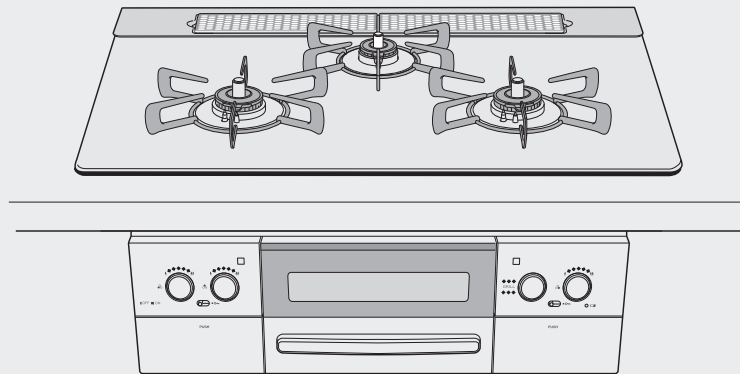


MODEL : RB7913G-CSSM



**Gas Built in HOB** เตาแก๊สฝัง

Instructions for use, installation and connection

**Rinnai**

# Instruction for use and installation

## 1. Safety Warning

- If you notice a gas leak, please do as follows;
  - Do not ignite or spark
  - Do not turn ON / OFF the switch of electric equipment
  - Do not connect or disconnect the power plug
  - Do not use the phone near a gas leak area
  - If in use of stove, discontinue and close the gas tap immediately
- Do not use the stir-fry mode when you deep-fry food
- Keep hands, face, and pot handle away from exhaust port at back of stove
- Do not use Cocotte plate for Stove Function  
Use for Grill Function only
- The following containers cannot be used on the stove (Temperature sensor does not work properly)
  - Heat-resistant glass container
  - Pottery container
  - A shallow pan less than 2.5 mm depth
- Be careful not to touch the grill door or glass with your hand or arm when taking out grilled fish, etc.

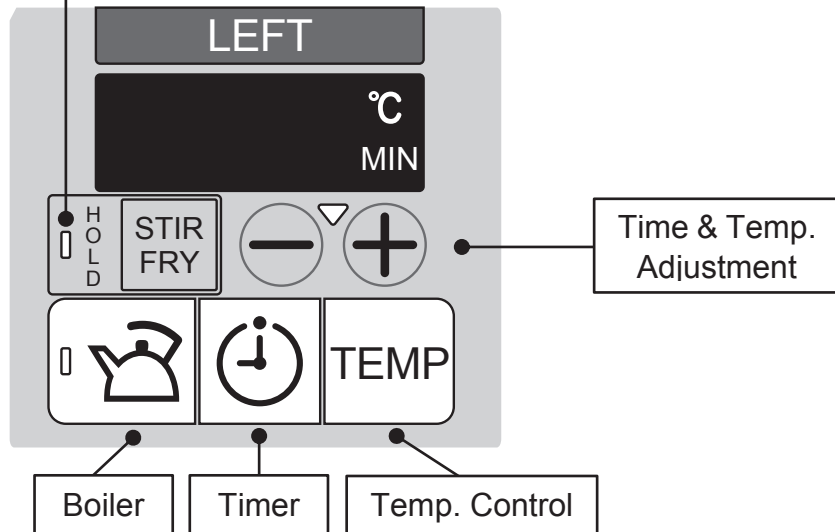
## 2. Safety function

Detail	Large Burner Left-Right	Small Burner rear	Grill
Oil overheat prevention function Temperature sensor automatically adjust to about 250°C or less	○	○	-
Stop gas automatically when the flame goes out	○	○	○
Automatic extinguishing when forgetting to turn off	○	○	○
Container detection function if the bottom of the container starts to burn automatically extinguishes the flame	○	○	-
Ignition lock function	○	○	○
Vibration stop function Automatically extinguishes when the earthquake intensity is about 4 or more	○	○	○
Medium flame ignition function	○	-	-
Grill overheat prevention function Automatically extinguishes the flame if temperature inside the grill become high irregularly	-	-	○
Alarm function in case of knob is not in original position after flame went off	○	○	-
Automatic temperature control function	○	○	○

### 3.Control Panel Operation (after ignition)

#### 3.1 Left and right burner (Same for left and right)

STIR FRY function over high heat cooking can be set by pressing [HOLD] button for 3 seconds (this is to off Temp. sensor)



<When boiling water>

Press [Boiler] button.

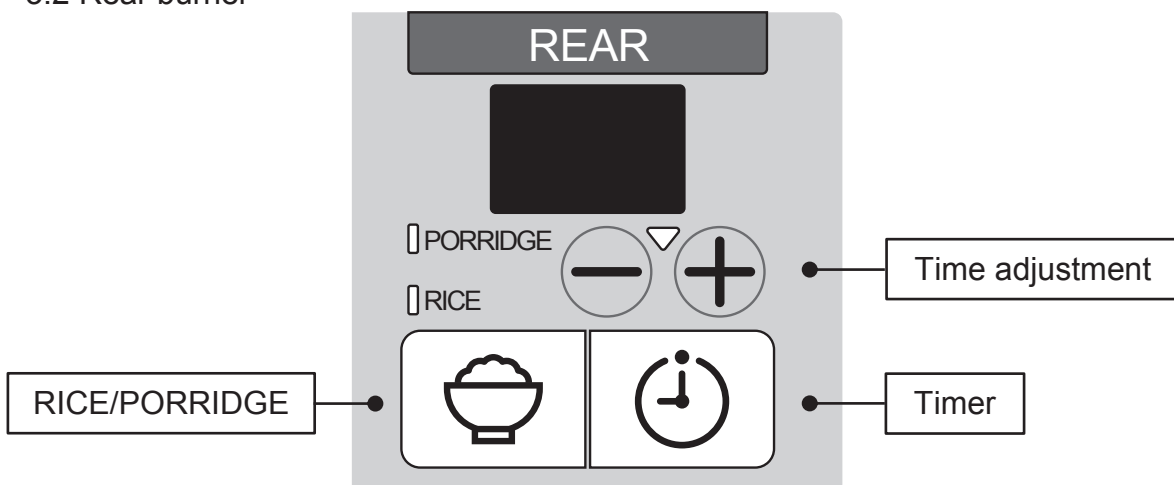
Buzzer informs you when it boils and automatic extinguishing.

<When setting timer>

Press [Timer] button.

You can set timer from 1 to 120 minutes to keep warm.

#### 3.2 Rear burner



<When cooking rice>

Press [RICE/PORRIDGE] button.

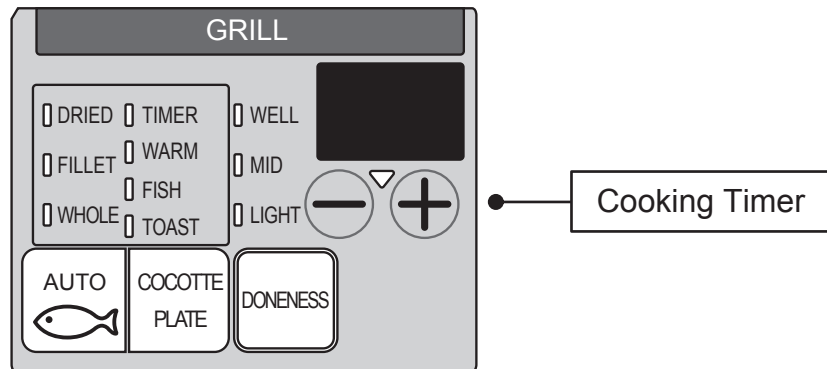
Buzzer will inform you when steam starts.

Buzzer will inform you 30 seconds before the end of steam.

Buzzer will inform you when steam is finished.

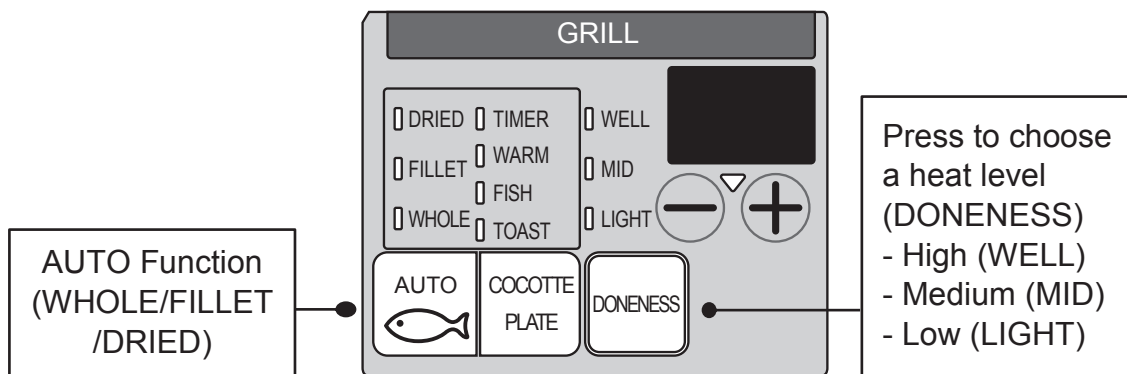
### 3.3 Grill function

#### 3.3.1 "Manual" cooking with a grill

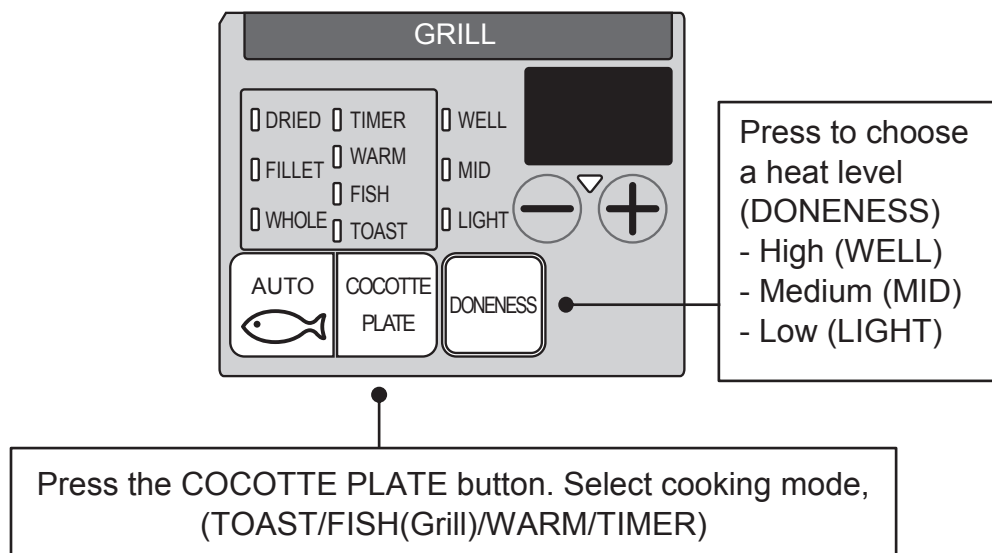


(Be able to adjust a flame by knob)

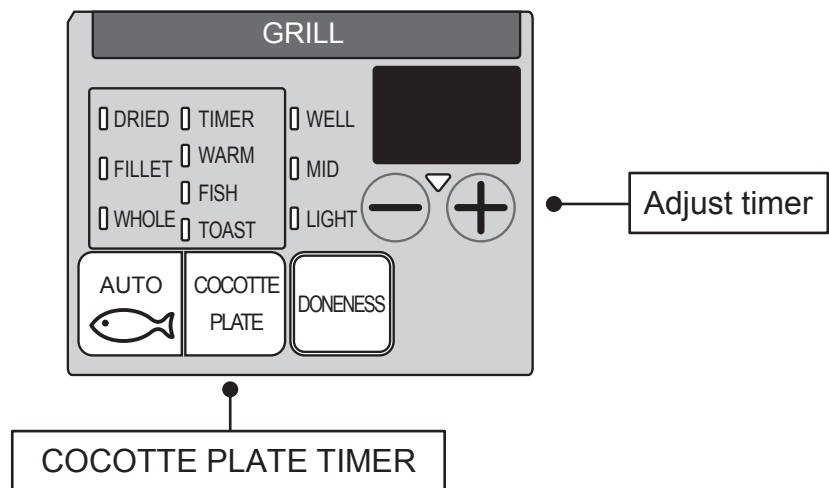
#### 3.3.2 "Automatic" cooking with a grill



#### 3.3.3 Automatic cooking with COCOTTE PLATE mode

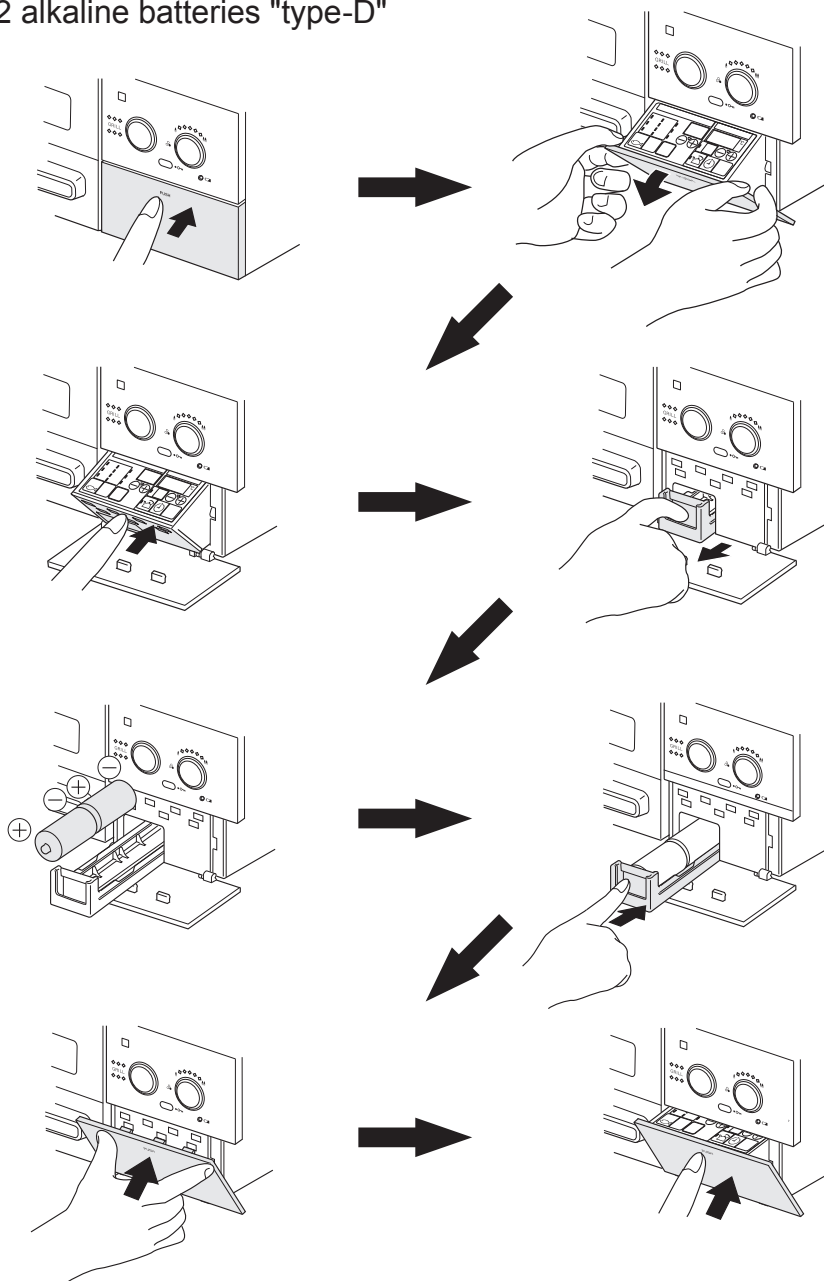


### 3.3.4 Manual cooking with COCOTTE PLATE mode



## 4. How to change battery (see picture)

A flashing light warning that the battery is low  
Replace 2 alkaline batteries "type-D"

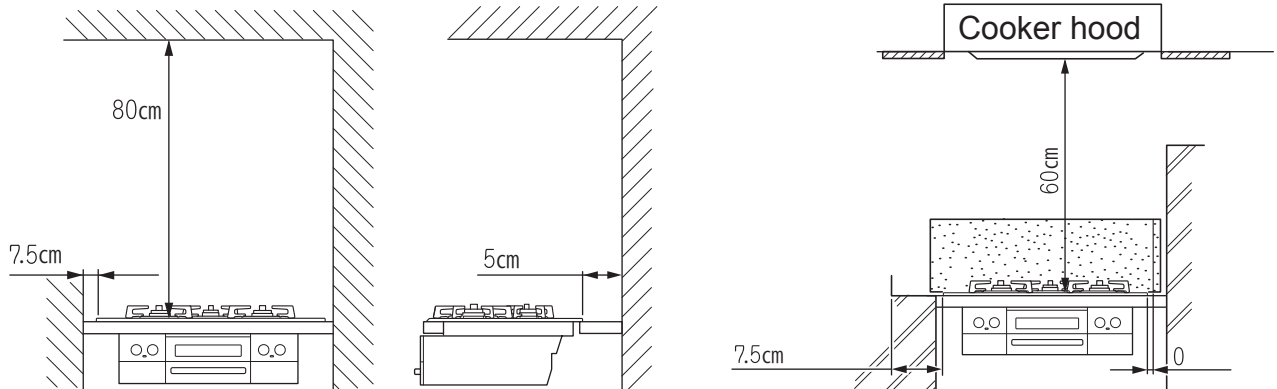


## 5. Error Code and troubleshooting

Error Code	Cause	Troubleshooting
0	Timer is over	Turn a knob to original position
00	Forgetting to turn off a gas stove	Turn a knob to original position
	High temperature mode is fished	
01	Motor position malfunction	Leave it for a while, then ignite again
02	Temp. safety device is activated	wait for cool down, then ignite again
11	Ignition is failure	Leave it for a while, then ignite again
12	Safety device is activated	Leave it for a while, then ignite again
14	High temp. control sensor is activated	wait for cool down, then ignite again
22	Earthquake stop function is activated	Ignite again after vibrating condition
24	The STIR FRY button failure	contact to dealer
31	Temperature sensor failure	
32	Grill overheat prevention sensor malfunction	
33		
53	Electronic component failure	
70		
71		
72		

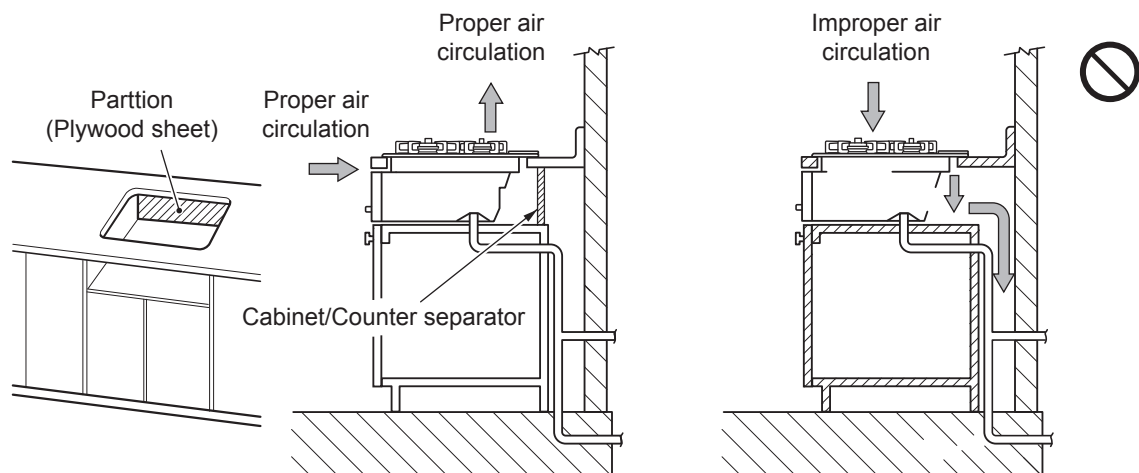
## 6.Lisse Installation

### 6.1.1 Keep required distance for installation

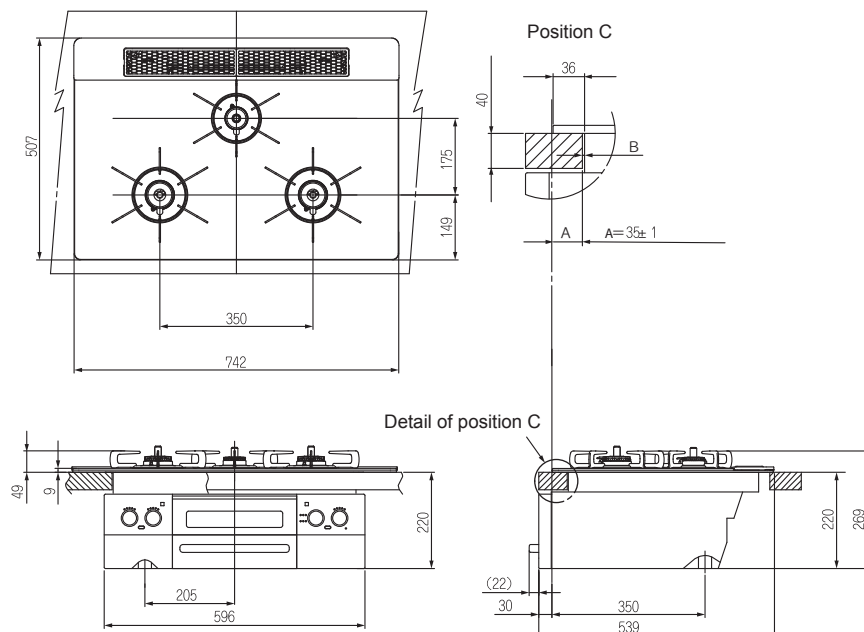


Minimum 80 cm distance from the ceiling without cooker hood above  
 Minimum 60 cm distance from the ceiling with cooker hood above

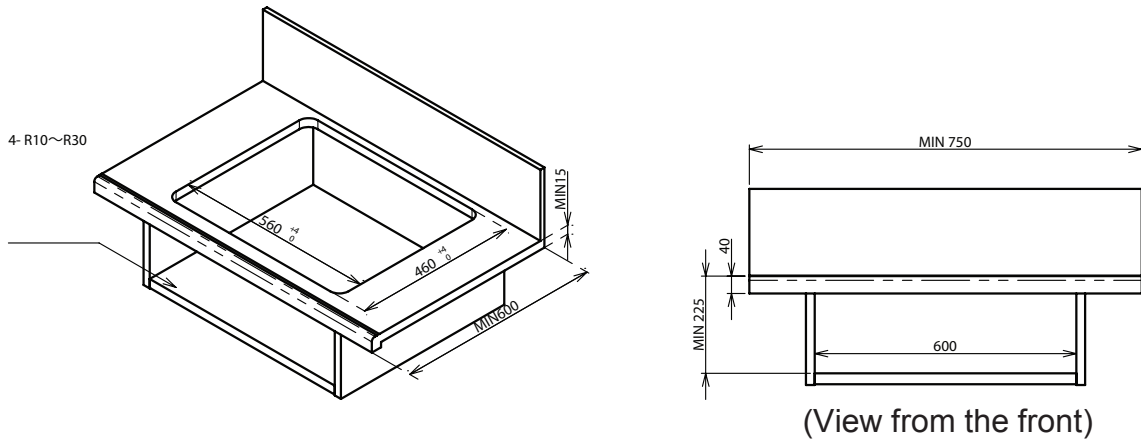
### 6.1.2 Separator is required for safety function



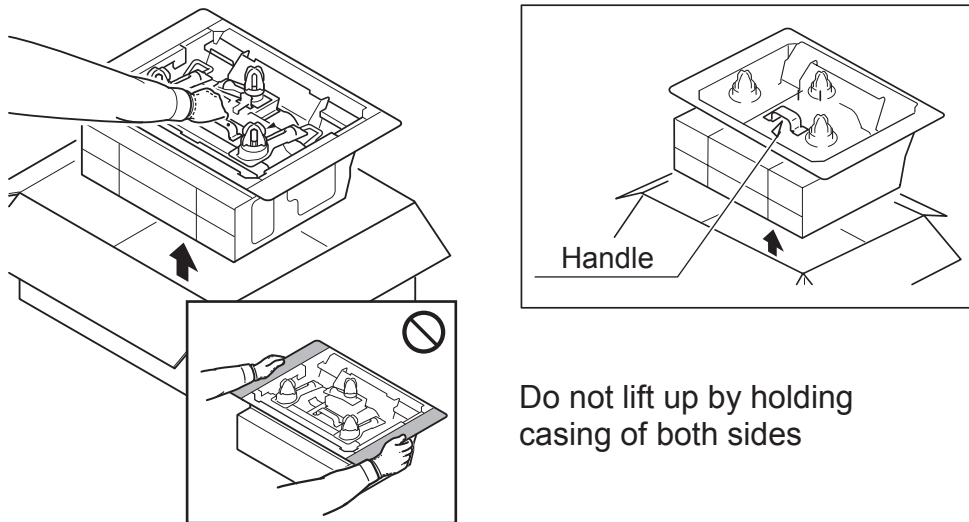
### 6.2.1 Product Dimension



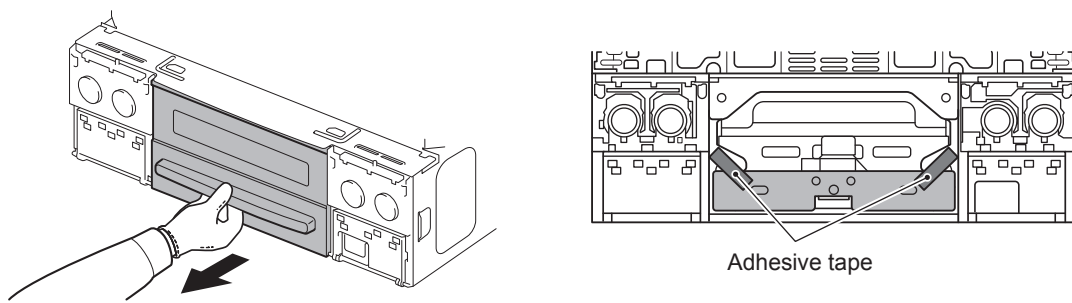
## 6.2.2 Kitchen counter size and dimension



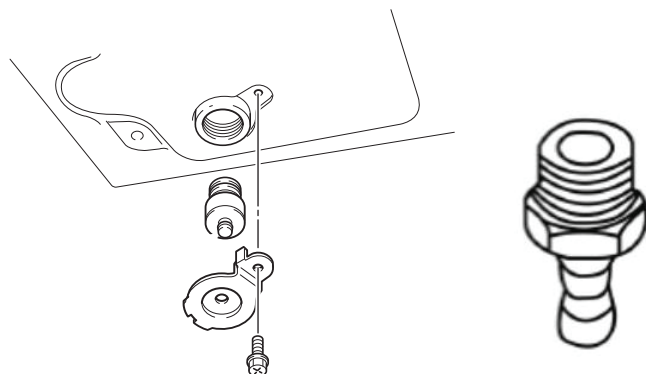
## 6.3.1 Installation – Unpacking



## 6.3.2 Installation - Grill Door

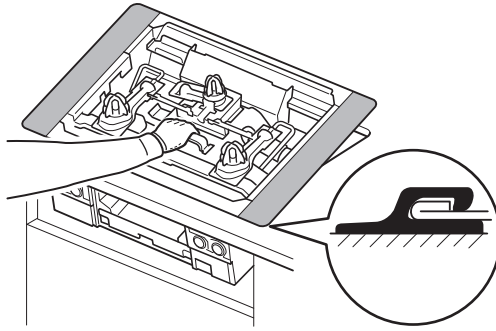


## 6.3.3 Installation - Gas Connection

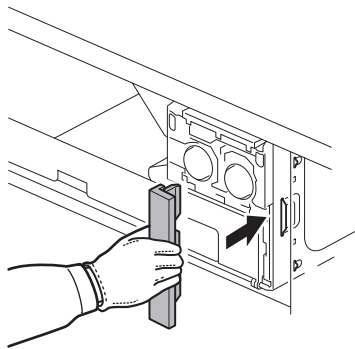




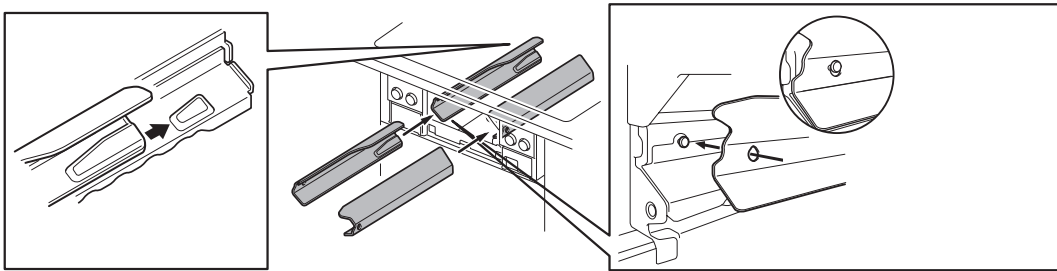
### 6.4.1 Installation - Fixing into Kitchen Cabinet



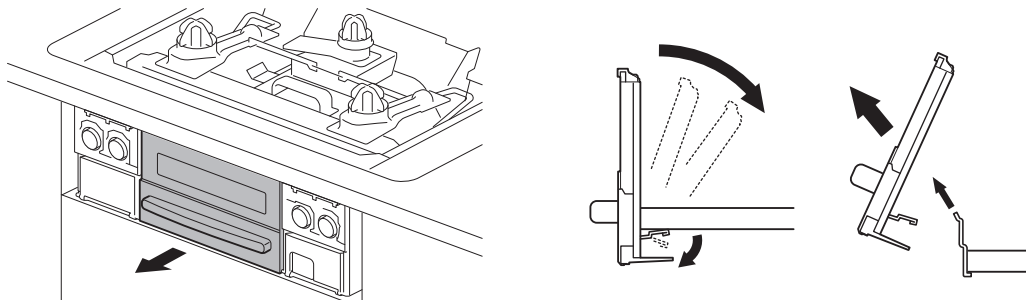
### 6.4.2 Installation - Front Cover



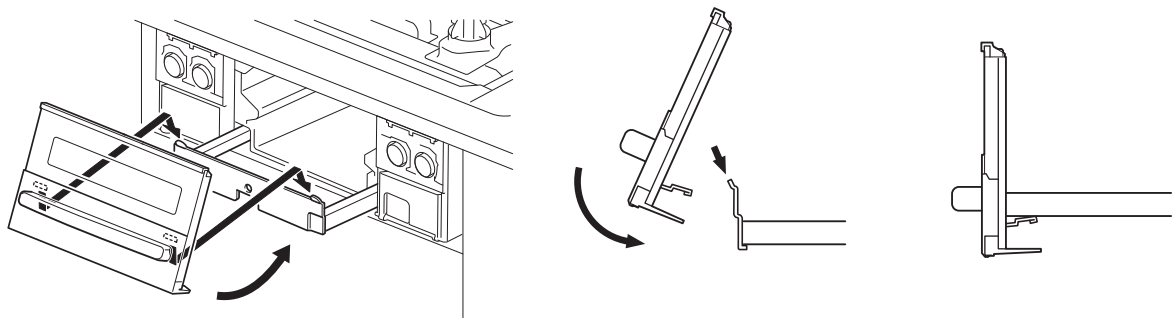
### 6.4.3 Installation - Grill Flame Protector



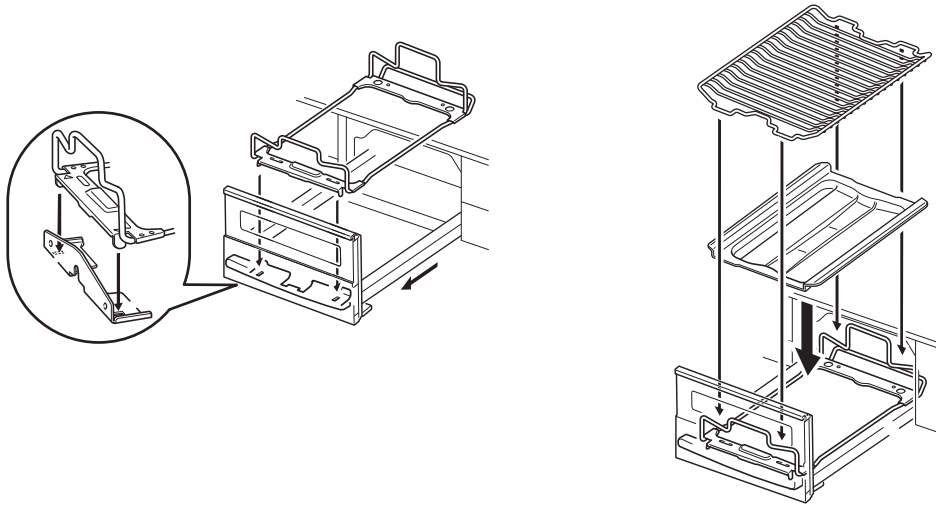
### 6.4.4 Installation - How to remove grill door



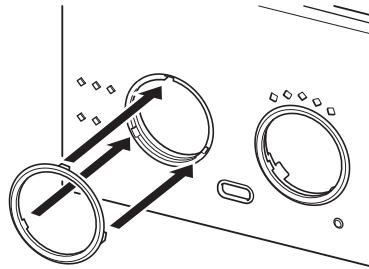
### 6.4.5 Installation - How to assemble grill door



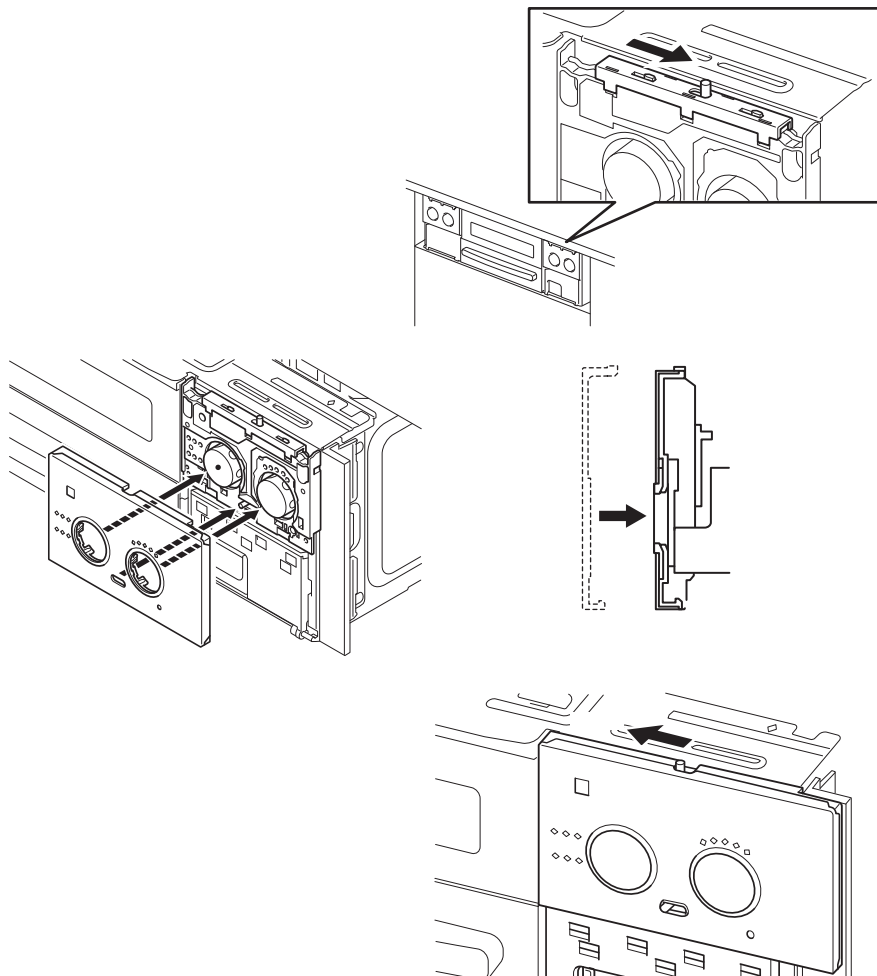
### 6.4.6 Installation - Support tray, Grill plate and Grid



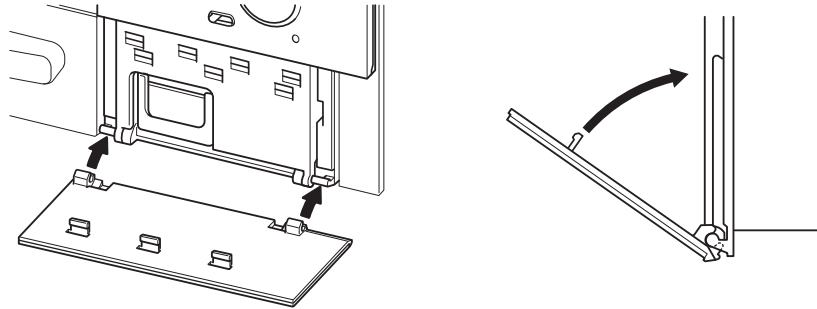
### 6.4.7 Installation - Washer of Front Panel



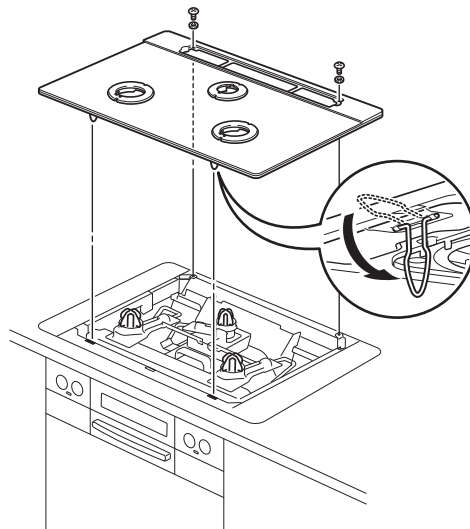
### 6.4.8 Installation - Front Panel



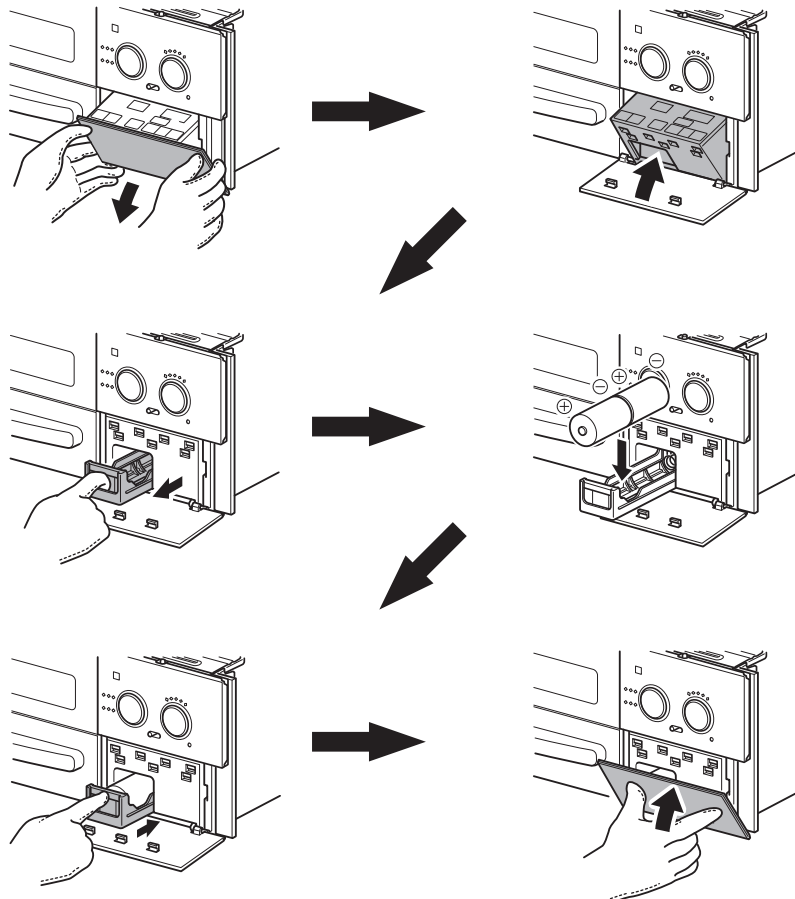
### 6.4.9 Installation - Bottom Cover



### 6.4.10 Installation - Top Plate



### 6.4.11 Fix Batteries



### 6.5.1 Checklist after installation

No.	List	Description	Checked
1	Applicable gas type	Use a corrected gas type	
2	Distance from flammable	The distance is sufficient for fire prevention	
3	Horizontal installation	Horizontal position installed	
4	Solid installation	There does not wobbling	
5	Air ventilation	There is sufficient ventilation place	
6	Built-in cabinet/counter	There is partition at the back of cabinet/counter	
7	Gas hose	Any gas leakage	

### 6.5.2 Turn off gas valve after installation

## คำแนะนำการใช้งานและการติดตั้ง

### 1. ข้อควรระวังในการใช้งานเตาแก๊สเพื่อความปลอดภัย

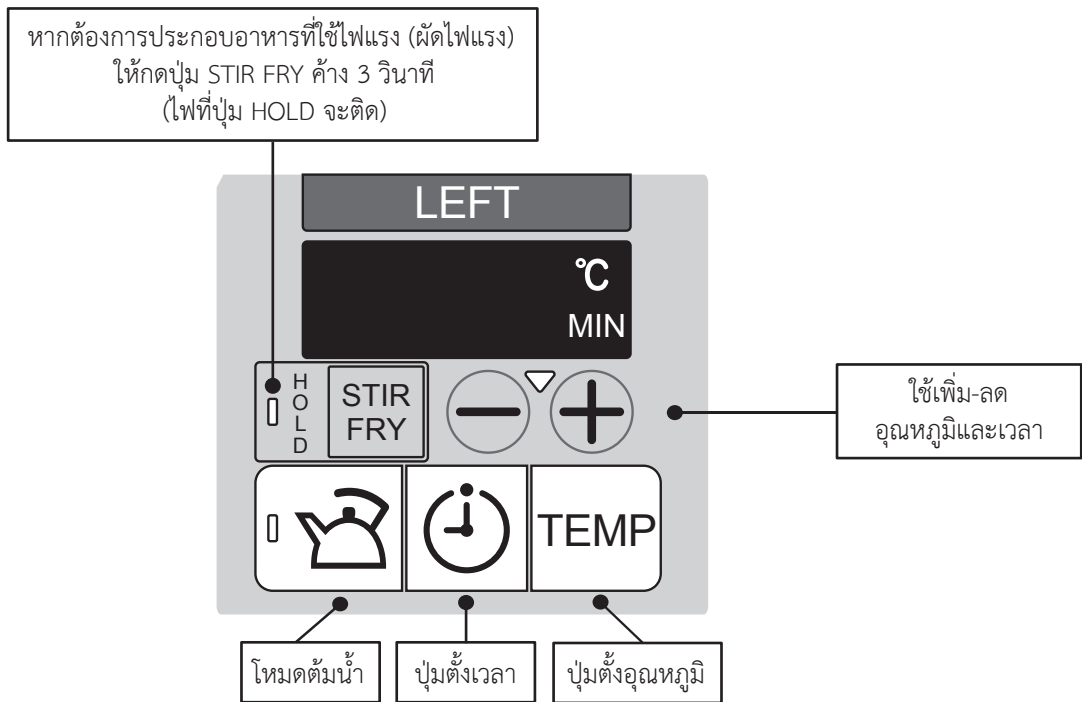
- หากรู้สึกได้ว่าการรั่วไหลของแก๊ส ควรปฏิบัติดังนี้
  - ห้ามก่อให้เกิดประกายไฟอย่างเด็ดขาด
  - ห้ามเปิด-ปิดเครื่องใช้ไฟฟ้า
  - ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟฟ้า
  - ห้ามใช้โทรศัพท์ใกล้บริเวณที่มีแก๊สรั่ว
  - ห้ามเกิดแก๊สรั่วขณะกำลังใช้งานเตาแก๊ส ควรรีบปิดวาล์วถังแก๊สและหยุดการใช้งานทันที
- ห้ามใช้โหมด STIR FRY ประกอบอาหารประเภททอด
- ห้ามนำฝ่ามือ ใบหน้า หรือด้ามจับกระทะเข้าใกล้ ปล่องระบายไอเสียของเตาอย่าง
- ห้ามใช้ถาดอบสีด้า (Cocotte plate) ประกอบอาหารบนเตาแก๊ส ให้ใช้ในเตาอย่างเท่านั้น
- ห้ามนำภาชนะต่อไปนี้ ในการปรุงอาหาร เพราะเซ็นเซอร์อุณหภูมิอาจทำงานผิดปกติ
  - ภาชนะที่เป็นกระทะหรือหม้อแก้วทนความร้อน
  - ภาชนะหม้อดินเผา
  - ให้ใช้กับภาชนะหม้อ-กระทะกันแบนที่มีความลึก ไม่น้อยกว่า 2.5 mm
- ระวังมือหรือแขนสัมผัสกับที่บริเวณฝาปิดและส่วนกระจกของเตาอย่างเมื่อมีการใช้งานและเปิดออก

### 2. รายการฟังก์ชันด้านความปลอดภัย

รายละเอียด	หัวเตาใหญ่ ซ้าย-ขวา	หัวเตาเล็ก ด้านหลัง	เตาอย่าง
ฟังก์ชันควบคุมอุณหภูมิน้ำมันที่ใช้ประกอบเซ็นเซอร์อุณหภูมิจะควบคุมอุณหภูมิน้ำมันทอดไม่ให้เกิน 250°C	○	○	-
ฟังก์ชันดับไฟตัดแก๊สอัตโนมัติทันทีที่เปลวไฟดับกระทันหัน	○	○	○
ฟังก์ชันดับไฟอัตโนมัติ หากลิ้มปิดเตาแก๊ส	○	○	○
ฟังก์ชันตรวจจับภาชนะ หากก้นภาชนะเริ่มไหม้ไฟจะดับเองอัตโนมัติ	○	○	-
ฟังก์ชันล็อคการจุดสปาร์คไฟ	○	○	○
ฟังก์ชันจับการสันสะเก็ดเนื่องจากการเกิดแผ่นดินไหวในระดับการสั่นไหวที่ 4 ริกเตอร์ขึ้นไป และไฟจะตัดอัตโนมัติ	○	○	○
ฟังก์ชันการจุดสปาร์คที่เปลวขนาดกลาง	○	-	-
ฟังก์ชันควบคุมความร้อนสูงผิดปกติในเตาอย่าง หากความร้อนในเตาอย่างสูงผิดปกติ และไฟจะดับเองอัตโนมัติ	-	-	○
ฟังก์ชันแจ้งเตือนการลืมหุนปิดลูกบิดกลับตำแหน่งเดิมเมื่อไฟดับ	○	○	-
ฟังก์ชันการปรับอุณหภูมิอัตโนมัติ	○	○	○

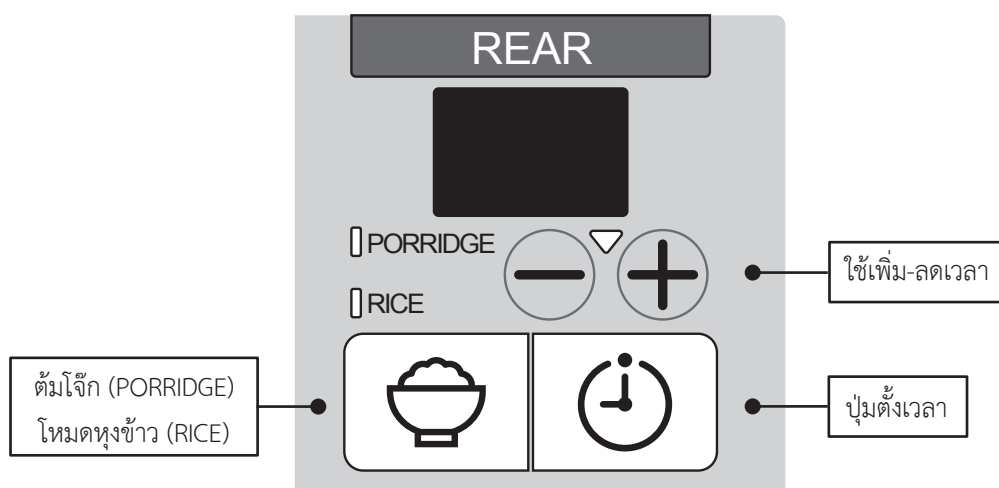
### 3.การใช้งานปุ่มควบคุมการทำงาน (หลังจากที่ไฟติดแล้ว)

#### 3.1 หัวเตาด้านซ้าย-ขวา (ปุ่มควบคุมการทำงานแบบเดียวกัน)



(เมื่อกดปุ่มนี้ต้มน้ำร้อนเมื่อน้ำเดือดแล้วจะมีเสียงเตือน (บี๊บ)  
จากนั้นไฟจะดับอัตโนมัติ หรือถ้าหากต้องการต้มน้ำต่อหลังจาก  
น้ำเดือดแล้ว สามารถกดปุ่มตั้งเวลาต้มน้ำต่อไปได้อีก 1-120 นาที)

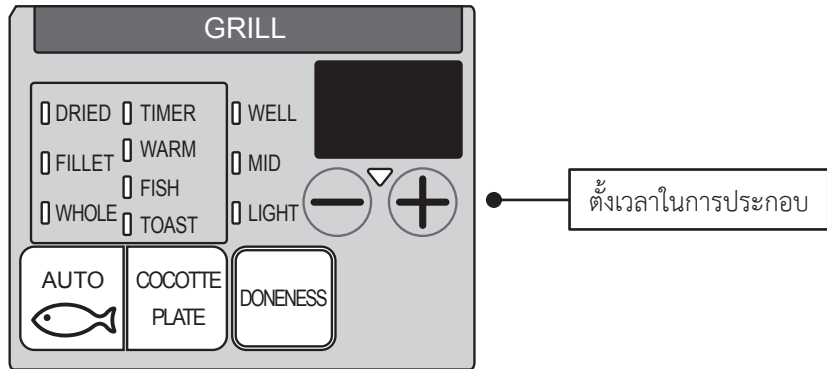
#### 3.2 หัวเตาเล็กด้านหลัง



(หลังจากที่ข้าวสุกจะมีเสียงร้องเตือน (ครั้งแรก) และไฟดับเองอัตโนมัติ ซึ่งที่หน้าจอแสดงเวลาถอยหลังอีกประมาณ 10 นาที  
เพื่อให้ข้าวระอุ เมื่อเข้าสู่ 30 วินาทีสุดท้ายจะมีเสียงร้องเตือน (ครั้งที่ 2) ดังขึ้นและเมื่อการหุงข้าวเสร็จสิ้นลงจะส่งเสียงร้อง  
เตือนอีกครั้ง)

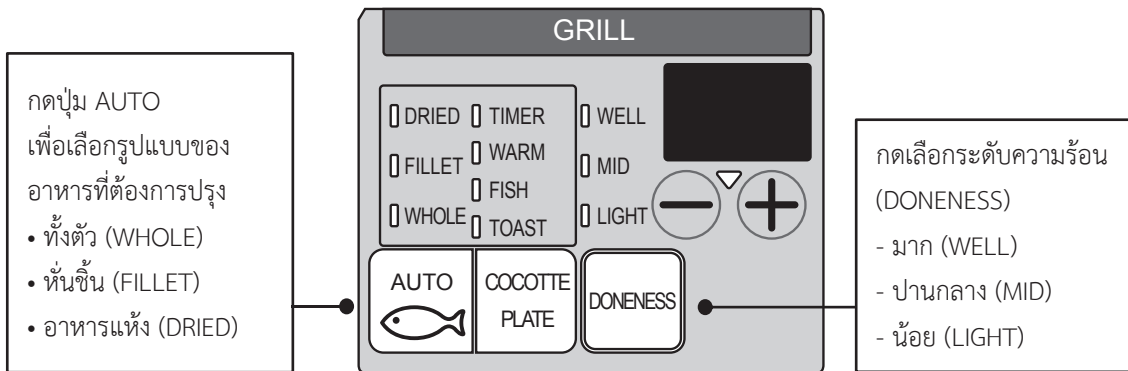
### 3.3 เตาอบเตาย่าง (GRILL)

#### 3.3.1 การอบหรือย่างแบบ Manual

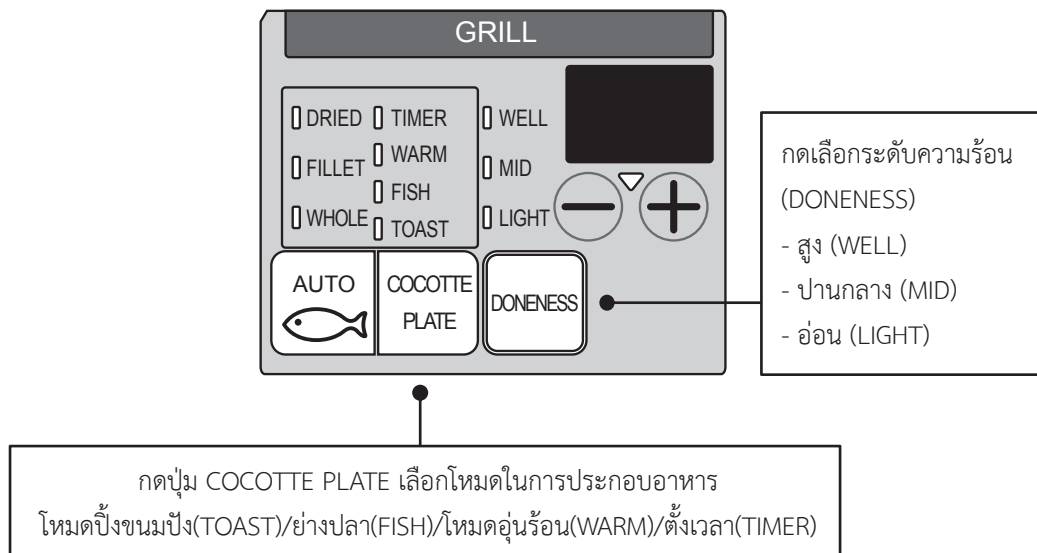


(สามารถหมุนลูกบิดปรับระดับความแรง-เบาของเปลวไฟได้)

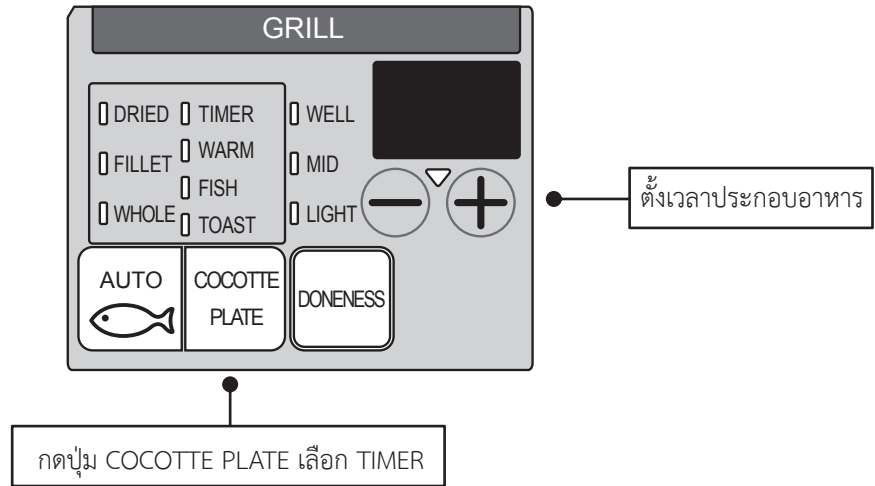
#### 3.3.2 การอบและย่างอัตโนมัติด้วยโหมด AUTO



#### 3.3.3 การปรุงอัตโนมัติด้วยโหมด COCOTTE PLATE



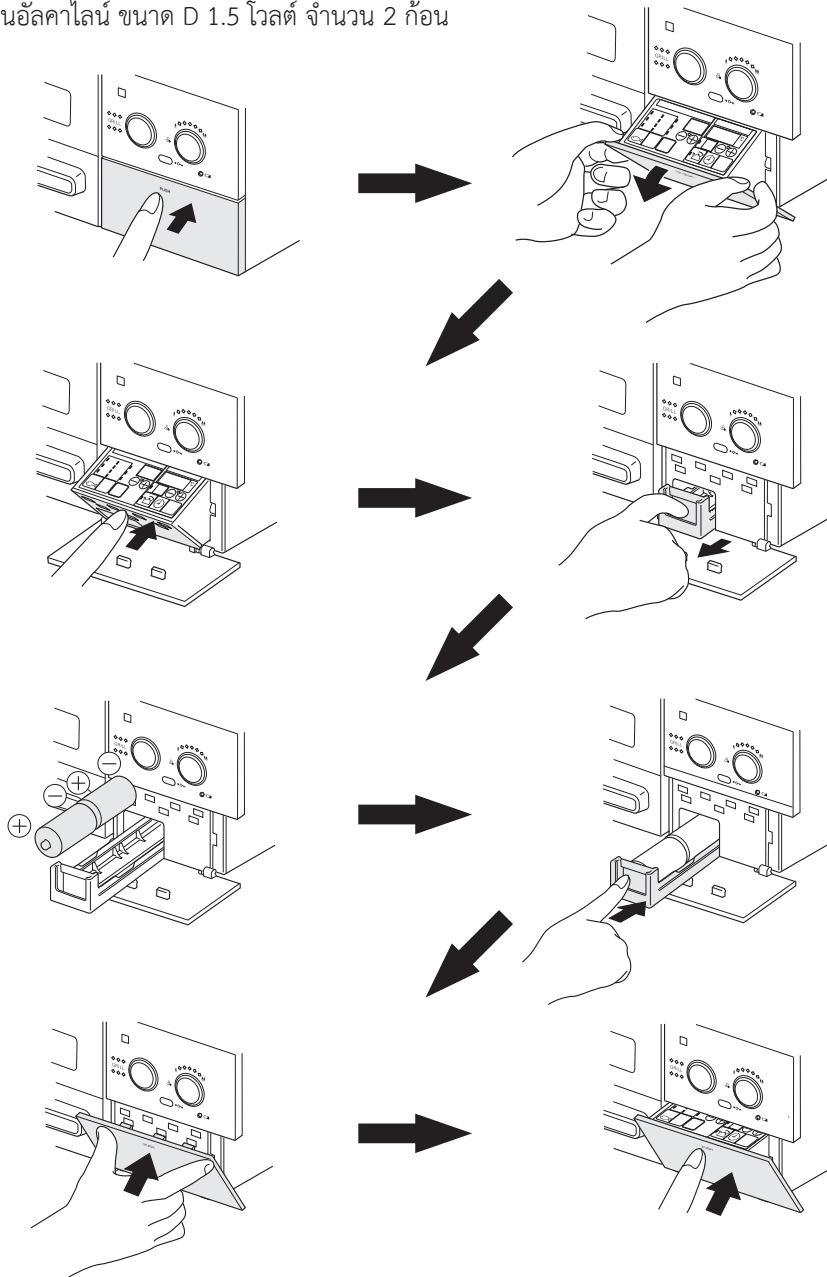
### 3.3.4 การปรุงอาหารแบบ Manual ด้วยโหมด COCOTTE PLATE



## 4. วิธีเปลี่ยนแบตเตอรี่ (ตามภาพ)

เมื่อมีไฟกระพริบเตือนแบตเตอรี่อ่อน

ควรเปลี่ยนถ่านอัลคาไลน์ ขนาด D 1.5 โวลต์ จำนวน 2 ก้อน



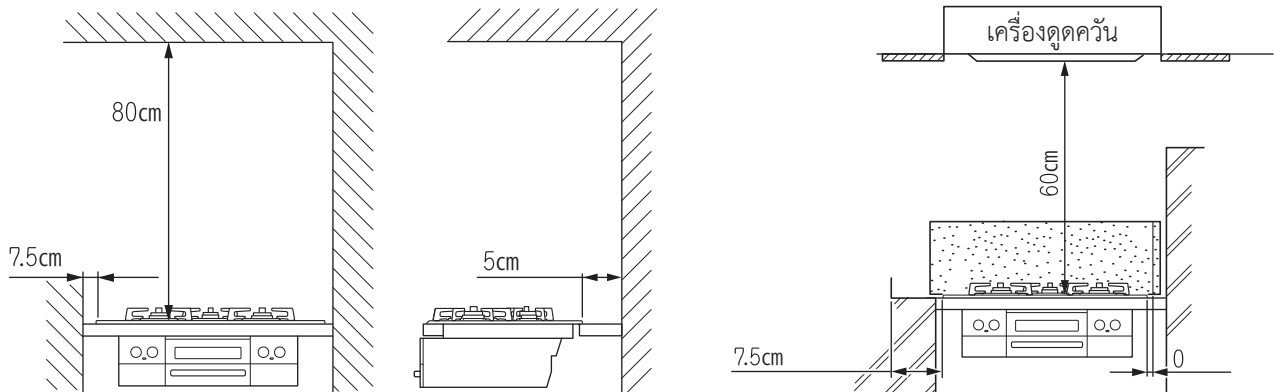


## 5.ความหมาย Error Code และการแก้ไขปัญหา

รหัส	ความหมาย	การแก้ไข
0	การตั้งเวลาเสร็จสิ้น	หมุนลูกบิดกลับตำแหน่งเดิม
00	ฟังก์ชันป้องกันการลืมนิดเตาแก๊สทำงาน	หมุนลูกบิดกลับตำแหน่งเดิม
	โหมดอุณหภูมิสูงเสร็จสิ้น	
01	ตำแหน่งมอเตอร์เกิดข้อผิดพลาด	ปล่อยให้สั๊กพัก แล้วค่อยจุดไฟใหม่
02	เซ็นเซอร์ควบคุมอุณหภูมิทำงาน	รอให้เตาเย็นลงแล้วจุดสปาร์คใหม่
11	การจุดประกายไฟล้มเหลว	ปล่อยให้สั๊กพักแล้วค่อยจุดสปาร์คใหม่
12	อุปกรณ์ Safety device ทำงาน	ปล่อยให้สั๊กพักแล้วค่อยจุดสปาร์คใหม่
14	เซ็นเซอร์ควบคุมอุณหภูมิทำงาน	รอให้เตาเย็นลงแล้วค่อยจุดสปาร์คไฟอีกครั้ง
22	ฟังก์ชันการตรวจจับการสั้นไหมทำงาน	เมื่อกลับสู่สภาวะปกติ แล้วจุดสปาร์คไฟอีกครั้ง
24	สวิตช์ปุ่ม STIR FRY ชำรุด	ติดต่อร้านตัวแทนจำหน่าย
31	เซ็นเซอร์อุณหภูมิผิดปกติ	
32	เซ็นเซอร์ควบคุมความร้อนสูงในเตาอย่างชำรุด	
33		
53	อุปกรณ์ไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์ชำรุด	
70		
71		
72		

## 6. การติดตั้ง เตาแก๊ส Lisse

### 6.1.1 ระยะในการติดตั้งที่มีความปลอดภัย

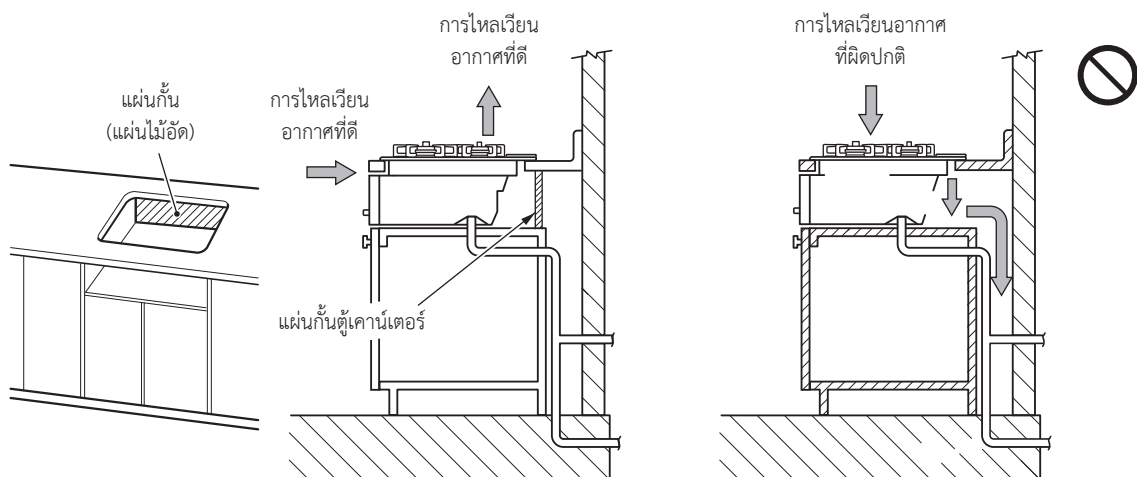


การติดตั้งควรเว้นระยะห่างจากผนังหรือกำแพง ไม่น้อยกว่า 5 ซม.

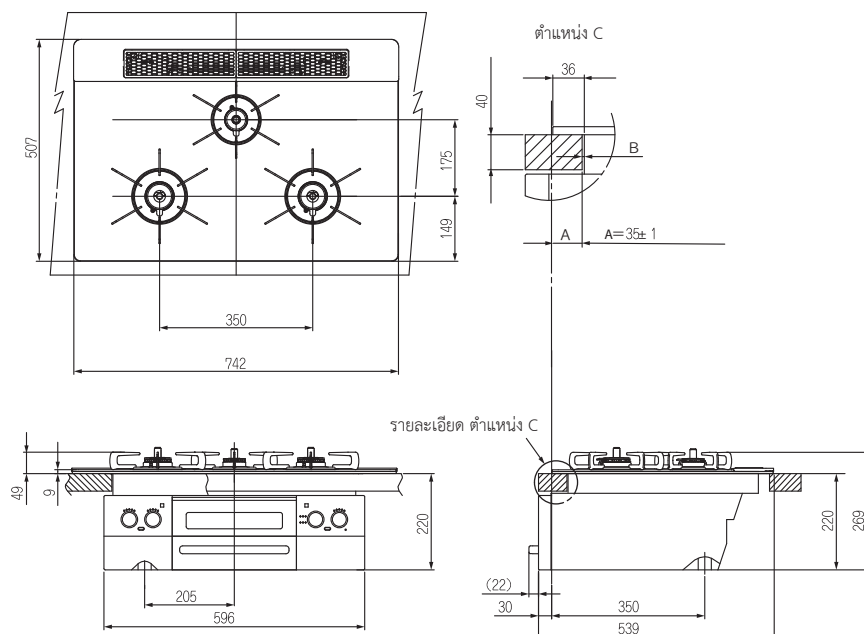
กรณีไม่ติดตั้งเครื่องดูดควัน ควรเว้นระยะห่างจากเพดานอย่างน้อย 80 ซม.

กรณีที่ติดตั้งเครื่องดูดควัน ควรเว้นระยะห่างจากเครื่องดูดควันอย่างน้อย 60 ซม.

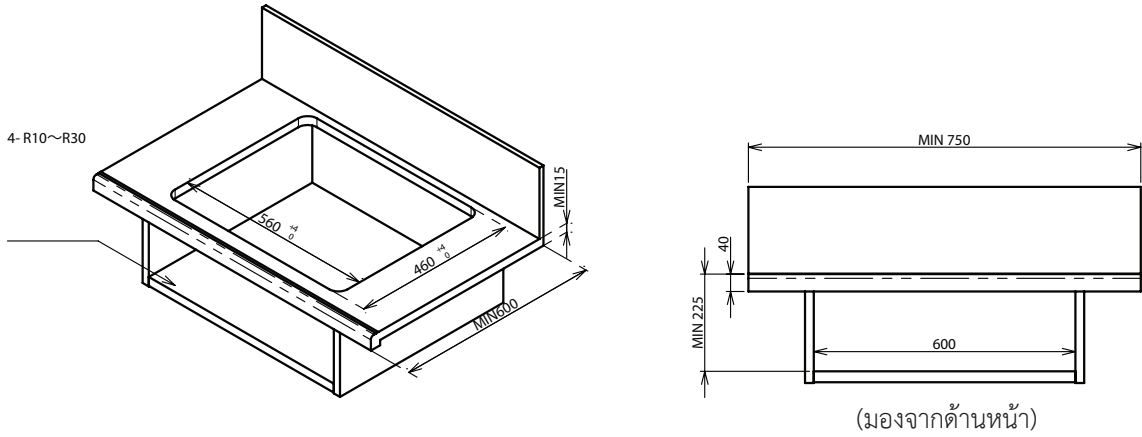
### 6.1.2 ควรมีพาร์ติชันกันด้านหลังของผลิตภัณฑ์เพื่อความปลอดภัย



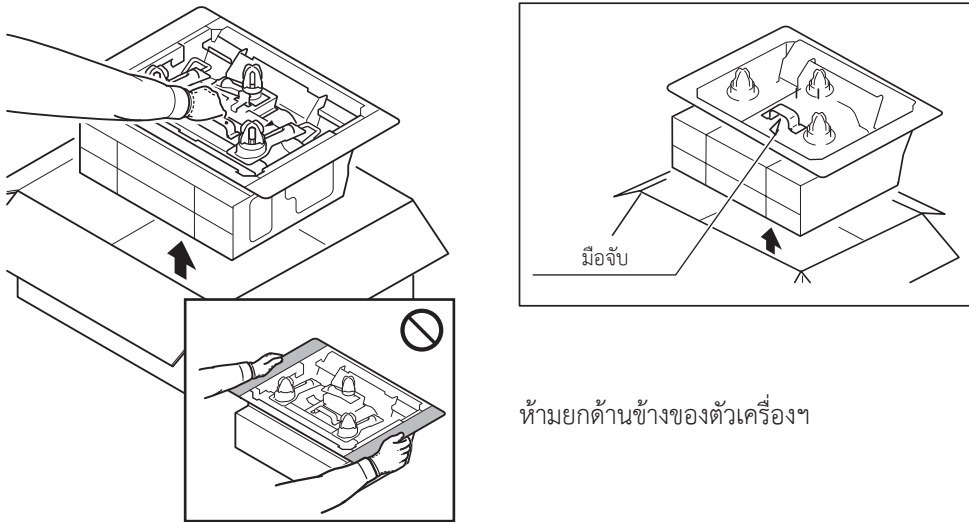
### 6.2.1 ขนาดของผลิตภัณฑ์



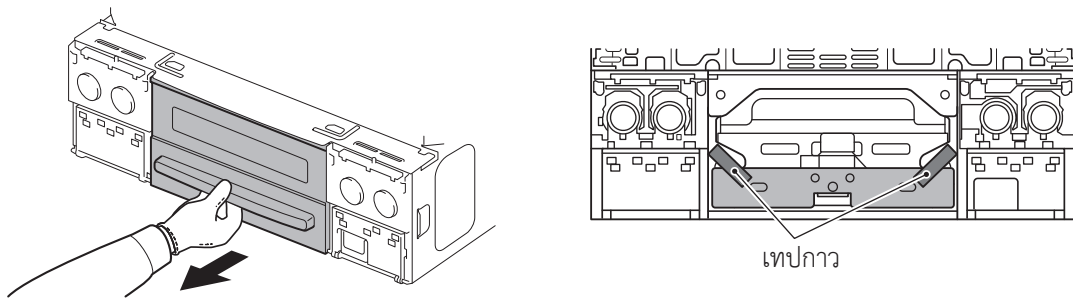
6.2.2 ขนาดของเคาน์เตอร์ห้องครัว



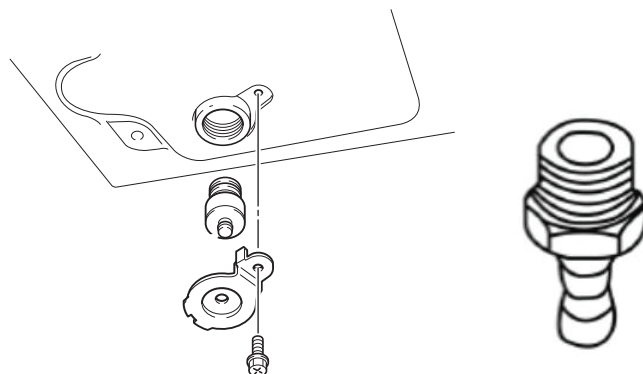
6.3.1 การติดตั้ง - การยกผลิตภัณฑ์ออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



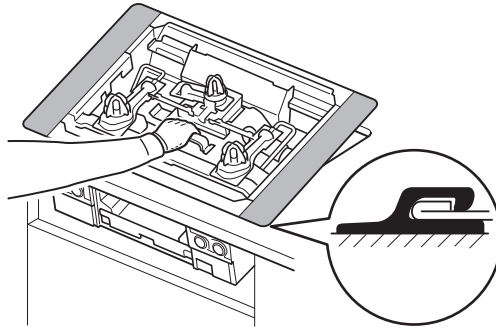
6.3.2 การติดตั้ง - ประตูปิดเตาอย่าง



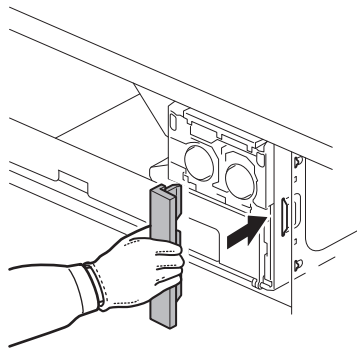
6.3.3 การติดตั้ง - ข้อต่อแก๊ส



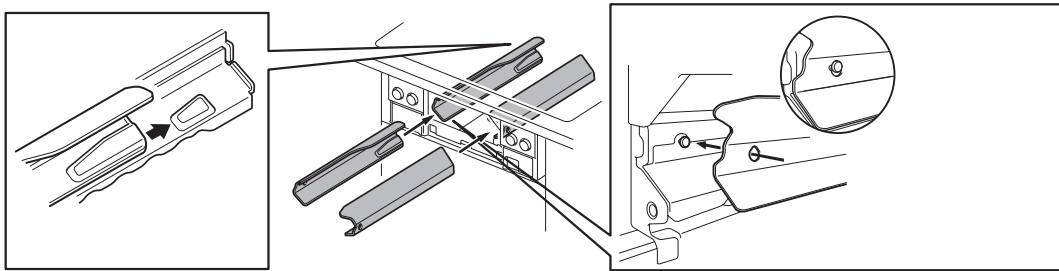
6.4.1 การติดตั้ง - ตัวเครื่องฯเข้ากับเคาน์เตอร์ห้องครัว



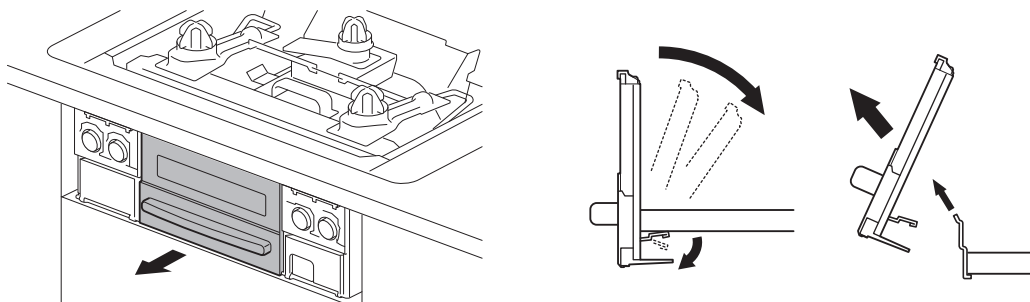
6.4.2 การติดตั้ง - ฝาครอบด้านหน้า



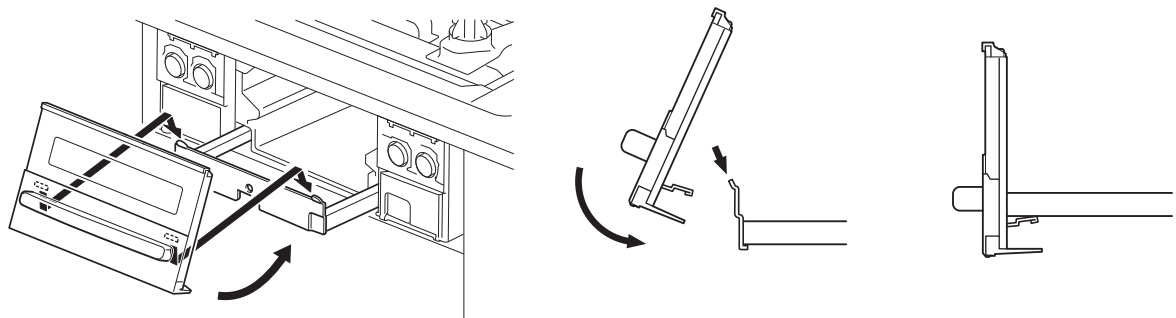
6.4.3 การติดตั้ง - แผ่นกั้นเปลวไฟในเตาย่าง



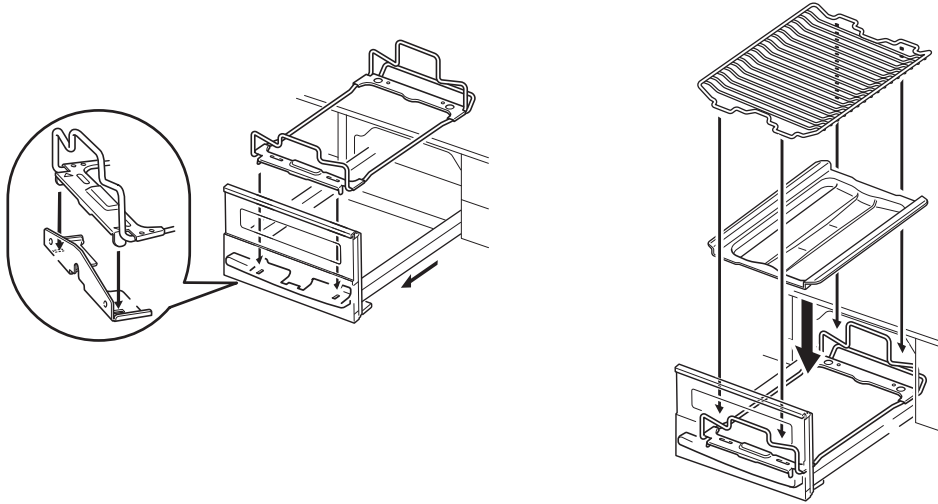
6.4.4 การติดตั้ง - วิธีถอดประตูเตาย่าง



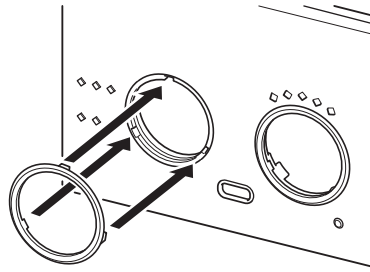
6.4.5 การติดตั้ง - วิธีประกอบประตูเตาย่าง



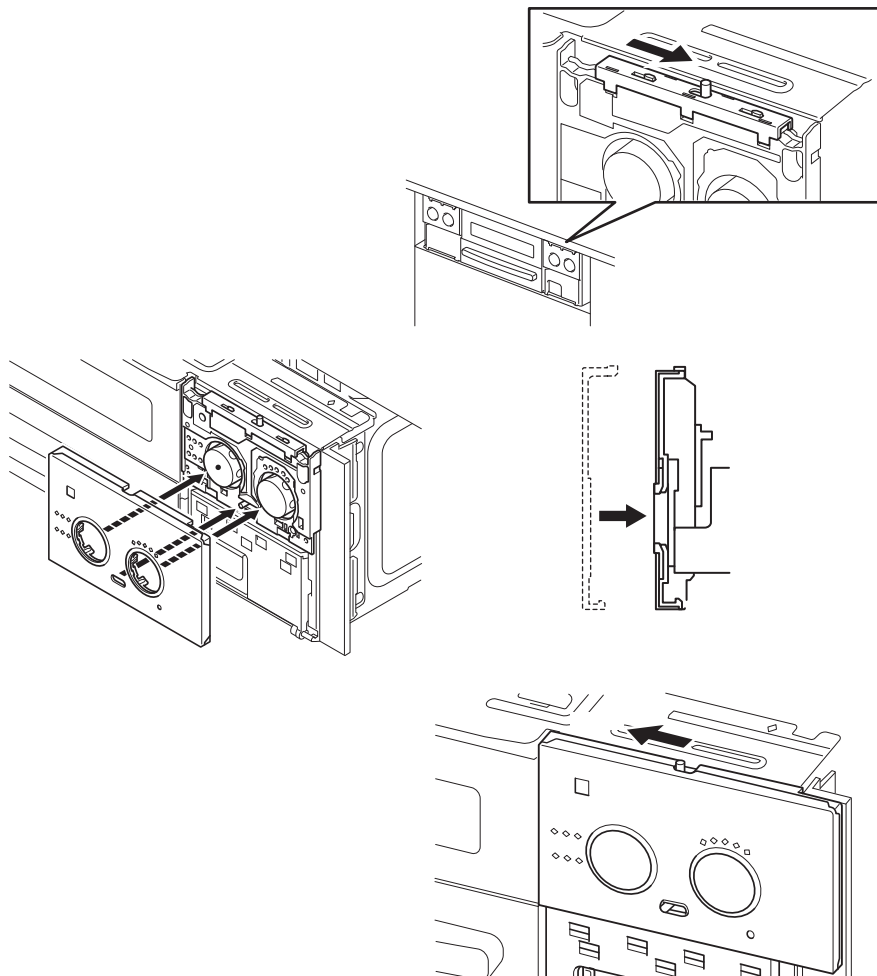
6.4.6 การติดตั้ง - ถาดรองรับ, จานรองย่าง, ตะแกรงย่าง



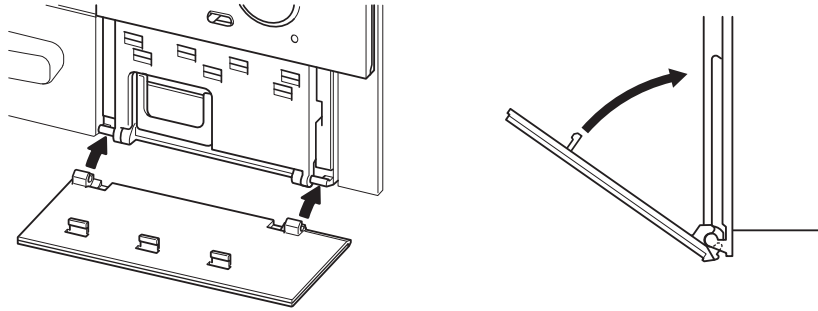
6.4.7 การติดตั้ง - แหวนรองแผงหน้าปัดส่วนบน



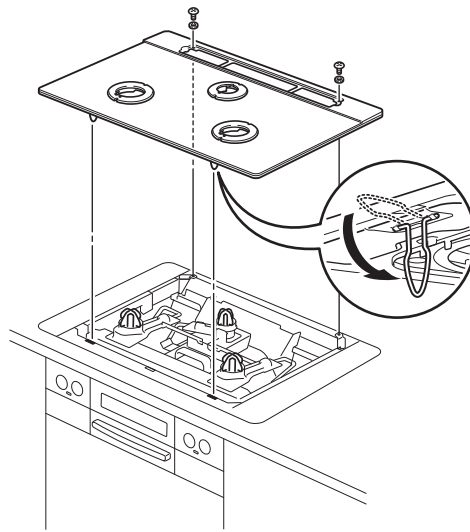
6.4.8 การติดตั้ง - แผงหน้าปัดส่วนบน



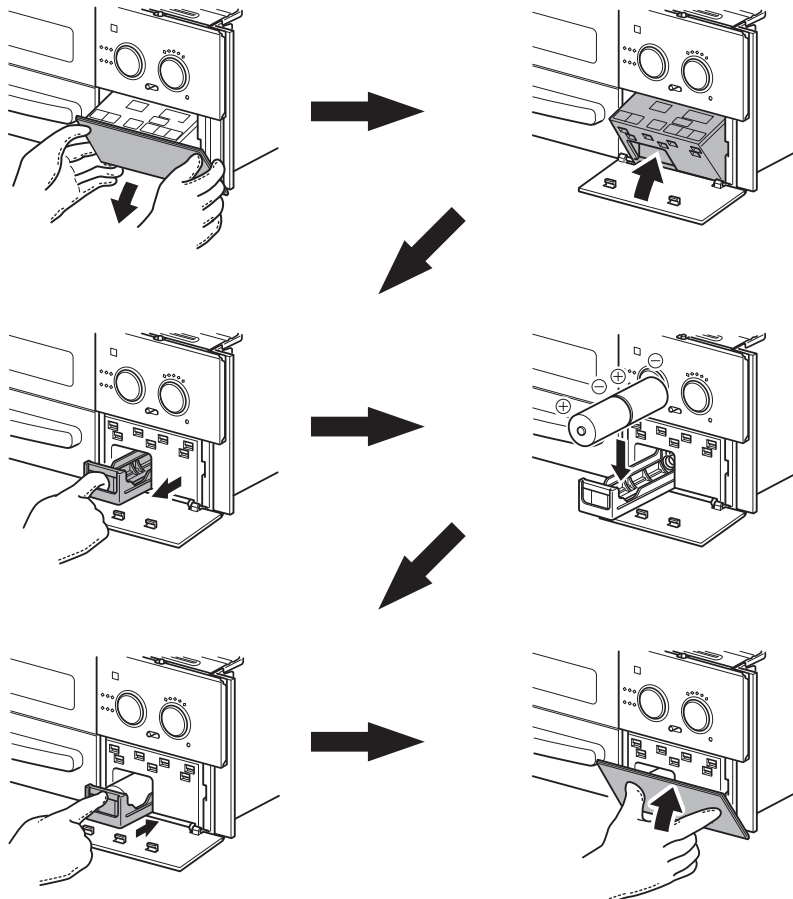
6.4.9 การติดตั้ง - ฝาครอบปิดส่วนล่าง



6.4.10 การติดตั้ง - หน้าเตากระจก



6.4.11 การใส่แบตเตอรี่



6.5.1 การตรวจเช็คหลังจากติดตั้งเสร็จ

No.	หัวข้อ	รายการตรวจเช็ค	ตรวจเช็ค
1	ประเภทแก๊ส	ประเภทของแก๊สที่ใช้งานถูกต้องหรือไม่	
2	ระยะห่างจากวัสดุที่ติดไฟง่าย	เว้นระยะห่างเพียงพอต่อการเกิดไฟลุกไหม้หรือไม่	
3	ติดตั้งในแนวระนาบ	ทำการติดตั้งในแนวระนาบหรือไม่	
4	ติดตั้งอย่างมั่นคงแข็งแรง	มีการโยกคลอนหรือไม่	
5	การถ่ายเทของอากาศ	ติดตั้งในสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวกหรือไม่	
6	ตู้เคาน์เตอร์	มีแผ่นกันปิดด้านหลังเคาน์เตอร์หรือไม่	
7	สายท่อแก๊ส	มีการรั่วไหลของแก๊สหรือไม่	

6.5.2 ปิดวาล์วให้เรียบร้อย หลังจากติดตั้งเสร็จสิ้น

# Rinnai Corporation

2-26 Fukuzumi-cho Nakagawa-ku  
Nagoya 454-0802 Japan  
<https://www.rinnai.co.jp>