

# คู่มือการใช้งาน INSTRUCTION MANUAL



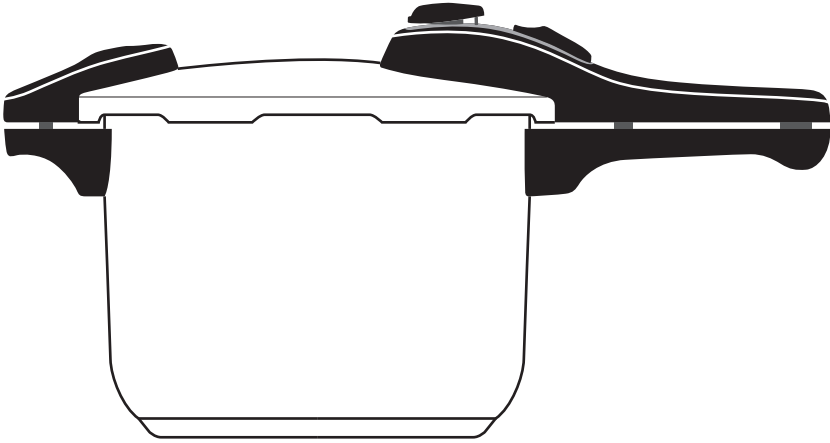
## หม้ออัดแรงดัน PRESSURE COOKER

Download English instruction manual at [www.seagull-brand.com](http://www.seagull-brand.com)

บริษัท ไทยสแตนเลสตีล จำกัด 10 ซอยสุขุมวิท 61 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ : 0-2730-7999 โทรสาร : 0-2730-7990

**THAI STAINLESS STEEL CO.,LTD.** 10 Soi Sukhumvit 61, Sukhumvit Road, Klongton-Nua,  
Vadhana, Bangkok 10110, Thailand Tel : 66 2730-7999 Fax : 66 2730-7990  
<http://www.seagull-brand.com> E-mail : [seagull@seagull-brand.com](mailto:seagull@seagull-brand.com)

# คู่มือหม้ออัดแรงดัน



หม้ออัดแรงดันตราชีกัล เป็นหม้อที่ใช้ความดันสูงในการทำงาน จึงช่วยให้คุณประกอบอาหารที่ใช้เวลานาน ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ประหยัดเวลา คงคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน

- พลิตจากสแตนเลสสตีล เกรด 304 แข็งแรง ปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย
- ตัวฝาหม้ออุปกรณ์ความปลอดภัยครบถ้วน ตามหลักมาตรฐานหม้ออัดแรงดันที่ทำมาจากสแตนเลสสตีลของ ยุโรป (EN 12778:2003)
- ค้ามจับมีขนาดใหญ่พิเศษ แข็งแรง เพิ่มความกระชับ ถนัดมือในการใช้งาน
- ประกอบอาหารได้ง่าย เพียงเตรียมส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ปิดฝาต้มด้วยแรงดัน เสร็จแล้วพักไว้ให้เย็น แล้วเปิดฝา
- คงคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน ใช้ระยะเวลาอันน้อยลง และไม่สูญเสียไปในระหว่างการประกอบอาหาร
- สามารถใช้ได้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ช่วยให้คุณประกอบอาหารได้สะดวกยิ่งขึ้น

หมายเหตุ: ควรปรุงอาหารให้สุกก่อนนำมาต้มด้วยหม้ออัดแรงดัน เนื่องจากหม้ออัดแรงดันทำงานด้วยความดันสูงในระยะเวลาอันสั้น อาจไม่นานเพียงพอต่อการฆ่าเชื้อโรคทุกชนิดในอาหารได้

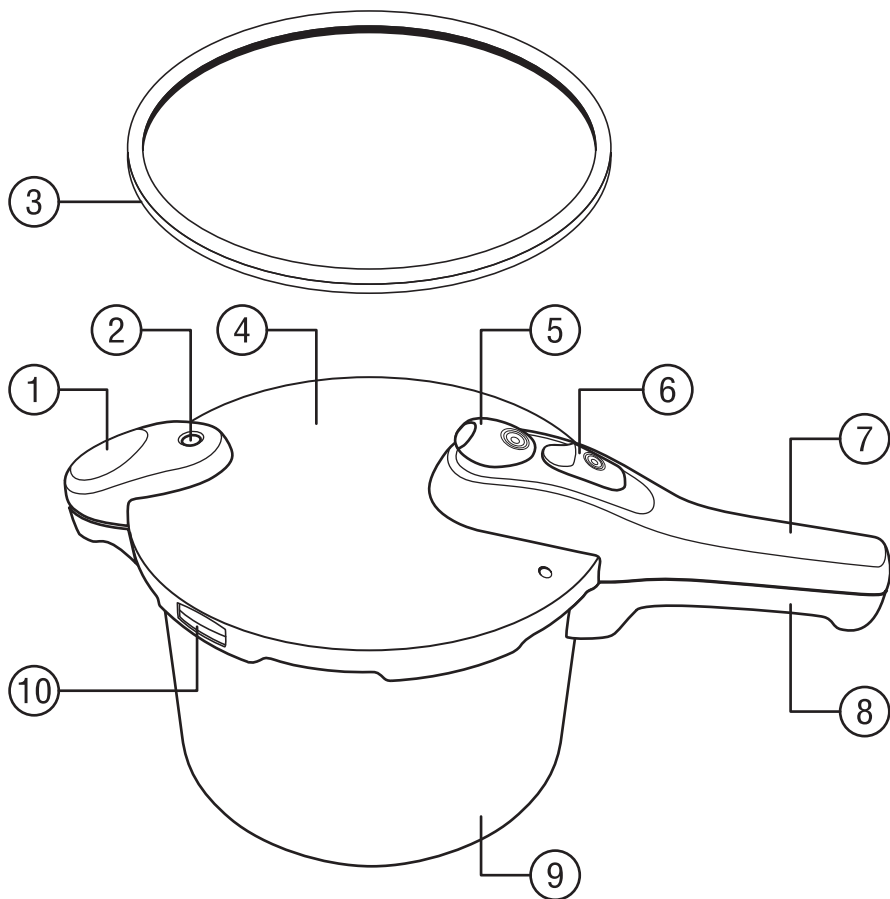
## ข้อควรระวังที่สำคัญ

- 1) ควรศึกษาคู่มือทั้งหมดโดยละเอียด เก็บไว้ในที่แห้งและปลอดภัย
- 2) ห้ามให้เด็กเข้าใกล้หม้ออัดแรงดันขณะใช้งานหรือขณะที่ยังร้อนอยู่ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- 3) ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ทั้งหมดว่าอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ไม่มีส่วนใดแตกหัก ชำรุด เสียหาย รวมทั้งตรวจสอบวาล์วต่างๆ ให้สะอาด ปราศจากสิ่งอุดตันตามรายละเอียดคู่มือการใช้งาน
- 4) ปิดฝาหม้ออัดแรงดันด้วยวิธีที่ถูกต้องก่อนการประกอบอาหารทุกครั้ง เพราะอุปกรณ์นี้ทำงานภายใต้แรงดัน หากใช้งานผิดประเภท อาจเกิดอันตรายได้
- 5) ห้ามเปิดฝาหม้อทันทีหลังจากการประกอบอาหาร ให้รอนกว่าความดันภายในหม้อลดลง ห้ามใช้แรงดันในการเปิดฝาหม้ออัดแรงดันเด็ดขาด
- 6) เคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดันที่ยังมีความดันอยู่ด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ ห้ามสัมผัสพื้นผิวสเตนเลสสตีล ในขณะที่ร้อน ให้ถือจับบริเวณหูหม้อและด้ามจับเท่านั้น ถ้าจำเป็นควรสวมถุงมือกันความร้อนก่อนสัมผัส
- 7) ห้ามใช้หม้ออัดแรงดัน เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกจากการต้มให้เปื่อยเท่านั้น (ไม่ใช้การปรุงอาหารให้สุก)
- 8) ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันโดยไม่เติมน้ำ ห้ามนำหม้ออัดแรงดันเข้าเตาอบ ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันสำหรับการทอดอาหารในน้ำมันด้วยความดัน เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- 9) ให้หยุดการใช้งานทันที หากวาล์วนิรภัย (Safety Valve) ทำงานระหว่างต้ม โดยมีไอน้ำพุ่งออกด้านข้างหรือขอบของหม้อต้ม
- 10) วงแหวนซีลโคนควรเปลี่ยนทุกๆ 1 ปี หรือถ้าเสียหาย, แตกหรือเป็นรอย ให้เปลี่ยนทันที
- 11) ใช้วิธีการบำรุงรักษาที่ระบุในคู่มือการใช้งานเท่านั้น และให้ใช้อุปกรณ์หรือชิ้นส่วนประกอบต่างๆ สำหรับหม้ออัดแรงดันรุ่นที่กำหนดเท่านั้น

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	ขนาด (ซม.) ก x ย x ส	ความจุ
150000626	หม้ออัดแรงดัน 6 ลิตร	24.7 x 43.5 x 23	6 ลิตร
150001250	หม้ออัดแรงดัน 6 ลิตร	24.7 x 43.5 x 23	6 ลิตร
150001242	หม้ออัดแรงดัน 8 ลิตร	24.7 x 43.5 x 27.5	8 ลิตร

# รายละเอียดและส่วนประกอบต่างๆ ของหม้ออัดแรงดัน

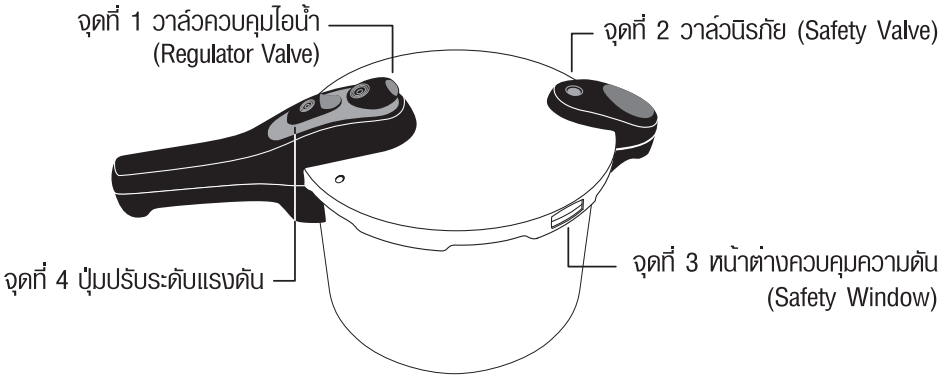


- 1 ทุหม้อ
- 2 วาล์วนิรภัย (Safety Valve)
- 3 วงแหวนซีลีโคน
- 4 ฟาหม้อ
- 5 วาล์วควบคุมไอน้ำ (Regulator Valve)

- 6 ปุ่มปรับระดับแรงดัน
- 7 ด้ามจับส่วนบน
- 8 ด้ามจับส่วนล่าง
- 9 ตัวหม้ออัดแรงดัน
- 10 หน้าต่างระบายไอน้ำ

# ระบบความปลอดภัย 4 จุด

มีระบบความปลอดภัยหลัก 4 จุด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน



## ระบบความปลอดภัย

1. การเพิ่มระดับแรงดัน ให้ปรับ "**ปุ่มระดับแรงดัน**" ไปที่ระดับ 1 หรือ 2 หากไม่เลื่อนปุ่มปรับระดับแรงดัน จะเป็นการต้มธรรมดา
2. วาล์วระบายไอน้ำ (Regulator Valve) แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ตามประเภทอาหาร
  - ระดับที่ 1 เหมาะกับอาหารประเภทผัก, เนื้อปลา
  - ระดับที่ 2 เหมาะกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์
3. วาล์วนิรภัย (Safety Valve) ระบายไอน้ำออก เมื่อความดันภายในหม้อเกินกว่าระดับ 160 KPa
4. หน้าต่างควบคุมความดัน (Safety Window) จะทำงานทันที เมื่อวาล์วควบคุมไอน้ำและหรือวาล์วนิรภัยไม่ทำงาน ให้รีบปิดเตา วางพักไว้ให้หม้อเย็นลงและคลายล็อก
5. การเปิดฝา จะต้องเลื่อน "**ปุ่มระดับแรงดัน**" ไปที่ตำแหน่งเปิด (บนสุด) เพื่อระบายแรงดันออกจนหมดก่อนถึงจะเปิดฝาได้

# วิธีการใช้งาน

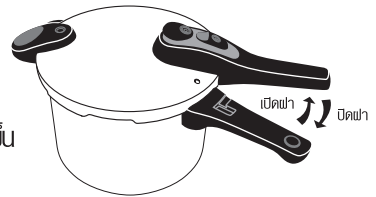
## ก่อนการใช้งานในครั้งแรก

1. โปรดศึกษาคู่มือโดยละเอียด โดยเฉพาะในหัวข้อ “ระบบความปลอดภัย”
2. เติมน้ำลงในหม้อประมาณ 1/2 ของหม้ออัดแรงดัน ปิดฝาแล้วอุ่นให้ร้อนจนกระทั่งไอน้ำออกมาจากวาล์วควบคุมไอน้ำ นำหม้ออัดแรงดันออกมาจากเตา แล้วตั้งทิ้งไว้จนเย็นประมาณ 10 นาที เพื่อให้กลืนใหม่และสิ่งสกปรกที่อาจอุดตันออกไปจนหมด
3. เมื่อหม้ออัดแรงดันเย็นลงแล้ว เปิดฝา เทน้ำออก ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานชนิดอ่อนและน้ำสะอาดตามปกติ แล้วเช็ดให้แห้ง

## ขั้นตอนการใช้งาน

### 1. เปิดฝา

- เลื่อน "ปุ่มปรับระดับแรงดัน" ไปบนสุด
- หมุนด้ามจับส่วนบนในทิศทางวนเข็มนาฬิกา จนสัญลักษณ์วงกลม "O" บนฝาหม้อ ตรงกับกึ่งกลาง ด้ามจับส่วนล่าง แล้วยกฝาหม้อขึ้น



### 2. ใส่วัตถุดิบ

- ใส่วัตถุดิบและน้ำลงในหม้อ ไม่เกินระดับ Max

### 3. ปิดฝา

- นำฟามาปิดโดยให้สัญลักษณ์วงกลม "O" บนฝาหม้อ ตรงกับกึ่งกลางด้ามจับส่วนล่าง แล้วหมุนด้ามจับส่วนบนในทิศทางเข็มนาฬิกาจนสุด

### 4. ปรับระดับแรงดัน

- เลื่อน "ปุ่มปรับระดับแรงดัน"
  - ระดับที่ 1 สำหรับการตุ๋นผัก, ปลา
  - ระดับที่ 2 สำหรับการตุ๋นเนื้อสัตว์
- หมายเหตุ : ถ้าไม่เลื่อน "ปุ่มปรับระดับแรงดัน" จะเป็นการต้มธรรมดา
- ตรวจสอบ "วาล์วควบคุมไอน้ำ" ให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

### 5. เปิดเตา

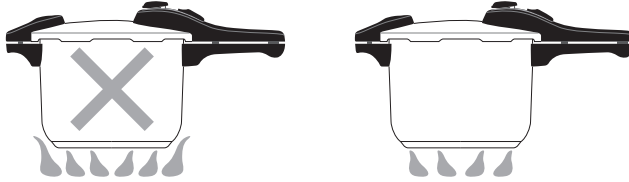
- เลือกใช้กำลังไฟให้เหมาะสม
- เมื่อหม้อเริ่มมีแรงดัน "วาล์วนิรภัย" จะทำงาน (ปุ่มสีแดงดับขึ้น) และจะไม่สามารถเปิดฝาได้

### 6. ปิดเตาและระบายแรงดัน

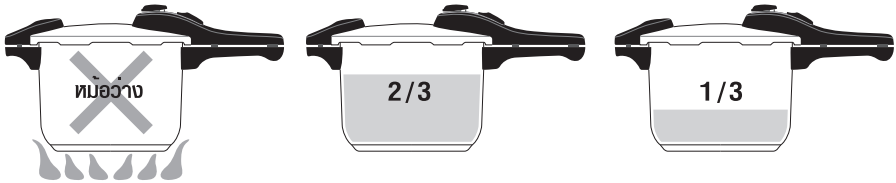
- เมื่อครบระยะเวลาที่กำหนดให้ปิดเตา
- เลื่อน "ปุ่มปรับระดับแรงดัน" ไปที่ตำแหน่งเปิด (บนสุด) เพื่อระบายแรงดันภายในหม้อ
- "วาล์วควบคุมไอน้ำ" จะเริ่มระบายแรงดันออกมา โปรดระวังไอน้ำร้อนที่พุ่งออกมา
- เมื่อภายในหม้อไม่มีแรงดัน "วาล์วนิรภัย" จะหยุดการทำงาน (ปุ่มสีแดงตกลง)
- เปิดฝาหม้อ โดยการหมุนด้ามจับส่วนบนในทิศทางเข็มนาฬิกา จนสัญลักษณ์วงกลม "O" บนฝาหม้อ ตรงกับกึ่งกลางด้ามจับส่วนล่าง แล้วยกฝาหม้อขึ้น

# คำแนะนำวิธีการใช้งานโดยทั่วไป

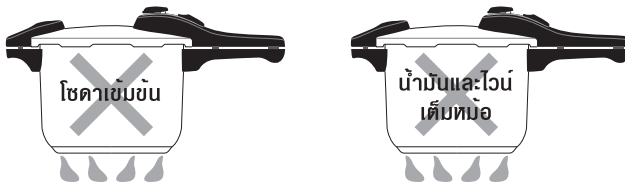
- 1) หม้ออัดแรงดันตราซีกัล มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่เหมาะกับการใช้งานอุตสาหกรรมหนัก และโปรดใช้งานหม้ออัดแรงดันให้ห่างไกลจากเด็กเล็ก, ผู้ไม่ชำนาญในการใช้งาน และผู้ที่ไม่เคยใช้งานมาก่อน
- 2) ควรประกอบอาหารบนเตาที่วางอยู่บนพื้นราบและมั่นคง
- 3) เมื่อใช้งานคู่กับเตาแก๊ส เลือกใช้กำลังไฟที่เหมาะสม ระวังไม่ให้เปลวไฟสัมผัสกับด้านข้างของหม้อ และเมื่อใช้งานคู่กับเตาไฟฟ้าหรือเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรให้เส้นผ่าศูนย์กลางของเตามีขนาดเล็กกว่าก้นหม้อ



- 4) การประกอบอาหารทุกครั้ง ต้องใส่น้ำลงไปอย่างน้อย 1/4 ของหม้อ เพื่อให้เกิดแรงดันน้ำในการประกอบอาหาร ห้ามปล่อยให้หม้อว่าง เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอุบัติเหตุ และช่วยยืดอายุการใช้งาน
- 5) ปริมาณอาหารในหม้อ
  - a. อาหารทั่วไป ไม่ควรใส่เกิน 2/3 ของหม้อ (ระดับ MAX)
  - b. อาหารประเภทที่ยายตัวได้ เช่น การต้มข้าว, ต้มผัก, ต้มถั่ว ไม่ควรใส่เกิน 1/3 ของหม้อ



- 6) ควรเพิ่มความระมัดระวังเป็นพิเศษหากประกอบอาหารประเภทน้ำหรืออาหารที่ทำให้เกิดฟองจำนวนมาก เช่น น้ำแอปเปิ้ล, ต้มธัญพืช, ต้มถั่ว ฯลฯ เพราะอาจไปอุดตันวาล์วควบคุมไอน้ำได้
- 7) ห้ามใช้ต้มส่วนประกอบโซดาเข้มนั้น ห้ามใช้ต้มน้ำมันและไวน์เต็มความจุของหม้อ



- 8) ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันเพื่อทำอาหารประเภททอดหรืออบ ไม่ควรใช้กับน้ำมันที่อุณหภูมิสูง
- 9) ไม่ควรเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทิ้งไว้ในหม้ออัดแรงดัน ควรทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และเช็ดให้แห้ง
- 10) ปิดฝาตามวิธีที่ถูกต้องก่อนใช้งาน และห้ามเปิดฝาหม้อขณะมีความดันอยู่ภายในโดยเด็ดขาด
- 11) ถ้ามีไอน้ำออกมาจากวาล์วนิรภัย หรือหน้าต่างควบคุมความดันให้ปิดเตาทันที หยุดใช้งานจนกว่าไอน้ำจะระบายออกมาจนหมด

# ปัญหาและการแก้ไขเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เมื่อต้มไประยะหนึ่งวาล์วควบคุม ไอน้ำมีเสียงแต่ไม่มีไอน้ำออกมา	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) วาล์วควบคุมไอน้ำอุดตัน</li> <li>2) มีเศษอาหารอยู่ในรูระบายอากาศ</li> <li>3) หม้อเอียง</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ขจัดสิ่งอุดตันออก</li> <li>2) ใช้เข็มเย็บสิ่งอุดตันออก</li> <li>3) ตั้งหม้อให้ตรง</li> </ol>
ไอน้ำออกมาจากวาล์วนิรภัย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ระบายอากาศถูกอุดตัน</li> <li>2) ปริมาณของอาหารมากเกินไป</li> <li>3) ใช้ไฟแรงเกินไป</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ขจัดสิ่งอุดตันออก</li> <li>2) ลดปริมาณอาหารลง</li> <li>3) ใช้ไฟปานกลาง ปรับวาล์วควบคุมไอน้ำ และเลือกความดันที่เหมาะสม</li> </ol>
ไอน้ำพุ่งออกมาจากบริเวณรอบๆ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) วาล์วควบคุมไอน้ำและวาล์วนิรภัยไม่ทำงาน</li> <li>2) วงแหวนซีลโคนไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง</li> <li>3) วงแหวนซีลโคนเสื่อมชำรุด</li> <li>4) ไม่ได้ทำความสะอาดวงแหวนซีลโคน</li> <li>5) ฟาทม้อบิดไม่สนิท</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ใช้เข็มเย็บสิ่งอุดตันออก</li> <li>2) วางวงแหวนซีลโคนให้อยู่ในตำแหน่งที่ ถูกต้อง</li> <li>3) ควรเปลี่ยนวงแหวนซีลโคน</li> <li>4) ทำความสะอาดวงแหวนซีลโคน</li> <li>5) ขยับฟาทม้อให้ปิดสนิท</li> </ol>

## เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร

- เวลาในการประกอบอาหารคำนวณจากวาล์วควบคุมไอน้ำ เมื่อปล่อยไอน้ำออกมาตามปกติ
- เวลาตามตารางนี้เป็นเวลาโดยประมาณ อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของแต่ละบุคคล

ประเภทอาหาร	ปริมาณอาหารที่ใช้ในหม้อต้องไม่เกิน	นาที	ระดับวาล์วควบคุมไอน้ำ
ข้าว	1/3 ของหม้อ รวมของเหลว	4-8	1
โจ๊ก	1/3 ของหม้อ รวมของเหลว	8-12	1
เนื้อวัว	1/2 ของหม้อ รวมของเหลว	15-20	2
ข้าวโพด	2/3 ของหม้อ รวมของเหลว	5-8	1
เนื้อไก่	1/2 ของหม้อ รวมของเหลว	10-15	2



# คู่มือการใช้งาน INSTRUCTION MANUAL



*Starts your appetite*



## หม้ออัดแรงดัน PRESSURE COOKER

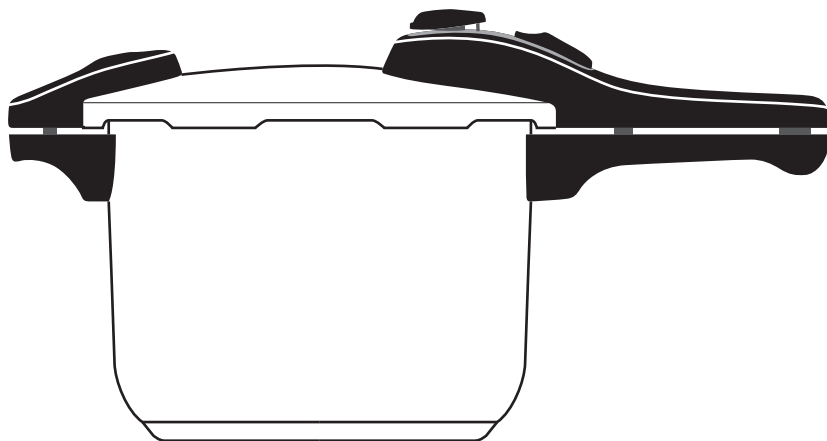
บริษัท ไทยสแตนเลสตีล จำกัด 10 ซอยสุขุมวิท 61 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ  
เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ : 0-2730-7999 โทรสาร : 0-2730-7990

**THAI STAINLESS STEEL CO.,LTD.** 10 Soi Sukhumvit 61, Sukhumvit Road, Klongton-Nua,

Vadhana, Bangkok 10110, Thailand Tel : 66 2730-7999 Fax : 66 2730-7990

<http://www.seagull-brand.com> e-mail : [seagull@seagull-brand.com](mailto:seagull@seagull-brand.com)

# Pressure cooker instruction manual



You are welcome to use our stainless steel pressure cooker, we will try our best to serve you. In order to guarantee the goods' safety, resistance and good look, not only the good design and material is used but the working procedure is tested fully so the high-quality goods get.

You can use the pressure cooker longer in your correct usage way. The instruction manual will offer you the correct usage way, maintainability and the cooking rules. Reading it carefully is necessary.

The pressure cooker is made of 304 stretched stainless steel with its solid specialty of safety and cleanly, which has good heat-resistance and easy to clean.

The cooker base is made of pure aluminum and double wall 430 material, which has strong temper and good transmission so it is suitable for being heated by electromagnetism and made fully use of resource.

The cooker's lid is equipped with many kinds of safety fittings to assure safe usage, which meet with the new standard requirements and can bring customers convenience.

Our pressure cooker meet more than GB 15066-2004(stainless steel pressure cooker) standard and meet Europe standard (EN 127782003).

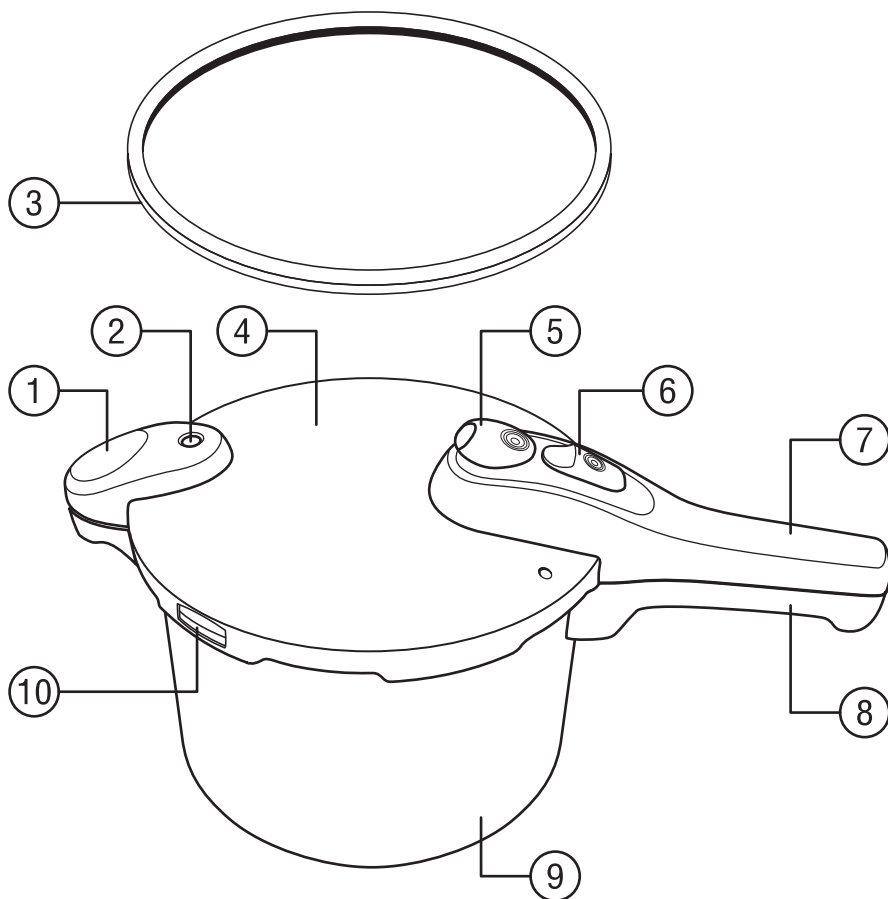
# Important precautions

- 1) Please read and understand all instructions before using and keep the instruction manual carefully.
- 2) Do not let children near the pressure cooker when in use.
- 3) Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- 4) Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- 5) Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- 6) This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- 7) Never force open the pressure cooker .Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.
- 8) Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- 9) Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- 10) Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.
- 11) After cooking meat with skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- 12) When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- 13) Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.
- 14) Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- 15) Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- 16) Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- 17) Should change the silicone rubber gasket every year. If it is damaged, change immediately.

## Product's detail

Code	Name	Size (cm)	Capacity
150000626	Pressure Cooker 6 L	24.7 x 43.5 x 23	6 L
150001250	Pressure Cooker 6 L	24.7 x 43.5 x 23	6 L
150001242	Pressure Cooker 8 L	24.7 x 43.5 x 27.5	8 L

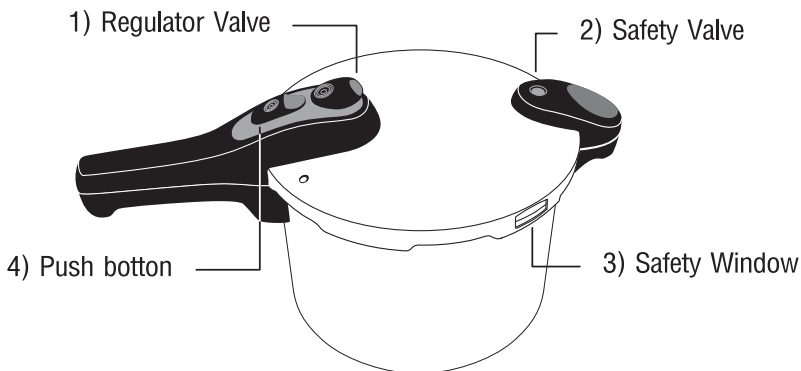
# Artwork and model number



- 1) Short upper handle
- 2) Safety valve
- 3) Gasket
- 4) Lid
- 5) Regulator valve

- 6) Push button
- 7) Long upper handle
- 8) Long lower handle
- 9) Cooker body
- 10) Safety window

# Multiple safety device, for safety assurance.

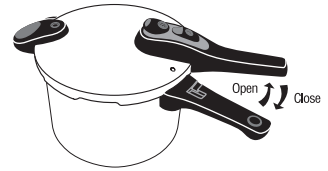


1. Move the "**Push button**" to Level 1 or Level 2 to adjust the pressure level. If you do not move the "**Push button**", it will be normal boiling.
2. **Regulator valve** : There are three levels, two working pressure levels, one emit pressure level. Different food choose different working pressure level.  
**Level 1 Suitable for Vegetable, Rice, Fish**  
**Level 2 Suitable for Meat**
3. **Safety valve** : Safety valve will automatically check inside pressure, when the inside pressure is lower than safety opening pressure, the valve will drop down then it is safe to open the lid. If the cooker has pressure inside, the valve post will rise up, red cap will appear from the hole in the handle. The safety valve will automatically emit over pressure to make safe. If the lid do not lock properly, the inside pressure do not go up, the safety valve only emit steam pressure, in this case you should stop heating and lock the lid properly.
4. **Safety window** : There is safety window in the side of the lid. It will release steam when regulator and safety valve can't work properly or too much steam inside. Make sure the cooker is safe.
5. Opening the lid, move the "**Push button**" forward to release the pressure inside the pot. When the inside pressure is lower. it is safe to open the lid.

# Instruction manual

## Before use the pressure cooker for the first time

- 1) Read the instruction manual carefully before first time use for safety. Especially the "safety rules".
- 2) Fill pressure cooker with 1/2 clod water, close lid for heating till the steam is emitted from the control valve. Remove the pressure cooker from the stove and leave it standing closed for about 10 minutes in order to exclude the smell of new cooker.
- 3) Open the lid when the cooker cool down. Move the water and make the cooker clean and dry.



## How to use

### 1. Opened Lid

- Move the **"Push button"** forward to open the lid.
- Turn the upper handle in counterclockwise direction till the sign **"O"** on the lid match with the center of lower handle. Then lift the lid of the pot.

### 2. Add ingredients

- The food and water can't exceed 2/3 volume of the cooker (Max Level).

### 3. Closed lid

- Match the sign **"O"** on the lid with the center of lower handle, then turn the upper handle in clockwise direction till the upper handle can't be moved, in this moment there is a sound "PA", that means the lid is totally closed.

### 4. Adjust the pressure level

- Move the **"Push button"**
  - Level 1 Suitable for Vegetable, Rice, Fish
  - Level 2 Suitable for Meat

**Noted:** If you do not move the **"Push button"**, it will be normal boiling.

- Make sure the **"Regulator valve"** is in the correct position.

### 5. Turn on the stove

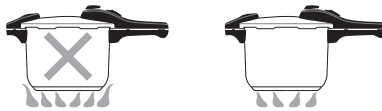
- Choose the right power. When in the gas oven, the fire flame should not touch the body wall. When in electric oven, the diameter of oven should be smaller than the bottom's.
- If the cooker has pressure inside, the **"Safety valve"** will rise up. (Red cap will appear from the hole in the handle.) Unable to open the lid.

### 6. Turn off the stove and release the pressure.

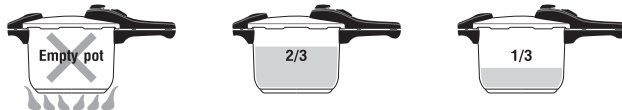
- Turn off the stove when the food is done.
- Move the **"Push button"** forward to release the pressure inside the pot.
- The **"Regulator valve"** starts to release the pressure. Beware of the hot steam coming out.
- When there is no pressure inside, the **"Safety valve"** will drop down then it is safe to open the lid.
- Turn the upper handle in counterclockwise direction till the sign **"O"** on the lid match with the center of lower handle. Then lift the lid of the pot.

# Safety rules

- 1) The pressure cooker is for home use only and other usage is not allowed. Keep the cooker away from children and the newly-users.
- 2) Don't touch the high temperature metal surface directly.
- 3) The boiling point of the pressure cooker is below 120 centigrade, and can produce large amount of steam, water, soup and syrup etc.
- 4) Keep regulator, safety valve, gasket, stop opening valve, lid and body tidy and dry.
- 5) Insure cook in stable oven. when in the gas oven, the fire flame should not touch the body wall. when in electric oven, the diameter of oven should be smaller than the bottom's.



- 6) Don't use the pressure cooker for frying and dry cooking to avoid any damage and the shortage of lifespan. Not use in the very high compressive oil, also not empty cooking, so that improve the service life and avoid to damage the pot.
- 7) If the steam emit from the safety valve or from the safety window ,put out the fire immediately. Don't use until the problem is solved.
- 8) When using the pressure cooker prevent the safety window right touch the user.
- 9) Never cover anything on the regulation valve.
- 10) Cooking food or water not exceed 2/3 volume, cooking rice, vegetable and bean not exceed 1/3.



- 11) Don't use pressure cooker to cook apple juice, wheat, bean etc, which can make a lot of bubble, split matters. it can block valve. pay more attention if you can't prevent cooking this kind of food.
- 12) Don't put soda directly for cooking, overfull oil and wine.



- 13) Never open the lid when there is pressure inside; never heat when the lid is not in correct direction.
- 14) Prevent from keeping salt, vinegar, sugar or cooking water for a long time. Clean it after using and keep it dry.
- 15) Check every part of the pressure cooker before using to avoid any accidents.

## Some usual accidents

Phase	Cause	Improve methods
Heating for a while, regulator has a sound, but no steam out.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) The regulator blocked.</li> <li>2) Food remain in the Ventilator of open area.</li> <li>3) Dry heating.</li> <li>4) The cooker declined.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Get rid of the matter.</li> <li>2) Remove with needle.</li> <li>3) Switch off, put the cooker flat and let the regulator incline to release pressure, then open the lid to check.</li> <li>4) Flat the cooker.</li> </ol>
The steam emit from safety valve.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) The ventilator hole blocked.</li> <li>2) There is much food inside.</li> <li>3) Flame is too strong.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Get rid of matters.</li> <li>2) Get rid of food.</li> <li>3) Use middle fire to heat, adjust the regulator and choose suitable pressure.</li> </ol>
The steam emit from around area.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) The regulator and safety valve are out of order.</li> <li>2) The gasket laid incorrectly.</li> <li>3) The gasket was destroyed.</li> <li>4) The gasket is not clean.</li> <li>5) The lid is not locked fully.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Remove with needle.</li> <li>2) Laid the gasket in correct position.</li> <li>3) Replace new one.</li> <li>4) Clean the gasket.</li> <li>5) Lock the lid properly.</li> </ol>

## Cooking time

- Cooking time is calculated from the regulator emit steam normally.
- Following list is just for your reference, adjust cooking time according to your own flavor.

Food name	Quantity contains	Cooking time (mins)	Regulator position
Rice	1/3	4-8	Level 1
Porridge	1/3	8-12	Level 1
Beef	1/2	15-20	Level 2
Corn	2/3	5-8	Level 1
Chicken	1/2	10-15	Level 2

If you have any question or need more suggestion, please contact us at any branch of seagull store and customer service tel. 0-2730-7989 e-mail: [seagull@seagull-brand.com](mailto:seagull@seagull-brand.com)