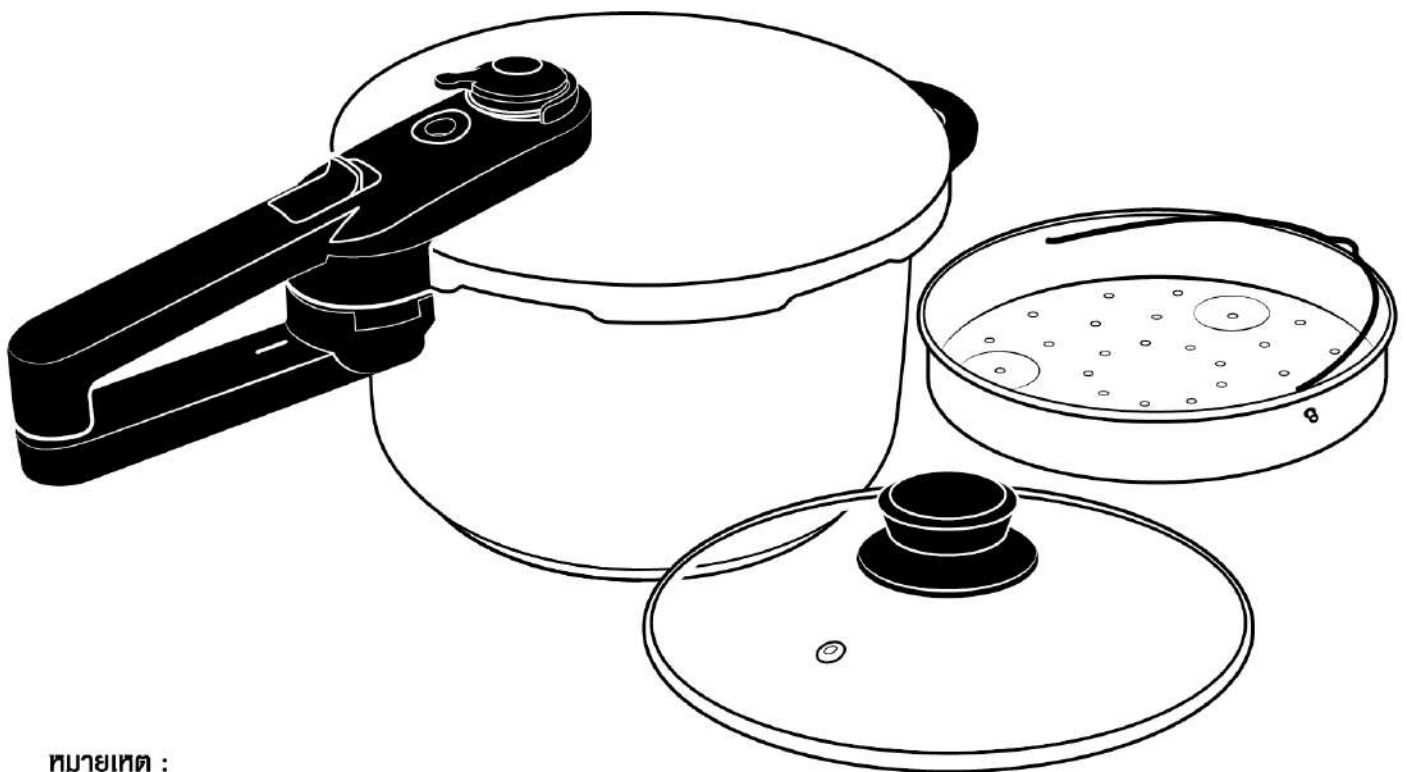


# คู่มือการใช้งาน INSTRUCTION MANUAL



หมายเหตุ :

- หม้ออัดแรงดัน 5 ลิตร พร้อมฝาแก้ว เฉพาะรหัสสินค้า 150001221 เท่านั้น
- หม้ออัดแรงดัน 5 ลิตร พร้อมชั้นนึ่งและฝาแก้ว เฉพาะรหัสสินค้า 150001257 เท่านั้น

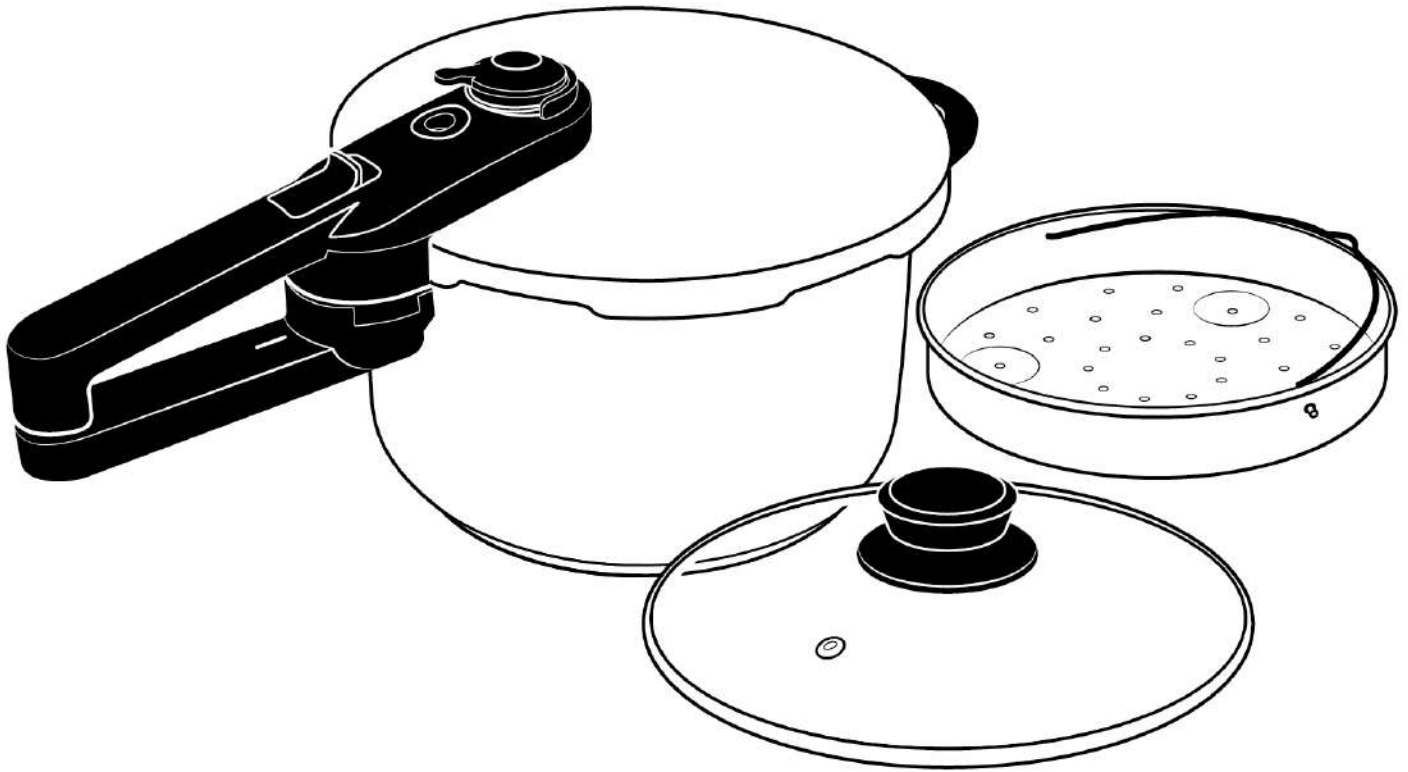
## หม้ออัดแรงดัน PRESSURE COOKER

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

บริษัท ไทยสแตนเลสสตีล 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



หม้ออัดแรงดันตราซีเกิ้ล เป็นหม้อที่ใช้ความดันสูงในการทำงาน จึงช่วยให้คุณประกอบอาหารที่ใช้เวลานาน ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น ประหยัดเวลา คงคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน

- พลาสติกจากสแตนเลสสตีล เกรด 304 แข็งแรง ปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย
- ตัวฝาหม้ออุปกรณ์ความปลอดภัยครบถ้วน ตามหลักมาตรฐานหม้ออัดแรงดันที่ทำมาจากสแตนเลสสตีลของ ยุโรป (EN 12778:2003)
- ด้ามจับมีขนาดใหญ่พิเศษ แข็งแรง เพิ่มความกระชับ ถนัดมือในการทำงาน
- ประกอบอาหารได้ง่าย เพียงเตรียมส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อ ปิดฝาต้มด้วยแรงดัน เสร็จแล้วพักไว้ให้เย็น แล้วเปิดฝา
- คงคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน ใช้ระยะเวลาน้อยลง และไม่สูญเสียไปในระหว่างการประกอบอาหาร
- สามารถใช้ได้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ช่วยให้คุณประกอบอาหารได้สะดวกยิ่งขึ้น

หมายเหตุ: ควรปรุงอาหารให้สุกก่อนนำมาต้มด้วยหม้ออัดแรงดัน เนื่องจากหม้ออัดแรงดันทำงานด้วยความดันสูงในระยะเวลาอันสั้น อาจไม่นานเพียงพอต่อการฆ่าเชื้อโรคทุกชนิดในอาหารได้

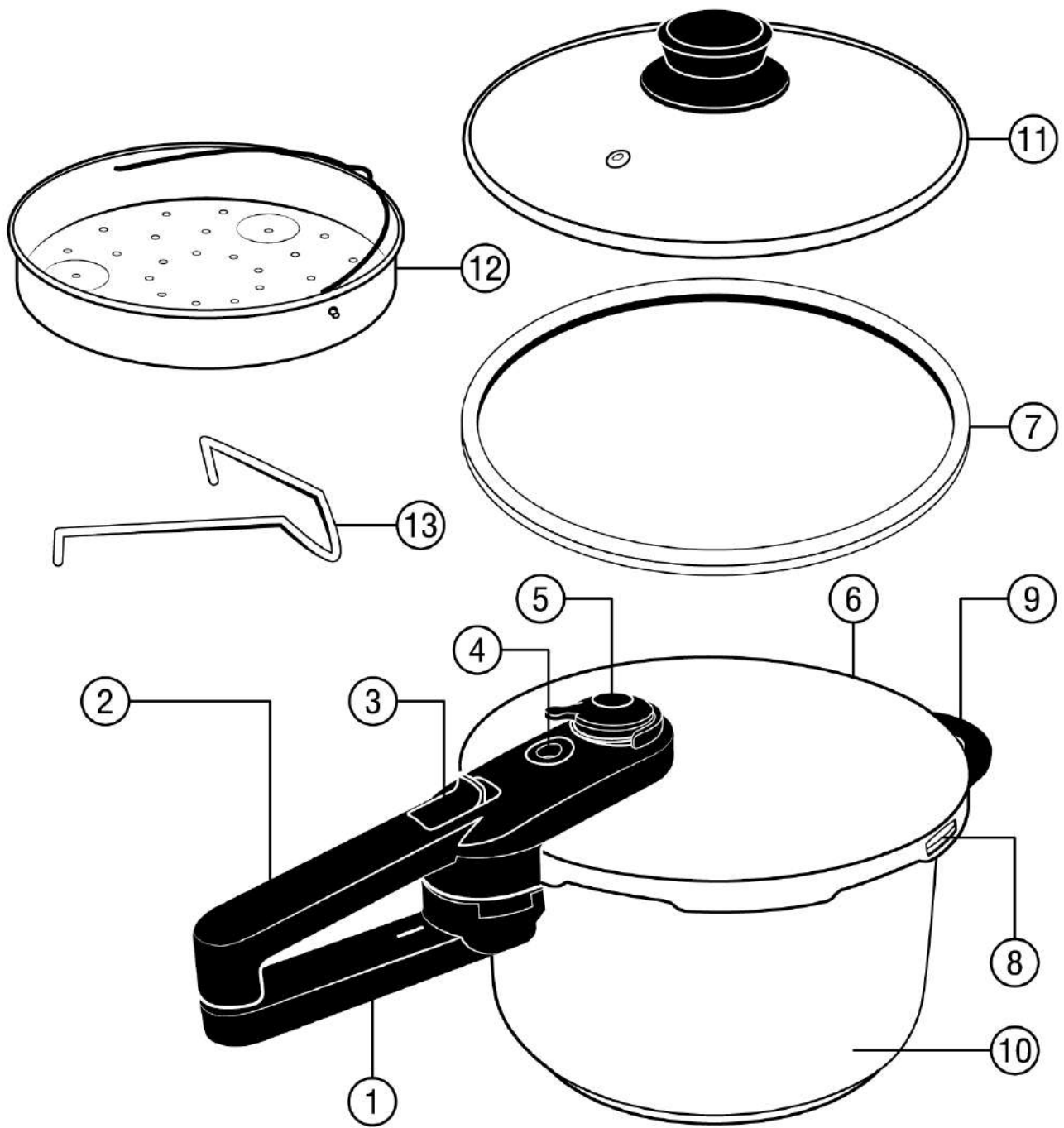
## ข้อควรระวังที่สำคัญ

- 1) ควรศึกษาคู่มือทั้งหมดโดยละเอียด เก็บไว้ในที่แห้งและปลอดภัย
- 2) ห้ามให้เด็กเข้าใกล้หม้ออัดแรงดันขณะใช้งานหรือขณะที่ยังร้อนอยู่ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- 3) ก่อนใช้งานทุกครั้ง ให้ตรวจสอบอุปกรณ์ทั้งหมดว่าอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ไม่มีส่วนใดแตกหัก ชำรุด เสียหาย รวมทั้งตรวจสอบวาล์วต่างๆ ให้สะอาด ปราศจากสิ่งอุดตันตามรายละเอียดคู่มือการใช้งาน
- 4) ปิดฝาหม้ออัดแรงดันด้วยวิธีที่ถูกต้องก่อนการประกอบอาหารทุกครั้ง เพราะอุปกรณ์นี้ทำงานภายใต้แรงดัน หากใช้งานผิดประเภท อาจเกิดอันตรายได้
- 5) ห้ามเปิดฝาทิ้งทันทีหลังจากการประกอบอาหาร ให้รอจนกว่าความดันภายในหม้อลดลง ห้ามใช้แรงดันในการเปิดฝาทิ้งหม้ออัดแรงดันเด็ดขาด
- 6) เคลื่อนย้ายหม้ออัดแรงดันที่ยังมีความดันอยู่ด้วยความระมัดระวังเป็นพิเศษ ห้ามสัมผัสพื้นผิวสเตนเลสสตีล ในขณะที่ร้อน ให้ถือจับบริเวณหูหม้อและด้ามจับเท่านั้น ถ้าจำเป็นควรสวมถุงมือกันความร้อนก่อนสัมผัส
- 7) ห้ามใช้หม้ออัดแรงดัน เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกจากการต้มให้เปื่อยเท่านั้น (ไม่ใช้การปรุงอาหารให้สุก)
- 8) ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันโดยไม่เติมน้ำ ห้ามนำหม้ออัดแรงดันเข้าเตาอบ ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันสำหรับการทอดอาหารในน้ำมันด้วยความดัน เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- 9) ให้อพยพการใช้งานทันที 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
150001235	หม้ออัดแรงดัน 5 ลิตร	24.5 x 46 x 19.5	5 ลิตร
150001221	หม้ออัดแรงดัน 5 ลิตร พร้อมฝาแก้ว	24.5 x 46 x 19.5	5 ลิตร
150001257	หม้ออัดแรงดัน 5 ลิตร พร้อมชั้นนึ่งและฝาแก้ว	24.5 x 46 x 19.5	5 ลิตร

# รายละเอียดและส่วนประกอบต่างๆ ของหม้ออัดแรงดัน

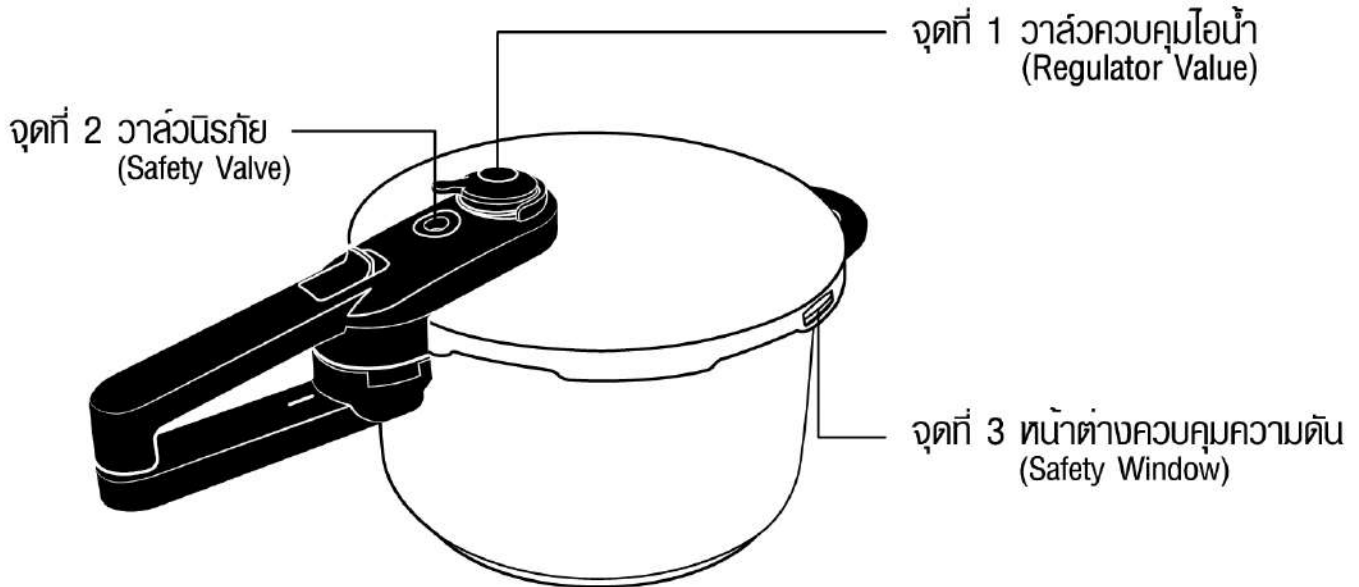


- 1 ด้ามจับส่วนล่าง
- 2 ด้ามจับส่วนบน
- 3 สวิตช์เปิด-ปิด
- 4 วาล์วนิรภัย
- 5 วาล์วควบคุมไอน้ำ
- 6 ฟาทม้อ
- 7 วงแหวนซิลิโคน

- 8 หน้าต่างระบายไอน้ำ
- 9 ทูทม้อ
- 10 ตัวหม้ออัดแรงดัน
- 11 ฟาแก้ว
- 12 ชั้นนึ่ง
- 13 ฐานรองชั้นนึ่ง

# ระบบความปลอดภัย 3 จุด

มีระบบความปลอดภัยหลัก 3 จุด เพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน



## ระบบความปลอดภัย

1. การปิดฝา ต้องปิดให้สวิตช์ปิด ลงล็อกอัตโนมัติ หากไม่ล็อกฝาความดันภายในหม้อจะไม่เพิ่มขึ้น
2. หากความดันหม้อเกินกว่า 5 KPa กลไกภายในหม้ออัดแรงดันจะล็อกไม่ให้ฝาเปิดได้ (ห้ามใช้แรงฝืนในการเปิด)
3. **วาล์วควบคุมไอน้ำ (Regulator Value)** แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ตามประเภทอาหาร
  - ระดับที่ 1 ( **I** ) เหมาะกับอาหารประเภทผัก, เนื้อปลา
  - ระดับที่ 2 ( **II** ) เหมาะกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์
4. **วาล์วนิรภัย (Safety Value)** ระบายไอน้ำออก เมื่อความดันภายในหม้อเกินกว่าระดับ 160 KPa
5. **หน้าต่างควบคุมความดัน (Safety Window)** จะทำงานทันทีเมื่อวาล์วระบายไอน้ำ และวาล์วนิรภัย ไม่ทำงาน โดยให้รับปิดเตา และวางพักให้หม้อเย็นลง และคลายล็อก



**II** : แรงดันระดับ 2

**I** : แรงดันระดับ 1

🔒 : ปลดปล่อยไอน้ำ

🔒 : ปลดล็อกวาล์ว

วิธีถอดวาล์วออก : กดพร้อมหมุนไปทางซ้ายเพื่อถอดวาล์วออก เพื่อทำความสะอาด

วิธีใส่วาล์วกลับ : ใส่วาล์วให้ลงล็อก แล้วกดพร้อมหมุนไปทางขวา เพื่อล็อกวาล์วกลับเข้าที่เดิม

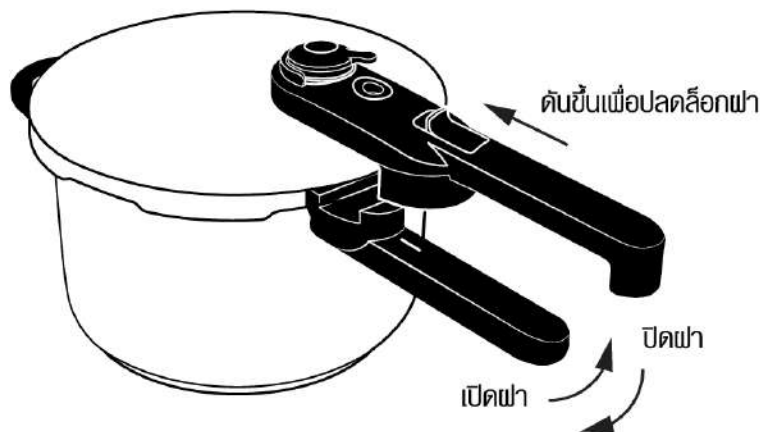
# วิธีการใช้งาน

## ก่อนการใช้งานในครั้งแรก

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

## การเปิดและปิดฝาทหม้ออัดแรงดัน

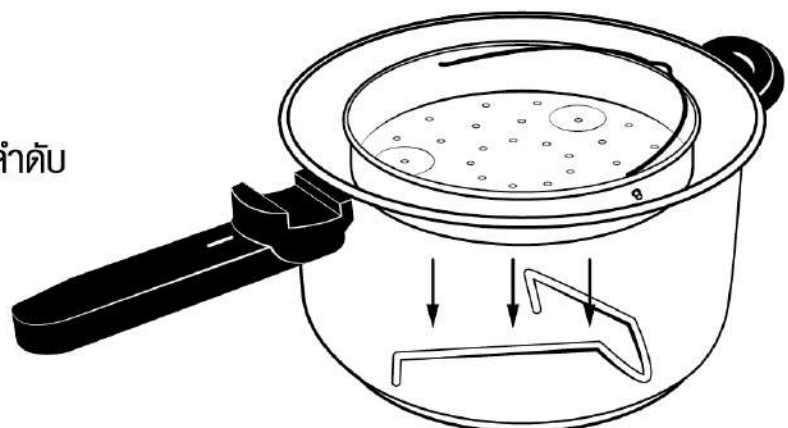
1. ก่อนปิดฝา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าท่อระบายไอน้ำไม่มีสิ่งอุดตัน ถ้ามีให้ใช้ไม้ปลายแหลมขนาดเล็กเขี่ยออก ตรวจสอบซ้ำให้แน่ใจว่าวาล์วนิรภัยสะอาด แล้วใส่วงแหวนซีลโคนให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
2. ปิดฝา โดยสังเกตให้ลูกศรบนฝาตรงกับลูกศรที่มือจับ แล้วจึงหมุนมือจับด้านบนตามเข็มนาฬิกาจนมือจับด้านบนลงล็อกพอดี จะมีเสียงดัง “ตึก”



3. ก่อนเปิดฝา หมุนวาล์วระบายไอน้ำไปที่สัญลักษณ์ “” เพื่อปล่อยไอน้ำออก เมื่อรอจนความดันภายในหม้อลดลงแล้วให้ **ปลดล็อกฝาทหม้อ** (เลื่อนสวิตช์เปิด) จึงเปิดฝา โดยจับด้ามส่วนล่างให้อยู่กับที่ ดันสวิตช์ให้เลื่อนขึ้น พร้อมหมุนด้ามด้านบนทวนเข็มนาฬิกา จะสามารถยกฝาทขึ้นได้เมื่อขีดบอกตำแหน่งบนฝาทตรงกับกึ่งกลางของด้ามส่วนล่างแล้ว **ห้ามใช้แรงฝืนในการเปิดฝาทหม้ออัดแรงดันโดยเด็ดขาด**

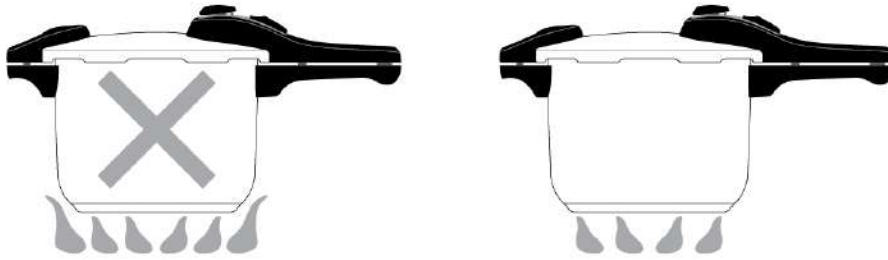
## วิธีการใช้งานขั้นนี้

เปิดฝาทแล้วเติมน้ำลงในหม้อ  
จากนั้นใส่ฐานรองชั้นนี้้งและชั้นนี้้ง ตามลำดับ

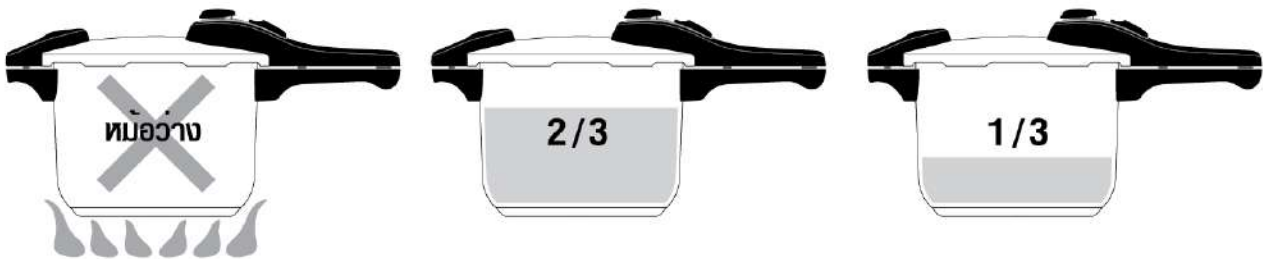


# คำแนะนำวิธีการใช้งานโดยทั่วไป

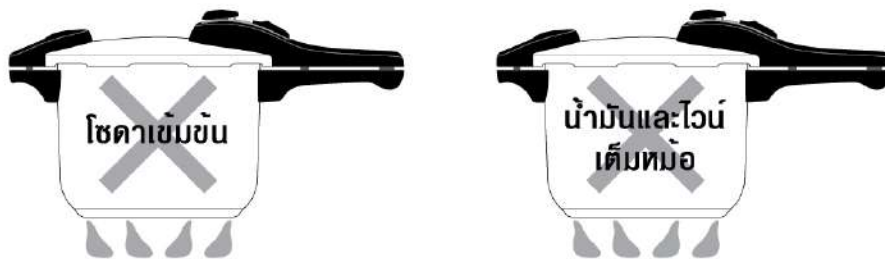
- 1) หม้ออัดแรงดันตราชีกัล มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่เหมาะกับการใช้งานอุตสาหกรรมหนัก และโปรดใช้งานหม้ออัดแรงดันให้ห่างไกลจากเด็กเล็ก, ผู้ไม่ชำนาญในการใช้งาน และผู้ที่ไม่เคยใช้งานมาก่อน
- 2) ควรประกอบอาหารบนเตาที่วางอยู่บนพื้นราบและมั่นคง
- 3) เมื่อใช้งานคู่กับเตาแก๊ส เลือกใช้กำลังไฟให้เหมาะสม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



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



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



- 8) ห้ามใช้หม้ออัดแรงดันเพื่อทำอาหารประเภททอดหรืออบ ไม่ควรใช้กับน้ำมันที่อุณหภูมิสูง
- 9) ไม่ควรเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทิ้งไว้ในหม้ออัดแรงดัน ควรทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง และเช็ดให้แห้ง
- 10) ปิดฝาตามวิธีที่ถูกต้องก่อนใช้งาน และห้ามเปิดฝาทันทีขณะที่มีความดันอยู่ภายในโดยเด็ดขาด
- 11) ถ้ามีไอน้ำออกมาจากวาล์วนิรภัย หรือหน้าต่างควบคุมความดันให้ปิดเตาทันที หยุดใช้งานจนกว่าไอน้ำจะระบายออกจนหมด

## ปัญหาและการแก้ไขเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เมื่อต้มไประยะหนึ่งวาล์วควบคุมไอน้ำมีเสียงแต่ไม่มีไอน้ำออกมา	<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) วงแหวนซิลิโคนไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง</li> <li>3) วงแหวนซิลิโคนเสื่อมชำรุด</li> <li>4) ไม่ได้ทำความสะอาดวงแหวนซิลิโคน</li> <li>5) ฟาหม้อปิดไม่สนิท</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ใช้เข็มเย็บสิ่งอุดตันออก</li> <li>2) วางวงแหวนซิลิโคนให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง</li> <li>3) ควรเปลี่ยนวงแหวนซิลิโคน</li> <li>4) ทำความสะอาดวงแหวนซิลิโคน</li> <li>5) ขยับฟาหม้อให้ปิดสนิท</li> </ol>

## เวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร

- เวลาในการประกอบอาหารคำนวณจากวาล์วควบคุมไอน้ำ เมื่อปล่อยไอน้ำออกมาตามปกติ
- เวลาตามตารางนี้เป็นเวลาโดยประมาณ อาจปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการของแต่ละบุคคล

ประเภทอาหาร	ปริมาณอาหารที่ใส่ในหม้อต้องไม่เกิน	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