

Abbildung 1: SafeFlame 85DU

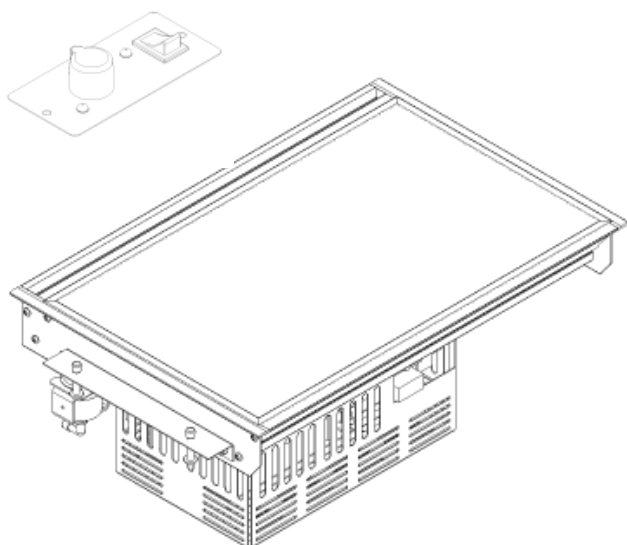
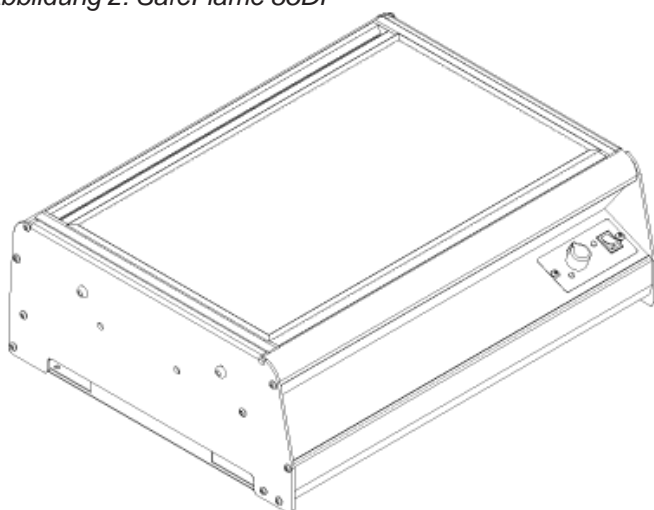


Abbildung 2: SafeFlame 85DP

**Packungsinhalt**

85DU:

- 1 Gerät
- 1 Bedientafel
- 1 Beutel mit Zubehör
- 4 m Stromkabel
- 4 m Brennstoffleitung mit Filter
- 2 Montageteile

85DP:

- 1 Gerät
- 1 Beutel mit Zubehör
- 4 m Stromkabel
- 4 m Brennstoffleitung mit Filter
- 2 Montageteile

Inhalt des Zubehörbeutels:

- 4 Schrauben 4,2 x 13 (85DP)
- 2 Sicherungsschrauben M4 x 6 (85DP)
- 2 Schrauben für Bedientafel 3,5 x 15 (85DU)
- 4 Schrauben M6 x 12 für Montageteile (85DU)
- 4 Befestigungsschrauben M6 x 30 (85DU)
- 4 Schutzkappen (85DU)
- 4 Sicherungsmuttern M6 (85DU)
- 1 Schlauchschelle
- 1 Beutel mit Sicherungskasten

## Funktion

SafeFlame 85D ist ein sicherer Dieselkocher ohne offene Flamme. Die Verbrennungsluft für den Kocher wird aus dem Bootsinneren angesaugt; die Abgase werden ins Freie abgeführt. Aus diesem Grund zirkuliert die Luft bei Gebrauch des Kochers im Bootsinnenraum und bleibt frisch und trocken. Der Dampfgehalt der Abgase verursacht somit im Boot keine zusätzliche Feuchtigkeit.

Die bei der Verbrennung des Brennstoffs freigesetzte Wärme wird auf die Keramikplatte übertragen. Der heißeste Bereich befindet sich auf der runden Platte. Mäßigere Hitze ist auf der länglichen Platte verfügbar. Die Hitze kann stufenlos geregelt werden. Der Kocher ist ideal für das Kochen und Erwärmen aller Arten von Speisen geeignet.

Der gesamte Kocher ist vollständig aus korrosionsfreien Materialien gefertigt.

Tabelle 1: Technische Details des Kochermodells 85D.

<b>Brennstoff</b>	Dieselöl, leichtes Heizöl
<b>Betriebsspannung</b>	12 V DC
<b>Brennstoffverbrauch</b>	0,09 - 1,9 dl/h
<b>Heizleistung</b>	0,9 - 1,9 kW
<b>Stromverbrauch</b>	0,3 A, bei Zündung für ca. 6 min 8 A
<b>Abmessungen</b>	456 x 306 x 159 mm 85DU 475 x 370 x 161mm 85DP
<b>Gewicht</b>	ca. 8 kg
<b>Max. zulässige Länge der Abgasleitung</b>	4 m
<b>Max. zulässige Länge der Brennstoffleitung</b>	8 m
<b>Mindestgröße der Frischluftöffnung</b>	100 cm <sup>2</sup>
<b>Verwendbare Abgasdurchführungen</b>	3467, 1066 und 2466
<b>Zubehör</b>	240 Heizungsgebläsedeckel / 85DU 240 + 107 Heizungsgebläsedeckel / 85DP 1110 Topfhalter 1120 Kardanische Aufhängung / 85DP 1150 Toastergrill

### Einbauöffnung

Sägen Sie für das Einbaumodell wie in Abbildung 3 dargestellt eine Einbauöffnung sowie eine separate Öffnung für die Bedientafel (Abbildung 4) an der gewünschten Stelle aus. Die Länge des Kabels für die Bedientafel beträgt 2 m.

**Im Einbaubereich des Kochers muss eine Öffnung von mindestens 100 cm<sup>2</sup> für die Frischluftzufuhr vorgesehen werden.**

Abbildung 3: a) Einbaufach (85D).

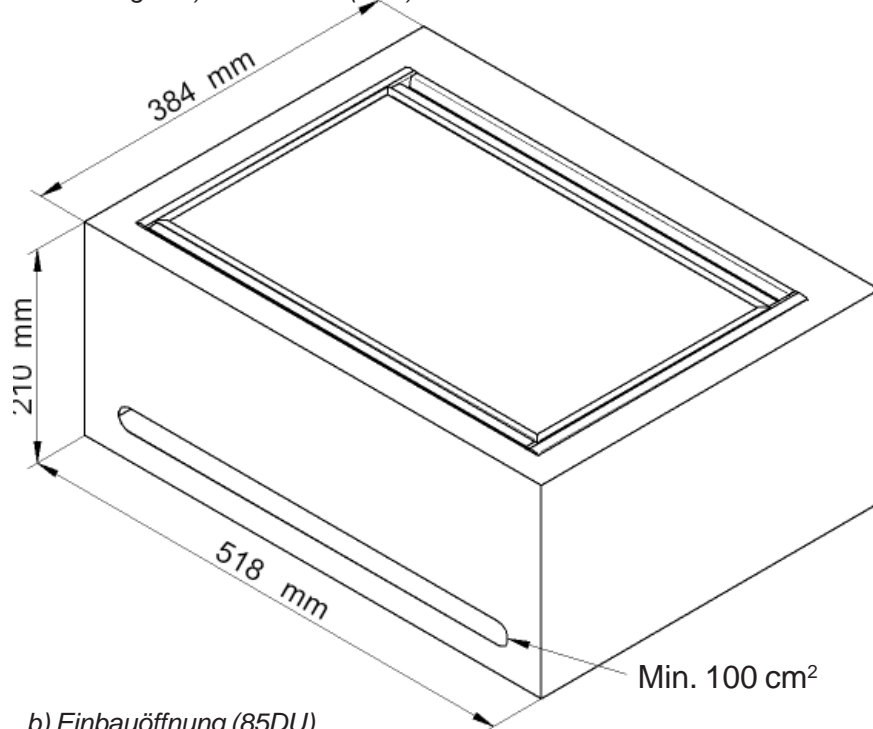
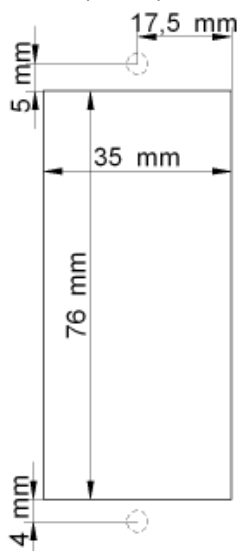
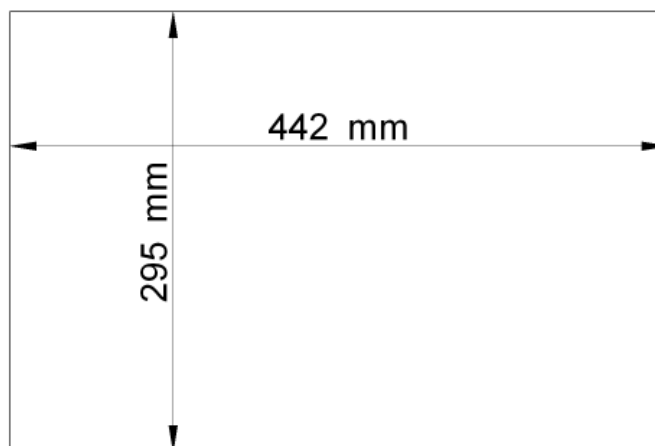


Abbildung 4: Einbauöffnung für Bedientafel (85DU).



b) Einbauöffnung (85DU).

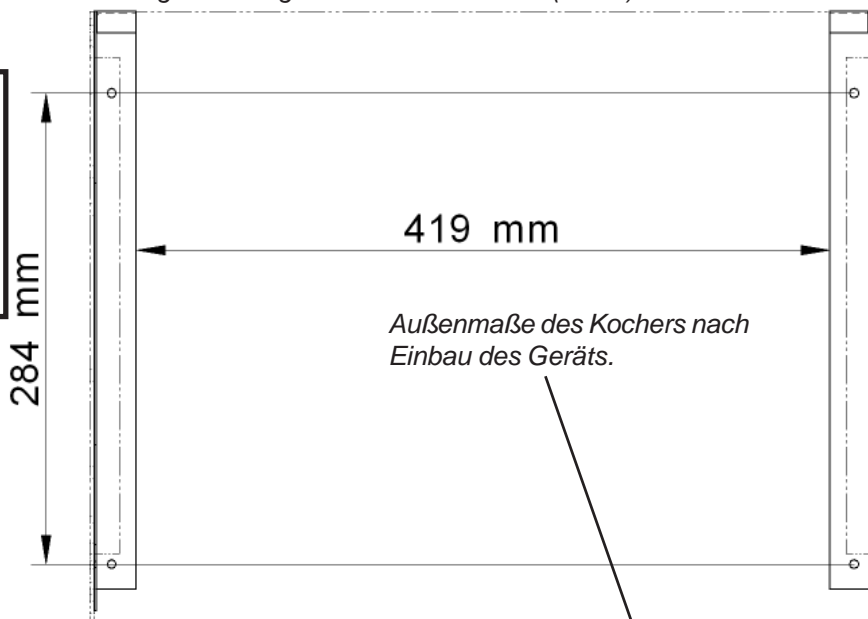


**Zwischen dem Kocher und einer senkrechten Fläche muss ein Mindestabstand von 20 mm eingehalten werden.**

### Einbauschielen

Für das Aufbaumodell wird im Gegensatz zum Einbaumodell keine Einbauöffnung benötigt. Für dieses Modell müssen auf der Arbeitsplatte lediglich die Schienen angebracht werden (siehe Abbildung 5).

Abbildung 5: Montage der Einbauschielen (85DP).



## Einbau des Geräts

### 85DU (Abbildung 6)

Setzen Sie den Kocher in die Einbauöffnung ein und bringen Sie die Montageteile mithilfe der Schrauben aus dem Zubehörbeutel an den Muttern an den Seiten des Kochers an. Ziehen Sie die Montageteile anschließend an der Tischplatte an. Beachten Sie die Sicherungsmuttern. Die Bedientafel wird mit den

Schrauben aus dem Zubehörbeutel an der Tischplatte angebracht.

### 85DP (Abbildung 7)

Setzen Sie den Kocher über den Einbauschienen ab, so dass die Füße des Kochers auf der Tischplatte aufliegen. Schieben Sie den Kocher dann in den Schienen bis zum Anschlag nach hinten.

**a)** Befestigen Sie den Kocher schließlich mit den Schrauben an den Schienen oder

**b)** von der Vorderseite, setz die Einbaustück im Platz und befestige mit Schrauben in dem Tischplatte.

Alle Modelle können ausgebaut werden, indem die beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt werden.

Abbildung 6: Montage der Bedientafel für Modell 85DU auf der Tischplatte. Für die Einbauart des Montageteils können Sie Option A oder B wählen.

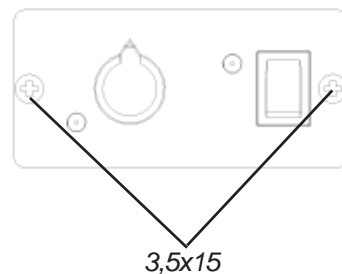
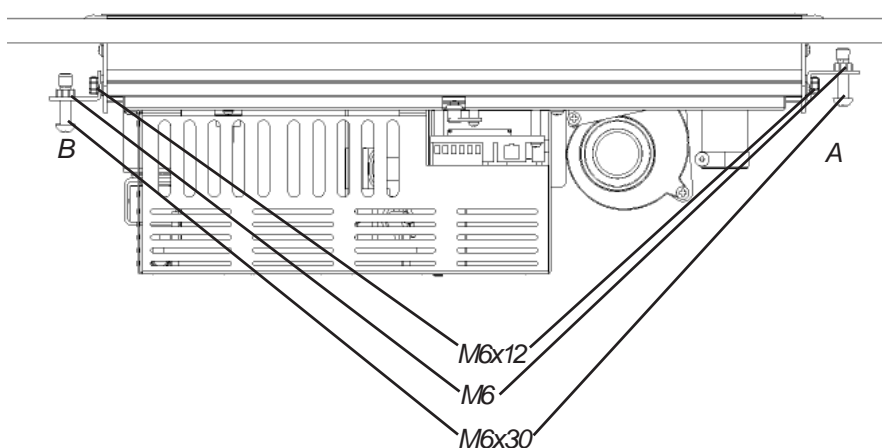
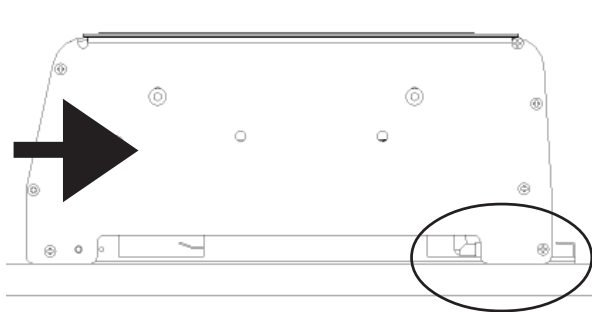
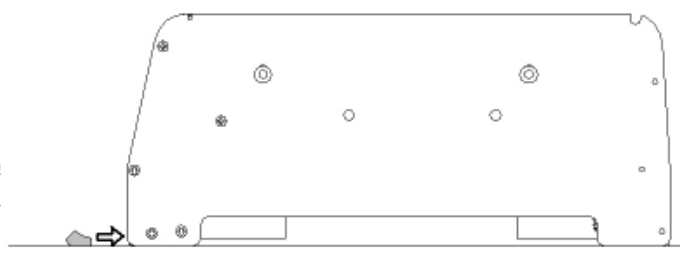


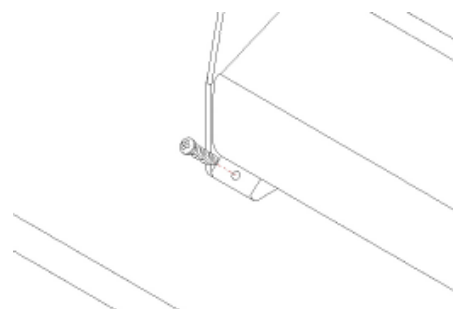
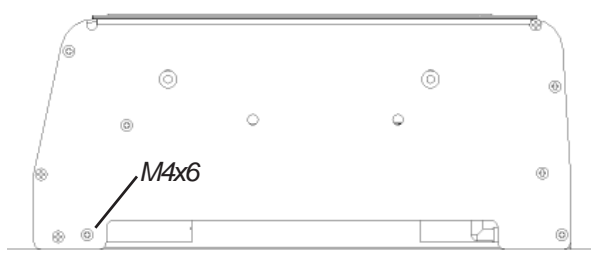
Abbildung 7: Montage der Einbauschienen (85DP).



**b)**

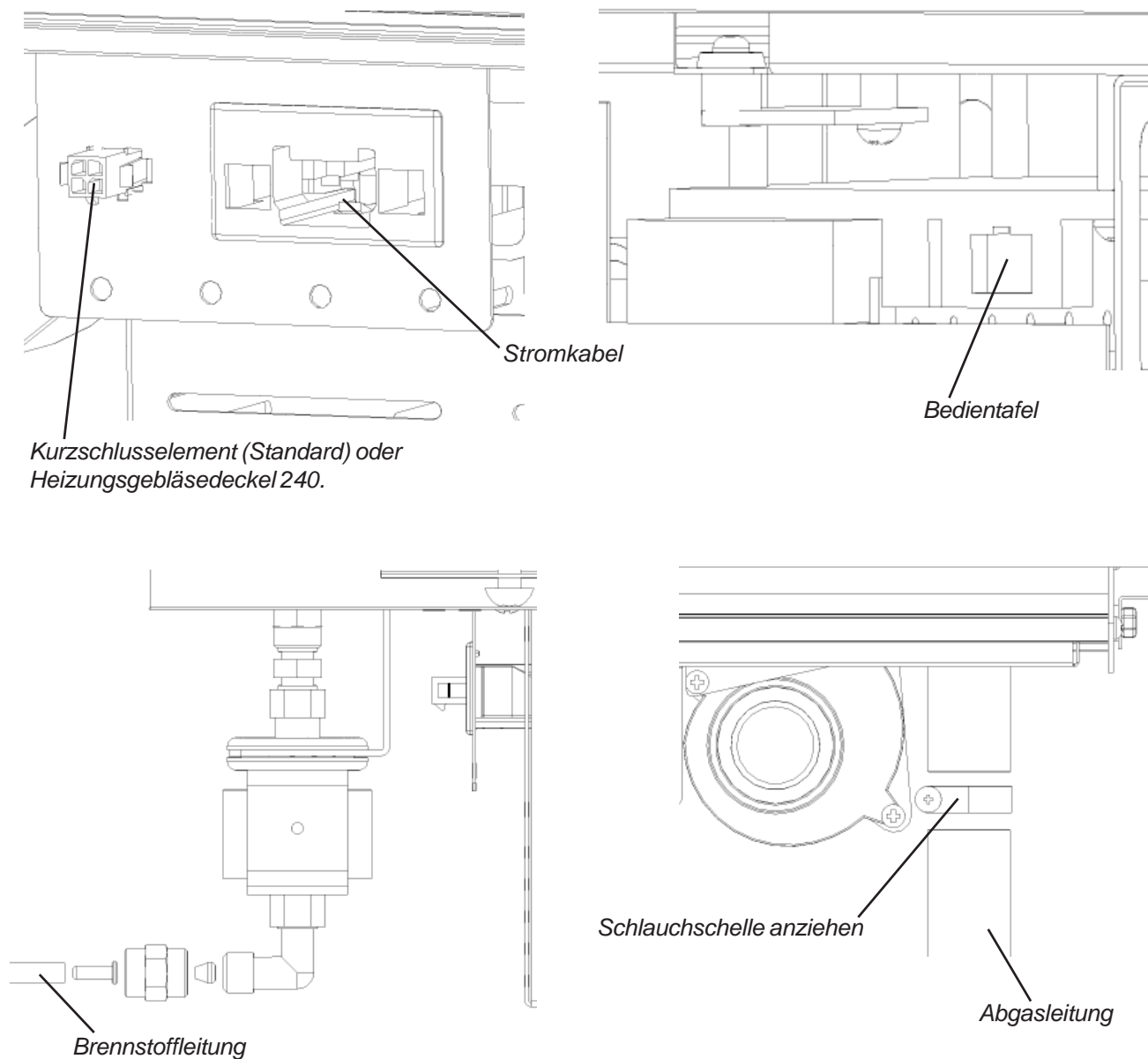


**a)**



Anschlüsse

Abbildung 8: Anschlüsse (85DU/85DP)

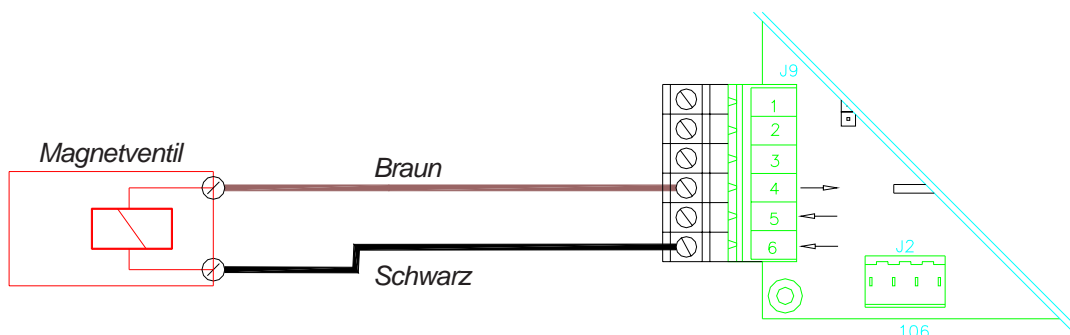


Kurzschlusselement (Standard) oder Heizungsgebläsedeckel 240.

Schlauchschelle anziehen

Brennstoffleitung

Abgasleitung



## Verwendung des Kochers

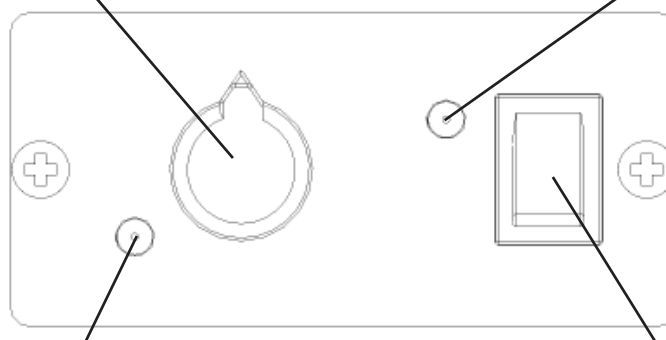
Der Kocher erhitzt sich nach dem Einschalten des Geräts mit dem Schalter auf der Bedientafel (Stellung ON) automatisch. Die gelbe LED-Anzeige leuchtet auf, sobald der Kocher eingeschaltet wurde. Die rote LED-Anzeige für die Verbrennung leuchtet auf, sobald im Brenner eine gleichmäßige Verbrennung stattfindet; dies geschieht normalerweise nach 2,5 bis 4 Minuten nach dem Einschalten.

Das Gerät startet unter Umständen nach der Installation nicht beim ersten Versuch, wenn die Brennstoffleitung leer ist. In diesem Fall beginnt die Verbrennungs-LED etwa 4,5 Minuten nach dem Einschalten zu blinken. Drehen Sie den Geräteschalter in die Stellung OFF. Das Gerät kann nicht erneut gestartet werden, bevor beide LED-Anzeigeleuchten erloschen sind (Kühlung).

Abbildung 9: Bedienschalter (85DU).

Leistungsregelung

Einschalt-LED



Verbrennungs-LED

Geräteschalter

Schalten Sie den Kocher erneut ein, sobald die LED-Anzeigen erloschen sind. Die Verbrennungs-LED leuchtet etwa 2,5 bis 4 Minuten nach dem Einschalten auf, sobald eine normale Verbrennung stattfindet.

Nach dem Start kann die Leistung stufenlos geregelt werden. Das schnelle Hoch- und Herunterregeln der Leistung sollte vermieden werden, da sich auf diese Weise Ruß im Brenner ansammelt.

Drehen Sie den Geräteschalter in die Stellung OFF, um den Kocher auszuschal-

ten. Die rote Verbrennungs-LED blinkt noch etwa weitere 5 Minuten, während sich der Kocher abkühlt. Der Kocher kann nicht erneut in Betrieb gesetzt werden, solange die Verbrennungs-LED blinkt.

Eine orangefarbene Warnleuchte leuchtet an der unteren Kante der Keramikplatte auf, solange die Platte heiß ist.

**Betreiben Sie den Kocher unter keinen Umständen, ohne darauf zu kochen oder den Heizungsgebläsedeckel nach unten zu schieben.**

## Bei Verwendung der Kochplatte ist Folgendes zu beachten:

Es wird empfohlen, ausschließlich Kochtöpfe und Pfannen mit ebenem Boden zu verwenden, damit die Kochplatte nicht zerkratzt oder beschädigt wird. Wenn Sie die kalte Keramikplatte als Arbeitsfläche nutzen, wischen Sie die Platte anschließend sorgfältig ab. Selbst kleine harte Speisereste können die Platten zerkratzen, wenn ein Kochtopf darauf gestellt wird. Geringfügige Kratzer in der Kochplatte

beeinträchtigen jedoch in keiner Weise die Heizeigenschaften des Herds.

Der Boden eines Kochtopfs sollte leicht konkav geformt sein, solange dieser kalt ist. Durch die Wärmeausdehnung wird der Boden dann auf dem Herd flach und die Wärmeenergie wird bestmöglich in den Kochtopf geleitet.

Die ideale Bodenstärke eines Kochtopfs beträgt 2-3 mm für

emaillierte Stahltöpfe und 4-6 mm für Stahlkessel mit Sandwich-Boden.

## Reinigung und Pflege der Kochplatte

Um die Kochplatten sauber und jederzeit einsatzbereit zu halten, sollten die Platten regelmäßig und vorzugsweise nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Entfernen Sie zunächst die Speisereste mit einem Spachtel. Spritzen Sie einige Tropfen eines Reinigungsmittels für Keramikplatten auf die kalten Platten und wischen Sie die Platten mit einem Papiertuch ab. Spülen Sie die Platten mit Wasser und wischen Sie die Platten anschließend mit

einem sauberen Tuch trocken. Verwenden Sie keinen kratzenden Schwamm oder Scheuermittel. Außerdem sollte der Gebrauch starker chemischer Reinigungsmittel (z.B. Backofenspray oder Fleckenentferner) vermieden werden.

Entfernen Sie eventuell geschmolzene Aluminiumfolie, Kunststoff, Zucker oder Mischungen mit Zucker direkt von den heißen Platten, um eine Beschädigung der Ober-

fläche zu vermeiden. Vor dem Kochen von Speisen mit viel Zucker sollten die Platten mit einem Schutzmittel eingerieben werden, um bei eventuellem Überkochen Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.

Die technischen Teile des Kochers müssen gemäß den allgemeinen Wartungsempfehlungen für Wallas-Geräte gewartet werden.

## Signale durch Anzeigeleuchten für Funktionen und Störungen.

In Tabelle 2 sind die LED-Anzeigen für verschiedene Funktionen und Betriebsstörungen aufgeführt.

Wenden Sie sich erforderlichenfalls an die nächstgelegene Wallas-Reparaturwerkstatt.

**Falls das Gerät nicht startet, obwohl der Brennstoff die Pumpe erreicht hat, versuchen Sie nicht öfter als zweimal den Kocher zu starten, ohne die Ursache der Störung zu überprüfen.**

**Der Kocher darf beim Ausbau zu Wartungszwecken nicht mit der Oberseite nach unten gedreht werden, da andernfalls eventuell im Brenner befindliche Brennstoffrückstände auslaufen und von der Isolation aufgesaugt werden.**

Tabelle 2:

	LED-Farbe	Blinkrate	Bedeutung
Funktion	gelb	Leuchtet ständig	Stromversorgung eingeschaltet
	rot	Leuchtet ständig	Verbrennungsanzeige, Verbrennung wurde normal gestartet
	rot	0,25 s	Nachkühlung
Störung: Fehleranzeige bleibt 5 Minuten bestehen und anschließend blinkt nur die rote LED	gelb	2 s	Störung beim Vorglühen
	gelb	0,125 s und 2 s	Störung Brennerlüfter
	gelb	1 s	Unterspannung
	gelb und rot	0,125 s	Sperrung: Nach zwei nicht erfolgreichen Startversuchen sperrt sich das Gerät selbst*
	rot	0,25 s	Überhitzung
	rot	30 s	Leuchtet nach Störungssignal

\* Beseitigen der Sperrung:

1. Schalten Sie den Schalter in die Stellung ON (LEDs blinken - Sperrung).
2. Trennen Sie die Stromzufuhr am Hauptkabel (Blinken stoppt).
3. Schließen Sie das Hauptstromkabel wieder an (die gelbe LED leuchtet für 1 bis 3 Sekunden auf).
4. Schalten Sie den Schalter in Stellung OFF, nachdem die gelbe LED erloschen ist.