

Rinnai

RI-511Di
RI-602Di
RI-513E
RI-603E

RI-511Di (1 Burner)
RI-602Di (2 Burner)
RI-513E (3 Burner)
RI-603E (3 Burner)

Rinnai

AUTOMATIC GAS COOKER
FOR L.P.G.

คำแนะนำการใช้งาน OPERATING INSTRUCTION

เมื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุดและยาวนาน โปรดศึกษา
กรุณาอ่านคู่มือนี้ก่อนใช้อย่างละเอียด

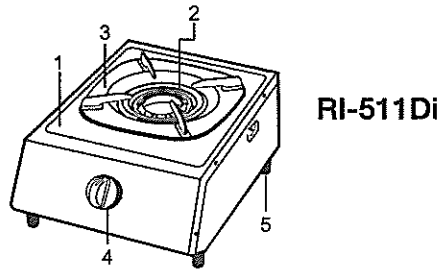
Please read and understand this operating instruction thoroughly in order to use this
product safely and effectively.

WARNING คำเตือน

1. ใช้งานได้กับหัวปรับแก๊สแรงดันต่ำเท่านั้น (ห้ามใช้กับหัวปรับแรงหรือหัวปรับแรงดันสูง)
The gas cooker only use with low pressure regulator (Do not use high pressure regulator.)
2. ต้องตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอถึงสิ่งผิดปกติเช่นใยแมงมุมอยู่ภายในเตาหรือใต้เตาเพราะจะขัดขวางทางเดินของ
แก๊สทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
Please regularly check about the spider inside the gas cooker.

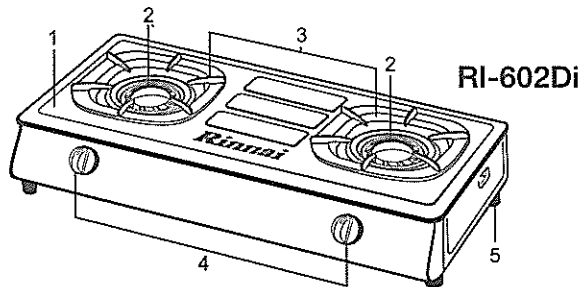
リンナイ มั่นใจคุณภาพ มั่นใจรินไน

รายละเอียดส่วนประกอบของเครื่อง (NAME OF PARTS)



RI-511Di

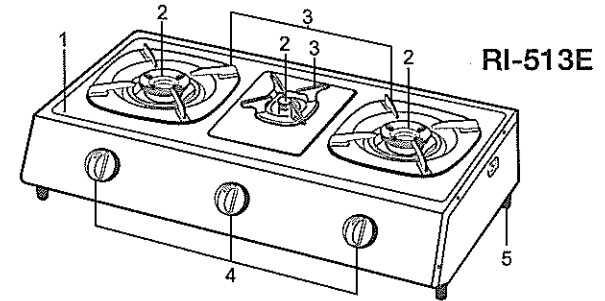
- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. ฟาครอบส่วนบนเตา | (TOP PLATE) |
| 2. หัวเตา | (BURNER) |
| 3. ขาตั้งภาชนะ | (PAN SUPPORT) |
| 4. ลูกบิดจุดไฟ | (IGNITION KNOB) |
| 5. ลุกยางขาเตา | (RUBBER LEG) |



RI-602Di

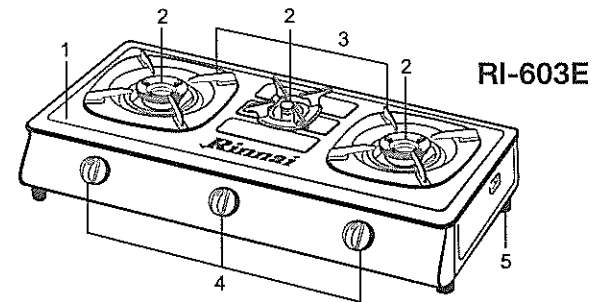
- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. ฟาครอบส่วนบนเตา | (TOP PLATE) |
| 2. หัวเตา | (BURNER) |
| 3. ขาตั้งภาชนะ | (PAN SUPPORT) |
| 4. ลูกบิดจุดไฟ | (IGNITION KNOB) |
| 5. ลุกยางขาเตา | (RUBBER LEG) |

รายละเอียดส่วนประกอบของเครื่อง (NAME OF PARTS)



RI-513E

- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. ฟาครอบส่วนบนเตา | (TOP PLATE) |
| 2. หัวเตา | (BURNER) |
| 3. ขาตั้งภาชนะ | (PAN SUPPORT) |
| 4. ลูกบิดจุดไฟ | (IGNITION KNOB) |
| 5. ลุกยางขาเตา | (RUBBER LEG) |



RI-603E

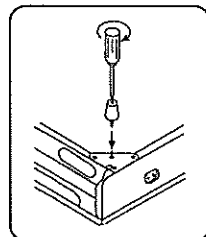
- | | |
|--------------------|-----------------|
| 1. ฟาครอบส่วนบนเตา | (TOP PLATE) |
| 2. หัวเตา | (BURNER) |
| 3. ขาตั้งภาชนะ | (PAN SUPPORT) |
| 4. ลูกบิดจุดไฟ | (IGNITION KNOB) |
| 5. ลุกยางขาเตา | (RUBBER LEG) |

ข้อมูลทางเทคนิค (SPECIFICATIONS)

Model รุ่น	RI-511Di	RI-602Di	RI-513E	RI-603E
Type ประเภท	1 DRAGON BURNER เตาสองหัวเดียว	2 DRAGON BURNER เตาสองหัวคู่	3 BURNER เตาสอง 3 หัวเตา	3 BURNER เตาสอง 3 หัวเตา
Weight (Netto) น้ำหนัก	2.0 Kg.	4.0 Kg.	5.6 Kg.	4.8 Kg.
Overall Dimension (ขนาด) (กว้างxยาวxสูง)	280x380x144 mm	380x702x141 mm	380x720x144 mm	380x702x149 mm
Type of Gas แก๊สที่ใช้	LPG GAS (แรงดันต่ำ)	LPG GAS (แรงดันต่ำ)	LPG GAS (แรงดันต่ำ)	LPG GAS (แรงดันต่ำ)
Heat Quantity ปริมาณความร้อน	8200 BTU/Hr (2.4 kW)	15,700 BTU/Hr (4.6 kW)	22,600 BTU/Hr (6.6 kW)	22,600 BTU/Hr (6.6 kW)
Gas rubber hose ขนาดท่อแก๊ส	Ø 9.5 mm	Ø 9.5 mm	Ø 9.5 mm	Ø 9.5 mm

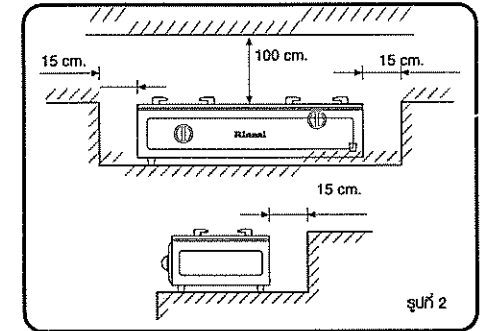
ข้อแนะนำในการใช้ (CAUTIONS)

- เตาแก๊สนี้ ใช้กับแก๊สโพรเพน (L.P. GAS) และใช้หัวปรับแรงดันต่ำเท่านั้น
These cookers are used for L.P. GAS and Low pressure only.
- ใส่ลูกบิดจุดไฟเข้ากับแกนสปริง ดันตรงๆ เข้าไปจนติดแน่นโดยสังเกตจุดเหลืองให้อยู่ด้านบน
Place the Ignition Knob into the Gas Valve Shaft and push it inwards firmly.
- วางขาตั้งภาชนะทุกอันเข้าที่ ปกติจะมีขนาดเท่ากันทั้งด้านซ้ายและด้านขวา
Place the Pan Support on top of the Top Plate.
- สวมท่อขนาด 3/8 นิ้ว เข้ากับข้อต่อแก๊ส อย่าใช้ท่อไวนิลหรือท่อพลาสติกธรรมดา เพราะจะทำให้เกิดอันตรายได้
รัดท่อให้แน่นด้วยเข็มขัดรัดสาย
Push the Rubber Hose (3/8") into the Hose Connector as far as it will go
Do not use a Vinyl or Plastic Tube, as it can be dangerous. Secure the Rubber Hose with a Hose Clamp.
- ประกอบลูกยางขาเตาโดยใช้สกรูที่จัดเตรียมมาให้ ใช้ไขควงขันเข้ากับรูถึง 4 มุมใต้เตา
ตั้งรูป
Fixed rubber leg by screw at 4 corner.



วิธีการติดตั้ง (INSTALLATION)

- ควรวางเตาในที่ๆ อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่ควรมีของที่เป็นเชื้อเพลิงและลุกไหม้ได้ง่าย เช่น กระดาษ และน้ำมันวางอยู่ในบริเวณใกล้เคียงเตาแก๊ส
Keep your Cooker away from inflammable objects and walls.
- ตั้งเตาแก๊สให้ห่างจากฝาผนังอย่างน้อย 15 ซม. และห่างจากเพดานอย่างน้อย 1 เมตร
Cooker needs minimum clearances from side/back walls of 15 cm. and from the ceiling 100 cm.
- ต่อสายท่อแก๊สจากถังแก๊สเข้ากับท่อด้านล่างเตา ถังแก๊สควรห่างจากเตาแก๊สประมาณ 60-90 ซม.
Gas cylinder needs minimum clearances 60-90 cm.



รูปที่ 2

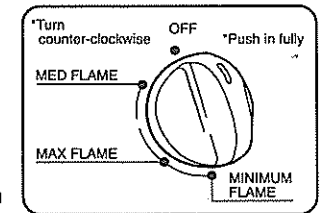
วิธีการใช้งาน (OPERATIONS)

- เปิดวาล์วแก๊สบนหัวถังแก๊สก่อน Open Gas Valve on Gas Cylinder.

- การเปิดไฟที่หัวเตาแก๊ส
Operation of burner

การเปิดเปลวไฟแรงสุด Operate at maximum flame

- กดลูกบิดจุดไฟเข้าหาตัวเตา หมุนลูกบิดไปทางซ้ายมือหรือทวนเข็มนาฬิกาในตำแหน่ง "MAX" ในตำแหน่งนี้เปลวไฟจะติดเต็มที่เป็นตำแหน่งเปลวไฟแรงสุด
Push ignition knob and turn it anti-clockwise to MAX position. The both outer will burn in maximum capacity



รูปที่ 3

- การปรับเปลวไฟ สามารถทำได้โดยหมุนลูกบิดซ้าย ในระหว่างตำแหน่ง "MAX" และ "OFF" และปรับเปลวไฟแรงน้อยสุดด้วยการหมุนไปทางซ้ายมือจนถึงตำแหน่ง MINIMUM ดังรูปที่ 3
Can adjust flame by turn move between MAX and OFF position and adjust to minimum flame by turn left to minimum position.

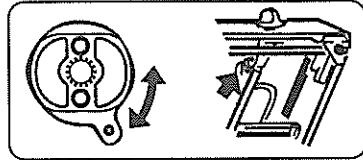
3. กรณีที่ไฟไม่ติดให้หมุนกลับไปที่ตำแหน่ง "OFF" แล้วเริ่มต้นใหม่

If the flame not succeed. To rotate back to the off position and then restarted.

วิธีการปรับอากาศของเปลวไฟ (FLAME-ADJUSTMENT)

การปรับอากาศของเปลวไฟ ทางปุ่มสวิตช์ปรับสัดส่วนอากาศมาให้แล้ว หากลักษณะเปลวไฟไม่พอดี อาจเนื่องจากสัดส่วนอากาศที่ใช้ในการติดไฟไม่เหมาะสม สามารถทำได้โดย



At the first time of your using. If your burner flame condition seems too much air or not enough air







รูปที่ 4

- หมุนแผ่นปรับอากาศบริเวณใต้ลูกบิดจุดไฟไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อให้ได้สัดส่วนอากาศที่เหมาะสม จะดีเปลวไฟที่พอดี โดยสังเกตจากเปลวไฟดังนี้

Please adjust the Air Damper located under the Knob to left or right direction and observe the flame as following :

  **อากาศพอเหมาะ:**
การเผาไหม้สมบูรณ์ เปลวไฟสีน้ำเงิน เปลวไฟชั้นในจะเป็นรูปกลมมน
Proper amount of air:
The flame is transparent blue and the difference between the inner flame and the outer can be clearly seen.

  **อากาศน้อยเกินไป .**
การเผาไหม้ไม่สมบูรณ์ เปลวไฟจะยาว มีสีแดงและไหม้ปกติ
Not enough air:
The flame turns reddish and long burns like a candle.

  **อากาศมากเกินไป**
เปลวไฟจะลอย
Too much air:
The flame is short and flutters.

การบำรุงรักษา (MAINTENANCE AND CARE)

- ส่วนที่เป็นสแตนเลส ให้ใช้ผ้าแห้งทำความสะอาด ถ้าสกปรกมากให้ใช้น้ำสบู่ล้าง แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
Wipe the Stainless Steel Parts with a dry cloth and if difficult to make it, use soapy water.
- สำหรับขาตั้งภาชนะ: เมื่อต้องการทำความสะอาดให้ใช้น้ำอุ่น ล้างให้สะอาด แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
Wash the Pan Supports in water.
- สำหรับฝาเฟืองหัวเตาวงนอกและวงใน เมื่อต้องการทำความสะอาด ให้ใช้แปรงทองเหลืองขัดอย่างใช้น้ำล้าง
Use a brush for cleaning the Burner Head and the Simmer Burner Head.

ข้อควรระวังและข้อแนะนำที่สำคัญ (CAUTIONS AND IMPORTANCE ATTENTIONS)

- เตาแก๊สห้ามใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันสูง จะเป็นอันตรายอย่างมาก ต้องตรวจสอบก่อนว่าหัวปรับเป็นแบบแรงดันต่ำ
Don't use high pressure regulator, It is very dangerous.
- เตาแก๊สจะต้องติดตั้งในห้องที่มีการระบายอากาศ
The gas cooker should be placed in a well ventilated room.
- เมื่อเกิดแก๊สรั่ว ให้รีบปิดวาล์วถังแก๊สทันทีให้ปิดประตูหน้าต่างให้แก๊สระบายออกและห้ามเปิดสวิตช์เครื่องใช้ไฟฟ้า
In the event gas leak, turn off valve of gas cylinder and open window in the room.
- ห้ามใช้ภาชนะที่รองต้มเล็กกว่าของภาชนะและใหญ่เกินกว่าขอบของภาชนะมากเกินไป
Do not use any small cooking utensil that may cover the burner flame and thereby extinguishing it.
- ควรเปลี่ยนสายท่อแก๊สทันทีเมื่อพบว่าท่อแก๊สแข็งหรือเกิดความเสียหายใดๆ
Replace any damaged/crack rubber hose immediately.
- ห้ามจับหัวเตาหลังจากการใช้งาน
Do not touch the gas cooker immediately after cooking.
- ระมัดระวังน้ำที่ล้นจากภาชนะรองต้มไม่ให้เข้าไปในเตา
Take care that no boiling water spills onto the gas cooker.
- อย่าให้สายท่อแก๊สพาดผ่านใต้เตาหรืออยู่ใกล้เตาเกินไป
Do not route the rubber hose under the gas cooker.
- ห้ามเปิดเตาแก๊สทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแล
Do not leave the gas cooker unattended when on.
- ควรตรวจสอบสม่ำเสมอว่าไม่มีใยแมงมุมอยู่ภายในเตาหรือใต้เตาเพราะจะขัดขวางทางของแก๊สทำให้เกิดการไหม้ไฟได้
Please regularly check about the spider inside the gas cooker.