



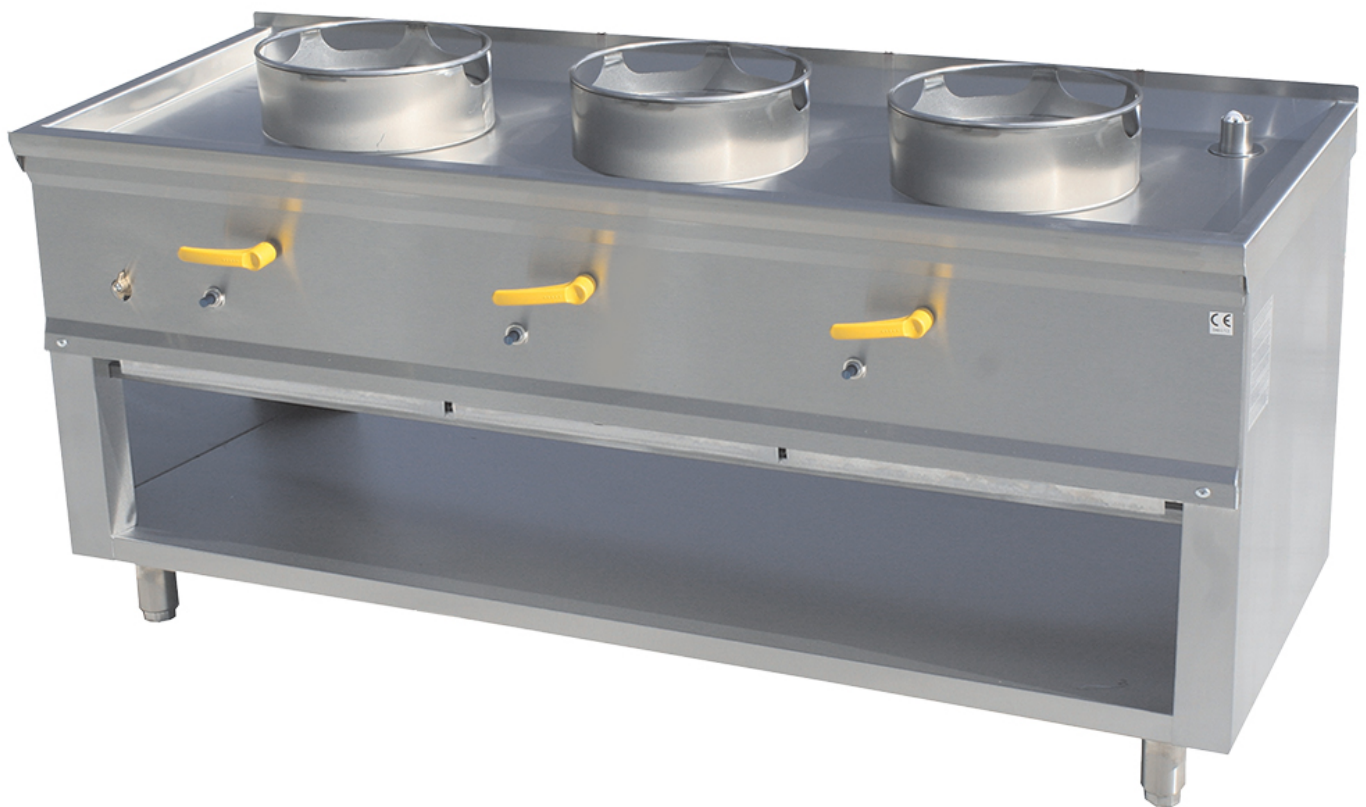
MOD : ASIA1-C3L

Production code : ASIA1 C3L

11/2025

Wok-Herd

Bedienungs- und Installationsanleitung



ASIA1-C3L

INDEX

1. **Allgemeine Warnhinweise**
2. **Anweisungen für die Installation**
 - 2.1 Informationen zu chinesischen Gasherden
 - 2.1.1 Aufbauplan
 - 2.1.2 Verschiedene Arten von Brennern
 - 2.1.3 Tabelle zu Gasen, Druck und Kategorien
 - 2.1.4 „Soup“-Brenner: Daten und Zusammensetzung des Gases
 - 2.1.5 „Turbo“-Brenner: Daten und Zusammensetzung des Gases
 - 2.1.6 „Jumbo“-Brenner: Daten und Zusammensetzung des Gases
 - 2.1.7 „Super Jet“-Brenner: Daten und Zusammensetzung des Gases
 - 2.2 Technische Daten
3. **Installation des Geräts**
 - 3.1 Vorbereitung
 - 3.2 Technische Normen und Daten
 - 3.3 Aufstellung
 - 3.3.1 Installation: Gasanschluss
 - 3.3.2 Installation: Anschluss von Wasserzuleitung und Wasserablauf
 - 3.4 Kontrolle bei Einsatz von Flüssiggas
 - 3.5 Einstellung der Wächterflamme
 - 3.6 Nutzungskontrolle
 - 3.7 Präsentation für den Anwender
4. **Anwendungsanweisungen**
 - 4.1 Zündung der Brenner
 - 4.2 Nutzung der Wasseranlage
5. **Wartung und Reinigung**
6. **Einstellung der Wächterflamme**
7. **Durch Justierung der Füße horizontal ausrichten**
8. **Brenner demontieren**
9. **Düsen austauschen**
10. **Sonderfall „Super Jet“-Brenner**
11. **Gasversorgung**
12. **Wächterflamme zünden**
13. **Brenner zünden**
14. **Öffnen der verschiedenen Wasserhähne**
15. **Wasser- und Gasanschlussstellen**
16. **Ersatzteilliste mit Referenzen**
 - 16.1 Brenner
 - 16.2 Gaselemente
 - 16.3 Wasserelemente

17. CE-Zertifikat

***** ACHTUNG ***** Wenn die Angaben in dieser Anleitung vom Benutzer oder Installateur nicht beachtet werden, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für Unfälle und oder Schäden. Der Hersteller ist für Fehler, die auf Druck oder Übernahme dieser Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, nicht haftbar.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt zu ändern, wenn es notwendig oder sinnvoll ist, ohne die wichtigsten Daten zu ändern.

1. ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig; sie enthält sehr wichtige Angaben zur Sicherheit der Anlage, zur Nutzung und zur Wartung.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, sie kann dann von verschiedenen Benutzern gelesen werden.
- Bei Entgegennahme des Geräts gut überprüfen, ob alles vollständig ist.
- Die Verpackung muss entsprechend den geltenden Normen entsorgt werden.
- In Zweifelsfällen auf Einsatz verzichten und die entsprechenden Personen informieren.
- Das Gerät darf nur von der angegebenen Person und im Rahmen eines professionellen Einsatzes betrieben werden.
- Bei Reinigung, Wartung oder bei Defekten stets Wasser- und Gaszufuhr unterbrechen.
- Die Reparaturarbeiten dürfen nur mit Originalersatzteilen und auch nur durch ein anerkanntes Händlernetz erfolgen.
- Wenn diese Anweisungen nicht beachtet werden, kann das die Sicherheit gefährden und zur Aufhebung der Garantie führen!
- Das Gerät darf nur für den ursprünglichen Zweck, für den es auch hergestellt wurde, eingesetzt werden.
- Die Aufstellung muss im Sinne der Bestimmungen und Normen, die der Hersteller vorgegeben hat, erfolgen.
- Das Gerät darf niemals mit Wasserschlauch unter Druck gereinigt werden.
- Niemals Öffnungen, Luftzufuhr und Hitzeableitung verschließen.
- Der rostfreie Stahl ist stets im Sinne der hygienischen Vorschriften sauber zu halten.
- Sicherung nach dem Betrieb aktivieren.

2. ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION

- BEI BETRIEB MIT ANDEREN GASEN MUSS DIE ANLAGE ANDERS EINGESTELLT WERDEN, UND ZWAR IM SINNE DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN (BELGISCHE NORM:NBN D 51.003); DAS HAT DURCH BESTÄTIGTE TECHNIKER ZU ERFOLGEN.
- DIE VERSIEGELTEN EINSTELLUNGEN, DIE VOM HERSTELLER ODER VON SEINEM VERTRIEB VORGENOMMEN WURDEN, DÜRFEN VOM BENUTZER ODER INSTALLATEUR NICHT GEÄNDERT WERDEN.

2.1 INFORMATIONEN ZU CHINESISCHEN GASHERDEN

Diese Bedienungsanleitung gilt für Gasherde der Serie Asia I/II/III/IV des Typs A, Kategorie 1 (Erdgas oder Propan). Siehe dazu Paragraf 2.1.1 bis 2.1.7. Die Plakette mit Konformitätsnormen nach EN 203 1. Teil befindet sich auf der rechten Seite des Untergestells.

2.1.1 AUFBAUPLAN

Gaszufuhr
Wasserzufuhr

| | ASIA I | ASIA II | NASIA & BAMI | ASIA IV |
|-----------------------------|-----------|---------|--------------|---------|
| Modell | | | | |
| Abmessungen in mm | | | | |
| Breite | | | | |
| Tiefe | | | | |
| Höhe | | | | |
| Höhe mit Rücken | | | | |
| Gasanschluss | | | | |
| Zahl der Schubladen | | | | |
| Ringe Ø230 | | | | |
| Ringe Ø290 | | | | |
| Ringe Ø500 | | | | |
| Wasser-Auffangbehälter | nein / ja | | | |
| Nettogewicht | | | | |
| Nettogewicht mit Verpackung | | | | |

2.1.2 VERSCHIEDENE ARTEN VON BRENNERN

SOUP TURBO JUMBO SUPER JET

Merkmale der Brenner

| | ERDGAS | | | | PROPANGAS | | | |
|-----------|------------|------------|----------|-------|---------------|---------------|----------|-----------------|
| | PCI Erdgas | PCS Erdgas | Leistung | Düsen | PCI Propangas | PCS Propangas | Leistung | Düsen |
| SOUP | | | | | | | | |
| TURBO | | | | | | | | |
| JUMBO | | | | | | | | |
| SUPER JET | | | | | | | | + 3 geschlossen |

2.1.4 SOUP-BRENNER: DATEN UND ZUSAMMENSETZUNG DES GASES NACH 203 TEIL 1

| Kat. | Gastyp | Einsatzdruck vorn | Brennertyp: SOUP | | Gasdruck an Düse | | Kalorien übliche in kW (1) | Gasleistung (15°) |
|------|---------|-------------------|------------------------|-----------------|------------------|-----------|----------------------------|-------------------|
| | | | Brenner | Düse | max. mbar | min. mbar | | |
| Düse | Merkmal | mbar | Ø mm Typ Anzeige | Ø mm Anzeige | max. mbar | min. mbar | 100 % | m ³ /h |
| ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... | ... |

| | | | |
|----------------------------|---|---------------|-----------------------------------|
| *) Druckregler geschlossen | Ind. = Anzeiger | R = STEUERBAR | R.d.A. = Steuerung der Luftzufuhr |
| Düse Ø 1/100 mm | (1) Wächterflamme Kalorien etwa 250 W inbegriffen | | |

2.1.5 TURBO-BRENNER: DATEN UND ZUSAMMENSETZUNG DES GASES NACH 203 TEIL 1

[Tabelleninschriften wie oben, Anm. d. Übers.]

2.1.6 JUMBO-BRENNER: DATEN UND ZUSAMMENSETZUNG DES GASES NACH 203 TEIL 1

[Tabelleninschriften wie oben, Anm. d. Übers.]

2.1.7 SUPER JET-BRENNER: DATEN UND ZUSAMMENSETZUNG DES GASES NACH 203 TEIL 1

[Tabelleninschriften wie oben, Anm. d. Übers.]

* +3 Düsen geschlossen im Sinne von Artikel 10 Foto 3

2.2 TECHNISCHE DATEN

- STRUKTUR: - Struktur selbsttragend aus rostfreiem Stahl, schwere Ausführung, auf verstellbaren Beinen
- Außenverkleidung aus Inox 18/10, gebürstet, graan[???
- KOCHFELD: - gusseiserner Brenner mit stabiler Flamme, Krone aus Gusseisen
- jeder Gastyp hat seine eigene Düse
 - Brenner gesteuert über SIT-Block, Wächterflamme mit Thermokreuz gesichert
- LEITUNGEN:- Wasserleitung aus rotem Kupfer, Durchmesser 12, entsprechend den aktuellen hygienischen Normen.

3. INSTALLATION DES GERÄTS

Kann nur durch bestätigte Fachleute und im Sinne der Nutzungsbestimmungen erfolgen.

WARNHINWEIS:

Falls das Gerät vor einer Wand aufgestellt wird, muss diese Wand hitzebeständig und für 100° C ausgelegt sein.

Die Geräte müssen in einem belüfteten Raum aufgestellt werden, um gefährliche Gasansammlungen und andere Ansammlungen von Substanzen zu verhindern, die gesundheitsschädlich sein können.

Die erforderliche Luftzufuhr für den Verbrennungsprozess beträgt 2 m²/h pro kW.

3.1 VORBEREITUNG

Die Schutzfolie langsam von den Verkleidungselementen abziehen, sodass keine Kleberspuren vor dem ersten Einsatz zurückbleiben.

3.2 TECHNISCHE NORMEN UND DATEN

Bei der Installation sind folgende Dinge zu beachten:

- übliche Normen in dem jeweiligen Land, Brandschutzvorschriften;
- Unfallbestimmungen;
- Bestimmungen seitens des Gasversorgers;
- Normen für Gasanlagen;
- Hygienenormen;
- nach der Installation Genehmigung durch den Gasversorger.

3.3 AUFSTELLUNG

Das Gerät unter einer Abzugshaube (Dunstabzugshaube) aufstellen und für eine vollständige Beseitigung verbrannter Gase usw. sorgen.

Das Gerät horizontal aufstellen, dazu die verstellbaren Füße justieren.

Das Gerät kann allein oder neben einem anderen Gerät aufgestellt werden. Es muss beachtet werden, dass es keine brennbaren Elemente gibt.
Niemals die Luftzufuhr und Luftableitung verschließen!
Niemals die Ringe während des Einsatzes beseitigen.

3.3.1 INSTALLATION: GASANSCHLUSS

- Muss an Gas mit hinreichendem Druck und hinreichenden Eigenschaften angeschlossen werden.
- Das Gerät wurde geprüft und für Erdgas G20 20 mbar oder G25 25 mbar zugelassen.

Anmerkung: Wenn der Druck um mehr als 10 % vom üblichen Druck abweicht, ist es zu empfehlen, einen Druckregler für das Gerät einzubauen.

- Der Gasanschluss erfolgt mittels einer Metalleitung mit dem erforderlichen Querschnitt; ein Abschlusshahn muss vorn eingebaut werden.
- Nach dem Anschluss ist zu prüfen, ob es Undichtigkeiten in der Gasleitung gibt.

3.3.2 INSTALLATION: ANSCHLUSS VON WASSERZULEITUNG UND WASSERABLAUF

- Der Anschluss an die Wasserzuleitung muss mit einer Metalleitung erfolgen, die den erforderlichen Durchmesser hat (mindestens ½ galva [???] oder flexibel, dies entsprechend den Normen).
- Vorn einen Schnellschließhahn einbauen.
- Bei einem Verlust im Gerät bitte den Vertreiber oder Hersteller informieren.
- Alle Schäden, die auf eine fehlerhafte Behandlung zurückzuführen sind, sorgen dafür, dass die Garantie ungültig wird.

3.4 KONTROLLE BEI EINSATZ VON FLÜSSIGGAS (LPG)

Prüfen, ob die Leitungen dem Eingangsdruck im Sinne der Tabellen 2.1.4 bis 2.1.7 entsprechen.

Prüfen, ob die Propangananlage mit 2 Druckreglern den erforderlichen Druck erzeugt; Gleiches gilt für die Verdampfungskapazität.

3.5 EINSTELLUNG DER WÄCHTERFLAMME

Für jeden Gastyp muss die Wächterflamme im Hinblick auf den Anteil von Luft und Gas im Sinne von Punkt 6 eingestellt werden.

3.6 NUTZUNGSKONTROLLE

- Das Gerät im Sinne der Bedienungsanleitung starten.
- Prüfen, ob es Gasverluste gibt, Prüfung im Sinne der örtlich geltenden Normen.

- Die Zündung und die gemeinsame Zündung von Pilot- und Hauptbrenner prüfen.
- Ableitung des Gasreglers für verbrannte Gase überprüfen.

3.7 PRÄSENTATION FÜR DEN ANWENDER

- Dem Anwender Einsatz und Funktion anhand dieses Anweisungsbüchleins erläutern.
- Das Anweisungsbüchlein beim Anwender zurücklassen und ihn dazu auffordern, immer wieder hineinzuschauen.
- Erläutern, was die Luftzufuhr behindern kann, wobei die Luft für die Beseitigung verbrannter Gase erforderlich ist.
- Es ist zu empfehlen, dem Benutzer den Abschluss eines Wartungs- und Servicevertrags vorzuschlagen.

4. ANWENDUNGSANWEISUNGEN

4.1 ZÜNDUNG DER BRENNER

- Die Gasversorgung sicherstellen, indem der Flügelhahn in die entsprechende Position gedreht wird (siehe Punkt 11).
- Die Wächterflammen zünden, indem der blaue Knopf des Sicherheitsblocks gedrückt gehalten wird; die Flamme wird dann mithilfe eines Streichholzes entzündet (siehe Punkt 12). Nachdem der Knopf 15 Sekunden lang gedrückt gehalten wurde, muss die Wächterflamme dauerhaft brennen. Wenn das nicht geschieht, das Verfahren wiederholen.
- Zum Zünden des Brenners den Hebel im Uhrzeigersinn drehen (siehe Punkt 13).
- Zum Schließen des Brenners den Hebel in umgekehrter Richtung drehen.

4.2 NUTZUNG DER WASSERANLAGE

- Für die Bedienung des Schwanenhalshahns den Kugelkran links nach oben drehen (Punkt 14).
- Für einen Wasserfalleffekt den unteren Kran nach unten drehen (Punkt 14).

ACHTUNG: Es muss stets Wasser im Kochfeld vorhanden sein, um eine Verformung zu verhindern.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

- Vor Beginn der Wartung die Gaszufuhr schließen.
- Täglich den rostfreien Stahl mit einer lauwarmen Seifenlauge reinigen, häufig abspülen und schließlich abtrocknen.
- Niemals den rostfreien Stahl mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Kratzern reinigen, da kleine Stahlpartikel den rostfreien Stahl angreifen und zu Rostflecken führen können!

- Rostfreie Stahlwolle kann dann benutzt werden, wenn sie in Richtung des rostfreien Stahls (gebürstete Linien) bewegt wird.

ACHTUNG: Niemals Wasser unter Druck einsetzen. Wasser kann in die Gaselemente eindringen und so die Funktion sowie die Sicherheitssysteme beeinträchtigen.

- **ALLE TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL:** Reinigung mit Seifenlauge und dann sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen (damit es glänzt).
- Eine jährliche Wartung der Brenner und Düsen ist erforderlich; das Gleiche gilt für das Einfetten und Prüfen der Gashähne.

6. EINSTELLUNG DER WÄCHTERFLAMME

Wächterflamme einstellen (Reduzieren oder Vergrößern der Flamme) im Sinne des eingesetzten Gastyps.

- 1 Verschlusschraube mit einem flachen Schraubendreher lösen
- 2 Knopf entfernen
- 3 1. Schraubendreher in die Wächterflamme einsetzen
<<<...>>> zum Vergrößern
<<<...>>> zum Reduzieren
- 4 Einstellung der Luftzufuhr, um zu verhindern, dass die Flamme erlischt

Nach dem Einstellen der Wächterflamme mithilfe von etwas Farbe versiegeln, um zu verhindern, dass die Einstellung später noch geändert wird.

7. DURCH JUSTIERUNG DER FÜSSE HORIZONTAL AUSRICHTEN

Die Füße des Geräts hinein- oder herausdrehen, um das Gerät horizontal auszurichten.

Für eine optimale Nutzung im Zusammenhang mit dem Wasserablauf ist es sinnvoll, die Füße um 1 cm tiefer einzustellen, sodass ein problemloser Wasserablauf möglich ist.

8. BRENNER DEMONTIEREN

1 Das Anschlussstück mithilfe eines Schlüssels lösen

2

3 Mit einem Schlüssel das mittlere Stück lösen

4

5

9. DÜSEN AUSTAUSCHEN

* Bevor die Düsen beseitigt werden, sorgfältig prüfen, ob Brenner und Krone abgekühlt sind, um Brandverletzungen zu vermeiden.

* Die Brenner vor dem Austausch der Düsen reinigen.

* Durchmesser der Düsen im Zusammenhang mit dem jeweiligen Gastyp und dem Brenner im Sinne von Tabelle 2.1.2 auswählen.

Wenn das nicht geschieht, kann das zu schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen beim Anwender führen (erhebliche Gefährdung durch CO!!!)

* Stets eine Dichtpaste bei der Montage der Düsen verwenden.

1 Mittels eines Schlüssels die Düsen ausbauen, 1/4 2

10. SONDERFALL „SUPER JET“-BRENNER

Die Änderung von Erdgas zu Propangas erfolgt nicht nur auf Ebene der Düsen, sondern es ist auch eine andere Luftzufuhr erforderlich; die Verstellung erfolgt mithilfe einer Platte, die sich unter dem Brenner befindet.

Bei Erdgas muss diese Platte vorhanden sein (siehe Foto 1). – Bei Propangas ist diese Platte zu entfernen (siehe Foto 2).

1 Erdgas

Perforierte Platte zur Reduzierung der Luftzufuhr

2 Propan

3 Propan

Position der geschlossenen Ventile

Der Unterschied bei den Düsen besteht im Durchmesser; dieser beträgt 0,90 bei Erdgas und 0,59 bei Propan.

Außerdem ist die Zahl der Düsen unterschiedlich; bei Erdgas sind es 21, bei Propan 18. Die 3 fehlenden Düsen werden durch verschlossene Düsen ersetzt, montiert im Sinne von Foto 3.

4

Dieser Brenner muss im Übrigen stets mit einem Oberring verwendet werden, der auf den Innenring zu setzen ist (Foto 4).

11. GASVERSORGUNG

* Haupthahn des Herds; um die Sicherheit zu erhöhen, diesen Hahn nach Beendigung des Einsatzes schließen.

Position geschlossen

Position geöffnet

12. WÄCHTERFLAMME ZÜNDEN

Auf den blauen Knopf des Sicherheitsblocks drücken

Wächterflamme mithilfe eines Streichholzes zünden, dabei den blauen Knopf gedrückt halten.

13. BRENNER ZÜNDEN

Den Hahn drücken, um zu entsperren, dann entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

In dieser Position steht die Gaszufuhr auf Maximum.

Weiterdrehen gegen den Uhrzeigersinn, um die Leistung des Brenners zu reduzieren.

* Zum Schließen des Brenners das oben beschriebene Verfahren im entgegengesetztem Sinne wiederholen.
Darauf achten, dass der Hahn blockiert ist.

14. ÖFFNEN DER VERSCHIEDENEN WASSERHÄHNE

Oberer Hahn: Öffnen des Hahns oben (Schwanenhals), um Töpfe oder Wok-Pfannen zu füllen.

Unterer Hahn: Öffnen des Wasserfalls zum Befüllen der Kochplatte, damit Verbrennungsgefahr verhindert wird.

15. WASSER- UND GASANSCHLUSSSTELLEN

| | |
|---|---------------------------------|
| Modelle: C1L – C2L – C3L – C4L – C3N – C6N – C2LE/E – C2R/E Zum Durchmesser der Gasleitungen siehe Tabelle 2.1.1 | Gaszuleitung |
| | |
| Modelle: C3R/1.1 – C3R/1.2 – C4R – C5R – C6R – C7R – NASI & BAMI 1 – NASI & BAMI 2 – C1F – C2F – C5F Für den Ø der Gasleitungen siehe Tabelle 2.1.1 Ø der Wasserleitung ½" | Gaszuleitung Wasserzuleitung |

16. ERSATZTEILLISTE MIT REFERENZEN

16.1 BRENNER

SOUP (G041B) TURBO (G041A) JUMBO (G036) SUPER JET (G181)

| | | | | |
|---|-------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 16.2 GASELEMENTE | | | | 16.3 WASSERELEMENTE |
| NTE | | | | NTE |
| HAHN ARGB 4/4 REF. G023 3/4 REF. G003 | SICHERHEITS-BLOCK | THERMO-KREUZ REF. G014 | WÄCHTER-FLAMME, 3FLAMMIG | HAHN E0006A-B KUGELHAHN MF ½ |

| | | | | |
|---------------|-----------|--|---|-------------------------|
| 1/2 REF. G017 | REF. G007 | | REF. G012 GASHAHN GI 1/2" REF. G187 | FÜR WASSER REF. E001 |
|---------------|-----------|--|---|-------------------------|

17. CE-ZERTIFIKAT

TECHNIGAS
ZERTIFIKAT
CE/0461/E0972

Technigas, durch ministeriellen Beschluss vom 5. Mai 1994 als ausgewiesenes Organ für Verfahren im Sinne von Artikel 8 der Richtlinie des Rats 90/396/EWG vom 29. Juni 1990 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Gasverbrauchseinrichtungen in kraft zu setzen, erteilt der Firma

TEKNO LAM N.V./S.A.
Postweg 1A
B-1600 SINT-LAUREINS-BERCHEM

*das Recht, die CE-Kennzeichnung auf den **WOK-HERDEN** anzubringen.*

Es geht um die WOK-Herde

ASIA I - C1L, C2L, C3L, C4L
ASIA II - C3R/1.1, C3R/1.4, C4R, C5R, C6R, C7R, NASI & BAMI 1, NASI & BAMI 2
ASIA IV - C1F, C3F, C5F, C3N, C4N, C6N, C2LE/E, C2RE/E

*Die Zielländer sind: AT/SE/DK/FI/IT Kat: 12H
BE/FR Kat: I2E, I3P
DE Kat: I2EL/I3P
ES Kat: II2H3P
IE/PT/GB/CH Kat: II2H3P
LU Kat: I2E
NL Kat: II2L3P*

Diese Geräte erfüllen die grundlegenden Vorschriften sowie die Anlage II §§ 1 und 2 der betreffenden Richtlinie.

Ausgestellt in Brüssel am 11.05.2006

*Direktor
K. De Wit*

TECHNIGAS – Rodestraat 125 – B – 1630 Linkebeek
Telefon +32-2-3830200 – Fax +32-2-238308704
E-Mail: technigas@technigas.be