

Rinnai

คู่มือการใช้งานเตาแก๊สตั้งโต๊ะ

RBR-P3501D

RBR-P3531BD

RBR-P3541PD

RBR-P3511WD



RBR-P3501D



RBR-P3531BD



RBR-P3541PD



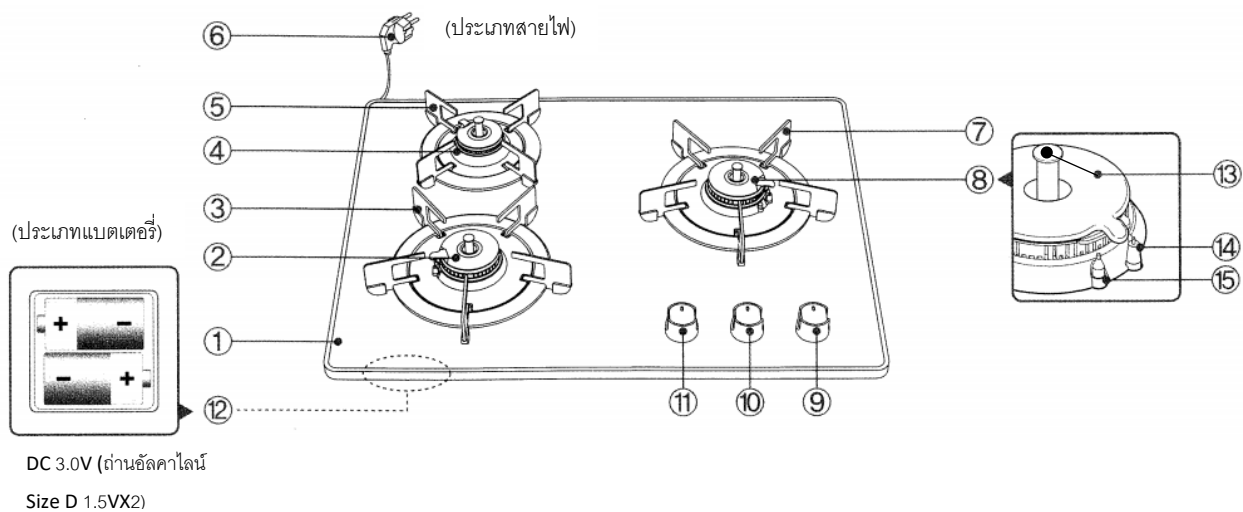
RBR-P3511WD

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดก่อนเริ่มการใช้งาน

สารบัญ

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

ส่วนประกอบของเตาแก๊ส

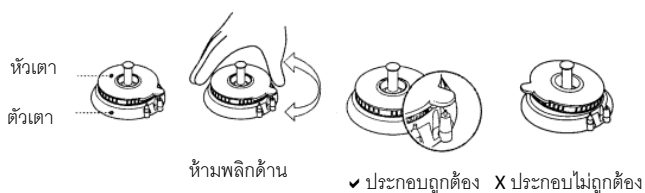


1. หน้าเตา	2. หัวเตาด้านหน้าซ้าย	3. ขารองภาชนะด้านหน้าซ้าย
4. หัวเตาด้านหลังซ้าย	5. ขารองภาชนะด้านหลังซ้าย	6. สายไฟ (ประเภทสายไฟ)
7. ขารองภาชนะด้านขวา	8. หัวเตาด้านขวา (ควบคุมเปลวไฟอัตโนมัติ)	9. ลูกบิดหัวเตาด้านขวา
10. ลูกบิดหัวเตาด้านหลังซ้าย	11. ลูกบิดหัวเตาด้านหน้าซ้าย	12. ถังใส่แบตเตอรี่ (ประเภทแบตเตอรี่ด้านหน้า)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

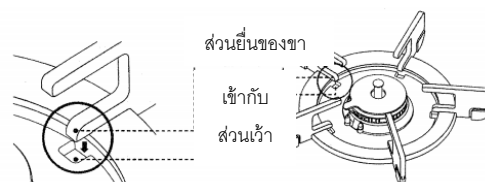
คำแนะนำในการใช้งานและการติดตั้ง

- ▶ ควรวางเตาแก๊สในที่ที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก
- ▶ ไม่ควรวางสิ่งของที่เป็นเชื้อเพลิงและจุดติดไฟได้ง่ายใกล้เตาแก๊สเพื่อความปลอดภัย
- ▶ ให้ใช้กับแก๊สปิโตรเลียมเหลว(LPG) และใช้กับหัวปรับแก๊สแรงดันต่ำเท่านั้น
- ▶ ควรใช้งานเตาแก๊สกับภาชนะก้นแบนเพื่อให้สัมผัสกับเซ็นเซอร์และเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้งาน ไม่เช่นนั้นเซ็นเซอร์สัมผัสอาจทำงานผิดปกติได้
- ▶ ต่อสายท่อแก๊สจากถังแก๊สเข้ากับข้อต่อด้านหลังเตาแก๊ส ใช้เข็มขัดรัดสายแก๊สให้แน่น
- ▶ ไม่ควรใช้สายท่อแก๊สที่แตกหรือฉีกขาดเพราะอาจเกิดแก๊สรั่วได้
- ▶ ประกอบชิ้นส่วนเข้าด้วยกัน (ตามรูป)

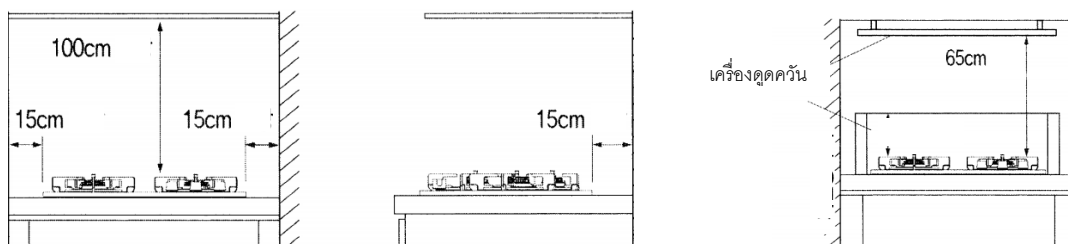
วางหัวเตาไว้บนตัวเตาเพื่อป้องกันการประกอบที่ไม่ถูกต้อง และโปรดตรวจสอบว่าหัวเตาไม่เอียงซ้ายหรือขวา



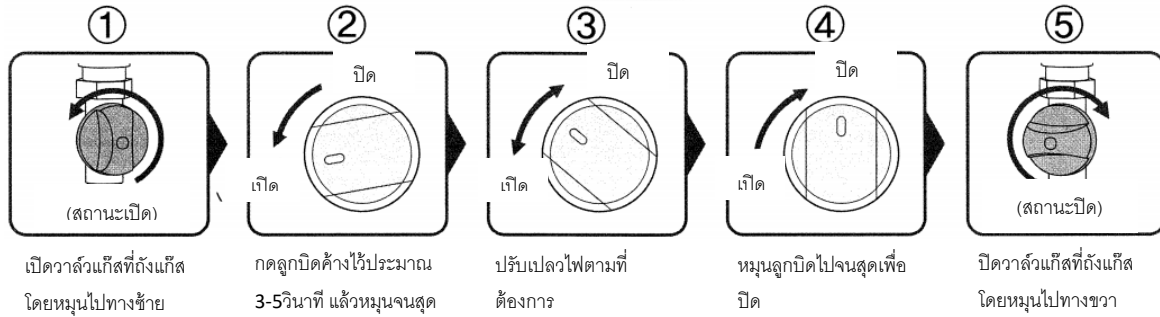
การประกอบขารองภาชนะ โปรดประกอบตามรูป



- ▶ ใส่แบตเตอรี่ (ถ่านอัลคาไลน์ 1.5V/LR20 Size D) สังเกตขั้ว “+” ขั้ว “-”
- ▶ ควรตั้งเตาแก๊สให้อยู่ห่างจากกำแพงอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และห่างจากเพดานอย่างน้อย 100 เซนติเมตร และระยะห่างระหว่างเตาแก๊สจากเครื่องดูดควัน 65 เซนติเมตร (ตามรูป)

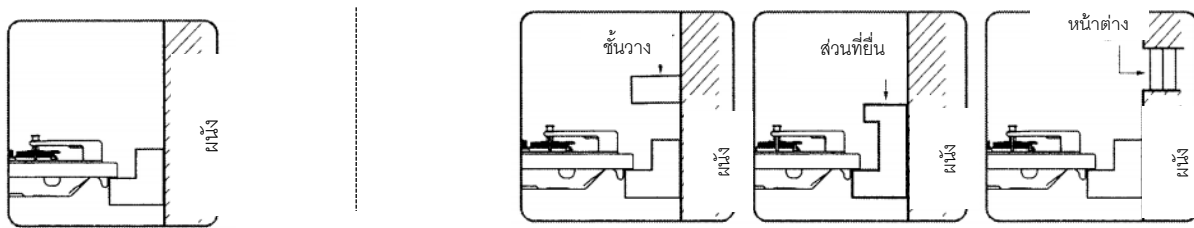


การติดตั้ง



วิธีการใช้งาน

การติดตั้งควรตรวจสอบสภาพแวดล้อมบริเวณรอบๆตัวเตาแก๊สดังด้วย

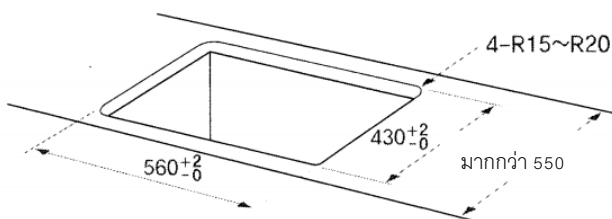


○ : การติดตั้งที่ถูกต้อง

× : การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง












ขนาดของเคาน์เตอร์ห้องครัว

(หน่วย : มม.)



ประเภทภาชนะที่เหมาะสมกับเตาแก๊ส

○ : ภาชนะที่เหมาะสม / △ : ภาชนะที่ต้องการอุณหภูมิสูงในการปรุงอาหาร / × : ภาชนะที่ไม่เหมาะสม

ประเภทของภาชนะ	ความเหมาะสม	หมายเหตุ
 หม้อ  กระทะ  กาต้มน้ำ	○	วัสดุเคลือบทองแดง เหล็ก เงิน อลูมิเนียม สแตนเลส ที่มีลักษณะกันแบน
 หม้อดินเผา  หม้อทนความร้อน  หม้อหิน	△	สามารถใช้ปรุงอาหารได้ทุกเมนู ยกเว้น ประเภทผัดและทอด
 กระทะก้นโค้ง  หม้อก้นไม่เรียบ  หม้อก้นเว้า	×	เซ็นเซอร์อาจไม่ทำงานเนื่องจากก้นภาชนะ ไม่สามารถสัมผัสได้อย่างแนบสนิท
 หม้อก้นมีรู  หม้อปราศจากน้ำมัน		มีความเสี่ยงให้เกิดความเสียหายต่อเซ็นเซอร์อื่น ๆ เนื่องจากความร้อนสูงเกินไป

ฟังก์ชันด้านความปลอดภัย

เตาแก๊สรุ่นนี้มีเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิของภาชนะ หากเกิดความร้อนสูงผิดปกติจะปิดแก๊สอัตโนมัติ, กรณีมีอุณหภูมิของน้ำมันสูงผิดปกติ หรือภาชนะใหม่เกรียม หรือหากใช้งานนานเกิน 4 ชั่วโมงจะมีเสียงเตือนและจะตัดแก๊สอัตโนมัติ หากต้องการใช้งานต่อต้องรอให้อุณหภูมิลดลงก่อนจึงจะสามารถใช้งานต่อได้ ดังนั้นจึงมั่นใจได้ว่าการทำอาหารด้วยเตาแก๊สรุ่นนี้มีความปลอดภัยอย่างมาก

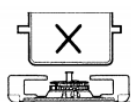
ลักษณะการทำงานของ Thermo Sensor

►การทำงานของเซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติ จำเป็นต้องเลือกใช้ภาชนะกันแบนเพื่อให้การสัมผัสเซ็นเซอร์ได้แนบสนิท

▶ เซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติควรสัมผัสแนบสนิทและอยู่กึ่งกลางบริเวณก้นภาชนะ

▶ การปรุงอาหารโดยใช้น้ำมัน ปริมาณน้ำมันควรมีประมาณ 200 มิลลิลิตร หรือมากกว่า ทั้งนี้การใช้ภาชนะที่ไม่เหมาะสมแม้ว่าจะมีปริมาณน้ำมันตามที่แนะนำก็อาจจะทำให้เซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติไม่ทำงานได้

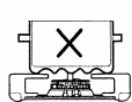
▶ เซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติอาจจะทำงานไม่ถูกต้องในกรณีต่อไปนี้



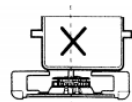
ภาชนะไม่สัมผัสเซ็นเซอร์



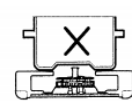
เซ็นเซอร์เอียง



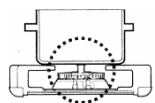
ภาชนะก้นขรุขระไม่เรียบ



เซ็นเซอร์ไม่อยู่กึ่งกลางภาชนะ



ภาชนะก้นตื้น



เซ็นเซอร์ควรสัมผัสแนบสนิทและอยู่กึ่งกลางบริเวณก้นภาชนะ

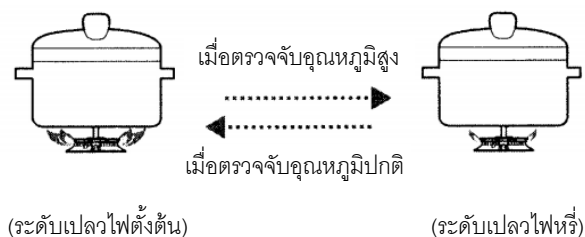
ลักษณะการทำงานของ Thermo Sensor สำหรับหัวเตาด้านขวา

เมื่อเซ็นเซอร์ป้องกันการเกิดความร้อนสูงผิดปกติตรวจพบอุณหภูมิสูงผิดปกติ จะมีเสียงเตือน “บี๊บ” และเปลวไฟจะหรี่ลงจนกระทั่งอุณหภูมิกลับมาเป็นปกติเปลวไฟจะถูกปรับกลับมาแบบเดิมอีกครั้ง

▶ การประกอบอาหารกับหัวเตาด้านขวานี้ ควรเป็นอาหารประเภทต้องการใช้ความร้อนสูง

▶ กรณีใช้งานไประยะหนึ่งและพบว่าภาชนะมีอุณหภูมิสูงผิดปกติเซ็นเซอร์จะตัดการทำงานอัตโนมัติแม้ว่าลูกบิดจะอยู่ในตำแหน่งที่เปิดก็ตาม

► แม้ว่าเซ็นเซอร์ได้ทำงานโดยการปิดอัตโนมัติไปแล้ว 1 ครั้ง เมื่อใช้งานต่อไปอีก 1 ชั่วโมง เซ็นเซอร์จะตัดการทำงานอัตโนมัติ



การควบคุมเปลวไฟอัตโนมัติ
ของหัวเตาด้านขวา

เสียงสัญญาณเตือน

อาการ	เสียงสัญญาณเตือน	การแก้ไข
ไม่มีเปลวไฟ	เสียง “บีบ” 3 ครั้ง	หม้อนुकปิดไปตำแหน่งเดิมและจุดติดอีกครั้ง
ไฟดับทันทีหลังจากจุดติด	เสียง “บีบ” 3 ครั้ง	
ใช้งานต่อเนื่องถึง 4 ชั่วโมง	เสียง “บีบ” 3 ครั้ง	ปล่อยให้เตาแก๊สเย็นลงสักพักแล้วลองจุดติดใหม่ หรือใช้หัวเตาอื่น
เซ็นเซอร์ทำงานเมื่ออุณหภูมิสูงผิดปกติแก๊สตัดอัตโนมัติ	เสียง “บีบ” 5 ครั้ง	
แบตเตอรี่หมด	เสียง “บีบ” 5 ครั้ง	กรุณาเปลี่ยนแบตเตอรี่ใหม่
เมื่อหม้อนुकปิดเพื่อเปิดและไม่มีเปลวไฟ	เสียง “บีบ” 5 ครั้ง	หม้อนुकปิดไปตำแหน่งปิด

การตรวจสอบและการบำรุงรักษา

- ▶ ปิดวาล์วแก๊สและปล่อยให้เตาเย็นลง ก่อนทำความสะอาดและการตรวจสอบทุกครั้ง
- ▶ ตรวจสอบว่าหัวเตา และขารองภาชนะวางอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องหรือไม่
- ▶ หากได้กลิ่นแก๊สให้หยุดการใช้งานและปิดวาล์วแก๊สทันที
- ▶ ก่อนปรุงอาหารควรตรวจสอบว่าไม่มีสิ่งใดติดบริเวณก้นภาชนะ
- ▶ หลังจากการใช้งาน ควรเช็ดทำความสะอาดคราบสกปรกที่ติดหน้าเตา บนเตา และบริเวณเซ็นเซอร์ด้วยผ้าแห้งที่นุ่ม และหากมีคราบสกปรกติดบริเวณตัวจุดสปาร์ค (Ignition Rod) สามารถใช้แปรงขนนุ่มหรือผ้าแห้งทำความสะอาด และควรสวมถุงมือทุกครั้งเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ

ข้อมูลทางด้านเทคนิค

รุ่นสินค้า : RBR-P3501D / RBR-P3531BD / RBR-P3541PD / RBR-P3511WD			
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		

