

แบบรุ่น : RR-55A

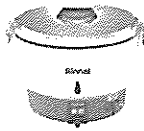


คู่มือหม้อหุงข้าวแก๊ส
คำแนะนำการใช้งานและการติดตั้ง

Rinnai

ข้อมูลจำเพาะ

SPECIFICATIONS

รุ่น		RR-55A
รูปภาพ		
ขนาด	สูง	418 มม.
	กว้าง	540 มม.
	ลึก	415 มม.
น้ำหนัก (กิโลกรัม)		16.2
ปริมาณบรรจุ		4-10 ลิตร
ปริมาณความร้อน (กิโลวัตต์)		7.95

ชื่อชิ้นส่วน

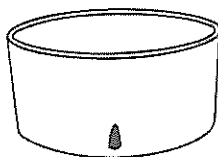
PARTS NAME



ฝาหม้อ (Lid)

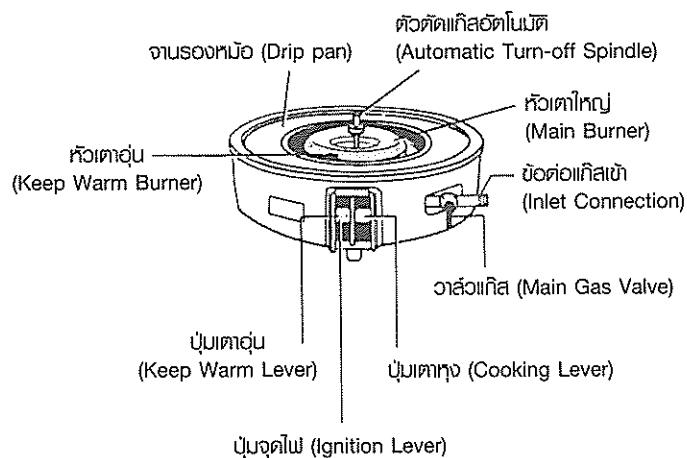


หม้อข้าวตัวใน (Rice Pot)

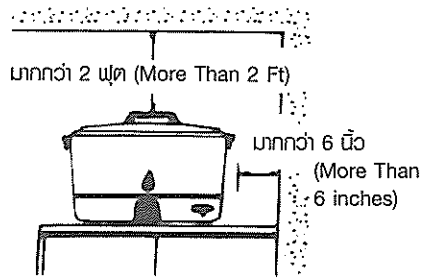
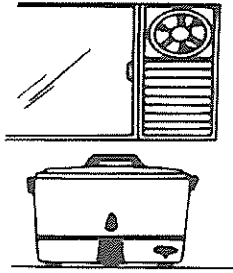


หม้อข้าวตัวนอก (Casing)

ชุดหัวเตา (Burner Assembly)



- ใช้เฉพาะในสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

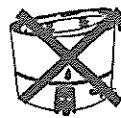
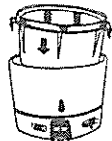
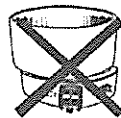


- อย่าตั้งหม้อหุงข้าวนี้ใกล้พรม่านหรือวัสดุที่ติดไฟง่าย
- ตั้งหม้อหุงข้าวนี้ให้ห่างจากวัสดุที่ติดไฟง่ายอย่างน้อยที่สุด 6 นิ้ว
- ตั้งหม้อหุงข้าวนี้บนพื้นไม้ที่ระเคิบ
- อย่าตั้งหม้อหุงข้าวนี้ไว้ในที่ชื้น
- อย่าให้สายแก๊สลอดใต้หม้อหุงข้าว

วิธีการใช้งาน

DIRECTIONS

- ใส่ข้าวสารที่ล้างสะอาดแล้วลงในหม้อตัวใน
หมายเหตุ: กรุณาใช้ภาชนะอื่นเมื่อใส่ล้างข้าวสาร ทั้งนี้เพื่อยืดอายุการใช้งานของหม้อหุงข้าวตัวใน
- ใส่น้ำในปริมาณที่เหมาะสม
ท่านสามารถกะประมาณจำนวนน้ำที่จะใส่ได้โดยวัดจากมาตราส่วนที่ปรากฏอยู่ด้านในของหม้อหุงข้าวตัวใน เช่น ถ้าจะหุงข้าวจำนวน 8 ลิตร ระดับน้ำที่ใส่ (เมื่อใส่ข้าวสารที่ล้างสะอาดไว้ในหม้อแล้ว) ต้องสูงถึงเลข 8 บนมาตราส่วนดังกล่าว
หมายเหตุ: โปรดไม่ต้องสนใจกับตัวเลขทางขวามือ เพราะเป็นระบบการวัดสำหรับประเทศญี่ปุ่น
- วางหม้อตัวนอกให้มันคงบนชุดหัวเตาในลักษณะที่ถูกต้อง

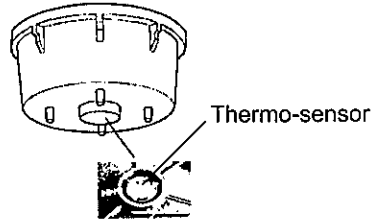


- วางหม้อหุงข้าวตัวในลงในหม้อหุงข้าวตัวนอกและวางในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วปิดฝาหม้อ
หมายเหตุ: ต้องเช็ดน้ำใต้หม้อหุงข้าวตัวในให้แห้งเสียก่อน

คำเตือน

CAUTIONS

1. ระวังขณะล้างหม้อต้องระวังไม่ให้กันหม้อที่มี Thermo-sensor เป็นรอยกระแทกหรือขีดข่วน และไม่ควรใช้แปรงขัดทำความสะอาดด้วยผ้าหรือฟองน้ำ



2. การหุงข้าวบางประเภทหรือข้าวต้นฤดูกาล อาจมีความหนาแน่นของข้าวที่กันหม้อ ซึ่งอาจเกิดการกระจายตัวของความร้อนไปยังน้ำด้านบนได้ไม่ดี ความร้อนที่กันหม้ออาจสูงจนทำให้ Thermo-sensor ตัดการทำงานก่อน ซึ่งข้าวด้านบนไม่สุก ให้ดำเนินการแก้ไขดังนี้
 - ข้าวที่ยังไม่สุกก่อนกดทำงานซ้ำอีกครั้งให้ใช้ทัพพีคนข้าวและน้ำด้านบนไปถึงกันหม้อ และรอเป็นเวลา 10-15 นาที จึงกดหุงซ้ำ
 - ในครั้งหน้าที่จะหุงข้าวประเภทเดิมอีกให้ใส่ข้าวแล้วโยยข้าวไปยังขอบหม้อให้เกิดลมุนน้ำบริเวณกลางหม้อเพื่อให้ความร้อนกระจายตัวไปทั่วได้ดียิ่งขึ้น

การบำรุงรักษา

MAINTENANCE

- หม้อหุงข้าวตัวใน, หม้อหุงข้าวตัวนอกและฝาหม้อ สามารถทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่และน้ำสะอาด ใช้สบู่มากหน่อยสำหรับจุดที่สกปรกติดแน่น เช็ดให้สะอาดและแห้งด้วยผ้าแห้งหลังจากล้าง ห้ามล้างชุดหวีเตาด้วยน้ำสบู่ เมื่อจานรองหม้อสกปรก ให้ถอดจานออกจากชุดหวีเตาและทำความสะอาดด้วยน้ำ เพราะวาล์วชุดหวีเตามีกลไกดับไฟโดยอัตโนมัติอยู่ภายในซึ่งห้ามทำให้เปียกน้ำโดยเด็ดขาด เพื่อที่จะรักษาให้หม้อหุงข้าวอยู่ในสภาพที่ดีจะต้องทำความสะอาดหวีเตาเป็นครั้งคราว รอบหวีเตาควรขัดด้วยแปรงแข็งและรูหวีเตาควรทำความสะอาดด้วยการแยงรูทำความสะอาด และควรเช็ดหวีเตาด้วยน้ำมันกันสนิม

การตรวจสอบเมื่อเกิดปัญหา

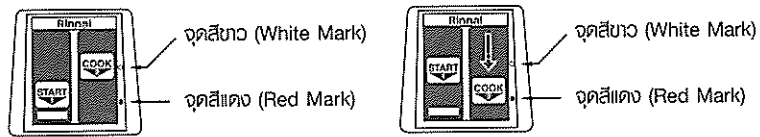
CHECKING FOR TROUBLE

- เมื่อท่านได้กลิ่นแก๊ส ขอให้ตรวจสอบเช็กรอยต่อที่ถังแก๊ส, หัวปรับ, สายแก๊สและวาล์วแก๊ส ถ้าหากท่านไม่สามารถหาสาเหตุของแก๊สรั่วได้แล้ว ขอให้นำหม้อหุงข้าวตั้งกล่าวไปยังร้านค้าที่ท่านซื้อมาเพื่อที่ทางร้านค้าได้ตรวจสอบให้
- ถ้าหากข้าวไหม้หรือกลไกตัดไฟอัตโนมัติไม่ทำงาน ขอให้เช็คว่าหม้อหุงข้าวตัวในวางอยู่บนหวีเตาในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่ หรือตรวจสอบและปฏิบัติตามคำเตือน (ด้านบน) หากยังพบปัญหา ขอให้ติดต่อร้านค้าจำหน่ายหม้อหุงข้าวให้ ท่านเพื่อแก้ไขต่อไป

• การจุดไฟ (การจุดไฟสปาร์กอัตโนมัติ)

ไม่ต้องใช้ไม้ขีดไฟหรือเบตเตอร์

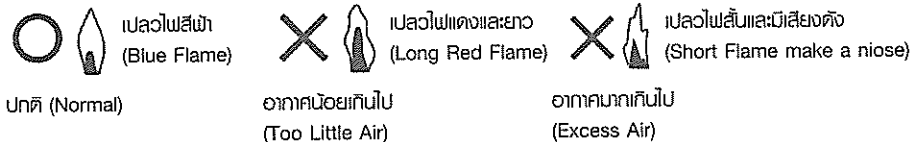
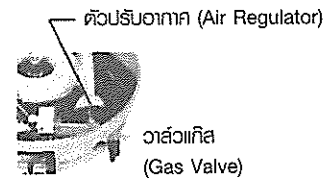
- 1) ต้องแน่ใจว่า ปุ่มจุดไฟ, ปุ่มเตาหุงและปุ่มเตาอุ่น ต้องอยู่ในตำแหน่งที่ "จุดสีขาว" จากนั้นเปิดวาล์วแก๊ส
- 2) กดปุ่มจุดไฟลงจนกระทั่งได้ยินเสียงดัง "กริ๊ก" (ปุ่มเตาอุ่นจะถูกดึงลงมา "โดยอัตโนมัติ") และตรวจสอบว่าไฟเตาอุ่น (ไฟน้) ติดแล้ว จากนั้นให้ปล่อยมือจากปุ่มจุดไฟ ซึ่งปุ่มเตาอุ่นจะยังคงค้างอยู่แต่ปุ่มจุดไฟจะดึงกลับที่เดิมโดยอัตโนมัติ
- 3) กดปุ่มเตาหุงที่อยู่ทางด้านขวาลงมาจากตำแหน่ง "จุดสีขาว" ไปยังตำแหน่ง "จุดสีแดง" เมื่อทั้งจะทำไฟที่หัวเตาใหญ่ติดและเริ่มต้มหุงข้าว



- หมายเหตุ
1. ถ้าเตาไฟอุ่น (ไฟน้) ไม่ติด อย่าเพิ่งจุดไฟใหม่อีก ให้ทิ้งช่วงระยะเวลาประมาณ 1 นาที เพื่อให้แก๊สที่อาจตกค้างอยู่ภายในระเหยไปเสียก่อน แล้วจึงเริ่มจุดไฟใหม่อีกครั้ง ระวังอย่ากับหน้ใกล้ช่องจุดไฟเตาอุ่น (ไฟน้) ใกล้กับแก๊ส
 2. ถ้าท่านจุดไฟในลักษณะสลับจากวิธีดังกล่าวข้างต้นแล้ว หัวเตาจะจุดไฟไม่ติด
 3. ถ้าหากไม่ได้ใช้หม้อหุงข้าวเป็นเวลานานแล้วจะแนะนำให้ใช้อีกอาจเป็นไปได้ว่าการจุดไฟหัวเตาอาจติดยากเพราะว่ามีอากาศค้างอยู่ในสายและท่อแก๊ส ในกรณีนี้ ขอให้จุดไฟตามวิธีที่อธิบายแล้วหลายๆครั้ง

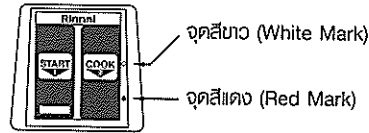
• การปรับอากาศ

ปรับเปลี่ยนไฟด้วยการปรับอากาศ

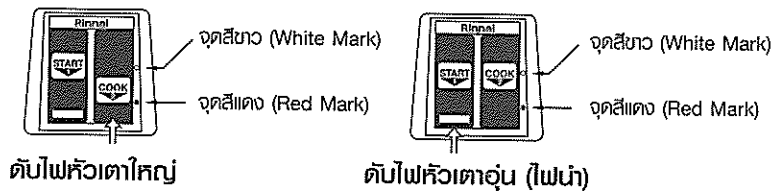


- การดับไฟ

ไฟที่หัวเตาใหญ่จะดับเองโดยอัตโนมัติเมื่อข้าวสุก อย่างไรก็ตาม ไฟที่หัวเตาอุ่น (ไฟน้ำ) จะยังคงติดอยู่เมื่อข้าวสุก เมื่อท่านต้องการจะดับไฟในระหว่างที่กำลังหุงข้าวอยู่ก็ทำได้โดยยกปุ่มทุกปุ่มขึ้น



หมายเหตุ: ถ้าหัวเตามีเสียงดังแปลกๆ ดัง "บ๊อบ-บ๊อบ" ในระหว่างที่หุงข้าวอยู่แล้ว ให้ปิดปุ่มจุดไฟและเลื่อนตัวปรับอากาศเล็กน้อยไปยังตำแหน่ง "OFF" หลังจากนั้นจึงเริ่มต้น จุดไฟใหม่



- การทำให้ข้าวสุกและสวย

เพื่อให้ได้ข้าวสุกขึ้นหม้อและสวย อย่าเปิดฝาหม้อระหว่างหุงและให้เตาไฟอุ่น (ไฟน้ำ) ไว้ต่อไปอีกอย่างน้อย 15 นาทีหลังจากที่ไฟใหญ่ดับไปแล้ว

- การอุ่นข้าว

ถ้าจำเป็นก็ให้ปิดไฟเตาอุ่น (ไฟน้ำ) ไว้ต่อไป ไฟเตาอุ่นจะเปิดทิ้งไว้ได้นานที่สุดไม่เกิน 1 ชั่วโมง

- หลังจากอุ่นเสร็จหรือไม่จำเป็นต้องอุ่นแล้ว ให้ยกปุ่มเตาอุ่นขึ้นไปตำแหน่ง "จุดสีขาว"
- ปิดวาล์วแก๊ส

ข้อควรระวัง

COOKING HINT

1. ล้างหม้อตัวในของหม้อหุงข้าวด้วยน้ำสะอาด
2. ท่านจะได้ข้าวสวยน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ถ้าท่านล้างข้าวสารและแช่น้ำไว้ครึ่งชั่วโมงก่อนที่จะหุง
3. ในกรณีที่หุงข้าวจำนวนน้อย ให้ปรับเปลวไฟให้เหมาะสมโดยการปรับที่วาล์วแก๊ส
4. การอุ่นข้าวไม่ควรนานเกิน 1 ชั่วโมง ถ้าท่านจะอุ่นนานเกินกว่านั้นจะทำให้รสชาติของข้าวเสียไป

หมายเหตุ: ในกรณีที่มีการปรุงอาหารอย่างต่อเนื่องก่อนที่จะทำอาหารต่อไปควรรอหม้อข้าวเย็นลง

ข้อควรระวัง

PRECAUTIONS

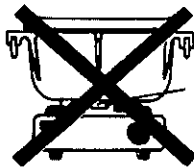
- เมื่อแกะหม้อหุงข้าวออกจากกล่องแล้วควรล้างหม้อหุงข้าวตัวใน, หม้อหุงข้าวตัวนอกและฝาหม้อด้วยน้ำยาล้างภาชนะหรือน้ำสบู่และน้ำสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าเนื้อนุ่ม
- ต่อสายแก๊ส ขนาด 3/8 นิ้ว (ก่อนนำไปใช้กับแก๊สโดยเฉพาะ) เข้ากับข้อต่อแก๊สเข้าและรัดด้วยเข็มขัดรัดสายแก๊สให้เรียบร้อย

กรุณาสังเกตในสิ่งต่อไปนี้ PLEASE NOTE THE FOLLOWING

- เตาแก๊สที่ใช้กับแก๊สปิโตรเลียมเหลว (LPG) เท่านั้น และใช้กับหัวปรับจากถังแก๊สเป็นหัวปรับแบบแรงดันต่ำเท่านั้น (LOW PRESSURE)

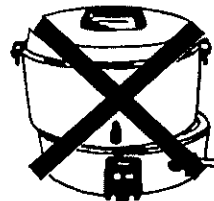
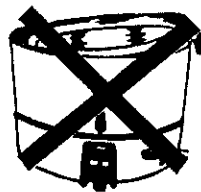
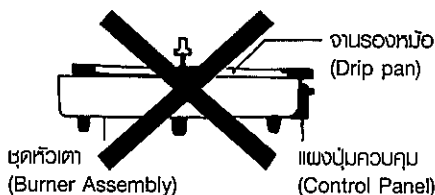
คำเตือน ห้ามใช้กับหัวปรับแรงหรือหัวปรับแรงดันสูง เพราะจะอันตรายจากเปลวไฟ

- ปิดแก๊สที่ถัง/หัวปรับและที่หม้อหุงข้าวทุกครั้งเมื่อเลิกใช้งาน
- ไม่ควรแตะต้องปลายแหลมจุดไฟในชุดหัวเตาเพราะ :
 - 1) ถ้าแตะในขณะที่กำลังกดปุ่มจุดไฟแล้ว ปลายแหลมจุดไฟที่แตะอยู่จะทำให้รู้สึกเหมือนถูกไฟเผาไหม้ (ไม่รุนแรงและไม่อันตราย)
 - 2) อาจทำให้แผงจุดไฟม้วนงอ อันเป็นสาเหตุทำให้การจุดไฟติดลำบากในภายหลัง
- ถ้าปลายแหลมจุดไฟเบี่ยงขึ้นจะทำให้เกิดการจุดไฟติดยาก
- อย่าใช้หม้อหุงข้าวตัวในไปใช้เตาไฟประเภทอื่น เพราะหม้อหุงข้าวตัวในนี้ออกแบบมาเพื่อใช้กับหม้อหุงข้าวชนิดนี้เท่านั้น ถ้าหากนำไปใช้กับเตาไฟอื่นแล้ว อาจจะทำให้ตัวควบคุมอุณหภูมิซึ่งติดตั้งอยู่ที่ตัวหม้อหุงข้าวตัวในนี้เสียได้และทำให้หม้อหุงข้าวใช้งานไม่ได้ด้วย



ตัวควบคุมอุณหภูมิ (Thermo-sensor)

- ต้องมั่นใจว่าวางหม้อหุงข้าวตัวนอกและตัวในอย่างไคร่ระดับและอยู่กึ่งกลางของชุดหัวเตา มิฉะนั้นแล้วจะทำให้หม้อหุงข้าวทำงานไม่มีประสิทธิภาพ



Rinnai (Thailand) Co., Ltd.

37/6 หมู่ 3 ซอยไทรศิกิตาวัฒน์ ถนนเทพารักษ์ ต.บางปลา

อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540

โทร. 02 312 1438-40

แฟกซ์ 02 312 1134

<http://www.rinnai-thailand.com>

 rinnai-thai

02-312-1438-40 37/6 หมู่ 3 ซอยไทรศิกิตาวัฒน์ ถนนเทพารักษ์ ต.บางปลา อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540 www.rinnai-thailand.com rinnai-thai