning kan du gå tillbaka för att kontrollera ändringar och spara eller lämna programmet.

Slå på och av värmekällorna – grillelement (högst upp), varmluftsugn (i mitten) och glaskeramikhäll (längst ner). Grillen kan bara köras separat på grund av strömgränsen 13 A.

Startskärm

Återgå till receptsammanfattningen

Tryck på tid eller temperatur och justera sedan med reglageraden

Flytta mellan olika steg. Om du är klar att kontrollera ändringarna trycker du bara på knappen för receptsammanfattning och sparar eller lämnar programmet.

Tryck på slutet av raden för små ändringar, svep för större ändringar

CiBO	Fresh Thin Pizza	14:25
1	285 C	1
2:35 m:s		



Hur du utnyttjar CIBO på bästa sätt

Som med många andra produkter finns det några enkla regler som hjälper dig uppnå bästa resultat.

- I de flesta recept ska första steget använda ugnen och glaskeramikhällen för att förvärma ugnsutrymmet helt. För snabba och jämna resultat rekommenderar vi dig att skapa recept som använder samma starttemperaturer.
- De flesta program består av en ugn-/glaskeramikhällcykel följt av en grillcykel. Se sidan med standardexempel.
- Grillen kan inte väljas med glaskeramikhällvärme och varmluftsugnsvärme eftersom det skulle överstiga tillgänglig inmatningsström. (Detta förhindras av styrenheten.)
- Det finns en förinställd förvärmningstemperatur i inställningarna som du kan ändra efter eget tycke. Detta är ugnens inställda temperatur när inga program körs. Om dina program vanligtvis använder högre temperatur än 180 °C bör denna ökas. Det bidrar till att förhindra lång uppvärmningstid innan ett recept kan starta.
- Ugnen har inställningar för tid och temperatur. Glaskeramikhällen och grillen behöver bara tidsinställningar.

Några allmänna tips

- Likartad produkt in = likartat resultat ut. Livsmedel måste ha samma tjocklek och vikt.
- Håll köttbitar och ostar tunna.
- Paninis och smörgåsar ska tillagas öppna för snabbaste resultat.
- Se till att fördela produkterna jämnt.
- För bästa resultat ska bakade produkter placeras på bakplåten i stativet.
- Gräddningstiderna är liknande som i en bra varmluftsugn.

Besök cibo-oven.com för att se tydliga instruktionsvideor.



Hur program optimeras

För videoguider, besök cibo-oven.com/optimising-your-cibo/

Standardreceptinställningar (recept kan återställas i inställningarna)

Färsk pizza med tunn skorpa – ost och tomat – tillagningstid 3:25						
	Ugn	Häll	Grill	Temperatur	Tid	Tillagas på?
Steg 1	Ja	Ja		285	2:35	Teflon på glas-
Steg 2	Ja			275	0:50	keramikhäll

Rostad sandwich – öppen – tillagningstid 1:10						
	Ugn	Häll	Grill	Temperatur	Tid	Tillagas på?
Steg 1	Ja	Ja		280	0:40	Teflon på glas-
Steg 2			Ja	-	0:30	keramikhäll

Nachos – tillagningstid 1:30						
	Ugn	Häll	Grill	Temperatur	Tid	Tillagas på?
Steg 1	Ja	Ja		260	0:55	Teflon på
Steg 2			Ja	-	0:35	ugnsplåt

Amerikansk frukost – tillagningstid 2:35						
	Ugn	Häll	Grill	Temperatur	Tid	Tillagas på?
Steg 1	Ja	Ja		210	0:45	Teflon på
Steg 2	Ja	Ja		215	1:20	ugnsplåt
Steg 3			Ja	-	0:30	

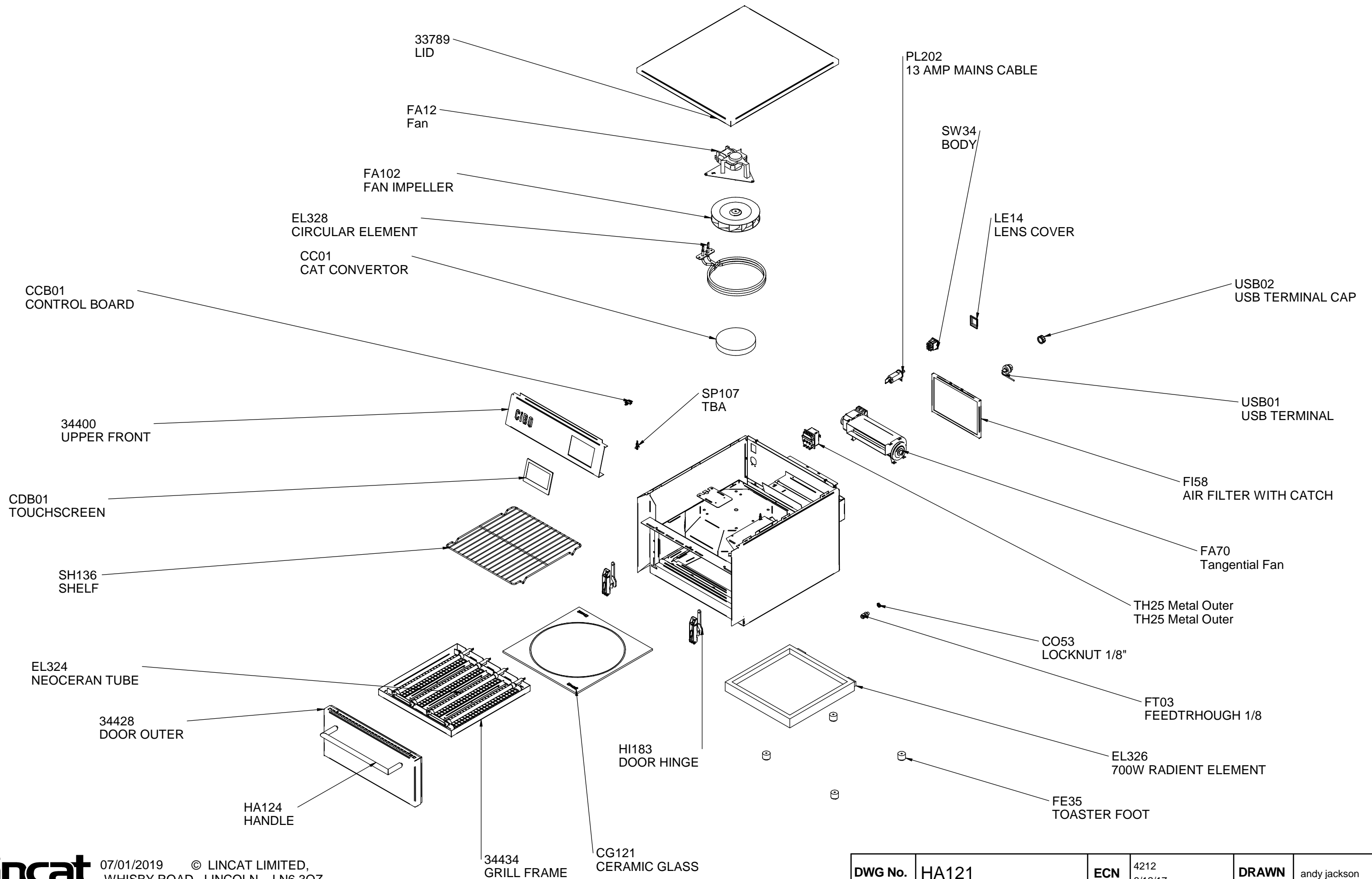
Bakverk – tillagningstid 16:00						
	Ugn	Häll	Grill	Temperatur	Tid	Tillagas på?
Steg 1	Ja			165	16:00	Ugnsplåt i stativ

Panini – öppen – tillagningstid 2:30						
	Ugn	Häll	Grill	Temperatur	Tid	Tillagas på?
Steg 1	Ja	Ja		260	1:55	Ugnsplåt
Steg 1			Ja		0:35	med teflon

Uppdatera din CIBO

CIBO-styrenheten kan uppdateras med den bifogade USB-stickan. Du har dessa alternativ:

1. Uppdatera styrenheten. Vi kan be dig göra detta om du ringer oss och ber om hjälp. Filerna kan laddas ner från cibo-oven.com eller så skickar vi dig en ny USB-sticka. Vår serviceavdelning guidar dig steg för steg.
2. Recept kan sparas och laddas in i en annan CIBO. Ring oss om du behöver hjälp.



DWG No.	HA121	ECN	4212 6/12/17	DRAWN	andy jackson
Saved as CIBO.dft					

Component	Description	Qty Per
CA209	CIBO DATA CABLE	1
CA210	USB TO PCB CABLE 950MM LONG	1
CC01	METAL SUBSTRATE CATALYTIC CONVERTER	1
CCB01/B	CIBO CONTROL BOARD NO TRIAC BOARDS	1
CPB	TRIAC BOARD	3
CDB01	CIBO DISPLAY BOARD	1
CG121	CERAMIC GLASS FOR CIBO OVEN BASE	1
CIBO/USB	USB STICK FOR CIBO	1
EL324	NEOCERAN TUBE ASSEMBLY	2
EL326	700W, BASE RADIANT ELEMENT	1
EL328	1.8KW CIRCULAR OVEN ELEMENT	1
FA102	FAN IMPELLER	1
FA12	OVEN CENTRIFUGAL FAN	1
FA70	TANGENTIAL COOLING FAN	1
FE35	FOOT	4
FI58	FILTER FOR FAST OVEN	1
GA80	FAST OVEN DOOR SEAL	1
HA05	HANDLE FOR LOADING TOOL	1
HA121	300MM CENTRES 19 DIA, S/S DOOR HANDLE	1
HI183	HINGE FOR OVEN DOOR	2
LE14	LENS COVER FOR POWER SWITCH	1
PL306	MAINS CABLE ASSY	1
SH136	CIBO SHELF	1
SN5	M5 STAINLESS STIFF NUT FOR CAT	3
SP107	PCB SPACER	4
SW34	SWITCH CHANGE-OVER	1
TC54	FAST OVEN THERMOCOUPLE	1
TFS05	300MM SQUARE TEFLON SHEET	1
TH136	40 DEG N/O BIMETALLIC THERMAL CUTOUT	1
TH63	SAFETY CUT OUT STAT 365 C	1
USB01	USB CONNECTOR FOR CIBO	1
USB02	SEALING CAP FOR USB01	1

EC Declaration of Conformity

Manufacturer:

Lincat Ltd,
Whisby Road,
Lincoln,
England
LN6 3QZ

Authorised Representative:
(Established within the EU)

.....

Product Type:

Oven

Product Code:

CIBO

Directives this equipment complies with:

LVD 2014/35/EU
EMC 2004/108/EC
ROHS 2011/65/EU

Standards applied:

BS EN60335-1:2012+A13:2017

Particular requirements:

BS EN60335-2-42:2003+A11:2012

Technical file No:

157

Authorised Signatory of Manufacturer:



Jon White
Technical Director.....

Year in which CE mark affixed:

2019.....