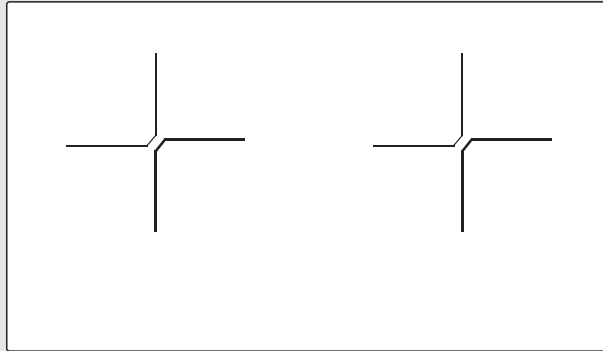


MODEL

RB-7032H-CFG

RB-7032H-CFB



NOMOR TANDA PENDAFTARAN
IMKG.887.09.2025

Kompor Listrik Induksi

Petunjuk Pemakaian / Pemasangan

Rinnai

DAFTAR ISI

Petunjuk Keselamatan -----	1
Data Teknis -----	2
Panduan untuk Peralatan -----	3
Petunjuk dan Tips Bermanfaat -----	4
Saran Memasak Praktis -----	5
Penggunaan Pertama kali -----	6
Petunjuk Penggunaan -----	6
Pemeliharaan dan Perawatan -----	9
Penyelesaian Masalah -----	9
Kode Kegagalan dan Pemeriksaan (Hanya untuk Area Memasak) -----	9
Petunjuk Pemasangan -----	10
Sambungan Listrik -----	12
Diagram Kelistrikan -----	13



PENTING

Untuk mendaftarkan garansi alat yang Anda beli, cantumkan nomor seri yang ada pada produk ke dalam kartu garansi anda. Hubungi Jasa Layanan Pelanggan Rinnai untuk bantuan lebih lanjut.

Version: 2023.07

PETUNJUK KESELAMATAN

Harap baca buku petunjuk pengguna ini secara saksama sebelum mencoba menggunakan alat ini untuk pertama kalinya. Buku petunjuk ini berisi informasi penting tentang pemasangan, penggunaan, dan perawatan alat yang aman. Simpan petunjuk ini sebagai referensi dan berikan kepada pengguna berikutnya.

Membuka Kemasan

- Jangan gunakan kompor ini jika ada tanda-tanda kerusakan pada saat transportasi.
- Jika kabel daya rusak, kabel tersebut harus diganti oleh produsen, agen servis, atau teknisi yang berkualifikasi untuk menghindari bahaya.
- Harap pastikan bahwa anak-anak tidak bermain dengan kemasan kantong plastik.

Untuk pengguna

- Kompor ini bertujuan hanya untuk menyiapkan makanan di rumah. Jangan gunakan kompor ini untuk tujuan yang lain.
- Kompor ini tidak untuk digunakan oleh anak kecil atau orang yang lemah tanpa pengawasan.
- Jangan meninggalkan alat tanpa pengawasan selama pengoperasian.
- Jangan gunakan permukaan kompor ini untuk tempat penyimpanan.
- Berbahaya untuk memodifikasi bagian mana pun dari kompor ini. Mengutak-atik sambungan listrik atau komponen mekanis dapat menyebabkan kesalahan pengoperasian dan dapat membahayakan pengguna.
- Pemasangan dan perbaikan hanya boleh dilakukan oleh teknisi yang berkualifikasi.
- Benda yang mudah terbakar seperti kaleng aerosol tidak boleh diletakkan di dekat kompor.
- Bagian yang mudah dijangkau dapat menjadi panas saat digunakan. Jauhkan dari jangkauan anak-anak.
- Jangan memanaskan wadah makanan yang belum dibuka karena penumpukan tekanan dapat menyebabkan wadah pecah dan mengakibatkan cedera.
- Jangan gunakan aluminium foil, pelapis aluminium, atau wadah aluminium pada peralatan ini.
- Jangan pernah meninggalkan kompor tanpa pengawasan saat kompor beroperasi di suhu tinggi. Air yang mendidih dapat menyebabkan asap dan tumpahan minyak dapat memicu kebakaran.

- Matikan zona memasak setelah setiap penggunaan.
- Jauhkan benda atau produk berbahan plastik atau aluminium dengan kandungan gula tinggi dari alat. Jika diletakkan di atas permukaan kompor saat masih panas, benda atau produk tersebut dapat merusak permukaan kompor.
- Jangan gunakan jika alat rusak atau permukaan kompor retak untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik. Segera hubungi teknisi yang berkualifikasi untuk perbaikan dan servis.
- Untuk menghindari kerusakan pada permukaan kompor dan peralatan memasak, pastikan peralatan memasak tidak sampai mendidih hingga kering.
- Bersihkan peralatan dengan hati-hati. Jika spons atau kain basah digunakan untuk membersihkan tumpahan pada area memasak yang panas, berhati-hatilah agar tidak meninggalkan bekas luka bakar akibat uap atau noda pada permukaan kompor.
- Jangan sekali-kali menggunakan alat pembersih uap atau alat pembersih bertekanan pada peralatan tersebut.
- Selalu pastikan gagang panci diputar ke dalam untuk menghindari luka bakar yang tidak disengaja.
- Selalu lepaskan unit dari sumber listrik sebelum melakukan pekerjaan pembersihan atau perawatan pada peralatan.
- Pastikan kabel catu daya peralatan listrik lainnya tidak bersentuhan dengan bagian kompor yang panas.
- Jangan gunakan beberapa colokan dan kabel ekstensi. Kelebihan beban berbahaya dan dapat menyebabkan kebakaran.

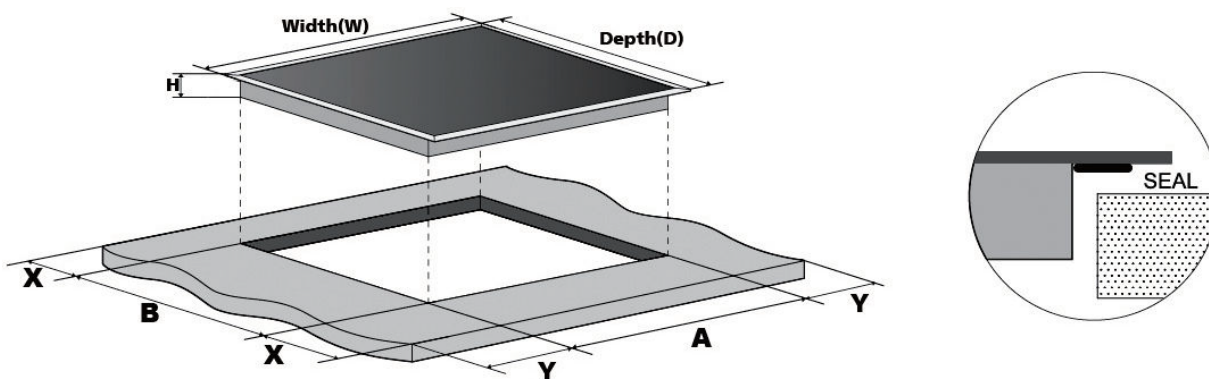
Pembuangan

- Peralatan ini beserta kemasannya ramah lingkungan dan dapat didaur ulang. Bantu kami menjaga lingkungan dengan membuang kemasannya dengan benar dan mendaur ulang peralatan lama.
- Sebelum membuang peralatan lama, lepaskan dari catu daya dan potong kabel catu daya untuk mencegah bahaya.

Produsen tidak bertanggungjawab atas segala kerusakan yang terjadi akibat pemasangan yang tidak tepat atau kegagalan dalam menerapkan langkah-langkah keselamatan yang tepat selama pemasangan dan penggunaan operasional .

DATA TEKNIS

Model	RB-7032H-CFB/RB-7032H-CFG
Voltase	220-240V
Frekuensi	50/60Hz
Jumlah Zona Memasak	2
Kekuatan Zona Memasak	Tengah kiri: 1,8/2,1 kW Tengah kanan: 1,8/2,1 kW
Daya Total	2900 W
Dimensi Peralatan	730*420*58mm
Dimensi Potongan	680*380mm



Model No.	A(mm)	B(mm)	W(mm)	D(mm)	H(mm)	X(mm)	Y(mm)
RB-7032H-CFB RB-7032H-CFG	680	380	730	420	58	50	60

Pengukuran dalam mm.

Min. 50mm dari lubang kompor ke dinding belakang.

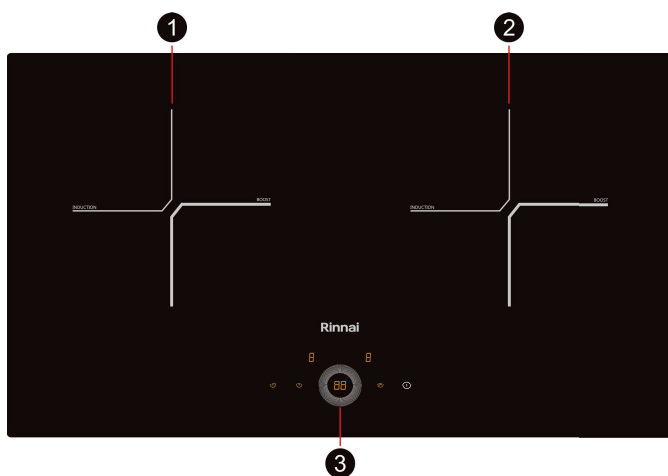
Min. 60mm dari lubang kompor ke dinding samping.

Min. 70 mm dari atas meja dengan laci yang terpasang di bawahnya.

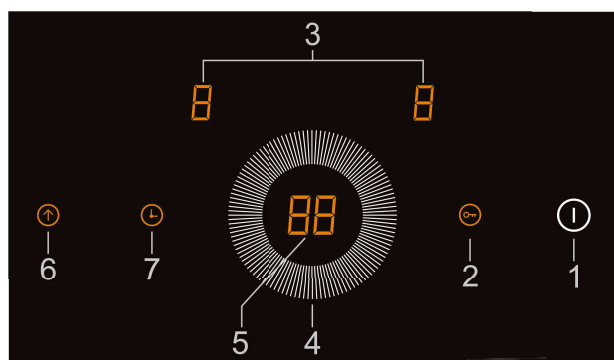
Min. 55 mm dari atas meja dengan oven yang terpasang di bawahnya.

Min. 30 mm dari kabinet belakang untuk celah ventilasi.

PANDUAN UNTUK PERALATAN

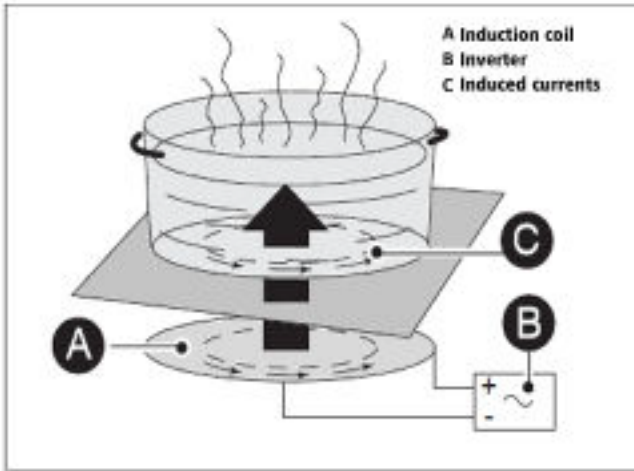


1. Single zone 1.8kW/2.1kW (\varnothing 210mm)
2. Single zone 1.8kW/2.1kW (\varnothing 210mm)
3. Control panel



1. ON/OFF key
2. Child lock
3. Cooking zone selection/Power level indicator
4. Power level selector
5. Timer indicator
6. Boost
7. Timer key

PETUNJUK DAN TIPS BERMANFAAT



Memasak dengan sistem induksi adalah menggunakan pemanasan induksi untuk memanaskan wadah memasak secara langsung.

Kumparan induksi terletak di bawah setiap zona memasak. Ketika elemen induksi (zona memasak) dinyalakan, unit sirkuit elektronik (inverter) memberi daya pada kumparan induksi. Arus listrik bolak-balik mengalir melalui kumparan, yang menghasilkan medan magnet yang berosilasi. Medan magnet ini terus berubah dalam hal frekuensi & intensitas dan menciptakan arus induksi di dasar peralatan masak dan memanaskannya. Panas tersebut ditransfer ke makanan yang dimasak dimasak. Zona memasak dipanaskan secara tidak langsung oleh panas yang dihasilkan oleh peralatan masak.

Dengan demikian, panas induksi menjadikan peralatan memasak sebagai sumber panas langsung, yang memiliki tingkat efisiensi tinggi dengan energi yang sangat rendah.

Zona memasak induksi hanya berfungsi jika peralatan masak yang terbuat dari bahan feromagnetik diletakkan di atasnya. Lihat "Memilih peralatan masak yang sesuai" dalam panduan ini.

Kompur induksi secara otomatis mengenali ukuran peralatan memasak, artinya panas hanya dihasilkan di area yang tertutup oleh alas peralatan memasak.

- Jika tidak ada peralatan memasak yang diletakkan di zona memasak, atau jika peralatan memasak tidak kompatibel, tidak akan ada daya yang dipancarkan oleh kumparan induksi.
- Jika peralatan memasak diletakkan sebagian pada kumparan, atau jika diameternya lebih kecil dari kumparan, sensor internal akan mengurangi daya ke kumparan.
- Jika peralatan masak diangkat dari zona memasak saat kompor dinyalakan, layar akan menampilkan "U". Lihat 'Sensor Panci' dalam buku petunjuk ini.

Memilih Peralatan Masak yang Cocok

Gunakan peralatan masak yang terbuat dari bahan feromagnetik yang kompatibel dengan induksi. Kami merekomendasikan peralatan masak yang terbuat dari besi cor, baja, atau baja tahan karat yang dirancang untuk memasak dengan induksi. Peralatan memasak yang terbuat dari bahan-bahan berikut tidak cocok: baja tahan karat murni, aluminium atau tembaga tanpa dasar magnet, kaca, kayu, porselen, keramik, dan gerabah.

Ukuran burner (mm)	Minimum alas peralatan masak (mm)
210	180

Untuk menguji kompatibilitas peralatan memasak:

- Tempelkan magnet pada bagian dasar peralatan masak. Jika magnet menempel, berarti peralatan tersebut cocok digunakan pada kompor induksi.
- Jika Anda tidak memiliki magnet:

Nyalakan kompor dan letakkan panci berisi air pada zona memasak dengan tingkat daya berapa pun. Jika tidak ada tulisan 'U' di layar dan air memanaskan, panci tersebut layak digunakan. Jika tulisan 'U' berkedip, peralatan memasak tersebut tidak layak digunakan.

Untuk mendapatkan hasil terbaik:

- Peralatan masak dengan alas datar dan tebal sebaiknya dipilih agar panas dapat didistribusikan secara merata. Hindari penggunaan peralatan masak dengan alas yang kasar atau berubah bentuk.
- Penggunaan peralatan memasak dengan alas berlapis enamel dapat mencegah bagian atas kaca tergores.
- Selalu gunakan panci dengan diameter yang cukup besar untuk menutupi seluruh area memasak agar masakan matang merata dan distribusi panas lebih efisien.

Peralatan Masak yang Cocok	Peralatan Masak yang Tidak Cocok
<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan masak baja basis magnetik atau dirancang khusus untuk kompor induksi • Baja dengan lapisan enamel (dengan atau tanpa coating anti-lengket). • Besi cor 	<ul style="list-style-type: none"> • Peralatan masak baja tanpa dasar magnetik. • Aluminium dan tembaga • Kaca, keramik, tanah liat (gerabah)

SARAN MEMASAK PRAKTIS

Kompur ini diprogram dengan 9 tingkat daya.

Tingkat daya berikut ini dapat digunakan sebagai panduan. Pengaturan tingkat daya yang lebih tinggi diperlukan saat menggunakan panci yang dalam, memasak makanan dalam jumlah besar, atau memasak tanpa penutup. Pilih pengaturan daya yang lebih rendah untuk makanan dalam jumlah yang lebih sedikit.

Kisaran level daya	Mode memasak	Cocok untuk
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Tetap hangat • Melelehkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menjaga makanan tetap hangat, menghangatkan sedikit air. • Mencairkan mentega, cokelat, saus, mengentalkan saus.
2 - 3	<ul style="list-style-type: none"> • Mendidihkan • Memanaskan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mendidihkan sup. • Menghangatkan makanan siap saji.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Mengukus • Merebus • Menggoreng ringan 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengukus sayuran, ikan. • Merebus daging, ikan, sayuran, dll. • Telur goreng, telur dadar .
4 - 5	<ul style="list-style-type: none"> • Mendidihkan 	<ul style="list-style-type: none"> • Memasak pangsit, kentang. • Memasak makanan dalam jumlah besar, semur dan sup • Membuat bubur
6 - 7	<ul style="list-style-type: none"> • Menggorengperlahan 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggoreng sosis, daging, sayuran, dll. • Crepes, pancake, dll.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Menggoreng dengan api besar 	<ul style="list-style-type: none"> • Memasak dengan api besar dan mencokelatkan (daging panggang, steak, fillet, dll.)
8 - 9	<ul style="list-style-type: none"> • Menggoreng dengan minyak banyak, membakar • Merebus 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggoreng keripik, membakar daging, dll. • Mendidihkan air dengan jumlah banyak, memasak pasta.

Tips Lingkungan

- Matikan zona memasak sebelum memasak terlalu matang untuk memanfaatkan panas yang tersisa.
- Sisa panas dapat digunakan untuk menjaga makanan tetap hangat.
- Tutuplah peralatan memasak bila memungkinkan untuk meminimalkan hilangnya panas.
- Ukuran dasar peralatan memasak dan zona memasak harus berukuran sama untuk efisiensi panas yang lebih baik.
- Pilihlah peralatan masak yang lebih kecil jika memasak makanan dalam jumlah sedikit. Panci yang lebih kecil menggunakan lebih sedikit energi daripada panci yang lebih besar dengan jumlah makanan yang sedikit.
- Angkat peralatan masak ke posisi yang tepat di atas kompor. Menggesernya dapat menyebabkan lecet dan goresan pada permukaan kompor.

PENGGUNAAN PERTAMA KALI

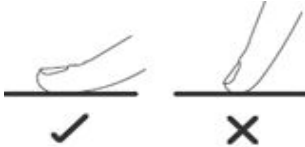
Komprom baru biasanya akan mengeluarkan sedikit bau saat pertama kali digunakan. Bau tidak sedap yang sering tercium saat pertama kali digunakan disebabkan oleh terbakarnya zat pelindung yang digunakan selamaproses pembuatan. Bau yang dikeluarkan tidak menunjukkan adanya kerusakan pada peralatan atau membahayakan kesehatan.

Membuka kemasan

Pastikan semua bahan kemasan telah dilepaskan sebelum menggunakan kompor untuk pertama kalinya.

Menggunakan Kontrol Sentuh

- Kontrolnya merespons sentuhan, jadi Anda tidak perlu memberikan tekanan apa pun.
- Gunakan sidik jari Anda, bukan ujungnya.
- Anda akan mendengar bunyi bip setiap kali sentuhan diterima
- Pastikan tombol kontrol selalu bersih, kering, dan tidak ada benda (misalnya perkakas atau kain) yang menutupinya. Bahkan lapisan tipis air dapat membuat kontrol sulit dioperasikan.



PETUNJUK PENGGUNAAN

Menyalakan/ Mematikan kompor

Komprom harus dinyalakan sebelum zona memasak manapun dapat digunakan.

- Untuk menyalakan kompor, tekan tombol ON/OFF ①. 'Sinyal' A berbunyi dan lampu. Indikator daya menyala (pada mode standby). Jika tidak ada fungsi yang dipilih dalam waktu 1 menit setelah dinyalakan, kompor akan otomatis mati demi alasan keselamatan.
- Untuk mematikan kompor, tekan tombol ON/OFF ① dan indikator daya mati.

Menyalakan zona memasak

Setiap zona memasak dikontrol oleh pemilih zona memasak dan pemilih tingkat daya.

- Untuk mulai mengoperasikan zona memasak, sentuh tombol pemilih zona yang sesuai.
- Atur tingkat daya yang diinginkan (antara 0~9) untuk zona memasak yang dipilih menggunakan pemilih tingkat daya. Pengaturan tingkat daya default adalah level '5'.

Mematikan zona memasak

- Untuk mematikan zona memasak, tekan pemilih tingkat daya secara bertahap hingga tingkat daya menunjukkan '0', kompor mati.

Fungsi BOOST

Fungsi daya membuat lebih banyak daya tersedia untuk zona memasak induksi yang dapat digunakan untuk meningkatkan daya maksimum normal untuk zona memasak secara sementara.

Untuk menggunakan fungsi Boost:

- Tekan pilihan zona memasak.
- Tekan tombol Boost ②, layar akan menampilkan 'P'.



Untuk membatalkan fungsi Boost:


- Pilih zona di bawah Boost.
- Tekan pemilih tingkat daya untuk membatalkan Boost, lalu pilih tingkat yang ingin Anda atur.

Catatan: Fungsi Power Boost hanya akan aktif selama maksimal 5 menit, setelah itu zona induksi otomatis beralih kembali ke pengaturan panas 9.

Fungsi Kunci Anak

Fungsi kunci anak mencegah perubahan pengaturan yang tidak disengaja. Semua operasi pada fungsi kontrol tidak akan berfungsi hingga kompor dibuka kuncinya.

- Untuk mengaktifkan, tekan tombol kunci . Tampilan pada tombol pengatur waktu menunjukkan 'Lo'.
- Untuk menonaktifkan, tekan dan tahan tombol  selama 3 detik. Bunyi 'Lo' akan berbunyi dan kompor akan terbuka.

 Saat kompor dalam mode terkunci, semua kunci dinonaktifkan kecuali ON/OFF. Anda dapat mematikan kompor dengan kunci ON/OFF dalam keadaan darurat, tetapi Anda harus membuka kunci kompor terlebih dahulu pada operasi berikutnya.

Pengingat Menit

Anda dapat menggunakan timer sebagai pengingat menit saat zona memasak tidak beroperasi


Untuk mengoperasikan:




- Nyalakan kompor, gunakan tombol on/off.
- Tekan tombol pengatur waktu untuk mengoperasikan fungsi ini
- Tekan tombol pemilih level daya untuk mengatur waktu (00 hingga 99 menit)
- Ketika waktu telah berakhir, bel akan berbunyi selama 30 detik dan layar akan menampilkan " - "
- Untuk menonaktifkan pengingat menit, tekan tombol pengatur waktu untuk mengatur waktu ke 00.

Pengatur waktu

Penghitung Waktu Mundur

Gunakan penghitung waktu mundur untuk mengatur berapa lama Anda ingin zona memasak beroperasi. Atur penghitung waktu mundur hanya setelah anda memilih zona memasak.

 Pemilihan fungsi timer hanya dapat dilakukan ketika zona memasak aktif dan pengaturan panas diatur

- Untuk mengatur zona memasak, tekan tombol pemilih zona yang sesuai di mana anda ingin mengatur pengatur waktunya.
- Untuk mengaktifkan penghitung waktu mundur, tekan penghitung waktu mundur tombol  untuk mengoperasikan fungsi ini.
- Tekan tombol pemilih Timer untuk mengatur menit yang diinginkan (0 hingga 9). Tekan tombol timer  lagi.
- Tekan tombol pemilih Timer untuk mengatur daya yang diinginkan (0 hingga 9). Indikator zona memasak mulai berkedip.
- Untuk melihat sisa waktu tekan tombol pemilih zona yang sesuai, layar akan menampilkan waktu yang tersisa.
- Saat waktu telah ditetapkan, hitungan mundur akan dimulai dan layar akan menampilkan waktu yang tersisa. Akan ada titik merah di sudut kanan bawah layar daya untuk menunjukkan zona memasak mana yang mengaktifkan fungsi ini.
- Ketika fungsi hitung mundur berakhir, zona akan dimatikan secara otomatis.
- Untuk menonaktifkan waktu hitung mundur, tekan tombol pemilih zona yang sesuai.
- Tekan tombol pemilih pengatur waktu  untuk menyetel waktu ke 00. Indikator zona memasak akan mati.

PETUNJUK PENGGUNAAN

Peringatan Sisa Panas

Saat mematikan zona memasak, jika suhu zona terlalu hangat untuk disentuh, layar akan menampilkan "H"

Hindari menyentuh permukaan kompor di atas area memasak. Harap perhatikan anak-anak.

"H" dimatikan saat suhu zona memasak turun di bawah suhu saat ini.

Mati otomatis

Kompor ini dilengkapi sakelar pengaman yang secara otomatis mematikan zona memasak setelah zona memasak beroperasi terus-menerus pada tingkat daya yang berbeda.

Misalkan zona memasak depan diatur pada level 8, zona memasak akan mati setelah 2 jam pengoperasian terus-menerus, sedangkan zona memasak belakang diatur pada level 2 akan mati setelah 6 jam pengoperasian terus-menerus.

Tingkat daya	Zona memasak mati setelah
1, 2, 3	8 jam
4, 5, 6	4 jam
7, 8, 9	2 jam

Tips Berguna

- Selalu letakkan peralatan memasak di zona memasak sebelum menyalakan peralatan.
- Jaga kebersihan panel kontrol dan jangan pernah menaruh panci di atas sensor panel kontrol. Unit elektronik di bawahnya dapat rusak.

PEMELIHARAAN DAN PERAWATAN

! PERINGATAN:

Lepaskan kabel catu daya sebelum melakukan aktivitas pembersihan atau pemeliharaan apa pun.

Membersihkan peralatan

Peralatan harus dibersihkan secara teratur, sebaiknya setelah setiap penggunaan.

- Jangan gunakan bahan pembersih yang bersifat abrasif atau korosif karena dapat menggores permukaan.
- Hindari penggunaan sikat atau spons yang keras dan abrasif.
- Jangan sekali-kali menggunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan pada peralatan tersebut.
- Bersihkan kompor dengan kain lembut yang dibasahi menggunakan deterjen ringan atau pembersih kompor keramik dan baja tahan karat yang sesuai. Jangan gunakan pembersih saat kompor masih panas karena dapat meninggalkan bekas pada permukaannya. Lap hingga kering dengan kain kering yang lembut. Pastikan semua sisa pembersih telah

dibersihkan karena sisa pembersih dapat menempel pada alat saat digunakan lagi dan dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan.

- Untuk menghilangkan kotoran yang membandel, atau jika ada endapan gula yang meleleh di kompor selama memasak, bersihkan tumpahan sesegera mungkin dengan pengkilas khusus saat permukaan masih panas. Biarkan alat mendingin, lalu bersihkan kompor seperti dijelaskan di atas.
- *Pengkilas untuk kaca keramik dapat dibeli di toko khusus.

i Tips Berguna:

- Biarkan alat mendingin hingga mencapai suhu ruangan sebelum dibersihkan. Gunakan kain lembut untuk mengeringkan permukaan yang telah dibersihkan dengan air agar tidak meninggalkan bekas air.
- Untuk menghindari terbentuknya endapan sisa makanan atau cairan pada permukaan alat, segera bersihkan noda atau tumpahan tanpa menunggu alat menjadi dingin.

PENYELESAIAN MASALAH

Kompor tidak berfungsi

- Periksa apakah sakelar utama sudah menyala dan semua steker atau kabel daya telah terpasang ke stopkontak dengan benar.

Kompor mengeluarkan bau saat pertama kali digunakan

- Ini adalah kejadian yang normal. Harap baca "Penggunaan untuk Pertama Kali" dalam panduan ini.

Zona memasak tidak menyala atau tidak berfungsi

- Periksa apakah lebih dari 10 detik telah berlalu sejak alat dinyalakan
- Periksa apakah fungsi kunci anak diaktifkan.
- Periksa apakah beberapa tombol sensor disentuh secara bersamaan Sentuh hanya satu tombol sensor dalam satu waktu

Kompor mengeluarkan suara "berdengung" atau "suara dengungan"

- Beberapa peralatan masak mungkin mengeluarkan "suara mendengung" selama memasak dengan induksi pada pengaturan daya yang lebih tinggi. Ini adalah kejadian yang normal. Suara tersebut merupakan hasil dari getaran yang disebabkan oleh arus induksi. Suara akan berkurang atau berhenti sama sekali saat pengaturan daya diturunkan.

Peralatan tersebut menghasilkan suara "berdengung"

- Kompor memiliki kipas pendingin ventilasi untuk membantu membantu memperpanjang masa pakai alat. Saat kompor digunakan terus-menerus kipas akan menyala dan menghasilkan "suara menderu". Kipas dapat terus menyala setelah alat dimatikan. Ini adalah kejadian normal.

Panci tidak dapat dideteksi

- Silakan baca "Memilih Peralatan Masak yang Cocok" dalam panduan ini.

KODE KEGAGALAN DAN PEMERIKSAAN (HANYA UNTUK AREA MASAK)

Kode Kegagalan	Kemungkinan Penyebab	Apa yang harus dilakukan
E4/E5	Kegagalan sensor suhu	Silakan hubungi layanan purna jual
E7/E8	Kegagalan sensor IGBT	Silakan hubungi layanan purna jual
E2/E3	Tegangan suplai abnormal	Harap periksa apakah catu daya normal, Nyalakan kembali
E6/E9	Bagian dalam kompor induksi terlalu panas	Silakan nyalakan kembali jika kompor induksi sudah dingin

! PERINGATAN: Jangan membongkar unit sendiri jika terjadi bahaya.

Jika masalah tetap ada meskipun telah melakukan pemeriksaan di atas, silakan menghubungi Pusat Layanan Pelanggan Rinnai setempat untuk mendapatkan bantuan.

Harap sebutkan nomor model peralatan Anda seperti yang ditunjukkan pada pelat peringkat yang terpasang pada peralatan Anda.

Untuk panggilan layanan dalam masa garansi, harap perhatikan bahwa Anda perlu memberikan bukti seperti kartu garansi atau nota pembelian.

PETUNJUK PEMASANGAN

PERINGATAN

- Peralatan ini hanya boleh diservis oleh personel yang berwenang.

Peralatan ini hanya boleh dipasang oleh orang yang berwenang sesuai dengan peraturan setempat saat ini dan dengan mematuhi petunjuk produsen.

- Pemasangan yang salah, yang tidak menjadi tanggung jawab produsen, dapat menimbulkan cedera diri atau kerusakan.
- Selalu lepaskan sambungan kompor dari sumber listrik sebelum melakukan operasi pemeliharaan atau perbaikan apa pun.

PERINGATAN

- Kami ingin menunjukkan bahwa perekat yang merekatkan laminasi plastik ke furnitur harus tahan terhadap suhu tidak kurang dari 150°C untuk menghindari delaminasi.
- Kompor ini harus ditempatkan pada unit yang tahan panas.

Dinding unit harus mampu menahan suhu 72°C di atas suhu ruangan.

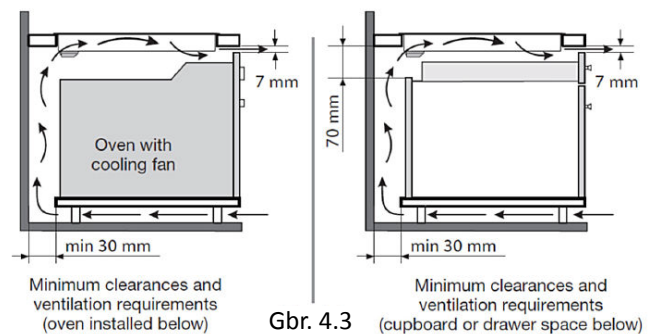
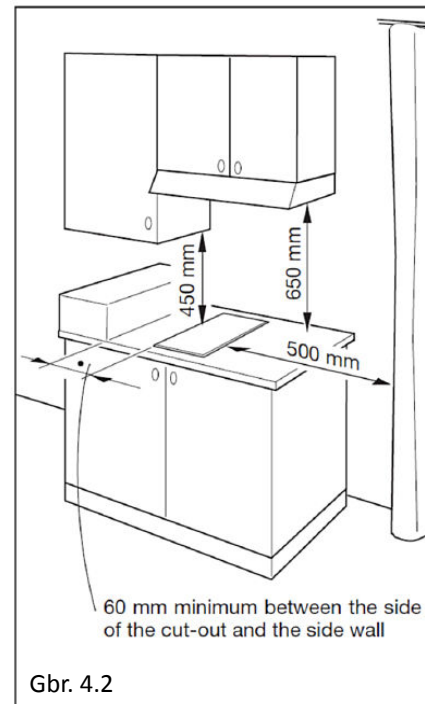
Kompor dapat dipasang pada permukaan kerja/ meja dengan ketebalan 30 hingga 40 mm dan kedalaman 600 mm.

Untuk memasang kompor induksi ke dalam peralatan dapur, lubang dengan dimensi seperti yang ditunjukkan pada gambar 4.1 harus dibuat, dengan mempertimbangkan hal-hal berikut:

- Kompor tidak boleh dipasang langsung di atas mesin pencuci piring, lemari es, freezer, mesin cuci atau pengering pakaian, karena kelembapan dapat merusak komponen elektronik kompor.
- Jika kompor dipasang di atas oven, oven harus dilengkapi dengan kipas pendingin dan dua sumber listrik dengan sambungan independen.
- Kompor induksi harus dijaga jaraknya minimal 60 mm dari dinding samping mana pun.
- Dinding belakang harus berjarak minimal 50 mm dari kompor induksi.
- Harus ada jarak minimal 650 mm antara kompor dan lemari dinding atau kap ekstraktor yang terletak tepat di atasnya (lihat Gbr. 4.2)
- Pelapis dinding unit atau peralatan di dekat kompor harus tahan panas.

PERINGATAN PENTING! Kompor ini memerlukan pasokan udara segar dan dingin yang cukup agar dapat berfungsi sepenuhnya. Bagian dasar kompor harus memiliki ventilasi langsung tanpa hambatan ke uangan tempat kompor dipasang. Ikuti persyaratan pada gambar 4.3

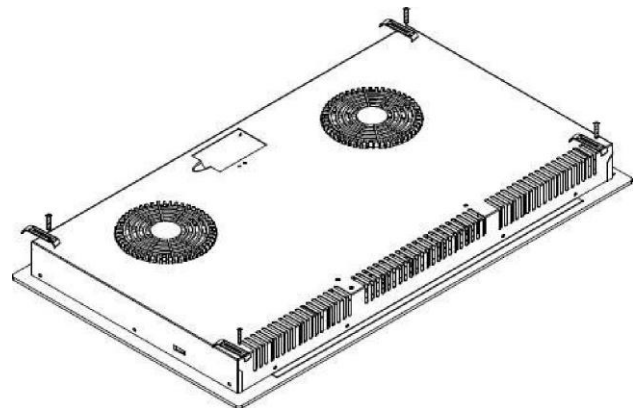
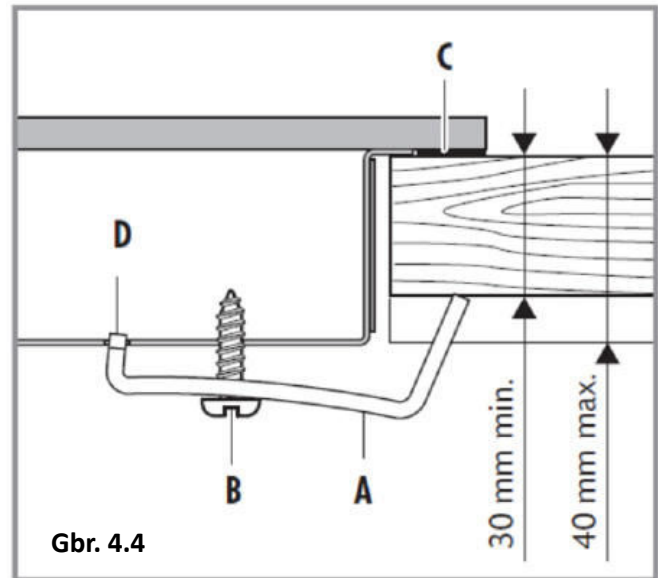
Jika kompor dipasang di atas oven, jaga jarak minimal 55 mm dari bagian bawah kompor ke bagian atas oven, atau ikuti jarak yang tertera pada buku petunjuk produsen oven. Ikuti jarak yang lebih tinggi jika ragu.



MENGENCANGKAN KOMPOR LISTRIK

Setiap kompor dilengkapi dengan satu set tab dan sekrup untuk mengencangkannya pada unit dengan permukaan kerja sedalam 3 hingga 4 cm. Kit ini mencakup 4 tab A dan 4 sekrup berulir otomatis B (gbr. 4.4)

- Potong unitnya
- Balikkan kompor dan letakkan sisi kaca di atas kain.
- Sebarkan segel C di sekitar tepi kompor (gbr. 4.5)
- Pasang tab A ke dudukan; kencangkan sekrup B beberapa putaran saja.
- Pastikan tab terpasang dengan benar seperti yang ditunjukkan pada gambar 4.4.
- Letakkan kompor ke dalam lubang yang dibuat pada unit dan posisikan dengan benar.
- Letakkan tab A pada tempatnya, gigi D tab harus masuk ke dalam lubang.
- Kencangkan sekrup B sampai bagian atas kompor terpasang sepenuhnya.
- Gunakan alat tajam untuk memotong bagian gasket C yang menonjol dari kompor. Berhati-hatilah agar tidak merusak meja kerja



SAMBUNGAN LISTRIK

PENTING: Pemasangan harus dilakukan sesuai dengan petunjuk pabrik. Pemasangan yang salah dapat menyebabkan cedera dan kerusakan pada orang, hewan, atau properti, yang bukan menjadi tanggung jawab pabrik. Sebelum melakukan pekerjaan apa pun pada bagian listrik alat, alat harus dilepaskan dari sumber listrik. Sambungan ke sistem kabel arde yang baik sangat penting. Produsen tidak bertanggung jawab atas ketidaknyamanan yang disebabkan oleh kegagalan mematuhi aturan ini.

PERSYARATAN LISTRIK

- Sambungan ke sumber listrik harus dilakukan oleh teknisi yang berkualifikasi dan mengikuti peraturan keselamatan yang berlaku.
- Peralatan harus dihubungkan ke sumber listrik dan memeriksa apakah voltase sesuai dengan nilai yang diberikan pada data plate dan apakah bagian kabel listrik dapat menahan beban yang ditentukan pada plat.
- Jika kompor disediakan tanpa steker, pasanglah perangkat standar yang sesuai dengan daya yang diserap oleh peralatan tersebut dan sesuai dengan peraturan setempat yang berlaku.
- Sakelar isolasi yang sesuai yang menyediakan pemutusan penuh dari catu daya utama harus disertakan dalam kabel permanen, dipasang dan diposisikan agar sesuai dengan aturan dan regulasi kabel setempat. Sakelar isolasi harus berjenis yang disetujui dan menyediakan jarak kontak celah udara 3 mm di semua kutub.
- Kabel catu daya tidak boleh menyentuh bagian yang panas dan harus diposisikan sedemikian rupa sehingga tidak melebihi 50°C di atas suhu sekitar.
- Setelah peralatan dipasang, sakelar daya harus selalu berada pada posisi yang mudah dijangkau.

NB: Untuk sambungan ke sumber listrik utama, jangan sekali-kali menggunakan adaptor, reduksi atau beberapa titik daya karena dapat menjadi terlalu panas dan terbakar.

Jika pemasangan memerlukan modifikasi pada sistem kabel pasokan utama, sebaiknya panggil teknisi yang berkualifikasi untuk melakukan penggantian.

Teknisi juga harus memverifikasi bahwa penampang kabel listrik pada titik daya sesuai dengan nilai daya peralatan

Jika permukaan kompor retak, lepaskan alat dari listrik dan hubungi layanan purna jual.

Penggantian kabel daya harus dilakukan oleh teknisi listrik yang berkualifikasi sesuai dengan petunjuk yang diberikan oleh produsen dan mematuhi peraturan kelistrikan yang ditetapkan.


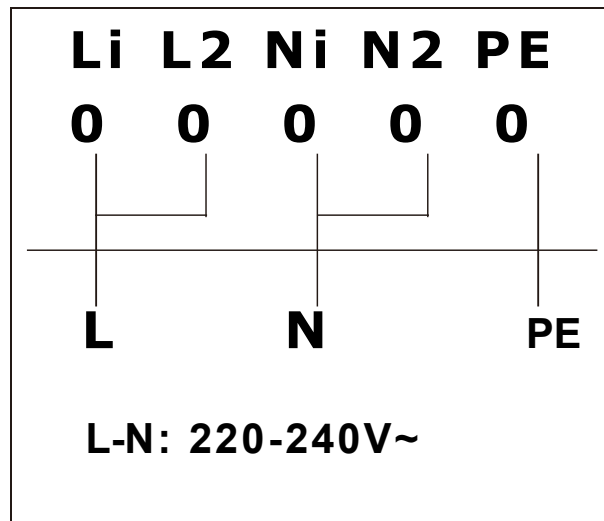
 Deskripsi dan ilustrasi dalam buklet ini diberikan hanya sebagai indikasi. Pabrikan berhak, dengan mempertimbangkan karakteristik model yang dijelaskan di sini, kapan saja dan tanpa pemberitahuan, untuk melakukan modifikasi yang diperlukan pada akhirnya untuk konstruksinya atau untuk kebutuhan komersial.

DIAGRAM KELISTRIKAN



Rinnai Customer Care Centres

China | 中国

Guangzhou Rinnai Gas & Electric
Room 2805, No.31 Jianghe Building,
Tianshou Road, Guangzhou, China
广州林内燃具电器有限公司
中国广州天河区天寿路 31 号江河大厦 2805 室
Tel 电话 : (86) 20 3821 7976
Email 邮箱 : grrjdg@gzrinnai.com.cn
URL 网址 : www.gzrinnai.com.cn

Indonesia

PT. Bhakti Idola Tama
Jl. Raya Perjuangan No.21,
Komp. Ruko Sastra Graha No.11 -13
Jakarta 11530
Tel : (62) 0804 1 889 889 (Customer care) /
0815 112 99999 (WA)
Email : customercare_bit@yahoo.com
URL : www.rinnai.co.id

Macau | 澳門

Rinnai Appliance Service Center
Nam Kwong Petroleum & Chemicals Co., Ltd
Avenida do Dr. Rodrigo Rodrigues, Nam
Kwong Building, 17/F, Macau
Tel:(853)83911712
Fax:(853)28330856

Malaysia

Rinnai (M) Sdn Bhd
Unit 2-8, Subplace Boulevard, Pusat Komersil Vestland,
No. 6, Jalan Juruanalisis U1/35, Seksyen U1,
40150 Shah Alam,
Selangor Darul Ehsan, Malaysia.
Toll Free : 1800 88 8180 Fax : +60 3 5038 8905
Email : customercare@rinnai.com.my
URL : www.rinnai.com.my

Myanmar | မြန်မာ

Myanmar Kowa International Co., Ltd
No.199, Ground Floor, 34th Street (Upper Block),
Kyauktada Township, Yangon, Myanmar
အမှတ် (၁၉၉)၊ ၃၄ လမ်း (အပေါ်ဘလောက်)၊
ကျောက်တံတားမြို့နယ်၊ ရန်ကင်းမြို့။
Tel ဖုန်း : (95-1) 245925 / 246304 / (95-9) 7300 7773
Fax ဖုန်း : (95-1) 245925
Email အီးမေးလ် : marketing@myanmarmarkowa.com

Philippines

Mitsui Industria Corporation
10 Buenaventura St., Cor MacArthur
Highway, Dalandan Valenzuela City,
Philippines
Tel : (63) 2 292 9177 / 292 9179
Fax : (63) 2 292 8187

Singapore

Rinnai Holdings (Pacific) Pte Ltd
61 Ubi Road 1, Unit 02-20 & 21
Oxley Bizhub 1 Singapore 408727
Tel : (65) 6748 9478
Fax : (65) 6745 9240
Email : service@rinnai.sg
URL : www.rinnai.sg

Thailand | ประเทศไทย

Rinnai (Thailand) Co., Ltd.
61/1 Soi Kingkaew 9, Kingkaew Rd.
Racha Thewa, Bangphli, Samutprakarn 10540, Thailand
บริษัท รินไน (ประเทศไทย) จำกัด
เลขที่ 61/1 ซอยกิ่งแก้ว 9 ถนนกิ่งแก้ว ตำบลราชาเทวะ
อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ
ประเทศไทย 10540
Tel : (66) 2 3124330-40
Email : lucky02@luckyflame.co.th
URL : www.luckyflame.co.th

Vietnam | Việt Nam

Rong Viet Commerce Company Limited
120 3/2 Street, Ward 12, District 10,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Công Ty TNHH Thương Mại Rồng Việt
120 Đường 3/2, Phường 12, Quận 10,
TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel : (84) 8 3862 3409
Fax : (84) 8 5404 1964
Email : info@rongviet-rinnai.com
URL : www.rongviet-rinnai.com

Diimpor oleh:

PT. Bhakti Indo Tiga

Jl. Bojong Raya No. 27 RT. 013 RW. 004, Rawa Buaya,
Cengkareng, Kota Adm. Jakarta Barat, DKI Jakarta.

Layanan Konsumen : 0804-1-889-889
WA : 0815-112-99999
Web : www.rinnai.co.id

