

# Rinnai



## 瓦斯饭煲 安装与使用指南

型号：RER-55AS



### 安全须知

在本产品或其它任何器具的附近请勿储放或使用瓦斯或其它可燃气体和液体。

### 警告

安装、调试、改装、检修或保养不当会造成财产损失及/或人员伤亡。在安装或维修本产品之前，请阅读安装、使用和保养指南。

### 用户须知

请与当地供应商联络，了解在闻到瓦斯气时应采取哪些措施。请将所获信息张贴在醒目之处。

安装人员在安装完毕之后必须将本手册交给用户保留以备将来参考。



02166326

TRER55AS-IAS-C/SX05(00)  
Printed in Japan 2013.07

# 目录

---

## 基本信息

---

- 1. 零件名称 ..... 1
- 2. 规格 ..... 1

---

## 安装指南

---

- 1. 安装前注意事项 ..... 2
- 2. 位置和间距 ..... 2

---

## 使用指南

---

- 1. 使用指南 ..... 3
- 2. 煲饭步骤 ..... 4
- 3. 察看炉头 ..... 5

---

## 保养/维修

---

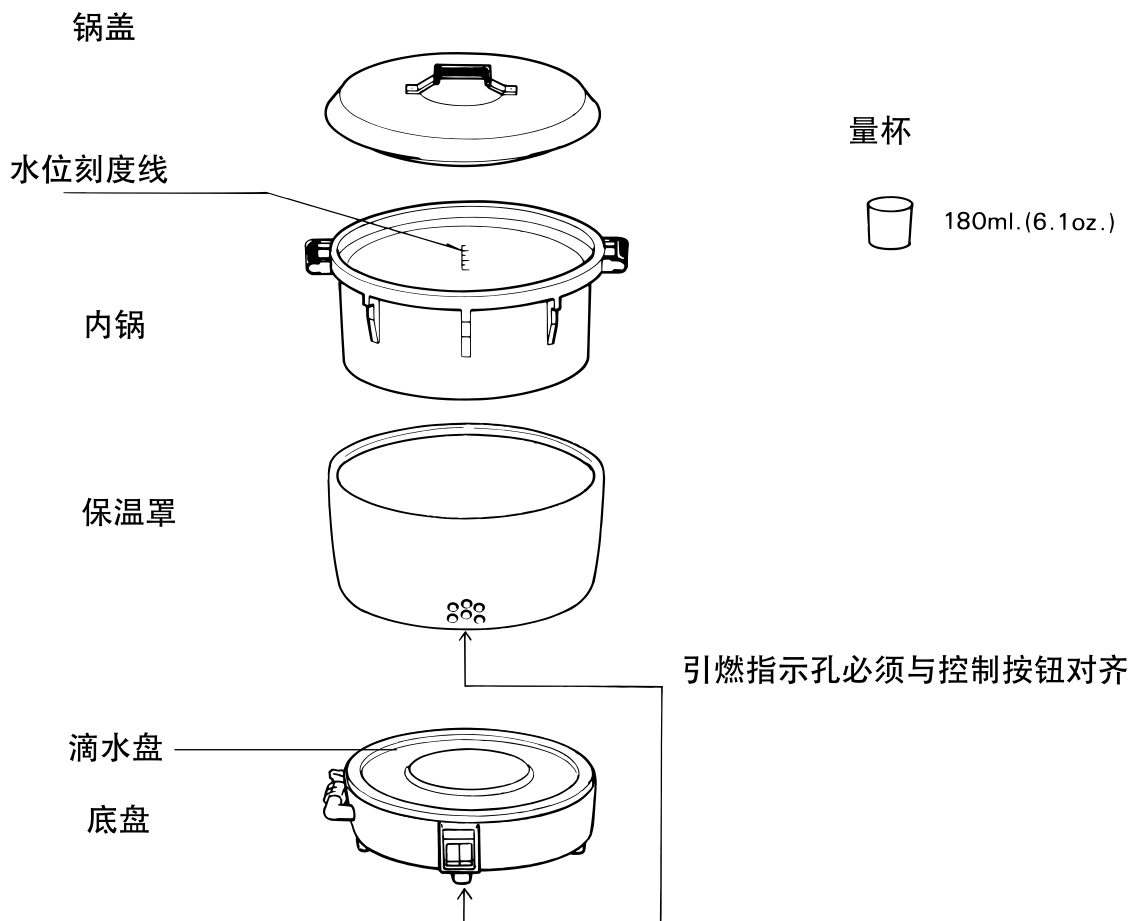
- 1. 清洁 ..... 6
- 2. 故障排除 ..... 6
- 3. 维修 ..... 7

- 附录 分解简图 ..... 8
- 保证期限 ..... 12



# 基本信息

## 1. 零件名称



## 2. 规格

类别		瓦斯饭煲
型号		RER-55AS
尺寸	高 宽 深	18" 23 7/16" 18 15/16"
重量 (净重)		34.0 LBS.
容量	杯	25 – 55
燃气接头		1/2" NPT 母接头
安全装置		熄火保险装置
额定输入		35,000 BTU/h (NAT. GAS), 34,000 BTU/h (LP. GAS)
认证		加拿大标准协会
证书		NSF 国际认证公司

# 安装指南

## 1. 注意事项

1. 安装必须按照当地规章制度进行，如果当地没有相关规定，请按照国家燃气法/ANSI Z223.1、国家燃气安装法/CAN/CGAB149.1或丙烷安装法/CAN/CGA-149.2进行安装。
2. 本饭煲可使用天然气或液化石油气。请确保供气种类与饭煲铭牌所示种类相符。
3. 进行任何系统气压测试时，如果测试压力高于1/2 psig，饭煲及其外接截止阀必须与供气管道系统断开。
4. 进行任何供气管道系统气压测试时，如果测试压力等于或低于1/2 psig，必须关闭饭煲的外接手动截止阀，使饭煲与供气管道系统隔离。
5. 供气商须知：检查安全阀是否正常，必须遵循以下步骤：
  1. 取出内锅、保温罩和水滴盘。
  2. 按下点火按钮，直到听到喀嗒声，继续按下10秒钟左右。
  3. 松开点火按钮-引燃器应点燃。如果引燃器没有点燃，请重复步骤2。
  4. 保温按钮仍处于按下状态。
  5. 上推保温按钮，仔细听取微弱的金属喀嗒声（约60-180秒）。此声音表示安全阀正在接通，安全阀运行正常。

注：引燃器阀没有截止气流的功能，除非使用饭煲外接的手动阀或保温按钮。

## 2. 位置和间距

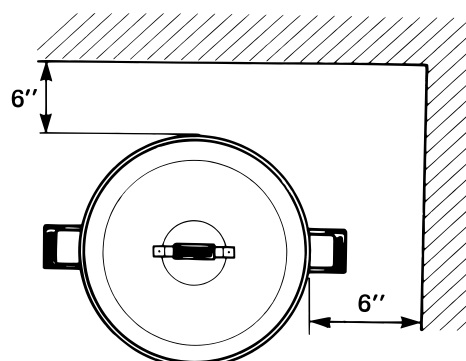
### 位置

1. 饭煲附近请勿储放可燃物、燃气或其它可燃气体和液体。
2. 将饭煲置于通风良好处。勿堵塞或覆盖保温罩与内锅之间的空间。勿阻塞燃气流和通风气流。
3. 燃烧室的进气口应畅通无阻。

### 间距

与可燃物的间距至少为：  
侧距6英寸，后距6英寸。

与不可燃物的间距至少为：  
侧距0英寸，后距0英寸



# 使用指南

## 1. 使用指南

1. 确保手动阀已开启且(6)个引燃指示孔已与控制按钮对齐。见第1和5页。
2. 按下 1. **点火** 按钮，直到听见喀嗒声，继续按压10秒钟左右。
3. 松开 1. **点火** 按钮，察看六个引燃指示孔，检查引燃器是否点燃。  
(1. **点火** 按钮将跳回，保温按钮仍处于按下状态)。
4. 如果引燃器没有点燃，等5分钟后重复第1至3步骤以重新点火。
5. 按下 2. **煲饭** 按钮以点燃主炉头。观察6个指示孔，察看主炉头是否点燃。

注：\* 如果保温罩安装不当，即使引燃器已燃，主炉头也不会点燃。

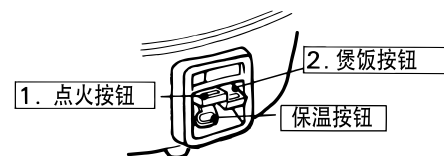
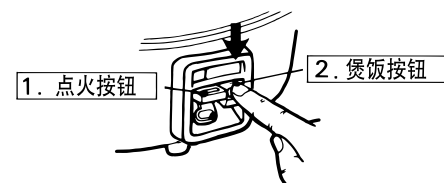
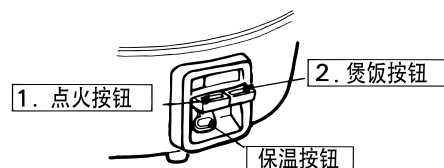
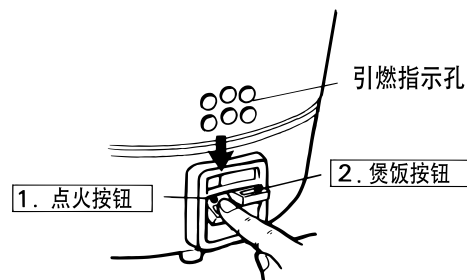
- \* 煲饭期间勿上推 **保温** 按钮。饭煲会因此停止工作。
- \* 如果主炉头没有点燃或中途熄火，上推 2. **煮饭** 按钮，直到听到喀嗒声。
- \* 请勿先按 2. **煲饭** 按钮，如果引燃器没有点燃，该按钮则不会被按下。
- \* 煲饭完毕后，2. **煲饭** 按钮会自动跳起。

## 2. 关煲

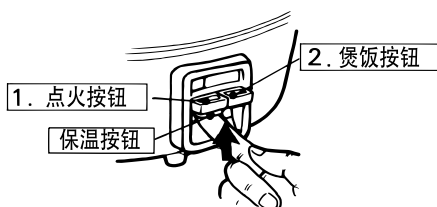
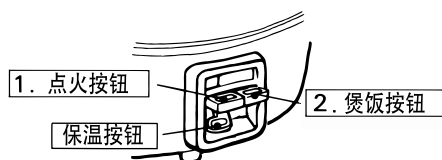
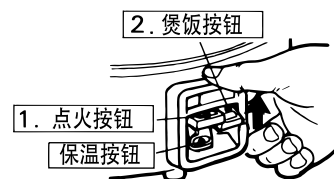
煲饭完毕取出内锅之前，**上推**保温按钮，直到听到喀嗒声，这表示它处于“关闭”位置。

警告：\* 点火时，脸部不要靠近指示孔。

- \* 如果难以观察引燃火焰，重新放置保温罩，使指示孔与控制按钮对齐。见第1和5页。



注：煲饭期间请勿上推**保温按钮**。



### 3. 煲饭步骤

1. 用所附量杯量米。

如果不用量杯，请参考下表：

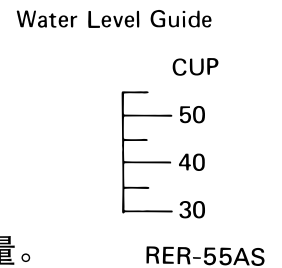
杯数		干米重量 (磅)	
10	=	3.3	
20	=	6.6	
30	=	9.9	1量杯=5.3 盎司 (液体oz)
40	=	13.2	= 180 毫升 (ml)
50	=	16.5	
55	=	18.2	

2. 用清水将米洗净。

3. 将洗净的米放入内锅。加水至内锅中相应的水位刻度线。  
(例如，若用米30杯，米下锅后，加水至水位刻度线“30”。

注：A. 用水量是影响米饭质量的重要因素。用水多少与米的干燥程度、陈旧程度和谷物种类都有关系。请根据自己的需要和口味调节水量。  
B. 水位不要超过最高水位刻度线。

4. 将米浸泡30分钟，然后开始煮饭。





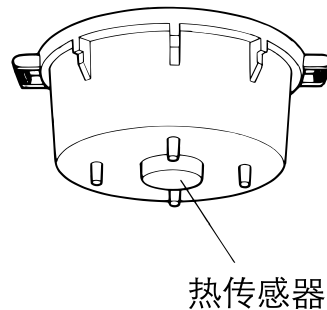
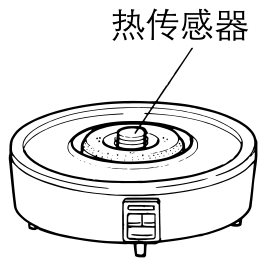
## 保养/维修

### 1. 清洁

让电饭煲冷却1小时。

重要信息：

1. 底盘中心以及内锅底心的热敏部件需每日清洁。请用布巾擦去水份、油污或脏物。



2. 可用清洁剂和水清洁内锅、保温罩和锅盖。使用一般的餐具洗涤剂。洗完后用干布擦干。不要用水清洁炉头。
3. 用湿布擦去滴水盘中的水份、油污和脏物。
4. 若炉头被堵，请让维修工或供气公司予以清理。

## 故障排除

故障	原因	措施
1. 煲饭完成之前主炉头熄火。	加水不足。	加水适当。见说明。
	热传感器沾有倾洒物。	清洁热传感器。如何清洁，见上文。
	滴水盘、内锅及/或保温罩 放置不当。	将电饭煲各部件放置到位。见说明。
	温控器失灵或太脏	更换热传感器。与代理商联络，购买零件或进行清洁。

2. 煲饭期间，引燃器和主炉头熄火。	引燃器沾有倾洒物。	清洁或更换引燃器。
	引燃器通气口堵塞。	清洁或更换引燃器通气口。
	供气气压太低。	检查供气管线的尺寸是否适宜。所有阀门必须完全开启。
	热电偶沾有倾洒物或太脏。	清洁或更换热电偶。
3. 主炉头没有自动熄火	温控器失灵或太脏。	清洁热传感部件。更换热传感器。与代理商联络购买零部件。
4. 主炉头火焰不足。	供气气压太低。	检查供气管线的尺寸是否适宜。所有阀门必须完全开启。与供气商联络。
	主通气口堵塞。	清洁或更换主通气口。
5. 主炉头的火焰呈黄色。内锅底部覆有烟灰。	燃气种类不符。	查看铭牌，确定燃气种类。
	主炉头沾上倾洒物。主炉头被倾洒物覆盖或昆虫钻进主炉头。	清洁或更换主炉头。检查主炉头内部。
6. 火焰悬浮	主炉头沾上倾洒物。主炉头部件或开口堵塞。	清洁主炉头部件或更换主炉头。
7. 溢出。	加水过多。	用水适量。见说明。
8. 内锅内侧变成深灰色。	洗后未擦干的内锅闲置很长时间。	洗后用干布擦干。
	进行蒸汽消毒时，内锅的铝制表面会变成深灰色。	铝材的这种变色对健康无害。

有关护养修理之宜，请与厂商、厂商代理或当地维修公司联络。

### 3. 维修

TarHong

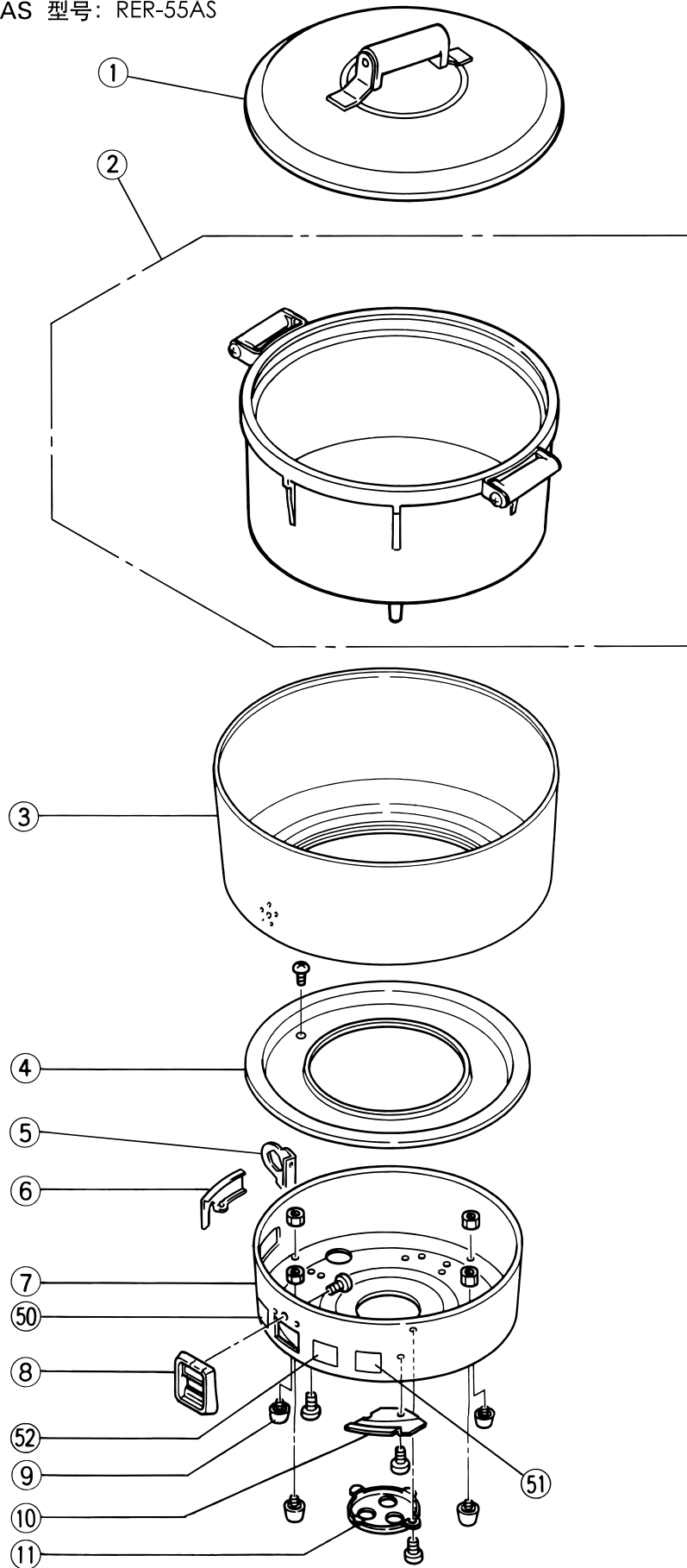
780 South Nogales Street

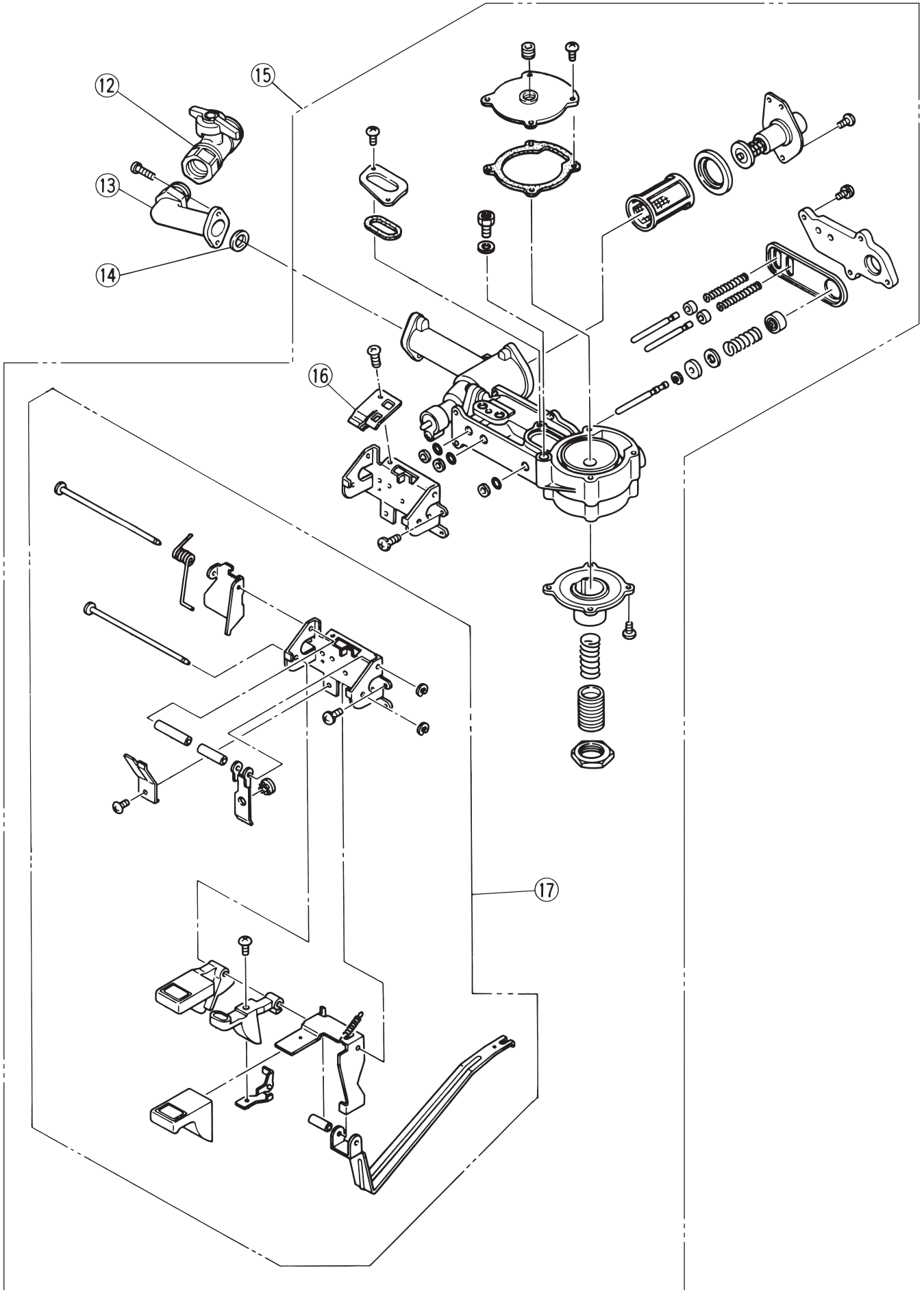
City of industry, CA 91748

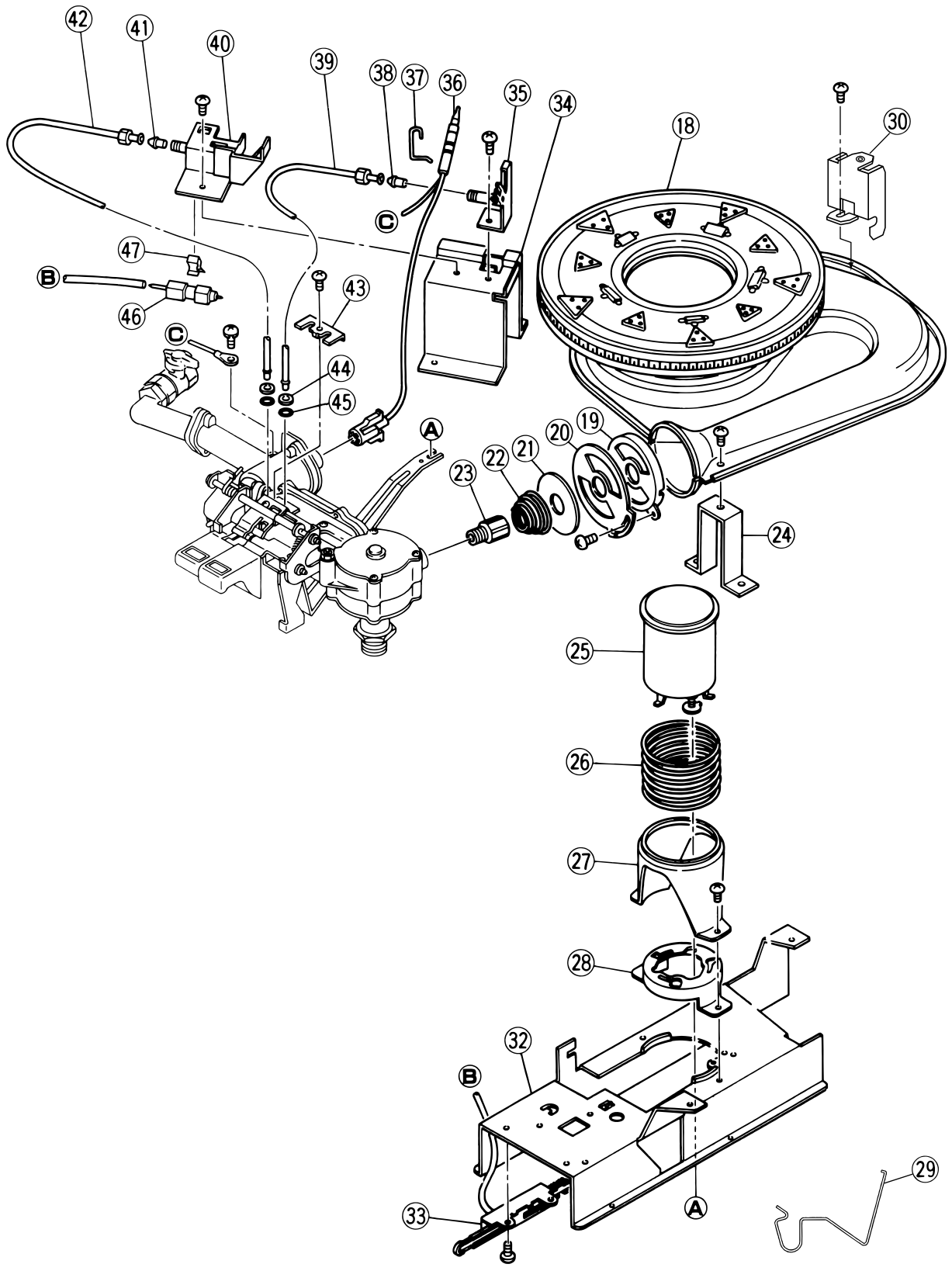
电话: 1-626-935-1605

# SCHEMATIC DISASSEMBLY / 分解简图

MODEL RER-55AS 型号: RER-55AS







## PARTS LIST / 零件单

NO.	PART NAME	零件名称	图纸编号
1	Lid Ass'y	锅盖	RR84-32034
2	Rice Pot Ass'y	内锅	RR77-1733
3	Heat Shroud	保温罩	RR77-20413
4	Drip Pan	滴水盘	36550
5	Cock Mount Plate	阀拴安装板	BRR37-113
6	Connecting Inlet Cover	入口接头套	BRR37-345
7	Bottom Casing	底壳	RR82-2655
8	Control Panel	控制面板	BRR37-117
9	Rubber Leg Ass'y	橡胶脚垫	49231
10	Pressure Adjust. Hole Cover	气压调节口罩	BRR37-332
11	Under Cover	底罩	RR77-4590
12	Manual Valve	手动阀	BRR37-244
13	Cock Joint	阀拴接头	BRR37-401
14	Packing	包装	C36E1-6
15	Combination Control Ass'y (for Prop.) Combination Control Ass'y (for Nat.)	组合控制组装 (用于丙烷气) 组合控制组装 (天然气)	DRR37-213-6 DRR37-213-5
16	Lock Plate	锁板	ARR37-600
17	Operating Unit	操作单元	BRR37-243
18	Burner	炉头	CRR37-338
19	Air Shutter Plate	空气调节阀板	BRR37-315
20	Air Shutter	空气调节阀	BRR37-313
21	Supplementary Damper	辅助气流调节器	BRR37-340
22	Damper Push Spring	气流调节器 推力弹簧	RR77-4641
23	Main Orifice (for Prop.) $\varnothing$ 1.67 Main Orifice (for Nat.) $\varnothing$ 2.5	主通气口 (用于丙烷气) $\varnothing$ 1.67 主通气口 (用于天然气) $\varnothing$ 2.5	RMC-7523-1.67 RMC-7523-2.5
24	Burner Fitting Board	炉头配件板	ARR37-104
25	Thermal Sensing Unit Ass'y	热传感器组件	BRR37-505
26	Thermal Sensing Unit Spring	热传感器弹簧	46608
27	Magnet Case Guide	导磁铁	RR77-3582
28	Base Magnet Case	热传感器止动销弹簧	39346A
29	Thermal Sensing Stopper Pin Spring	滴水盘固定板	ARR40-306
30	Drip Pan Fixing Plate	炉头	BRR37-103
32	Burner Plate	点火装置	RR77-2588
33	Piezo Ele' Ignition Device	点火装置	BRR37-107
34	Pilot Fitting Board	引燃器配件板	BRR37-329
35	Constant Pilot Burner (for Prop.) Constant Pilot Burner (for Nat.)	稳定引燃式炉头 (用于丙烷气) 稳定引燃式炉头 (天然气)	BRR37-326-3 BRR37-326-5
36	Thermocouple	热电偶	RR82-41318-02
37	Thermocouple Fixing Ping	热电偶固定圈	ARR32-623
38	Pilot Orifice (Constant) (for Prop.) $\varnothing$ 0.21 Pilot Orifice (Constant) (for Nat.) $\varnothing$ 0.25	引燃器通气口 (稳定) (用于丙烷气) $\varnothing$ 0.21 引燃器通气口 (稳定) (天然气) $\varnothing$ 0.25	ARR37-331 6541-96-0.25
39	Constant pilot Tube	稳定引燃管	BRR37-403-1
40	Pilot Holder Ass'y	引燃器座	CP-50746
41	Pilot Orifice (Instant) (for Prop.) $\varnothing$ 0.4 Pilot Orifice (Instant) (for Nat.) $\varnothing$ 0.65	引燃器通气口 (瞬时) (用于丙烷气) $\varnothing$ 0.4 引燃器通气口 (瞬时) (天然气) $\varnothing$ 0.65	6541-96-0.4 6541-96-0.65
42	Ignition Pilot Tube	引燃点火管	BRR37-403-2
43	Connecting Tube Push Metal	管接头金属推块	ARR37-333
44	Washer	垫圈	CP-20805
45	O-Ring	O形圈	C5G1-8
46	Electrode	电极	CP-50188
47	Plug Holder	阀栓座	CP-50709
48	Measuring Cup	量杯	RR79-4951
49	Instructions	说明	TRER-55AS-IAS-C/S
50	Rating Plate	铭牌	BRR37-943
51	Warning Label	警告标签	BRR37-945
52	Instruction Label	说明标签	BRR37-944

# 保证期限

## 担保项

本担保承保任何材料或工艺缺陷（以下述条款为限）。本担保承保原购方以及其受让人（只要本产品仍在原来的安装地点）。本担保仅承保产品首次安装，如果产品被移动或在新地点重新安装，本担保将自行作废。

## 担保期

项目	担保期
所有零件	自购买日起1年
合理的劳务费	自购买日起1年

## Rinnai 的责任

对任何具有材料或工艺缺陷的产品或零部件，Rinnai 将负责修理或更换（以下述条件为限）。Rinnai 将支付合理的劳务费或运输费，若经Rinnai的授权经销商事先许可。所有修理零件必须是Rinnai的原装零件。所有修理或更换工作必须由Rinnai或其经销商授权的个人或维修公司进行。

是否可以更换产品，只有Rinnai才能决定。Rinnai没有授权任何个人或公司与产品更换相关的责任或义务。如果Rinnai决定产品无法修复，Rinnai可自行决定用相当产品予以更换。

## 如何获得保修服务？

欲修复本担保所承保的缺陷产品，您必须与授权经销商或安装商联络。若非如此，本担保将会失效。欲知当地授权经销商或安装商之名称，请访问Rinnai网站（HYPERLINK "http://www.rinnai.us" www.rinnai.us），致电Rinnai（电话：1-800-621-9419），或致函Rinnai（地址：103 International Drive, Peachtree City, Georgia 30269）。

要求保修时，您需要出示购买凭证。注明销售日期的收据，或担保登记卡（必须在产品购买日后30天内填写并寄回Rinnai）都可作为购买凭据。请填写本文所附的担保登记卡并按照卡上所示地址将其寄回Rinnai。该卡经Rinnai查收后将作为产品的购买凭据。然而，寄回该登记卡不是使本担保生效的必要条件。

## 不保项

因事故、滥用、误用、改装、应用不当、不可抗力、安装不当或保养、维修不当，或材料或工艺缺陷之外的任何原因所造成的失效或操作失灵，均不在本担保的承保范围之内。序号或出品日期被涂去的产品亦不在本担保的承保范围之内。

对任何特殊、偶然、间接或继发的损失，包括人身伤害、财产损失、停用或不便，Rinnai将不承当任何责任。

## 隐含担保限制

州法下的任何适销性和适用性隐含担保之期限将以本有限担保期为限，除非州法所规定的期限更短。有些州府不允许对隐含担保期的长短予以限制，因此上述条例也许对您无效。

本担保将予以您特定的法律权利，您也许还具有其它权利，具体情况因州而异。

# GARANTÍA LIMITADA

## Producto comercial de cocción Rinnai modelo RER-55AS

### ¿QUÉ ES LO QUE ESTÁ CUBIERTO?

Esta Garantía cubre todo defecto en los materiales o manufactura, con sujeción a los términos que se establecen más adelante. Esta Garantía se extiende al comprador original y a cesionarios subsiguientes, pero únicamente mientras el producto permanezca en el sitio de la instalación original. Esta Garantía se extiende únicamente para la primera instalación del producto, y termina si el producto es desplazado o reinstalado en una nueva ubicación.

### ¿CUÁNTO DURA LA COBERTURA?

<u>Ítem</u>	<u>Período de cobertura</u>
Todas las piezas	1 año desde la fecha de la compra
Cargos razonables de mano de obra	1 año desde la fecha de la compra

### ¿QUÉ HARÁ RINNAI?

Rinnai reparará o reemplazará el producto o cualquier pieza o componente que tenga defectos en los materiales o en la manufactura, con las excepciones que se establecen más adelante. Rinnai pagará costos razonables de mano de obra y de transporte, siempre que usted obtenga una autorización previa de un Distribuidor Autorizado Rinnai.

Todas las piezas de reparación deben ser piezas Rinnai genuinas. Todas las reparaciones o reemplazos deben ser realizados por una persona o compañía de servicio que haya sido autorizada por Rinnai o por su distribuidor.

El reemplazo del producto puede ser autorizado únicamente por Rinnai. Rinnai no autoriza a ninguna persona o compañía a asumir por ella ninguna obligación o responsabilidad en conexión con el reemplazo de un producto. Si Rinnai determina que la reparación de un producto es imposible procederá a reemplazarlo por un producto comparable, a criterio de Rinnai.

### ¿CÓMO OBTENGO SERVICIO?

**Para la reparación de un producto defectuoso bajo esta Garantía, usted debe contactar con un Distribuidor o Instalador Autorizado. Si no contacta con un Distribuidor o Instalador Autorizado, la Garantía se anulará.** Para obtener el nombre del Distribuidor Autorizado o Instalador más cercano, visite el sitio Web de Rinnai ([www.rinnai.us](http://www.rinnai.us)), llame a Rinnai al 1-800-621-9419, o escriba a Rinnai a 103 International Drive, Peachtree City, Georgia 30269, Estados Unidos.

Se requiere una prueba de la compra. Usted puede exhibir una prueba de su compra mediante un recibo de venta con fecha, o completando y enviando por correo la tarjeta de registro de Garantía que se acompaña, dentro de los 30 días de la compra del producto. **Por favor, complete la tarjeta de registro de Garantía que se acompaña, y envíela por correo a Rinnai a la dirección indicada en la misma.** La recepción de esta tarjeta por parte de Rinnai constituirá la prueba de la compra de este producto. Sin embargo, el envío de esta tarjeta de registro de la Garantía no es necesario a los fines de la validación de esta Garantía.

### ¿QUÉ ES LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO?

Esta Garantía no cubre ninguna falla o dificultad operativa debida a accidente, maltrato, mal uso, alteración, mala aplicación, hechos de fuerza mayor, instalación incorrecta o mantenimiento o servicio incorrectos, o a cualquier otra causa que no sea la existencia de defectos de materiales o de manufactura. Esta Garantía no se aplica a ningún producto cuyo número de serie o fecha de fabricación hayan sido borrados o estén ilegibles.

Rinnai no se hace responsable por ningún daño especial, incidental, indirecto o consiguiente que pueda producirse, incluyendo daños personales o materiales, pérdida de uso o molestias. Algunos estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consiguientes, por lo que esta limitación puede no ser aplicable a su caso.

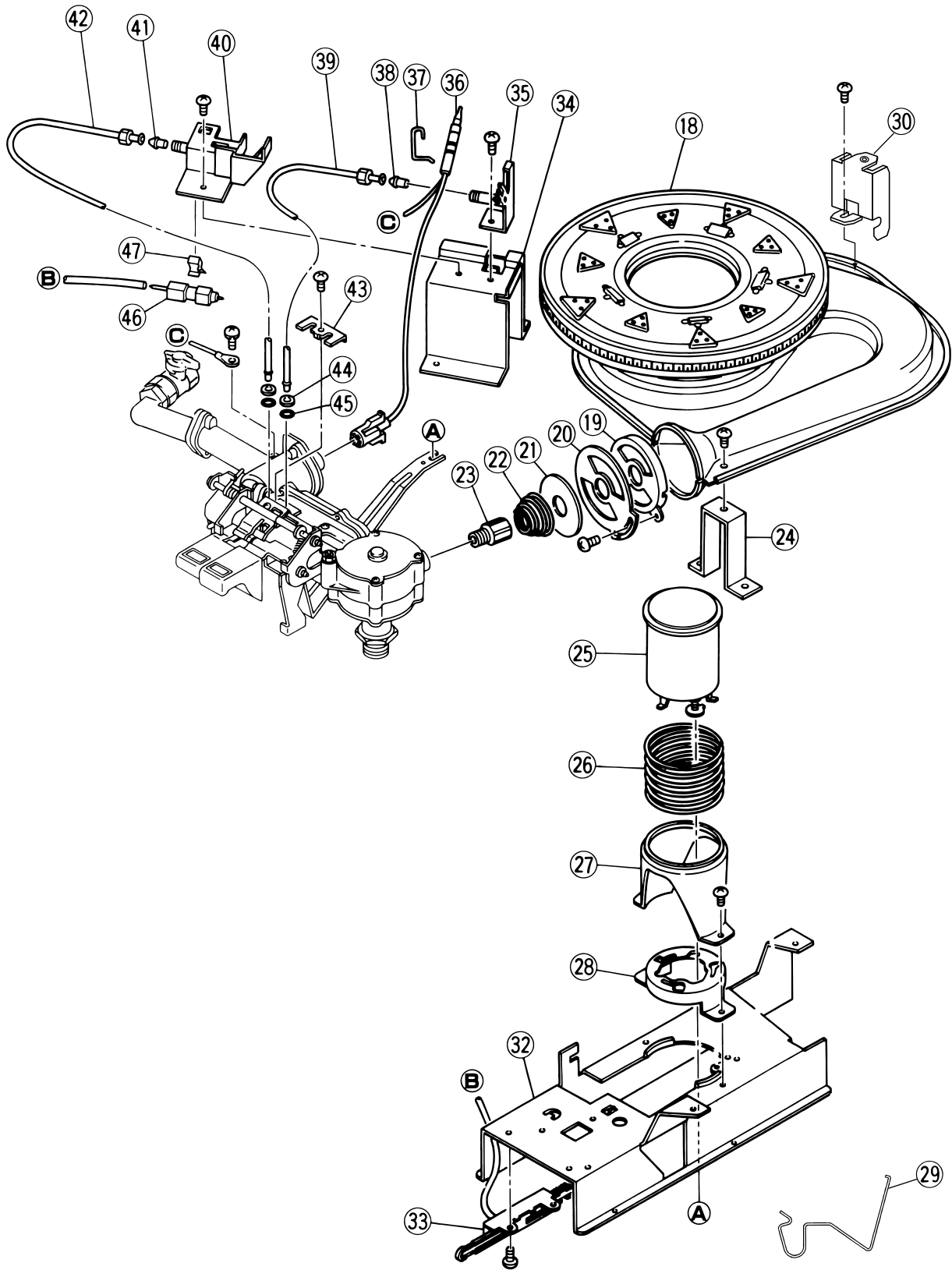
### LIMITACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

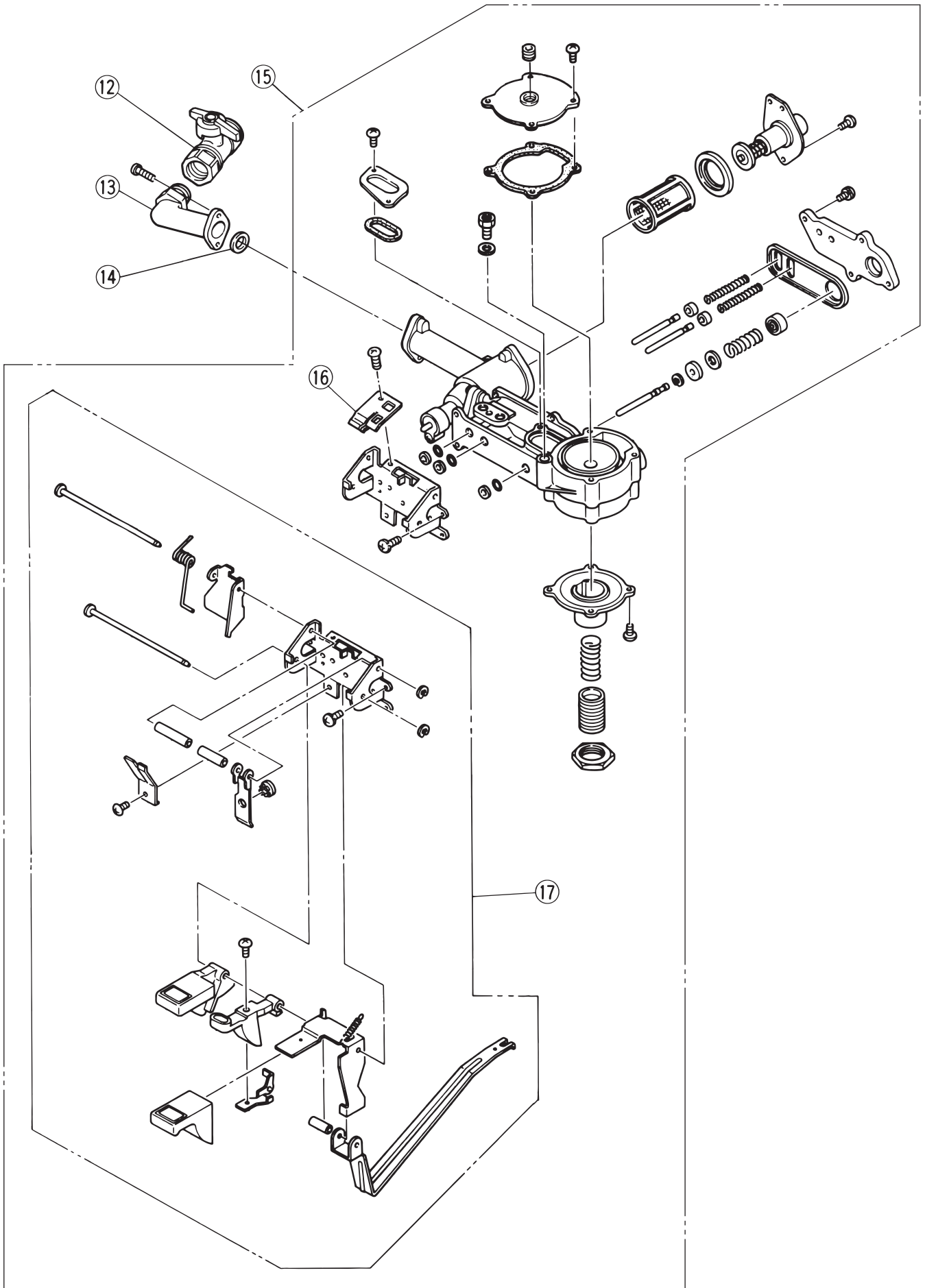
Toda garantía implícita de comerciabilidad y aptitud que surja de leyes estatales se encuentra limitada en su duración al período de cobertura provisto por esta Garantía limitada, a menos que el período prescrito por la ley estatal sea menor. Algunos estados o jurisdicciones no permiten limitaciones acerca de cuánto dura una garantía implícita, por lo que esta limitación puede no ser aplicable a su caso.

Esta Garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede tener también otros derechos, que varían de un estado o jurisdicción a otro.

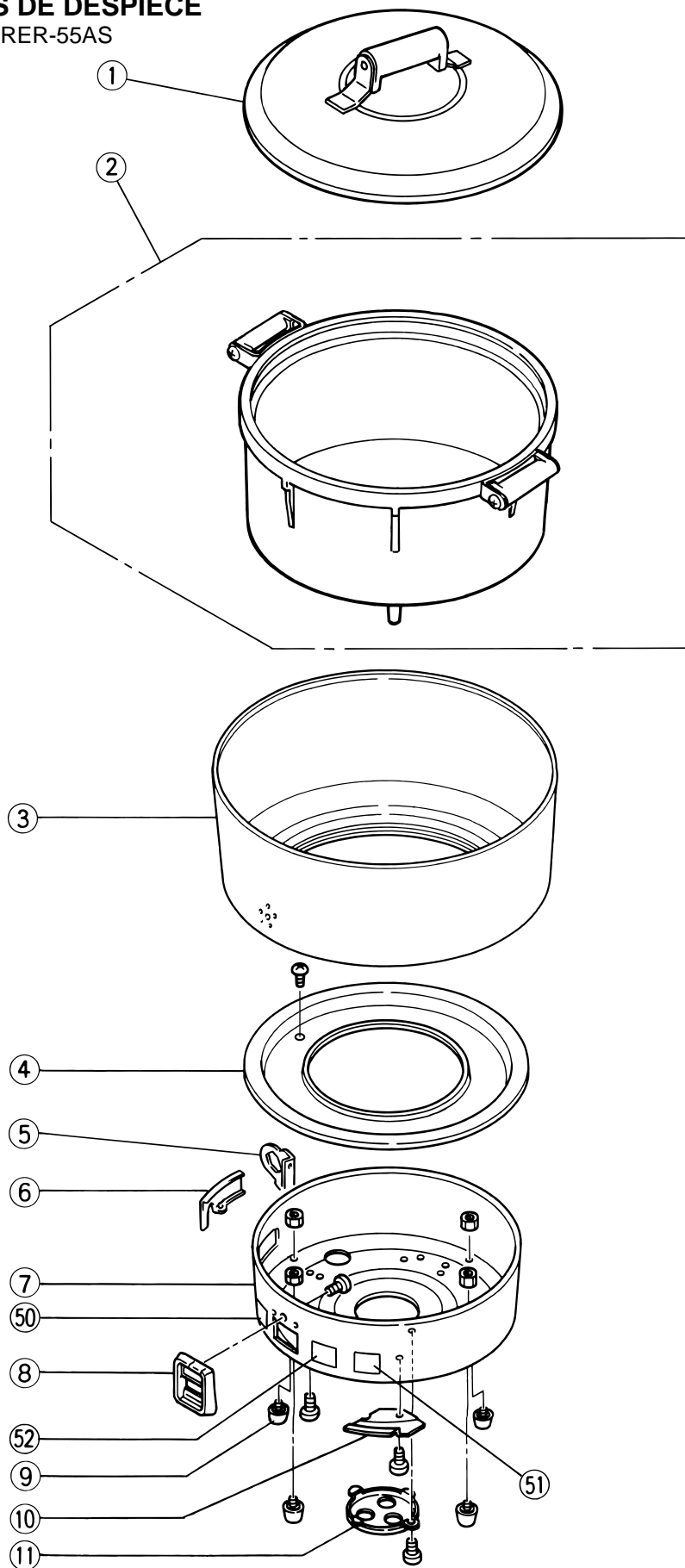
## LISTA DE PIEZAS

N <sup>o</sup>	NOMBRE DE LA PIEZA	PLANO N <sup>o</sup>
1	Conjunto de tapa	RR84-32034
2	Conjunto de tapa	RR77-1733
3	Conjunto de tapa	RR77-20413
4	Conjunto de tapa	36550
5	Conjunto de tapa	BRR37-113
6	Cubierta de la conexión de entrada	BRR37-345
7	Encamisado inferior	RR82-2655
8	Panel de control	BRR37-117
9	Conjunto de pata de caucho	49231
10	Cubierta del orificio de ajuste de presión	BRR37-332
11	Cubierta inferior	RR77-4590
12	Válvula manual	BRR37-244
13	Unión de grifo	BRR37-401
14	Empaquetadura	C36E1-6
15	Conjunto de control de combinación (para propano) Conjunto de control de combinación (para gas natural)	DRR37-213-6 DRR37-213-5
16	Placa de cierre	ARR37-600
17	Unidad operativa	BRR37-243
18	Quemador	CRR37-338
19	Placa del obturador de aire	BRR37-315
20	Obturador de aire	BRR37-313
21	Amortiguador suplementario	BRR37-340
22	Resorte de empuje del amortiguador	RR77-4641
23	Orificio principal (para propano) $\varnothing$ 42 mm (1.67") Orificio principal (para gas natural) $\varnothing$ 64 mm (2.5")	RMC-7523-1.67 RMC-7523-2.5
24	Placa de ajuste de quemador	ARR37-104
25	Conjunto de la unidad de detección térmica	BRR37-505
26	Resorte de la unidad de detección térmica	46608
27	Guía de caja magnética	RR77-3582
28	Caja magnética de la base	39346A
29	Resorte del pasador de tope de la unidad de detección térmica	ARR40-306
30	Placa de fijación de la bandeja de goteo	BRR37-103
32	Placa de quemadores	RR77-2588
33	Dispositivo de encendido piezoeléctrico	BRR37-107
34	Placa de ajuste del piloto	BRR37-329
35	Quemador piloto constante (para propano) Quemador piloto constante (para gas natural)	BRR37-326-3 BRR37-326-5
36	Termocupla	RR82-41318-02
37	Anillo de fijación de termocupla	ARR32-623
38	Orificio piloto (constante) (para propano) $\varnothing$ 5 mm (0.21") Orificio piloto (constante) (para gas natural) $\varnothing$ 6 mm (0.25")	ARR37-331 6541-96-0.25
39	Tubo piloto constante	BRR37-403-1
40	Conjunto de soporte de piloto	CP-50746
41	Orificio piloto (instantáneo) (para propano) $\varnothing$ 10 mm (0.4") Orificio piloto (instantáneo) (para gas natural) $\varnothing$ 17 mm (0.65")	6541-96-0.4 6541-96-0.65
42	Tubo piloto de encendido	BRR37-403-2
43	Pieza metálica de empuje de tubo de conexión	ARR37-333
44	Arandela	CP-20805
45	Junta tórica ('O-Ring')	C5G1-8
46	Electrodo	CP-50188
47	Soporte de bujía	CP-50709
48	Taza medidora	RR79-4951
49	Instrucciones	TREER-55AS-IAS-C/S
50	Placa de características	BRR37-943
51	Etiqueta de advertencia	BRR37-945
52	Etiqueta de instrucciones	BRR37-944





Apéndice  
**PLANOS DE DESPIECE**  
MODELO RER-55AS



PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMIENTO
2. Los quemadores piloto y principal se apagan durante la cocción.	Derrame en la unidad piloto.	Limpie o reemplace el quemador piloto.
	El orificio del piloto está atascado.	Limpie o reemplace el orificio del piloto.
	La presión de suministro del gas es demasiado baja.	Revise la línea de gas para verificar si es del tamaño correcto. Todas las válvulas deben estar completamente abiertas.
	La termocupla está cubierta por un derrame, o dañada.	Limpie o reemplace la termocupla.
3. El quemador principal no se apaga automáticamente.	El termostato funciona mal o está sucio.	Limpie las piezas de detección de calor. Reemplace el conjunto de la unidad de detección térmica. Consulte con su distribuidor por repuestos.
4. Llama corta en el quemador principal.	La presión de suministro del gas es demasiado baja.	Revise la línea de gas para verificar si es del tamaño correcto. Todas las válvulas deben estar completamente abiertas. Consulte con su compañía de gas.
	Bloqueo del orificio principal.	Limpie o reemplace el orificio principal.
5. Llama amarilla en el quemador principal. Hollín en el fondo de la olla para arroz.	Tipo de gas incorrecto.	Revise la placa de características y asegúrese sobre el tipo de gas.
	Derrame en el quemador principal. El quemador principal está cubierto por un derrame, o hay insectos dentro de él.	Limpie o reemplace el quemador principal. Revise el interior del quemador principal.
6. La llama se está levantando.	Derrame en el quemador principal. Bloqueo de las piezas y orificios del quemador principal.	Limpie las piezas del quemador principal, o reemplácelo.
7. Reboses al hervir.	Demasiada agua.	Cocine con la cantidad apropiada de agua. Vea las instrucciones.
8. El interior de la olla para arroz toma un color gris oscuro.	La olla para arroz se usó durante mucho tiempo sin secarla después de lavarla.	Frote la olla bien a fondo con un paño seco después del lavado.
	La olla para arroz se esteriliza por vapor.	Esta decoloración del aluminio no es dañina para su salud
	La superficie del aluminio puede tomar un color gris oscuro.	

PARA REPARACIONES Y MANTENIMIENTO, COMUNÍQUESE CON LA FÁBRICA, UN REPRESENTANTE DE LA FÁBRICA O SU COMPAÑÍA LOCAL DE SERVICIO.

### 3. SERVICIO

TarHong

780 South Nogales Street City of industry, CA 91748 – ESTADOS UNIDOS

TEL:1-626-935-1605

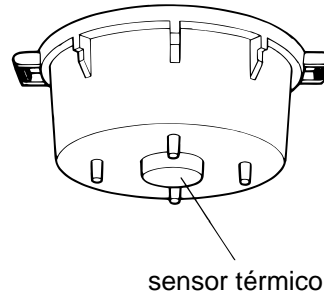
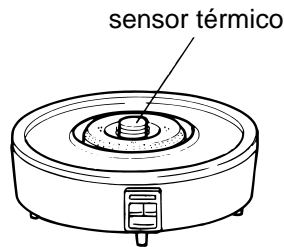
# MANTENIMIENTO Y SERVICIO

## 1. LIMPIEZA

Deje enfriar la unidad durante una hora.

### IMPORTANTE:

1. Limpie diariamente las partes sensibles al calor del centro de la base y del centro del fondo de la olla para arroz. Limpie con un paño para eliminar el agua, el aceite y la suciedad.

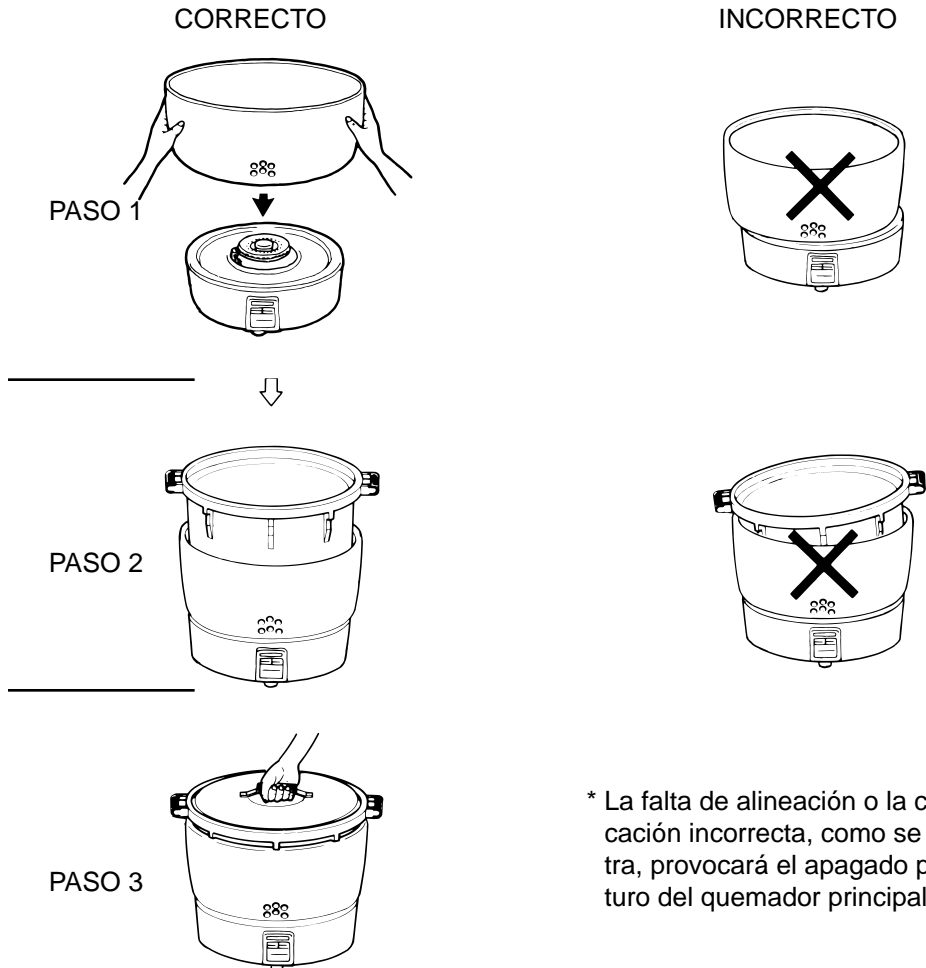


2. La olla para arroz, el blindaje y la tapa pueden lavarse con agua y jabón. Use un detergente normal para lavavajillas. Limpie bien a fondo con un paño seco después del lavado. No lave el conjunto de quemadores con agua.
3. Elimine el agua, el aceite y la suciedad de la bandeja de goteo con un paño húmedo.
4. Si se produce un bloqueo en los orificios del quemador, debe realizarse una limpieza a cargo de un técnico de servicio o de la compañía de gas.

## 2. LOCALIZACIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	CAUSA	PROCEDIMIENTO
1. El quemador principal se apaga antes de que el arroz esté completamente cocido	Demasiado poca agua para el volumen de arroz.	Cocine con la cantidad apropiada de agua. Vea las instrucciones.
	Derrame en la unidad de detección térmica.	Limpie la unidad de detección térmica. Vea las instrucciones de limpieza.
	La bandeja de goteo, la olla para arroz y/o el blindaje térmico no están posicionados correctamente.	Coloque las piezas del hervidor en la posición correcta. Vea las instrucciones.
	El termostato funciona mal o está sucio.	Reemplace el conjunto de la unidad de detección térmica. Consulte con su distribuidor por repuestos o limpieza.

5. Alinee los orificios piloto del blindaje térmico directamente sobre el interruptor ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF). Asegúrese de que el blindaje esté firmemente asentado en la bandeja de goteo. Instale la olla dentro del blindaje. Asegúrese de que la olla esté nivelada y firmemente asentada en el blindaje.



6. Cierre la tapa y encienda el quemador. (Para encender el quemador, consulte las instrucciones operativas de la página 3). No abra la tapa durante la cocción.
7. Cuando se completa la cocción, el botón #2 (DOS) saltará y el quemador principal se apagará automáticamente.  
No abra la tapa de inmediato. Deje el hervidor de arroz con el piloto encendido durante 15 minutos como mínimo después de que el quemador principal se haya apagado, para completar el proceso de cocción.
8. El piloto mantiene caliente el arroz cocido. Después de una hora, el arroz cocido comenzará a perder sabor.
9. Apague el piloto, empujando la perilla MANTENER CALIENTE (SIMMER) hacia arriba hasta escuchar un 'clik'.

#### 4. INSPECCIÓN VISUAL DEL QUEMADOR

Asegúrese de que los orificios de visión estén directamente sobre los controles.

Haga una inspección visual de las llamas de los quemadores principal y piloto. Las llamas deben ser de color azul claro, y no deben tener puntas amarillas ni despegarse del quemador.

No mantenga su cara cerca de los seis (6) orificios de visión durante el encendido.

### 3. CÓMO COCINAR ARROZ

1. Mida el arroz mediante la taza medidora provista. Si no se usa la taza medidora, consulte la siguiente tabla:

TAZAS MEDIDORAS		KILOGRAMOS (LIBRAS)
		DE ARROZ SECO
10	=	1.5 (3.3)
20	=	3.0 (6.6)
30	=	4.5 (9.9)
40	=	6.0 (13.2)
50	=	7.5 (16.5)
55	=	8.3 (18.2)

1 taza medidora = 5.3 onzas  
líquidas (oz) = 180 mililitros (mL)

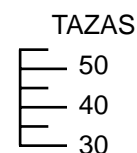
2. Lave el arroz medido con agua fresca hasta que el agua esté relativamente transparente, de acuerdo con el gusto individual de cocción.

3. Coloque el arroz lavado en la olla para arroz. Añada agua de acuerdo con la Guía de Nivel de Agua de la olla. (Por ejemplo, para cocinar 30 tazas medidoras de arroz, coloque el arroz lavado en la olla para arroz y luego añada agua hasta la indicación '30' de la Guía de Nivel de Agua).

**NOTA:** A. La cantidad de agua es importante para la cocción de arroz. Variará con la sequedad, antigüedad y tipo de grano. Para lograr una adaptación a sus necesidades y gusto, es posible que usted deba ajustar el nivel de agua.

B. No coloque agua por encima de la línea superior de la Guía de Nivel de Agua.

Guía de Nivel de Agua



RER-55AS

4. Deje el arroz en remojo en agua durante unos 30 minutos antes de comenzar la cocción.

# INSTRUCCIONES OPERATIVAS

## 1. INSTRUCCIONES OPERATIVAS

- 1) Asegúrese de que la válvula manual esté abierta y que los seis (6) orificios de visión del piloto estén directamente encima de los controles. Vea las páginas 1 y 5.
- 2) Empuje hacia abajo la perilla **1. ENCENDIDO** (IGNITION) hasta que se oiga un 'clic', y manténgala abajo durante unos 10 segundos.
- 3) Suelte la perilla **1. ENCENDIDO** (IGNITION) y compruebe que el PILOTO esté encendido mirando por los seis orificios de visión del piloto. [La perilla **1. ENCENDIDO** (IGNITION) retornará, y la perilla **MANTENER CALIENTE** (SIMMER) permanecerá abajo].
- 4) Si el PILOTO no encendió, espere 5 minutos y repita los pasos 1. a 3. para REENCENDER.
- 5) Para encender el quemador principal, empuje hacia abajo la perilla **2. COCCIÓN** (COOKING). Compruebe el encendido del quemador principal observando por los 6 orificios de visión.

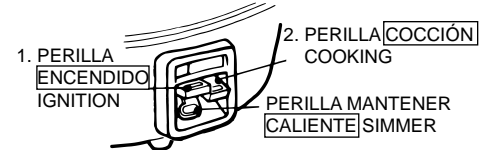
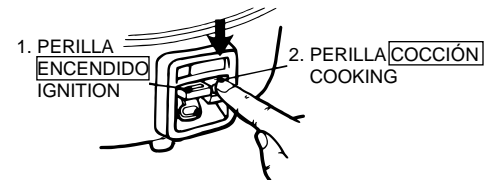
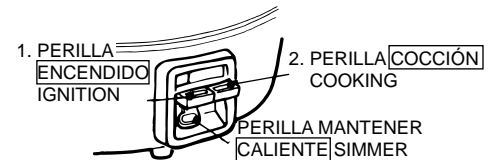
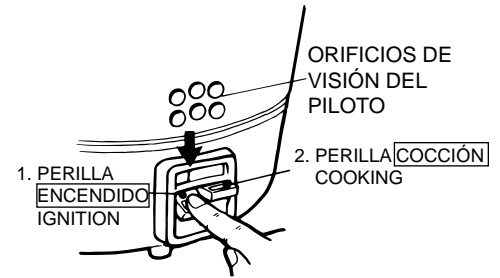
- NOTA:**
- \* Si el blindaje térmico no está instalado correctamente, impedirá el encendido del quemador principal aun cuando el piloto esté encendido.
  - \* No tire de la perilla **MANTENER CALIENTE** (SIMMER) hacia arriba durante la cocción. En ese caso, la unidad se apagará.
  - \* Si el quemador principal no se encendiera o se extinguiera antes del encendido total, tire de la perilla **2. COCCIÓN** (COOKING) hacia arriba hasta que haga un 'clic'.
  - \* No empuje la perilla **2. COCCIÓN** (COOKING) primero; la palanca no se mantendrá abajo a menos que el piloto esté encendido.
  - \* Después de la cocción, la perilla **2. COCCIÓN** (COOKING) se levantará automáticamente.

## 2. PARA APAGAR

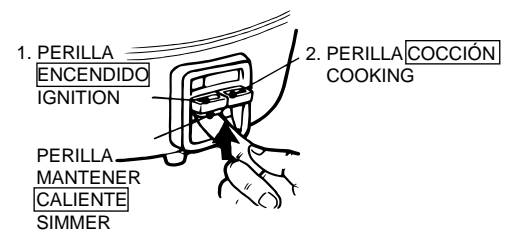
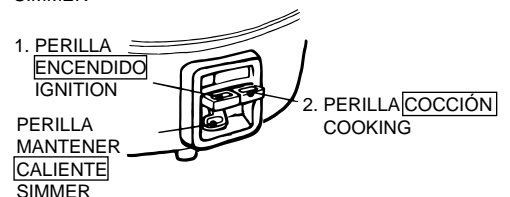
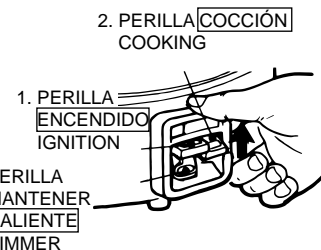
Cuando retire la olla después de la cocción, asegúrese de empujar hacia arriba la perilla **MANTENER CALIENTE** (SIMMER) hasta que haga un 'clic'. Está ahora en la posición APAGADO (OFF).

**ADVERTENCIA:** \* Al encender, asegúrese de no colocar su cara cerca de los orificios de visión.

- \* Si es difícil ver la llama PILOTO, recolocque el blindaje para que los orificios de visión estén directamente sobre los controles. Vea las páginas 1 y 5.



NOTA: NO TIRE DE LA PERILLA MANTENER CALIENTE (SIMMER) HACIA ARRIBA DURANTE LA COCCIÓN.



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## 1. NOMBRE DE LAS PIEZAS

1. La instalación debe hacerse de conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1, en los Estados Unidos, o el Código de Instalación de Gas Natural CAN/CGA-B149.1/Código de Instalación de Propano CAN/CGA-B149.2, en Canadá.
2. Este hervidor de arroz está diseñado para su uso con gas natural o gas LP. Asegúrese de que el tipo de gas que se suministre a este hervidor coincida con el que se muestra en la placa de características de la unidad.
3. El artefacto y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión de ese sistema con presiones de prueba mayores de 3.5 kPa (1/2 psig).
4. El artefacto debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas mediante el cierre de su válvula manual de cierre individual durante toda prueba de presión de ese sistema con presiones de prueba iguales o menores de 3.5 kPa (1/2 psig).
5. **AVISO A LOS PROVEEDORES DE GAS:** Para comprobar el funcionamiento correcto de la Válvula de Seguridad debe observarse lo que sigue:
  1. Extraiga la olla, el blindaje térmico y la bandeja de goteo.
  2. Empuje hacia abajo la perilla ENCENDIDO (IGNITION) hasta que se oiga un 'clic', y manténgala abajo durante unos 10 segundos.
  3. Suelte la perilla ENCENDIDO (IGNITION); el piloto debe estar encendido. Si el piloto no se encendió, repita el paso 2.
  4. La perilla 'MANTENER CALIENTE' ('SIMMER') permanecerá abajo.
  5. Tire de la perilla 'MANTENER CALIENTE' ('SIMMER') hacia arriba, y escuche cuidadosamente hasta oír un sonido débil de 'clic' metálico (60 a 180 segundos aproximadamente). Este 'clic' metálico es el sonido de la Válvula de Seguridad al activarse, y significa que el funcionamiento de la válvula es correcto.

**NOTA:** la Válvula Piloto no tiene otro medio para detener el flujo de gas que la válvula manual que está fuera de la unidad, o la perilla 'MANTENER CALIENTE' ('SIMMER').

## 2. UBICACIÓN Y ESPACIOS LIBRES

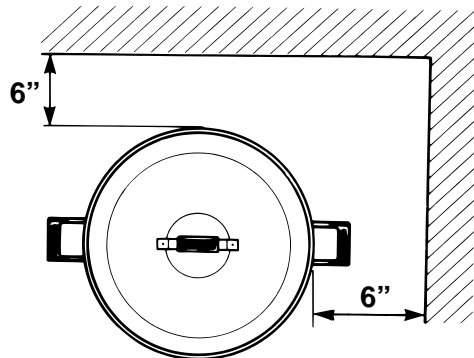
### UBICACIÓN

1. Mantenga el área cercana al artefacto despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. Coloque este hervidor de arroz en un lugar bien ventilado. No bloquee ni cubra la abertura entre el blindaje y la olla. **NO OBSTRUYA EL FLUJO DEL AIRE PARA COMBUSTIÓN Y VENTILACIÓN.**
3. Proporcione un espacio libre adecuado para las aberturas de aire en la cámara de combustión.

### ESPACIOS LIBRES

Los espacios libres mínimos que deben mantenerse entre la unidad y materiales combustibles son los siguientes: 152 mm (6") desde los costados y 152 mm (6") desde atrás.

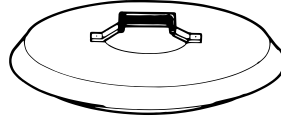
Los espacios libres mínimos que deben mantenerse entre la unidad y materiales **NO** combustibles son los siguientes: 0" desde los costados y 0" desde atrás.



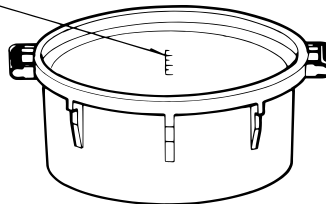
# INFORMACIONES GENERALES

## 1. NOMBRE DE LAS PIEZAS

TAPA

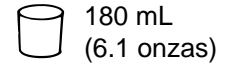


Guía de Nivel de Agua

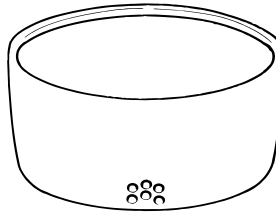


OLLA PARA ARROZ

TAZA MEDIDORA

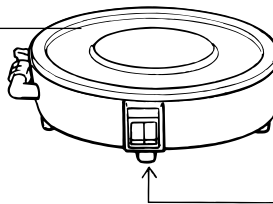


BLINDAJE TÉRMICO



BANDEJA DE GOTEO

BASE



LOS ORIFICIOS DE VISIÓN DEL PILOTO DEBEN ALINEARSE CON LAS PERILLAS DE CONTROL.

## 2. ESPECIFICACIONES

TIPO	Hervidor de Arroz a Gas	
MODELO	RER-55AS	
DIMENSIONES	Altura Ancho Profundidad	457 mm (18") 595 mm (23 7/16") 481 mm (18 15/16")
PESO (Neto)	15.4 kg (34.0 lb)	
CAPACIDAD DE ARROZ	Tazas	25 - 55
CONEXIÓN DE GAS	Hembra NPT 13 mm (1/2")	
DISPOSITIVO DE SEGURIDAD	Dispositivo de seguridad de falla de llama	
POTENCIA DE ENTRADA	35 000 BTU/h (GAS NAT.); 34 000 BTU/h (GAS LP).	
CERTIFICACIÓN	Asociación Canadiense de Normas (CSA)	
CERTIFICACIÓN	NSF International	

# ÍNDICE

---

---

## INFORMACIONES GENERALES

---

- 1. NOMBRE DE LAS PIEZAS ..... 1
- 2. ESPECIFICACIONES..... 1

---

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

---

- 1. AVISO PARA TENER EN CUENTA ANTES DE LA INSTALACIÓN ..... 2
- 2. UBICACIÓN Y ESPACIOS LIBRES..... 2

---

## INSTRUCCIONES OPERATIVAS

---

- 1. INSTRUCCIONES OPERATIVAS ..... 3
- 2. CÓMO COCINAR ARROZ..... 4
- 3. INSPECCIÓN VISUAL DEL QUEMADOR..... 5

---

## MANTENIMIENTO Y SERVICIO

---

- 1. LIMPIEZA..... 6
- 2. LOCALIZACIÓN DE FALLAS ..... 6
- 3. SERVICIO..... 7

Apéndice PLANOS DE DESPIECE ..... 8

Garantía limitada ..... 12





## HERVIDOR DE ARROZ A GAS

### INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y DE OPERACIÓN

#### MODELO RER-55AS

#### PARA SU SEGURIDAD

NO ALMACENE NI UTILICE GASOLINA U OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES EN LA VECINDAD DE ESTE O DE CUALQUIER OTRO ARTEFACTO DOMÉSTICO.

#### ADVERTENCIA

LA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INCORRECTOS PUEDEN PROVOCAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES O LA MUERTE. LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O PRESTAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

#### PARA EL COMPRADOR

COMUNÍQUESE CON SU PROVEEDOR LOCAL DE GAS Y PÍDALE INSTRUCCIONES PARA EL CASO EN QUE EL USUARIO HUELA GAS. ESTA INFORMACIÓN DEBE EXHIBIRSE EN UN LUGAR BIEN VISIBLE.

EL INSTALADOR DEBE DEJAR ESTE MANUAL CON LA UNIDAD DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, Y EL CONSUMIDOR DEBE RETENERLO PARA CONSULTAS EN EL FUTURO.