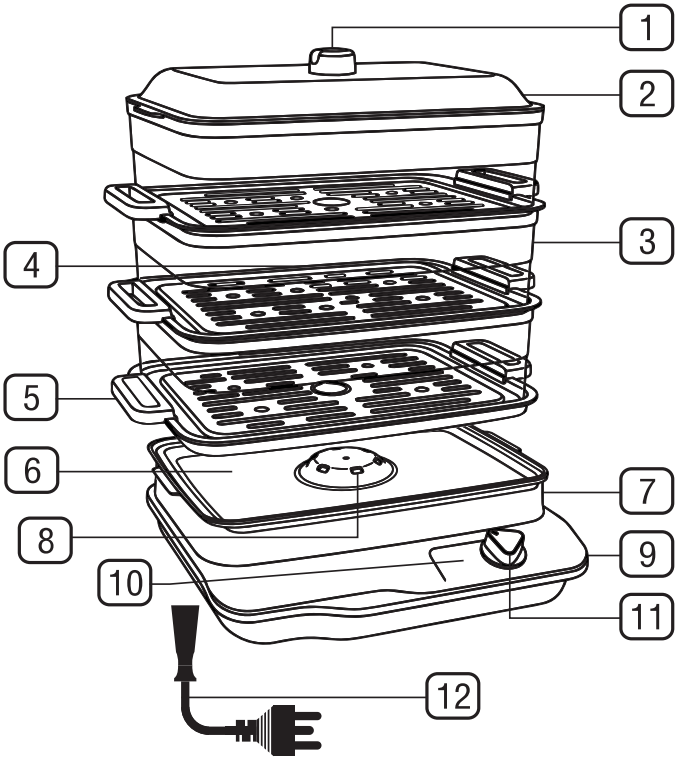
คู่มือการใช้งาน

Seagull™ Electric

เครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้า 18 ลิตร 3 ชั้น (SFS-001)



ส่วนประกอบ

1. จุกฝา
2. ฝาปิด
3. ชั้นนึ่ง
4. แผ่นนึ่งสเตนเลสสตีล
5. หูจับแผ่นนึ่ง
6. ถาดรองน้ำหยด
7. ช่องบรรจุน้ำ
8. รูกระจายไอน้ำ
9. ตัวเครื่อง
10. ไฟแสดงสถานะการทำงาน
11. ปุ่มปรับเวลา
12. สายไฟ

รหัสสินค้า	ชื่อสินค้า	กำลังไฟฟ้า	แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	ขนาด กว้าง x ยาว x สูง (ซม.)
150001759	เครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้า 18 ลิตร 3 ชั้น (ครีม) (SFS-001-CR)	1,000 วัตต์	220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์	30.5 x 39.2 x 40.9

การรับประกัน (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในเว็บไซต์บริษัท)

1. รับประกัน 1 ปี หรือ 3 ปี (ขึ้นอยู่กับกลุ่มสินค้าที่บริษัทกำหนด) นับจากวันที่ซื้อสินค้า
2. การรับประกันครอบคลุมเฉพาะกรณีที่เกิดจากความบกพร่องในการผลิตหรือวัสดุชิ้นส่วนที่ไม่ได้มาตรฐาน โดยไม่ครอบคลุมถึงการใช้งานผิดประเภทหรือเกิดจากความประมาทในการใช้งาน รวมถึงความสึกหรอตามอายุการใช้งาน
3. เพื่อประโยชน์สูงสุดกรุณาลงทะเบียนรับประกันสินค้า พร้อมแนบหลักฐานใบเสร็จผ่านได้ที่เว็บไซต์ www.seagull-brand.com หรือสแกน QR Code โดยทางบริษัทฯ จะขอยึดตามรายละเอียดความสมบูรณ์ของข้อมูลในระบบการรับประกันเป็นสำคัญ

สแกนเพื่อลงทะเบียนรับประกัน

คำเตือนและข้อควรระวัง

1. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
2. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ต้องใช้งานกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าแรงดัน 220 โวลต์ เท่านั้น
3. วางและใช้งานอุปกรณ์บนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และมีพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
4. **ห้าม**เปิดเครื่องโดยไม่มีน้ำในเครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้า เพราะอาจทำให้เครื่องร้อนเกินไปจนแตกหรือเกิดการลุกไหม้ได้
5. ระวังอย่าให้น้ำเข้าตัวเครื่อง **ห้าม**ล้างด้านใต้เครื่อง และ**ห้าม**จุ่มเครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้าหรือสายไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่น
6. **ห้าม**วางบนหรือใกล้เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาอบ ไมโครเวฟ หรือแหล่งที่มีอุณหภูมิสูง
7. **ห้าม**เคลื่อนย้ายเครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้าขณะเครื่องกำลังทำงาน เนื่องจากความร้อนอาจทำให้เกิดอันตรายได้
8. หากพบว่าเครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้าชำรุด กรุณาถอดปลั๊กออกก่อน และหยุดการใช้งานทันที แล้วจึงติดต่อศูนย์บริการลูกค้า **ห้าม**ทำการซ่อมหรือดัดแปลงเอง
9. **ห้าม**จับหรือถอดปลั๊กด้วยมือที่เปียกชื้น เพราะอาจเป็นสาเหตุให้ไฟฟ้าดูด และเกิดอันตรายต่อชีวิตได้
10. **ห้าม**ปล่อยให้เด็กใช้โดยปราศจากผู้ปกครอง หรือผู้มีประสบการณ์ในการใช้เครื่อง
11. **ห้าม**ใช้สายไฟหรือปลั๊กไฟที่เสีย หลวม หรือชำรุด เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าลัดวงจรและไฟไหม้
12. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีเจตนาให้ใช้โดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ทางประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์เรียนรู้ เว้นแต่ว่าจะได้รับการควบคุมดูแลหรือการสอนเกี่ยวกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของบุคคลเหล่านั้น
13. เด็กควรได้รับการควบคุมดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นเครื่องใช้ไฟฟ้า
14. หากสายอ่อนจ่ายกำลังไฟฟ้าชำรุด ต้องให้ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์หรือตัวแทนฝ่ายบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมือนกันเป็นผู้เปลี่ยน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
15. ไม่ควรสัมผัสตัวเครื่องที่กำลังร้อนขณะใช้งาน หากจำเป็นควรใช้ผ้าหรือวัสดุที่มีฉนวนกันความร้อน หรือรอให้เย็นลงหลังใช้งาน
16. หากอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในเปียก ควรทิ้งไว้ให้แห้งสนิท ก่อนใช้งานครั้งถัดไป
17. **ห้าม**ใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากการใช้งานที่กำหนดไว้
18. **ห้าม**ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน
19. ควรปิดสวิตซ์และถอดปลั๊กออกทุกครั้งหลังการใช้งาน
20. **ห้าม**นำมือหรือใบหน้าเข้าใกล้ช่องระบายไอน้ำในขณะที่เครื่องกำลังทำงานเพื่อป้องกันการถูกลวก
21. **ห้าม**ปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล เพื่อป้องกันการเดือดล้นหรืออาหารไหม้ ซึ่งอาจทำให้เกิดไฟไหม้
22. **ห้าม**เติมน้ำขณะเครื่องกำลังทำงาน
23. **ห้าม**ใช้อุปกรณ์เสริมอื่นนอกเหนือจากที่ให้มาพร้อมบรรจุภัณฑ์
24. **ห้าม**เติมน้ำสูงกว่า หรือ ต่ำกว่า ขีดบอกระดับน้ำ

วิธีการใช้งาน

การใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก ควรทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง, ฝาปิด, ชั้นนึ่ง, แผ่นนึ่งสเตนเลสสตีล และถาดรองน้ำหยด ด้วยน้ำยาล้างจานสูตรอ่อน ล้างให้สะอาด แล้วเช็ดหรือผึ่งให้แห้งสนิทก่อนใช้งาน

การใช้งานทั่วไป

1. เสียบสายไฟเข้ากับเครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้าก่อน แล้วจึงเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟบ้าน (ดูภาพ A)
2. เติมน้ำลงในช่องบรรจุน้ำ โดยให้อยู่เหนือขีดระดับต่ำสุด (MIN) แต่ไม่ควรใส่เกินขีดระดับสูงสุด (MAX) (ดูภาพ B)

หมายเหตุ: ห้ามเติมน้ำในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน

3. วางถาดรองน้ำหยด, แผ่นนึ่งสเตนเลสสตีลและชั้นนึ่ง ตามลำดับ จากนั้นใส่อาหารลงไปแล้วปิดฝา (ดูภาพ C)

หมายเหตุ: สามารถเลือกจำนวนชั้นนึ่ง 1, 2 หรือ 3 ได้ ขึ้นอยู่กับความต้องการในการทำอาหาร

4. หมุนปุ่มปรับเวลา เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้นโดยอัตโนมัติ และเครื่องจะเริ่มทำงานทันที(ดูภาพ D)
5. เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน ปุ่มปรับเวลาจะกลับไปที่ตำแหน่ง "OFF" เครื่องจะส่งเสียง “คลิก” และไฟแสดงสถานะจะดับลงโดยอัตโนมัติ (ดูภาพ E)

หมายเหตุ: ไม่ควรหมุนปุ่มปรับเวลาย้อนกลับมาที่ตำแหน่ง "0" เอง เพราะอาจทำให้ปุ่มปรับเวลาเสียหายได้

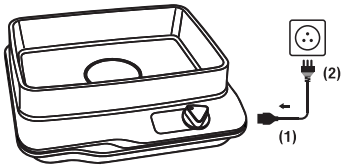
ตารางแนะนำการทำอาหาร

ตารางด้านล่างนี้เป็นเพียงระยะเวลาโดยประมาณเพื่อใช้เป็นแนวทางเบื้องต้นเท่านั้น ควรกำหนดระยะเวลาตามประเภทและคุณภาพของวัตถุดิบ

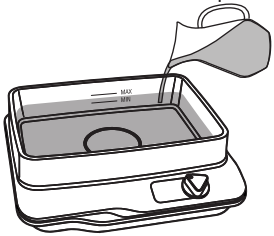
ตารางแนะนำการใช้งาน				
วัตถุดิบ	**ปริมาณวัตถุดิบ** (กรัมต่อชั้น)	**ระยะเวลาอุ่นเครื่อง** (นาที)	**ระยะเวลาทำอาหาร** (นาที)	**จำนวนชั้นนึ่งที่แนะนำ** (ชั้น)
ปลา*	750	2	35-45	1
อาหารทะเล*	300	2	20-25	1
ไข่	300	-	15-20	1-3
ซาลาเปา	200	-	15-20	1-3
ผัก	200	-	10-20	1-3
ฟักทอง	300	-	50-60	1-3

***หมายเหตุ :** ปลา อาหารทะเล และเนื้อสัตว์อื่นๆ แนะนำให้นึ่งครั้งละ 1 ชั้น เท่านั้น เพื่อให้อาหารสุกทั่วถึงและรวดเร็ว

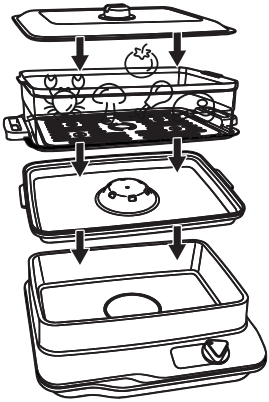
ภาพ A



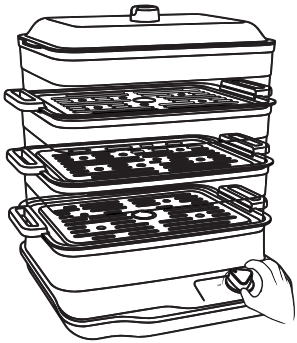
ภาพ B



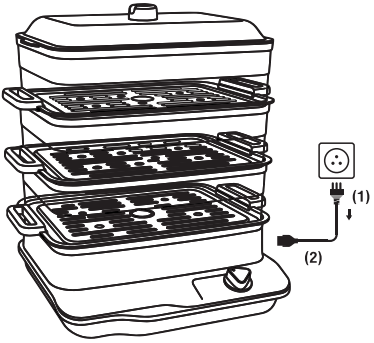
ภาพ C



ภาพ D



ภาพ E



การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

1. ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กออกจากเต้ารับและตัวเครื่องนึ่งอาหารไฟฟ้า และปล่อยให้เครื่องเย็นสนิทก่อน
2. ภายในตัวเครื่อง, ฝาปิด, ชั้นนึ่ง, แผ่นนึ่งสเตนเลสสตีล และถาดรองน้ำหยด สามารถล้างได้ด้วยน้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดริ้วรอยบนพื้นผิว
3. ไม่ควรนำตัวเครื่องที่ติดกับส่วนอุปกรณ์ไฟฟ้าจุ่มหรือแช่ลงในน้ำ ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดให้แห้งแล้วเช็ด
4. ควรจัดเก็บในพื้นที่ที่แห้ง และระบายอากาศได้ดี หลีกเลี่ยงการเก็บไว้ในที่ร้อนหรือเปียก

ปัญหาและการแก้ไขเบื้องต้น

ปัญหา	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่มีแหล่งจ่ายไฟ	1. ตรวจสอบและเปิดเบรกเกอร์
		2. ตรวจสอบและเปิดสวิตซ์ไฟ
		3. ตรวจสอบและเสียบสายไฟ
ไฟแสดงสถานะการทำงานติด แต่เครื่องไม่ร้อน	ระบบทำความร้อนขัดข้อง	1. ตรวจสอบสภาพท่อความร้อน
		2. หยุดใช้เครื่องและติดต่อแผนกบริการหลังการขาย
อาหารไม่สุก	มีอาหารอยู่ในเครื่องมากเกินไป	ใส่อาหารในปริมาณที่เหมาะสมลง เพื่อให้อาหารปรุงสุกอย่างทั่วถึง
	เลือกฟังก์ชันการทำอาหารไม่ถูกต้อง	เลือกโหมดที่เหมาะสมในการทำอาหาร
	ฟังก์ชันตัดการทำงานเนื่องจากน้ำแห้ง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอในเครื่องขณะทำอาหาร
	ด้านล่างเครื่อง หรือแผ่นทำความร้อนสกปรก	ทำความสะอาดด้านล่างเครื่อง หรือแผ่นทำความร้อน
การรั่วไหล	ระบบไฟฟ้าภายในเครื่องขัดข้อง	1. เช็คสภาพของอุปกรณ์ต่อสายดินและเต้ารับปลั๊กไฟ
		2. หยุดใช้เครื่องและติดต่อแผนกบริการหลังการขาย

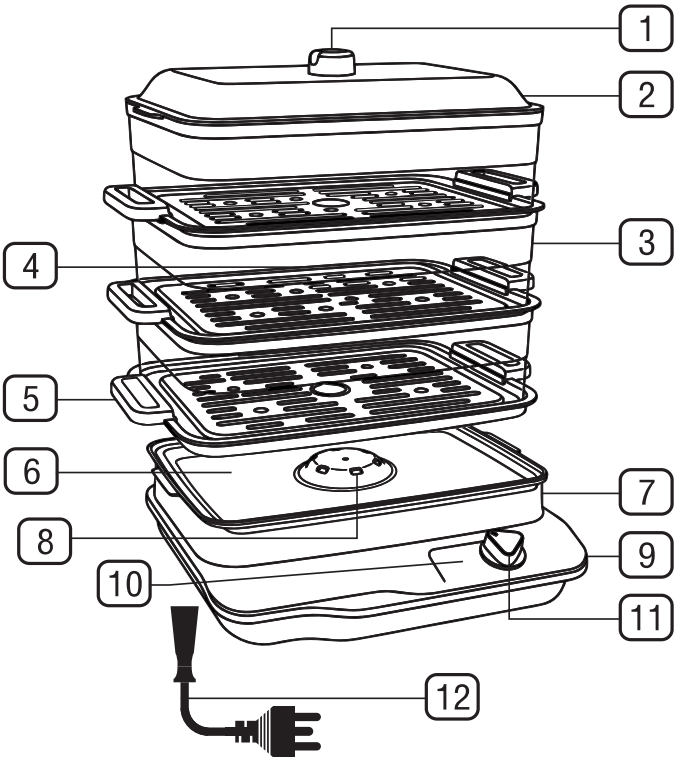
บริษัท ไทยสเตนเลสสตีล จำกัด 10 ซอยสุขุมวิท 61 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ : 0-2730-7999
THAI STAINLESS STEEL CO.,LTD. 10 Soi Sukhumvit 61, Sukhumvit Road, Klongton-Nua, Vadhana, Bangkok 10110, Thailand Tel : +66 2730-7999
http://www.seagull-brand.com E-mail : seagull@seagull-brand.com

Seagull™ Electric

Instruction Manual

Seagull™ Electric

Electric Food Steamer 18 Litre 3 Tier (SFS-001)



Name of parts

1. Lid handle
2. Lid
3. Steaming tray
4. Stainless Steel Steaming plate
5. Handle Steaming plate
6. Drip Tray
7. Water Tank
8. Steam Outlet Holes
9. Housing
10. Indicator Light
11. Control knob
12. Power cord

Code	Name	Power	Voltage / Frequency	Dimension W x L x H (cm)
150001759	Electric Food Steamer 18 Litre 3 Tier (Cream) (SFS-001-CR)	1,000W	220V~ 50Hz	30.5 x 39.2 x 40.9

Warranty (Please see the detail in official website)

1. The product is covered by a 1-year or 3-year warranty (depending on the product category specified by the company), starting from the date of purchase.
2. Warranty covers manufacturing defects only. Damage from misuse, negligence, or normal wear and tear is not covered.
3. For full benefits, please register your product and upload the purchase receipt at www.seagull-brand.com. or scan QR code. The company will refer to the warranty system record as the official reference.

Scan QR code to register product.

Cautions

1. This product is only for household use.
2. This appliance must be operated with a 220V power supply only.
3. Be sure to place the product on a dry, stable surface.
4. **Do not** operate the appliance without water in the water tank, as this may cause overheating, damage to the appliance, or fire.
5. Be careful not to let water enter the appliance. **Do not** wash the underside of the appliance, and **Do not** immerse the Electric Food Steamer or power cord in water or any other liquids.
6. **Do not** place the appliance on or near the surface of heat source, such as gas stove, electric stove, oven, microwave oven, etc.
7. **Do not** attempt to move the Electric Food Steamer during operation, as the heat may pose a risk of injury.
8. In case of any problem during use, please unplug the power plug first, stop using it immediately and contact customer service. **Do not** attempt to repair or modify it yourself.
9. **Do not** remove or insert the plug with wet hands to avoid electric shock.
10. **Do not** allow children to use the appliance without the supervision of a guardian or an experienced user.
11. **Do not** use a damaged, loose, or faulty power cord to prevent the risk of electrical short circuits and fire.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by persons responsible for their safety.
13. Children should be supervised to ensure that they **Do not** play with the appliance.
14. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
15. **Do not** touch the appliance while it is hot during operation. If necessary, use a cloth or heat-resistant material, or allow it to cool before handling.
16. If the electrical components are wet, allow them to dry completely before using the appliance again.
17. **Do not** use the appliance for any purpose other than its intended use.
18. **Do not** place the product in dishwasher.
19. Always switch off the appliance and unplug it from the power outlet after each use.
20. **Do not** place your hands or face near the steam outlet while the product is in operation to avoid burns.
21. **Do not** leave the product unattended while in operation to prevent overboiling or food burning, which could lead to fire hazards.
22. **Do not** add water while the appliance is in operation.
23. **Do not** use any accessories other than those supplied with the product.
24. **Do not** fill water above or below the indicated water level mark.

Instruction Manual

The first usage

Before first use, clean the inside of the appliance, the lid, the steaming tray, the stainless steel steaming plate and the drip tray using a mild dishwashing detergent. Rinse thoroughly and dry completely before using.

Normal use

1. Plug the power cord into the Electric Food Steamer first, then connect the plug to the household power outlet. (see image A)
2. Fill water into the water tank. The water level must be above the minimum level (MIN) but do not exceed the maximum level (MAX). (see image B)

Note: Do not add water while the appliance is operating.

3. Place the drip tray, stainless steel steaming plate, and steaming tray in order. Then add the food and close the lid. (see image C).

Note: Can select 1, 2, or 3 steaming tiers depending on your cooking needs.

4. Turn the Control knob to set the desired operating time. The indicator light will illuminate automatically, and the electric food steamer will begin operation. (see image D)
5. When cooking is complete, the appliance will make a “Click” sound and the indicator light will turn off automatically. (see image E)

Note: Do not turn the timer knob back to the “0” position manually, as this may damage the timer mechanism.

Cooking Table

The table below is for reference only. The actual settings should be adjusted according to the type and quality of the ingredients.

Recommended Usage Table				
Ingredients	**Ingredient Amount** (g/Tray)	**Preheating Time** (minutes)	**Cooking time** (minutes)	**Recommended Number of Steam Trays** (Tray)
Fish*	750	2	35-45	1
Seafood*	300	2	20-25	1
Egg	300	-	15-20	1-3
Buns	200	-	15-20	1-3
Vegetable	200	-	10-20	1-3
Pumpkin	300	-	50-60	1-3

***Remark :** For fish, seafood, and other meats, steam only one tray at a time to ensure even and faster cooking.

Image A

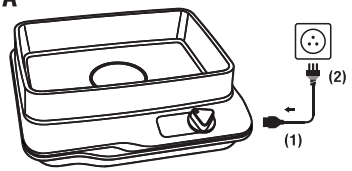


Image B

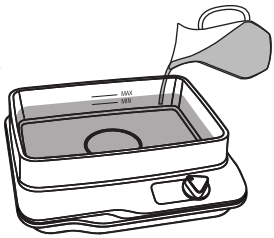


Image C

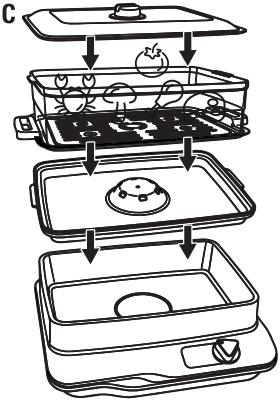


Image D

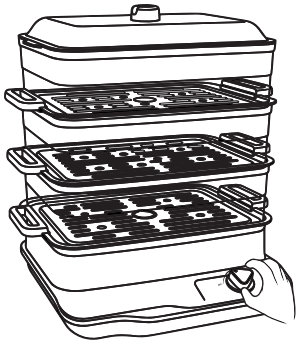
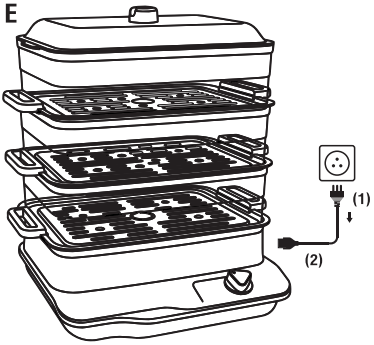


Image E



Care and Cleaning

1. Please unplug the power cord before cleaning the product and allow the appliance to cool down completely.
2. The inside of the appliance, the lid, the steaming tray, the stainless steel steaming plate and the drip tray can be washed with dishwashing liquid and non-scratch sponge.
3. Do not immerse the appliance or any part containing electrical components in water. Use damp cloth to wipe clean instead.
4. It should be stored in a dry, well-ventilated area. Avoid storing it in hot or damp places.

Some usual accidents

Phase	Cause	Improve methods
The appliance is not working	No power supply.	1. Check and turn on the circuit breaker.
		2. Check and switch on the power switch.
		3. Check and plug in the power cord.
Power indicator ight is on, but the appliance is not heating	Heating system malfunction.	1. Check the condition of the heating tube.
		2. Stop using the appliance and contact the after-sales service department.
Food is not properly cooked	Too much food in the appliance.	Put an appropriate amount of food into the appliance to ensure even cooking.
	Incorrect cooking function selected.	Select the proper cooking mode for the dish.
	The function stopped due to lack of water.	Ensure there is enough water in the appliance while cooking.
	The bottom of the appliance or heating plate is dirty.	Clean the bottom of the appliance or the heating plate.
Leakage	Internal electrical system malfunction.	1. Check the condition of the grounding connection and the power outlet.
		2. Stop using the appliance and contact the after-sales service department.

บริษัท ไทยสเตนเลสสตีล จำกัด 10 ซอยสุขุมวิท 61 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ : 0-2730-7999
THAI STAINLESS STEEL CO.,LTD. 10 Soi Sukhumvit 61, Sukhumvit Road, Klongton-Nua, Vadhana, Bangkok 10110, Thailand Tel : +66 2730-7999
http://www.seagull-brand.com **E-mail : seagull@seagull-brand.com**

69-Graphic-059-01

Seagull™ Electric