

瓦斯炊飯器 使用說明書

Rinnai

保 證 卡

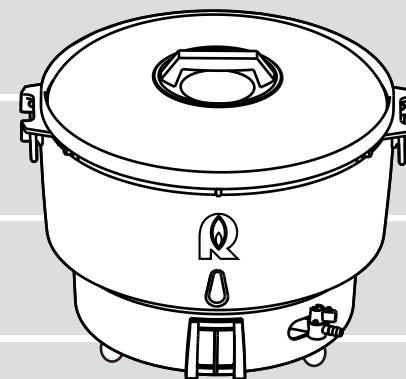
- 正常使用及安裝的情況下，本機提供半年保固。詳細之使用及安裝方式請參照說明書。
- 超過一年保證期限，如需更換零件，則需收取工本費。
- 其他保固有關事項，請詳閱內頁「售後服務保固條款」說明內容。
- 服務人員到府上服務時，請出示保證卡。

客 戶 資 料 欄

安 裝 日 期	年 月 日	使用 者 姓 名	電 話
安 裝 地 址	市 縣	鄉 鎮 區	路 段 巷 弄 號 樓
經 店 銷 商 章	安 簽 裝 者 章		

(未蓋店章者無效)

KLC-1012X08



- 林內牌炊飯器是一台精心設計，符合您品質要求的瓦斯爐。
- 為使您的炊飯器保持在最佳狀態，使用前請詳閱本說明書。
- 請正確使用炊飯器，並妥善保存此說明書。

項 目	頁次
一. 特點.....	1
二. 炊飯器規格確認.....	1
三. 炊飯器構造及名稱.....	2
四. 安裝注意事項.....	3
五. 煮飯的方法.....	4
六. 使用的方法.....	5
七. 使用注意事項.....	7
八. 保養要點.....	8
九. 煮飯常識Q&A.....	9
十. 售後服務保固條款....	9
十一. 簡易維修方式/規格.	10
十二. 保證卡.....	封底



台灣林內工業股份有限公司 桃園市楊梅區梅獅路二段577號

TEL: (03) 431-3366 免付費客戶服務專線: 0800-093789 電話受理時間: 08:30-21:00
www.rinnai.com.tw 本說明書所有規格資料僅供參考, 正確資料依實物上所標示為準

業務用

一.特點

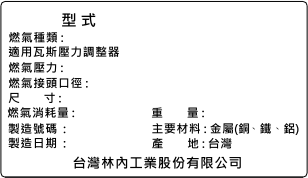
- 1.台灣生產製造品質及銷售第一。
- 2.我們的每一台炊飯器皆保有產品意外險，讓您使用更有保障。
- 3.多人份炊飯器，適合各種大型餐飲場所。
- 4.爐火煮飯，讓每一粒米飯皆軟硬適中香Q可口。
- 5.保溫裝置，隨時可端出香噴可口的白飯。

RR-50S1特別加裝部份

- 1.RR-50S1考克部份特別加裝穩壓器，不會因瓦斯壓力的異常，造成火焰燃燒不穩定而影響煮飯的品質。
- 2.感熱部份使用非熱脹器，使用壽命更長，故障率更低。

二.炊飯器規格確認

- 1.於炊飯器右側邊的規格銘牌會標示目前您使用炊飯器的型號，製造號碼，尺寸，瓦斯別，瓦斯水柱壓力，瓦斯消耗量，瓦斯管接頭口徑，重量，熱效率等資料。（如圖一）



(圖一)

- 2.請確認您使用的瓦斯氣體類別及瓦斯壓力,除了規格銘牌所標示的類別外,勿使用其他的瓦斯氣體。
- 3.在瓦斯標準壓力下，火焰的燃燒效果最好，請將瓦斯壓力設定在標準範圍內，高瓦斯壓力下產品的壽命易減短，也容易發生危險。

氣別	說明	標準瓦斯壓力
LPG	桶裝之液化瓦斯	280 ±50 mmH ₂ O
NG (NG1)	配管之天然瓦斯	150 ±50mmH ₂ O

- 4.瓦斯桶請勿倒放，勿置於高溫或陽光直接照射處。

十一.簡易維修方式/規格

原因 \ 狀況	引火台不能點火	保溫爐體不易點火	主燃燒器不易點火	火焰不穩定	燃燒時有異常聲音	爆發性的引火	燒焦的很嚴重	溢出的很嚴重	電源提早關閉	炊飯器髒污嚴重	處理方法
瓦斯開關沒有全開	○	○	○	○	○						瓦斯開關全開
各個壓板沒有全開	○	○	○	○	○						器具開關全開
瓦斯管內留有空氣	○	○	○	○							重複點火操作
瓦斯管彎曲擠壓	○	○	○	○							調整瓦斯管彎曲部份
瓦斯管有裂痕	○	○	○								換置瓦斯管
點火裝置故障	○	○	○								檢查,修理或換新
噴嘴堵塞	○	○	○								檢查,修理或換新
爐頭焰孔堵塞	○	○	○	○							檢查,修理或換新
空氣調節不當				○	○	○				○	檢查,修理或換新
感熱部有污垢							○		○		擦拭污垢
感熱部故障							○		○		檢查,修理或換新
點火操作不適當	○	○									參考"煮飯方法"
安裝不良			○			○	○	○	○		正確的安裝
煮飯方法錯誤								○	○		參考"煮飯方法"
使用的瓦斯和規格銘牌不一致	○	○	○	○	○	○		○		○	檢查,修理或換新
煮飯的鍋底有污垢							○		○		擦拭污垢

- 使用中熄火時,請立即關閉瓦斯。
- 再點火時，請稍微等待周圍未燃瓦斯消失，再依照器具使用之方法操作點火。
- 以上的方法如無法解決問題時，切勿自行拆卸改裝，務必聯絡本公司及各服務中心。

型式		50A系列	50S1系列
外型尺寸		φ 531*420 (最大外徑*高)	
重量		15kg	16kg
瓦斯連接管		φ 9.5 (瓦斯專用橡皮管)	
標準瓦斯消耗量	液化(LPG)	7.95kW	8.86kW
	天然(NG)	6.86kW	8.37kW
煮飯能力	公升	4~9	
	人份數	20~50	

九.煮飯常識Q&A

Q1: 按照平時煮飯的方式，為何煮出來的飯會比較硬呢？

A1: 原因有兩種。在器具正常的情況下：

(1) 米浸泡在水中的時間不夠。

(2) 米有新米和舊米兩種，而所需要的水量不同。(以下的數據為參考值)

	水分含有率	浸泡時間	與米對應的水量
舊米	11~12%	冬天60~90分鐘/夏天60分鐘	1.2~1.3倍
新米	13~14%	冬天60分鐘/夏天40~60分鐘	1.1倍

※通常白米水分含有率為22~23%時〔120分鐘為上限〕。

Q2: 為何飯煮好之後，放置一段時間，米飯會變成黃色呢？

A2: 因為附著在米表面上的米糠脂肪沒有完全洗乾淨，所以米飯煮好之後，經過一段時間，會因為氧化而變黃。

※洗米時間通常為三分鐘，太短有損米飯的味道，太長則米飯會有裂痕。

十.售後服務保固條款

家庭用機器售後服務收費之零件保固時間1年，業務用機器保固期半年，但如耗材（例如：熱脹器……等等）、包裝材料、說明書、保證卡、贈品等部分或因下列之原因發生不良或損壞，不在保固範圍內：

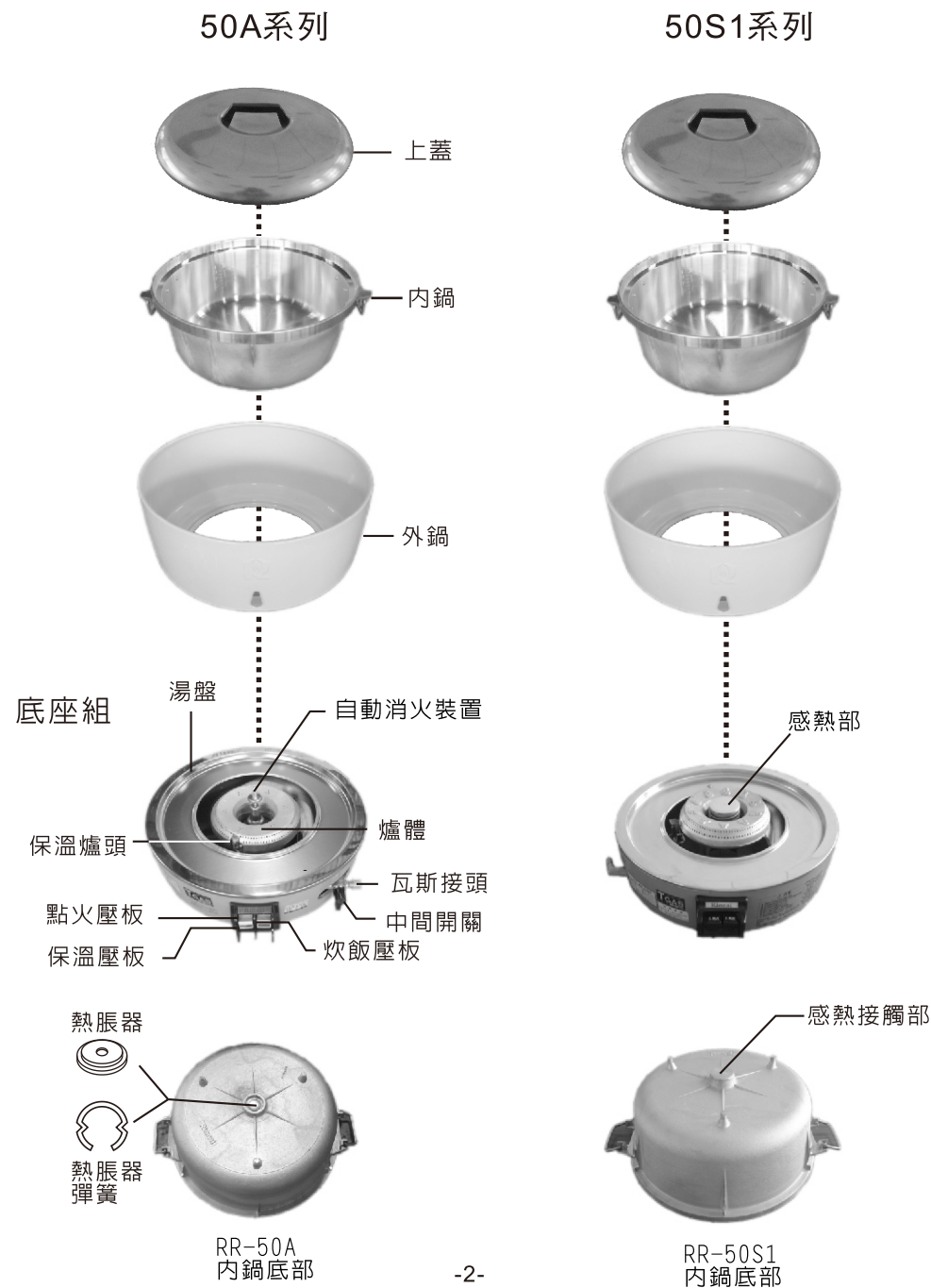
1. 天災、意外或人為疏忽。（如：地震、水災、雷擊、沙塵暴、颱風……等）
2. 未依照產品手冊之使用提示進行安裝及操作或使用未經認可之配件者。
3. 不符允許使用之環境或規格。（如：使用瓦斯壓力及種類不符規格造成損壞）
4. 安裝後因搬遷或其他原因於移運過程發生碰撞及震動等狀況造成損壞。
5. 環境因素造成線路或零件氧化。（如：高溫潮濕、長期曝曬或雨淋造成退色或鏽蝕）
6. 做為展示或測試設備使用。

※本說明書內容若有變更等未盡事宜，本公司保有條文修改之權利，不另通知。

※本產品為台灣國內專用商品，請勿使用及安裝於海外地區。若使用於其他國家及地區可能造成意外事故、器具故障。萬一被使用於海外時，本公司不負責產品維修在內的一切責任。

三.炊飯器構造及名稱

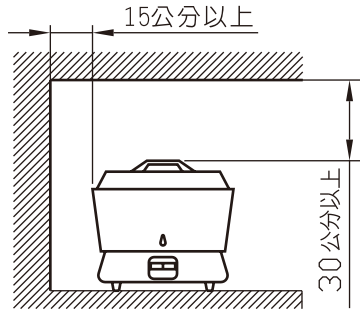
(圖面僅供參考,實際以實物為準)



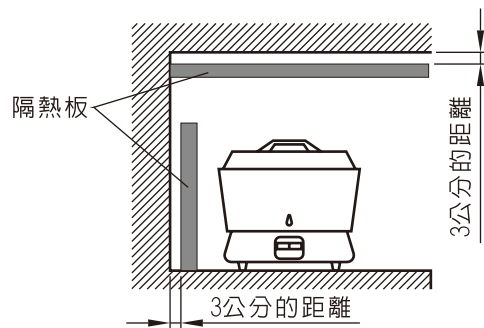
四. 安裝注意事項

1. 安裝距離

- 炊飯器周圍的牆壁若為木材或可燃物質時，和牆壁距離應為15cm，上方30cm以上。（如圖二）
- 和可燃的牆壁距離未超過10cm以上時，在器具和牆壁之間請安裝隔熱板。（如圖三）



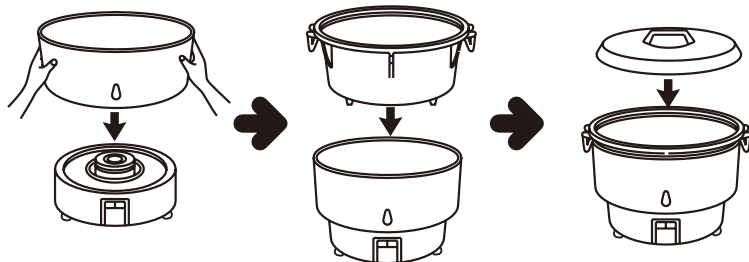
(圖二)



(圖三)

2. 組裝方式

1. 將湯盤正確的安裝在炊飯器底座。
 - 請勿將湯盤翻過來使用，如果沒有正確的安裝，會發生不能點火或自動熄火等情形。
2. 將外鍋正確的安裝在炊飯器底座上面。
3. 將內鍋於置於外鍋上，蓋上蓋子。
 - 外鍋偏離煮飯器底座，或是外鍋沒有正確的安裝，造成傾斜偏離時，請重新安裝。
 - 內鍋底部有水或是異物時，會造成點火不良及燃燒器堵塞，而造成煮飯時燃燒不良，所以鍋底請務必擦拭乾淨。



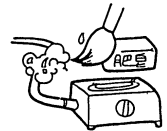
4. 火災預防

1. 使用中勿遠離（或外出）使用場所，否則易發生危險。
2. 炊飯器的附近，不可有窗簾或易引燃燒的物品在附近。
3. 炊飯器的上面或周圍勿放易燃品如油，布，紙。。。等。



5. 瓦斯漏氣的預防及對策

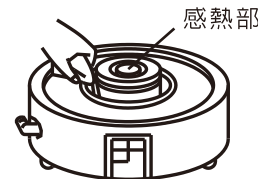
1. 瓦斯管要用瓦斯專用橡皮管，絕對禁止使用一般橡皮管，因沒有彈性又不耐熱，易導至危險。
2. 瓦斯管應隨時檢查更換，若老化或發覺管壁裂開或管固定有鬆弛，應儘速更換。
3. 使用中須隨時注意及確認火燄的燃燒是否正常。
4. 檢查瓦斯是否漏氣，應用肥皂水，切勿用火去試。
5. 使用後或外出及就寢時，應確認炊飯器及瓦斯來源開關是否確實關閉。
6. 一但發覺瓦斯洩漏，應馬上停止使用，並速將瓦斯關閉及打開窗戶，讓瓦斯流出外面，並速通知服務中心來檢修。
7. 萬一瓦斯洩漏，切勿打開抽風機或其他電器開關，因火花及火源會引起爆炸。



8. 發現瓦斯中毒者，應立即關閉瓦斯並打開門窗，搬離患者至空氣新鮮處，速送醫院急救。

八. 保養要點

1. 外鍋、內鍋、上蓋、湯盤請用中性洗潔劑清洗，再用乾布擦乾以免氧化，底座絕不可用水洗。
2. 湯盤如有髒污，請取出清洗，勿將底座內部結構弄溼。
3. 為使炊飯器有效的燃燒請將爐頭上的雜質清除，炎孔部份可用刷子清除。
熱電偶為熱感應之黃銅棒，請不要用硬質刷子去刷。
底座的感熱部及鍋底感熱部，請擦拭乾淨，頑強的污垢無法去除時，請用極細的砂紙（400 番）擦拭，但請勿刮傷表面。
4. 把手、指示板、壓板等均係樹脂做成，請勿用揮發性油劑擦拭。
5. 主爐頭絕頭對不能用水洗。
6. 炊飯器若長期不使用可塗上一層薄薄的油，以防止生銹。



七. 使用注意事項

1. 特別注意事項

1. 除炊飯器外側規格銘牌所標示的瓦斯種類外，不可使用其他氣體。
2. 爐頭部份僅能用於煮飯，不可另做他用，如煮開水及調理食物用。
3. 內鍋不可用於瓦斯爐上。

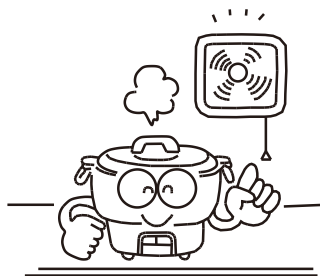


4. 下圖圈選處的零件請勿受撞擊。因撞擊而導致變形易造成感溫不良使煮飯效果不佳。



2. 通風注意事項

1. 長時間使用炊飯器，應打開窗戶或抽風機等通風設備，屋內務必保持空氣流通，（因長時間空氣不流通，會使空氣中含氧量減少，造成一氧化碳中毒現象）。



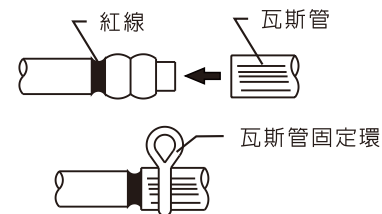
3. 安裝場所

1. 請安裝在通風良好的地方，並隨時注意通風。
2. 勿安裝於強風會吹入的場所。
3. 勿安裝於水會淋溼的場所及濕氣多的地方。
4. 請使用材質良好，長度適中的瓦斯管，安裝時注意瓦斯管不要彎曲，確實插入瓦斯接頭紅線位置，再用瓦斯固定環固定。
5. 不會有從上方落下物品的危險場所。



3. 瓦斯管注意事項

1. 瓦斯管須用瓦斯專用管。
2. 瓦斯管安裝時不可折彎，長度要適當(2公尺以下)。
3. 瓦斯管安裝時嚴禁接觸到炊飯器底座或從炊飯器底部穿過，以免高溫熔解。
4. 將固定環套在瓦斯管，連接瓦斯接頭，直至“紅色”記號為止，再用固定環確實固定。



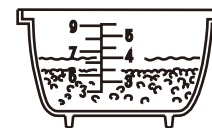
五. 煮飯的方法

1. 第一次使用時

1. 煮飯鍋，鍋蓋用中性洗潔劑清洗乾淨後，請用乾淨的布擦拭水份至乾為止。
2. 因為要進行消毒，所以請放入八分滿的淘米水後在煮飯鍋裏再進行煮沸。
3. 沒有經過氟加工的煮飯鍋，因水質關係加水煮沸後或是水一直置放於鍋內，水份未擦拭乾淨時，裏面會有發黑的情形發生。
4. 在煮飯以外的用途使用時（例如：使用食品的煮沸消毒，當作蒸東西的器具）煮飯鍋裏面會變黑。如果有變黑的情形也對人體無害，請安心的使用。
5. 剛開始用煮飯鍋時，鍋底有粘飯粒的情形，使用一段時間後黏飯粒的情形會愈來愈少。

2. 煮飯的方法

1. 正確的量米。
2. 淘米。
3. 加入正確的水量。
 - 一般一杯米約為一杯水，比例約為1:1。
 - 炊飯器的水位刻度為一般標準水量，請參考米的種類及個人喜好，調整水量的多寡。
4. 浸泡
 - 適當的浸泡時間為夏季30分鐘，冬季60分鐘。
 - 未浸泡過的米煮出來會變硬，且中心會有芯心。
 - 米浸泡而放置太久而乾燥時會變的容易裂開，也容易滋生雜菌。
5. 點火操作
 - 務必確認主燃燒器是否點火。
6. 自動熄火
7. 燜(15分鐘)後再攪拌



注意事項:

1. 煮飯鍋底鋪上昆布或加油於內會造成米飯不熟的原因。
2. 使用米網時，炊飯中央的米往下壓，並將米網重覆摺疊。
3. 使用過的米網，網孔會堵塞，所以請清洗乾淨後再使用，否則會米飯熟度不均勻的原因。

六. 使用的方法

1. 煮飯前的準備

- 確認點火壓板、炊飯壓板、保溫壓板都在關閉的狀態下，再將瓦斯開關打開。

2. 煮飯

1. 點火

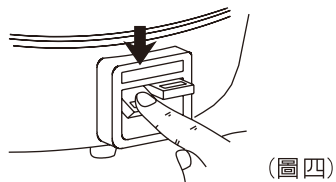
- 將點火壓板慢慢的往下壓，直到「卡」的聲音出現，然後等候數秒鐘，將手放開。(如圖四)
- 手離開後，請用點火確認口，確認保溫爐體是否點火。
- 點火壓板回到原來位置，保溫壓板依照按壓後之位置。(如圖五)

※ 手離開點火壓板後，若出現熄火現象，表示按壓時間不足，請再次依照說明重新操作，但點火壓板按壓的時間，需比前次更久，再放開。

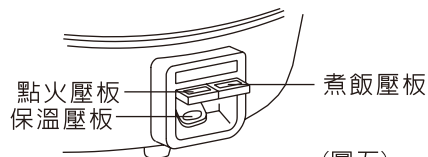
2. 煮飯

- 確認點火後，按下右側的煮飯壓板，主燃燒器點火後即開始煮飯。此時，請務必確認主燃燒器是否點火。(圖六)
- 按下煮飯壓板時，若主燃燒器尚未點燃，離手後，煮飯壓板會跳回到原來的位置。
- 萬一主燃燒器不能點火，中途熄火時，請將煮飯壓板拉起，直到「卡」的聲音出現為止。(圖八)

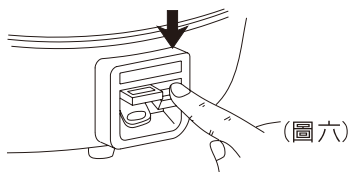
※ 點火順序若顛倒時，則無法點火，請勿強行按壓點火壓板及炊飯壓板。使用中若燃燒異常時，請先熄火，再將燃燒器點火。
燃燒器的焰孔若有灰塵造成堵塞，或是有溢出的湯汁時，請先熄火，待燃燒器冷卻，清掃焰孔後再行點火。



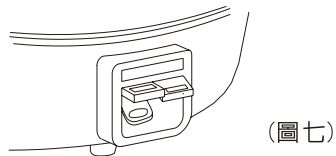
(圖四)



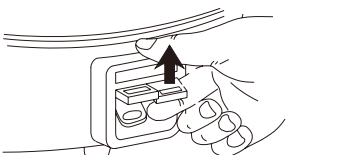
(圖五)



(圖六)



(圖七)



(圖八)

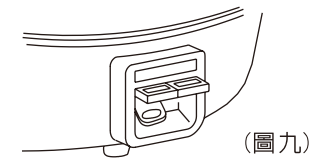
- 煮飯結束時，主燃燒器自動熄火，煮飯壓板會跳回到原來的位置(圖九)。

3. 燜飯

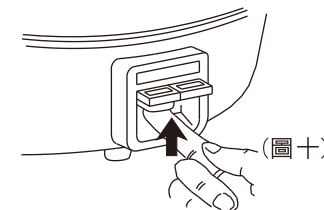
- 熄火後，請先燜熱15分鐘以上，煮出來的飯會比較美味。
- 若要保溫時，請不要拉起保溫壓板，可使其繼續保溫，如不需保溫時，請將保溫壓板拉起，並確認保溫爐體是否熄火。
- 若要使用保溫功能，請在煮飯後一個小時之內使用。

4. 使用後

- 拉起保溫壓板，確認保溫爐體熄火後，請關閉瓦斯開關。



(圖九)

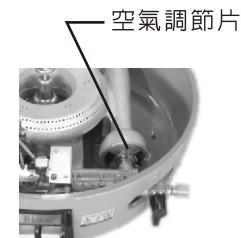


(圖十)

3. 空氣調節

為使瓦斯有效率的燃燒，請將空氣調節片調在適當的位置，因進出空氣的多寡會影響火焰的狀態。

- 1. 藍色火焰：正常的火焰。
- 紅色火焰：空氣量不足。
- 浮火：則為空氣量過多。



- RR-50S1此台炊飯器的空氣調節為固定形式，沒有必要調節，請依照原樣使用。