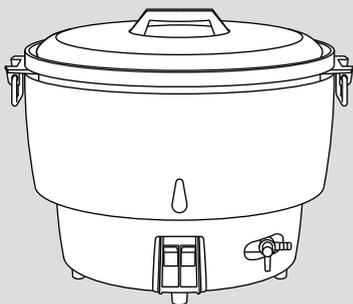
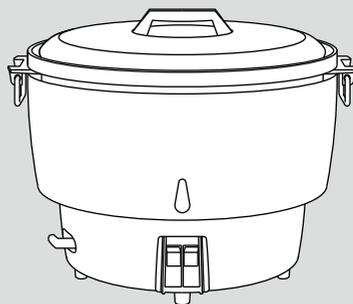


型號：
RR-50A系列



型號：
RR-50S1系列



瓦斯炊飯器 使用說明書

業務用

Rinnai

目錄

| | | | |
|-------------|---|---------------|----|
| 特點..... | 1 | 注意事項..... | 8 |
| 構造及名稱..... | 2 | 保養要點..... | 9 |
| 安裝..... | 3 | 售後服務保固條款..... | 9 |
| 安全距離 | | 常見問題／規格..... | 10 |
| 安裝場所注意事項 | | 保證卡..... | 封底 |
| 組裝注意事項 | | | |
| 瓦斯管安裝 | | | |
| 使用方法..... | 5 | | |
| 第一次使用 | | | |
| 煮飯操作順序 | | | |
| 空氣調節 | | | |
| 米飯煮食方法..... | 7 | | |

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

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，不會因瓦斯壓力異常，造成火焰燃燒不穩定而影響煮飯品質。
- 2.感熱部份使用非熱脹器，使用壽命更長，故障率更低。

構造及名稱

圖面樣式僅參考，以實物為準

50A系列



底座組



熱脹器

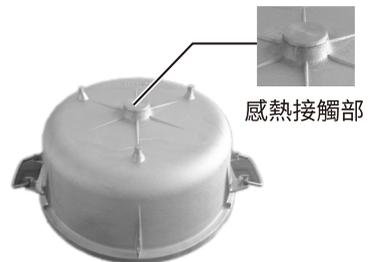


熱脹器 彈簧



RR-50A 內鍋底部

50S1系列



RR-50S1 內鍋底部

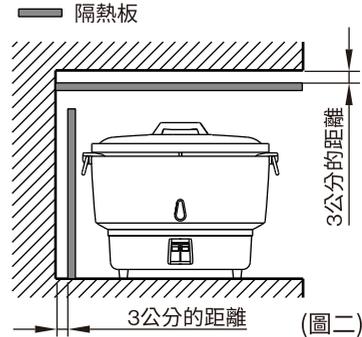
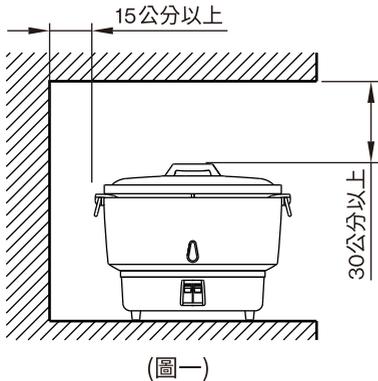
安裝

1. 安裝及使用前請確認您炊飯器可採用的燃氣別及燃氣壓力，除底座貼附的規格銘牌所標示氣體外，請勿使用其他的瓦斯別。
2. 在標準燃氣壓力下，火焰的燃燒效果最好，請將燃氣壓力設定在標準範圍內，高燃氣壓力下產品的壽命易減短，也容易發生危險。

| 燃氣別 | 說明 | 標準燃氣壓力 |
|---------|--------|--------------------|
| LPG | 桶裝液化瓦斯 | 2.8 ± 0.05 kPa |
| NG(NG1) | 配管天然瓦斯 | 1.5 ± 0.5 kPa |

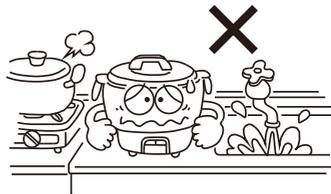
安全距離

1. 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15公分以上，上方為30公分以上。(圖一)
2. 和可燃的牆壁距離未超過10公分以上時，在器具和牆壁之間請加裝隔熱板。(圖二)



安裝場所注意事項

1. 須安裝在空氣流通的場所，但切勿安裝在密閉室內或易受強風吹入處。
2. 安裝處請注意不會有物品掉下來造成危險的地方。
3. 請勿安裝於會淋溼的場所。



組裝注意事項

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或沒有正確的安裝，會造成不能點火或瓦斯自動熄火等情形。(圖三)



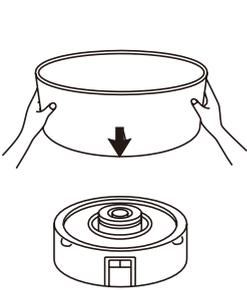
(圖三)

2.將外鍋正確的安裝在炊飯器底座上面。(圖四)

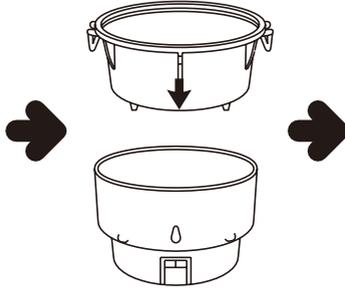
- 請確認外鍋是否穩固並正確的安裝在底座上，不可傾斜偏離。

3.請將內鍋置於外鍋上，並蓋上蓋子。(圖五)(圖六)

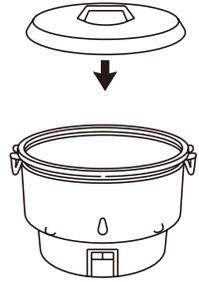
- 請務必要擦拭乾淨內鍋底部，若有水或是異物時，會造成點火不良及燃燒器堵塞，而造成煮飯時燃燒不良。



(圖四)



(圖五)



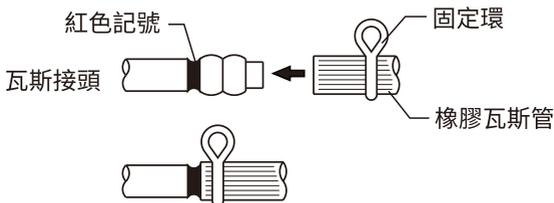
(圖六)

瓦斯管安裝

1.將固定環套在橡膠瓦斯管，並連接瓦斯接頭，直至紅色記號為止，再用固定環確實固定。

2.試漏→使用中性稀薄清潔液(肥皂水)塗佈在接頭處，打開瓦斯如有氣泡產生表示有漏氣，嚴禁用火種來試漏。

- 瓦斯管安裝時不可折彎，長度要適當(2公尺以下)。
- 嚴禁瓦斯管安裝時接觸到炊飯器本體或從底座下方穿過。以免高溫熔解，發生危險。
- 連接本爐具的橡膠瓦斯管，請使用依國家標準檢驗合格的燃氣配管。



使用方法

第一次使用

- 1.內鍋、鍋蓋請用中性洗潔劑清洗乾淨後，再用乾淨的布擦乾水份。
- 2.接著要進行消毒，請放入八分滿的洗米水在煮飯鍋裏進行煮沸。
 - 沒有經過氟加工的內鍋，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，裏面可能會有發黑的情形；若使用於煮飯以外的用途時(例如使用食品的煮沸消毒；當作蒸東西的器具)內鍋裏面會變黑。
 - 如果有變黑的情形請放心，這對人體是無害地。
 - 內鍋剛開始用時，飯粒會有黏在鍋底，使用一段時間後這種情形會愈來愈少。

煮飯操作順序

操作前請確認點火壓板、炊飯(煮飯)壓板、保溫壓板都在關閉的狀態下，再將瓦斯栓開關打開。

煮飯操作順序

點火



煮飯



燜飯



熄火

- 按下點火壓板 (保溫爐體點火)
- 按下炊飯(煮飯)壓板 (主燃燒器點火)
- (主燃燒器自動熄火 保溫爐體繼續燃燒)
- 拉起保溫壓板 (保溫爐體熄火)

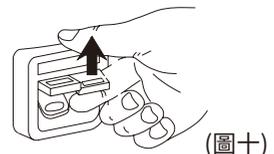
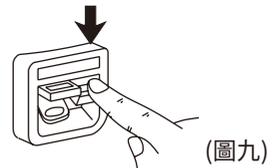
點火

- 1.將點火壓板輕緩的往下按壓，直到出現「卡」的聲音，待著火後，再將手放開。(如圖七)
- 2.點火壓板會回到原來位置，保溫壓板依舊在按壓後的位置。(如圖八)
 - 手離開後，請確認保溫爐體是否點火。
 - 保溫爐體無法點著時，請再重複點火動作。



炊(煮)飯

- 1.確認保溫爐體火點著後，按下右側的炊(煮)飯壓板，主燃燒器被點燃後即開始煮飯。(圖九)
 - 請務必確認主燃燒器是否點著。
 - 按下炊(煮)飯壓板時，若主燃燒器火尚未點著即離手，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，請將炊(煮)飯壓板拉起，直到「卡」的聲音出現為止。(圖十)



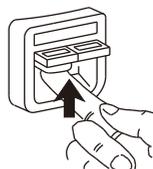
- 點火順序若顛倒則無法點火，請勿強行按壓點火壓板及炊飯(煮飯)壓板。
- 使用中若火焰燃燒異常時，請先熄火，確保安全沒問題後再點火。
- 燃燒器的焰孔若因髒汙造成堵塞，或是有湯汁溢出，請先熄火，待燃燒器冷卻後，再清除髒汙。
- 煮飯結束時，主燃燒器會自動熄火，炊飯(煮飯)壓板會跳回到原來的位
置。(圖十一)



(圖十一)

燜飯

1. 煮完飯後若要保溫，請暫時不要拉起保溫壓板，可持續保溫。
2. 如不需保溫，請將保溫壓板拉起，並確認保溫爐體是否熄火。
 - 熄火後，請先燜15分鐘以上，煮出來的飯會比較美味。
 - 若要使用保溫功能，請在煮飯後一個小時之內使用。



(圖十二)

使用後

拉起保溫壓板，確保保溫爐體熄火後，關閉瓦斯開關。(圖十二)

空氣調節

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

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。



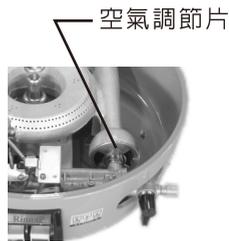
空氣適當
(正常火焰)



空氣不足
(易產生紅火)



空氣過多
(易產生浮火)



空氣調節片

●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。

米飯煮食方法

煮飯的方法

- 1.正確的米量。
 - 使用標準量米杯(滿杯約800ml)計算適量的米量。
- 2.洗米。
 - 為了不讓米粒吸收到含有米糠的水,第一次的洗米水一定要倒掉。
 - 迅速的攪拌清洗直到水變清澈為止。
 - 洗米不徹底,煮出的飯無法提昇美味,並會泛黃、燒焦。
- 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
 - 洗米後請務必浸泡30分鐘以上再煮飯。
 - 剛洗過的米煮出來的飯會比較硬。
 - 浸泡過久的米較易破碎。若混雜破碎的米粒或洗米不徹底,煮出來的飯無法提昇美味、泛黃、不好吃。
- 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

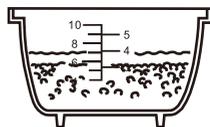
●米量換算表(參考)

| | |
|------------|-----------|
| 30人份=6.75 | 滿米杯=4.7公斤 |
| 40人份=9 | 滿米杯=6.3公斤 |
| 50人份=11.25 | 滿米杯=7.9公斤 |

※註:1滿杯米=0.7公斤=0.8公升。

●水量刻度表(參考)

| |
|-----------------------|
| 30人份:米量5400ml,水量加到刻度3 |
| 40人份:米量7200ml,水量加到刻度4 |
| 50人份:米量9000ml,水量加到刻度5 |



注意

- 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,否則會造成米飯熟度不均勻。
- 4.水量刻度表刻度10L只適用煮55人份長秈米;圓粳米最大炊煮量為50人份(刻度9L)。

煮飯常識Q&A

Q1.按平常煮飯的方式,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油脂沒有完全洗乾淨,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。太短有損米飯風味,太長米飯會有裂痕。

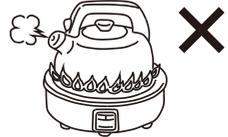
注意事項

使用注意事項

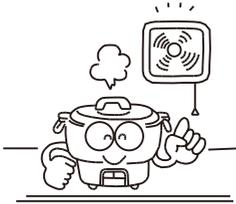
- 1.除炊飯器底座規格銘牌所標示的瓦斯種類外，不可使用其他氣體。
- 2.爐頭部份僅能用於煮飯，不可另做他用，如煮開水及調理食物用。
- 3.內鍋不可用於瓦斯爐上。



- 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。



- 5.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，易造成一氧化碳中毒現象）
- 6.使用中勿遠離（或外出）使用場所，否則易發生危險。
- 7.炊飯器的附近，不可有窗簾或易燃物品如油、布、紙...等在附近。



瓦斯漏氣的預防及對策

- 1.瓦斯管要用國家檢驗合格的瓦斯專用橡皮管，絕對禁止使用一般橡皮管，因沒有彈性又不耐熱，易導致危險。
- 2.瓦斯管應隨時檢查更換，若老化或發覺管壁裂開或固定環有鬆弛，應儘速更換。
- 3.使用中須隨時注意及確認火焰的燃燒是否正常。
- 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栓開關是否確實關閉。
- 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，並請聯絡林內客服中心或各地營業所。
- 7.萬一瓦斯洩漏，切勿打開抽風機或其他電器開關，因火花及火源易引起爆炸。
- 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。

保養要點

1.不能弄溼或水洗的零件:

- 底座的熱感應部及鍋底的熱感應部。
- 主爐頭。
- 保溫(點火母頭)爐頭。

2.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。

3.把手、指示板、壓板等均係樹脂做成,請勿用揮發性油劑擦拭。

4.長時間不使用時,請務必關閉瓦斯栓、並塗上一層薄薄的油,以防止生鏽。
若先清潔保養,下次用時會更方便。



售後服務保固條款

家庭用器具售後服務收費之零件保固時間時間1年,業務用器具保固期半年,但如耗材(例如:熱脹器.....等等)、包裝材料、說明書、保證卡、贈品等部份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.不符合允許使用之環境規格。(如:燃氣別、燃氣壓力不符合規格造成損壞)
- 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及外島地區。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,本公司不負責含產品維修在內的一切責任。

※外島地區如欲使用林內產品,請洽當地林內經銷商,以保有完整售後保固及服務。

常見問題/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 | 燃燒時有異聲 | 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，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，請聯絡林內客服中心或各地營業所。

| 型式 | | 50A 系列 | 50S1 系列 |
|---------|----------|-------------------------|---------|
| 外型尺寸 | | Ø 531 x 420 mm (最大外徑x高) | |
| 重量 | | 15 kg | 16 kg |
| 瓦斯管連接 | | Ø 9.5mm (瓦斯專用橡皮管) | |
| 標準燃氣消耗量 | 液化 (LPG) | 7.95 kW | 8.86 kW |
| | 天然 (NG) | 6.86 kW | 8.37 kW |
| 煮飯能力 | 公升 | 4 ~ 9 | |
| | 人份數 | 20 ~ 50 | |

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。
- 超過保固期限，如需更換零件，則需收取工本費。
- 其他保固有關於事項，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 (街) | 巷 弄 | 號 樓 |
| 經 店 銷 商 章 | | | 安 裝 者 章 | | |

(未蓋店章者無效)

KLC-1020

台灣林內工業股份有限公司

32658 桃園市楊梅區梅獅路二段577號

電話 (03)431-3366

免付費電話 0800-093-789

電話受理時間 08:30-21:00

www.rinnai.com.tw

官 網



FB粉絲團

