



GAS RICE COOKER



INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS



MODEL RER-55AS



FOR YOUR SAFETY

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WARNING

IMPROPER INSTALLATION, ADJUSTMENT, ALTERATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. READ THE INSTALLATION, OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE INSTALLING OR SERVICING THIS EQUIPMENT.

TO PURCHASER

CONTACT YOUR LOCAL GAS SUPPLIER AND ASK INSTRUCTIONS IN THE EVENT THE USER SMELLS GAS. THIS INFORMATION SHOULD BE POSTED IN A PROMINENT LOCATION.

INSTALLER MUST LEAVE THIS MANUAL WITH UNIT AFTER INSTALLATION, CONSUMER TO RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.



02140301

TRER55AS-IAS×10(00)
Printed in Japan 2012.03

TABLE OF CONTENTS

GENERAL INFORMATION

Page

- 1. NAME OF PARTS 1
- 2. SPECIFICATIONS 1

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- 1. NOTICE BEFORE INSTALLATION 2
- 2. LOCATION AND CLEARANCES 2

OPERATING INSTRUCTIONS

- 1. OPERATING INSTRUCTIONS 3
- 2. TO SHUT OFF 3
- 3. HOW TO COOK RICE 4
- 4. VISUAL BURNER CHECK 5

MAINTENANCE/SERVICE

- 1. CLEANING 6
- 2. TROUBLE SHOOTING 6
- 3. SERVICE 7

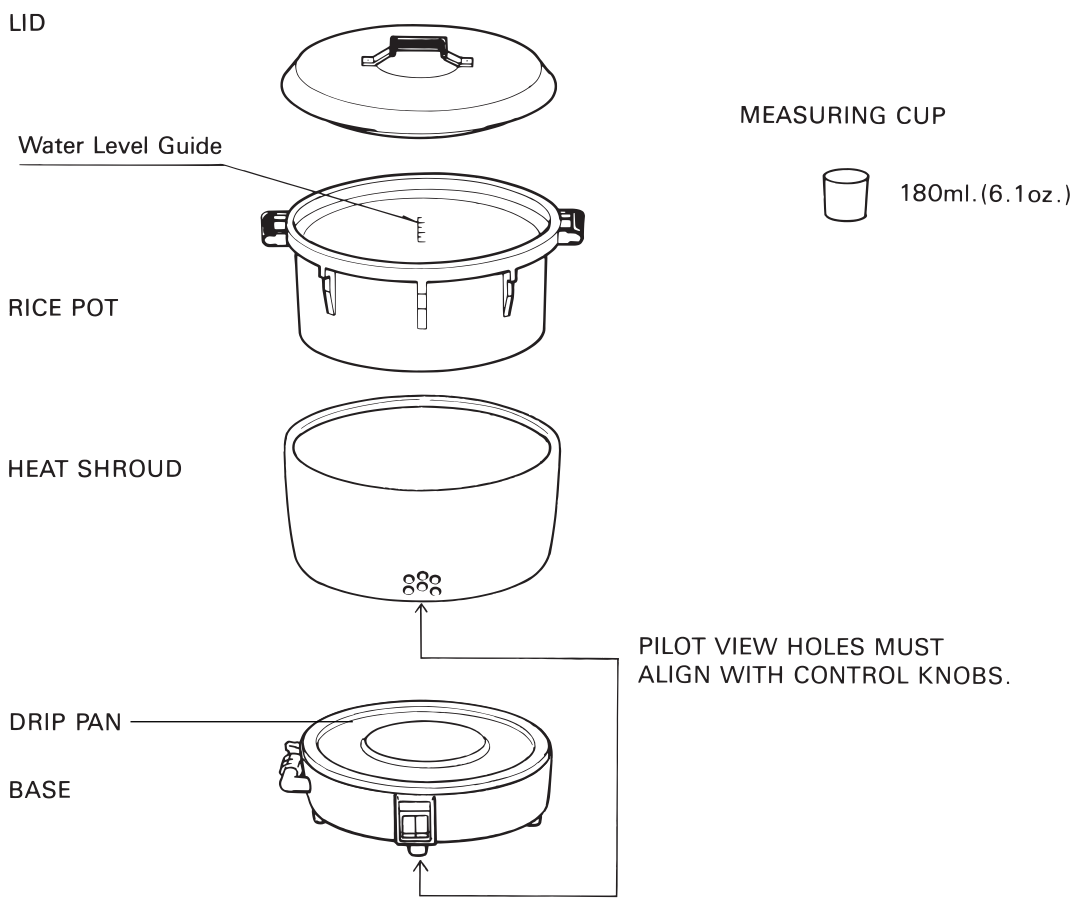
Appendix SCHEMATIC DISASSEMBLY 8

Limited Warranty12



GENERAL INFORMATIONS

1. NAME OF PARTS



2. SPECIFICATIONS

TYPE		Gas Rice Cooker
MODEL		RER-55AS
DIMENSIONS	Height	18"
	Width	23 7/16"
	Depth	18 15/16"
WEIGHT (Net.)		34.0 LBS.
RICE CAPACITY	Cups	25 – 55
GAS CONNECTION		1/2" NPT Female
SAFETY DEVICE		Flame Failure Safety Device
INPUT RATING		35,000 BTU/h (NAT. GAS), 34,000 BTU/h (LP. GAS)
CERTIFICATION		Canadian Standards Association
CERTIFICATION		NSF International

INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. NOTICE

1. Installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1, or the Propane Installation Code, CAN/CGA-B149.2.
2. This rice cooker is designed either for use with Natural Gas or L.P. Gas. Make sure that type of gas to be supplied to this cooker matches to that shown in the rating plate in the unit.
3. The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psig.
4. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig.
5. **NOTICE TO GAS SUPPLIERS:** The following must be followed to check the proper operation of the Safety Valve:
 1. Remove Pot, Heat Shroud and Drip Tray.
 2. Push Ignition Knob down until it clicks and hold knob down for approximately 10 seconds.
 3. Release Ignition Knob-pilot should be lit. If pilot is not lit, repeat step 2.
 4. The Simmer Knob will remain down.
 5. Pull Simmer Knob up and listen carefully for a faint metallic click sound (approximately 60-180 seconds). This click sound is the Safety Valve dropping out and signifies proper operation of Safety Valve.

NOTE: The Pilot Valve does not have a means to stop the flow of gas other than the manual valve outside the unit or the Simmer Knob.
6. Gas piping shall not be located in the flue gas passageways.
7. Gas cylinder connection device must conform to UL 2061 Standard for Adapters and Cylinder Connection Devices for Portable LP-Gas Cylinder Assemblies.
8. Use collar for cylinders in excess of 2-1/2 pounds water capacity.

California Proposition 65 lists chemical substances known to the state to cause, cancer, birth defects, death, serious illness or other reproductive harm. This product may contain such substances, be their origin from fuel combustion (gas, oil) or components of the product itself.

2. LOCATION AND CLEARANCES

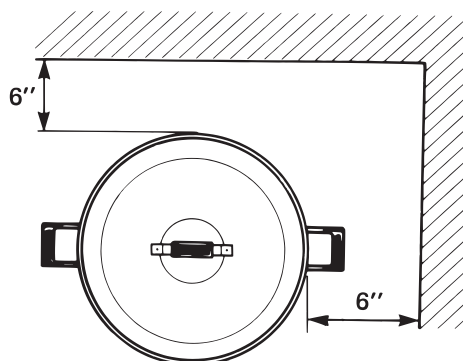
LOCATION

1. Keep the appliance area free and clear from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Locate this rice cooker in a well ventilated place. Do not block or cover the opening between the shroud and pot. DO NOT OBSTRUCT FLOW OF COMBUSTION AND VENTILATION AIR.
3. Provide adequate clearance for air openings into the combustion chamber.

CLEARANCES

Minimum clearances from combustible materials are as follows:
6" from side and 6" from back.

Minimum clearances from NON-combustible materials are as follows:
0" from side and 0" from back.



OPERATING INSTRUCTIONS

1. OPERATING INSTRUCTIONS

- 1) Be sure that manual valve is open and (6) six pilot view holes are directly above controls. See pages 1 and 5.
- 2) Push **1.IGNITION** knob down until it clicks and hold down for approximately 10 seconds.
- 3) Release **1.IGNITION** knob, check that the PILOT is lit by looking through the six pilot view holes. (**1.IGNITION** knob will return and **SIMMER** knob stays down.)
- 4) If the PILOT has failed to ignite, wait 5 minutes, then repeat STEPS 1. TO 3. TO RE-IGNITE.
- 5) To light main burner push **2.COOKING** knob down. Check main burner ignition by viewing through 6 view holes.

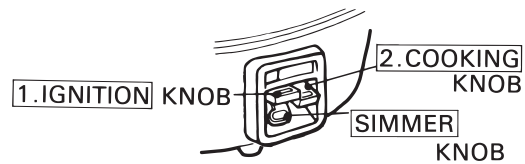
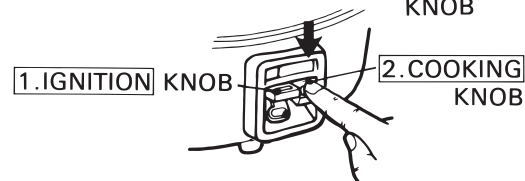
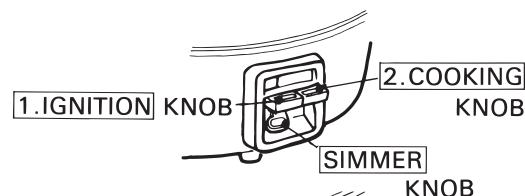
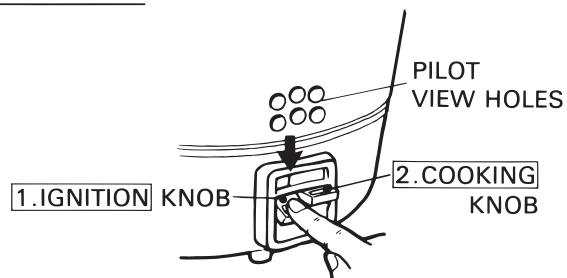
NOTE: * The Heat Shroud if not correctly installed will prevent main from ignition even though the pilot is burning.

- * Do not pull **SIMMER** knob up while cooking. Unit will shut off.
- * Should the main burner not be ignited, or be extinguished halfway, pull **2.COOKING** knob up until it clicks.
- * Do not push **2.COOKING** knob first, the lever will not stay down unless the pilot is lit.
- * After cooking, **2.COOKING** knob will automatically lift up.

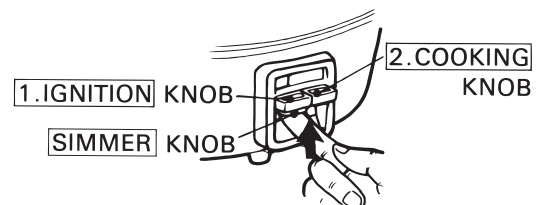
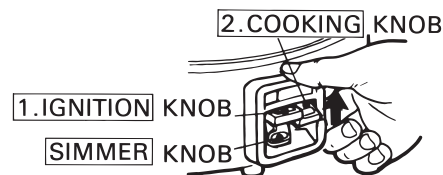
2. TO SHUT OFF

When removing the pot after cooking, make sure to push **SIMMER** knob up until it clicks. It is then in "OFF" position.

- WARNING:**
- * When igniting make sure not to put your face near the viewing holes.
 - * If it is hard to see the PILOT flame, re-locate the position of the shroud so view holes are directly over controls. See pages 1 and 5.



NOTE) DO NOT PULL **SIMMER** KNOB UP WHILE COOKING.



3. HOW TO COOK RICE

1. Measure rice with the attached measuring cup.

If the measuring cup is not used, refer to the following table :

MEASURING CUPS		POUNDS OF DRY RICE	
10	=	3.3	
20	=	6.6	
30	=	9.9	1 measuring cup = 5.3 fluid ounces (oz)
40	=	13.2	= 180 milliliters (ml)
50	=	16.5	
55	=	18.2	

2. Wash measured rice with fresh water until water is relatively clear to suite individual cooking taste.

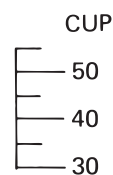
3. Put the washed rice in the Rice Pot. Add water according to Water Level Guide inside the Pot.

(For example, to cook 30 measuring cups of rice, put the washed rice into Rice Pot and then add water up to the indication "30" of Water Level Guide.

NOTE: A. The amount of water is important for rice cooking. It will vary with dryness, age and kinds of grain. To suit your needs and tastes, you may need to adjust the water level.

B. Do not put water over the top line of Water Level Guide.

Water Level Guide



RER-55AS

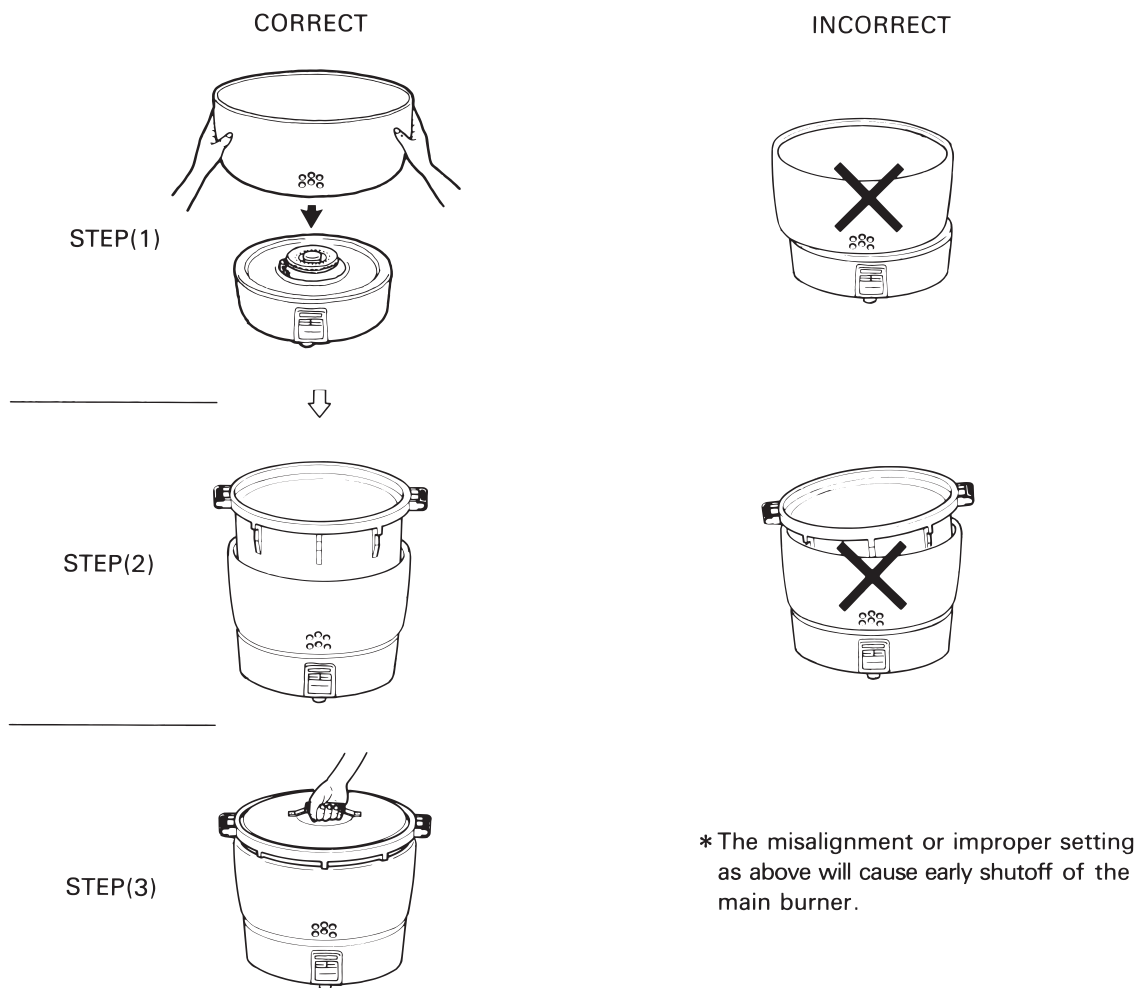
4. Soak rice in water about 30 minutes before you start cooking.

NOTE: The use of flexible hoses for internal gas connections are for outdoor appliances only.

NOTE: Please remove the cracked rice. If the rice washer machine is used, some of rice may be cracked.

NOTE: If the rice is cooked with other foods, the rice quantity should be at most 60% of the maximum amount of rice allowed by the rice cooker. (For example, if the maximum amount of rice that can be cooked is 55 cups, then if cooking with other food, 33 cups or less of dried rice should be used.) In addition non-rice foods should not be on the bottom of the rice pot.

5. Align pilot holes in Heat Shroud directly over on/off switch. Be sure that the Shroud is sitting firmly in Drip Pan. Install the Pot into the Shroud. Make sure that the Pot is level and sitting firmly in the Shroud.



6. Close lid and light the burner. (To light the burner, refer to the operation instruction on page 3.) Do not open lid while cooking.
7. When cooking is completed, the #2(TWO) button will pop up and the main burner will automatically shut off.
Do not open the lid immediately. Leave rice cooker with pilot on at least 15 minutes after main burner shuts off to complete the cooking process.
8. The pilot keeps cooked rice warm. After one hour, cooked rice will begin to lose flavor.
9. Shut pilot off by pushing up on Simmer Knob until click is heard.

4. VISUAL BURNER CHECK

Make sure view holes are directly over controls.

Make a visual check of main and pilot burner flames. Flame should be light blue in color and should have no yellow tips or lifting from the burner.

Do not hold face near (6) six view holes while igniting.

The burner materials must have a melting point above 950 F (510 C).

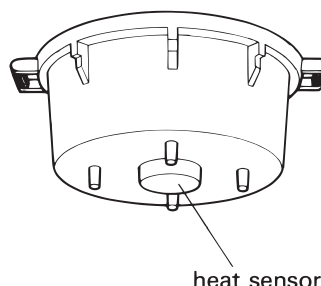
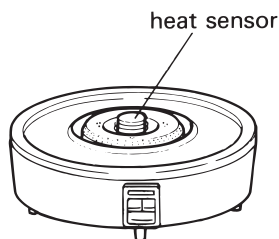
MAINTENANCE/SERVICE

1. CLEANING

Allow unit to cool for one hour.

IMPORTANT :

1. Clean heat sensitive portions at the center of the base and at the bottom center of Rice Pot daily. Wipe water, oil and dirt with a cloth.



2. The rice pot, shroud, and lid can be washed with soap and water.
Use normal dishwashing detergent. Wipe thoroughly with a dry cloth after washing.
Do not wash the Burner Assembly with water.
3. Wipe away water, oil and dirt from drip pan with a wet cloth.
4. The burner ports should be cleaned out if blockage occurs by service technician or gas company.

2. TROUBLE SHOOTING

TROUBLE	CAUSE	PROCEDURE
1. Main burner shut off before rice completely cooked	Too little water for rice volume.	Cook with proper amount of water. See directions.
	Spillage on thermal sensing unit.	Clean thermal sensing unit. See above for cleaning.
	Drip Pan, Rice Pot and/or Heat Shroud are not correctly positioned.	Place cooker parts in correct position. See directions.
	Thermostat is malfunctioning or dirty.	Replace thermal sensing unit assembly. Contact your dealer for parts or cleaning.

TROUBLE	CAUSE	PROCEDURE
2. Pilot and Main Burner shut off while cooking.	Spillage on Pilot Unit	Clean Pilot Burner or replace.
	Pilot Orifice is clogged.	Clean Pilot Orifice or replace.
	Gas supply pressure is too low.	Check gas line for proper size. All valves must be fully opened.
	Thermocouple is covered with spillage or damaged.	Clean thermocouple or replace.
3. Main Burner does not shut off automatically.	Thermostat is malfunctioning or dirty.	Clean heat sensing parts. Replace Thermal Sensing Unit Assembly. Contact you dealer for parts.
4. Short flame main burner.	Gas supply pressure is too low.	Check gas line for proper size. All valves must be fully opened. Contact your gas company.
	Blockage of main orifice.	Clean main orifice or replace.
5. Yellow flame main burner. Soot on the bottom of Rice Pot.	Incorrect type of gas.	Check rating plate and make sure of gas type.
	Spillage on main burner. Main burner is covered with spillage or insects inside of main burner.	Clean main burner or replace it. Check inside of main burner.
6. Flame is lifting.	Spillage on main burner. Blockage of main burner parts and holes.	Clean main burner parts or replace main burner.
7. Boiling over.	Too much water.	Cook with proper amount of water. See directions.
8. Inside of Rice Pot turns dark gray.	Rice Pot is not used for a long time without wiping after washing.	Wipe pot with dry cloth thoroughly after washing.
	Rice Pot is sterilized by steaming. Surface of aluminum may turn dark gray.	This discoloration of aluminum is not harmful to your health.

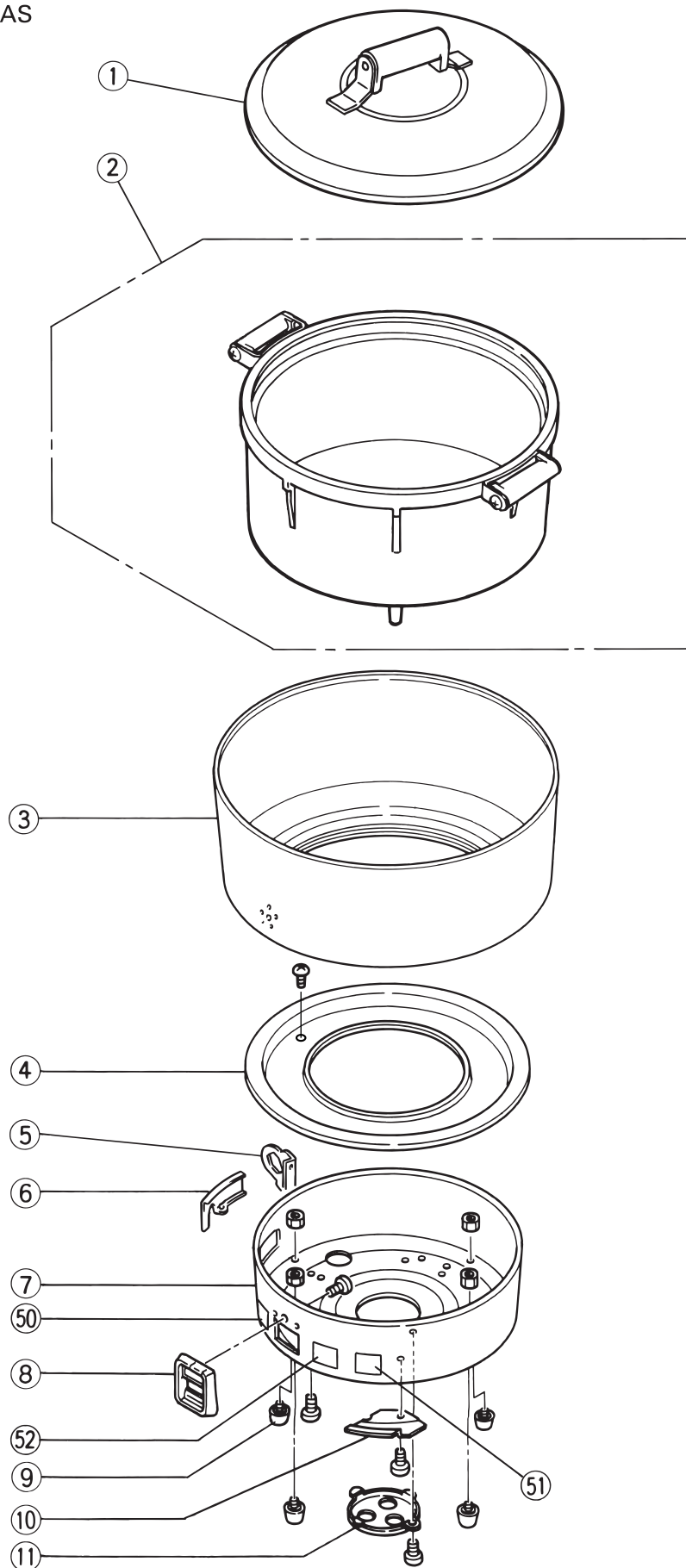
FOR MAINTENANCE REPAIR, CONTACT FACTORY,
FACTORY REP, OR YOUR LOCAL SERVICE COMPANY.

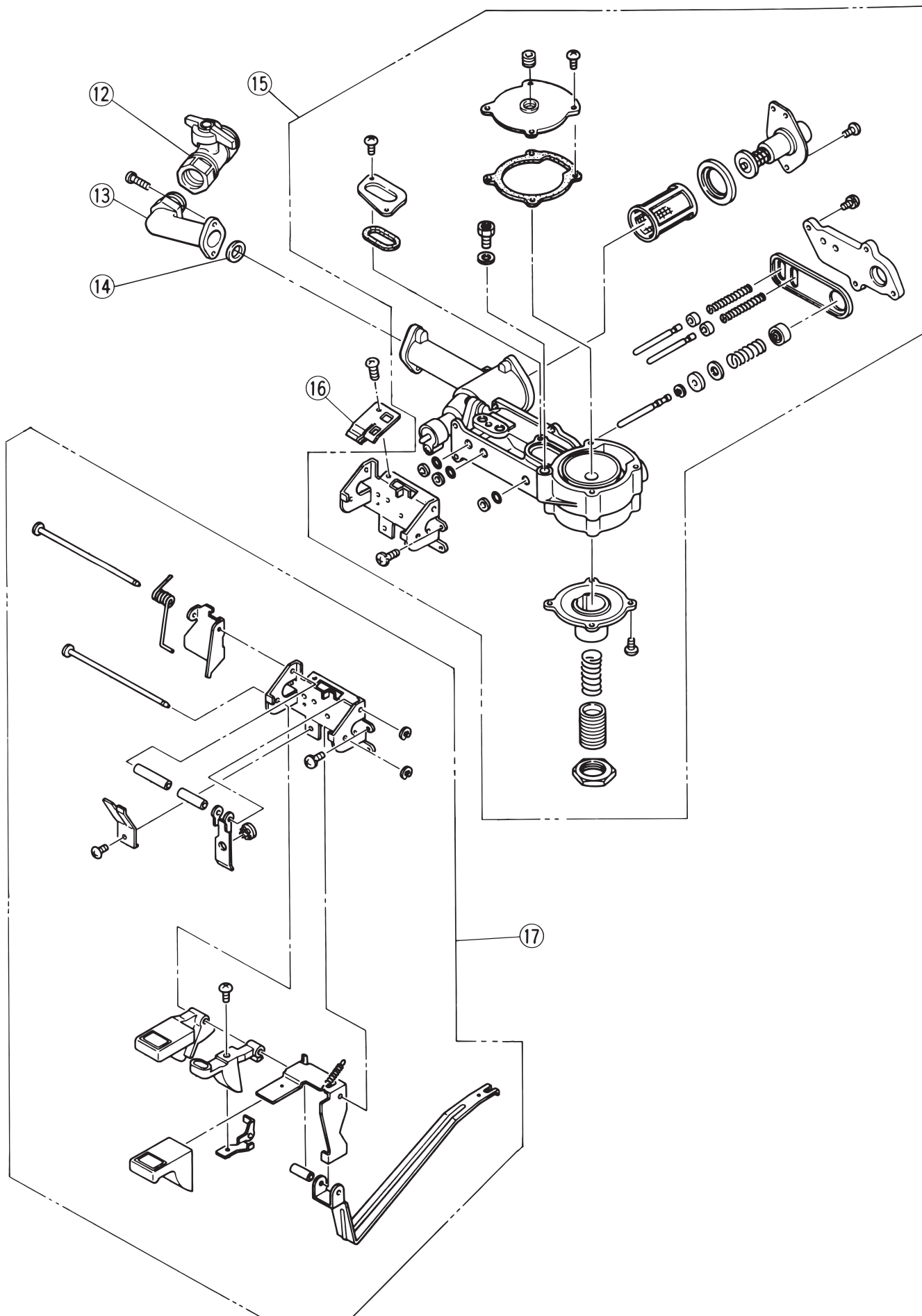
3. SERVICE

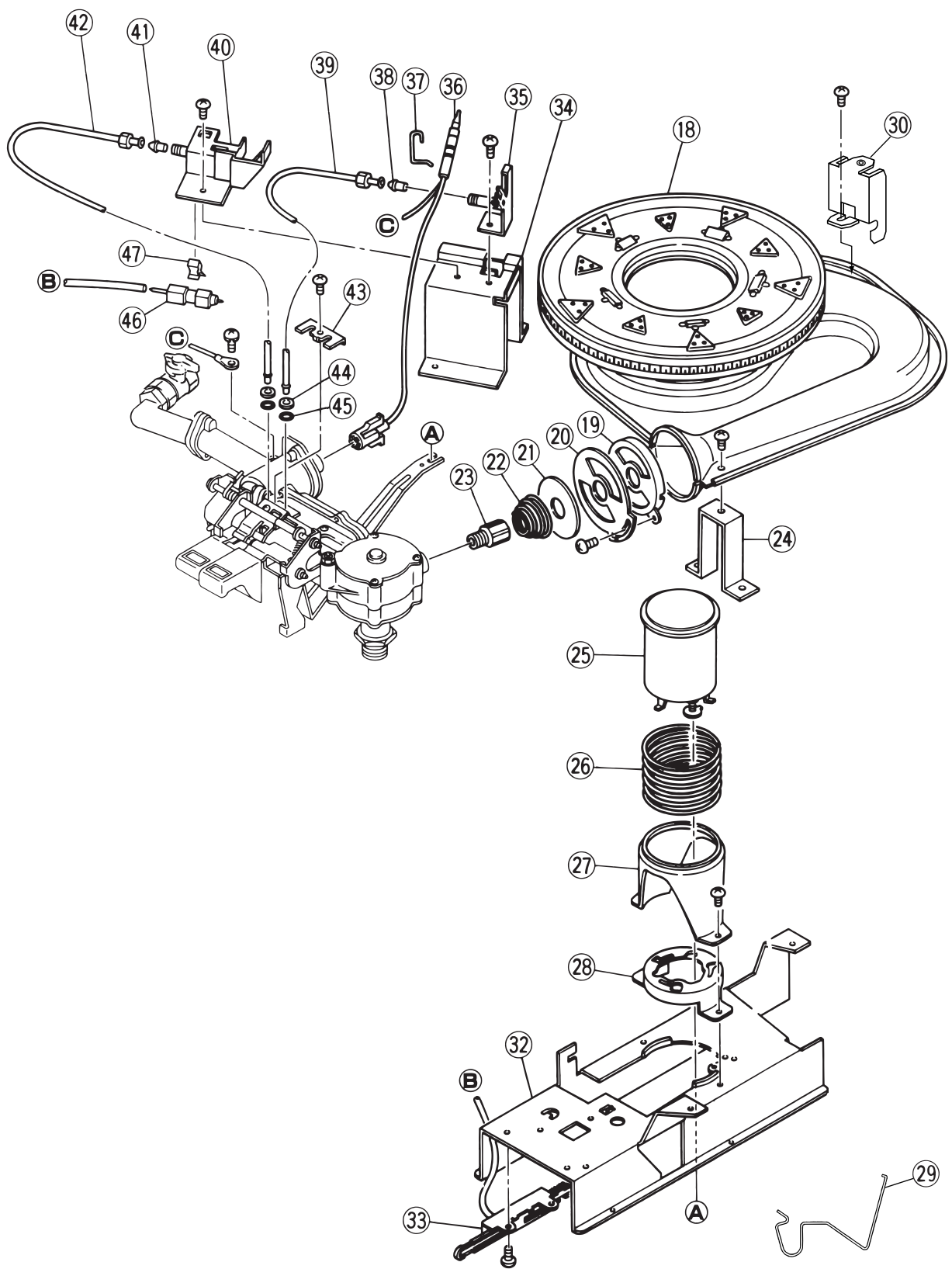
TarHong
780 South Nogales Street City of industry, CA 91748
TEL: 1-626-935-1605

SCHEMATIC DISASSEMBLY/ DÉSASSEMBLEMENT SCHÉMATIQUE

MODEL RER-55AS







PARTS LIST / LISTE DES PIÈCES

NO.	PART NAME	NOM DE LA PIÈCE	DRAWING NO./NO. DU DESSIN
1	Lid Ass'y	Couvercle	RR84-32034
2	Rice Pot Ass'y	Pot à riz	RR77-1733
3	Heat Shroud	Suaire	RR77-20413
4	Drip Pan	Lêchefrite	36550
5	Cock Mount Plate	Plaque de support du robinet	BRR37-113
6	Cnnecting Inlet Cover	Couvercle.....connexion d'entrée	BRR37-345
7	Bottom Casing	Boîtier inférieur	RR82-2655
8	Control Panel	Panneau de contrôle	BRR37-117
9	Rubber Leg Ass'y	Pied en caoutchouc	49231
10	Pressure Adjust. Hole Cover	Couvercle.....réglage de pression	BRR37-332
11	Under Cover	Sous-couvercle	RR77-4590
12	Manual Valve	Soupape manuelle	BRR37-244
13	Cock Joint	Joint du robinet	BRR37-401
14	Packing	Emballage	C36E1-6
15	Combination Control Ass'y (for Prop.) Combination Control Ass'y (for Nat.)	Combinaison.....contrôles (prop.) Combinaison.....contrôles (nat.)	DRR37-213-6 DRR37-213-5
16	Lock Plate	Plaque de verrouillage	ARR37-600
17	Operating Unit	Unité d'opération	BRR37-243
18	Burner	Brûleur	CRR37-338
19	Air Shutter Plate	Plaque.....volet à air	BRR37-315
20	Air Shutter	Volet à air	BRR37-313
21	Supplementary Damper	Amortisseur supplémentaire	BRR37-340
22	Damper Push Spring	Ressort.....amortisseur	RR77-4641
23	Main Orifice (for Prop.) $\varnothing$ 1.67 Main Orifice (for Nat.) $\varnothing$ 2.5	Orifice principal (prop.) 1.67 Orifice principal (nat.) 2.5	RMC-7523-1.67 RMC-7523-2.5
24	Burner Fitting Board	Tableau d'installation.....brûleur	ARR37-104
25	Thermal Sensing Unit Ass'y	Détecteur thermique	BRR37-505
26	Thermal Sensing Unit Spring	Ressort.....détecteur thermique	46608
27	Magnet Case Guide	Guide.....boîtier de l'aimant	RR77-3582
28	Base Magnet Case	Boîtier de l'aimant -- base	39346A
29	Thermal Sensing Stopper Pin Spring	Ressort pour bouchon cheville sonde thermique	ARR40-306
30	Drip Pan Fixing Plate	Plaque de montage pour réservoir	BRR37-103
32	Burner Plate	Plaque.....brûleur	RR77-2588
33	Piezo Ele' Ignition Device	Mécanisme d'allumage piezo	BRR37-107
34	Pilot Fitting Board	Tableau d'installation.....pilote	BRR37-329
35	Constant Pilot Burner (for Prop.) Constant Pilot Burner (for Nat.)	Brûleur.....pilote constant (prop.) Brûleur.....pilote constant (nat.)	BRR37-326 BRR37-326-2
36	Thermocouple	Thermocouple	RR82-41318-02
37	Thermocouple Fixing Ping	Épingle de rétention.....thermocouple	ARR32-623
38	Pilot Orifice (Constant) (for Prop.) $\varnothing$ 0.21 Pilot Orifice (Constant) (for Nat.) $\varnothing$ 0.25	Orifice, pilote (const.) (prop.) 0.21 Orifice, pilote (const.) (nat.) 0.25	ARR37-331-0.21 6541-96-0.25
39	Constant pilot Tube	Tube.....pilote constant	BRR37-403-1
40	Pilot Holder Ass'y	Détendeur.....pilote	CP-50746
41	Pilot Orifice (Instant) (for Prop.) $\varnothing$ 0.4 Pilot Orifice (Instant) (for Nat.) $\varnothing$ 0.65	Orifice, pilote (instant.) (prop.) 0.4 Orifice, pilote (instant.) (nat.) 0.65	6541-96-0.4 6541-96-0.65
42	Ignition Pilot Tube	Tube d'allumage.....pilote	BRR37-403-2
43	Connecting Tube Push Metal	Tube de connexion.....métal	ARR37-333
44	Washer	Rondelle	CP-20805
45	O-Ring	Bague	C5G1-8
46	Electrode	Electrode	CP-50188
47	Plug Holder	Détendeur.....prise	CP-50709
48	Measuring Cup	Tasse à mesurer	RR79-4951
49	Instructions	Guide d'installation	TRER-55AS-IAS
50	Rating Plate	Plaquette d'indice	BRR37-943
51	Warning Label	Étiquette d'avertissement	BRR37-945
52	Instruction Label	Guide d'opération	BRR37-944

LIMITED WARRANTY

To the owner(s) of the equipment during the period of warranty coverage stated below, Rinnai warrants the equipment to be free of defects in materials and workmanship. This warranty is subject to the terms specified below. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.

This warranty is limited to parts replacement and does not include any labor allowance. Any service charges or charges for parts replacement are your responsibility.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERED
All Parts	90 days	Defective materials or workmanship

All warranty service and/or replacement or parts must be performed for you by an individual or servicing company which has been qualified by Rinnai or its distributor. Dated sales receipt/proof of purchase is required.

You may obtain the benefits of warranty coverage on a failed part by having the servicing company, distributor/dealer replace the parts and return it to Rinnai factory for inspection. If the failure is covered by warranty, there will not be any charge for the replacement part. Transportation charges for the shipment of the replacement part and the return of the failed part is your responsibility. Any such warranty replacement or repair shall be subject to the terms and conditions of this warranty for the remainder of the original period of coverage.

This warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service.

Any implied warranties of merchantability and fitness applicable to the equipment are limited in duration to the period of coverage of this express written warranty. Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you. Rinnai is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

Rinnai does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, application engineering, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Rinnai.

Rinnai

WARRANTY REGISTRATION

Owner's Name _____

Installation Address _____

City, State, Zip _____

Dealer's Name _____

Address _____

City, State, Zip _____

Type of Dealer (Hardware, RV, Boat, etc.) _____

Model _____ Type of Gas _____

Serial No. _____

Date Purchased _____

Please return this card within (2) two weeks of purchase.

GARANTIE LIMITEE

Pour la duree indiquee ci-bas, Rinnai garanti son equipement contre tout defaut de main-d'oeuvre ou materiaux. Les conditions de cette garantie sont evaluees ci-bas. Cette garantie vous assure certains droits specifiques et d'autres, dependamment de l'endroit d'achat.

Cette garantie se limite au remplacement de pieces, tout frais de main-d'oeuvre ou de service releve du consommateur.

PORTEE DE LA GARANTIE		
DUREE DE LA GARANTIE	ITEMS COUVERTS	
toutes pieces	90 jours	tout defaut materiel ou de main-d'oeuvre

Tout travail de service ou de remplacement de pieces doit etre effectue par un individu ou une entreprise qualifiees et approuvees par Rinnai ou un distributeur agree. Des recus dates ou toute autre preuve d'achat doivent toujours etre fournis.

Pour profiter de la garantie, vous devez nous faire parvenir la piece defectueuse, une fois remplacee par un technicien qualifie, pour inspection. Si la piece est couverte par la garantie, aucun cot ne sera requis pour la remplacer. Les frais de transport pour ces pieces relevent du consommateur. Tout remplacement de pieces ou toute reparation seront assujettis aux conditions ci-haut mentionnees.

Cette garantie ne couvre pas les problemes ou difficultes d'operations causes par accident, abus, usage incorrect, modification de l'appareil ou d'installation, service ou entretien incorrect de l'appareil.

Toute garantie sous-entendue de qualite sera limitee a la duree de la garantie evaluee. Rinnai n'est pas responsable de dommages speciaux ou indirects.

Rinnai n'autorise aucun individu ou entreprise d'assumer toute responsabilite reliee a la vente, l'installation, l'usage, le deplacement ou le remplacement de cet equipement; Rinnai n'assume aucune responsabilite quant a ces representants.



INSCRIPTION A LA GARANTIE PROLONGEE

Nom	_____
Adresse de l'installation	_____
Ville, province, code postal	_____
Nom du distributeur	_____
Adresse	_____
Ville, province, code postal	_____
Type de distributeur (gaz, quincaillerie, etc.)	_____
Modele	_____
NO. de serie	_____
Type de gaz	_____
Date d'achat	_____

Veuillez nous faire parvenir cette carte dans les deux semaines suivant l'achat de l'appareil.

Pour réparation ou service, veuillez communiquer avec votre représentant ou le centre de réparation/service le plus près.

3. SERVICE

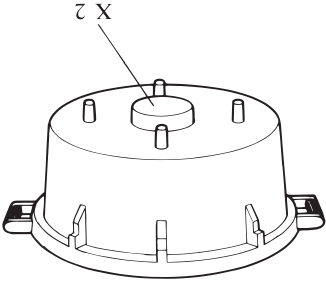
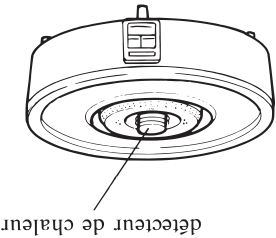
TarHong
780 South Nogales Street City of Industry, CA 91748, USA
Tél: 1-626-935-1605

1. NETTOYAGE

Laissez l'appareil refroidir pendant une heure.

IMPORTANT:

1. Nettoyez les parties sensibles à la chaleur à la base et au bas du pot à riz à TOUTS LES JOURS. Enlevez les saletés, l'huile et l'eau avec un linge propre.



2. Le pot à riz, le suaire et le couvercle peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse. Utilisez du savon à vaisselle domestique, et essuyez complètement. Ne lavez pas le brûleur avec de l'eau.

3. Enlever l'eau, de l'huile ou des impuretés du réservoir par moyen d'un chiffon humide.

4. Les prises du brûleur devraient être nettoyées et débloquées, si nécessaire, par un technicien spécialisé.

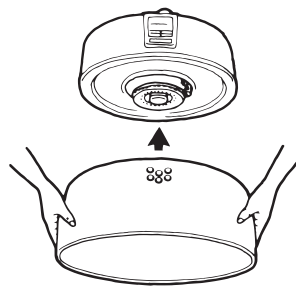
2. LOCALISATION DE PANNES

PROBLEME	CAUSE	PROCÉDURE
1. Le brûleur s'éteint avant que le riz ne soit complètement cuit.	Pas assez d'eau pour la quantité de riz.	Utilisez la bonne quantité d'eau. Voir guide.
	Eau renversée sur l'unité de détection thermique.	Nettoyer l'unité.
	Lèche-frite, pot ou suaire mal placés.	Placez correctement.
	Thermostat est sale ou fonctionne mal.	Remplacez l'unité de détection thermique et communiquez avec votre distributeur pour faire nettoyer.

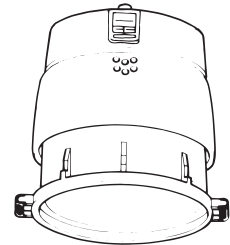
5. Alignez les trous d'observation du pilote directement au-dessus des bouton de contrôle ON/OFF. Assurez-vous que le suaire soit placé fermement dans la lèche-frite. Placez le pot dans le suaire, tout en vous assurant qu'il soit installé correctement.

INCORRECTE

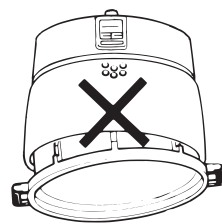
CORRECTE



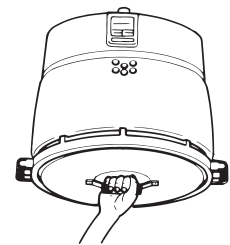
Etape 1



Etape 2



* L'alignement ou l'installation incorrecte tel que démontré causera l'arrêt prématuré de l'appareil.



Etape 3

6. Refermez le couvercle et allumez le brûleur (pour allumer le brûleur, veuillez vous référer au guide d'opération à la page 3). N'ouvrez pas le couvercle pendant la cuisson.
7. Lorsque la cuisson est terminée, le bouton #2 remontera et le brûleur s'éteindra automatiquement.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement. Laissez l'appareil et le pilote en marche, une fois le brûleur éteint, pendant quinze minutes afin de compléter la cuisson.
8. Le pilote garde le riz réchauffé. Après une heure, le riz commencera à perdre sa saveur.
9. Éteignez le pilote en poussant le bouton SIMMER vers le haut, jusqu'à ce que vous entendiez un "clique"

4. VÉRIFICATION VISUELLE DU BRÛLEUR

Assurez-vous que les trous d'observation soient directement au-dessus des boutons de contrôle.

Faites une vérification visuelle des flammes du brûleur et du pilote.....les flammes devraient être de couleur bleu pâle, sans aucune trace de jaune.

Ne placez pas votre visage près des trous d'observation lorsque vous allumez l'appareil.

3. MODE DE CUISSON DU RIZ

1. Mesurez les portions de riz avec la tasse à mesurer incluse. Si vous n'utilisez pas la tasse à mesurer, veuillez vous référer au tableau suivant:

TASSES	LIVRES DE RIZ SEC
10	3.3
20	6.6
30	9.9
40	13.2
50	16.5
55	18.2

1 tasse = 180ml

2. Lavez le riz à l'eau fraîche, jusqu'à ce que l'eau soit assez claire.

3. Placez le riz dans le pot à riz. Ajoutez l'eau requise par le guide à l'intérieur du pot (par exemple, pour la cuisson de 30 tasses de riz, remplissez le pot jusqu'à la ligne 30 dans le pot).
NOTE: A. La quantité d'eau est importante à la cuisson adéquate du riz. La quantité requise varie selon le degré de sécheresse, l'âge et le type de grain du riz. Il se pourrait que vous ayez à changer la quantité d'eau selon vos goûts.
B. Ne remplissez jamais le pot au-dessus de la ligne supérieure du guide du niveau de l'eau.

4. Laissez tremper le riz 30 minutes avant la cuisson.

REMARQUE : L'utilisation de tuyaux flexibles pour les recordements internes de gaz est uniquement pour des appareils d'extérieur.

1. GUIDE D'OPÉRATION

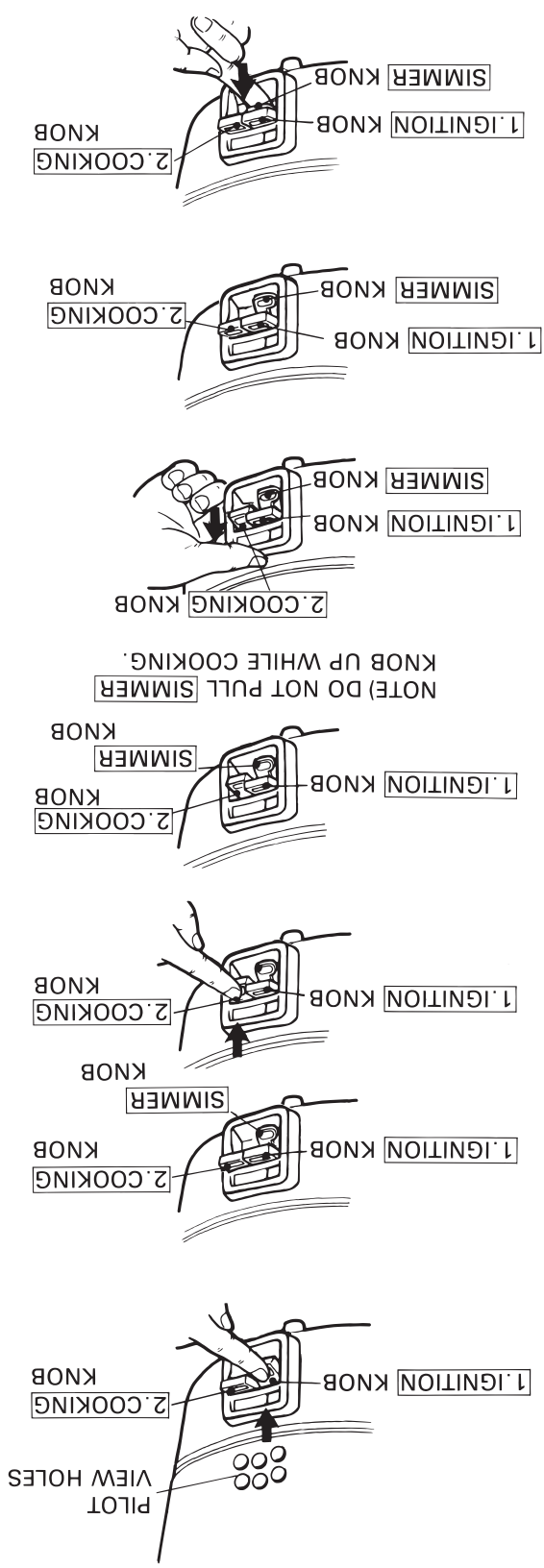
1. Assurez-vous que la soupape manuelle et les 6 trous d'observations du pilote soient directement au-dessus des boutons de contrôle. Voir les pages 1 et 5.
 2. Poussez le bouton **1.IGNITION** jusqu'à ce que vous entendiez un "clique" et retenez-le ainsi pendant 10 secondes.
 3. Relâchez le bouton **1.IGNITION** et assurez-vous que le pilote soit allumé, en regardant par les trous d'observation (le bouton **1.IGNITION** remonte et le bouton **SIMMER** reste enfoncé).
 4. Si le pilote n'est pas allumé, ATTENDEZ 5 MIN. ET RECOMMENCEZ 1. À 3. POUR ALLUMER.
 5. Pour allumer le brûleur principal, poussez le bouton **2.COOKING**. Vérifiez que le brûleur soit allumé en regardant par les trous d'observation.
- NOTE:** * Si le suaire est mal installé, il empêchera l'allumage du brûleur principal, même si le pilote est allumé;
- * Ne retirez pas le bouton **SIMMER** pendant la cuisson.....l'appareil s'éteindra;
- * Si le brûleur principal est éteint ou partiellement allumé, tirez le bouton **2.COOKING** jusqu'à ce que vous entendiez un "clique".
- * Ne poussez pas le bouton **2.COOKING** en premier.....il ne restera pas enfoncé avant que le pilote ne soit allumé.
- * Après la cuisson, le bouton **2.COOKING** remontera automatiquement.

2. ARRÊT

Lorsque vous enlevez le pot après la cuisson, tirez le bouton **SIMMER** jusqu'à ce que vous entendiez un "clique". L'appareil est alors en position "OFF".

ATTENTION: * Lorsque vous allumez l'appareil, assurez-vous de tenir votre visage éloigné des trous d'observation du pilote.

* S'il est difficile d'apercevoir la flamme du pilote, replacez le suaire afin que les trous soient directement au-dessus des boutons de contrôle. Voir les pages 1 et 5.



GUIDE D'INSTALLATION

1. AVIS

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, les National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1, Natural Gas Installation Code, CAN/CGA-B149.1 ou le Propane Installation Code CAN/CGA-B149.2 peuvent être utilisés.
2. Cet appareil peut fonctionner soit au gaz propane, soit au gaz naturel. Assurez-vous que le type de gaz que vous utilisez correspond à celui indiqué sur la plaque de classement de l'appareil.
3. L'appareil et la soupape d'interruption des gaz doivent être déconnectés de la source des gaz lors de toute vérification de la pression du système si la pression de vérification excède 1/2 psig.
4. L'appareil doit être séparé de la source des gaz, en fermant la soupape d'interruption des gaz, lors de toute vérification de la pression du système si la pression de vérification est égale ou inférieure à 1/2 psig.
5. AVIS AUX DISTRIBUTEURS DE GAZ: les cinq étapes suivantes doivent être suivies afin de vérifier l'opération correcte de la soupape de sécurité:

1. Enlevez le pot, le suaire et la lèchefrite;
2. Poussez le bouton IGNITION jusqu'à ce que vous entendiez un "clique" et retenez-le ainsi pendant 10 secondes;
3. Relâchez le bouton IGNITION.....le pilote devrait être allumé. Sinon, répétez le #2;
4. Le bouton SIMMER restera enfoncé;
5. Tirez le bouton SIMMER et écoutez attentivement.....un faible "clique" métallique devrait se faire entendre (entre 60 et 180 secondes). Ce "clique" signifie que la soupape de sécurité fonctionne correctement.

NOTE: La soupape du pilote n'est munie d'aucun dispositif d'interruption des gaz, à part la soupape d'interruption des gaz en dehors de l'appareil ou du bouton SIMMER.

6. La tuyauterie de gaz ne doit pas être située dans des passages pour gaz de cheminée.
7. Le dispositif de raccordement à la bouteille de gaz doit être conforme à la norme UL 2061 (adaptateurs et dispositifs de raccordement pour ensembles à bouteille de gaz LP amovible).
8. Utilisez un collier pour les bouteilles dépassant une capacité de 1.13kg de capacité équivalente en eau.

La Proposition 65 de Californie liste des substances chimiques reconnues par cet État comme cause de cancers, anomalies congénitales, décès, maladies graves ou autres atteintes à la reproduction. Ce produit peut contenir de telles substances, à leur origine par combustion du carburant ou qui seraient incluses dans certains de ses composants.

2. LOCALITÉ ET DÉGAGEMENTS

LOCALITÉ

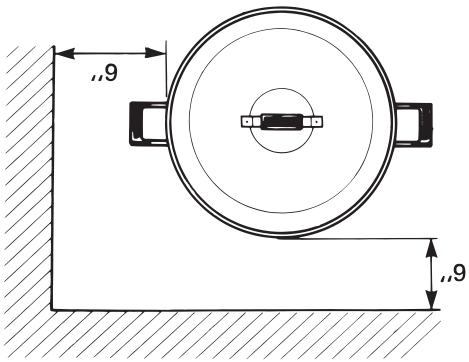
1. Assurez-vous que l'emplacement de l'appareil soit libre de tout matériel combustible.
2. Installez l'appareil dans un endroit bien aéré. Ne bloquez ou couvrez pas l'ouverture entre le pot et le suaire. N'OBSTRUEZ PAS LE COURANT D'AIR NÉCESSAIRE À LA VENTILATION ET À LA COMBUSTION.
3. Prévoir un espacement adéquat pour les ouvertures d'air à la chambre de combustion.

DÉGAGEMENTS

Les dégagements minimum de matériaux combustibles sont les suivants: 6" des côtés, 6" du derrière.

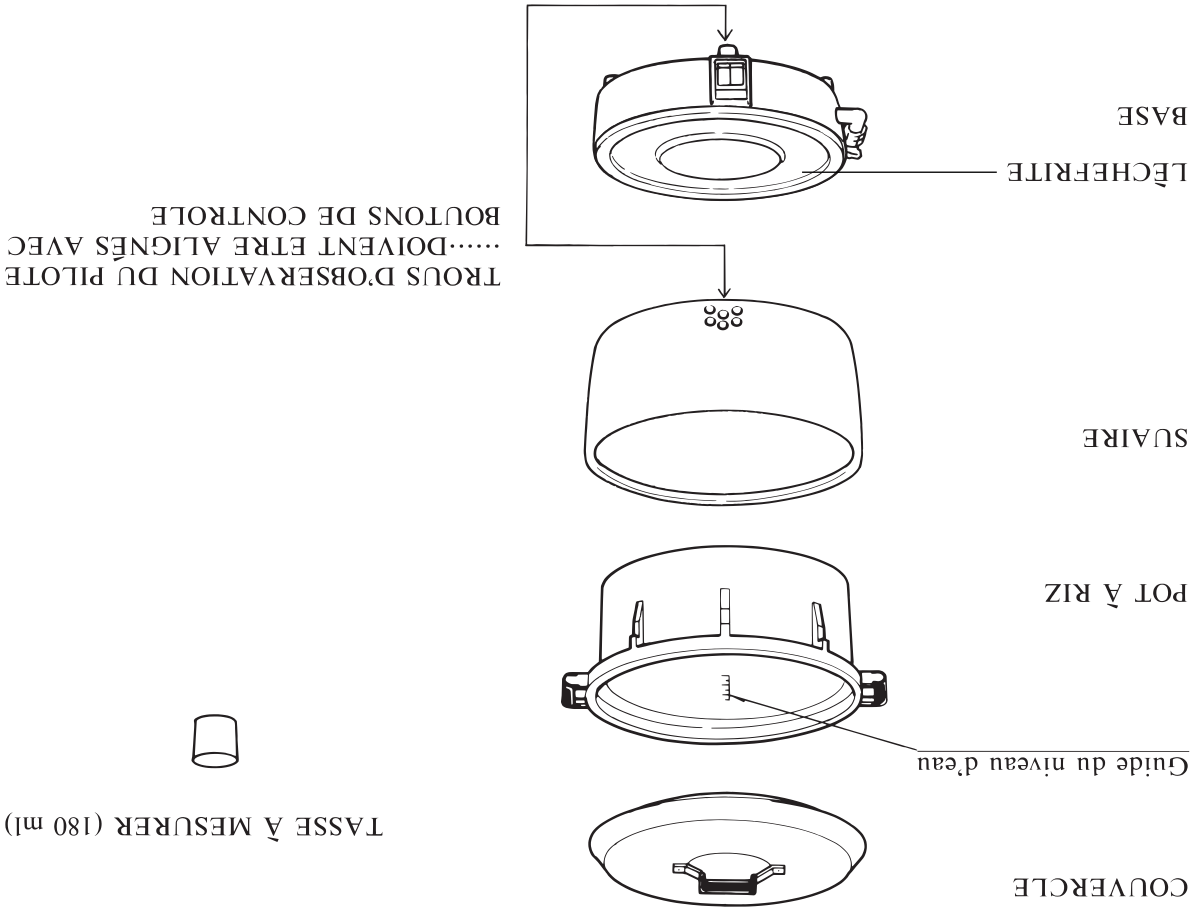
e.

Les dégagements minimum de matériaux NON-combustibles sont les suivants: 0" des côtés, 0" du derrière.



INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. NOMENCLATURE DES PIÈCES



2. SPÉCIFICATIONS

TYPE	Cuisinière à gaz pour riz
MODELE	RER-55AS
DIMENSIONS	Hauteur 18" Largeur 23 7/16" Profondeur 18 15/16"
POIDS (Net)	34.0 lbs
CAPACITÉ (Tasses)	25 — 55
CONNEXION-GAZ	1/2" NPT femelle
DISPOSITIF DE SÉCURITÉ	Dispositif de non-allumage
CLASSEMENT	35,000 BTU/h (NAT,GAS), 34,000 BTU/h (LP,GAS)
CERTIFICATION	Canadian Standards Association
CERTIFICATION	NSF International

TABLE DES MATIERES

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. NOMENCLATURE DES PIÈCES	page 1
2. SPÉCIFICATIONS	page 1

GUIDE D'INSTALLATION

1. AVIS DE PRÉ-INSTALLATION	page 2
2. LOCALITÉ ET DÉGAGEMENTS	page 2

GUIDE D'OPÉRATION

1. GUIDE D'INSTALLATION	page 3
2. ARRÊT	page 3
3. MODE DE CUISSON DU RIZ	page 4
4. VÉRIFICATION VISUELLE DU BRÛLEUR	page 5

SERVICE

1. NETTOYAGE	page 6
2. LOCALISATION DE PANNES	page 6
3. SERVICE	page 7
ANNEXE DÉSSEMBLEMENT SCHEMATIQUE	page 8
GARANTIE LIMITÉE	page 8



Rinnai

CUISINIÈRE A GAZ POUR RIZ

GUIDE D'INSTALLATION ET D'OPÉRATION

Modelo RER-55AS



POUR VOTRE SÉCURITÉ

N'ENTREPOSEZ PAS D'ESSENCE OU AUTRE LIQUIDE OU VAPEUR INFLAMMABLES A PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.

ATTENTION

TOUTE INSTALLATION, MANUTENTION, CHANGEMENT OU RÉGLAGE MAL EFFECTUÉS PEUVENT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELUX ET CORPORELS, ET POSSIBLEMENT LA MORT. LISEZ CE GUIDE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER CET APPAREIL.

A L'ACHETEUR

COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE DISTRIBUTEUR DE GAZ ET INFORMEZ-VOUS QUANT AUX PROCÉDÉS A SUIVRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ. CETTE INFORMATION DOIT ÊTRE AFFICHÉE A UN ENDRIT FACILE D'ACCÈS ET TRÈS VISIBLE.

L'INSTALLATEUR DOIT LAISSER CE GUIDE AVEC L'APPAREIL POUR FINS DE CONSULTATION PAR LE CONSOMMATEUR.