

CASTING PRESSURE COOKER USER MANUAL

铸铁压力锅使用说明书

使用前请务必仔细阅读使用说明书，
之后再正确使用本产品。

PNPOONGNYUN

使用前请务必仔细阅读使用说明书，之后再正确使用本产品。

- 本产品只能用于家庭用燃气灶上。
- 请不要用洗碗机清洗。
- 请不要用于煮饭和蒸炖以外的其它用途。
- 产品规格如有变动，恕不另行通知。

确认组件

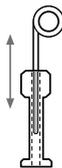


说明书



安全针

为防止放气孔中堆积杂质，煮饭前请用安全针去除杂质，或在堵塞时打通放气孔。
(安全针夹在说明书中，请妥善保管。)



家庭用

大容量



使用方法

- 04 各部分名称
- 05 压力锅的特点
- 06 煮饭的方法

警告及注意事项

- 12 使用前警告及注意事项
- 15 使用中警告及注意事项
- 18 使用后警告及注意事项
- 20 安全帽注意事项
- 21 密封圈注意事项
- 22 保管时注意事项

其它

- 24 申报故障前确认事项
- 26 消费者纠纷解决标准说明

USER MANUAL

使用方法

- 04 各部分名称
- 05 压力锅的特点
- 06 煮饭的方法

韩国No.1品牌 - PN枫年

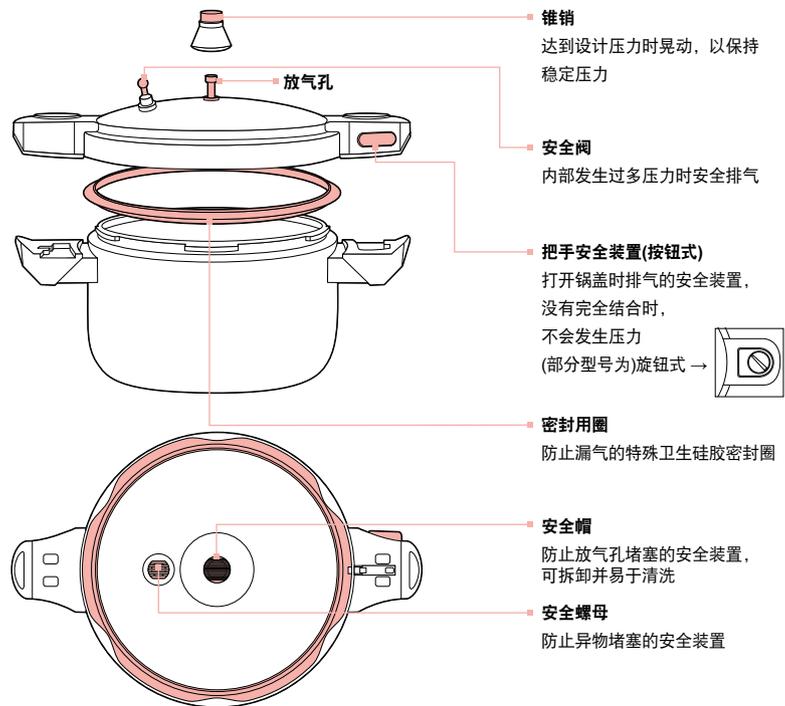
PN以顾客至上为宗旨，精心制作每一件产品。
PN始终站在顾客的立场，与顾客共同成长。

Since 1954

- PN枫年成立于1954年，自成立以来，始终引领韩国的厨房文化。
- 我们以历史和传统为本，用真诚和信任回报顾客。
- 即使饮食生活发生诸多变化，PN枫年产品始终受到消费者喜爱。

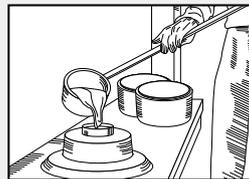
产品规格如有变动，恕不另行通知。

名称



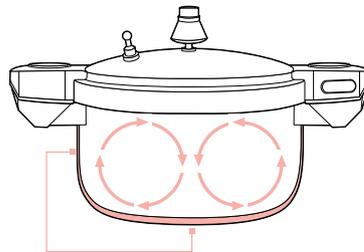
铸铁压力锅的特点

- 本产品是韩国唯一的重力铸造(手工铸造)压力锅。
- 发挥铸铁特有的蓄热效果。
- 保持食物原有的味道和营养。
- 具有比一般产品更优秀的导热性和蓄热性。



铸铁压力锅原理的优点

- 加厚直接接触热源的锅底，提高了安全性和蓄热效率。因此加热时，食物不易焦糊，也不易煮糊。
- 为提高传热效率，锅壁采用了比锅底相对薄的材料。这样不仅可以保持食物原有的味道，还可以减少营养素的损失。



由于锅底与锅壁的厚度不同，传热和蓄热效率非常高。

安全美味的煮饭

01 按人数取大米放入锅内

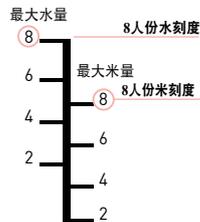
- 按人数取大米放入锅内，并保持水平状态。
- 1人份标准为180mL, 150g，需要计量时，可使用普通的纸杯。
 - ▶ 用纸杯计量时，根据纸杯大小可能会有一定差异。
- 第一次淘米后，要立即倒掉水，以防止米糠味渗入米饭。
 - ▶ 刚开始充分加水，无需用力，轻轻淘洗即可。
- 用手掏出米糠或灰尘后，轻轻抓放大米淘洗。
- 淘米后最好不要长时间浸泡在水中。
 - 米糠味会渗入米饭中，米粒也会碎掉，最终会影响米饭的味道。

不同人数的大米量

家庭用		
2人份	360ml	300g
4人份	720ml	600g
6人份	1,080ml	900g
8人份	1,440ml	1,200g
10人份	1,800ml	1,500g
12人份	2,160ml	1,800g

大容量		
20人份	3,600ml	3,000g
25人份	4,500ml	3,750g
30人份	5,400ml	4,500g
39人份	7,020ml	5,850g
50人份	9,000ml	7,500g

煮8人份时



• 一般纸杯中盛满大米时约为150g。

最小、最大容量(以大米为基准)

规格	最小	最大
20C	2人	4人
22C	3人	6人
24C	4人	8人
26C	4人	10人
28C	4人	12人
30C	5人	20人
32C	10人	25人
34C	15人	30人
37C	20人	39人
40C	35人	50人

提示

各季节的大米浸泡时间

夏季为30分钟，冬季为1小时以上。

02 关闭锅盖

▶ 没有盖紧锅盖时，可能因漏气无法正常烹饪，或有烫伤危险，请务必确认锅盖是否完全关闭。

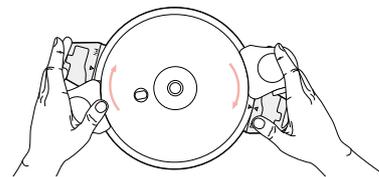
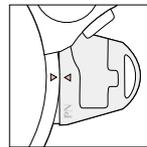
■ 按钮式

- 移动锅盖把手的红色按钮，确认操作是否正常。
- 把锅盖放在锅体上方，对准锅盖的‘▶’标志和锅体把手的‘◀’标志。
- 轻按锅盖后按顺时针方向旋转，直到发出“咔嗒”声音。

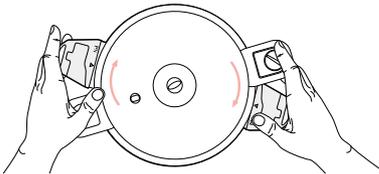
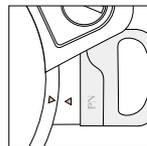
■ 旋钮式

- 把锅盖放在锅体上方，对准锅盖的‘▶’标志和锅体把手的‘◀’标志。
- 轻按锅盖后按顺时针方向旋转，并对准上下把手。
- 将把手的旋钮转到“Close”。

按钮式



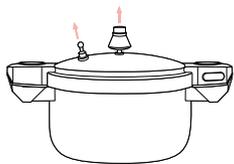
旋钮式



03 竖起锥销与安全阀

- 烹制食品时要竖起锥销和安全阀。

▶ 部分无法竖起安全阀的型号除外。

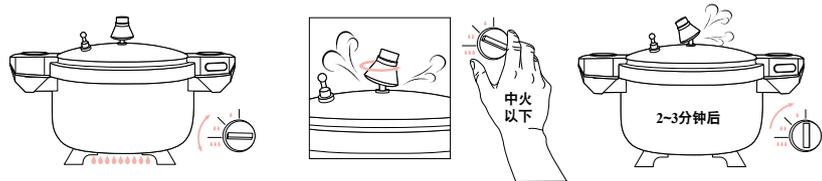


04 加热

调火顺序：大火或中火 → 中火以下 → 关火

- 根据米量用大火或中火开始加热。调整火力，以避免火焰超出锅底面。
- 锥销晃动时，把火调为中火以下，并在2~3分钟后关火。

▶ 浸泡两小时以上时，锥销可能会提前3~4分钟晃动并发出声音。



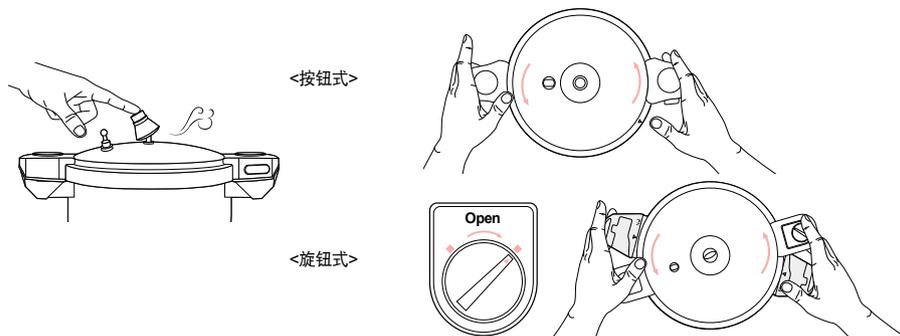
05 焖饭

- 关火后放置10分钟以上焖饭。



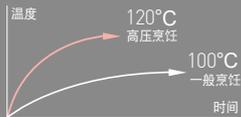
06 打开锅盖

- 焖煮结束后倾斜锥销，确认是否充分排气。
- 完全按下把手按钮后，按逆时针方向慢慢打开锅盖。
 - ▶ 避免在按下把手按钮的同时打开锅盖。
- 使用旋钮式压力锅时，先将把手转到“OPEN”后，按逆时针方向慢慢打开锅盖。
- 不易打开锅盖时，表示内部残留压力，请不要用力打开，否则可能会造成危险。
 - ▶ 请不要着急打开锅盖，先用凉洗碗布冷却锅盖后，用正常方法打开。



A 什么是高压烹饪?

我们生活空间的气压为1个大气压，水在100°C左右沸腾，这时如果打开盖，水蒸气会泄露至外部，因此水温无法上升至100°C以上。但是用压力锅封闭水蒸气，并将绝对压力提高到2个大气压时，水的沸点会升至120°C，利用上述原理的烹饪方法便是高压烹饪。高压烹饪可以在短时间内用高温、高压进行料理，因此味道与营养俱佳，还有效烹饪糙米、杂粮及蒸菜，从而节约时间和能源。



B 用压力锅煮饭时，米饭会变色!

由于大米种类不同，大米含有的成分也随之不同，因此在煮饭后可能呈特殊颜色(蓝色、浅黄色、浅灰色)。这还与水的成分有关，因而颜色程度也有差异，也可能没有颜色变化。虽然用高温高压煮饭时会出现上述现象，但用高压煮熟的米饭更易消化，并且味道更佳。

C 大容量煤气压力锅的炉头选择方法

人份	选择炉头
20人份~25人份	低压二环炉
30人份~39人份~50人份	低压三环炉 煤气消耗量大于13,000kcal/h的炉头

▶ 用低压二环炉做30人份以上的米饭时不易煮熟。

WARNING & PRECAUTIONS

警告及注意事项

- 12 使用前警告及注意事项
- 15 使用中警告及注意事项
- 18 使用后警告及注意事项
- 20 安全帽注意事项
- 21 密封圈注意事项
- 22 保管时注意事项

- 使用前请务必仔细阅读安全警告及注意事项。请妥善保管本说明书。
- 本说明书中记载的内容是为了安全使用产品，并事先防止人体伤害及物质损失，请务必遵守。
- 加热压力锅时，锅内压力及温度将急剧上升，因此存在破裂、烫伤等事故危险。请注意烫伤。请按照使用方法及注意事项安全使用产品。

▲ 警告：违反警告事项时，有导致死亡或重伤的危险。

△ 注意：违反注意事项时，有人体受伤或物质损坏的危险。

⚠ 使用前警告事项

01 禁止用于煮饭或蒸炖以外的其它用途

- 禁止用于烹制豆饼(豆类)、红豆、咖喱、面食、白水鸡、参鸡汤、油炸、海带汤、干菜类、大麦茶、开水、干白菜、果酱，以及煮衣服、消毒等。尤其烹制粘性大、或容易膨胀、或使用大量油的食物时，放气孔容易被堵，并有破裂及烫伤的危险。



02 蒸食物时使用蒸屉

- 蒸红薯等食物时，应使用蒸屉避免食物直接接触水，这样才能安全使用产品。



03 食物量不应超过最大烹饪量

- 因压力锅内部压力异常升高，可能会导致产品破裂。
- 最大烹饪量需控制在锅容量的1/2。煮熟时逐渐膨胀的杂粮饭应控制在锅容量的1/3以内(包括水)。



04 把手松动时

- 有摔落危险，并因安全装置不正常操作，可能会造成危险。
- 把手螺丝松动时，请用工具拧紧后使用。
- 配件受损时，请务必进行维修后再使用。



05 禁止擅自拆卸或改造

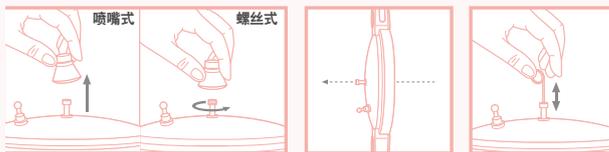
- 可能会导致故障，或发生安全问题。



06 确认锅盖的放气孔是否打通

- 使用前请确认放气孔是否被堵。
- 放气孔被堵时，可能因内部压力升高造成危险，请务必用安全针打通后再使用产品。

放气孔状态确认方法



1. 喷嘴式 向上拔出锥销。
- 螺丝式 向上垂直拉上后按逆时针方向旋转并拔出。
2. 请确认锥销放气孔是否被堵。
3. 如果被堵时，请用安全针打通放气孔后使用产品。(安全针夹在说明书中。)

锥销安装方法



- 喷嘴式 将放气孔上的锥销用力向下投。
- 螺丝式 竖起锥销按顺时针方向旋转插上。

07 零配件或产品破损时禁止使用

- 可能因故障及安全问题导致危险。
- 如果零配件受损时，请及时维修，已变形的压力锅必须废弃。



08 确认放气孔螺母和安全阀螺母是否松动

- 螺母松动时，请务必拧紧后再使用。



⚠ 使用前注意事项

01 第一次使用产品时

- 取下密封圈，用海绵沾上厨房用中性洗涤剂充分清洗密封圈、锅体、锅盖后使用。

⚠ 使用中警告事项

01 使用中强行打开锅盖时

- 加热中或灭火后马上强行打开锅盖时，锅盖可能会飞出，或因高温内容物溢出造成烫伤。不得已打开锅盖时，请用锥销充分排气后再打开。



02 施加冲击或移动时注意事项

- 对产品施加冲击或移动产品时，或摔掉产品时，可能因破裂造成烫伤，请务必小心。



⚠ 使用中注意事项

01 不必要的大火会有危险

- 把手烧糊时存在安全隐患。
- 调整燃气灶的火力，以避免火焰超出锅底面。



02 禁止加热空锅

- 可能会造成产品损坏。



03 调整火势以防止烧坏把手

- 使用双眼以上燃气灶时，把手可能被加热，因此要调整火势以避免把手触到火焰。



04 外部沾有油(食用油)时禁止加热

- 油会燃烧并可能会损坏产品。



05 置于燃气灶中央以保持稳定

- 否则压力锅有可能倾斜倒下。



06 锥销开始晃动时必须将火力调为中火以下

- 火力太大时，米饭容易被煮糊。

07 使用蒸屉时，注意避免锅里的水蒸干

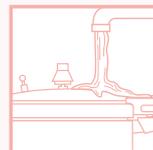
- 空加热压力锅时，产品容易受损。
- 蒸屉很烫手，请注意操作。



08 发生异常时急救措施(急速降温)

- 烹饪中感觉异常时，请立即关火并使压力锅保持水平，之后在盖上浇三分钟以上凉水，直到完全排气后打开锅盖。
- 搬动压力锅时，因把手烫手，所以应使用洗碗布等握紧把手，以避免晃动或摔掉。

▶ 掉落时，可能因破裂造成烫伤。



⚠ 使用后警告事项

01 烹饪结束时，在确认完全排气后打开锅盖

- 否则可能因锅盖飞出，或内容物溢出造成烫伤。
- 打开锅盖时，如果按不下把手的按钮或无法转动旋钮，则表示内部残留压力。这种情况很危险，请不要强行打开锅盖。



02 烹饪结束后的注意事项

- 烹饪结束后，锅体、把手、锥销、安全阀等仍有余热，请注意烫伤。



03 避免婴幼儿触摸压力锅

- 锅体很烫，有烫伤危险。



⚠ 使用后注意事项

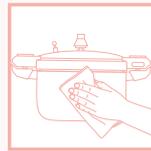
01 清洗时使用柔软的洗碗布

- 使用钢丝刷或钢丝球时，产品可能会受损。



02 使用厨房用中性洗涤剂，用海绵等清洗后擦干水分

- 清洗后可能会残留白色粉末，但这是自来水的微量成分。



03 清除锅底焦痕时

- 使用刀、勺等金属时，产品可能会受损。
- 首先浸泡在热水中，待焦痕变软后再清洗。



04 烹饪后保管方法

- 清洗后充分干燥保管。
- 如果在锅内长时间保存食物时，锅壁可能会变色，请将食物置于其他容器中。



05 禁止使用洗碗机

- 使用洗碗机时表面涂层会脱落，请不要使用洗碗机。



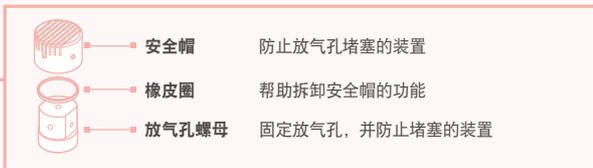
06 每隔六个月进行定期检查

- 确认锥销、放气孔、安全阀、密封圈、把手是否有异常，如有异常时，请联系本公司客户服务中心。



⚠️ 安全帽注意事项

01 各部分名称及功能说明



02 煮饭前操作方法

- 请从锅盖内侧放气孔取下安全帽，并确认放气孔的螺母是否插有橡皮圈。
- 清洗放气孔螺母、橡皮圈和安全帽后再使用。
- 清洗后将安全帽插入放气孔的螺母中。
 - ▶ 放气孔的安全帽易于拆卸和清洗。



03 锅盖内侧放气孔的安全帽应保持干净

- 夹有异物时，放气孔可能会被堵。

04 安全帽不易插入时

- 请确认安全帽是否夹有异物，并清洗后再使用。



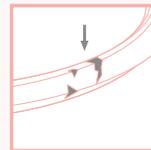
05 丢失安全帽时

- 丢失时虽然不影响使用，但使用安全帽时放气孔不易堵塞。
- 请联系本公司客户服务中心购买和使用。

⚠️ 密封圈注意事项

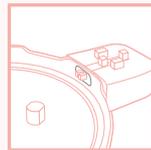
01 密封圈受损时需购买并更换

- 密封圈的变色不会成为问题，但密封圈变小或撕裂时，可能会造成漏气。
- 密封圈为消耗品。以六个月为周期，如有异常时请及时更换。
 - ▶ 长时间使用密封圈时，因收缩可能会造成性能低下。
- 密封圈开裂时，有食物飞溅的危险。
- 漏气时，请检查密封圈是否受损。
 - ▶ 请在附近大型超市或客户服务中心购买密封圈。



02 密封圈有孔的理由

- 烹饪中如果压力锅被堵时，该部位的密封圈被挤或被翻开进行排气。
 - ▶ 本产品已获得KC(安全认证)。



保管时注意事项

01 保管产品时需保持干净

•产品在残留水分的状态下长时间保管时，可能会出现变色，因此保管时请务必擦拭干净。

02 保管时需完全去除盐分

•烹饪带有盐分的食物后，请务必洗净盐分后保管。产品残留盐分时可能会受损。

ADDITIONAL INFORMATION

其它信息

24 申报故障前确认事项

26 消费者纠纷解决标准说明

申报故障前请再次确认以下内容

现象	措施
把手(安全装置)漏气。	<ul style="list-style-type: none">移动密封圈的位置, 如果密封圈夹有异物时, 请清洗干净。
由于安全阀部位漏气, 压力不够。	<ul style="list-style-type: none">零配件的螺母松动时, 请咨询客户服务中心。
锥销下方溢出水。	<ul style="list-style-type: none">这是因为大米充分吸收水分前到达沸点, 请调小火力。
锥销不晃动, 锥销下方漏气。	<ul style="list-style-type: none">竖起放气孔, 确认放气孔是否被堵。放气孔螺母与放气孔螺丝没有完全结合或松动, 请咨询客户服务中心。
米饭总是糊底。	<ul style="list-style-type: none">火力正常时, 请提前关火。请确认是否漏气后, 更换为新的密封圈。
安全帽不好插上时	<ul style="list-style-type: none">请确认放气孔安全帽内侧是否夹有异物, 并清洗后再使用。
丢失组件时	<ul style="list-style-type: none">请联系本公司客户服务中心重新购买。

■ 什么是以消费者为中心的经营理念(CCM, Consumer Centered Management)?

是从消费者的角度, 以消费者为中心(重新)开展所有的企业活动, 并评价和认证是否持续改善相关活动的制度。

该制度的目的在于通过扩大以顾客至上的企业文化, 并建设和维护与消费者相关的系统, 加强内外竞争力, 并通过加强消费者权益, 最终加强消费者利益。

- 2010年12月, PN枫年在厨具制造企业中首次获得了CCM认证。



铸铁压力锅使用说明书

PN枫年客户服务中心 **1588-9717**

- 总公司：京畿道安山市檀园区别望路 620
- 发行日期：2014. 12 www.pn.co.kr