www.pn.co.kr

• PN PoongNyun Ansan Head Office
651. Choji-dong, Danwon-gu, Ansan-city, Gyeonggi-do, 420-080, Korea
T. 82-31-491-2966 F. 82-31-491-2969
• PN PoongNyun Seoul Office
Esco B/D 8F, 649-5, Yeoksam 1-dong, Gangnam-gu, Seoul-city, 135-081, Korea
T. 82-2-2008-1030 F. 82-2-2008-1036

VERTU Pressure Cooker
User Manual

PN PoongNyun

It's PNプンニョン 02

使用方法 07

各部分の名称 08
圧力鍋の特徴 10
ご飯の炊き方 12

警告及び注意事項 19

使用前の警告及び注意事項 20
使用中の警告及び注意事項 24
使用後の警告及び注意事項 28
パッキンの注意事項 32
保管の注意事項 33

その他 35

故障申告前の確認事項 36
アフターサービスのご案内 37
消費者被害補償基準のご案内 38

It's PNプンニョン

Since 1954

PNプンニョンは1954年設立して以来、韓国人の好む食感や情緒が込められた食生活文化に相応しいキッチン用品を作っています。PNプンニョンが持っている伝統の歴史が語っているように、韓国のキッチン文化と共に歩んで来ています。PNプンニョンの製品は韓国人の食生活文化の変化にもかかわらず、顧客から持続的に愛用されています。

長年の伝統や特有の匠人精神は製品一つ一つに染み込んでいます。しっかりと作られた製品をお目見えするために、たった一つの製品でもあらゆる真心と熱情を注いでいます。今後ともPNプンニョンならではの匠人精神に基づいた優れたデザインや技術力を土台に自然と共にする健全なキッチン文化を開拓して行きます。

Made in Korea

PNプンニョンの全ての製品は100%国内で生産されているため、信じることで安心できます。国内生産を通じて顧客の嗜好に合わせた製品を一歩先立って生産しています。徹底的な品質管理や最適の生産ラインなどにより、優秀な品質の製品を作っています。

自然主義の善導企業

PNプンニョンは自然本然の姿を追求しています。自然を愛し大切にする心を込めて自然主義の善導企業として発展して行っています。今後、大韓民国のキッチン文化を先導して行く代表ブランドを越え、世界的な企業として成長するために努力しています。

顧客を思う心そのまま

PNプンニョンの製品にそっくりそのまま反映しています。

PNプンニョンは常に顧客に

近づいています。

自然に似ている製品

単純に料理をするためのものではなく、顧客に自然に似ている健全なライフの価値まで提供しています。

感覚的なスタイル

優秀な製品の機能と感覚的なデザインで顧客の便宜性やインテリアーまで考慮した現代的な感覚があふれる製品を作り上げています。

キッチン用品の専門メーカ

差別化された技術力や蓄積された経験、徹底的な品質管理などを通じてキッチン用品専門メーカとしての専門性を確保しています。

合理的な選択

うるおいのあるおいしいご飯と経済的な価格、モダンなスタイル、良質のアフターサービスまで、顧客に合せた合理的な製品です。

User Manual

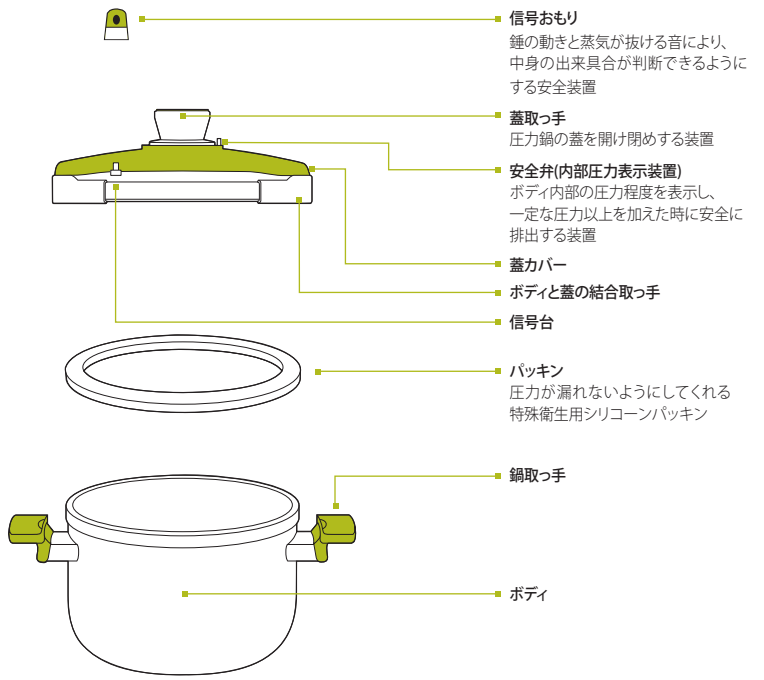
使用方法

各部分の名称 08
圧力鍋の特徴 10
ご飯の炊き方 12

各部分の名称

1

名称



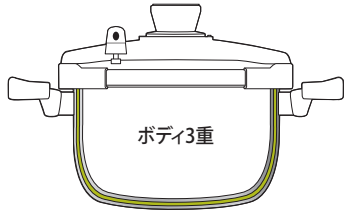
本製品の仕様は品質の向上のために予告なしに変更されることがあります。

ステンレス圧力鍋の特徴 2

ワンタッチ圧力鍋の特徴

- 便利なワンタッチ方式の圧力鍋
- 蓋に付着された取っ手(つまみ)を動かすことで全ての機能が解決できる多機能の圧力鍋
- 圧力鍋の内部に圧力が残っていれば圧力鍋の蓋が開かない特殊安全構造を採択
- きれいな外観
- 人体に優しい18-10ステンレススチールを使用して耐久性が優れ、料理時間が短縮される
- 耐塩性、耐アルカリ性、耐酸性に強い製品
- 半永久的に使用できる。
- ボディ3重のステンレス圧力鍋

  鍋全体に環境に優しい材質のステンレススチール板が熱伝導率の高いアルミニウム層を包み込んでいるため、熱伝導率や保温性が非常に優秀です。
  外面ステンレス430系列を適用し既存の加熱機器はもちろん、誘導加熱調理器(IHプレート)でも使用できます。



安全でおいしいご飯の炊き方 3

01 お米を人数分、圧力鍋に入れる。

・お米を人数分、圧力鍋の米の高さに平らに入れます。
・1人前の基準は180ml、150gで、計量が必要な場合、普通の紙コップを代わりに使用できます。
｜計量用として紙コップを使用する場合、紙コップの大きさによって若干の差が生じる場合があります。｜

人数分による米の量

	家庭用	
1人前	180ml	150g
3人前	540ml	450g
5人前	900ml	750g
7人前	1260ml	1050g
9人前	1620ml	1350g
11人前	1980ml	1650g

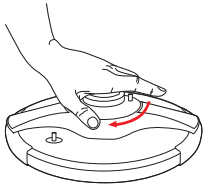
水の量を調節して自分の好みに合った
ご飯を炊いてください。

・最初の一回は米ぬかの匂いが染み込まないように素早くかき混ぜたあと、その水はすぐに捨ててください。
｜最初はお水をたっぷり入れ、軽くかき混ぜるように洗った方がよいです。｜
・手でかき混ぜて米ぬかやほこりを洗い出し、軽く握ったり伸ばしたりしながら洗ってください。
・米を洗った後、あまり長く水に漬けて置くのは良くありません。
米ぬかの匂いが混ざってご飯に匂いがする原因となり、ご飯粒が崩れ風味が落ちることがあります。

TIP

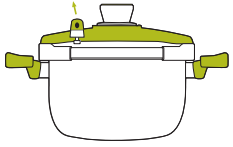
季節ごとのお米の漬け置き時間：夏季30分、冬季1時間以上お米を漬け置いてから炊飯してください。

02 蓋を閉める



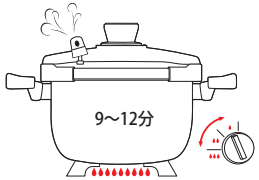
・蓋取っ手(つまみ) 部分の(↑)方向を時計回りに回転させOPEN(開け)と一致させます。
・蓋取っ手(つまみ)を持ち、ボディの上に上げながら上から下へ押します。
・蓋取っ手(つまみ) 部分の(↑)方向を時計回りに回転させCLOSE(閉め)位置に置きます。

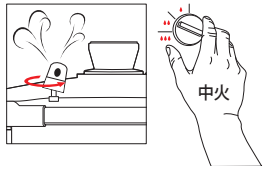
03 信号おもりを立てる

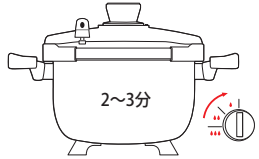


・信号おもりは料理をする時にだけ立てます。

04 加熱を始める

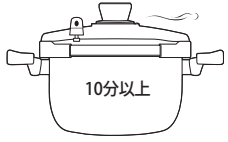




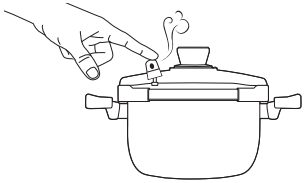


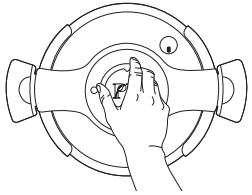
・漬け置きしていないお米の場合 : 加熱を始めた後、米の量が少ない場合は火力を減らし、多い場合は火力を強くして火を付けた後、9~12分内におもりが動けるように火力を調節します。
・漬け置きしたお米の場合 : 2時間以上漬け置きしたお米は3~4分くらい信号おもりが早く動くことがあります。
・信号おもりが動いた後は火を中火より少し弱くし2~3分後に火を止めます。

05 蒸らし



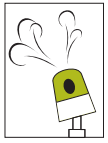
06 蓋を開ける



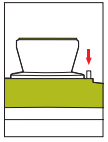


・火を止めた状態で10分以上蒸らします。
・信号おもりを対角線方向に傾け、内部の圧力を取り除きます。
・安全弁が下に下がったかを確認します。
・蓋取っ手(つまみ)部分の(↑)方向を反時計回りに回転させてOPEN(開け)位置に移動して開けます。

* 安全装置及び補助安全装置



・信号おもり
料理をする時、一定の圧力を維持させてくれ、圧力が満ちるとおもりが音を出して調理の出来具合を知らせてくれます。調理が終われば信号おもりを対角線方向に傾け、内部の圧力を取り除いてください。



・安全弁
信号おもりの機能がしっかりと作動しない場合、圧力鍋内部の異常的な上昇圧力を防止するように作動します。圧力鍋内部の圧力がある場合、ゴールド色のピンが上って来ます。また、ゴールド色のピンが上って来ている場合は安全を最優先にした設計方式であるため、蓋取っ手部分の(↑)方向を回転させようとしてもCLOSE(閉め) 位置で動きません。

TIP

A ステンレス圧力鍋を一度焦がしてからはご飯がずっと焦げてしまいます!

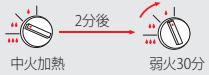
圧力鍋を一度焦がした場合、しっかりと措置を取らなければ、いくらきれいに洗っても再び焦げてしまうことがあります。
下記の方法を実行してみてください。焦げる現象が無くなります。

果物の皮を利用する方法

1. 果物の皮を焦げ付いた部分より少し上部まで入れる。(どのような果物でもOK!)

2. ご飯の炊き方と同じく水を入れて蓋を閉め加熱する。

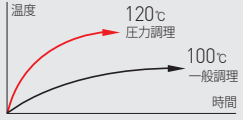
3. 信号おもりが動き始めたら、2分後に弱火で30分くらいさらに加熱する。



4. 充分蒸らしたら蓋を開けて異物を取り除く。
｜蒸気を無理やりに抜かずに、自然に抜けるようにそのまま置いてください。｜

B 圧力調理とは何でしょうか?

私たち生活空間の気圧は1気圧で、水が約100℃で沸騰し水蒸気が蓋を持ち上げた時に外部に出てしまうため、100℃以上は上がりません。
しかし、圧力鍋で水蒸気を密閉して圧力を約2気圧に上げると、水の沸騰点が120℃に上がりますが、この原理を利用したのが圧力調理です。
圧力調理は短時間内に高温・高圧で炊飯するため、味や栄養が優秀で、玄米、雑穀飯及び煮物料理を効率的にでき、時間及び燃料費が節約されます。



Warning &
Precautions

警告及び注意事項

使用前の警告及び注意事項 20
使用中の警告及び注意事項 24
使用後の警告及び注意事項 28
パッキンの注意事項 32
保管の注意事項 33

使用前の警告及び注意事項 1

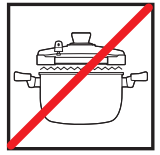
! 警告 : 違反した場合、死亡または重傷を負う可能性が予想される内容です。
! 注意 : 違反した場合、傷を負う可能性及び物的な損害の発生が予想される内容です。

! 警告事項

ご飯や煮物以外の用途に適合するように使用する

・大豆(豆類)、小豆、カレー、小麦粉を利用したもの、鳥の水炊き、揚げもの、ワカメスープ、ナムル類、麦茶、生水、干し菜、ジャム、洗濯、消毒などの多用途に使用しないでください。特に粘性の強い食べ物やよく膨らむもの、多量の油を使う料理は穴が詰まってしまい、破裂及び火傷を負う恐れがあります。

찜 요리를 할 경우 찜판을 사용



・고구마 등의 재료로 찜요리를 할 경우 찜판을 사용하여 물이 직접 음식에 닿지 않도록 하여야 안전하게 사용하실 수 있습니다.

材料の量は適切に調節

・圧力鍋内部の圧力が異常的に上昇し破裂の恐れがあります。
・最大の調理量は鍋の1/2以下にして使用します。煮込まると次第に量がかさむ雑穀飯、煮物の場合は 1/3以下の用量(水含み)で調理します。

取っ手が揺れる場合

・落ちてしまう恐れがあり、安全装置が作動しないため危ないです。
・取っ手のねじが緩んでいる場合、工具を利用してしっかりと締めて使ってください。
・部品が破損された場合は、必ずサービスを受けなければなりません。

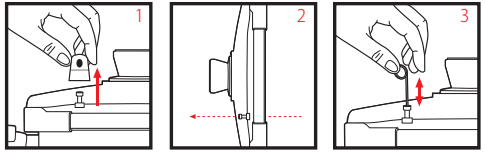
任意的な分解または改造は禁止

・故障及び安全上の問題が発生する恐れがあります。

蓋の信号台の穴を確認する

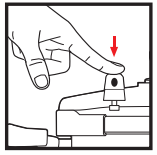
蓋の信号おもりを反時計回りに回し抜いてノズルの穴が詰まっていないか、常に確認してから使用してください。
(もし、詰まっていれば細いピンで開けてから使用してください。)

信号台の穴を確認する方法



1. 信号おもりを上に引っ張って抜きます。
2. 信号台の蓋内側の穴が詰まっていないか確認してください。
3. 穴が詰まっていた場合、安全ピンで開けて使用します。

信号おもりの付け方



信号おもりを垂直に立てて
時計回りに回して取り付けます。

部品または製品の破損、変形がある場合は使用禁止

・故障及び安全上の問題が発生し危ないです。
・破損された部品はサービスを受け、変形された鍋は廃棄しなければなりません。

信号台のナット、安全弁のナットの緩みを確認する

・ナットが緩んでいる場合は必ず締めて使います。

注意事項

初めて使用する場合

・食器用中性洗剤をスポンジなどに含ませてパッキンを抜き取った後、パッキン、ボディ、蓋を充分に洗って使用してください。
・中性洗剤で拭き取ってから、牛乳またはお酢の何滴かを水に希釈します。

使用中の警告及び注意事項 2

警告事項

使用中に蓋を無理やりに開ける場合

・加熱中であったり、火を止めた直後に無理やりに開ける場合、蓋が飛んでしまったり、高温の中身が飛散して火傷の恐れがあります。止むを得ずに開ける場合は信号おもりや安全弁を利用して蒸気を完全に抜いてから開けてください。

製品に衝撃または移動に注意

・破裂などで火傷をする恐れがあります。

注意事項

必要以上の強火は危険

・取っ手が焼けると、安全上の危険があります。
・ガス火は鍋の底より広がらないように調節します。

空鍋の加熱禁止

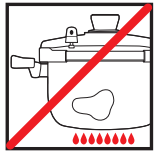
・製品が損傷します。

火が取っ手に当たらないように方向を調節

・2箇所以上のレンジを使用する時は取っ手が加熱されることがありますので、取っ手が火に当たらないように調節します。

外部に油(サラダ油)などが付いた状態での加熱禁止

・油が焼けながら製品が損傷する恐れがあります。



ガスレンジの中央部に置いて安定感のあるように使用

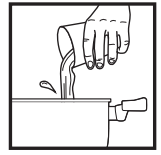
・鍋が倒れる恐れがあります。

信号おもりが動けば、必ず火力を中火より少し弱く調節

・火力が強ければご飯が焦げることがあります。

蒸し板を使用する場合、鍋の内部に水が乾かないように注意

・空加熱状態で料理をしますと、製品損傷の原因になります。
・蒸し板が熱いので、取り扱いにご注意ください。

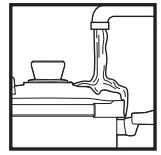


異常が発生した場合の応急処置方法(急冷)

・料理中に異常が発見された場合は、火を止めて鍋を水平に維持させてから鍋に冷たい水を 3分以上流した後、蒸気が完全に抜けていることを確認した上で蓋を開けます。

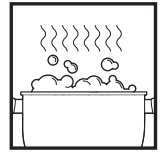
・鍋を移動する時には取っ手が熱いので、布巾などで取っ手をしっかり持って振ったり落とさないようにします。

| 落とすと、破裂などにより、火傷をする恐れがあります。 |



正しい洗浄方法

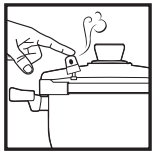
・使用中に鍋の内部に染みがついたり、変色された場合、お湯に洗剤を入れて柔らかいスポンジで擦ってきれいに洗浄します。



使用後の警告及び注意事項 3

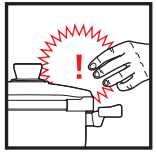
警告事項

炊飯が完了しましたら、蒸気が抜けていることを確認してから開ける



・蓋が飛んだり、内容物が飛散して火傷の恐れがあります。
・蓋を開ける時、取っ手のボタンが押されない場合には内部の圧力が残っているため、とても危ないですから無理やりに開けません。
・急いで食事をする場合、冷たい布巾で蓋を冷却させてから蒸気が抜けていることを確認した後、蓋を開けるようにします。

炊飯完了後の取り扱い注意



・炊飯が完了した後は熱により鍋、取っ手、信号おもり、安全弁が熱くなっているため、火傷の恐れがあります。

乳児や子供が触らないように注意

・鍋が熱いため、火傷の恐れがあります。

注意事項

洗浄をする時、柔らかい布巾を使用

・鉄しゃもじ或いは鉄たわしを使用しますと、製品が損傷します。

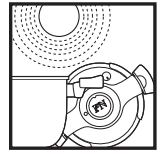
食器用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い水気を除去する

・洗浄後、白いパウダー状態の物が残されることがありますが、これは水道水の微量成分によるものです。

焦げ付いたものを取り除く場合

・ナイフ、さじなど、金属を使用しますと、製品が損傷します。
・お湯に漬けて置き、焦げたものを柔らかくしてから取り除きます。

調理後の保管方法



・洗浄した後、よく乾燥してから保管します。
・鍋の中に食べ物を長期間保管する場合、鍋が変色される可能性がありますので、別の容器に移しておいてください。

毎年6ヶ月ごとに定期点検をする

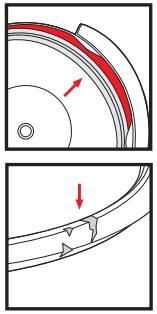
・信号おもり、信号台、安全弁、パッキン、取っ手の異常有無を判断した上で、異常がありましたら、当社の顧客yesセンターにお問い合わせてください。| 02) 2679-2501 |

パッキンの注意事項

パッキンが損傷した場合、購買または交換する

- パッキンの変色は問題になりませんが、破れたり、小くなったら、これは蒸気が漏れる原因になります。
- パッキンは消耗品です。約6ヶ月を週期として異常がある時は交換して使用してください。
- パッキンが割れたら、中身が飛散する恐れがあります。
- 蒸気が漏れる場合はパッキンが損傷したかを確認します。

| パッキンの購入はお最寄の大型割引店及び顧客yesセンターを利用してください。|



保管の注意事項

製品はきれいに保管

- 水気のある状態で長期間保管しますと、製品が変色し損傷される恐れがありますので、きれいに拭いて水気を完全に取り除いてから保管します。

塩分は完全に取り除いて保管

- 塩分が含有されたものを料理した後は、きれいに拭いて塩分を完全に取り除いてから保管しなければなりません。塩分がある状態で保管する場合、製品が損傷する恐れがあります。

Additional Information

その他情報

故障を申告する前の確認事項 36
消費者被害補償基準のご案内 37
品質保証書 38

故障を申告する前に一度確認してください。

症 状	確認事項	措置方法
蓋の下から蒸気が漏れる場合	蓋の締り具合を確認	・本説明書の使用方法を確認してください。
	安全弁の動作を確認	・蓋の周りの不純物をきれいに洗ってください。
	パッキンの間に異物を確認	
	パッキンの磨耗発生	・顧客yesセンターにお問い合わせください。
	蓋に衝撃があるかを確認	
加熱して15分が経過しても おもりが作動しない場合	少量のものを調理または沸かす時	・中身の量を調節してください。
	多量のものを調理する時	
	火力が弱い時	・火力を正常的に上げてください。
中身が焦げる場合	음식물의 양이 너무 많을 때	· 눌은 부분까지 물을 부은 후 충분히 끓인 후 긁어내세요.
	弱火で長い時間をかけて調理する場合	・中身の量を調節し適正な火力に使ってください。
おもり部分に煮汁が吹き出る時	水が過多または過小な時	・水の量または火力を調節してください。
	火力が多過ぎる時	
蓋が開かない場合	容器の内部に圧力が残っている場合	・おもりを対角線方向に傾け、内部の圧力を取り除いてください。
	安全弁が下に下がらない場合	・顧客yesセンターにお問い合わせください。

消費者被害補償基準の案内

・被害補償基準

消費者被害の類型			保証の内訳け	
			保証期間以内	保証期間以降
自然発生した品質及び性能	修理可能	各部品別3回まで故障発生時	無償修理	有償修理
		各部品別4回まで故障発生時	無償交換	有償交換
	修理不可能	製品の交換が可能な時	無償交換	加速減価償却後、同種製品に交換
		製品の交換が不可能な時	購入価払い戻し	加速減価償却後、同種製品に交換
自然発生ではない品質、性能、機能上の故障	保証の条件に符合されない場合（中古品の購入を含む）		有償修理	有償修理

・品質保証期間

パッキン	ボディ及び主な部品（取っ手、信号おもり、信号台、安全弁）	備考
6ヶ月	1年	消費者の使用上の不注意は有償です。

・器具の洗浄及び調整方法に関する説明は故障ではありません。

・この保証書に記載されていない事項は品目別の消費者被害補償規定に従います。

- 設置した後、消費者の使用上の不注意（移動、落下、衝撃、破損、過熱、無理な動作など）により、故障した場合
- 天災地変（火災、ガス被害、地震、風水害）による故障の場合
- 使用中に正常的に磨耗される消耗性部品を交換する場合

・消費者の過失による安全事故は責任を負いかねます。

- 消費者の不注意により、誤って使用し故障になった場合
- 顧客yesセンターの修理技師でない人が修理または改造して故障になった場合
- 炊飯専用以外に使用した場合

・機能部品保有期間が経過した製品に対しては保有している機能部品に限って故障修理ができます。

・購入して1年未満の製品はこれを証憑できる領収書を持参しなければ無償修理ができません。

• 修理及び点検内訳け

日時	修理の内訳及び使用説明案内	修理先	技師の氏名	署名

| サービスを受けた後、必ず署名をもらい次のサービスに特典を受けてください。|
| 有償サービスを受けた後は領収書を必ずもらってください。|

品質保証書

• 製品情報

製品名		モデル名	
購入日	年 月 日	購 入 先	連絡先)

• 顧客情報

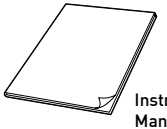
氏 名		連 絡 先	
住 所			

・本製品は厳格な品質管理及び検査過程を経て作られた製品です。
・保証期間中に正常的な使用状態で発生した故障は弊社の代理店または顧客yesセンターで無償で修理します。
・サービスを受ける時には本保証書を必ず提示してください。
・保証期間が経過した後は有償で修理します。
・部品保有期間は3年です。

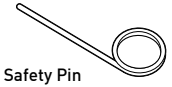
■ 使用部品は製品を安全で長く使用できるように純正品を使用してください。
■ 製品を購入する時は商標を必ず確認してください。類似品を使用した場合に発生したトラブルは責任を負いかねます。

Please read the instruction manual carefully before using the product.

Check components

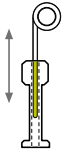


Instruction Manual



Safety Pin

A pin for removing foreign objects from alarm stick hole before cooking rice or punching holes when the hole is blocked.



We will become PN PoongNyun that values customer satisfaction the most in the future.