

by **Lincat**

Installation & Operating Instructions

CiBOPLUS, UL models

**5 - 41**

---

Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles CiBO+, UL

**42 - 78**





by **Lincat**

## Installation & Operating Instructions

### CiBOPLUS, UL models

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_

## Contents

Important Information	6
Important safety instructions	7
Technical Data	9
Installation and Commissioning	10
Checklist of Enclosures	12
Operating Instructions	14
Cleaning	38
Servicing, Maintenance and Component Replacement	39
Service Information and Guarantee	40

# 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!**

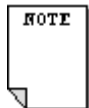
This symbol is used whenever there is a risk of personal injury.



---

### **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.**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING** – To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

- 1) Read all instructions before using the appliance.
- 2) Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 35.
- 3) This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 8.
- 4) Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- 5) Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.
- 6) Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- 7) **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
- 8) Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- 9) This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 10) Do not cover or block any openings on the appliance.
- 11) Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
- 12) Do not immerse cord or plug in water.
- 13) Keep cord away from heated surfaces.
- 14) Do not let cord hang over edge of table or counter.
- 15) When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth,
- 16) To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - i) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - iii) If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - iv) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- 17) Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

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

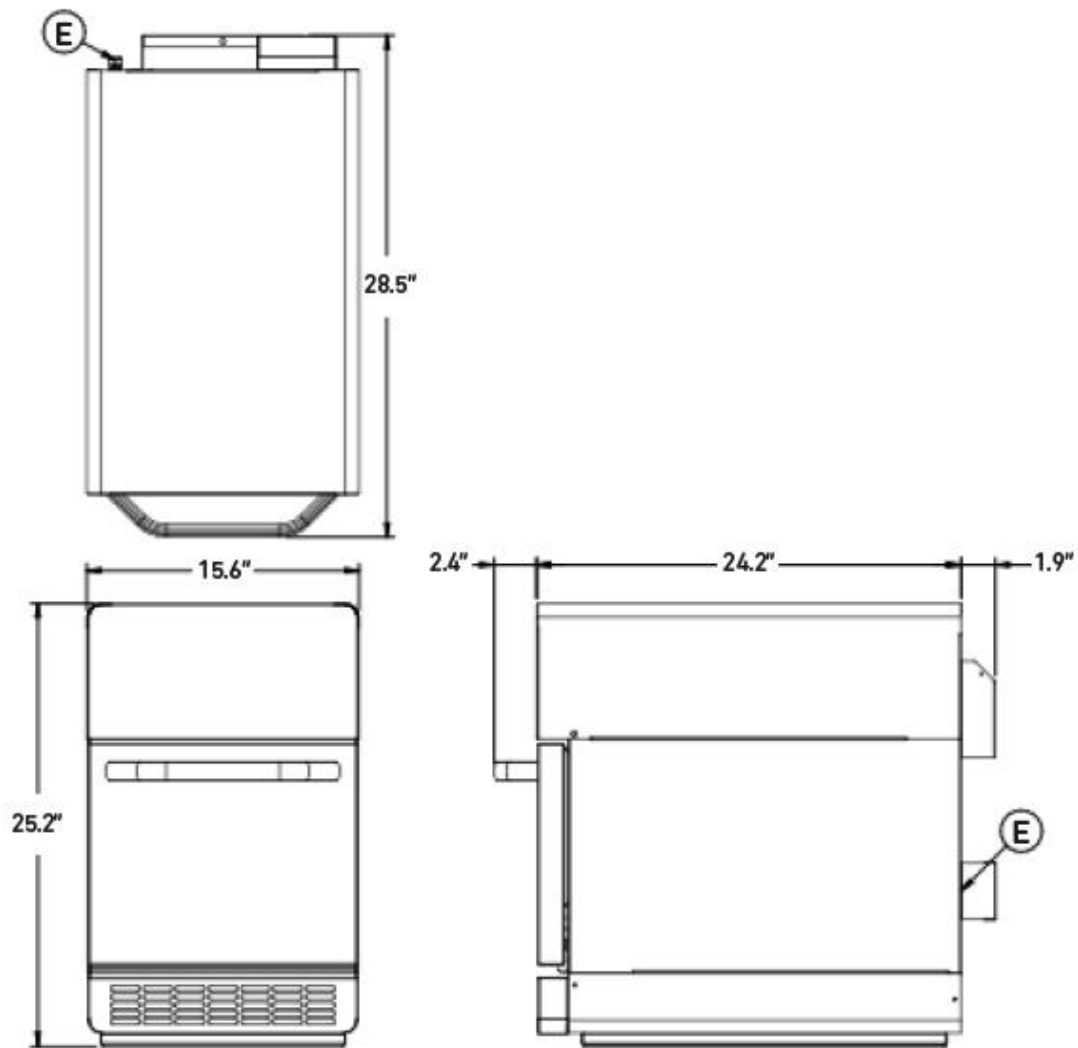
### External Dimensions, Weight and Power

Height (inch)	25.2"
Width (inch)	15.6"
Depth (inch)	26.1" + 2.4" handle
Weight (lb)	114.7
Power rating	3kW, 208-240V, 60Hz

### Internal oven cavity dimensions

Height (inch)	4.6"
Width (inch)	13.2"
Depth (inch)	13.6"

## 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
Black wire		L1
White wire		L2

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 2", B 2" – 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.**

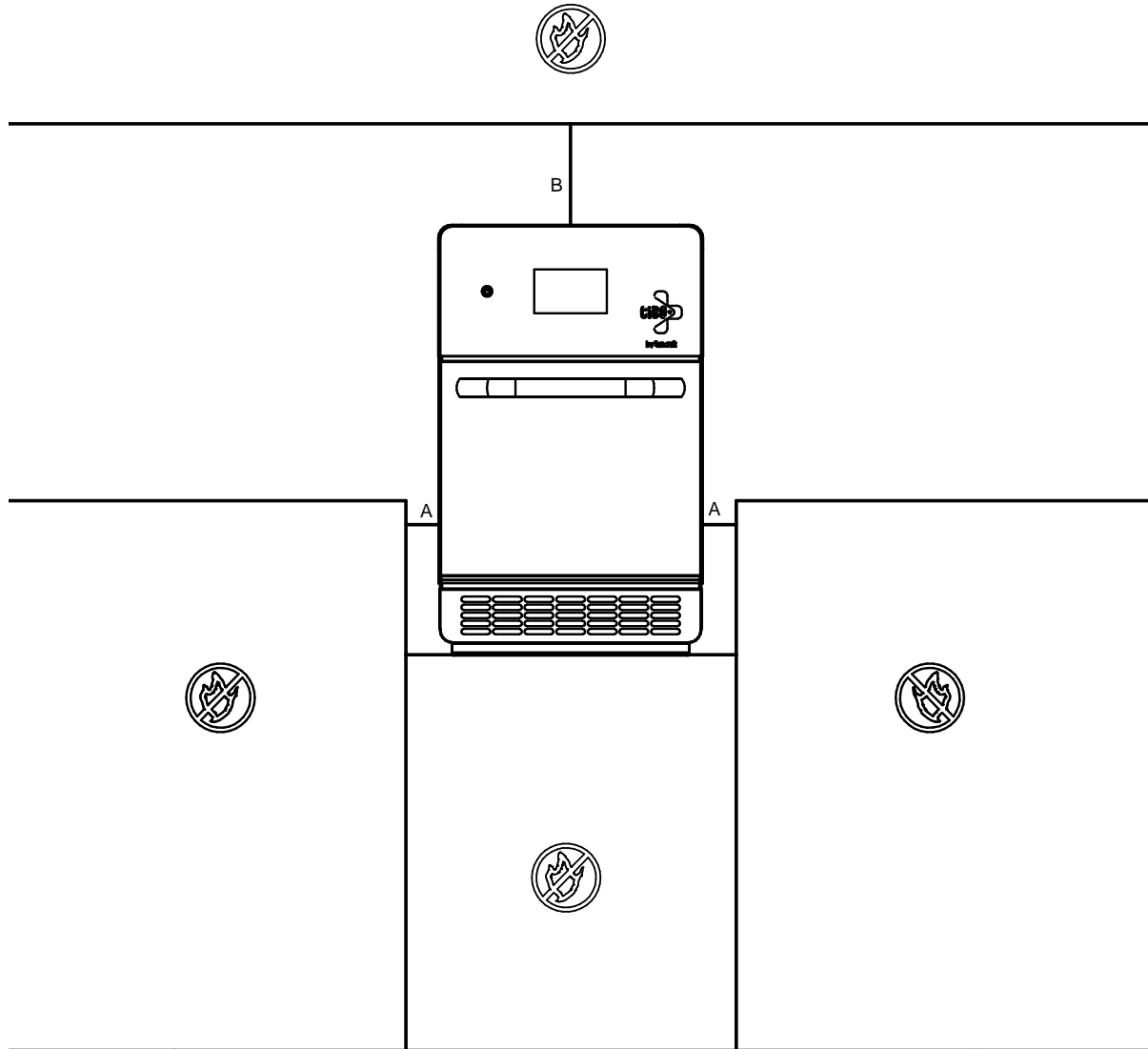


Fig 1

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

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

**WARNING** – Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and either:

1) If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

### What's in the box?

CiBO+ oven

This Instructions Manual IS814

Quick Start and Recipe book

Loading Paddle LT05

Air filter grill [GR68](#)

### Accessories, Consumables and Codes

Magnetic Loading Paddle Holder	<a href="#">LTH01</a>
USB Stick	<a href="#">CIBOPLUS/USB</a>
Baking Tray	<a href="#">NSBT23</a>
Oven Cleaner	<a href="#">OC01</a>
Oven Shield	<a href="#">OS01</a>
Teflon Tray	<a href="#">CIBO/TT</a>
Teflon Sheet	<a href="#">TFS05</a>
Loading Paddle	<a href="#">LT02</a>
Stacking Trolley	<a href="#">SK05</a>
Wire Rack	<a href="#">SH136</a>

## General layout

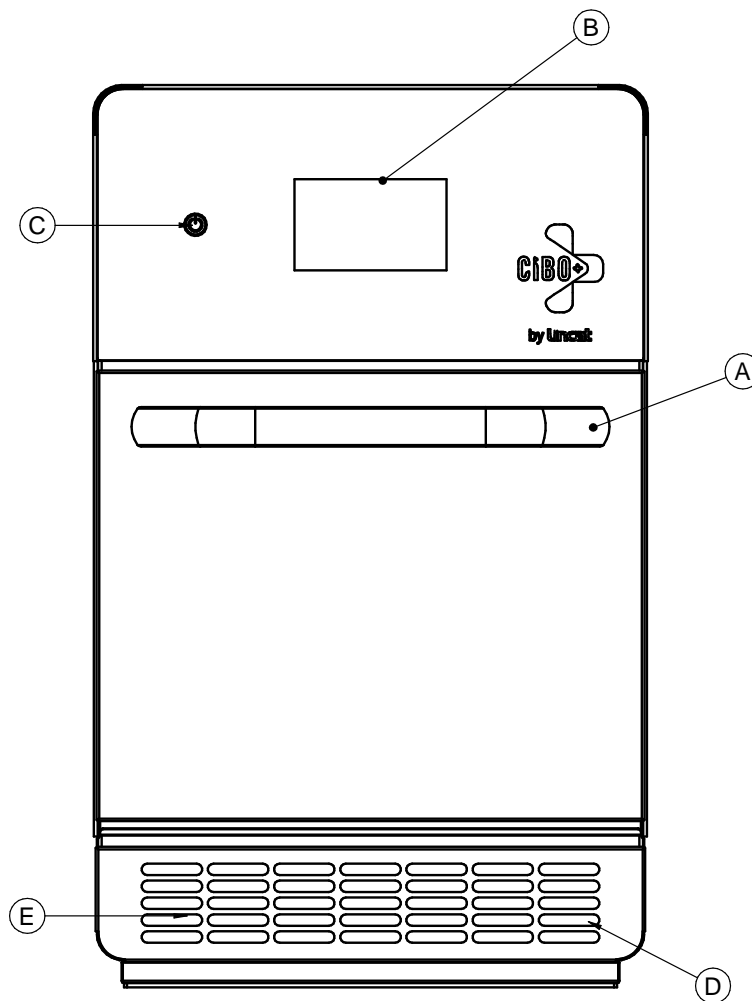


Fig 2 (Front View)

- 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.

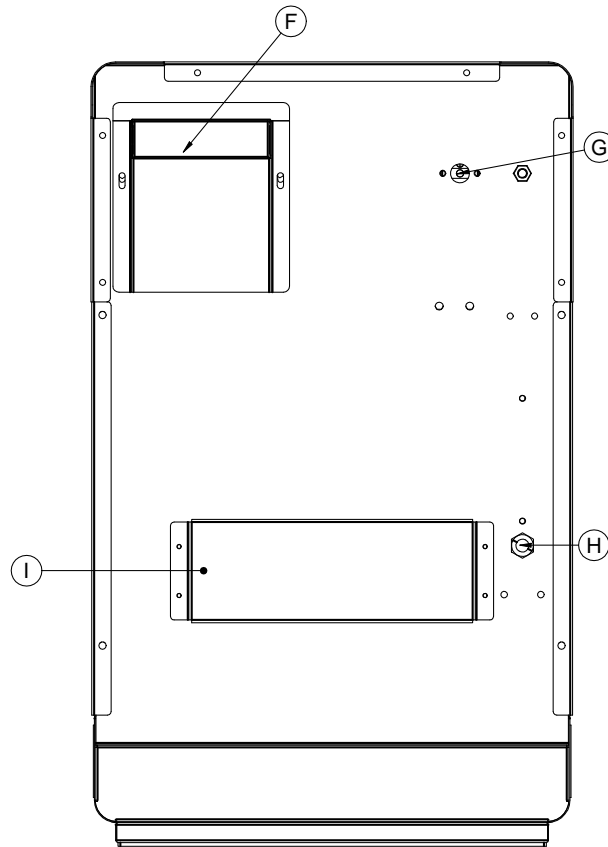


Fig 3 (Rear View)

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.

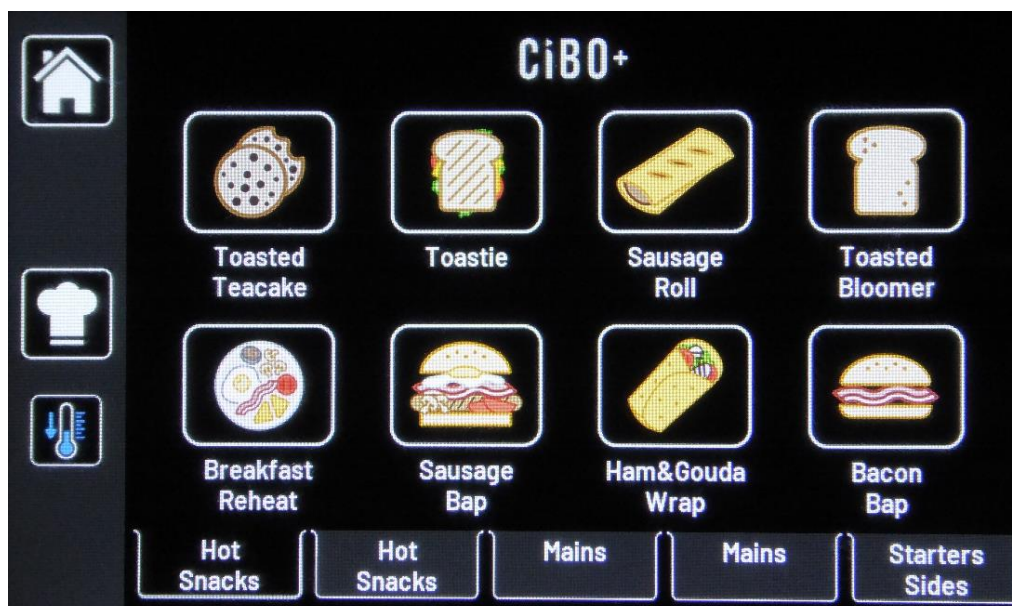
## The Home screen

### 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



**Cooldown 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.

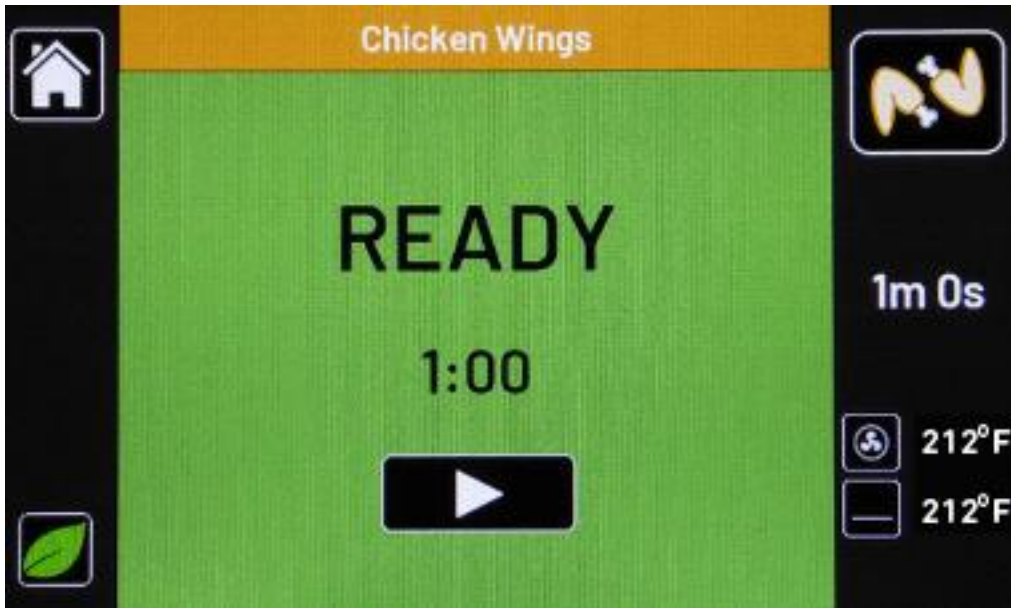
When a recipe is selected the oven heats to the oven and base temperature for that group.

### 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 86 and 518°F



**Base temperature.** This is the temperature for the oven ceramic glass base and is adjustable between 86 and 644°F



**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

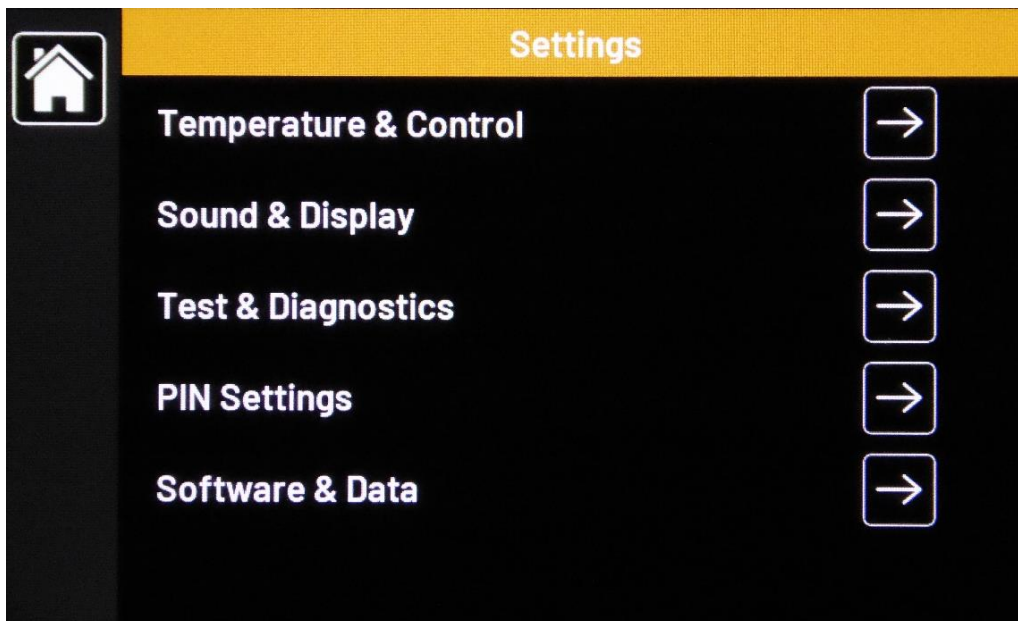
Recipe icons can be selected from a library to complement the product being cooked. To change a recipe icon, touch Recipe Manager and then the Recipe icon to be changed. Touch on the icon image in the top right corner to open the icon library. Select your new icon, touch **Save** and then Home icon to 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 86°F 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

**Magnetron Energy delay.** Selecting this adds a 5 second delay to the recipe start to compensate for the time needed for the magnetron to heat and start emitting microwaves.

**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 86 and 518°F. 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 86 and 644°F. 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.

**Enable Soak.** This sets a time after the initial heat up to allow the oven cavity temperature to equalise. Enabling soak can give more repeatable results at the start of cooking session. It only operates when the oven is first turned on.

**Soak time.** Sets the soak time, up to 20 minutes. At least 10 minutes is recommended.

## ECO settings

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



**Enable.** Turns ECO on and off

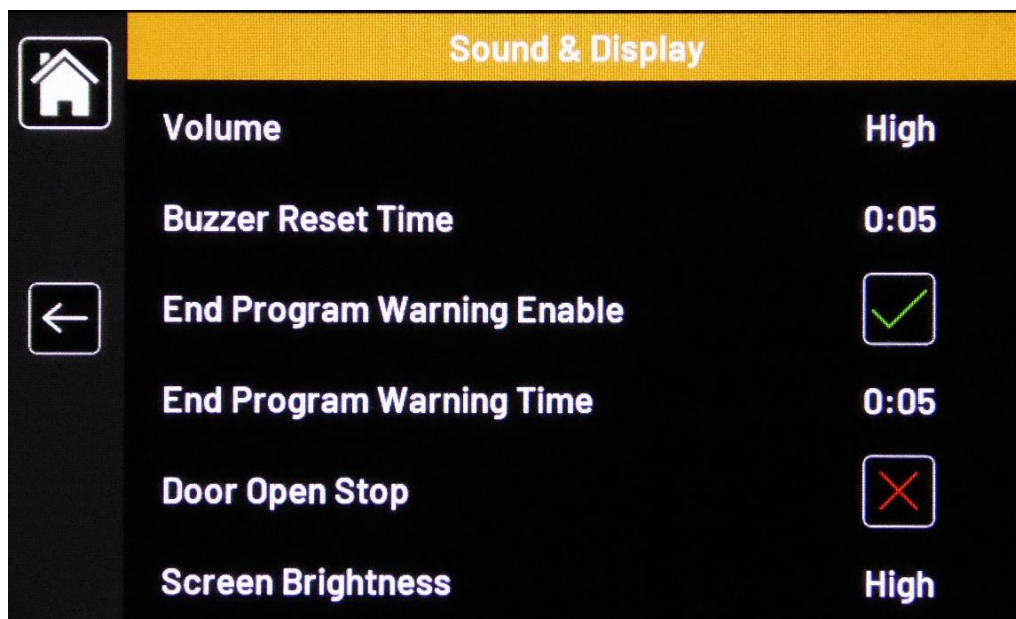
**Set Temperature.** Sets the temperature the oven reduces to after no cooking activity within the Timeout time

**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.

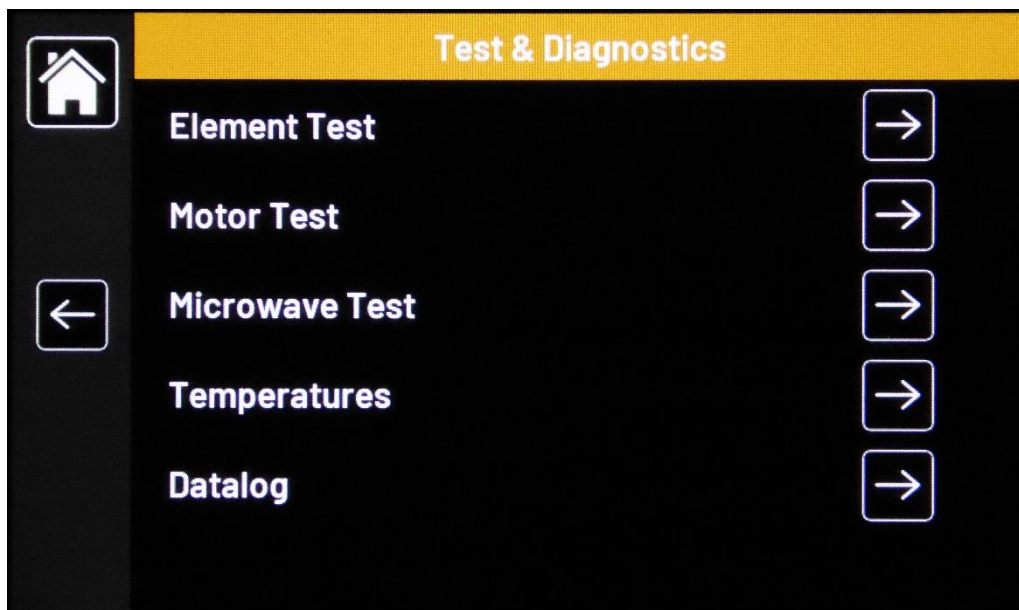
**End Program Warning Enable** – This is a buzzer that warns the operator that the food is nearly cooked. Touch to switch the buzzer end of recipe warning on or off.

**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.

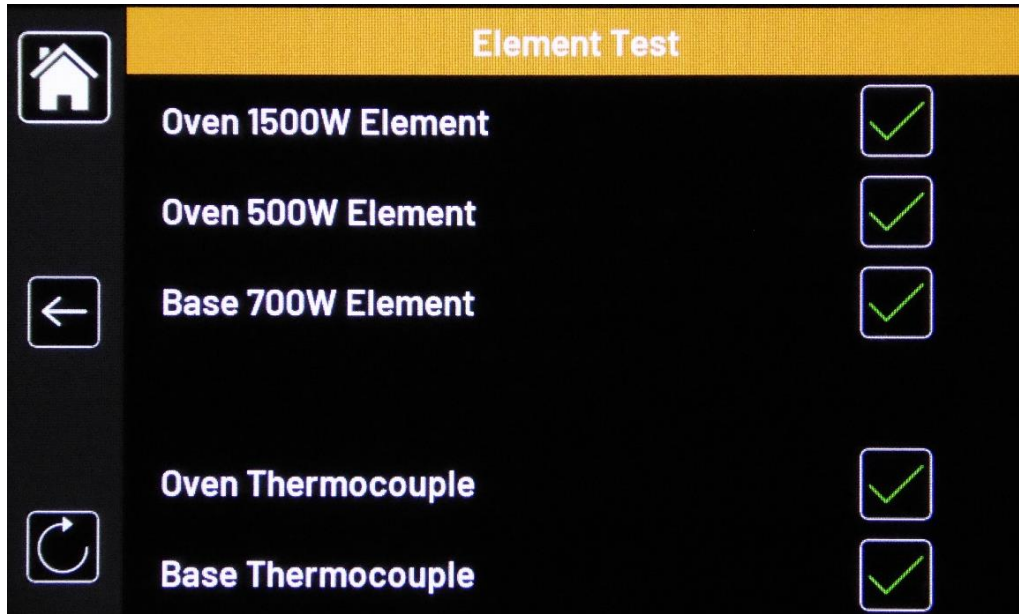
## Settings – Test and Diagnostics (Engineer Utility)



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



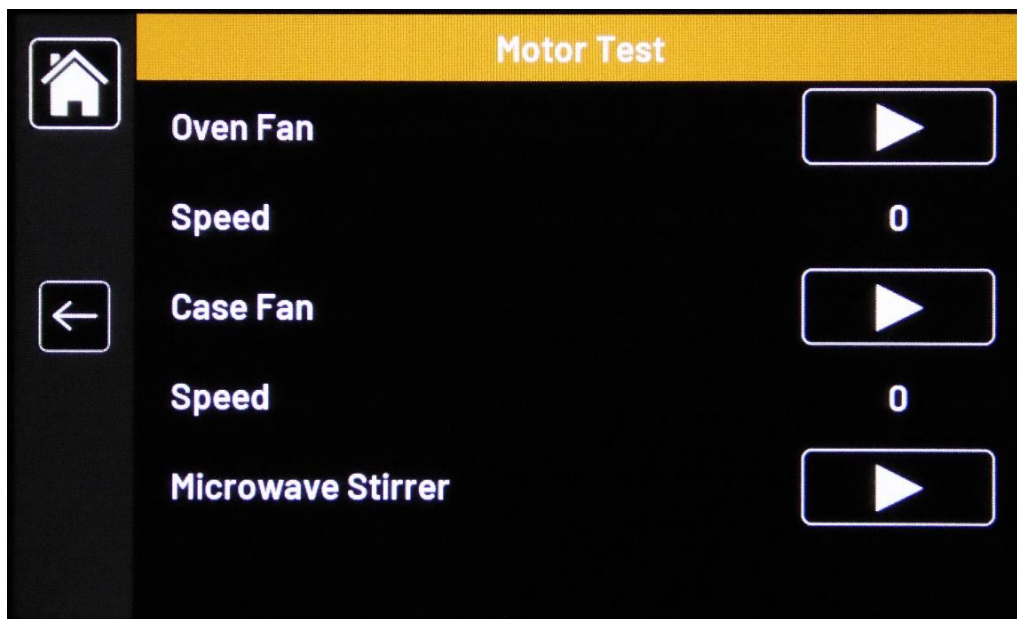
This indicates the status of the elements and thermocouples, a tick meaning they are working correctly a cross indicates a potential issue.



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.



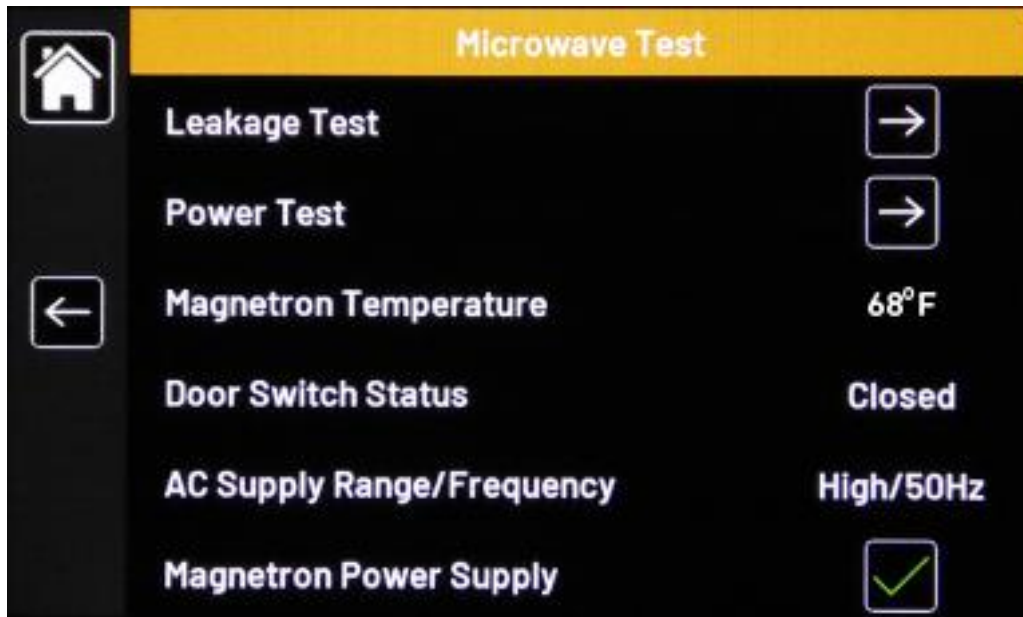
Press to start a motor



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



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

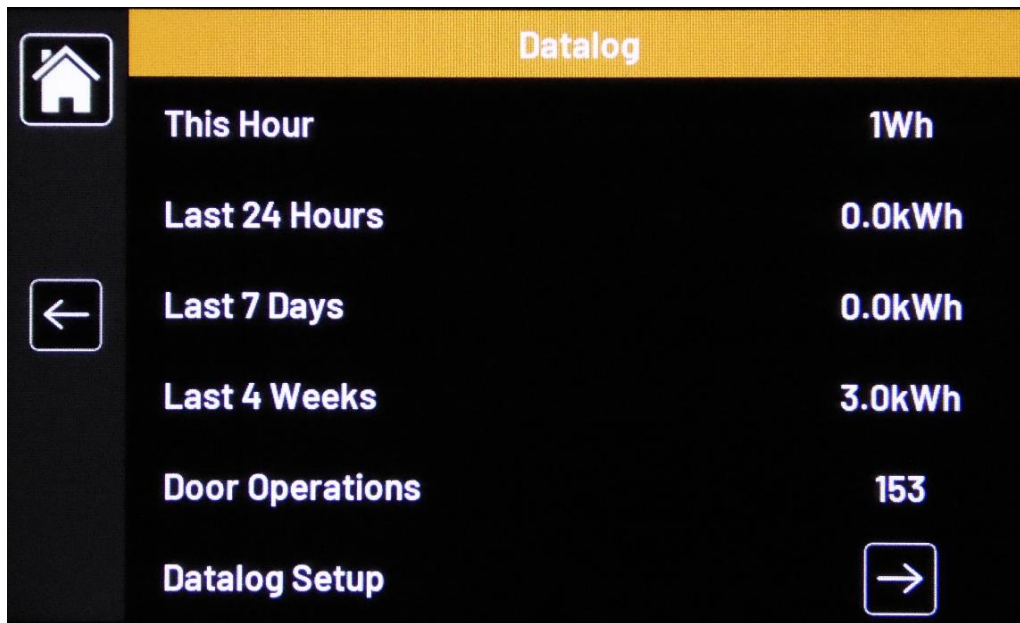
The AC Supply range is used to set the magnetron supply. Over 225V ac is high and under 225V is low.

## Temperatures

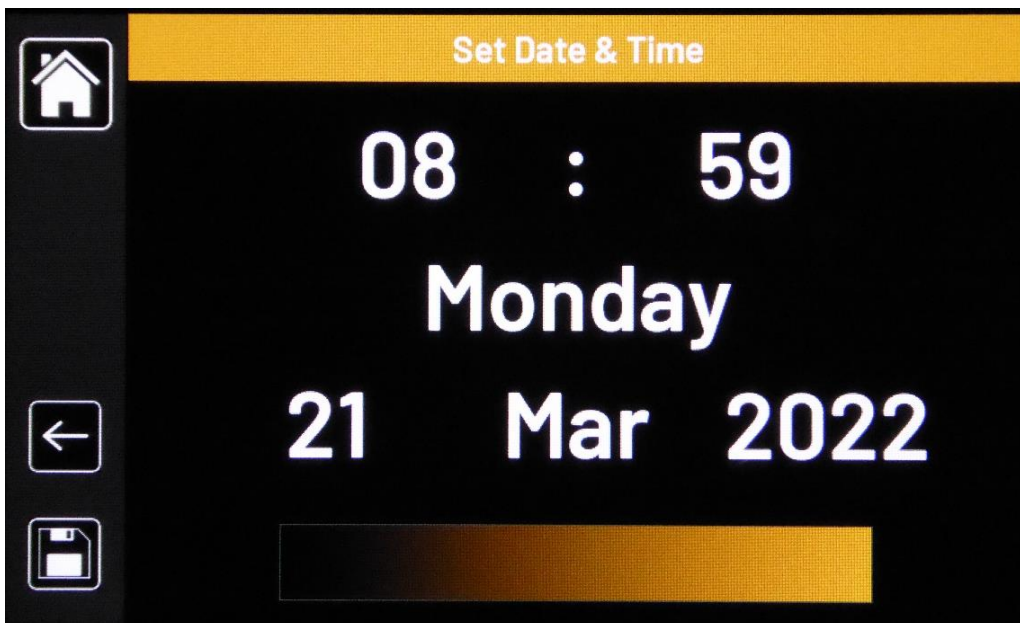


This screen is used by service engineers to check the temperatures of the various components in the oven. If a temperature is too high it is coloured red and may be due to a lack of airflow in the oven.

## Energy and Datalog



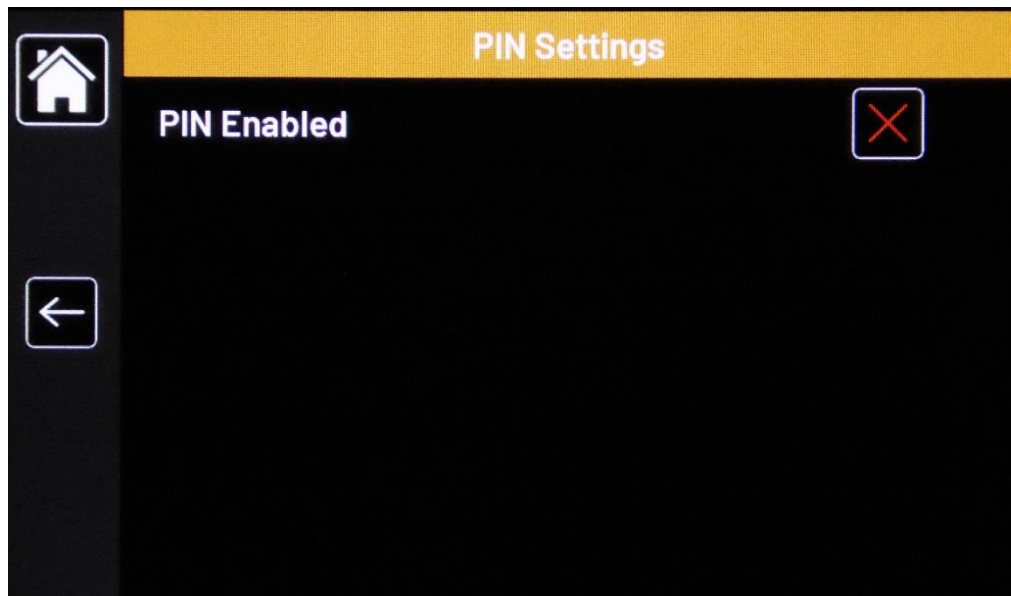
This shows both energy consumption and also counts the number of door operations. In order to use it the time and date need to be set in the Datalog setup screen.



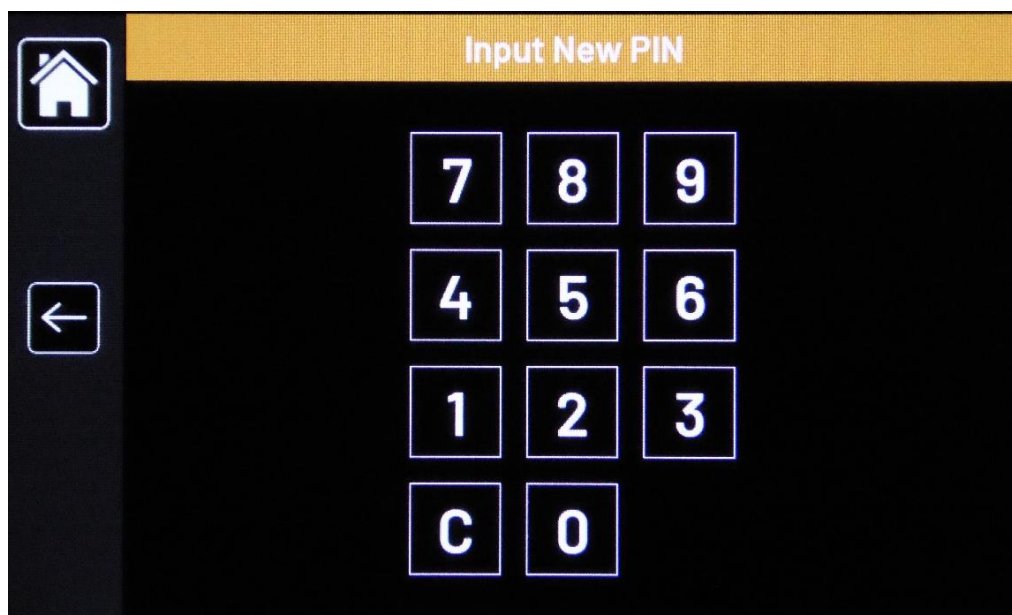
Touch the relevant parameter and use the slider to adjust. Once correct confirm with the save button.

## Settings – Pin Settings

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



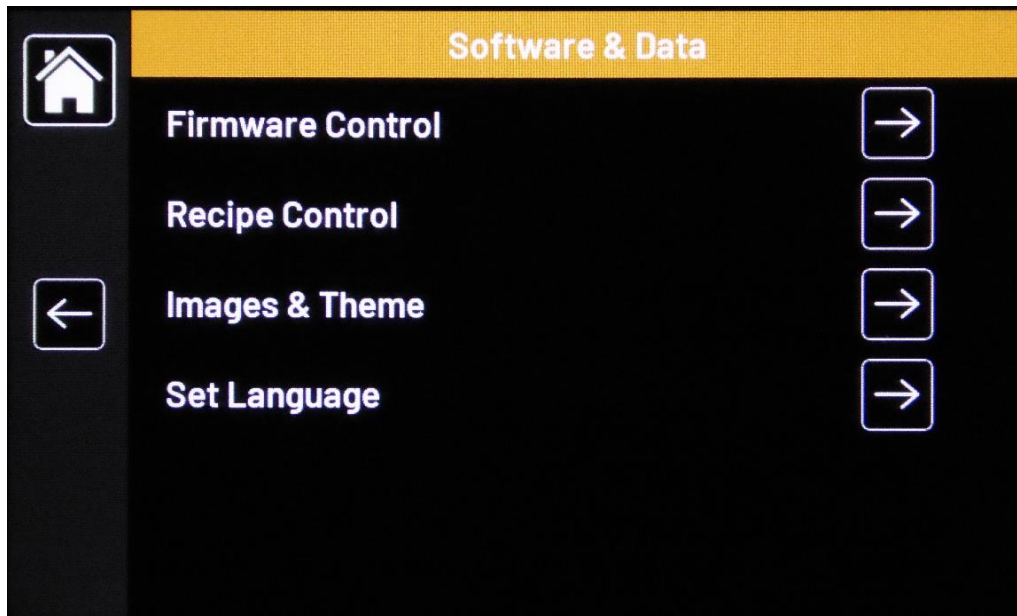
To set a PIN touch the cross



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.

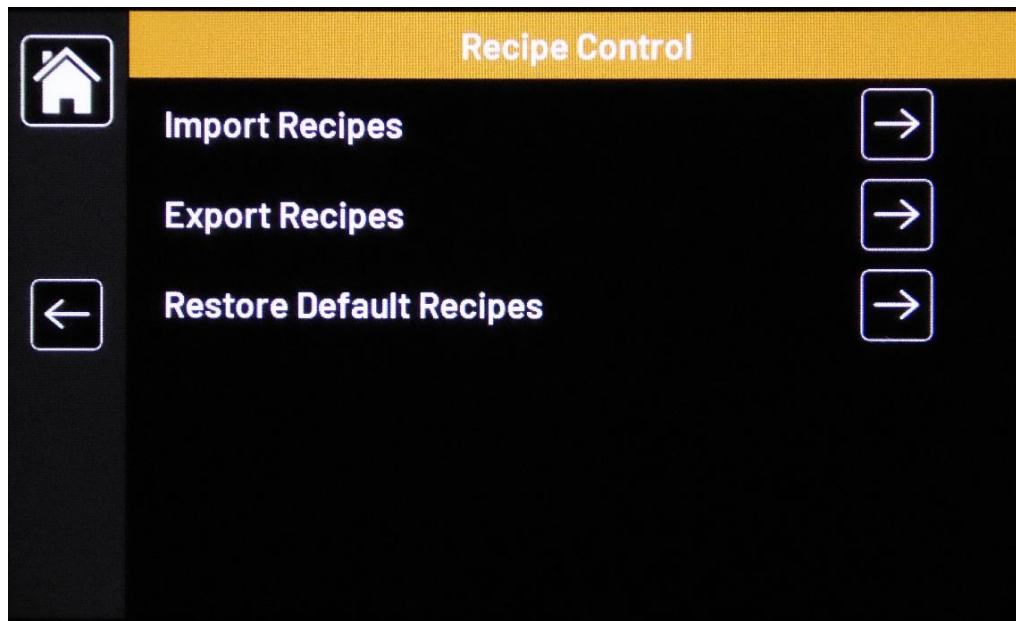
The general sequence is to always update the display hardware first.

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.

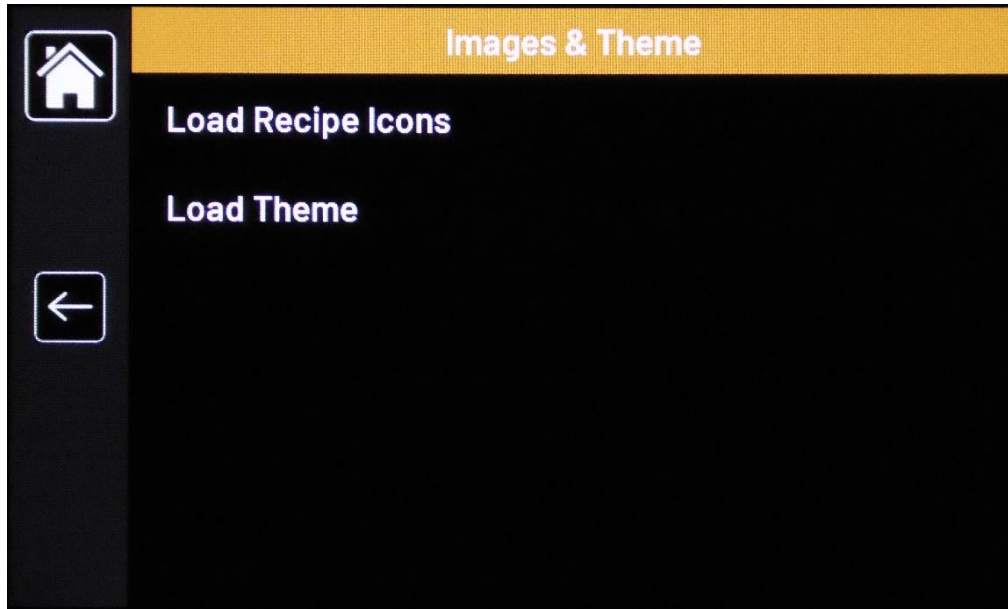
Import recipe – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then install. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

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.

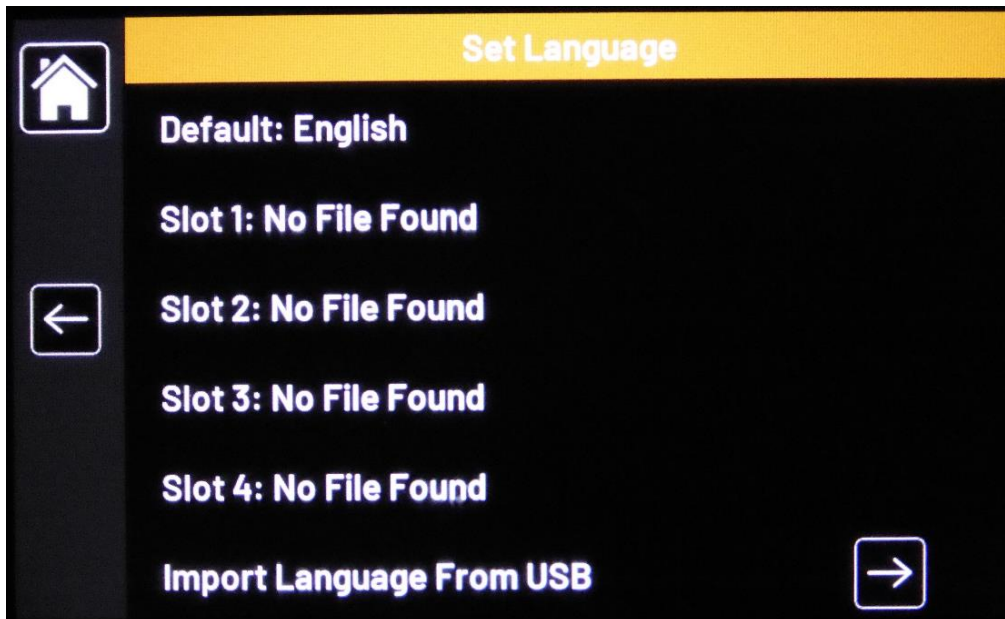


Load Recipe Icons – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to import recipe icon set. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

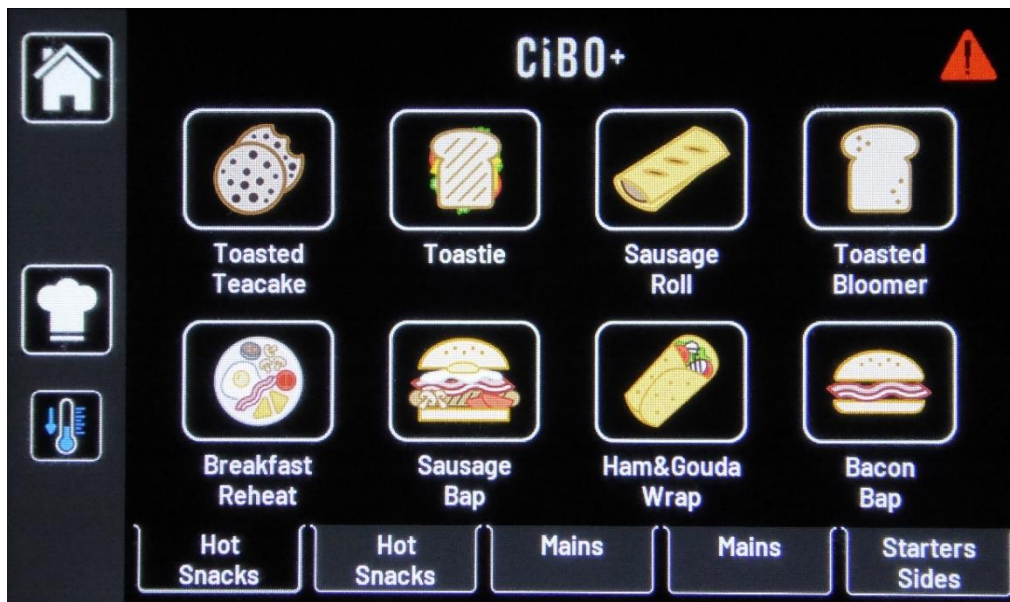
Load Theme – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to load the latest theme. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

## 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**

### **PRECAUTIONS TO BE OBSERVED BEFORE AND DURING SERVICING TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**

- (a) Do not operate or allow the oven to be operated with the door open.
- (b) Make the following safety checks on all ovens to be serviced before activating the magnetron or other microwave source, and make repairs as necessary: (1) interlock operation, (2) proper door closing, (3) seal and sealing surfaces (arcing, wear, and other damage), (4) damage to or loosening of hinges and latches, (5) evidence of dropping or abuse.
- (c) Before turning on microwave power for any service test or inspection within the microwave generating compartments, check the magnetron, wave guide or transmission line, and cavity for proper alignment, integrity, and connection.
- (d) Any defective or misadjusted components in the interlock, monitor, door seal, and microwave generation and transmission systems shall be repaired, replaced, or adjusted by procedures described in this manual before the oven is released to the owner.
- (e) A microwave leakage check to verify compliance with the Federal Performance Standard should be performed on each oven prior to release to the owner."

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**

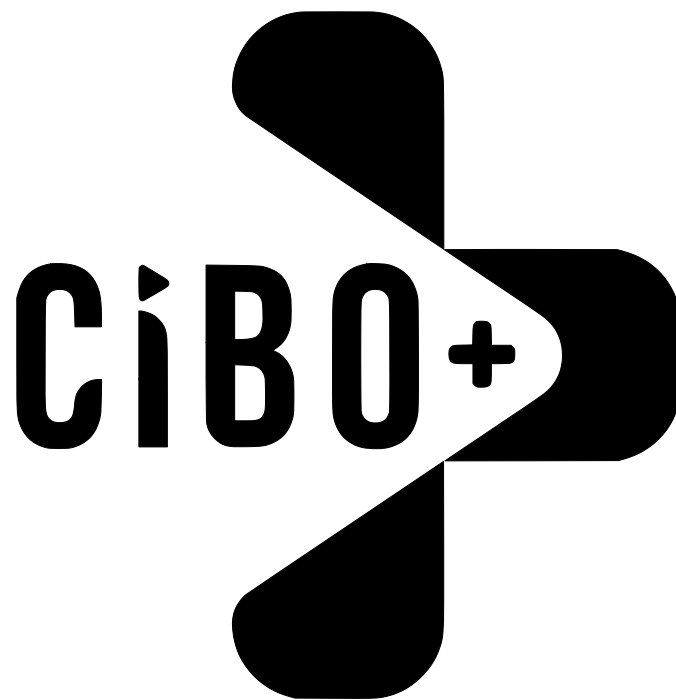
This oven has a 2 year warranty fulfilled by Lincat in the UK or your dealer outside of the UK.

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**

## Instructions d'installation et d'utilisation

### Modèles CiBO+, UL

Veillez prendre note des détails concernant votre produit à titre d'utilisation future :

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Distributeur : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Sommaire

Informations importantes	43
Avertissements et précautions d'emploi	44
Données techniques	46
Installation et mise en service	47
Liste de contrôle des compartiments	49
Mode d'emploi	52
Nettoyage	75
Révision, maintenance et remplacement des pièces	76
Informations sur les révisions et sur la garantie	77

# 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.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les consignes de sécurité de base, notamment les suivantes :

**AVERTISSEMENT** - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures corporelles ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

- 1) Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- 2) Lisez et suivez les "PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE EXCESSIVE DES MICRO-ONDES" spécifiques qui se trouvent à la page 35.
- 3) Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que sur une prise correctement mise à la terre. Voir "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" à la page 8.
- 4) Installez ou localisez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- 5) Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés - par exemple, les bocaux en verre fermés - peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- 6) Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- 7) **LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES.** Soyez prudent lorsque vous retirez des articles chauds.
- 8) N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- 9) Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation ou réglage.
- 10) Ne pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- 11) Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil près de l'eau - par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
- 12) Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- 13) Maintenez le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- 14) Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.
- 15) Pour nettoyer les surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux,
- 16) Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - i) Ne faites pas trop cuire les aliments. Occupez-vous soigneusement de l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
  - ii) Retirez les attaches torsadées des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
  - iii) Si les matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation, ou coupez le courant au niveau du panneau de fusibles ou de disjoncteurs.
  - iv) N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- 17) Les liquides, comme l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Il n'y a pas toujours de bouillonnement ou d'ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST DÉRANGÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.**

## GARDEZ CES INSTRUCTIONS

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

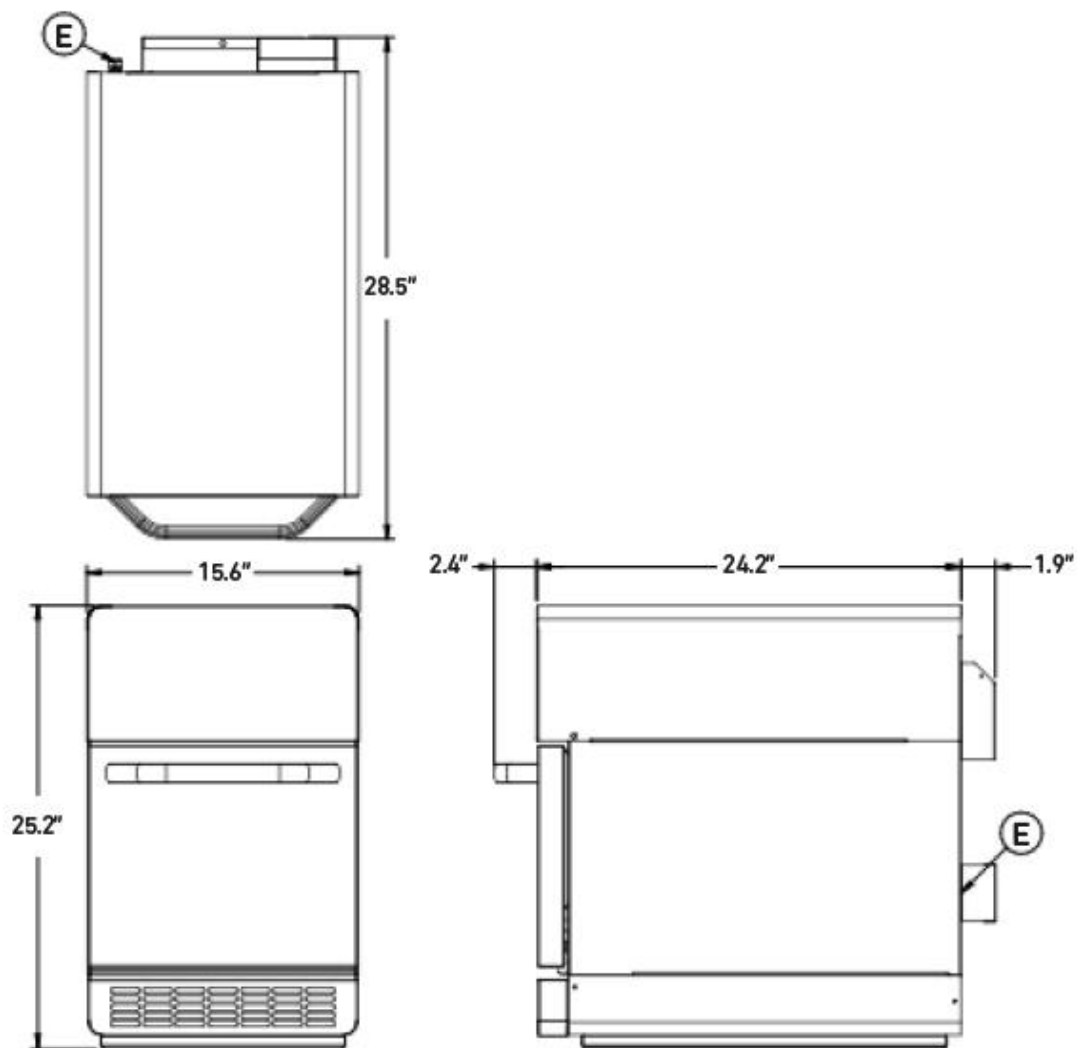
### Dimensions extérieures, poids et puissance

Hauteur (mm)	25.2"
Largeur (mm)	15.6"
Profondeur	26.1" + 2.4" poignée
Poids (lb)	114.7
Puissance	3 kW, 208-240V, 60Hz

### Dimensions internes de la cavité du four

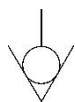
Hauteur	4.6"
Largeur	13.2"
Profondeur	13.6"

## 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 noir	L1	
Fil blanc	L2	

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 2", B 2" - 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.**

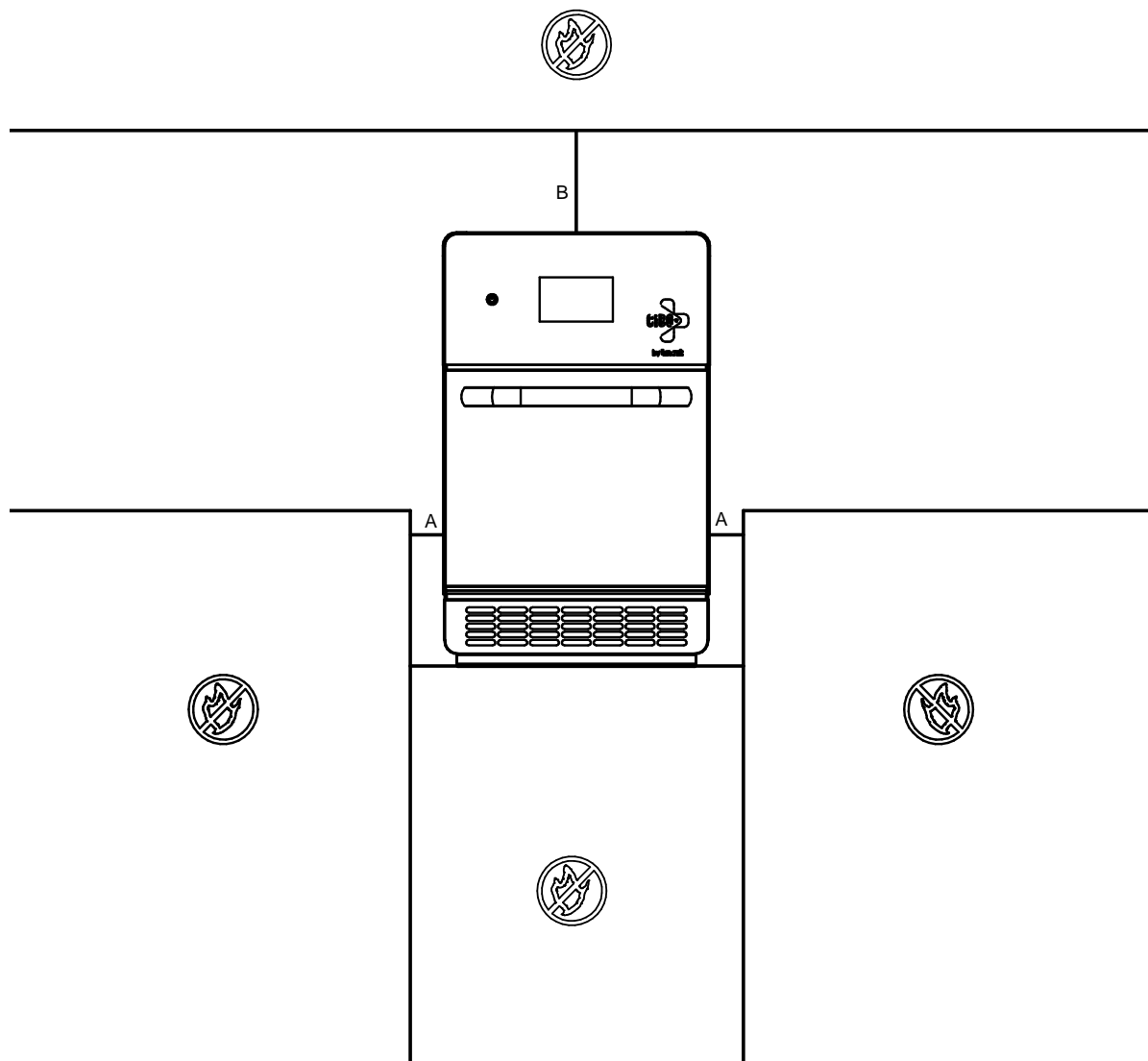


Fig 1

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

## 1. INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un fil d'évacuation pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de mise à la terre et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

**AVERTISSEMENT** - Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre, ou si vous avez des doutes sur la mise à la terre correcte de l'appareil, et soit :

1) S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 lames et d'une prise de courant à 3 fentes adaptée à la fiche de l'appareil. La puissance indiquée sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

### Que contient la boîte ?

Four CiBO+

Ce manuel d'instructions IS814

Guide de démarrage rapide et livret de recettes

Palette de chargement LT05

Grille de filtre à air [GR68](#)

### Accessoires, consommables et codes

Support magnétique pour palette de chargement	<a href="#">LTH01</a>
Clé USB	<a href="#">CIBOPLUS/USB</a>
Plateau de cuisson	<a href="#">NSBT23</a>
Nettoyant pour four	<a href="#">OC01</a>
Écran de four	<a href="#">OS01</a>
Plateau en téflon	<a href="#">CIBO/TT</a>
Feuille de téflon	<a href="#">TFS05</a>
Palette de chargement	<a href="#">LT02</a>
Chariot empilable	<a href="#">SK05</a>
Grille	<a href="#">SH136</a>

## Présentation générale

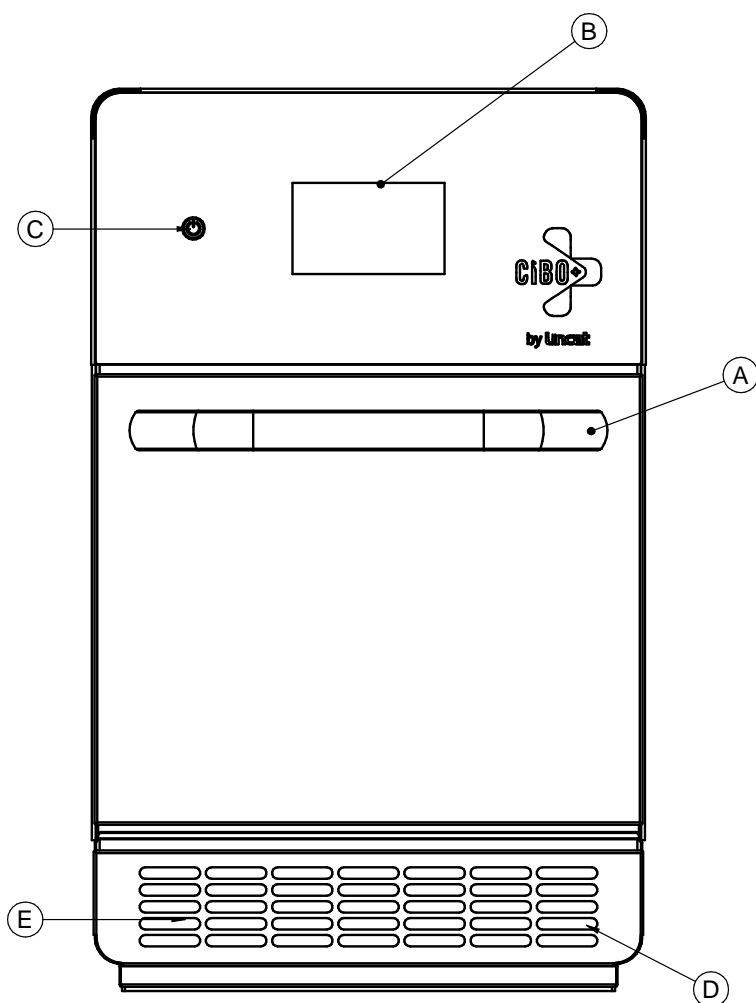


Fig 2 (vue de face)

- 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.

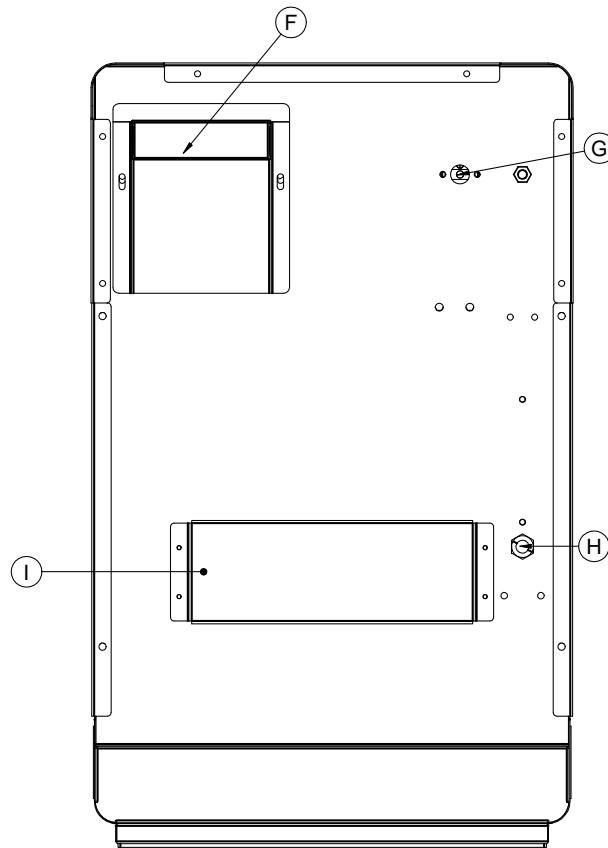


Fig 3 (vue arrière)

- 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.

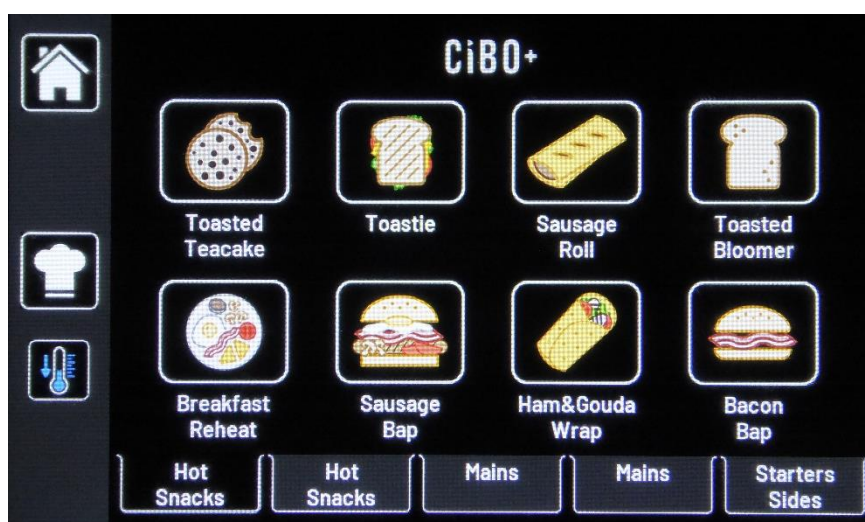
## L'écran d'accueil

### 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



**Refroidissement 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

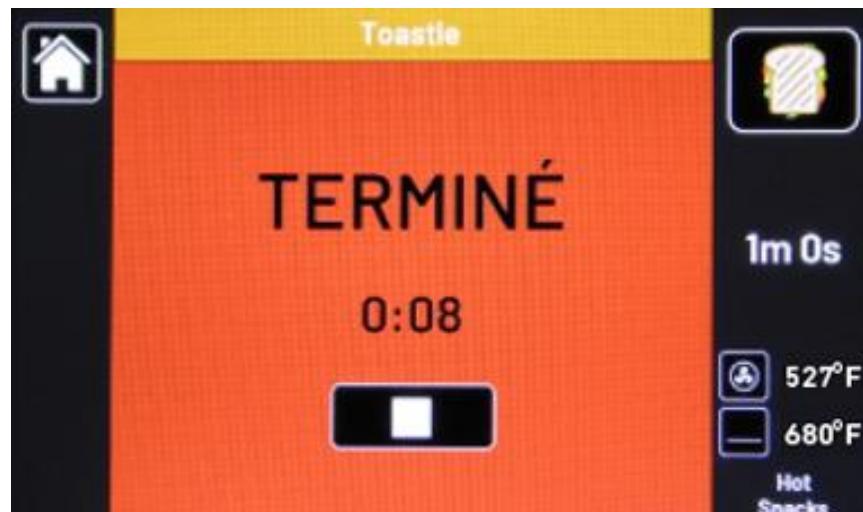
Pour faire fonctionner, touchez la recette demandée. Le four préchauffe à la température de consigne (si la température du four est inférieure à celle de la recette). Si vous touchez les températures de consigne du four/de la base dans le coin inférieur droit, les températures actuelles s'affichent ; 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.



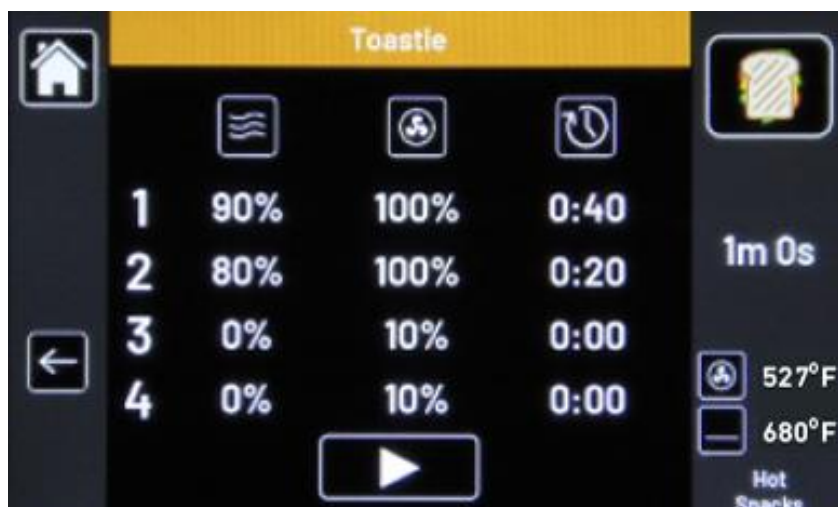
**Déplacer** Appuyez sur le bouton de déplacement et sélectionnez la recette à déplacer. Sélectionnez ensuite la position vers laquelle vous souhaitez déplacer la recette, les autres recettes s'organisent automatiquement. Le déplacement ne fonctionne que dans le groupe dans lequel vous travaillez.



**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 86 et 518°F



**Température de la base.** Il s'agit de la température de la base en verre céramique du four, réglable entre 86 et 644°F



**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.

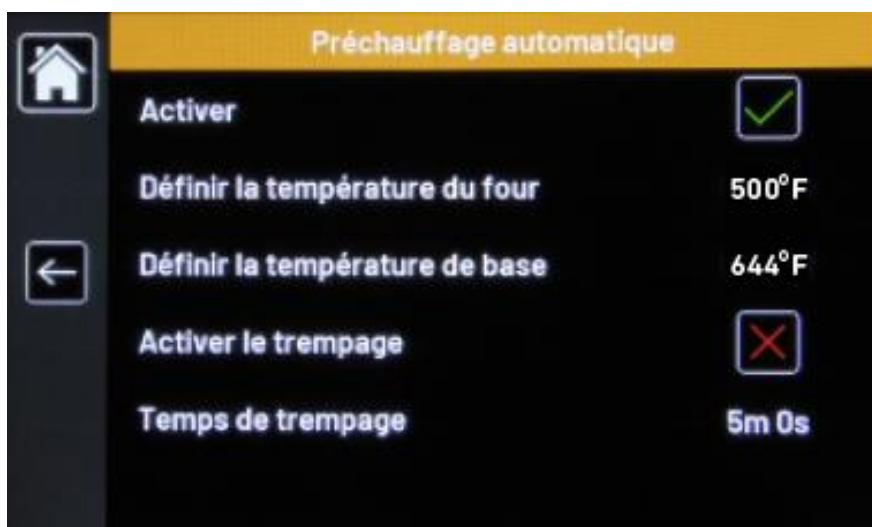
**Plage de température.** C'est la plage de températures à laquelle le four est prêt à recevoir des aliments à cuire. Une valeur de 86°F est une bonne bande de départ. Si le four affiche de façon répétée le préchauffage après la cuisson, cette valeur peut être augmentée.

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

**Retard d'énergie Magnétron.** Cette option ajoute un délai de 5 secondes au démarrage de la recette pour compenser le temps nécessaire au magnétron pour chauffer et commencer à émettre des micro-ondes.

**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 86 et 518°F. 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.

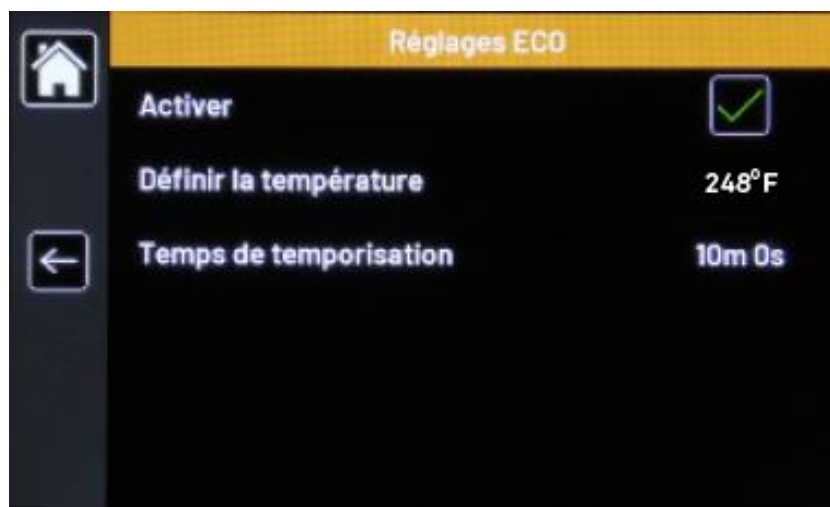
**Définir la température de base** - Cette option permet de définir une température par défaut entre 86 et 644°F. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de base de cuisson la plus utilisée.

**Activer le trempage** - Cette option permet de définir un délai après le chauffage initial pour permettre à la température de la cavité du four de s'égaliser. L'activation du trempage permet d'obtenir des résultats plus reproductibles au début d'une session de cuisson. Elle ne fonctionne que lorsque le four est mis en marche la première fois.

**Temps de trempage** - Définit le temps de trempage, jusqu'à 20 minutes. Au moins 10 minutes sont recommandées.

## 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

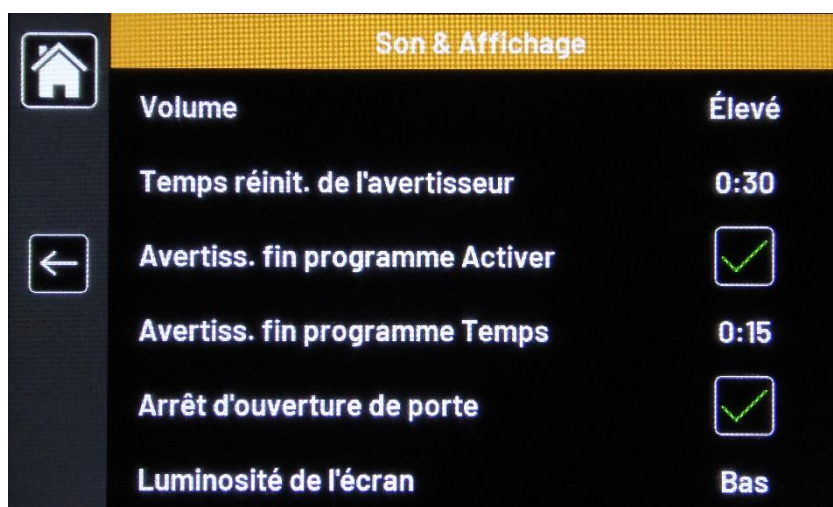
**Définir la température** - Permet de définir la température à laquelle le four se réduit si aucune activité de cuisson n'a lieu pendant le délai de temporisation.

**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.

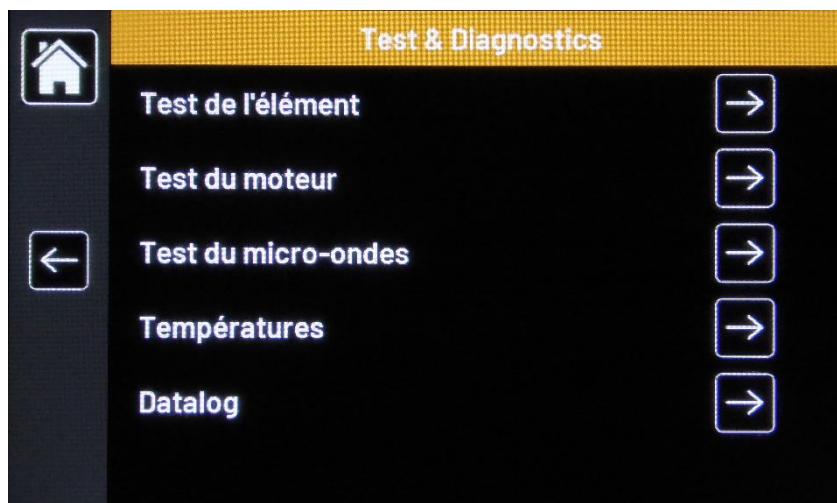
**Avertiss. fin programme Activer** – C'est un avertisseur sonore qui informe l'opérateur que les aliments sont presque cuits. Touchez pour activer ou désactiver l'avertissement sonore de fin de recette.

**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.

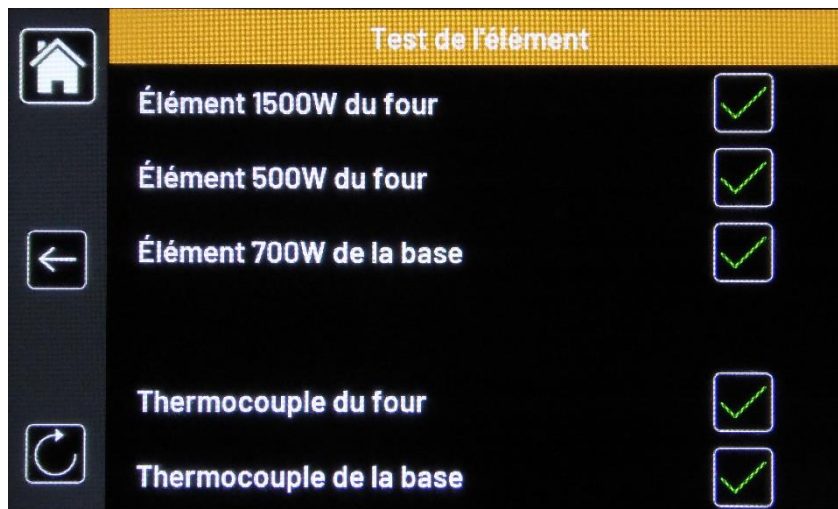
## Test et diagnostics



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.

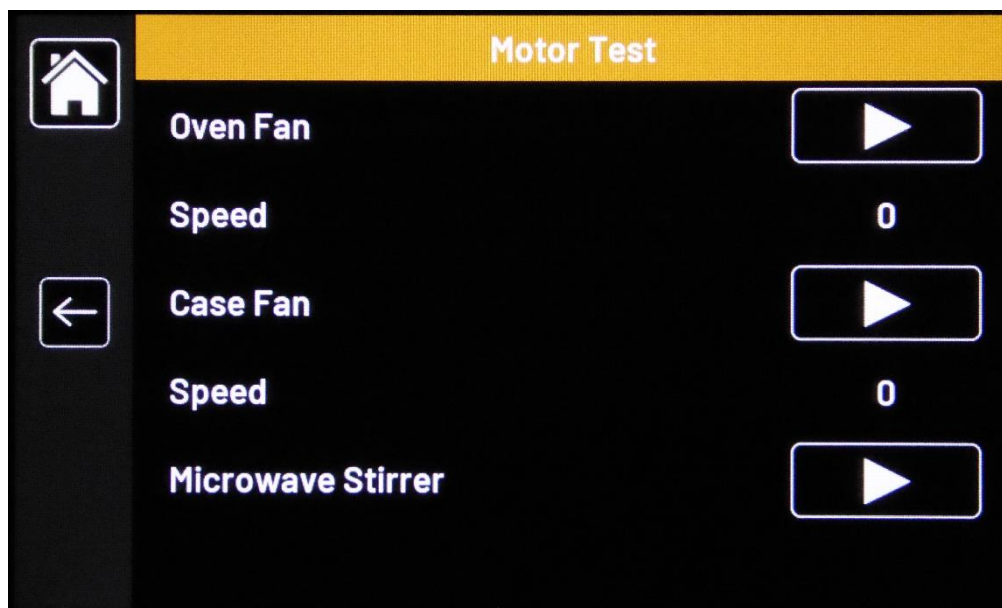


Toucher pour retester les composants et actualiser les indicateurs.



Toucher pour revenir au menu précédent

## Test des moteurs



## Test des moteurs

Cet écran permet de tester les trois différents moteurs.



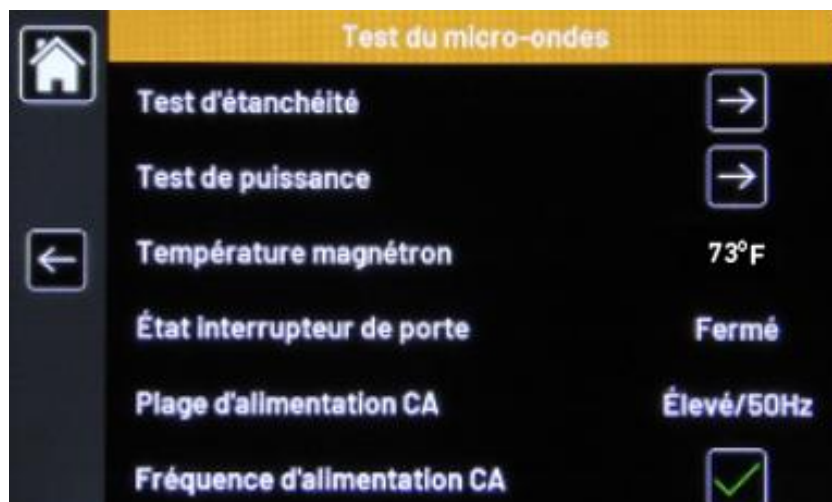
Appuyez pour démarrer un moteur



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

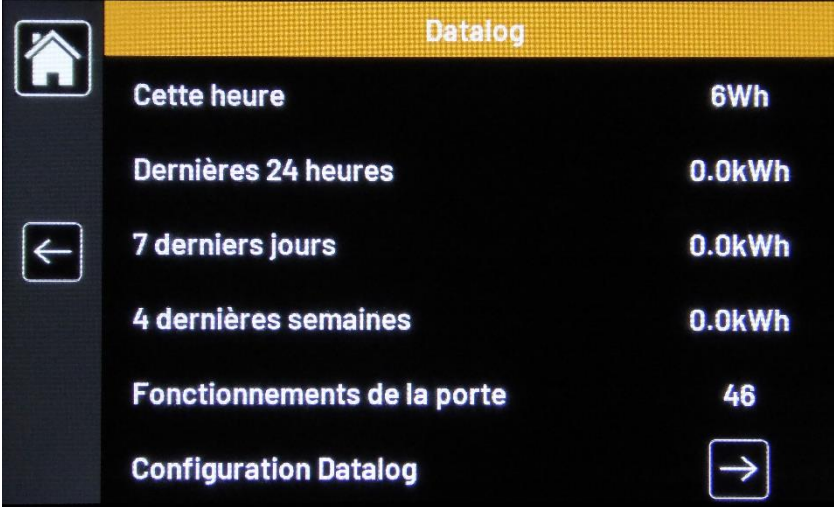
La plage d'alimentation en CA est utilisée pour régler l'alimentation du magnétron. Une tension supérieure à 225 V CA est élevée et inférieure à 225 V est faible.

## 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



Datalog	
Cette heure	6Wh
Dernières 24 heures	0.0kWh
7 derniers jours	0.0kWh
4 dernières semaines	0.0kWh
Fonctionnements de la porte	46
Configuration Datalog	→

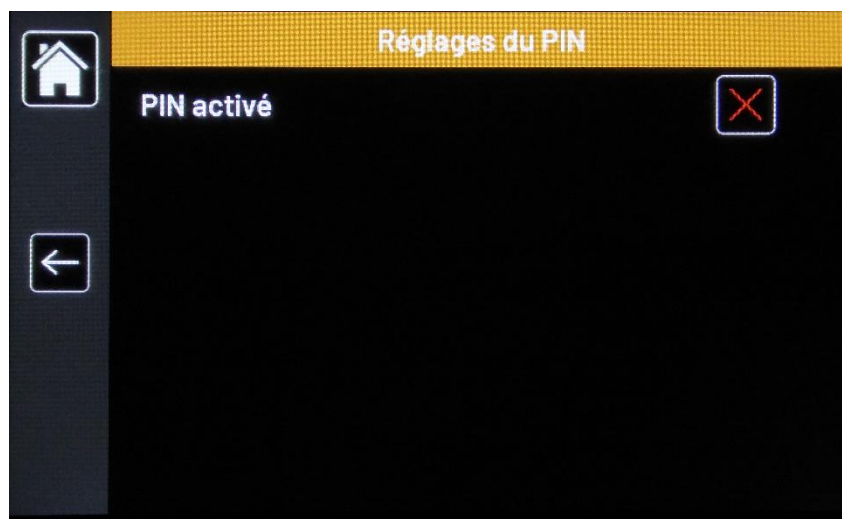
Cet écran indique la consommation d'énergie et compte également le nombre d'utilisations de la porte. Pour l'utiliser, l'heure et la date doivent être définies dans l'écran de configuration Datalog.



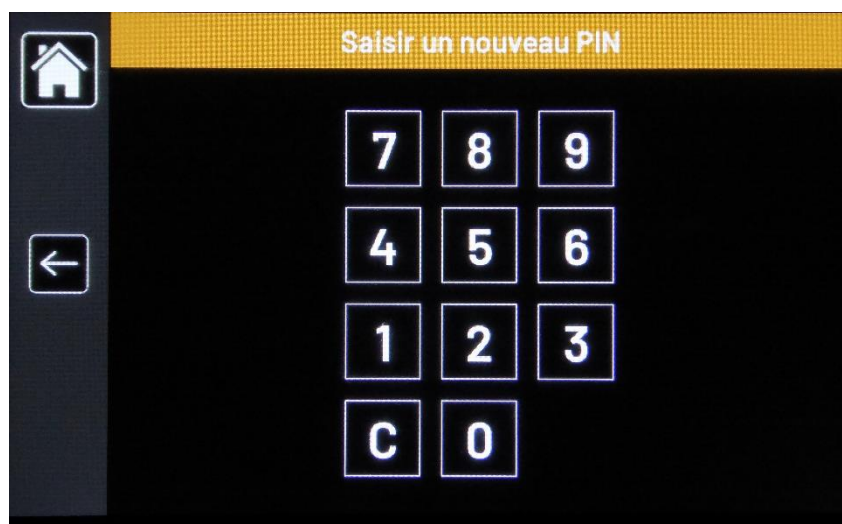
Touchez le paramètre concerné et utilisez le curseur pour le régler. Une fois que le paramètre est correct, confirmez en appuyant sur le bouton d'enregistrement.

## Paramètres – Paramètres du PIN

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



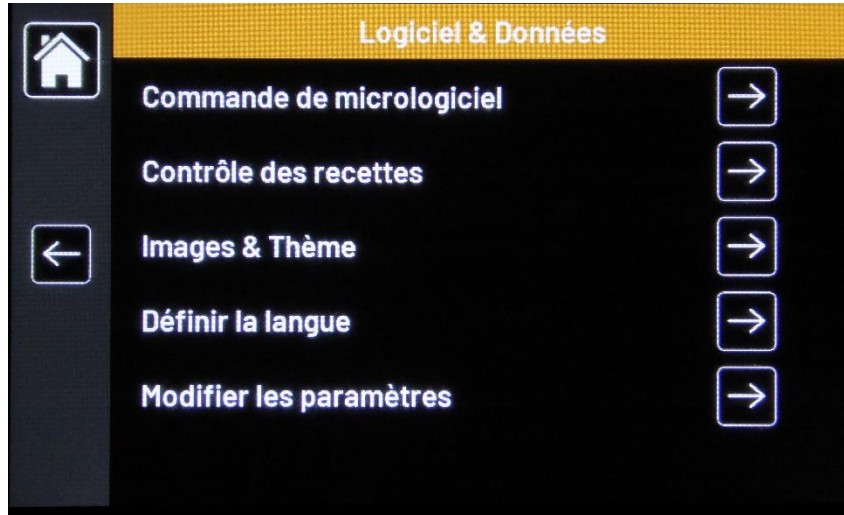
Pour définir un code PIN, appuyez sur la croix



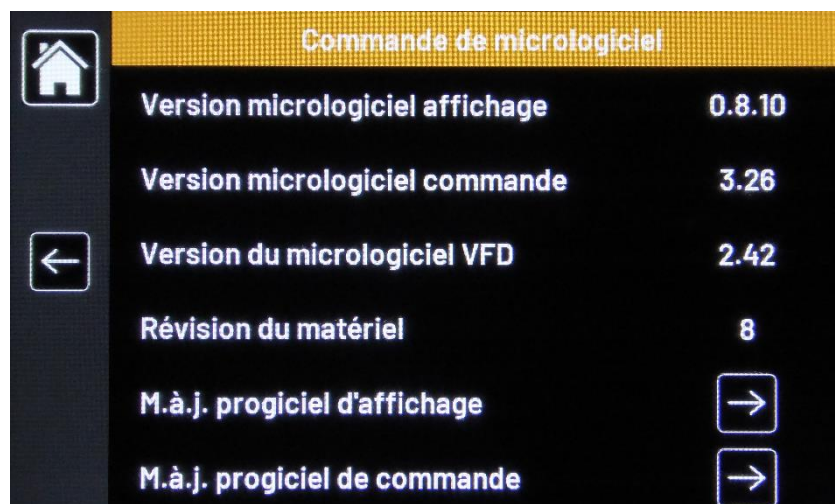
Saisissez un code PIN à 4 chiffres, puis confirmez le numéro lorsque vous y êtes invité. Une fois défini, le code PIN sera nécessaire chaque fois que vous accéderez aux écrans de réglage. Vous pouvez désactiver le code PIN en accédant à l'écran des paramètres du code PIN, en sélectionnant pas de code 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.

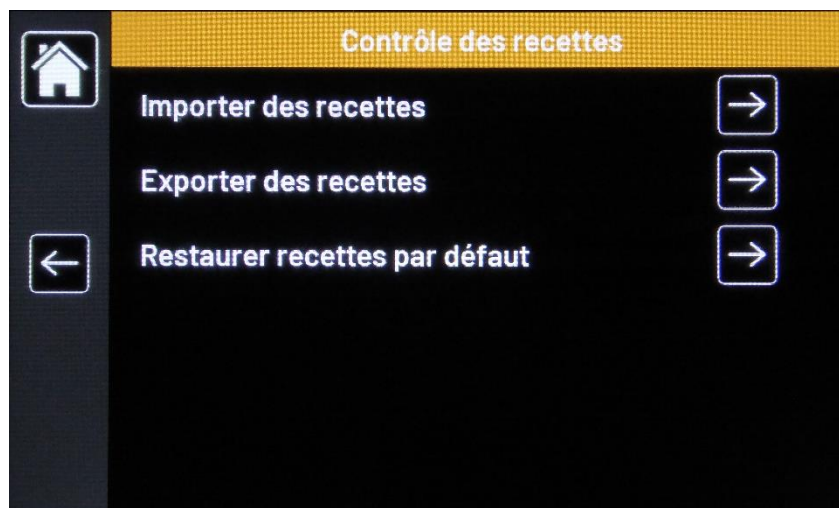
La séquence générale est de toujours mettre à jour le matériel d'affichage en premier.

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+.

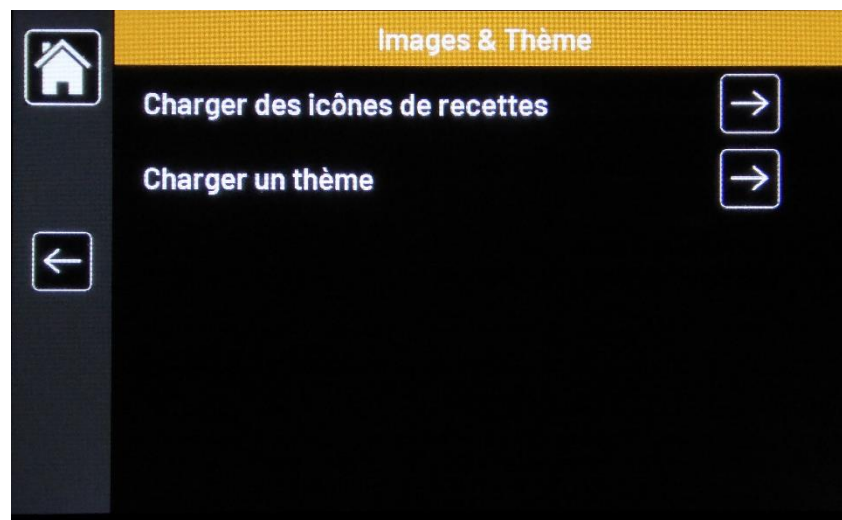
**Importer des recettes** – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Les recettes seront alors installées. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

**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.

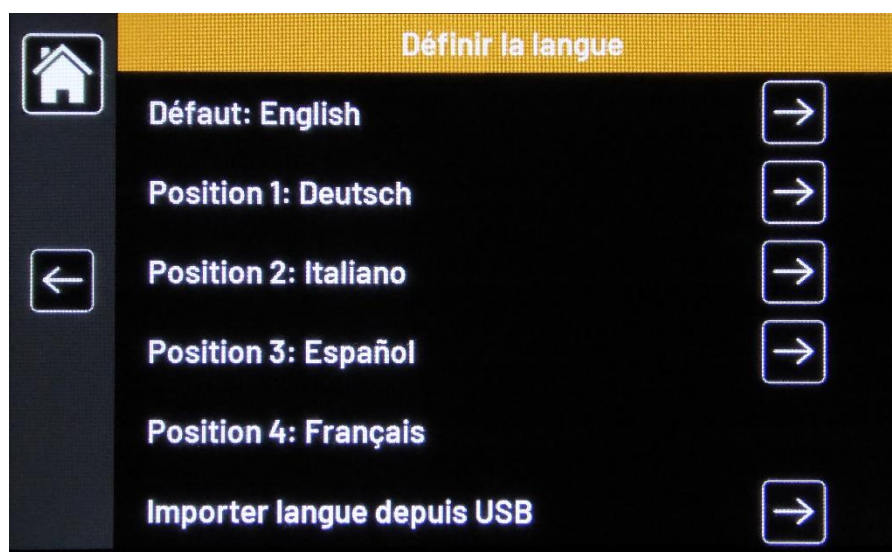


Charger des icônes de recettes – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour importer le jeu d'icônes de recettes. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

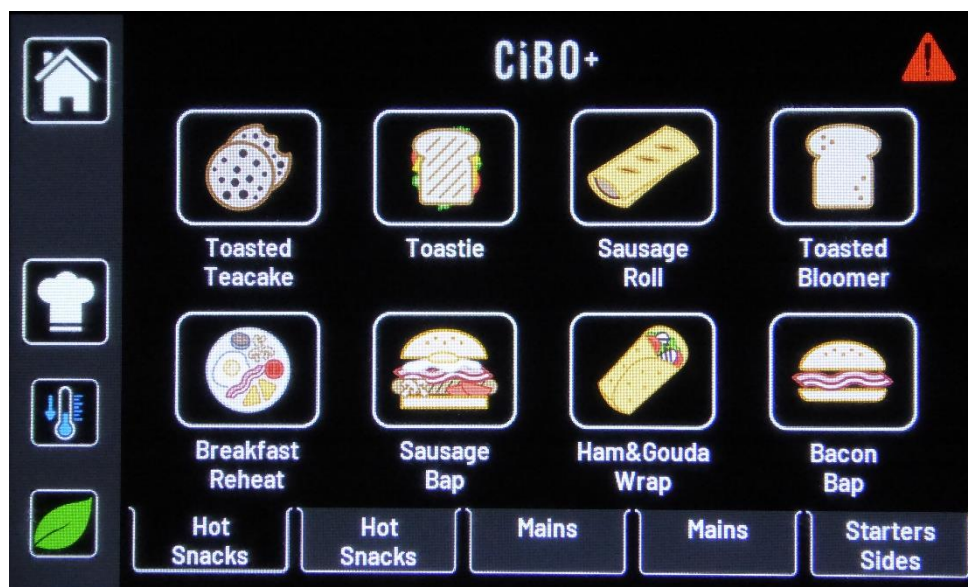
Charger un thème – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour charger le dernier thème. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

## 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

### PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT ET PENDANT L'ENTRETIEN AFIN D'ÉVITER TOUTE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

- (a) Ne faites pas fonctionner ou ne laissez pas fonctionner le four lorsque la porte est ouverte.
- (b) Effectuez les contrôles de sécurité suivants sur tous les fours à entretenir avant d'activer le magnétron ou toute autre source de micro-ondes, et effectuez les réparations nécessaires : (1) fonctionnement du verrouillage, (2) fermeture correcte de la porte, (3) joint et surfaces d'étanchéité (formation d'arcs, usure et autres dommages), (4) dommages ou desserrage des charnières et des loquets, (5) signes de chute ou d'abus.
- (c) Avant de mettre en marche l'alimentation en micro-ondes pour tout essai ou inspection de service à l'intérieur des compartiments générateurs de micro-ondes, vérifier le magnétron, le guide d'ondes ou la ligne de transmission et la cavité pour s'assurer de leur alignement, de leur intégrité et de leur connexion.
- (d) Tout composant défectueux ou mal ajusté dans le verrouillage, le moniteur, le joint de porte et les systèmes de génération et de transmission de micro-ondes doit être réparé, remplacé ou ajusté selon les procédures décrites dans le présent manuel avant que le four ne soit remis au propriétaire.
- (e) Une vérification des fuites de micro-ondes pour vérifier la conformité à la norme de performance fédérale doit être effectuée sur chaque four avant sa remise au propriétaire."

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.