

Instant Pot™

DUO™ CUISINE Multi-Use Pressure Cooker 인스턴트팟 멀티압력쿠커 듀오퀸진

- 환영인사
- 초기설정
- 제품 명칭 설명
- 시작하기
- 압력 배출 방법
- 시운전 방법
- 조작방법 & 스마트 프로그램
- 수비드 조리방법
- 고객센터



시작가이드



인스턴트팟 사이트에서
사용 방법과 다양한 팁을 참고하세요.



Welcome to the world of Instant cooking.

Hello! Thank you for welcoming us into your kitchen.

Having families ourselves, we developed the Instant Pot™ Duo™ Plus to allow busy families and professionals alike to cook healthy, delicious meals more easily and in less time.

We have partnered with chefs, authors and bloggers to compile a collection of recipes that we hope you enjoy!

Happy Cooking!



Robert J. Wang | 로버트 J 왕
Founder & Chief Innovation Officer | 설립자 & 최고혁신경영자

손쉬운 요리의 세계로 오신 것을 환영합니다.

우리는 바쁜 현대인들이 가족과 건강하고 맛있는 식사를 더욱 쉽고 빠르게 할 수 있도록 돕기 위해 인스턴트팟을 개발하였습니다.

우리는 요리연구가, 작가, 요리 블로거들과 협업하여 인스턴트팟을 활용한 다양한 요리 레시피를 개발하고 있습니다.

인스턴트팟과 함께
즐거운 요리를 경험하세요!



Initial setup

초기설정

초기설정

- 제품의 모든 포장재를 제거하고, 모든 구성품을 확인하십시오.
- 인스턴트팟 듀오 플러스 제품에는 정품의 인스턴트팟 듀오 플러스 뚜껑만을 사용하십시오.
다른 제품의 뚜껑을 사용 시 제품의 손상이나 사용자의 부상으로 이어질 수 있습니다.
- 평평하고 고정된 바닥에 제품을 올려두시고 다른 가열 제품과 가까운 곳에 제품을 두지 마십시오.
- 사용하기 전에 동봉된 안전사항 및 유지관리 매뉴얼에 있는 모든 중요 내용을 확인하십시오.
이러한 안전 사항을 따르지 않으면 부상 또는 재산상 손실이 발생할 수 있습니다.
- 사용 하기 전에 안전사항 및 유지관리 매뉴얼의 관리 및 세척 방법에 따라 제품을 세척해주세요.
- 뚜껑의 안전 경고 스티커, 바닥의 일련번호 또는 본체 바닥 뒷면의 라벨을 제거하지 마십시오.

CAUTION

해당 제품을 스토브 위에서 절대 사용하지 마십시오.
가스레인지, 전기 버너, 오븐 또는 전열기구 등의 제품 주위에서 사용하지 마십시오.
외부에서 발생하는 열은 제품을 손상시킬 수 있습니다.

Cooker Parts Overview

제품 명칭 설명



Pressure Cook
압력요리

Soup
국/스프

Meat
육류

Egg
달걀

Slow Cook
슬로우콕

Sauté
볶음

Instant Pot™
Duo Cuisine



Pressure Level

압력강도

Keep Warm

보온

-

+

Delay Start

예약취사

Cancel

취소

Rice
밥

Bean
콩요리

Porridge
죽

Steam
찜

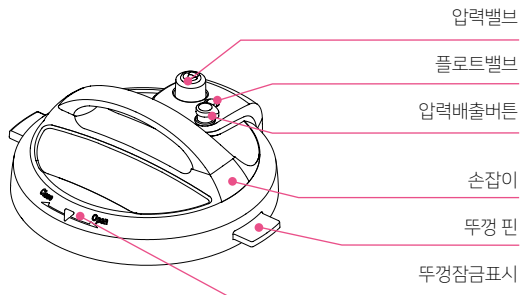
Yogurt
요거트

Sous Vide
수비드

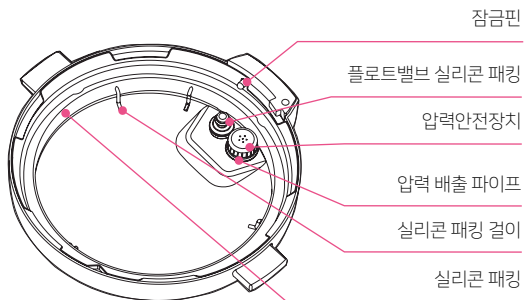


각 부분의 이름

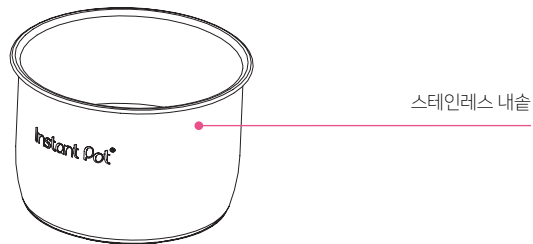
뚜껑 바깥쪽



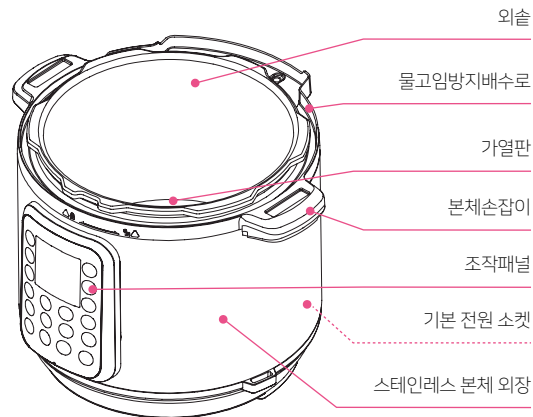
뚜껑 안쪽



내솥



본체



이미지는 참고용이며, 실제 제품을 확인하십시오.

A top-down view of a rice cooker pot. A hand is pouring white milk from a metal cup into the pot. The pot contains a mixture of red sauce, yellow lentils, and orange slices. The text "Getting Started" is overlaid in white, with the Korean text "시작하기" below it.

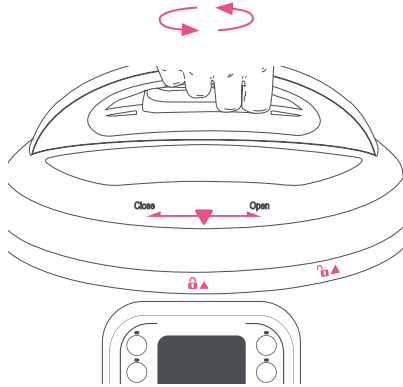
Getting Started

시작하기

1

뚜껑 여닫기

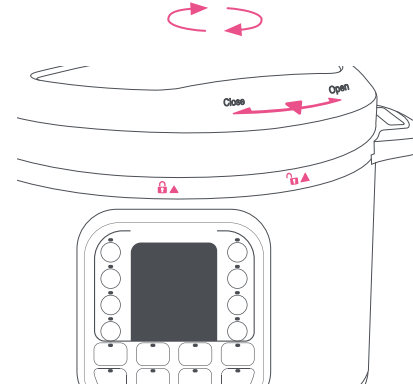
본체의 전원을 연결한 후 뚜껑을 열고 닫을 때 째랑 소리가 납니다.



열기 [OPEN]

열기: 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼표시가 조리기 본체 테두리의 ▲ 표시와 맞을 때까지 뚜껑을 시계반대방향으로 돌립니다.
뚜껑을 들어올리면 본체에서 분리됩니다.

*Note : 조리 전에 뚜껑에 손상이 있는지 항상 확인하십시오.



닫기 [CLOSE]

닫기: 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼표시가 조리기 본체 테두리의 ▲ 표시와 맞도록 합니다.
뚜껑을 내리고, 뚜껑 위의 ▼표시가 조리기 본체의 ▲ 표시와 일직선을 이루도록 시계방향으로 뚜껑을 돌립니다.

2

실리콘 패킹

제거하기 : 실리콘 패킹을 실리콘 패킹 걸이 뒤에서 당겨 꺼냅니다.

실리콘 패킹 걸이를 살펴보십시오. 뚜껑의 중앙에 위치해야 하고 모두 같은 높이에 있어야 합니다.

실리콘 패킹은 사용하기 전에 설치되어야 합니다.

설치하기 : 실리콘 패킹을 실리콘 패킹 걸이에 위치시키고 눌러서 안쪽으로 들어가게 합니다. 실리콘 패킹 **전체**가 실리콘 패킹 걸이 뒤로 들어가 있는지 확인하십시오.

뚜껑을 닫은 후에 실리콘 패킹은 뚜껑과 본체 사이에 진공 상태를 만듭니다.

실리콘 패킹은 제품 안전을 위한 필수적인 부품입니다.

별도의 실리콘 패킹 1개가 포함되어 있습니다. 이것은 달콤한 요리와 풍미가 있는 요리에 사용하십시오.

제품 사용시 하나의 실리콘 패킹만이 설치되어야 합니다.

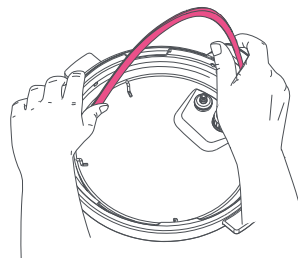
실리콘 패킹을 12-18개월마다 순정품으로 교체하고 변형이나 손상이 있을 때는 바로 교체하십시오.

⚠ CAUTION

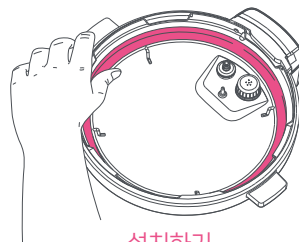
사용 전에 실리콘 패킹이 잘려진 부분이나 변형이 있는지 항상 확인하십시오. 정품 인스턴트팟 실리콘 패킹만 사용하십시오. 그렇지 않은 경우 조리 시 내용물이 새어나올 수 있고, 이는 신체의 부상이나 제품의 손상을 야기할 수 있습니다.

⚠ CAUTION

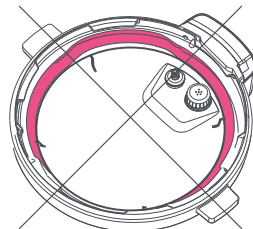
실리콘 패킹은 시간이 지나면서 늘어날 수 있습니다. 늘어나거나 손상된 실리콘 패킹은 사용하지 마십시오. 실리콘 패킹에 주름이 생길 경우 바로 교체해 주십시오.



제거하기



설치하기



3

플로트밸브(압력추)의 분리와 설치

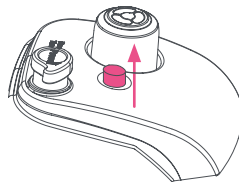
플로트밸브(압력추)는 제품이 **압력상태**일 때 **위로** 올라와 있고, 제품이 **감압상태**이면 **아래로** 내려가 있습니다.

증기배출에 관한 정보를 확인하시려면 본 안내서의 “**압력 배출 방법**”을 참고하십시오.

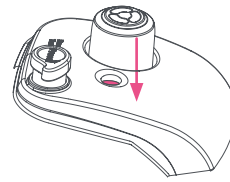
분리하기: 플로트밸브를 손가락으로 누른 후 뚜껑을 뒤집습니다. 실리콘 패키지를 플로트밸브에서 분리한 후 플로트밸브(압력추)를 분리합니다. 플로트밸브와 실리콘 패키지는 잘 보관하십시오.

플로트밸브와 실리콘 패키지는 조리 후 세척해 주시고 제품 사용 전에 설치되어야 합니다.

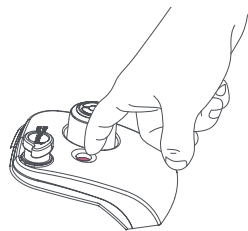
설치하기: 플로트밸브(압력추)를 뚜껑 바깥쪽에서 안으로 넣습니다. 플로트밸브를 손가락으로 누른 후 뚜껑을 뒤집어 실리콘 패키지를 플로트밸브에 끼워 줍니다.



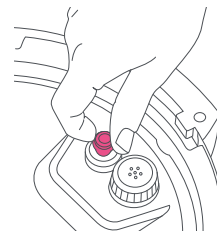
압력상태



감압상태



뚜껑 바깥쪽



뚜껑 안쪽

⚠ CAUTION

플로트밸브가 설치된 상태로 작동을 하게 되면 압력이 가해집니다.

압력이 가해지는 동안 플로트밸브를 만지지 마십시오.

압력이 가해지는 조리 중, 또는 플로트밸브가 위로 올라와 있는 압력상태에서는 절대 뚜껑을 열지 마십시오.

압력 배출 방법은 시작가이드의 압력배출 방법을 확인하십시오.

4

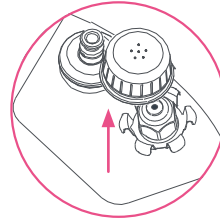
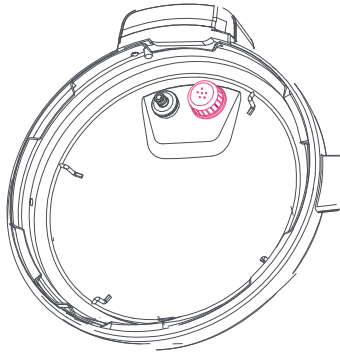
압력안전장치의 분리와 설치

분리하기 : 아래쪽의 갈라진 모양의 갈래살이 나올 때까지 뚜껑을 잡고 엄지 손가락으로 압력안전장치의 옆면을 뒷쪽으로 강하게 밀어줍니다.

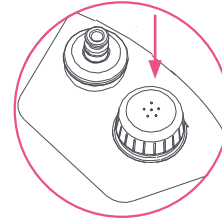
압력안전장치는 사용하기 전에 설치되어야 하고 자주 세척해야 합니다.

설치하기 : 압력안전장치를 갈래살 위로 위치하고 자리잡을 때까지 아래로 누릅니다.

압력안전장치는 음식물이 압력 배출 파이프를 통해 나오는 것을 방지하고, 압력 조절을 도와줍니다.



분리하기



설치하기

5

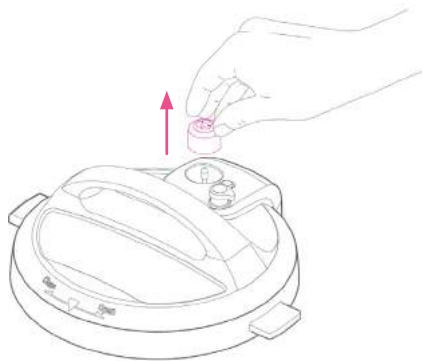
압력밸브의 분리와 설치

분리하기: 압력밸브를 위로 당겨 압력 배출 파이프에서 떼어냅니다.

압력밸브는 사용하기 전에 설치되어야 하고 사용 후에는 항상 세척해 주십시오.

설치하기: 압력밸브는 압력 배출 파이프에 위치시키고 아래로 누릅니다.

적절히 설치되었을 때 험겁게 맞춰진 것 처럼 보이지만 뚜껑을 뒤집었을 때 떨어지지 않는다면 제대로 설치된 것입니다.



분리하기



설치하기

6

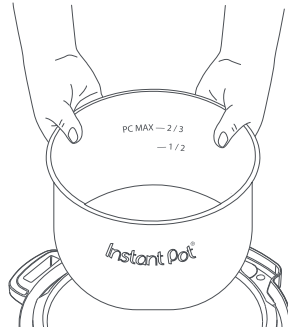
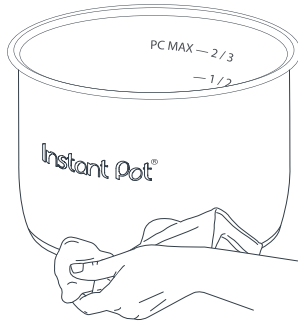
내솜의 분리와 세척 방법

내솜을 본체에서 꺼내 사용하기 전에 뜨거운 물과 주방용 중성세제로 세척 합니다.

내솜의 바깥 면과 가열판에는 물기와 음식물 찌꺼기가 남아 있지 않도록 닦아야 합니다.
그렇지 않으면 제품에 손상이 갈 수 있습니다.

조리 전에 내솜을 본체에 넣습니다. 음식물은 본체가 아닌 내솜 안에 넣어 조리해야 합니다.

내솜은 제품 안전의 중요한 부분입니다. 조리시에 정품 인스턴트팟 내솜만을 사용하십시오.
그렇지 않으면 제품의 손상이나 사용자의 부상을 야기할 수 있습니다.



CAUTION

내솜이 아닌 본체에 절대로 음식물이나 물을 붓지 마십시오.
부상 및 제품 손상의 우려가 있습니다.

WARNING

내솜 안쪽에 표시된 눈금을 확인하고
음식물을 **PC MAX 2/3**(압력 조리 최대치)
선을 넘지 않도록 채우십시오.

사과 소스, 크랜베리, 통보리, 오트밀, 말린 완두, 국수 등을 조리하거나 증기를 배출할 때는 극도의 주의를 요합니다. 이러한 음식물들이 거품이 생기거나 내용물이 될 수 있고 압력 배출 파이프 또는 압력밸브를 막히게 할 수도 있습니다. 이러한 음식물을 조리할 때는 내솜 안쪽의 1/2 선을 넘지 않도록 내용물을 채우십시오.

*Note : 사용 전에 내솜에 흠이나 변형이 없는지 항상 점검하십시오.

7

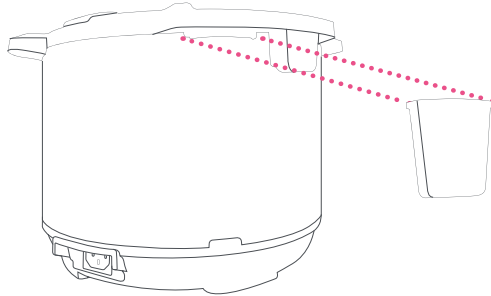
물받이 설치

설치하기 : 본체의 뒷면에 물받이 홈을 탭에 맞추고 물받이를 제자리에 들어가도록 밀어줍니다.

물받이는 사용 전에 본체에 설치되어야 합니다.

사용 후에는 물받이를 비우고 세척합니다.

분리하기 : 본체에서 물받이를 수평으로 당겨서 분리합니다. 본체에서 물받이를 아래로 당기지 마십시오.



Venting Methods

압력 배출 방법

압력 배출 방법

뚜껑을 닫으면 압력배출버튼이 올라와 "Seal(진공)" 으로 자동 재설정됩니다.



Seal(진공)



Vent(배출)

자연스러운 배출 | Natural Release (NR)

압력 조리가 완료되면 시간이 지나면서 자연스럽게 압력이 배출됩니다.

이러한 방법은 콩이나 곡물, 죽, 국, 수프, 스투 등의 음식을 조리할 때 이용 하십시오.

•Note : 압력이 내려가고 증기가 자연스럽게 배출되는 시간은 음식물과 수분의 양에 따라 달라질 수 있습니다.
10~40분 또는 그 이상 걸릴 수도 있습니다.

빠른 배출 | Quick Release (QR)

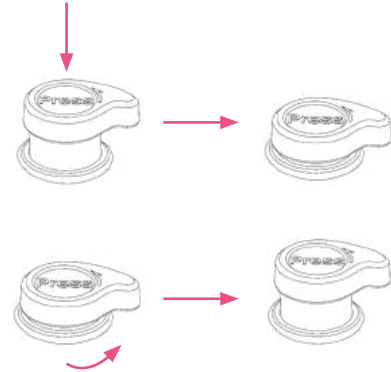
압력배출버튼을 아래로 눌러줍니다.

압력배출버튼을 누르면 플로트밸브(압력추) 내려갈 때까지 압력 밸브를 통해 증기가 계속적으로 배출됩니다.

•Note : 증기 배출 소리가 크게 날 수 있습니다.

액체가 될 경우, 압력배출버튼을 튕겨서 "Seal(진공)" 위치로 올리고 몇 분이 지난 후 다시 시도하십시오.

액체가 계속해서 될 경우, 남은 압력이 자연스럽게 배출되도록 두십시오.



⚠ CAUTION

제품이 감압되면 플로트밸브는 내려갑니다.
플로트밸브가 여전히 위로 올라온 상태에서는 뚜껑을
열지 마십시오.

⚠ WARNING

압력밸브 가까이 가거나
만지지 마십시오.

보호 장비 없이 압력밸브를
만지거나 가까이 하지 마십시오

압력밸브 위에는 어떤
것으로도 덮지 마십시오.

A top-down view of a red ceramic bowl filled with a vegetable soup. The soup contains chunks of potatoes, carrots, green peas, and onions in a dark, rich broth. The bowl is placed on a light blue and white checkered cloth on a dark wooden surface. A black lid is partially visible on the left side of the frame.

Initial Test Run

시운전 방법

시운전 방법

1. 물 3컵(24oz/750mL)을 내솥에 넣으십시오.
2. 내솥을 본체에 넣으십시오.
3. 전원 코드를 본체 연결 소켓에 고정시키고 연결이 잘 이뤄졌는지 확인하십시오.
전원 코드를 220V 전력원에 연결하십시오.
디스플레이는 "OFF(꺼짐)"를 나타냅니다.
4. 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲와 맞추십시오.
뚜껑을 내려 짚랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌리십시오. 뚜껑을 닫으면 압력배출버튼이 올라와 자동으로 "Seal(진공)"으로 설정됩니다.
5. 스마트 프로그램을 선택하십시오. "압력 요리(Pressure Cook)"
6. "+/-" 키를 사용하여 조리 시간을 "00:05" 분으로 조정하십시오.
7. 본체에 압력이 가해지면 플로트밸브가 올라갑니다.
압력이 가해지면, 조리가 시작되고 디스플레이가 조리 시간 "On(켜짐)"에서 설정된 시간으로 바뀝니다.
8. 스마트 프로그램이 완료되면, 본체가 보온(Keep Warm) 유지를 시작합니다.
9. 압력 배출을 위해 딸깍 소리가 날 때까지 압력배출버튼을 눌러 주십시오.
플로트밸브는 증기가 완전히 배출되었을 때 내려옵니다.
10. 플로트밸브가 내려간 후 시계 반대 방향으로 뚜껑을 돌려 열어 주십시오.
11. 물을 버리고 내솥을 건조시킵니다.
12. 조리를 시작합니다.

*Note : 10초 후 예열이 시작되었음을 나타내는 "On"이 디스플레이에 보여지고 예열이 시작됩니다. (예열시간은 재료와 조리 설정에 따라 5분~30분까지 소요됩니다.)

스마트 프로그램과 자세한 사용 방법은 인스턴트팟 사이트에서 확인하십시오.
instantpot.co.kr

A top-down view of a black plate with seared scallops, asparagus, cherry tomatoes, and herbs on a wooden background. The plate is centered on a light-colored wooden circular base, which is placed on a dark wooden surface. The scallops are seared to a golden-brown color. The asparagus is bright green and appears to be steamed or lightly sautéed. The cherry tomatoes are vibrant red and are clustered together. Fresh green herbs, including basil and rosemary, are scattered around the plate. The overall composition is clean and appetizing.

More Controls & Smart Programs

조작방법 & 스마트 프로그램

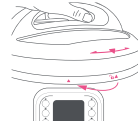
조작방법

- 취소**
Cancel 스마트 프로그램을 멈추기 위해 언제든지 누를 수 있습니다.
준비상태로(Standby)로 돌아가고 디스플레이에 “OFF(꺼짐)”이 나타납니다.
- 예약취사**
Delay Start 조리 시간을 24시간까지 예약할 수 있습니다. 스마트 프로그램을 선택하고 원하는 조리 시간을 조정합니다.
조리 시간을 선택 한 후 “예약취사(Delay Start)” 버튼을 누르고 “+ / -” 버튼을 사용하여 예약 시간을 설정합니다.
- 보온**
Keep Warm “볶음(Sauté)” 및 “요거트(Yogurt)”를 제외하고 모든 스마트 프로그램에서 조리가 완료된 이후 자동으로
보온이 켜지도록 설정이 되어 있습니다.
보온을 원하지 않는 경우 “보온(Keep Warm)”을 눌러 기본 설정을 꺼줍니다.
- 🔊 소리켜기** 준비상태일 때(Standby), 디스플레이에 “S On”가 나올 때까지 “+”버튼을 눌러줍니다.
- 🔊 소리끄기** 준비상태일 때(Standby), 디스플레이에 “SOFF”가 나올 때까지 “-”버튼을 눌러줍니다.
**Note : 에러코드는 알람 소리가 나오지 않게 수동 설정할 수 없습니다.*
- 온도단위
설정** +와 -버튼을 동시에 두 번 빠르게 누릅니다. 기본 온도 단위인 섭씨온도 (°C) 가 표시됩니다.
+버튼을 눌러 온도 단위로 섭씨온도 (°C) 또는 화씨온도 (°F)를 설정할 수 있습니다.
**Note : 온도는 수비드(Sous Vide) 스마트 프로그램 사용시에만 표시됩니다*

조작방법



1 요리 재료를 내솥에 넣어주세요. 내솥에 표시된 **3분의 2** 이상을 채우지 마십시오. 조리 후 불어나는 재료는 **2분의 1** 이상 채우지 마십시오.



2 내솥에 준비된 재료를 모두 넣고 뚜껑을 닫아주세요.
· 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲와 맞춥니다.
· 째깍 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌려주세요.

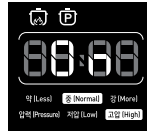


Seal (진공)

3 뚜껑을 닫으면 압력배출버튼이 올라와 자동으로 "Seal(진공)"으로 설정됩니다.



4 원하는 조리 방법 버튼을 선택해주세요.
· 버튼을 누를 때 마다 약, 중, 강으로 설정을 변경할 수 있습니다.
· 설정에 따라 예열 및 조리 시간은 설정되어 있습니다.
· 원하는 조리 시간이 있다면 +/- 버튼으로 조절할 수 있습니다.
· "압력강도 (Pressure Level)" 버튼으로 고압 또는 저압으로 설정하실 수 있습니다.



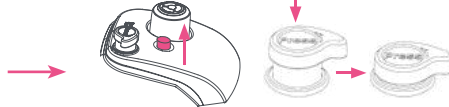
5 조리 방법 설정이 끝나면 몇초의 시간이 흐른 뒤 예열을 시작했음을 알리는 "On"이 표시됩니다. 예열시간은 5분에서 30분 이상, 재료의 양과 상태(냉동여부)에 따라 자동 설정됩니다. "On"이 표시되면 예열중이나 조리가 끝날때까지 기다려주세요.



6 예열이 완료되면 설정된 조리 시간이 카운트되며 해당시간이 디스플레이에 표시됩니다.

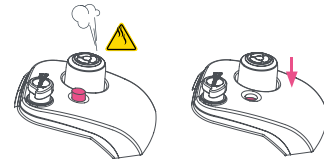


7 조리 시간이 종료되면 자동으로 보온기능이 작동됩니다. 보온 기능을 원치 않을 경우 보온 버튼을 눌러 설정을 꺼주세요.



압력상태

8 플로트밸브가 올라와 있는 압력상태에서는 뚜껑을 열지 마세요. 조리가 종료되면 압력배출버튼을 눌러 증기를 배출해 주세요.



감압상태

9 증기가 완전히 배출되면 플로트밸브가 내려갑니다. 플로트밸브가 내려간 후 뚜껑을 째깍 소리가 날 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 열어주세요. 조리가 완료된 음식을 꺼내주세요.

조작버튼 안내



- Pressure Cook 압력요리** 육류, 생선류, 해산물류 등을 조리 시 선택해주세요.
- Soup 국/스프** 수분이 많은 국이나 수프 요리 조리 시 사용해주세요.
- Meat 육류** 육류, 생선류, 해산물류 등의 조리 시 선택해 주세요.
- Egg 달걀** 반숙, 완숙 등 달걀 조리 시 선택해 주세요.
- Slow Cook 슬로우쿡** 낮은 온도로 오랜 시간 조리 시 선택해주세요.
- Sauté 볶음** 다양한 재료를 볶거나 구울 시 선택해주세요.
- Pressure Level 압력강도** 압력강도는 저압, 고압 두 단계로 조절하여 사용해주세요.
- Delay Start 예약취사** 원하는 시간으로 조리를 예약할 때 사용해주세요.
- +** 각 기능의 조리시간을 조절할 수 있어요.

- Rice 밥** 쌀의 양에 따라 8분~15분간 조리할 수 있어요.
 - Bean 콩요리** 오랜 시간이 걸리는 콩류 또는 건나물 등을 조리 시 선택해 주세요.
 - Porridge 죽** 곡물을 오래 끓여 무르익게 만드는 조리 시 선택해주세요.
 - Steam 찜** 육류, 생선류, 해산물류를 압력을 사용하여 찌 때 선택해주세요.
 - Yogurt 요거트** 발효유를 조리 시 선택해주세요.
 - Sous Vide 수비드** 부드러운 식감을 위해 따뜻한 온도에서 오랫동안 가열하는 조리 시 선택해주세요.
 - Keep Warm 보온** 일정한 온도를 유지할 시 선택해 주세요.
 - Cancel 취소** 조리 기능을 중지 시 사용해주세요.
- 
 예열


 압력 조리중


 보온


 소리 On/Off

스마트 프로그램 (압력 기능 사용 조리 버튼)

스마트 프로그램	설정	설정조리시간	요리의 종류	사용 방법
국 / 스프 Soup	약 (Less)	00:20	고기가 없는 국/스프	국, 스프는 조리 후 자연스럽게 증기가 배출 되도록 두십시오.
	중 (Normal)	00:30	고기가 있는 국/스프	
	강 (More)	04:00	진한 사골국	
육류 Meat	약 (Less)	00:20	부드러운 육질	원하는 육질을 기준으로 설정을 선택하시거나, 조리 시간을 조정하십시오. 고기 크기에 따라서 5-30분 동안 "휴지기"를 두면 부드럽고 육즙이 많은 고기 요리를 할 수 있습니다.
	중 (Normal)	00:35	매우 부드러운 육질	
	강 (More)	00:45	뼈에서 분리될 정도의 육질	
콩요리 Bean	약 (Less)	00:25	단단한 질감	원하는 콩의 질감에 따라 설정을 선택하시거나, 조리 시간을 손으로 조정하십시오. 콩류 식품을 조리할 때는 자연스럽게 증기가 배출 되도록 하십시오. 건조된 콩은 물에 완전히 잠기도록 하십시오. * 6Q(5.7L)와 8Q(8.0L) 제품에 한해 사용 가능
	중 (Normal)	00:30	부드러운 질감	
	강 (More)	00:40	매우 부드러운 질감	
달걀 Egg	약 (Less)	00:04	부드러운 반숙달걀	사전 설정된 시간은 대형 달걀을 기준입니다. 달걀 크기와 수량에 따라 조리 시간을 설정 하십시오. 조리가 끝나면 달걀이 오버 쿨링 되지 않도록 차가운 물에 바로 담가주십시오.
	중 (Normal)	00:05	반숙 달걀	
	강 (More)	00:06	완숙 달걀	

* 조리 버튼을 누른 후 예열이 시작되며 예열이 완료된 후 디스플레이에 조리시간이 표시됩니다. 예열 시간은 5분에서 30분 이상, 재료의 양과 상태(냉동여부)에 따라 달라질 수 있습니다.

* 스마트 프로그램에서 설정된 조리시간이 아닌 사용자가 원하는 시간과 압력강도를 조절할 수 있으며 마지막 설정된 시간이 자동 저장됩니다. 조리 버튼별 각 3가지씩 나만의 조리시간을 저장할 수 있습니다.

* 압력 조리 스마트 프로그램은 "고압(High Pressure, 10.2~11.6 psi)" 또는 "저압(Low Pressure, 5.8~7.2 psi)" 압력에서 작동합니다. 압력이 높을수록 온도가 높아집니다.

스마트 프로그램	설정	설정조리시간	요리의 종류	사용 방법
밥 Rice	약 (Less)	00:08	된밥	쌀밥 등 곡물 조리용. 쌀의 양에 따라 조리 시간은 8-15분에 이를 수 있습니다. 맛있는 밥을 위해 조리 후 10분 동안 증기가 자연 배출 될 수 있도록 두십시오.
	중 (Normal)	00:12	보통의 흰쌀밥	
	강 (More)	00:15	진밥	
죽 Porridge	약 (Less)	00:05	오트밀죽	죽, 이유식 등을 조리할 때는 조리 후 자연스럽게 증기가 배출 되도록 하십시오.
	중 (Normal)	00:20	흰쌀죽, 이유식	
	강 (More)	00:30	다양한 죽요리	
찜 Steam	약 (Less)	00:03	야채	찜 요리는 내솥에 약간의 물을 붓고 제품의 구성품인 스테인레스 내솥 찜기 위에 음식을 올려 조리 하십시오. 음식이 너무 오래 익지 않도록 조리 후 압력 배출 버튼을 눌러 빠르게 감압시켜 주십시오.
	중 (Normal)	00:10	생선 및 해산물	
	강 (More)	00:15	육류	
압력요리 Pressure Cook	약 (Less)	00:20	직접 프로그램 설정	"압력강도(Pressure Level)"를 눌러 "고압(High Pressure)", "저압(Low Pressure)" 을 설정하십시오. 요리의 종류와 양에 따라 +/- 버튼을 원하는 조리 시간을 설정하십시오.
	중 (Normal)	00:35		
	강 (More)	00:45		

* 밥(Rice) 버튼은 설정된 시간 외 사용자가 원하는 시간으로 조절이 불가능합니다.

* 조리시간을 임의로 조정 한 후 다시 초기 설정된 시간으로 리셋하고자 하는 경우 해당하는 조리 버튼을 짧게 눌러주세요.

* 전체 조리 버튼을 스마트 프로그램에서 설정된 시간으로 리셋하고자 하는 경우 취소(Cancel)버튼을 짧게 눌러주세요.

스마트 프로그램 (압력 기능 비사용 조리 버튼)

스마트 프로그램	설정	설정조리시간	요리의 종류	사용 방법
슬로우쿡 Slow Cook	약 (Less)	08:00	일반적인 슬로우쿠키의 약 설정	압력배출버튼을 눌러 "Vent(배출)" 위치로 설정하세요. 경우에 따라, 슬로우쿡을 위해 유리뚜껑을 사용하세요.
	중 (Normal)	06:00	일반적인 슬로우쿠키의 중 설정	
	강 (More)	04:00	일반적인 슬로우쿠키의 강 설정	
볶음 Sauté	약 (Less)	00:30	끓이기 & 졸이기	볶음(Sauté)에서는 뚜껑을 사용하지 마십시오. 과열을 막기 위해 최대 30분 이내로 사용하십시오. 디스플레이가 "On(켜짐)"에서 예열 후 "Hot(뜨거움)"으로 바뀔 때 재료를 넣으십시오. 만일 "Hot(뜨거움)" 메시지가 나타나기 전에 재료를 넣으면, 메시지가 나오지 않을 수 있습니다.
	중 (Normal)		굽기, 스테	
	강 (More)		볶기	
요거트 Yogurt	약 (Less)	24:00	저온 발효	우유는 저온살균을 위해 최소 72°C 가 되어야 합니다. 저온 살균된 우유는 43°C 아래로 식혀주십시오. 기본 8시간 정도 발효를 시켜야 하며, 더 긴 시간을 발효시키면 특 쓰는 맛의 요거트를 만들 수 있습니다.
	중 (Normal)	08:00	유산균 넣은 발효	
	강 (More)	Boil	저온 살균 우유	
수비드 Sous Vide	25 - 90°C	03:00	달걀, 과일, 야채, 생선, 가금류, 돼지고기, 소고기, 양고기	조리시에는 가볍게 소금으로 양념을 하고 조리 후 맛을 내기 위해 시즈닝을 추가하십시오. 생마늘 대신 마늘 파우더를 사용하십시오. 조리가 완료된 음식을 바로 먹지 않을 경우에는 조리용 비닐팩을 얼음물에 넣어 온도를 빠르게 낮추고 냉장 보관하십시오.

* 비압력 조리시에는 압력배출버튼을 "Vent(배출)"로 위치하도록 딸깍 소리가 날 때까지 눌러 주십시오. "볶음(Sauté)"에서는 뚜껑을 열고 사용하십시오.

수비드 조리 방법

1. 본체에서 내솥을 꺼내 내솥 안에 스테인레스 찜기를 넣습니다.
2. 내솥 안쪽 PC MAX - 2/3 선까지 따뜻한 물을 채웁니다.
3. 내솥을 본체에 넣습니다.
4. 전원 코드를 기본 전원 소켓에 꽂고 220V 전원에 연결합니다.
5. 본체에 뚜껑을 덮고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
압력밸브버튼을 "Vent(배출)"로 위치하도록 눌러 주십시오.
6. "수비드(Sous Vide)" 버튼을 선택하십시오.
7. "+/-" 키를 사용해 1°C 씩 온도를 조절합니다.
8. "수비드(Sous Vide)" 를 다시 눌러 요리 시간 설정으로 전환합니다.
"+/-" 키로 요리 시간을 조정합니다.
9. 10초 후, 본체에서 3번 삐 소리가 나고, 가열이 시작되었음을 알리는 "On"이 표시됩니다.
10. 본체가 가열되는 동안, 음식에 양념을 합니다.
음식을 개별 조리용 비닐팩에 1인분씩 분리해 넣습니다.
비닐팩에서 공기를 빼고 단단히 밀봉합니다.
11. 물이 설정한 온도에 이르면 본체에서 한번의 삐 소리가 나고 디스플레이에 조리시간 카운트를 위해 "On"에서 설정 시간으로 바뀝니다. 이때 본체를 열어 밀봉한 조리용 비닐팩을 물에 담급니다.
재료가 물에 잠기도록 넣어주시고 밀봉된 부분은 물에 잠기지 않도록 두십시오.
**Note : 설정된 온도에 도달하는 예열 시간은 물의 양과 온도에 따라 자동 설정됩니다.
5분~30분이상 소요될 수 있습니다.*
12. 본체에 뚜껑을 올려 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
압력밸브버튼을 "Vent(배출)"로 위치하도록 눌러 주십시오.
**Note : 뚜껑이 잠겨있는 상태이거나 뚜껑이 없는 경우에만 설정된 온도 제어 시스템이 정상적으로 작동됩니다. 별도의 유리뚜껑을 사용하지 마십시오.
별도의 뚜껑을 사용하거나 뚜껑이 완전히 닫히지 않은 상태에서는 설정 온도 제어가 불가능합니다.*
13. 요리 시간이 긴 경우, 물의 양을 밀봉된 조리용 비닐팩이 충분히 잠기도록 넣어주십시오.
**Note : 물을 추가해야 할 경우에는 내솥 안에 있는 물과 비슷한 온도의 물을 추가해야 내솥의 물 온도가 내려가지 않습니다.*
14. 요리가 완료되면 "End"가 표시됩니다.
본체의 뚜껑을 열고 조심스럽게 조리용 비닐팩을 물에서 꺼냅니다.
15. 조리용 비닐팩에서 재료를 꺼내고 익은 상태를 확인합니다.
온라인의 레시피 또는 수비드 조리방법을 참고하십시오.

***Bonus :** 고기를 "리버스 시어링(reverse searing)"(요리 전이 아닌 요리 후에 고기 겉면을 바삭하게 굽는 것은 풍미를 살리는 훌륭한 방법입니다.
먼저 고기를 톡톡 두드려 물기를 없앤 후 내솥에 넣어 볶음(Sauté) 기능으로 겉면을 바삭하게 구워줍니다.



인스턴트팟과 함께
요리하는 즐거움을 경험하세요.

Instant Pot™

instantpot.co.kr

Instant Brands Inc.
11 300 Earl Grey Dr., Suite 383
Ottawa, Ontario
K2T 1C1
Canada

수입판매자 : 코렐브랜드코리아 (주)
서울시 강남구 테헤란로 407 EK타워 4층
고객센터 : 02-2670-7800