Rinnai

คู่มือการใช้งานเตาแก๊สแบบฝัง

RBR-P3501D

RBR-P3531BD

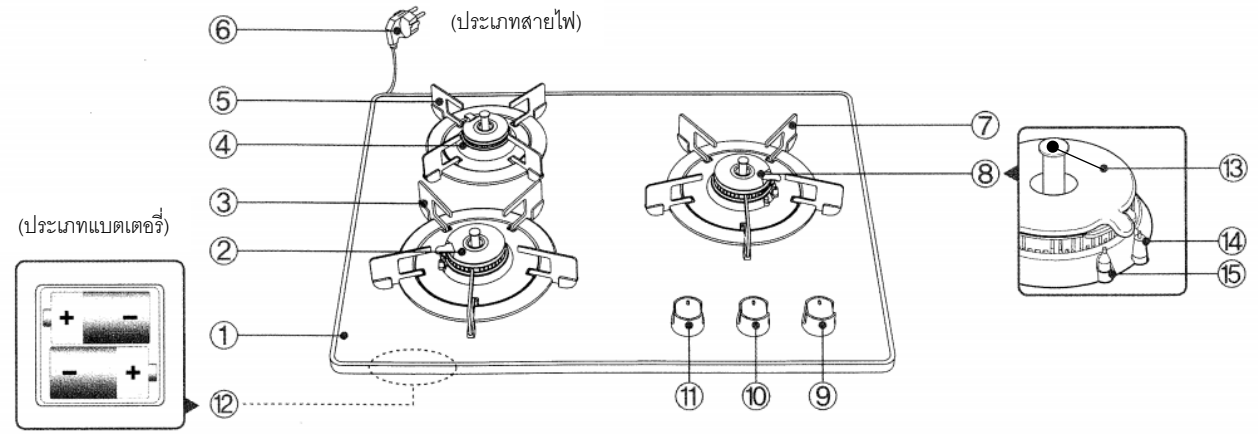
RBR-P3541PD

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดก่อนเริ่มการใช้งาน

สารบัญ

	หน้า
ส่วนประกอบของเตาแก๊ส	3
คำแนะนำในการใช้งานและการติดตั้ง	4
วิธีการใช้งานเตาแก๊ส	5
ประเภทภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส	6
ฟังก์ชั่นด้านความปลอดภัย	6
การตรวจสอบและการบำรุงรักษา	9
ข้อมูลด้านเทคนิค	10

ส่วนประกอบของเตาแก๊ส



1.หน้าเตา	2.หัวเตาด้านหน้าซ้าย	3.ขารองภาชนะด้านหน้าซ้าย
4.หัวเตาด้านหลังซ้าย	5.ขารองภาชนะด้านหลังซ้าย	6.สายไฟ (ประเภทสายไฟ)
7.ขารองภาชนะด้านขวา	8.หัวเตาด้านขวา (ควบคุมเปลวไฟอัตโนมัติ)	9.ลูกบิดหัวเตาด้านขวา
10.ลูกบิดหัวเตาด้านหลังซ้าย	11.ลูกบิดหัวเตาด้านหน้าซ้าย	12.กล่องใส่แบตเตอรี่ (ประเภทแบตเตอรี่ด้านหน้า)
13. Thermo Sensor	14. Thermo Couple	15. Ignition Rod

<u>คำแนะนำในการใช้งานและการติดตั้ง</u>

►ควรวางเตาแก๊สในที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก

►ไม่ควรวางสิ่งของที่เป็นเชื้อเพลิงและจุดติดไฟได้ง่ายใกล้เตาแก๊สเพื่อความปลอดภัย

►ให้ใช้กับแก๊สปิโตรเลียมเหลว(LPG) และใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันต่ำเท่านั้น

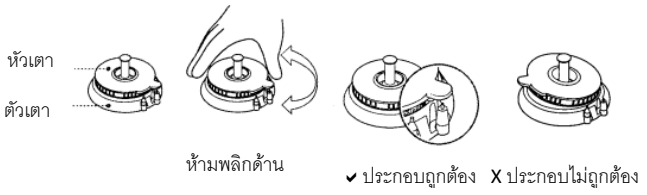
►ควรใช้งานเตาแก๊สกับภาชนะก้นแบนเพื่อให้สัมผัสกับเซ็นเซอร์และเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้งาน ไม่เช่นนั้นเซ็นเซอร์สัมผัสอาจทำงานผิดปกติได้

►ต่อสายท่อแก๊สจากถังแก๊สเข้ากับข้อต่อด้านหลังเตาแก๊สใช้เข็มขัดรัดสายแก๊สให้แน่น

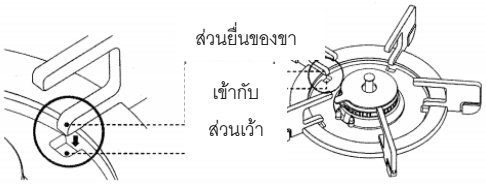
►ไม่ควรใช้สายท่อแก๊สที่แตกหรือฉีกขาดเพราะอาจเกิดแก๊สรั่วได้

►ประกอบชิ้นส่วนเข้าด้วยกัน (ตามรูป)

วางหัวเตาไว้บนตัวเตาเพื่อป้องกันการประกอบที่ไม่ถูกต้อง และโปรดตรวจสอบว่าหัวเตาไม่เอียงซ้ายหรือขวา

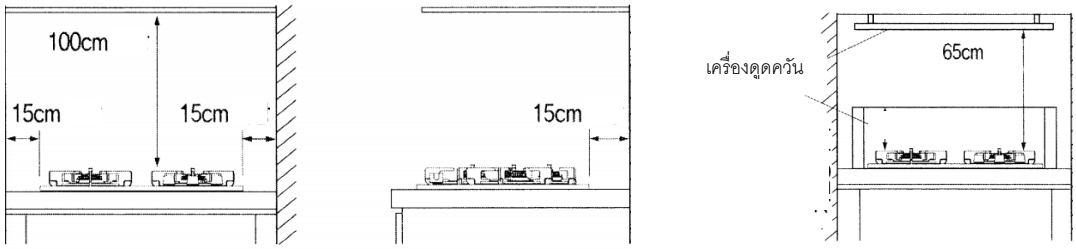


การประกอบขารองภาชนะ โปรดประกอบตามรูป

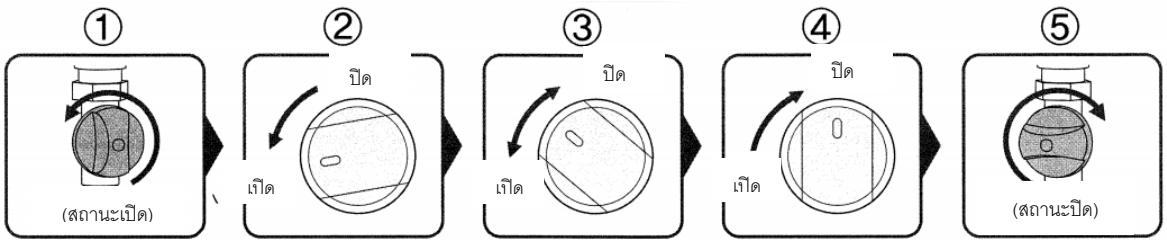


►ใส่แบตเตอรี่ (ถ่านอัลคาไลน์ 1.5V/LR20 Size D) สังเกตขั้ว “+” ขั้ว “-”

►ควรตั้งเตาแก๊สให้อยู่ห่างจากกำแพงอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และห่างจากเพดานอย่างน้อย 100 เซนติเมตร และระยะห่างระหว่างเตาแก๊สจากเครื่องดูดควัน 65 เซนติเมตร (ตามรูป)



การติดตั้ง



เปิดวาล์วแก๊สที่ถังแก๊สโดยหมุนไปทางซ้าย

กดลูกบิดค้างไว้ประมาณ 3-5วินาที แล้วหมุนจนสุด

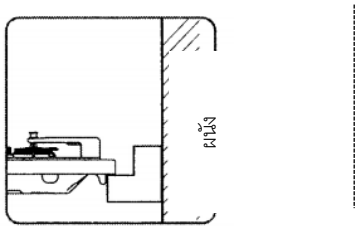
ปรับเปลวไฟตามที่ต้องการ

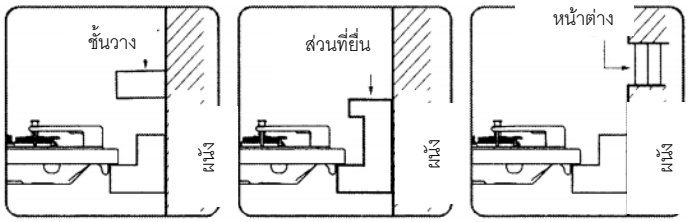
หมุนลูกบิดไปจนสุดเพื่อปิด

ปิดวาล์วแก๊สที่ถังแก๊สโดยหมุนไปทางขวา

วิธีการใช้งาน

การติดตั้งควรตรวจสอบสภาพแวดล้อมบริเวณรอบๆตัวเตาแก๊สด้วย



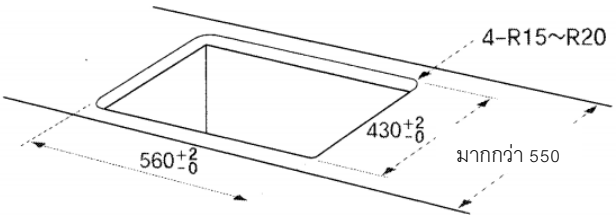


○ : การติดตั้งที่ถูกต้อง

× : การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง

ขนาดของเคาน์เตอร์ห้องครัว

(หน่วย : มม.)



ประเภทภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส

○ : ภาชนะที่เหมาะสม / △: ภาชนะที่ต้องการอุณภูมิสูงในการปรุงอาหาร / ×: ภาชนะที่ไม่เหมาะสม

ประเภทของภาชนะ	ความเหมาะสม	หมายเหตุ
หม้อ กระทะ กาต้มน้ำ	○	วัสดุเคลือบทองแดง เหล็ก เงิน อลูมิเนียม สเตนเลส ที่มีลักษณะก้นแบน
หม้อดินเผา หม้อทนความร้อน หม้อหิน	△	สามารถใช้ปรุงอาหารได้ทุกเมนู ยกเว้นประเภทผัดและทอด
กระทะก้นโค้ง หม้อก้นไม่เรียบ หม้อก้นเว้า	×	เซ็นเซอร์อาจไม่ทำงานเนื่องจากก้นภาชนะไม่สามารถสัมผัสได้อย่างแนบสนิท
หม้อก้นมีรู หม้อปราศจากน้ำมัน		มีความเสี่ยงให้เกิดความเสียหายต่อชิ้นอื่นๆ เนื่องจากความร้อนสูงเกินไป

ฟังก์ชั่นด้านความปลอดภัย

เตาแก๊สรุ่นนี้มีเซ็นเซอร์ตรวจวัดอุณหภูมิของภาชนะ หากเกิดความร้อนสูงผิดปกติจะปิดแก๊สอัตโนมัติ, กรณีมีอุณหภูมิของน้ำมันสูงผิดปกติ หรือภาชนะไหม้เกรียม หรือหากใช้งานนานเกิน 4ชั่วโมงจะมีเสียงเตือนและจะตัดแก๊สอัตโนมัติ หากต้องการใช้งานต่อต้องรอให้อุณหภูมิลดลงก่อนจึงจะสามารถใช้งานต่อได้ ดังนั้นจึงมั่นใจได้ว่าการทำอาหารด้วยเตาแก๊สรุ่นนี้มีความปลอดภัยอย่างมาก

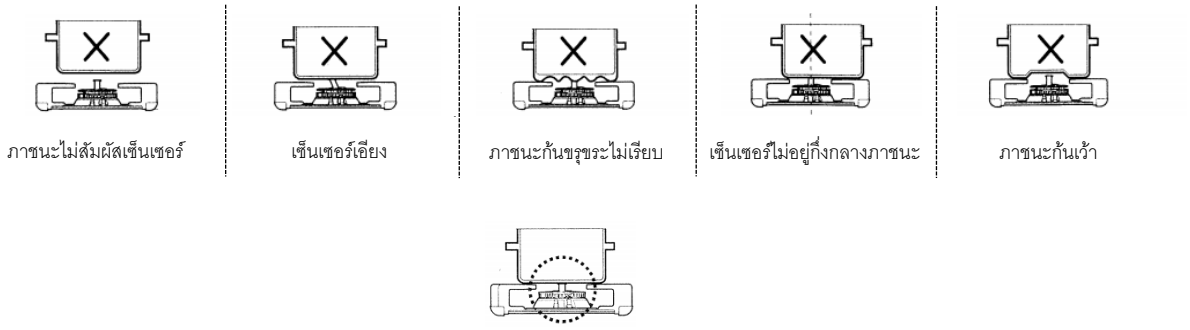
ลักษณะการทำงานของ Thermo Sensor

►การทำงานของเซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติ จำเป็นต้องเลือกใช้ภาชนะก้นแบนเพื่อให้การสัมผัสเซ็นเซอร์ได้แนบสนิท

►เซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติควรสัมผัสแนบสนิทและอยู่กึ่งกลางบริเวณก้นภาชนะ

►การปรุงอาหารโดยใช้น้ำมัน ปริมาณน้ำมันควรมีประมาณ 200มิลลิลิตร หรือมากกว่า ทั้งนี้การใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมแม้ว่าจะมีปริมาณน้ำมันตามที่แนะนำก็อาจจะทำให้เซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติไม่ทำงานได้

►เซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติอาจจะทำงานไม่ถูกต้องในกรณีต่อไปนี้



เซ็นเซอร์ควรสัมผัสแนบสนิทและอยู่กึ่งกลางบริเวณก้นภาชนะ

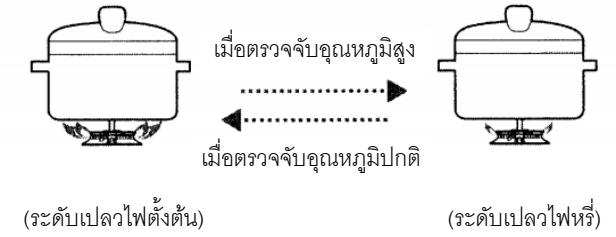
<u>ลักษณะการทำงานของ Thermo Sensor สำหรับหัวเตาด้านขวา</u>

เมื่อเซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติตรวจพบอุณหภูมิสูงผิดปกติ จะมีเสียงเตือน “ปี๊บ” และเปลวไฟจะหรี่ลงจนกระทั่งอุณหภูมิกลับมาเป็นปกติเปลวไฟจะถูกปรับกลับมาแบบเดิมอีกครั้ง

►การประกอบอาหารกับหัวเตาด้านขวานี้ ควรเป็นอาหารประเภทต้องการใช้ความร้อนสูง

►กรณีใช้งานไประยะหนึ่งและพบว่าภาชนะมีอุณหภูมิสูงผิดปกติเซ็นเซอร์จะตัดการทำงานอัตโนมัติแม้ว่าลูกบิดจะอยู่ในตำแหน่งที่เปิดก็ตาม

►แม้ว่าเซ็นเซอร์ได้ทำงานโดยการปิดอัตโนมัติไปแล้ว 1 ครั้ง เมื่อใช้งานต่อไปอีก 1 ชั่วโมง เซ็นเซอร์จะตัดการทำงานอัตโนมัติ



การควบคุมเปลวไฟอัตโนมัติของหัวเตาด้านขวา

เสียงสัญญาณเตือน

อาการ	เสียงสัญญานเตือน	การแก้ไข
ไม่มีเปลวไฟ	เสียง “ปี๊บ” 3 ครั้ง	หมุนลูกบิดไปตำแหน่งเดิมและจุดติดอีกครั้ง
ไฟดับทันทีหลังจากจุดติด	เสียง “ปี๊บ” 3 ครั้ง	
ใช้งานต่อเนื่องถึง4ชั่วโมง	เสียง “ปี๊บ” 3 ครั้ง	ปล่อยให้เตาแก๊สเย็นลงสักพักแล้วลองจุดติดใหม่ หรือใช้หัวเตาอื่น
เซ็นเซอร์ทำงานเมื่ออุณหภูมิสูงผิดปกติแก๊สตัดอัตโนมัติ	เสียง “ปี๊บ” 5 ครั้ง	
แบตเตอรี่หมด	เสียง “ปี๊บ” 5 ครั้ง	กรุณาเปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
เมื่อหมุนลูกบิดเพื่อเปิดและไม่มีเปลวไฟ	เสียง “ปี๊บ” 5 ครั้ง	หมุนลูกบิดไปตำแหน่งปิด

การตรวจสอบและการบำรุงรักษา

►ปิดวาล์วแก๊สและปล่อยให้เตาเย็นลง ก่อนทำความสะอาดและการตรวจสอบทุกครั้ง

►ตรวจสอบว่าหัวเตา และขารองภาชนะวางอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่

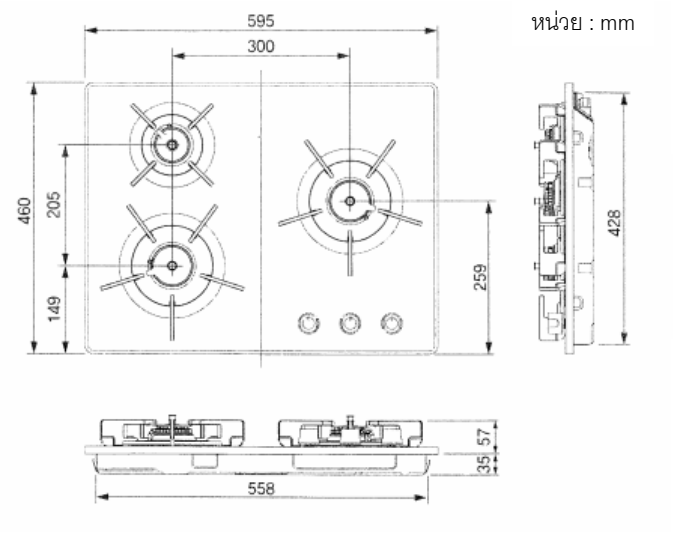
►หากได้กลิ่นแก๊สให้หยุดการใช้งานและปิดวาล์วแก๊สทันที

►ก่อนปรุงอาหารควรตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งใดติดบริเวณก้นภาชนะ

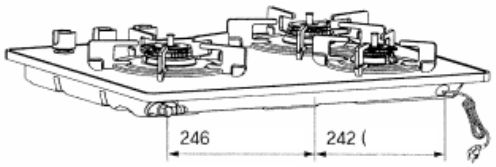
►หลังจากการใช้งาน ควรเช็ดทำความสะอาดคราบสกปรกที่ติดหน้าเตา บนเตา และบริเวณเซ็นเซอร์ด้วยผ้าแห้งที่นุ่ม และหากมีคราบสกปรกติดบริเวณตัวจุดสปาร์ค (Ignition Rod) สามารถใช้แปรงขนนุ่มหรือผ้าแห้งทำความสะอาด และควรสวมถุงมือทุกครั้งเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่นสินค้า : RBR-P3501D			
ขนาด	กว้าง	ลึก	สูง
	595 mm.	460 mm.	57 mm.
ขนาดช่องเจาะ	560 mm. x 430 mm		
ความลึกฐานเตา	35 mm		
น้ำหนัก	9.8 kg.		
ประเภทแบตเตอรี่	DC 3.0V (ถ่านอัลคาไลน์ Size D 1.5VX2)		
ขนาดสายท่อแก๊ส	Ø 9.5 mm.		
ปริมาณความร้อน	7.60 kW		



หน่วย : mm



ด้านหลัง

หน่วย : mm

ช่องต่อแก๊ส ช่องต่อสายไฟ