



# 不锈钢压力锅使用说明书

Stainless Steel Pressure Cooker User Manual

PN **풍년**

|              |    |
|--------------|----|
| It ' s PN 丰年 | 02 |
|--------------|----|

|      |    |
|------|----|
| 使用方法 | 07 |
|------|----|

|      |    |
|------|----|
| 各部名称 | 08 |
|------|----|

|        |    |
|--------|----|
| 压力锅的特征 | 10 |
|--------|----|

|    |    |
|----|----|
| 煮饭 | 12 |
|----|----|

|         |    |
|---------|----|
| 警告及注意事项 | 19 |
|---------|----|

|            |    |
|------------|----|
| 使用前警告及注意事项 | 20 |
|------------|----|

|            |    |
|------------|----|
| 使用中警告及注意事项 | 24 |
|------------|----|

|            |    |
|------------|----|
| 使用后警告及注意事项 | 28 |
|------------|----|

|         |    |
|---------|----|
| 安全帽注意事项 | 32 |
|---------|----|

|         |    |
|---------|----|
| 密封圈注意事项 | 34 |
|---------|----|

|        |    |
|--------|----|
| 保管注意事项 | 35 |
|--------|----|

|    |    |
|----|----|
| 其他 | 37 |
|----|----|

|           |    |
|-----------|----|
| 申报故障前确认事项 | 38 |
|-----------|----|

## Since 1954

PN丰年成立于1954年，公司成立以来一直致力于制造符合韩国人口味和情绪的适合饮食文化的厨房用品。

如同PN丰年的传统历史看到的那样，丰年一直与韩国的厨房文化走在了一起。在变化的韩国人餐饮文化中PN丰年的产品一直受到了消费者的青睐。

久远的传统和特有的匠人精神渗透到每件产品中。为了出品优质的产品，每件产品都倾注了努力和热情。

将来我们PN丰年将以匠人精神为依托，通过优秀的设计和技术力为营造健康的厨房文化坚持不懈。

## Made in Korea

PN丰年的产品采用国内著名的钢铁企业POSCO的不锈钢材料生产，您可以放心使用本产品。

我们通过韩国国内生产，迎合顾客的喜好出品更加前卫的产品，而且通过彻底的质量管理和最好的生产线制造优质的产品。

## 自然主义的领航企业

我们以爱惜自然的心态，正在向自然主义领航企业大步前进。今后我们将超越引领大韩民国厨房文化的代表品牌，为成长为世界性企业不断付出努力。

以顾客至上为原则

PN丰年的产品处处着想顾客。

PN丰年时常站在消费者的立场，为消费者服务。

#### 向往自然的产品

不仅能够烹饪美味的料理，而且还向顾客提供向往自然的健康生活价值。

#### 感性的设计

通过优秀的产品功能和感性的设计给消费者提供便利的同时，展现考虑装饰效果的现代性感觉的产品。

#### 厨房用品专业企业

通过差别化的技术力和长久积累的经验、彻底的质量管理等确保专业厨房企业的专业性。

#### 合理的选择

又松又软、粒粒晶莹的米饭和经济性的价格、现代感的风格、优质的售后服务，是迎合顾客的合理性产品。





# User Manual

## 使用方法

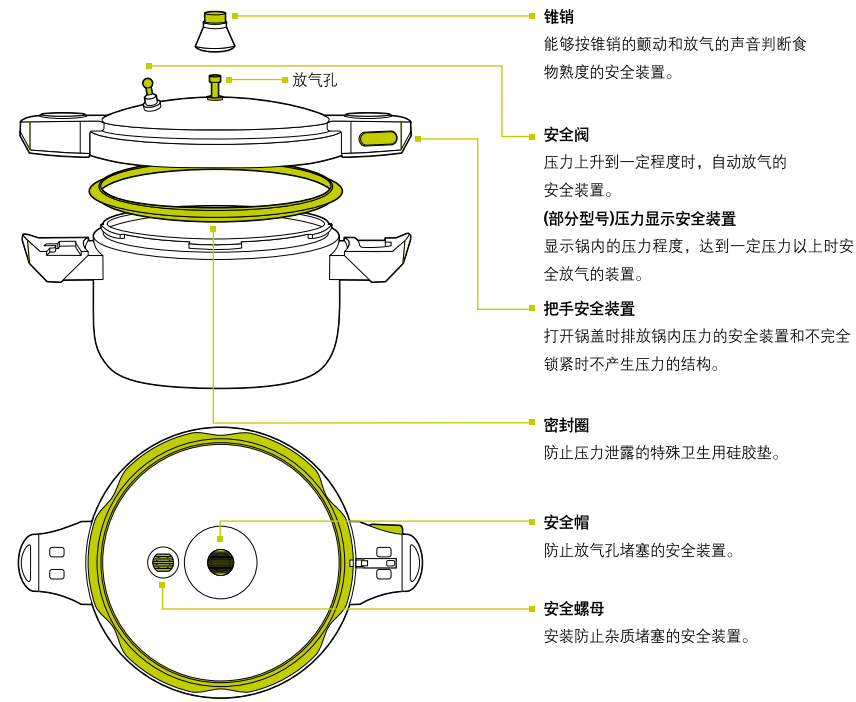
|        |    |
|--------|----|
| 各部名称   | 08 |
| 压力锅的特征 | 10 |
| 煮饭     | 12 |

各部名称

1

为提高产品质量，在没有预告的情况下，有可能变更本产品的规范。

名称

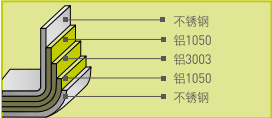


# 铸造式压力锅 的特 征

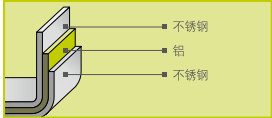
## 2

### ■ 不锈钢压力锅的特征

- 外观美丽
- 使用对人体无害的18-10不锈钢，耐久性卓越，缩短烹饪时间。
- 耐盐性、耐碱性、耐酸性强。
- 半永久性使用。



整体五重结构

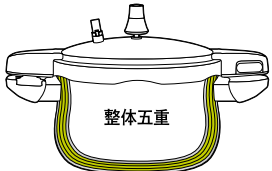


整体三重结构

### ■ 不锈钢压力锅材质组成的差异

#### ●整体五重结构的不锈钢压力锅

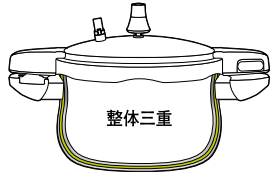
锅体为多重结构(STS+AL1050+AL3003+AL1050+STS)。铝的优点(热传导率、热保存性)和不锈钢的优点(卫生性、耐酸性、耐碱性、耐盐性)和谐的新材料健康食物烹饪用具。外面采用不锈钢430系列，不仅可以在一般炉灶中使用，而且也可以在感应加热的电磁炉中使用。



整体五重

#### ●整体三重结构的不锈钢压力锅

锅的整体使用环保型不锈钢板制作，热传导率高。而且添加铝层而热传导率和保温性都很优秀。



整体三重

#### ●锅底三重结构的不锈钢压力锅

锅底三重结构压力锅热保存率佳、耐久性优秀。



锅底三重



## 01 大米按人份装在压力锅内

- 按人份取大米装在压力锅内并保持水平状态。
- 1人份的基准为180ml、150g，需要计量时可以用普通纸杯计量。  
| 使用纸杯计量时，按纸杯的大小会有一定的差异。|

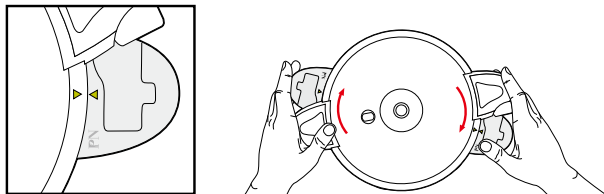
| 按人数计算大米量 |         |        |      |         |        |
|----------|---------|--------|------|---------|--------|
| 家庭用      |         |        | 企业用  |         |        |
| 1人份      | 180ml   | 150g   | 20人份 | 2,700ml | 2,250g |
| 3人份      | 540ml   | 450g   | 20人份 | 3,600ml | 3,000g |
| 5人份      | 900ml   | 750g   |      |         |        |
| 7人份      | 1,260ml | 1,050g |      |         |        |
| 9人份      | 1,620ml | 1,350g |      |         |        |
| 11人份     | 1,980ml | 1,650g |      |         |        |

- 为了防止稻糠味渗透到大米中，第一次淘米后的要立即倒掉水。  
| 刚开始倒入充足的水，不用力用手慢慢摇大米淘米为好。|
- 淘出稻糠和灰尘后，再轻轻抓放大米的方式淘米。
- 淘米后浸泡大米的时间过长也不好。  
渗透稻糠味而米饭有味，而且米粒也成团而降低米饭的固有味。

### TIP

各季大米浸泡时间    夏季30分钟、冬季1小时以上。

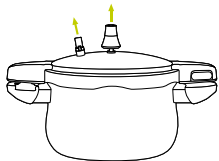
## 02 关闭锅盖



- 移动锅盖把手的红色按钮观察动作是否圆滑。
- 把锅盖放在锅上使锅盖的 ► 标记对准锅体把手的 ◀ 标记。
- 轻按锅盖后按顺时针方向转动直至出现“咔嚓”声，并调整上下把手到一致的位置。

| 如果锅盖不彻底关闭，使用时非常危险。|

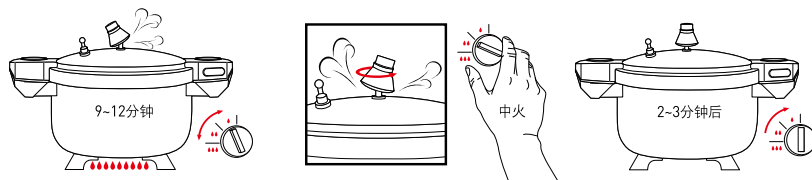
## 03 竖起锥销和安全阀



- 只在烹饪时竖起锥销和安全阀。

| 但，安全阀中部分无法竖起的安全阀结构除外。|

## 04 开始加热



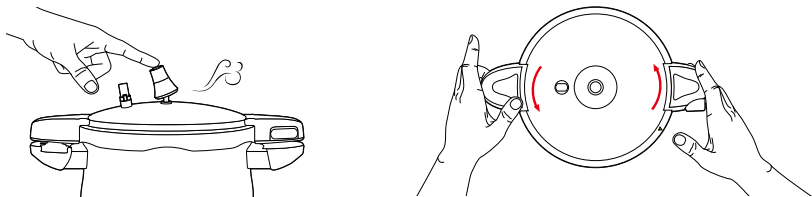
- 刚淘的大米：开始加热后，大米量少要调小火，量多要调大火。然后调火至在9~10分钟内锥销颤动。
- 浸泡过的大米：浸泡2小时以上的大米，可以在3~4分钟内锥销发出声音。
- 锥销发出声音后把火调到中火以下，并在2~3分钟后关火。

## 05 焖饭

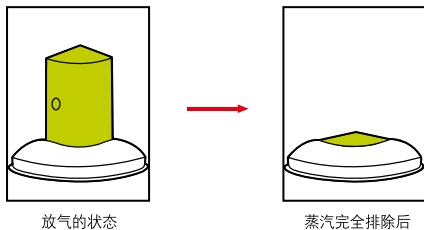


- 在关火的状态焖饭10分钟以上。

## 06 打开锅盖



- 结束焖饭后，取下锥销充分放气。  
(部分型号)充分放气后，压力显示安全装置成为压力下降的状态。
- 转动杆转到“OPEN”后，再向逆时针方向徐徐打开锅盖。
- 打开不顺畅说明内部还有余压，不要强制打开，因为这样很危险。  
| 不要马上打开，先用抹布冷却锅盖后以正常方式打开。|



### TIP

#### A 使用不锈钢压力锅煮饭时一次焦糊后开始总是焦糊!

压力锅在一次焦糊后，如果不及时采取措施，洗涤的再干净也会出现再次焦糊的情况。按如下方法处理，可以排除焦糊现象。

#### 水果皮法

1. 水果皮(任何水果皮都可以使用)装入压力锅(达到焦糊部分以上就可以)。
  2. 与煮饭的方法一样加水后盖上锅盖。
  3. 中火煮至锥销开始震动两分钟后，微火煮30分钟。
  4. 充分煮开后打开锅盖倒掉水果皮。
- | 不要强制排气，让锅自动徐徐放气。|

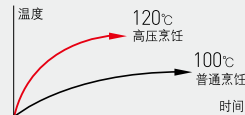


#### B 糊化现象-压力锅煮饭后米饭颜色会变!

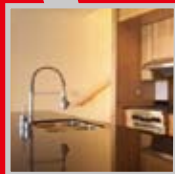
有时与大米种类无关，大米中含有的成分促进糊化现象带来特异光(蓝色、浅黄色、浅灰色)的情况。这与水的成分有关联，而且颜色的程度也有差异，甚至有不出现的情况。在高压下煮饭才出现这种现象，在出现糊化现象时米饭将更有助于消化，而且美味。

#### C 何谓高压烹饪?

我们生活空间的大气压为1大压，普通锅里的水在约100℃被煮开后水蒸气顶着锅盖被排到锅外，因此温度无法上升到100℃以上。但压力锅封闭水蒸气使压力提高到2大气压时，水的沸点会上升到120℃。利用该原理进行的烹饪叫做高压烹饪。高压烹饪能够在短时间内以高温、高压进行烹饪，味道和营养好。而且可以有效烹饪玄米、杂粮饭及蔬菜，还节省时间和燃料费。



# Warning & Precautions



## 警告及注意事项

|            |    |
|------------|----|
| 使用前警告及注意事项 | 20 |
| 使用中警告及注意事项 | 24 |
| 使用后警告及注意事项 | 28 |
| 安全帽注意事项    | 32 |
| 密封圈注意事项    | 34 |
| 保管注意事项     | 35 |

使用前警告  
及注意事项

- 使用前请务必熟悉警告及注意事项后使用。
- 本说明书中记录的事项是为安全使用产品以预防人体伤害及物质损失的内容，请用户务必遵守。
- 压力锅加热时内部将迅速成为高温、高压状态，使用错误有破裂、烧伤等事故的危險。  
请按使用方法及注意事项安全使用本产品。

**!** 警告：警告事项为违反时容易发生死亡或重伤事故的内容。  
**!** 注意：注意事项为违反时容易造成身体伤害及物质损失的内容。

**!** 警告事项

▣ 煮饭或蒸菜以外严禁用于其它用途

- 禁止以作制作豆饼(豆类)、小豆、咖喱、面食、清煮、酥炸、海带汤、干菜类、大麦茶、开水、干白菜、蒸菜、煮衣服、消毒等多用途使用。尤其粘性大的食物或泡沫多的食物、使用大量油的烹饪容易堵住放气孔，有破裂及烧伤的危險。



▣ 蒸食物时应使用蒸屉

- 蒸红薯等材料时应使用蒸屉把水和食物分开，这样才可以安全使用。



▣ 烹饪材料的量应掌握在最大烹饪量以下

- 压力锅内部压力异常升高而有破裂的危險。
- 最大烹饪量为锅容量的1/2以下。煮开后膨胀的杂粮饭、蒸食物应在1/3以下容量(含水)中烹饪。



▣ 把手晃动时

- 有掉落的危險，而且安全装置不动作而非常危險。
- 把手螺丝松动时，请用工具拧紧后使用。
- 配件损坏时，一定要修理后使用。



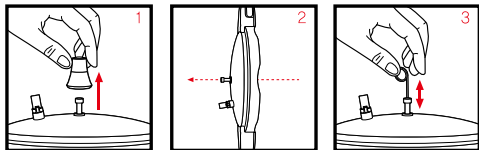
▣ 严禁任意拆卸或改造

- 容易发生故障及安全上的问题。

## ■ 确认锅盖放气孔的透气状态

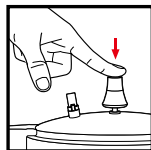
- 如果孔堵塞会升高内部压力而非常危险。
- 请在使用前务必检查放气孔的堵塞与否。

放气孔确认方法



1. 向上拽出锥销。
2. 确认锅盖内侧放气孔是否堵塞。
3. 孔堵塞时，用安全针穿孔后使用。

插入锥销的方法



放气孔上插入锥销后按下去。

## ■ 配件或产品损坏、变形时禁止使用本产品

- 发生故障及安全问题而非常危险。
- 配件损坏要请求维修，压力锅变形应废弃掉。

## ■ 确认放气孔螺母、安全阀螺母松动状态

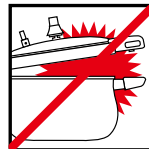
- 螺母松动时，请务必紧固后使用。

## 使用中的警告 及 注 意 事 项 2

### ! 警告事项

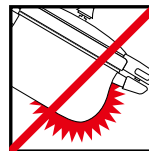
#### ▣ 使用中强制打开锅盖时

- 加热中或灭火后立即强制打开锅盖时，容易锅盖飞起来或高温内容物崩出而烧伤身体。不得已而需要打开锅盖时，请用锥销和安全阀充分排气后打开锅盖。



#### ▣ 产品严禁施加冲击或移动中的注意事项

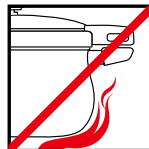
- 有可能压力锅破裂而烧伤身体。



### ! 注意事项

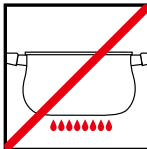
#### ▣ 必要以外的强火很危险

- 把手烧糊有很大的安全隐患。
- 燃气灶的火势应调到锅底范围之内。



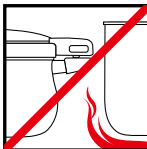
#### ❑ 压力锅严禁空加热

- 易造成产品损坏。



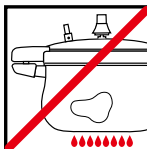
#### ❑ 调整火势以防止把手烧坏

- 使用双口炉盘以上的炉灶时容易烧坏把手。  
烹饪时应调节火势防止烧坏把手。



#### ❑ 外体涂有油(食用油)时严禁加热

- 容易燃烧油而损坏产品。



#### ❑ 烹饪时应放到燃气灶中央的稳定位置

- 放置歪斜锅容易倒下。

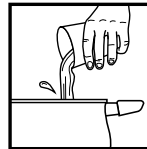


#### ❑ 锥销震动时，应把火势调为中火以下

- 火势大容易米饭焦糊。

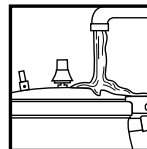
#### ❑ 使用蒸屉时，注意不要让锅内水干涸

- 空加热压力锅容易损坏产品。
- 蒸屉非常烫手，容易烫伤身体，应格外注意。



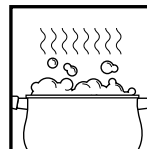
#### ❑ 发生异常时应应急处理方法(加速降温)

- 烹饪中出现异常得情况时，应灭火后保持水平状态，  
在锅盖中浇水三分钟以上并完全排气后打开锅盖。
- 移动压力锅时，因为把手非常烫手要使用洗洁布等  
抓住把手后移动。  
| 如果压力锅掉落会破裂而容易烧伤身体。|



#### ❑ 正确的洗涤方法

- 如果使用锅中内出现斑点或变色，在温水中放入洗洁精用海绵擦拭干净即可。

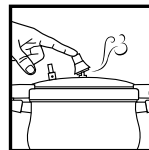


# 警告及 注意事项 3

## ! 警告事项

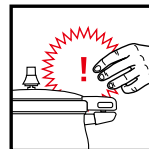
### ▣ 结束烹饪时，应确认完全放气后打开锅盖

- 锅盖飞起或内容物蹦出而有烧伤的危险。
- 如果打开锅盖时把手的按钮无法按下去，说明内部还有残压。如果这时强制打开锅盖非常危险。
- 如果着急就餐，请用洗洁布冷却锅盖及确认完全放气后打开锅盖。  
(部分型号)应确认蒸汽完全排放，压力显示安全装置下降后打开锅盖。



### ▣ 烹饪结束后注意事项

- 烹饪结束后锅体、把手、锥销、安全阀仍有余热而有烧伤的危险。



### ▣ 压力锅应置于远离婴幼儿的地方

- 锅体非常烫，有烧伤的危险。

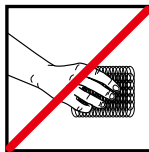




## 注意事项

### ▣ 洗涤时请使用柔和的洗洁布

- 如果使用铁勺或钢丝刷将会损坏产品。



### ▣ 请在海绵中使用中性洗洁精清洗后去净水分

- 洗涤后有可能残留白色粉末，这是上水中的微量成分。

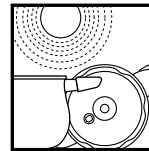
### ▣ 清洗锅底的锅巴时

- 如果使用刀、羹匙等金属将会损坏产品。
- 请用温水泡开锅底残留的锅巴后洗涤。



### ▣ 烹饪后保管方法

- 请洗涤后以干燥状态保管。
- 如果锅内长时间保管食物，可能会造成锅壁变色，请尽快把食物挪到其他容器中。

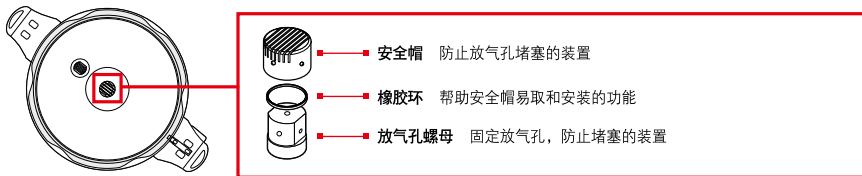


### ▣ 每隔六个月定期检查

- 判断锥销、放气孔、安全阀、密封圈、把手的异常与否后，如有异常请咨询本公司售后服务中心。 | 02| 2679-2501 |

## ! 安全帽注意事项

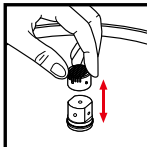
### 各部名称及功能说明



### 煮饭前的操作方法

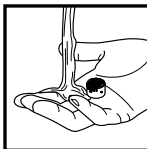
- 取出锅盖内侧放气孔的安全帽确认放气孔螺母中是否有橡胶环。
- 使用产品前洗净放气孔螺母、橡胶环和安全帽。
- 洗涤后安全帽插入放气孔螺母中。这时要注意防止橡胶环脱离螺母的凹陷部位。

| 放气孔安全帽可以取下并清洗后再安装。|



### 清洁状态使用锅盖内侧放气孔的安全帽

- 夹有杂质有堵塞放气孔的危险。



### 注意防止丢失安全帽

- 安全帽丢失对使用没有影响，但使用安全帽可以减少堵塞放气孔的危险性。
- 如果安全帽丢失请到本公司售后服务中心购买。| 02) 2679-2501 |

### 简单的修理方法

#### 无法插入安全帽时

- 确认橡胶环是否完全插入到放气孔螺母凹陷处。
- 确认安全帽内侧是否有杂质，如果有杂质，清理后使用。

#### 安全帽松动时

- 确认放气孔螺母凹陷处是否有橡胶环。

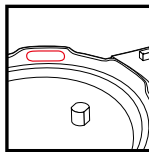
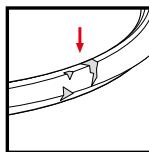
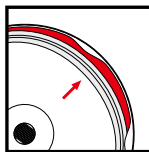
#### 橡胶环或安全帽丢失时

- 如果橡胶环或安全帽丢失请到本公司售后服务中心购买。  
| 通常橡胶环不易脱落，但如果从螺母的凹陷处脱离出来，请完全插入后使用。|

## ! 密封圈注意事项

### ■ 密封圈损坏时的购买、更换

- 密封圈变色没有问题，但撕裂或变小将成为漏气的原因。
- 密封圈消耗品。约六个月为周期出现异常时，应更换密封圈。
- 密封圈有裂纹容易内容物崩出。
- 如果使用时漏气，请确认密封圈是否损坏。  
| 请在附近的大型超市及客服中心购买密封圈。|
- 长时间使用密封圈时，密封圈收缩而性能下降。



### ■ 密封圈有孔的情况

- 烹饪中压力锅堵塞时，密封圈向相关部位堆积或翻转时使压力锅漏气的结构。  
| 为采用KC(安全认证)产品。|

## ! 保管注意事项

### ■ 请清洁状态保管产品

- 如果产品带湿气长期保管，产品会变色而可能损坏。请保管产品前擦拭干净以干燥的状态保管。

### ■ 请保管前去净盐分

- 烹饪带有盐分的食物后，请擦净产品完全去除盐分后保管。如果有盐分容易损坏产品。

## 其他信息

申报故障前确认事项

38



Additional Information

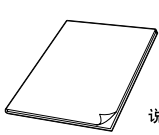
■ 申报故障前请自行确认如下内容!

| 症 状                 | 处 理 方 法                                                           |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 把手(安全装置)间隙漏气。       | · 移动密封垫平铺，如果密封垫之间有残渣，请清洗干净。                                       |
| 安全阀周围漏气而无法达到压力。     | · 组件螺母松动时出现。请联络售后服务中心后处理。                                         |
| 锥销底部有饭液溢出。          | · 大米没有充分吸收水分前煮开而溢出的现象，请调小火力。                                      |
| 适当的时间后锥销不震动，锥销下方漏气。 | · 竖起锥销确认放气孔是否堵塞。<br>· 放气孔螺母和放气孔螺杆紧固不够或松动时出现。<br>请联络本公司售后服务中心采取措施。 |
| 煮的饭总是焦糊。            | · 正常火力时请提前灭火的时间。<br>· 确认漏气与否后，更换新密封垫。                             |
| 放气孔安全帽不易插入时         | · 请确认橡胶环是否完全插入。<br>· 请确认放气孔安全帽内侧是否有杂质后清洗干净。                       |
| 放气孔安全帽松动时           | · 请确认放气孔螺母凹陷处是否插有橡胶环。                                             |
| 组件丢失时               | · 请联络本公司售后服务中心重新购买。                                               |

请使用前务必阅读使用说明书后正确使用本产品。

- 本产品为国内用产品，家庭使用时只能在燃气灶中使用。
- 禁止用洗碗机洗涤产品。
- 除了煮饭和蒸菜禁止用于其它用途。
- 为提高产品质量，在没有预告的情况下，有可能变更本产品的规范。

确认组件



说明书



安全针

为了防止放气孔中堆积杂质，  
在煮饭前用安全针去除杂质  
或打通放气孔。

