



Pagina

1	Inhoudsopgave.
2	Algemene aanbevolen service voor Wallas producten.
3	Check list voor installatie van Wallas toestellen.
4	Belangrijke aandachtspunten voor de installatie.
6	Handleiding 85DU / 85DP – Technische gegevens.
7	Technische gegevens.
8	Installatie.
9	Installatie.
10	Installatie.
11	Gebruik.
12	Gebruik.
13	Handleiding 86D – Technische gegevens.
14	Installatie.
15	Installatie.
16	Gebruik.
17	Service.
18	Handleiding 87D – Technische gegevens.
19	Installatie.

Boot producten / Paraffine olie

Basis service:

<i>Procedure</i>	<i>Interval</i>	<i>Uitgevoerd door</i>
<i>Basis inspectie</i>	<i>5 jaar</i>	<i>Wallas geautoriseerd bedrijf</i>

- Brandstoftank legen in het najaar.
- Brandstoftank schoonmaken en brandstoffilter vervangen.
- Brandstoftank vullen in voorjaar met schone nieuwe brandstof.

Speciale aanbevelingen

- Als brandstof altijd paraffine gebruiken.
- Antivries middel op basis van Iso Propanol wordt toegevoegd aan de brandstof om gedurende het seizoen water in de brandstof te binden.
- Het antivries middel moet volgens de handleiding van de fabrikant nageleefd worden

Meest voorkomende reserve onderdelen:

<i>Item</i>	<i>Onderdeel</i>	<i>Gebruik</i>
<i>11160</i>	<i>Brandstofslang filter</i>	<i>Vervangen tijdens winter opslag</i>
<i>16530</i>	<i>Serviceset, inclusief gloeispiraal(1300, 1600,1800,2400, 3200,900,100, 100S)</i>	<i>In geval van storing</i>
<i>16610</i>	<i>Gloeispiraal(90, 100X,800)</i>	<i>In geval van storing</i>
<i>-</i>	<i>Zekering voor hoofdzekering</i>	<i>In geval van storing</i>

Check list voor installatie van Wallas toestellen

- | | |
|--|---|
| <p>☐ Wanneer er gekozen wordt voor een inbouwplek, houdt dan rekening met eventueel uitbouwen voor service.</p> <p>☐ Zorg voor voldoende ventilatie voor het toestel. De ventilatie opening moet ten minste 100cm² zijn.</p> <p>☐ Zorg voor voldoende ventilatie in de boot.</p> <p>☐ Openingen voor aanzuiglucht dienen ten minste 400mm verwijderd te zijn van brandstofopening en tankontluchting.</p> <p>☐ Plaats de kachel zo dicht mogelijk bij de te verwarmen ruimte.</p> <p>☐ Het werkvolage van het toestel is 12 Volt..</p> <p>☐ De stroomvoorziening voor het toestel moet rechtstreeks van de accu komen met zo kort mogelijke bekabeling. Zie Tabel 1.</p> | <p>☐ De zwarte retourleiding van de paraffine toestellen moet een "Free Fall" afvoer hebben naar de tank.</p> <p>☐ Let met de plaatsing van de uitlaat op de warmte afgifte van de uitlaatgassen.</p> <p>☐ Zaag de afvoerslang 50mm langer af dan de aanvoerslang om er zeker van te zijn dat beide slangen passen op de uitlaat en het toestel.</p> <p>☐ De uitlaatslang moet van zuurbestendig materiaal zijn.</p> <p>☐ Het inwateren van de uitlaat en het bereiken van het toestel kan vermeden worden door een zwanenhals, een afvoer of een afsluitbare uitlaat.</p> <p>☐ Het elektrisch isoleren van het toestel en de uitlaat in een metalen romp wordt aangeraden om elektrolyse te voorkomen.</p> <p>☐ Lees de installatie handleiding en specificaties aandachtig door voordat U het toestel gaat monteren.</p> |
|--|---|

Tabel 1:

Lengte van bedrading in meters	Dikte van bedrading in mm ²
0 - 4	4
4 - 6	6
meer dan 6	10

- ☐ Een zekering van 15Amp is noodzakelijk in de positieve stroomtoevoer vanaf de accu.
- ☐ De brandstof voor het toestel komt van een aparte leiding, niet een aftakking van de motorleiding.
- ☐ Installeer een filter voor het toestel. Let op de vervanging duur van het filter.
- ☐ Draai de aansluitingen van de brandstof stevig aan. Verzekert Uzelf van schone leidingen voordat U deze aandraait.
- ☐ Wanneer het toestel lager gemonteerd wordt dan de brandstoftank dient er een magneetklep in de brandstofleiding gemonteerd te worden.
- ☐ Kort de brandstofleiding in met een scherp mes.

Bedrijf: _____

Installateur: _____

Plaats en datum: _____

Handtekening: _____



Wallas

Belangrijke aandachtspunten voor de installatie van Uw Wallas kooktoestel.

Brandstof toevoer

Aansluitingen aan de brandstoftank en brandstofpomp dienen met goed passend gereedschap strak vastgedraaid te worden.

Dit is van absoluut belang om een goede werking van het toestel te verkrijgen.

De brandstofslang inkorten met een zeer scherp mes in plaats van een kniptang.

Stroomvoorziening

De juiste accuspanning is zeer belangrijk.

Indien het voltage bij het toestel onder de 12 Volt zakt zal het toestel niet opstarten.

Gebruik de originele Wallas bekabeling die meegeleverd is.

Breng deze rechtstreeks naar de accu en zeker deze af met de bijgeleverde zekering.

Ventilatie

Zorg voor voldoende ventilatie onder de kookplaat.

Bij onvoldoende ventilatie zal de oververhittingbeveiliging het toestel uitschakelen.

Houdt U aan de inbouw afmetingen zoals die in de handleiding vermeld worden.

Let hier met name op de ventilatiesleuf die aan de achterzijde van het toestel gemaakt dient te worden.

Indien er obstakels, zoals een koelkast of ladekastje, dicht onder het toestel bevinden is extra ventilatie en het isoleren van de uitlaat aan te bevelen.

Monteren van de kookplaat

Het is aan te raden afdichtingsband te gebruiken tussen aanrechtblad en toestel.

Dit om het toestel eenvoudiger te kunnen demonteren bij service in de toekomst.

Opstarten van de kookplaat

Controleer of de brandstof wordt opgepompt tijdens het starten.

De brandstof wordt schoksgewijs opgepompt en mag niet teruglopen. Zie punt 1 brandstof toevoer.

Afhankelijk van de lengte van de brandstofleiding zal het toestel een paar keer opgestart moeten worden.

* Het toestel gaat in storing indien het 2 keer is opgestart zonder brandstof te krijgen.

Laat na het opstarten de kookplaat ruim 15 minuten aan staan met een gevulde waterketel of pan met water, deze moeten een goede vlakke bodem hebben.

Herhaal dit de volgende dag om er zeker van te zijn dat de kookplaat zonder problemen zal opstarten en juist geïnstalleerd is.

Knipperen van de led's

	LED kleur	Knippersnelheid	Betekenis
Functie	Geel	Constant aan	Voeding staat aan
	Rood	Constant aan	Verbrandings indicatie verbranding is normaal gestart
	Rood	0,25 s	Afkoelen
Bij problemen; Foutmelding duurt 5 minuten en daarna zal alleen het rode knipperen	Geel	2 s	Gloei probleem
	Geel	0,125s en 2s	Verbrandings ventilator probleem
	Geel	0,125s, 0,125s en 2s	Circulatie ventilator probleem
	Geel	1s	Te laag voltage
	Geel en Rood	0,125s	Geblokkeerd Het toestel blokkeert wanneer er 2 niet succesvolle starts zijn geweest
	Rood	0,25s	Oververhitting
	Rood	30s	Na foutmelding

Opheffen storing indicatie

Storing

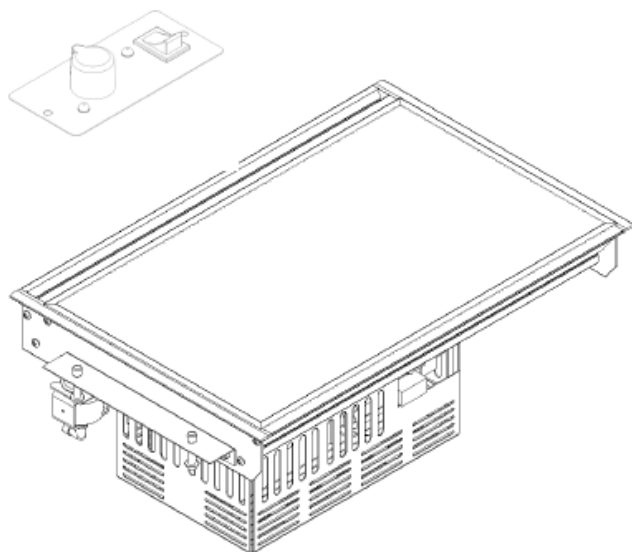
Beide led's knipperen

Actie

Toestel resetten:

- De Aan/Uit schakelaar van het toestel aan laten staan.
- De hoofdstroomschakelaar uitzetten zodat er geen spanning meer op het toestel staat.
- De Aan/Uit schakelaar van het toestel uitzetten.
- Na ruim een minuut de hoofdstroomschakelaar aanzetten en het toestel opnieuw opstarten.

Figuur 1: SafeFlame 85DU



Inhoud

85DU

- 1 x 85DU inbouw kooktoestel
- 1 x bedieningspaneel
- 1 x installatiemateriaal
- 4m voedingskabel
- 4 meter brandstofleiding met filter
- 2 x installatie strip

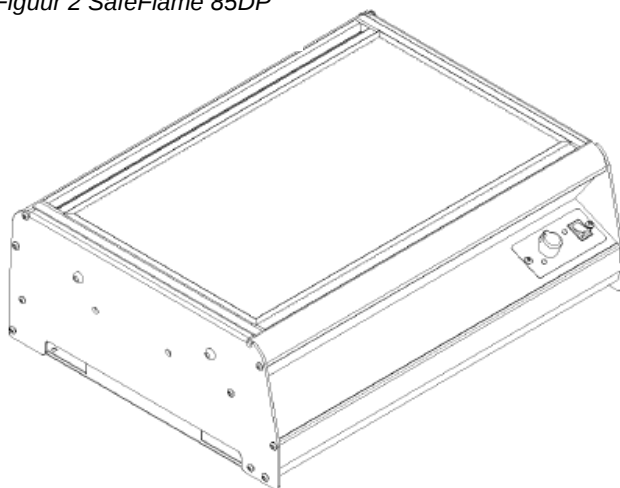
85DP

- 1 x 85DP opbouw kooktoestel
- 1 x installatiemateriaal
- 4m voedingskabel
- 4 meter brandstofleiding met filter
- 2 x installatie strip

Inhoud van installatiemateriaal:

- 4 x 85DP schroeven 4.2x13
- 2 x 85DP bouten M4x6
- 2 x 85DU bedieningspaneel schroeven 3.5x15
- 4 x 85DU bouten M6x12
- 4x 85DU bouten M6x30
- 4 x 85DU beschermingsplug
- 4 x 85DU zelfborgende moer M6
- 1 x slangenklem
- 1 x zakje met zekeringendoos

Figuur 2 SafeFlame 85DP



Werking van het kooktoestel

De SafeFlame 85DU is een veilig Diesel kooktoestel zonder open vlam.

Het kooktoestel krijgt verbrandingslucht toegeleverd via de omliggende lucht en blaast de verbrandingsgassen naar buiten.

Op deze manier blijft de waterdamp van de verbrandingsgassen niet in de boot hangen.

Daardoor zal de lucht tijdens het gebruik van het kooktoestel in de boot circuleren en zal de lucht droog en fris blijven.

De warmte, die door de verbranding van de diesel verkregen wordt, wordt naar de keramische plaat gevoerd. De meest hete plek is de plek waar 3 'vlammen' staan afgebeeld. De minder hete plek is waar de 2 'vlammen' staan afgebeeld. De warmte is traploos regelbaar. Het kooktoestel is uitermate geschikt voor het koken en verwarmen van vele soorten voedsel.

Het toestel is gemaakt van roestvrije materialen.

Tabel 1: Technische gegevens

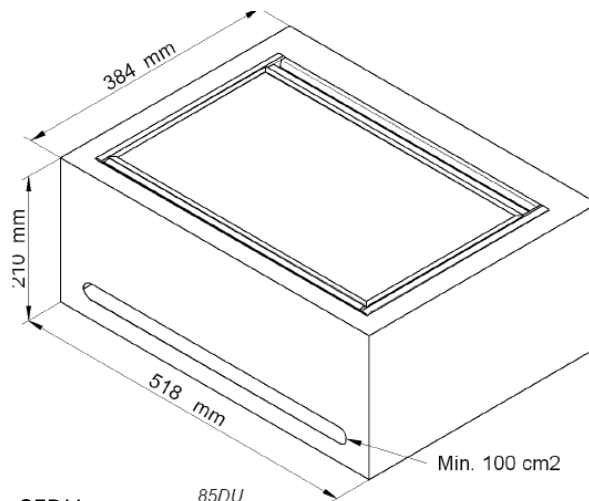
Brandstof	Dieselolie, lichte huisbrandolie of kerosine
Werkspanning	12 Volt DC
Brandstofverbruik	0,09 - 0,19 liter per uur
Verwarmingsvermogen	0,9 - 1,9 kW
Stroomverbruik	0,19 Ampère Bij ontsteken, ongeveer 6 minuten, 8 Ampère.
Afmetingen	456 x 306 x 159 mm 85DU 475 x 370 x 161 mm 85DP
Gewicht	Ongeveer 8 kg
Maximaal toegelaten lengte van de uitlaatslang	4 meter
Maximaal toegelaten lengte van de brandstofslang	8 meter
Minimaal gebied van verbrandingslucht	100 cm ²
Toepasbare uitlaten	3467, 1066 en 2466
Accessoires	270 - verwarmingskap 85DU 270 + 110 - verwarmingskap+plaat 85DP 1110 - pannenklemset 1120 - cardanische ophanging 85DP 1150 - toast grillrooster

Figuur 3: Inbouwafmetingen 85D

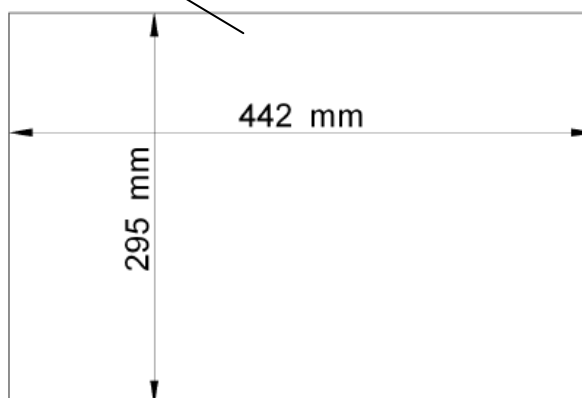
Inbouwafmetingen

Zaag, op de gewenste plek, een opening voor het inbouw kooktoestel zoals aangegeven in figuur 3 en een aparte opening voor het bedieningspaneel zoals aangegeven in figuur 4. De lengte van de bedrading van het bedieningspaneel is 1,5 meter.

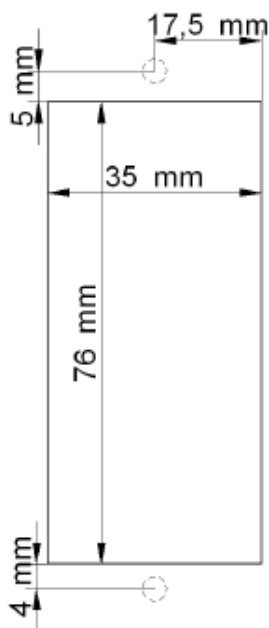
In het keukenblok waarin het kooktoestel geïnstalleerd wordt, moet een ventilatieopening aanwezig zijn van ten minste 100cm²



Inbouwafmetingen 85DU

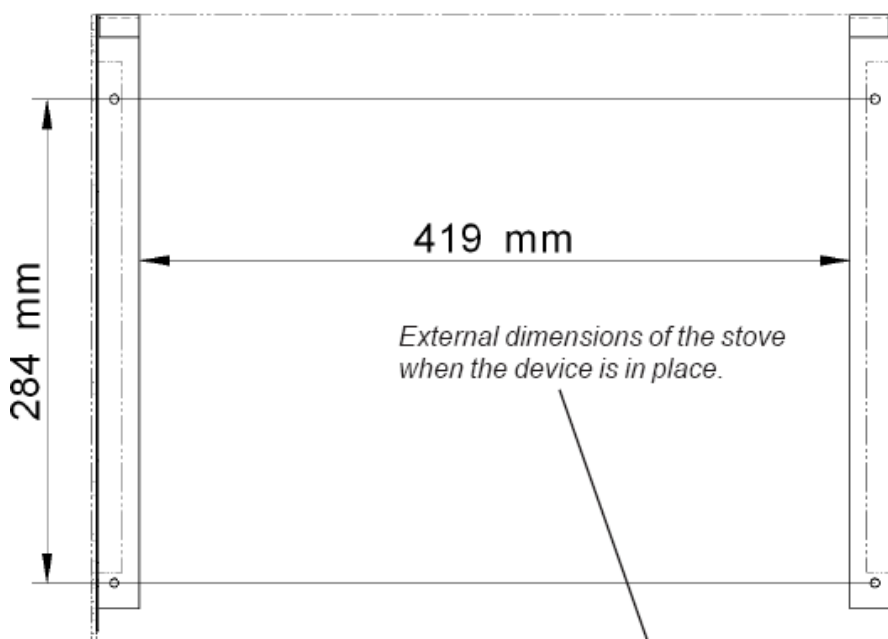


Figuur 4: Inbouwafmetingen bedieningspaneel 85DU



Er dient minimaal 20mm rondom het kooktoestel vrij te zijn.

Figuur 5: Monteren van de montagerails



Bevestigingsrails

Het opbouw kooktoestel heeft geen inbouw nodig. U dient alleen de montagerails te monteren zoals in figuur 5.

Installatie van het kooktoestel

85DU (Figuur 6)

Plaats het kooktoestel in het Montagegat en bevestig de bevestigingsbeugels aan de bouten van het kooktoestel met de bijgeleverde moeren uit de installatieset. Draai de bouten van de bevestigingsbeugels aan tegen het aanrechtblad. Let op de moeren.

Het bedieningspaneel wordt bevestigd op het aanrecht met de bijgeleverde schroeven.

85DP (Figuur 7)

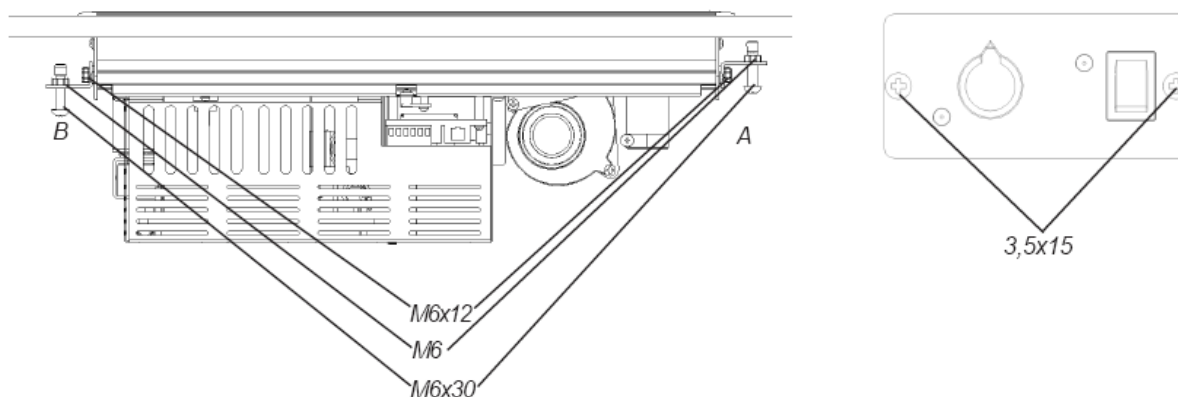
Plaats het kooktoestel over de bevestigingsrails totdat de voetjes onder het toestel het aanrechtblad raken. Duw het kooktoestel naar achteren totdat het toestel niet verder in de rails kan.

a) Schroef het kooktoestel vast aan de rails of,

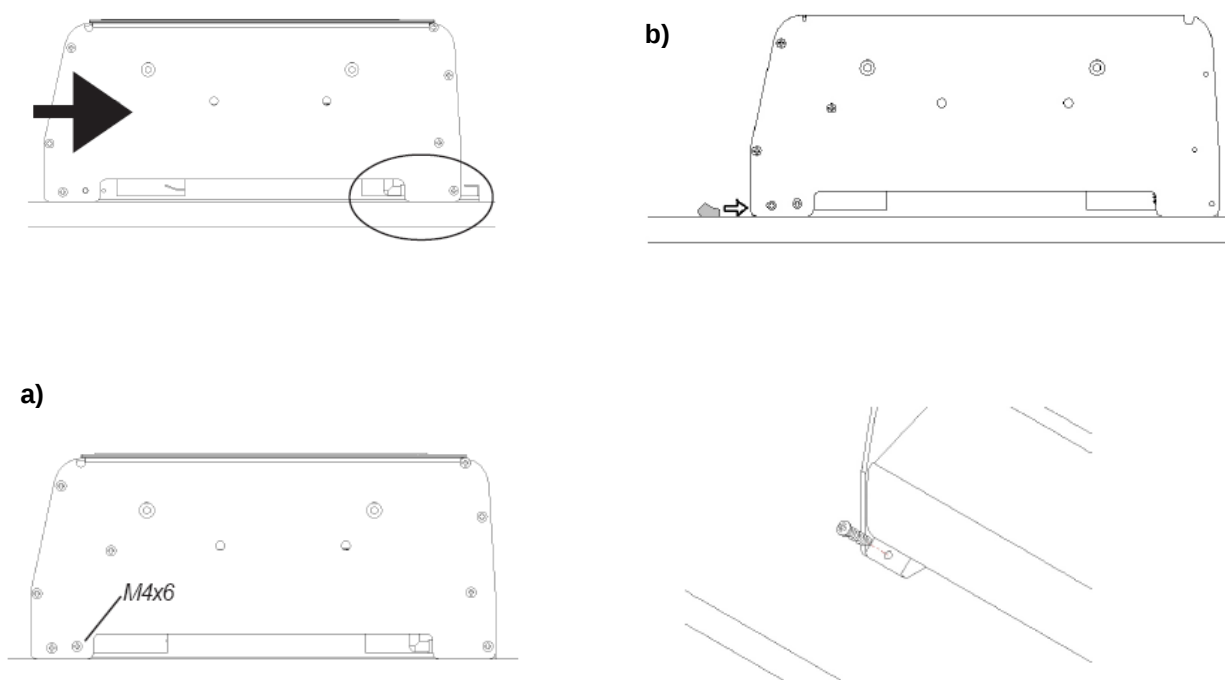
b) vanaf de voorzijde met aparte bevestigingskit.

Beide modellen kunnen weggenomen worden door de stappen in tegengestelde richting te nemen.

*Figuur 6: Monteren van het bedieningspaneel van de 85DU op het aanrechtblad.
 U kunt kiezen hoe U het kooktoestel wilt plaatsen, tussen a of b.*

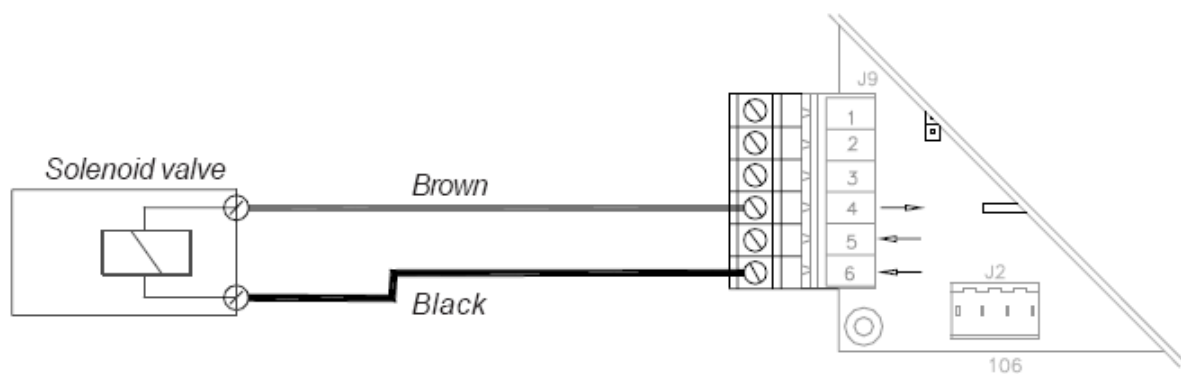
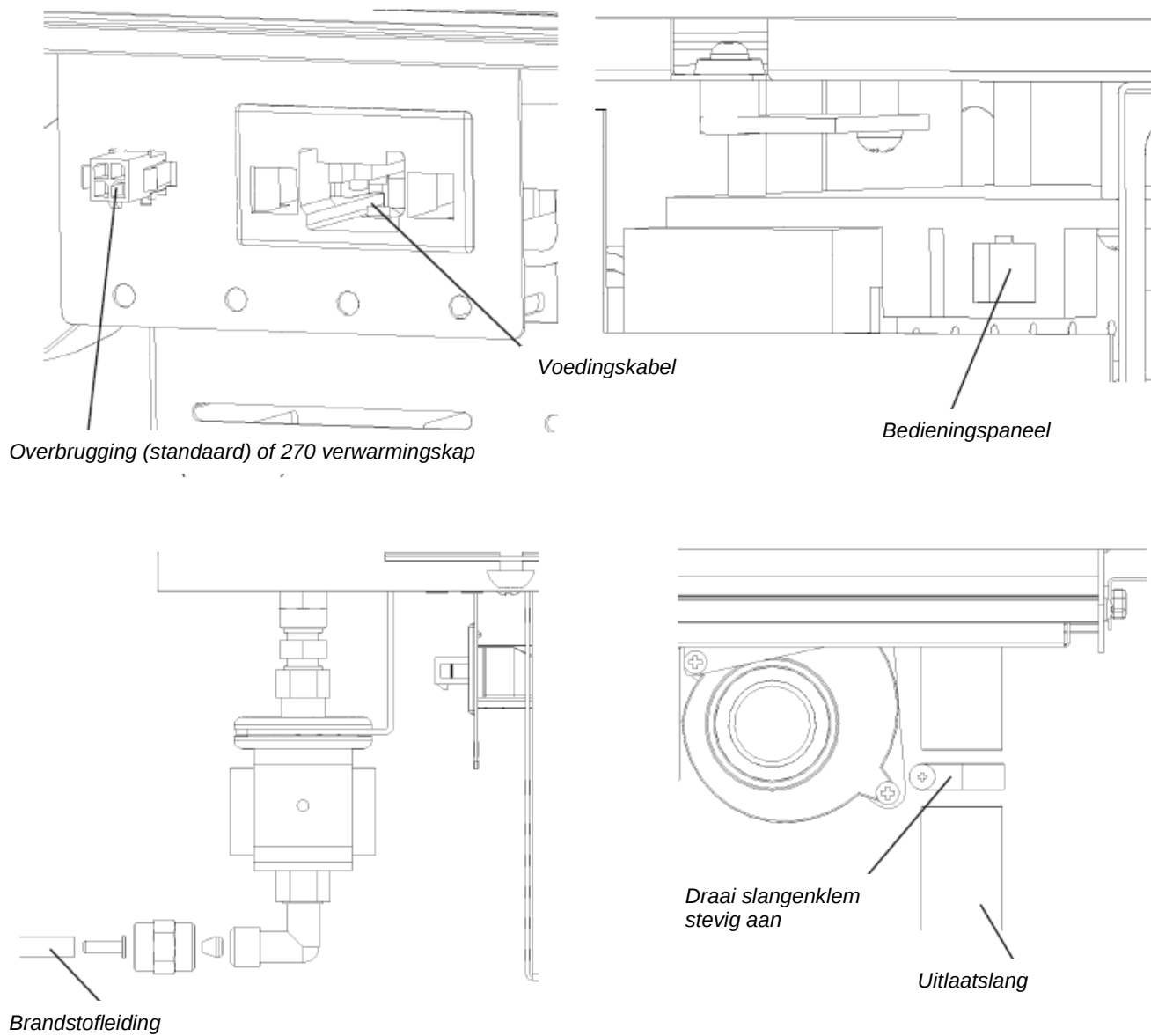


Figuur 7: Monteren van de 85DP in de bevestigingsrails



Aansluitingen

Figuur 8: 85DU/85DP aansluitingen



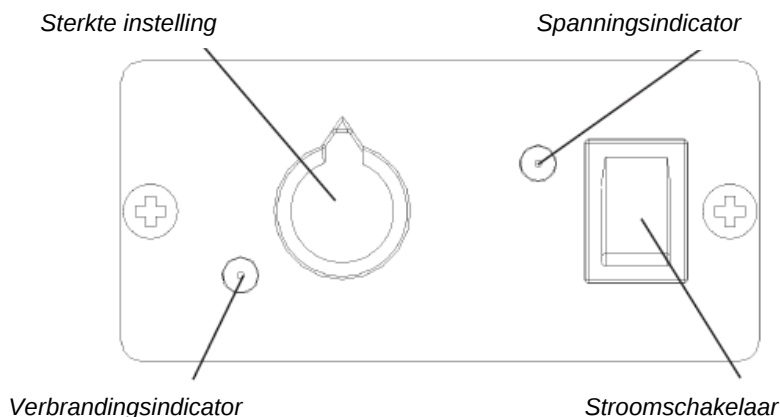
Gebruik van het kooktoestel

Het kooktoestel zal automatisch gaan opwarmen wanneer de stroomschakelaar op ON gezet wordt. De gele indicator zal gaan branden wanneer de oven aangezet wordt. De rode indicator zal na ongeveer 2,5 tot 4 minuten gaan branden.

Het toestel zal voor de eerste keer niet noodzakelijk direct gaan branden, wanneer de brandstofleiding leeg is. De rode indicator zal dan na ongeveer 4,5 minuten gaan branden na de opstart. Schakel de voeding van het toestel uit door de stroomschakelaar op OFF te zetten. Het toestel kan niet opnieuw opgestart worden voordat beide indicatoren gedoofd zijn, afkoelingsfase.

Wanneer beide indicatoren uit zijn gegaan, kan U het toestel opnieuw opstarten.

Figuur 9: 85DU bedieningsschakelaars



Na het opstarten kan de temperatuur traploos geregeld worden. U dient echter snelle temperatuursinstellingen te vermijden, omdat deze vervuiling van de branderkamer veroorzaakt.

Schakel de stroomschakelaar naar OFF om het toestel uit te schakelen. De rode indicator zal tijdens de afkoelingsfase voor ongeveer 5 minuten gaan flikkeren. U kunt het toestel tijdens deze afkoelingsfase niet opnieuw opstarten. U dient te wachten totdat de rode indicator uit is.

Wanneer de keramische plaat heet is zal er op de plaat een oranje lampje gaan branden.

Laat het kooktoestel nooit aanstaan zonder te koken of met de verwarmingskap naar boven toe. Het kooktoestel moet altijd zijn warmte kwijt kunnen.

Let op de volgende zaken wanneer U het kooktoestel gebruikt.

Wij raden kookgerei aan met vlakke bodem om de keramische plaat niet te beschadigen. Wanneer U de plaat gebruikt als werkblad moet U er voor zorgen dat de plaat na gebruik goed schoon gemaakt moet worden. Een kleine harde kruimel kan voor krassen zorgen. Kleine krassen zullen de werking van het kooktoestel niet beïnvloeden.

De onderkant van het kookgerei zal in koude toestand een lichte holling moeten hebben die bij warmte vlak wordt, zodat de energie van de plaat goed geleid wordt.

De ideale dikte van de bodem van het kookgerei van emaille is 2-3 mm en bij kookgerei met een sandwich bodem is deze 4-6 mm.

Let op de volgende zaken wanneer U het kooktoestel gebruikt.

Om Uw kooktoestel netjes en makkelijk in gebruik te houden, dient U het regelmatig - het liefst na ieder gebruik - schoon te maken. Verwijder als eerste de aanslag met een spatel voor keramische platen. Schenk een paar druppels schoonmaakmiddel voor keramische kookplaten op de koude plaat en wrijf dit schoon met een papieren doek. Bevochtig de keramische plaat en wrijf deze droog met een schone doek. Gebruik nooit een schuurspons of schuurmiddel.

Vermijd het gebruik van sterke chemische middelen zoals oven reiniger of vlekken verwijderaar.

Verwijder, om schade aan de plaat te voorkomen, wanneer de plaat nog warm is zo snel mogelijk aanslag zoals; restjes aluminium folie, restjes plastic, suiker of mengsels waar suiker in zit. Voordat U een gerecht gaat koken waar veel suiker in zit, zal de plaat met een beschermingsmiddel ingesmeerd moeten worden om de plaat bij overkoken te beschermen.

De technische onderdelen van het kooktoestel dienen onderhouden te worden volgens de algemene aanbevelingen van Wallas toestellen.

Indicatielampjes voor functies en storingen.

Tabel 2 laat de foutmeldingen zien gekoppeld aan de verschillende functies en storingen.

Tabel 2:

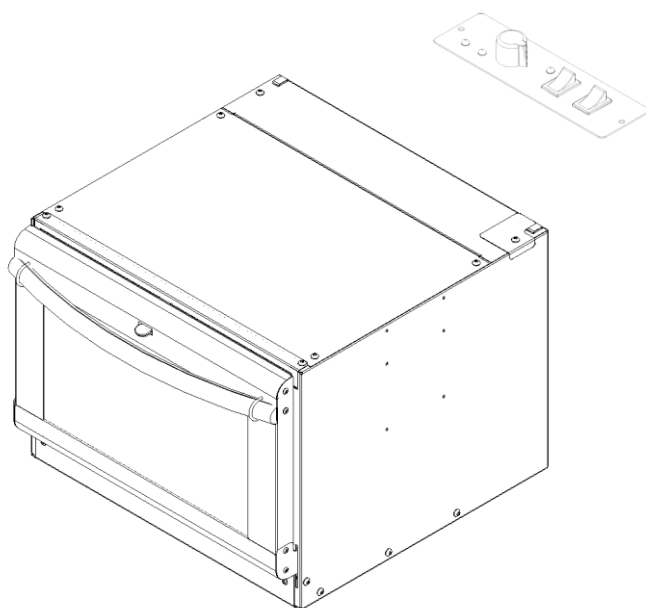
Voordat het kooktoestel opnieuw wordt gestart, moet de oorzaak van de storing vastgesteld en weggenomen worden. Bij twijfel gelieve contact op te nemen met de dichtstbijzijnde Wallas werkplaats

Wanneer het toestel niet start, hoewel de brandstof de pomp al bereikt heeft, start het toestel maximaal 2 keer voordat op zoek te gaan naar de oorzaak van de storing.

	LED kleur	Knippersnelheid	Betekenis
Functie	Geel	Constant aan	Voeding staat aan
	Rood	Constant aan	Verbrandings indicatie verbranding is normaal gestart
	Rood	0,25 s	Afkoelen
Bij problemen; Foutmelding duurt 5 minuten en daarna zal alleen het rode knipperen	Geel	2 s	Gloei probleem
	Geel	0,125s en 2s	Verbrandings ventilator probleem
	Geel	0,125s, 0,125s en 2s	Circulatie ventilator probleem
	Geel	1s	Te laag voltage
	Geel en Rood	0,125s	Geblokkeerd Het toestel blokkeert wanneer er 2 niet succesvolle starts zijn geweest *
	Rood	0,25s	Oververhitting
	Rood	30s	Na foutmelding

Kantel het toestel niet wanneer U het verwijderd voor service. De brandstof die nog in de brander zit kan anders door de isolatie geabsorbeerd worden.

Figuur 1: Diesel oven SafeFlame 86D



Inhoud

- 1 x 86D diesel oven
- 1 x bakplaat
- 1 x bakrooster
- 1 x bedieningspaneel
- 1 x bedrading bedieningspaneel
- 1 x extra bedrading voor bedieningspaneel
- 1 x installatiemateriaal
- 1 x voedingskabel
- 4 meter brandstofleiding met filter
- 2 x installatie strip (voor en achter)
- 2 x optilhendels van oven

Inhoud van installatiemateriaal:

- 10 x 5x16 standaard schroeven
- 2 x 3,5x15 standaard schroeven, zwart
- 1 x slangenklem
- 1 x zakje met zekeringendoos

Werking van de oven

De SafeFlame 86D is een veilige dieseloven zonder open vlam.

De oven krijgt verbrandingslucht toegeleverd via de omliggende lucht en blaast de verbrandingsgassen naar buiten.

Op deze manier blijft de waterdamp van de verbrandingsgassen niet in de boot hangen.

Daardoor zal de lucht tijdens het gebruik van de oven in de boot circuleren en zal de lucht droog en fris blijven.

De warmte, die door de verbranding van de diesel verkregen wordt, wordt naar de oven gevoerd worden door middel van een warmtewisselaar. De ventilator circuleert de hete lucht van de warmtewisselaar naar de oven. De warmte is traploos regelbaar via de thermostaat. De oven is ideaal uitgerust voor koken en verwarmen voor vele soorten eten.

De oven is gemaakt van roestvrije materialen.

Tabel 1: Technische gegevens

Brandstof	Dieselolie, lichte huisbrandolie of kerosine
Werkspanning	12 Volt DC
Brandstofverbruik	0,1 - 0,22 liter per uur
Verwarmingsvermogen	1 - 2,2 kW
Stroomverbruik	0,5 Ampère, wanneer het licht brandt 1,6 Ampère Bij ontsteken, ongeveer 7 minuten, 8 Ampère.
Afmetingen	475 x 535 x 380 mm
Gewicht	Ongeveer 24,5kg
Maximaal toegelaten lengte van de brandstofslang	4 meter
Minimaal gebied van verbrandingslucht	100 cm ²
Toepasbare uitlaten	3468, 2467 en 2460
Accessoires	113 - cardanische ophanging

Inbouwafmetingen

De minimale inbouwafmeting voor het inbouwen van de oven is 500 x 530 x 380mm (figuur 3). De oven heeft voor ventilatie minimaal 100cm² nodig.

Wanneer de oven aan de bovenzijde afgedekt is, of geïnstalleerd wordt in een

gesloten ruimte, zal er minimaal 20mm vrije ruimte boven de oven nodig zijn.

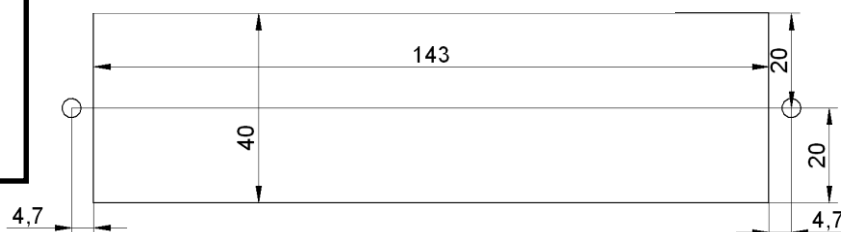
Er zal ook boven de oven een minimale opening van 100cm² nodig zijn voor ventilatie.

De ruimte, waar de oven ingebouwd wordt, zal opgebouwd moeten worden van brandwerend materiaal of afgewerkt moeten worden met brandwerend materiaal.

De afmetingen van de inbouw van het bedieningspaneel zijn 135 x 40mm (figuur 2). De lengte van de bedrading van het bedieningspaneel is 1,5m. Warmte zal de levensduur van de elektronische onderdelen verkorten. Voor deze reden is inbouw van het bedieningspaneel boven de oven af te raden.

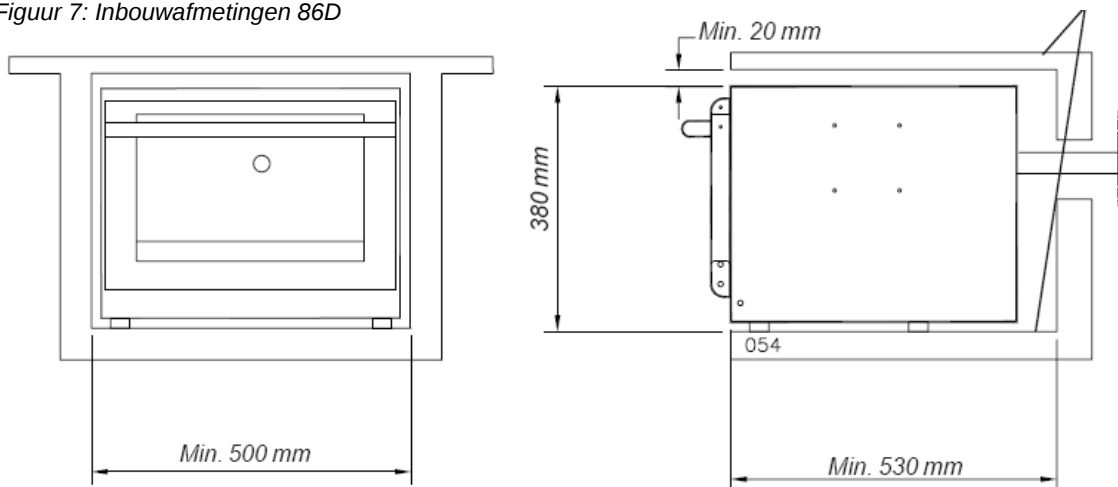
In het keukenblok waarin de oven geïnstalleerd wordt, moet een ventilatieopening aanwezig zijn van minstens 100cm²

Figuur 2: Inbouwafmetingen 86D bedieningspaneel



Ventilatie openingen

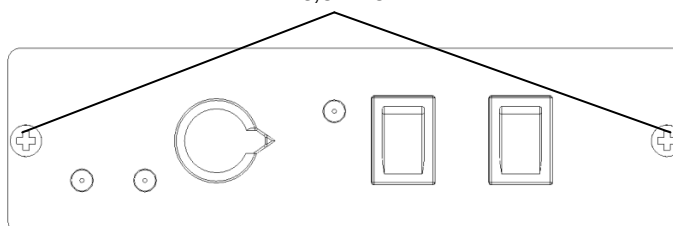
Figuur 7: Inbouwafmetingen 86D



Monteren van het bedieningspaneel

Het bedieningspaneel wordt op de gewenste plek met 2 schroeven vastgezet.

Figuur 4: Bevestigen van het 86D bedieningspaneel 3,5 x 15

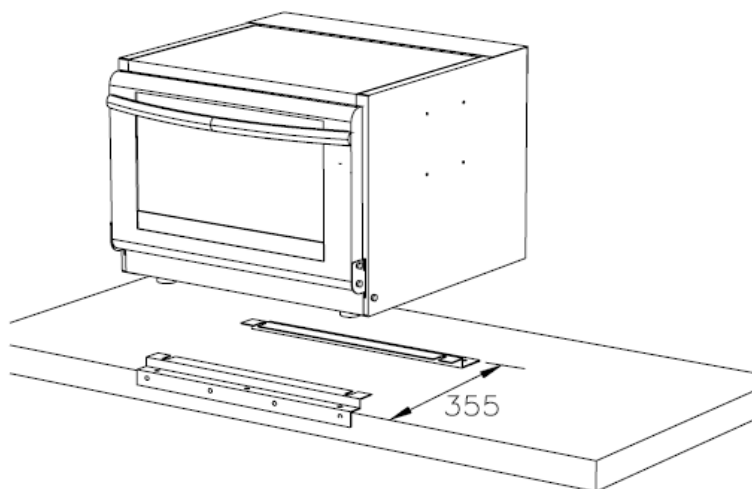


Installatie van de rails en het vastzetten van de oven

De afstand van de achterzijde van de fixeringsstrip tot de voorzijde van het inbouwgat is 355mm (figuur 5). Til de oven in het inbouwgat zodat de schroeven aan de achterzijde onder de oven in de groeven van de achterste strip passen. Schroef uiteindelijk de voorste strip aan de voorzijde van het inbouwgat vast.

Wanneer de installatie strips gemonteerd worden kunnen de meest ideale gaten gebruikt worden. Het meest belangrijke is dat de strips deugdelijk vastgezet worden.

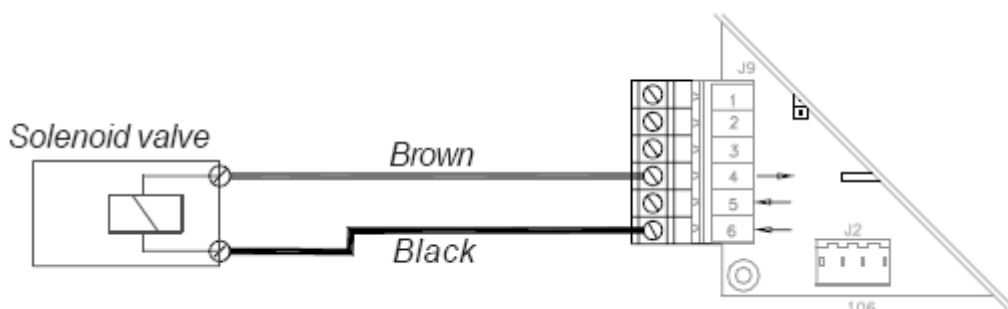
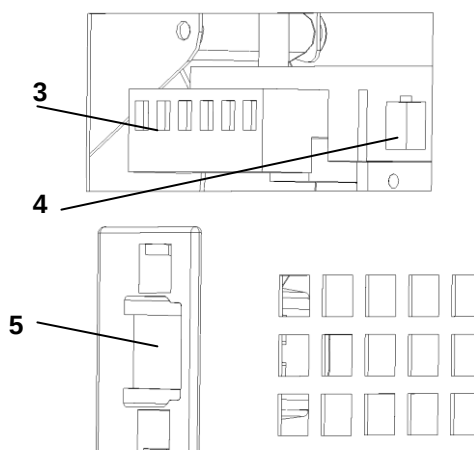
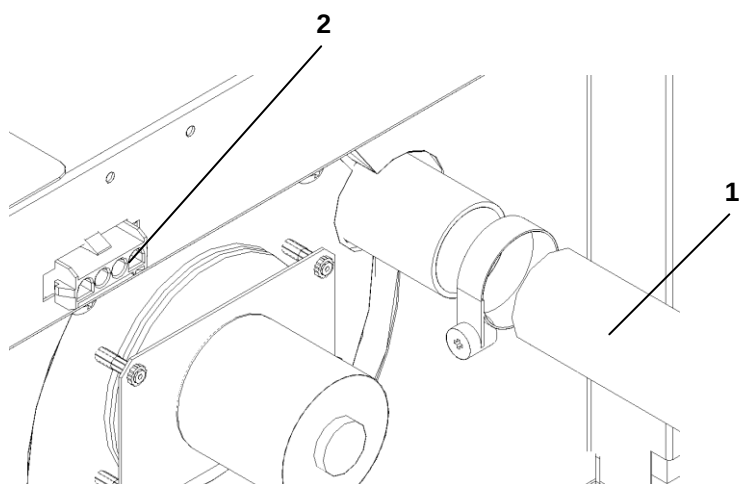
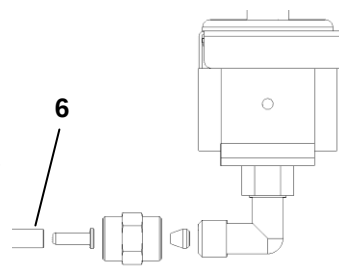
Figuur 5: Monteren van de installatie strips



Aansluitingen

Figuur 6: 86D aansluitingen.

1. Uitlaatgas slang. De uitlaatgas pijp van de oven kan geïsoleerd worden door gebruik te maken van isolatie Ø 30mm of een Ø 45mm RVS mantelpijp. Een combinatie uitlaat kan gebruikt worden om de uitlaatgassen af te voeren en om de mantelpijp op de buitenste aansluiting van de combinatie uitlaat aan te sluiten.
2. Lamp en thermostaat aansluiting.
3. Lamp en thermostaat aansluiting (PCB)
4. Bedieningspaneel
5. Voedingsdraad
6. Brandstofslang



Gebruik van de oven

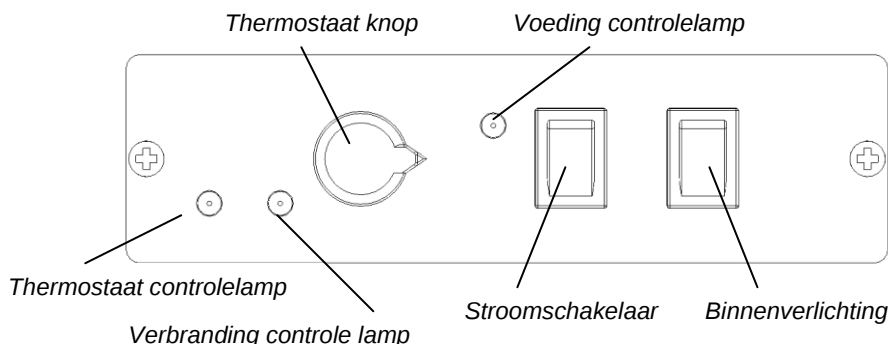
De oven start automatisch op, nadat de stroomschakelaar in de ON positie gezet wordt. Het gele controlelampje zal gaan branden wanneer de oven aangezet wordt. Het rode ontsteking controlelampje zal, na ongeveer 2,5-4 minuten na het aanzetten, gaan branden wanneer de verbranding in de brander stabiel is.

Het is mogelijk dat de oven na de installatie niet onmiddellijk start, omdat de brandstofslang leeg is. Dan begint het rode controlelampje voor verwarmen na het opstarten te knipperen.

Zet de stroomschakelaar in de OFF-stand.

De oven kan niet meteen opnieuw worden aangeschakeld. U moet wachten tot de afkoelingsfase verstreken is en alle controle lampjes gedoofd zijn. Wanneer alle controlelampjes gedoofd zijn, kunt U de oven opnieuw aanschakelen door de stroomschakelaar in de stand ON te zetten.

Figuur 7: Bedieningspaneel van de oven



Na het opstarten kan de temperatuur van de oven traploos ingesteld worden door gebruik te maken van de thermostaat knop en de temperatuur schaal. Het thermostaat controlelampje zal gaan branden tijdens het inschakelen en uitgaan wanneer de gewenste temperatuur bereikt is. Wanneer de temperatuur onder de ingestelde temperatuur komt zal het thermostaat controlelampje gaan branden en uitgaan wanneer de temperatuur weer bereikt is. Vermijd het onnodig snel instellen van de temperatuur aangezien dat resulteert in vuil in de brander.

Draai de stroomschakelaar naar de OFF-stand om de oven uit te schakelen. Het rode controlelampje zal voor ongeveer 5 minuten gaan flinkeren wanneer het toestel in de afkoelingsfase staat. U kunt de oven niet aanzetten voordat het rode controlelampje is uit gegaan.

De lamp in de oven wordt bedient door een aparte schakelaar buiten de voedingsbekabeling om.

Let op het volgende wanneer U de oven gaat gebruiken

Wij raden U aan om de oven eerst voor te verwarmen voordat U het gerecht in de oven doet. De bakplaat kan het beste uit de oven gehaald worden, de oven zal dan sneller opwarmen.

Wanneer er bakoven papier gebruikt wordt in de oven zal het overtollige papier weggeknipt moeten worden om de luchtstroom niet te belemmeren. Het is aanbevolen om de bakplaat en het bakrooster zover mogelijk in de oven te duwen.

Schoonmaken en onderhoud van de oven

De oven, de bakplaat en het rooster dienen na gebruik schoon gemaakt te worden met een vochtige doek en daarna droog gemaakt. Gebruik indien noodzakelijk vloeibare schoonmaakmiddelen en onthoudt dat de oven droog gemaakt dient te worden.

Gebruikt U alstublieft geen schuurmiddelen.

Voor het onderhoud van de technische onderdelen van de oven gelden de algemene onderhoudstips van Wallas.

Controlelampjes voor functies en storingen

Tabel 2 laat de foutmeldingen zien gekoppeld aan de verschillende functies en storingen.

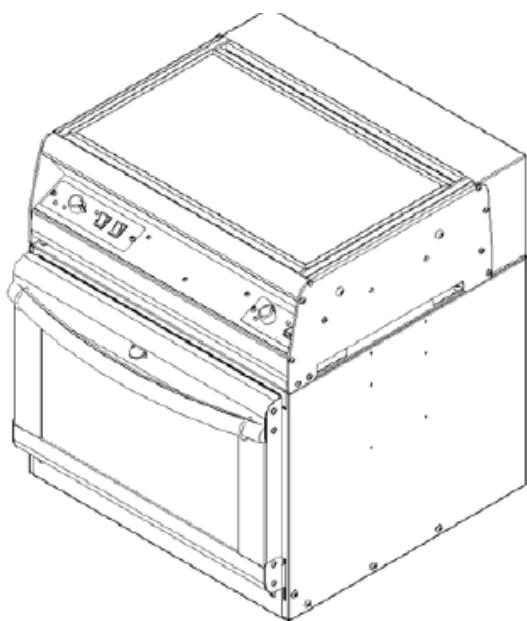
Voordat de oven opnieuw wordt gestart, moet de oorzaak van de storing vastgesteld en weggenomen worden. Bij twijfel gelieve contact op te nemen met de dichtstbijzijnde Wallas werkplaats.

Tabel 2:

	LED kleur	Knippersnelheid	Betekenis
Functie	Geel	Constant aan	Voeding staat aan
	Rood	Constant aan	Verbranding indicatie verbranding is normaal Gestart
	Rood	0,25 s	Afkoelen
Bij problemen; Foutmelding duurt 5 minuten en daarna zal alleen het rode knipperen	Geel	2 s	Gloei probleem
	Geel	0,125s en 2s	Verbranding ventilator probleem
	Geel	0,125s, 0,125s en 2s	Circulatie ventilator probleem
	Geel	1s	Te laag voltage
	Geel en Rood	0,125s	Geblokkeerd Het toestel blokkeert wanneer er 2 niet succesvolle starts zijn geweest
	Rood	0,25s	Oververhitting
	Rood	30s	Na foutmelding

Wanneer het toestel niet start, hoewel de brandstof de pomp reeds bereikt heeft, start het toestel maximaal 2 keer voordat op zoek te gaan naar de oorzaak van de storing

Figuur 1: Diesel oven SafeFlame 87D



Inhoud

- 1 x 87D diesel oven - kooktoestel
- 1 x bakplaat
- 1 x bakrooster
- 1 x installatiemateriaal
- 2 x 4 meter voedingskabel
- 4 meter brandstofleiding met filter
- 2 x installatie strip (voor en achter)
- 2 x optilhendels van oven

Inhoud van installatiemateriaal:

- 10 x 5x16 standaard schroeven
- 1 x slangenklem
- 1 x zakje met zekeringendoos

Werking van de oven

De SafeFlame 87D is een veilige combinatie van een diesel oven en kooktoestel zonder open vlam.

De oven-kooktoestel bestaat uit een combinatie van de diesel oven SafeFlame 86D en het kooktoestel SafeFlame 85DP.

De technische gegevens, instructies en onderhoud die bij de 85DP zitten gelden voor het kooktoestel en de instructies voor de 86D gelden voor het oven element.

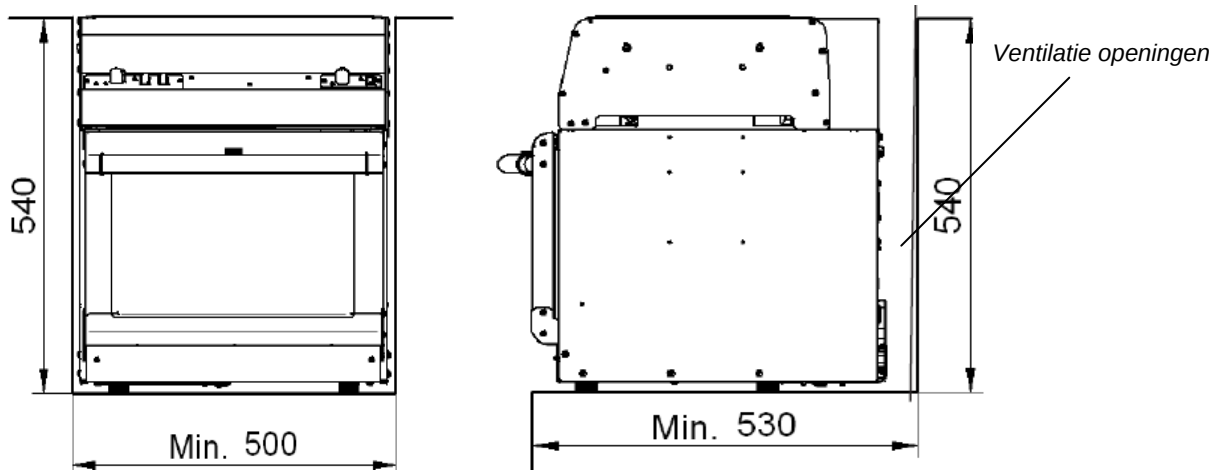
Inbouwafmetingen

De minimale opening voor de oven is 500 x 530 x 540mm (figuur 2). De onderkant van de opening zal ventilatieopeningen moeten hebben van minimaal 100cm².

De ruimte, waar de oven ingebouwd wordt, zal opgebouwd moeten worden van brandwerend materiaal of afgewerkt moeten worden met brandwerend materiaal.

In de ruimte waarin de oven geïnstalleerd wordt, moet een ventilatieopening aanwezig zijn van minstens 100cm²

Figuur 2: Inbouwafmetingen 87D



Aansluitingen

De aansluitingen van de combinatie oven-kooktoestel zijn op een paar uitzonderingen gelijk aan de losse oven en kooktoestel.

De combinatie heeft een T-stuk voor de brandstofslang. De brandstofslang wordt aangesloten op de onderzijde van het T-stuk. Let daarbij goed op de steunbus en het vast aandraaien van de koppeling.

De uitlaatslang van de 87D is, om de installatie zo makkelijk mogelijk te maken, aan de achterzijde van het toestel gemaakt.

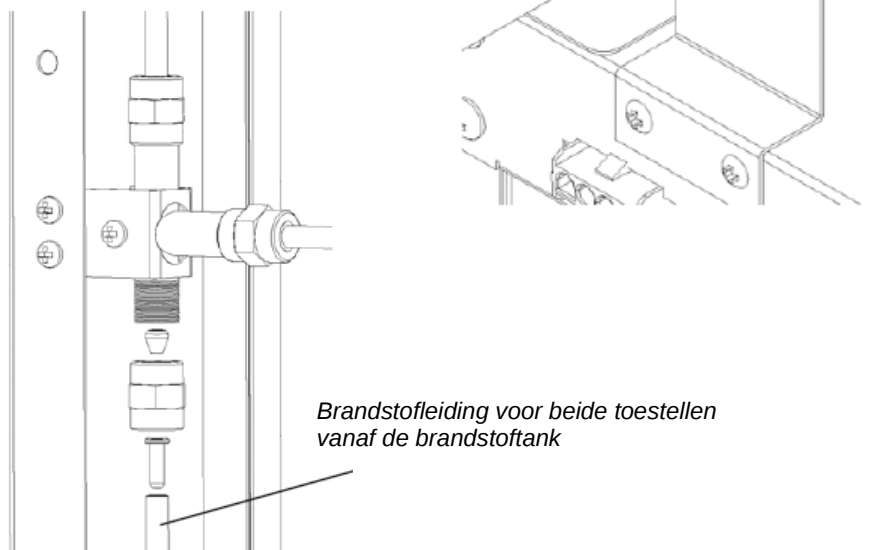
Magneetklep voor de 87D

Wanneer er in het brandstofsysteem een magneetklep geïnstalleerd is, zal deze open gezet moeten worden wanneer de oven of kooktoestel gebruikt wordt. Een relaisprintplaat waar de bedrading van de magneetklep op aansluiting C2 op aangesloten dient te worden, is verkrijgbaar als accessoire. Meer details aangaande de aansluiting worden bij de relais printplaat geleverd.

Figuur 3: Aansluitingen die verschillen t.o.v. de separate oven en kooktoestel

Draai de uitlaat slangenklem stevig aan

Uitlaatslang van de 87D

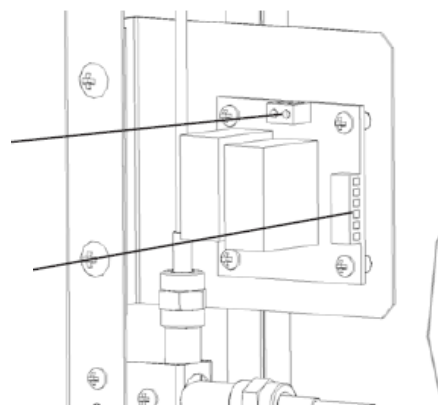


Brandstofleiding voor beide toestellen vanaf de brandstoftank

Figuur 4: Installatie van de relais printplaat en magneetklep op de 87D

Aansluiting C2 voor de magneetklep

Aansluiting C1 voor de bedrading van de hoofd printplaat van het toestel



Gebruik van de combinatie oven-kooktoestel

Het kooktoestel en de oven hebben dezelfde bediening als de 85DP en de 86D.

Het gelijktijdig aanzetten van de oven en het kooktoestel wordt niet aangeraden; het voltage van de accu kan teveel zakken omdat beide toestellen tijdens

het opstarten 8 Ampère gebruiken. U dient 5 minuten te wachten voor het opstarten van het andere toestel.

