

Instant Pot™

DUO EVO™ PLUS

Multi-Use Pressure Cooker

인스턴트팟 멀티압력쿠커 듀오 이보 플러스

환영인사

초기설정

제품 구성

시작하기

압력 배출 방법 및 시운전 방법

퀵쿨 (QuickCool™)

조작 방법 및 스마트 프로그램

수비드 조작 방법

압력 조리 시간 및 쌀과 물의 비율

고객센터



시작가이드



인스턴트팟 사이트에서
사용 방법과 다양한 팁을 참고하세요.

instantpot.co.kr



Welcome to the world of Instant cooking.

Hello! Thank you for welcoming us into your kitchen.

Having families ourselves, we developed the Instant Duo Evo™ 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!

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

손쉬운 요리의 세계로 오신 것을 환영합니다.

여러분의 주방에 초대해 주셔서 감사합니다.

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 Set-up

초기설정

초기설정

- 제품을 작동하기 전 동봉된 **안전사항, 유지관리, 제품 보증서 매뉴얼**의 모든 '중요 안전사항'을 확인하십시오. 이러한 안전사항을 따르지 않으면 재산 피해나 부상을 입을 수 있습니다.
- 인스턴트팟 듀오 이보 플러스 쿠키 본체에는 정품 인스턴트팟 듀오 이보 플러스 뚜껑만 사용하십시오. 다른 제품의 뚜껑을 사용하면 부상이나 피해를 입을 수 있습니다.
- 처음 사용하기 전에 동봉된 **안전사항, 유지관리, 제품 보증서 매뉴얼**의 '관리 및 세척 방법'에 따라 제품을 세척해주세요.
- 제품 내부와 제품을 둘러싼 모든 포장재를 제거하고 모든 구성품을 확인하십시오.
- 안정적이고 평평한 표면에 제품을 올려두고 다른 가열 제품과 가까운 곳에 두지 마십시오.
- 뚜껑의 안전 스티커 또는 본체 바닥의 일련번호나 본체 뒷면의 등급 라벨을 제거하지 마십시오.

CAUTION

제품을 뜨거운 레인지 위에 두지 마십시오. 제품을 뜨거운 가스 버너, 전기 버너, 가열된 오븐에 올려놓거나 가까이 두지 마십시오. 외부의 열기로 화재가 발생하거나 심각한 부상을 입거나 제품이 손상될 수 있습니다.



Cooker Parts Overview

제품 구성

제품 구성

뚜껑 바깥쪽

압력 배출구

압력 배출구는 사용 전에 반드시 설치해야 합니다.

압력 배출 커버

배출된 증기를 분산해 부드럽게 배출되도록 합니다.

압력 밸브

쿠커 내부의 압력을 조절합니다.
바르게 설치하면 월갑게 끼워진 것처럼 보이지만 뚜껑을 뒤집었을 때 떨어지지 않습니다.

압력 배출 파이프

압력을 빠르게 배출할 때 내출의 증기가 이 파이프를 통해 압력 밸브로 배출됩니다.

플로트 밸브

실리콘 캡(뚜껑 안쪽에 위치)과 함께 증기를 밀폐하고 쿠키가 압력 상태가 되도록 도와줍니다.
사용 전에 반드시 설치해야 합니다.

압력 배출 버튼

압력 조리 시 '진공(Seal)', 일반 조리나 압력 배출 시 '배출(Vent)' 위치로 바꾸십시오.

뚜껑 핀

공간을 확보하고 조리대에서 뚜껑을 치우려면 뚜껑 핀 한쪽을 쿠커 본체의 뚜껑 꽃이에 꽂아 두십시오.

뚜껑 손잡이

쿠커 본체에서 뚜껑을 제거할 때 사용하는 인체공학적 손잡이입니다.

퀵쿨 보호 커버

탈부착 가능.
압력 조리 후 빠른 자연 배출에 사용합니다.

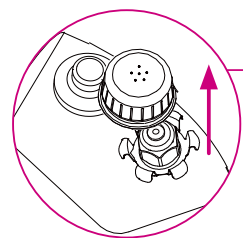
뚜껑 위치 표시

뚜껑을 여닫는 위치가 표시되어 있습니다.

* 이미지는 참고용이며 실제 제품과 차이가 있을 수 있습니다.

압력 안전 장치

음식물이 압력 배출 파이프로 나오는 것을 방지하고 압력 조절을 도와줍니다.
사용 전에 반드시 설치해야 합니다.



잠금핀

뚜껑이 열리는 사고를 방지하도록 쿠키가 압력 상태일 때 뚜껑을 닫힘 상태로 잠금핀.

실리콘 캡

플로트 밸브의 위치를 잡아주며 쿠키가 압력 상태가 되도록 도와줍니다. 사용 전에 반드시 설치해야 합니다.

실리콘 패킹 걸이

실리콘 패킹의 위치를 잡아줍니다.
뚜껑의 중앙에 위치해야 하고 높이가 모두 같아야 합니다.

실리콘 패킹

뚜껑을 닫으면 실리콘 패킹이 쿠키 뚜껑과 본체를 진공 밀폐 상태로 만듭니다.
사용 전 반드시 설치해야 합니다.

* 보관 및 세척법은 [유지관리](#), [품질보증서](#) 매뉴얼을 참고하십시오.

용량 표시 눈금

압력 조리 시 Max PC 눈금선
이상으로 채우지 마십시오.

스테인리스 내솜

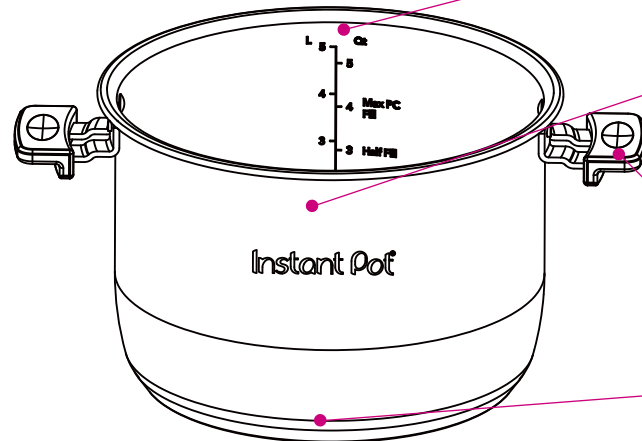
304 스테인리스 (18/8) 내솜.
음식 재료는 본체에 직접 넣지 않고
반드시 내솜에 넣어 조리해야 합니다.

잡기 쉬운 실리콘 손잡이

실리콘 손잡이를 이용하면 내솜을 쿠키 본체에서
쉽고 안전하게 분리하거나 국밥 위에 바르게
놓을 수 있습니다.

평평한 바닥

IB (Impact Bonded) 3중 바닥으로
쿠키 본체 내부와 전기, 세라믹, 가스, 인덕션 국밥에서
사용할 수 있습니다.



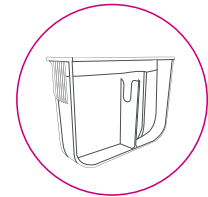
모든 구성품은 instantpot.co.kr 에서 구매할 수 있습니다.

* 이미지는 참고용이며 실제 제품과 차이가 있을 수 있습니다.

쿠커 본체

물받이 (쿠커 본체 뒤쪽)

물고임 방지 배수로에
고인 물이 빠지는 곳입니다.
사용 전 반드시 설치해야 합니다.



물고임 방지 배수로

조리 중 발생한 물이 모여
배수로를 따라 물받이로 빠집니다.

뚜껑 공간

공간을 확보하고 뚜껑을 조리대에서 치우려면
뚜껑 핀을 뚜껑 공간에 꽂아 두십시오.

외솔

최고의 에너지 효율을 내도록
쿠커를 보호해 줍니다.

전원소켓 (뒤쪽)

가열판 (내부)

60 모델에는 1200W,
80 모델에는 1400W가 사용됩니다.

조작패널

프로그램을 선택하고 조리 조건을 설정합니다.
조리 시간은 'HH:MM'으로 표시됩니다.
- *05:20*은 5시간 20분입니다.

스테인리스 본체 외장

지문방지

* 보관 및 세척법은 유지관리, 품질보증서 매뉴얼을 참고하십시오.

Getting Started 시작하기

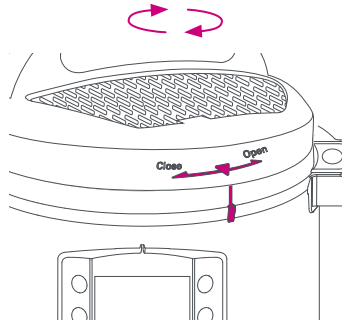


시작하기

1

뚜껑 여닫기

본체의 전원을 연결한 후 뚜껑을 열고 닫을 때 째랑 소리가 납니다.



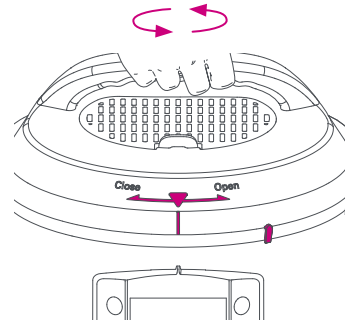
열기 [OPEN]

열기 : 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼ 표시가 쿠키 본체 테두리의 ■ 표시와 맞을 때까지 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌립니다. 뚜껑을 들어 올리면 본체에서 분리됩니다.

Note : 조리 전에 뚜껑에 손상이 있는지 항상 확인하십시오.

⚠ WARNING

인스턴트팟 듀오 이보 플러스 압력쿠키 본체에는 정품 인스턴트팟 듀오 이보 플러스 뚜껑만 사용하십시오. 다른 압력쿠키 뚜껑을 사용하면 부상이나 피해를 입을 수 있습니다.



닫기 [CLOSE]

닫기 : 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼ 표시가 쿠키 본체 테두리의 ■ 표시와 맞도록 합니다. 뚜껑을 홈에 맞게 내리고 째랑 소리가 날 때까지 시계 방향으로 돌립니다. 뚜껑을 닫으면 압력 배출 버튼이 자동으로 '진공(Seal)' 위치로 되돌아갑니다

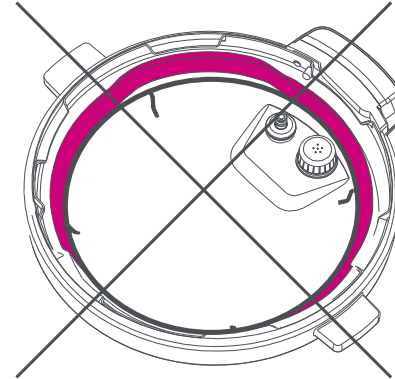
Note : 뚜껑이 바르게 닫히지 않으면 쿠키가 작동하지 않습니다. 쿠키를 작동하기 전에 뚜껑이 완전히 닫혔는지 확인하십시오.

2

실리콘 패킹 및 실리콘 패킹 걸이 확인하기

실리콘 패킹 **전체**가 실리콘 패킹 걸이 안쪽에 완전히 끼워졌는지 반드시 확인하십시오.

Note : 쿠키 구성품에는 실리콘 패킹이 두 개 포함되어 있습니다. 하나는 달콤한 요리용, 하나는 짭짤한 요리용으로 구분해 사용하십시오. 쿠키를 사용할 때 실리콘 패킹은 하나만 설치해야 합니다. 실리콘 패킹은 12-18개월마다 또는 변형이나 손상되었을 때 교체하십시오.



⚠ CAUTION

사용 전 실리콘 패킹에 찢린 부분이나 변형이 있는지 항상 확인하십시오. 정품 인스턴트팟 실리콘 패킹만 사용하십시오. 이러한 사항을 지키지 않으면 조리 시 내용물이 새어 나올 수 있고 이로 인해 부상을 입거나 제품이 손상될 수 있습니다.

⚠ CAUTION

실리콘 패킹은 시간이 지나면서 늘어날 수 있습니다. 늘어나거나 손상된 실리콘 패킹은 사용하지 마십시오. 실리콘 패킹에 주름이 생기면 교체하십시오.

3

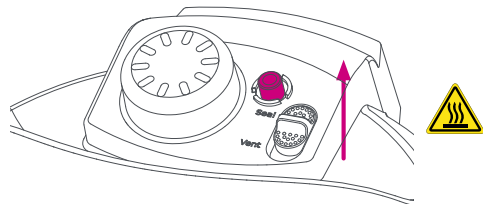
플로트 밸브

플로트 밸브가 위로 올라와 있으면 쿠커가 **압력** 상태입니다.

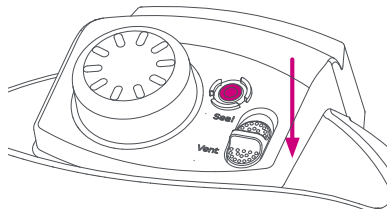
플로트 밸브가 **뚜껑 안으로** 들어가 있으면 쿠커가 **감압** 상태입니다.

플로트 밸브나 실리콘 캡을 버리지 마십시오.

압력 배출에 관한 사항은 본 매뉴얼의 **압력 배출 방법**을 참고하십시오.



압력 상태



감압 상태

▲ WARNING

플로트밸브가 위로 올라와 있으면 쿠커의 내용물이 압력 상태입니다. 절대 뚜껑을 열지 마십시오. 압력 배출 방법에 관한 사항은 본 매뉴얼의 압력 배출 방법을 참고하십시오. 이러한 안전사항을 따르지 않으면 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.

4

내솜 분리 및 세척하기

처음 제품을 사용하기 전에 내솜을 쿠커 본체에서 꺼내

뜨거운 물에 주방 세제로 세척합니다.

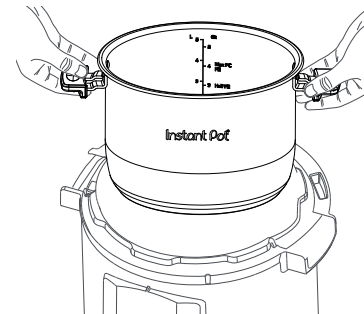
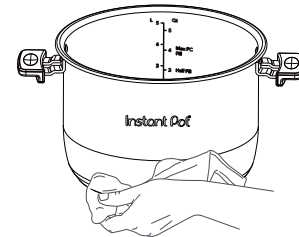
내솜의 바깥 면과 가열판에 물기나 음식물 찌꺼기가 남아 있지 않도록 닦아내십시오.

이러한 사항을 따르지 않으면 제품이 손상될 수 있습니다.

항상 조리 전에 내솜을 본체에 넣으십시오.

음식물과 액체는 절대로 본체에 직접 넣지 마십시오.

Note : 조리 전에 내솜에 찌그러짐이나 변형이 있는지 항상 확인하십시오.



▲ CAUTION

부상이나 재산 피해를 입지 않으려면 음식이나 수분을 본체에 직접 넣지 마십시오.

▲ CAUTION

내솜은 제품 안전의 중요한 부분입니다. 조리 시에는 본 모델에 맞는 정품 스테인리스 인스턴트팟 내솜만 사용하십시오. 이전 모델의 내솜을 듀오 이보 플러스 쿠커 본체에 넣어 사용하지 마십시오. 이러한 사항을 따르지 않으면 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.

▲ WARNING

내솜에 표시된 'Max PC Fill(압력 조리 최대치)' 이상 채우지 마십시오.

사과 소스, 크랜베리, 통보리, 오트밀, 죽, 완두, 국수 같은 음식을 조리할 때 압력을 배출하면 거품이 생기거나 압력 배출 파이프나 압력 밸브가 막힐 수 있으므로 극도로 주의하십시오. 이런 음식을 조리할 때는 내솜에 표시된 'Half Fill' 이상 채우지 마십시오.

Venting Methods

압력 배출 방법

압력 배출 방법

조리가 완료되면 두 가지 방법으로 압력을 배출할 수 있습니다.

자연 압력 배출 방법 | Natural Release (NR)

- 압력 배출 버튼을 '진공(Seal)' 위치에 그대로 둡니다.
시간이 지나면 쿠키가 식으면서 압력이 자연스럽게 배출됩니다.
- 이 방법은 콩이나 곡물처럼 조리 중에 불어나는 음식이나 수프, 스튜, 찌리 등을 조리할 때 이용하십시오.

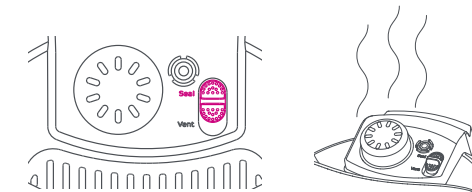
Note: 압력 배출 시간은 음식과 수분의 양에 따라 달라질 수 있습니다.
10-40분 또는 그 이상 걸릴 수 있습니다.

빠른 압력 배출 방법 | Quick Release (QR)

- 압력 배출 버튼을 '진공(Seal)'에서 '배출(Vent)' 위치로 바꿉니다.
압력 배출 커버에 손을 가까이 대지 마십시오.
압력 밸브 위쪽으로 증기가 계속 배출됩니다.

Note: 압력 배출 시간은 음식과 수분의 양에 따라 달라질 수 있습니다.

- 액체가 될 경우 압력 배출 버튼을 '진공(Seal)' 위치로 되돌린 다음 몇 분 후에 다시 시도하십시오.
액체가 계속 될 경우 NR(자연배출)로 남아 있는 압력이 자연스럽게 배출되도록 하십시오.



진공 상태



배출 상태

⚠ CAUTION

쿠키의 압력이 배출되면 플로트 밸브가 내려갑니다. 쿠키가 압력 상태일 때는 플로트 밸브를 만지지 마십시오. 쿠키가 압력 상태일 때는 절대 뚜껑을 열지 마십시오.

⚠ WARNING

압력 밸브 쪽으로 몸을 기울이지 마십시오.

보호 장비가 없는 상태의 피부를 압력 배출구 가까이 대지 마십시오.

압력 밸브나 압력 배출 커버를 절대 덮거나 막지 마십시오.

시운전 방법

1. 쿠커 본체에서 내솥을 꺼낸 다음 내솥에 물 750ml를 넣으십시오.
2. 내솥을 쿠커 본체에 넣으십시오.
전원 코드를 220V~ 콘센트에 꽂으십시오.
디스플레이는 “OFF(꺼짐)”를 나타냅니다.
3. 뚜껑의 ▼ 표시가 쿠커 본체 테두리의 ■ 표시와 맞도록 합니다.
뚜껑을 홈에 맞게 내리고 찰랑 소리가 날 때까지 시계 방향으로 돌립니다. 뚜껑을 닫으면 압력 배출 버튼이 자동으로 ‘진공(Seal)’ 위치로 되돌아갑니다.
4. 스마트 프로그램에서 ‘Pressure Cook (압력요리)’를 선택하십시오.
5. 다이얼을 돌려 ‘사용자설정’을 선택한 후 다이얼을 시계 반대 방향으로 돌려 조리 시간을 00:05분으로 설정하십시오.
Note : 따로 설정한 요리 시간이나 온도는 인스턴트팟에 저장됩니다
6. 시작 버튼을 누르면 디스플레이에 ‘On’이 표시되며 쿠커 예열이 시작됩니다.
7. 압력 상태가 되면 조리가 시작됩니다.
디스플레이에는 ‘On’에서 설정된 조리 시간으로 바뀌어 카운트 다운되며 표시됩니다.

시운전을 끝까지 완료해 듀오 이보 플러스의 기능을 익혀보세요.
예상 소요 시간 : 20분

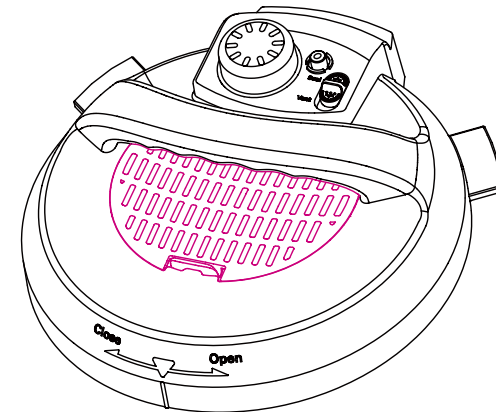
8. 스마트 프로그램이 끝나면 쿠커가 보온을 시작합니다.
9. 압력 배출 버튼을 ‘배출(Vent)’ 위치로 바꿉니다.
압력 밸브에서 증기가 계속 배출됩니다.
⚠ CAUTION 증기가 매우 뜨거우니 주의하십시오.
10. 압력이 완전히 배출되면 플로트 밸브가 내려갑니다.
11. 뚜껑을 찰랑 소리가 날 때까지 시계 방향으로 돌려 여십시오.
12. 물을 버리고 내솥을 건조하십시오.
13. 요리를 시작하세요!
스마트 프로그램과 사용법에 대한 자세한 내용은 instantpot.co.kr 을 참고하십시오.

퀵쿨 | QuickCool™

듀오 이보 플러스 뚜껑에는 퀵쿨트레이와 함께 사용하면 압력을 **70% 빠르게** 자연 배출시킬 수 있는 퀵쿨 | QuickCool™ 기능이 있습니다.

퀵쿨 보호 커버 분리 방법 : 돌출탭을 잡고 뚜껑 손잡이 쪽으로 밀어 위로 올린 후 커버를 몸 쪽으로 당겨 분리합니다. 한쪽으로 치워두십시오.

퀵쿨 트레이에 얼음을 넣거나 트레이에 물을 넣고 냉동한 후 뚜껑의 금속 부분에 트레이를 올려 놓으십시오. 플로트 밸브가 뚜껑 안으로 들어갈 때까지 기다린 다음 퀵쿨 트레이를 치우고 뚜껑을 여십시오.



⚠ CAUTION 조리 후에는 뚜껑이 매우 뜨겁습니다. 금속 부분이 피부에 닿지 않도록 하십시오.

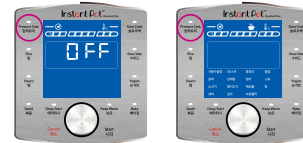
Controls & Smart Programs

조작 방법 & 스마트 프로그램

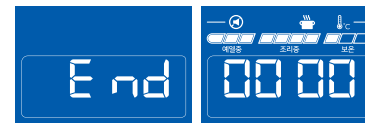
조작 방법



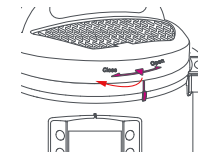
- 1 요리 재료를 내솥에 넣어주세요. 내솥에 표시된 **3분의 2** 이상을 채우지 마십시오. 조리 후 불어나는 재료는 **2분의 1** 이상 채우지 마십시오.



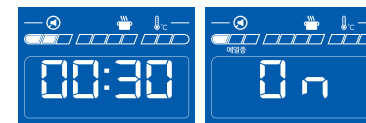
- 4 원하는 스마트 프로그램을 선택해주세요.
· 사용 가능한 기능이 표시됩니다. 다이얼을 돌려 원하는 기능으로 이동한 후 다이얼을 눌러 선택해주세요.



- 7 조리가 완료되면 "End"가 표시됩니다. 압력요리, 밥, 슬로우룩 프로그램의 경우 자동으로 보온 기능이 작동됩니다. 보온 기능을 원치 않을 경우 취소 버튼을 눌러 설정을 꺼주세요.



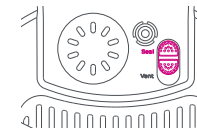
- 2 내솥에 준비된 재료를 모두 넣고 뚜껑을 닫아주세요.
· 뚜껑의 ▼ 표시가 쿨러 본체 패널 위의 ● 표시와 맞도록 합니다.
· 찰랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌리십시오.
· 볶음 프로그램은 뚜껑을 열고 사용하세요.



- 5 다이얼을 돌려 시간을 설정하세요. 프로그램에 따라 압력강도와 온도도 같은 방법으로 설정합니다. 시작을 누르면 예열을 시작했음을 알리는 "On"이 표시됩니다. "On"이 표시되면 예열 중이니 조리가 끝날 때까지 기다려주세요.
· 예열시간은 5분에서 30분 이상, 재료의 양과 상태에 따라 자동 설정됩니다.



- 8 조리가 종료되면 압력 배출 버튼을 "Seal(진공)" 위치에서 그대로 두거나, "Vent(배출)" 위치로 바꿔 압력을 배출해주세요.
· 자세한 사항은 압력 배출 방법(p.17)을 참고하세요.
· 비 압력 조리 프로그램의 경우 압력을 배출할 필요가 없습니다.

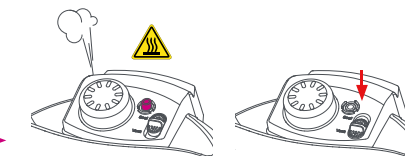


Seal (진공)

- 3 뚜껑을 닫으면 압력 배출 버튼이 자동으로 "Seal(진공)"으로 설정됩니다.
· 비 압력 조리 프로그램을 사용할 때는 압력 배출 버튼을 "Vent(배출)" 위치로 바꿔주세요. (찜, 슬로우룩, 수비드, 요거트, 베이킹-속성)



- 6 예열이 완료되면 설정된 조리 시간이 카운트되며 해당시간이 디스플레이에 표시됩니다.



감압상태

- 9 증기가 완전히 배출되면 플로트 밸브가 내려갑니다. 플로트 밸브가 내려간 후 뚜껑을 찰랑 소리가 날 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 열어주세요. 조리가 완료된 음식을 꺼내주세요.

조작 버튼 안내



Pressure Cook 압력요리

육류, 해산물 등 다양한 재료를 압력을 사용하여 조리할 때 사용하세요.

Rice 밥

백미, 오트밀, 죽 등 다양한 곡물을 조리할 때 사용하세요.

Steam 찜

생선, 채소 등을 압력을 사용하지 않고 찌를 때 사용하세요.

Sauté 볶음

다양한 재료를 볶거나 구울 때 사용하세요.

Delay Start 예약취사

원하는 시간으로 조리를 예약할 때 사용하세요.

Cancel 취소

조리를 중지할 때 사용하세요.

Slow Cook 슬로우쿡

육류, 찜 등을 낮은 온도에서 오랫동안 조리할 때 사용하세요.

Sous Vide 수비드

육류를 진공 포장 후 일정한 온도의 물에서 오랫동안 가열하는 수비드 조리법에 사용하세요.

Yogurt 요거트

요거트, 발효식품을 조리할 때 사용하세요.

Bake 베이킹

케이크, 푸딩 등을 조리하거나 반죽을 숙성 시킬 때 사용하세요.

Keep Warm 보온

음식을 따뜻하게 유지할 때 사용하세요.

Start 시작

조리를 시작할 때 사용하세요.

기타 조작 방법

다이얼 / Dial

다이얼을 돌려 옵션을 선택할 수 있으며 다이얼을 누르면 선택한 옵션으로 설정됩니다.

취소 / Cancel

언제든지 눌러 스마트 프로그램을 멈출 수 있습니다.
대기 상태(Standby)로 돌아가고 디스플레이에 'OFF (꺼짐)'가 표시됩니다.

예약취사 / Delay Start

조리 시간을 24시간까지 예약할 수 있습니다. 스마트 프로그램을 선택하고 원하는 조리 시간과 온도를 설정한 후 '예약취사 (Delay Start)' 버튼을 눌러 설정을 컵니다. 다이얼을 돌려 예약 시간을 설정합니다.

보온 / Keep Warm

압력요리, 슬로우쿡, 밥 스마트 프로그램에 기본으로 설정되어 있습니다.
스마트 프로그램을 선택한 다음 '보온 (Keep Warm)' 버튼을 눌러 설정을 끌 수 있습니다.

소리켜기 / 끄기

대기 'OFF (꺼짐)' 상태일 때 다이얼을 5초 동안 누르십시오.
디스플레이에 소리 아이콘이 표시되면 다이얼을 돌려 소리 설정을 선택합니다.
다이얼을 5초 동안 눌러 소리 설정을 저장하십시오.

온도 단위 설정

대기 'OFF (꺼짐)' 상태일 때 다이얼을 5초 동안 누르십시오.
다이얼을 한 번 눌러 온도 아이콘이 깜빡이면 다이얼을 돌려 °F나 °C를 선택합니다.
다이얼을 5초 동안 눌러 온도 단위를 저장하십시오.

스마트 프로그램

스마트 프로그램	요리 옵션	압력	온도 범위	참고사항
압력요리 Pressure Cook	사용자설정, 국/스프, 콩요리, 달걀, 갈비, 삼계탕, 칠리, 스팀, 소고기, 돼지고기, 해산물, 탕, 세척, 감자, 브로콜리	저압 / 고압	-	압력이 높아지면 온도도 높아집니다. 찜기를 사용하면 더욱 잘 조리됩니다.
밥 Rice	사용자설정, 백미, 오트밀, 퀴노아, 현미, 리소토, 잡곡, 죽	저압 / 고압	-	자연 압력 배출 방법을 사용하면 더욱 잘 조리됩니다.
찜 Steam	사용자설정, 세척, 감자, 브로콜리	없음	~100℃	생선과 채소는 압력 없이 찜 기능으로 조리하십시오.
볶음 Sauté	사용자설정	없음	저온 / 고온 조절 - LE(레벨) 1-6	 고온으로 조리되니 주의하세요. 볶음(Sauté) 기능에서는 뚜껑을 사용하지 마십시오. 출이기, 끓이기, 소테 (센 불에 볶기), 볶기, 시어링 (겉면 굽기), 굽기.
슬로우쿡 Slow Cook	사용자설정, 갈비, 삼계탕, 칠리, 스팀, 소고기, 돼지고기	없음	저온 / 고온	일반 슬로우 쿠키와 같은 방식으로 작동합니다. 압력 배출 버튼이 '배출(Vent)' 위치에 있는지 확인하십시오.
수비드 Sous Vide	사용자설정, 달걀, 삼계탕, 소고기, 돼지고기, 해산물	없음	조절	부드럽고 육즙이 많은 레스토랑 수준의 조리가 가능합니다.
요거트 Yogurt	사용자설정, 저온 발효, 발효	없음	조절 / 저온 / 고온	요거트 발효 및 저온 발효가 가능합니다.
베이킹 Bake	사용자설정, 케이크, 치즈케이크, 푸딩, 속성	무압 / 저압 / 고압	조절	압력 베이킹, 일반 베이킹 모두 가능합니다. 뚜껑이 있는 오븐용 팬을 사용하면 더욱 잘 조리됩니다.
보온 Keep Warm	해당 없음	없음	조절 / 저온 / 고온	음식을 재가열하고 24시간까지 보온할 수 있습니다.

압력 조리 스마트 프로그램은 “**고압(High Pressure)** (9.3~11.6 psi)” 또는 “**저압(Low Pressure)** (4.35~7.25 psi)” 압력에서 조리됩니다. 압력이 높을수록 온도가 높아집니다.

스마트 프로그램과 조리시간에 대한 자세한 내용은 [instantpot.co.kr](https://www.instantpot.co.kr) 을 참고하십시오.

수비드 조리 방법

1. 본체에서 내솜을 꺼내 내솜 안에 스테인레스 찜기를 넣습니다.

2. 내솜 안쪽 Max PC Fill 선까지 따뜻한 물을 채웁니다.

3. 내솜을 본체에 넣습니다.

4. 전원 코드를 기본 전원 소켓에 꽂고 220V 전원에 연결합니다.

5. 본체에 뚜껑을 덮고 시계 방향으로 돌려 잠급니다. 압력 배출 버튼을 “Vent(배출)”로 위치하도록 바꿔주십시오.

6. “수비드(Sous Vide)” 버튼을 선택하십시오.

7. 스마트 프로그램을 선택하고 직접 다이얼을 돌려 1℃ 씩 온도를 조절하세요. 다이얼을 다시 눌러 온도를 설정하세요.

8. 다이얼을 돌려 시간을 조절하고 (10분 단위) 다이얼을 다시 눌러 시간을 설정하세요.

9. 시작(Start) 버튼을 누르면 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 한 번에 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. 압력 배출 버튼을 “Vent(배출)”로 위치하도록 바꿔주십시오.
•Note : 뚜껑이 잠겨 있는 상태이거나 뚜껑이 없는 경우에만 설정된 온도 제어 시스템이 정상적으로 작동됩니다. 별도의 뚜껑을 사용하거나 유리 뚜껑을 사용하는 경우 원래 설정보다 온도가 더 올라갈 수 있습니다

13. 요리 시간이 긴 경우, 조리용 비닐팩이 충분히 잠기도록 넣어주십시오.
•Note : 물을 충분히 해야 할 경우에는 내솜 안에 있는 물과 비슷한 온도의 물을 추가해야 내솜의 물 온도가 내려가지 않습니다.

14. 요리가 완료되면 “End(끝)”가 표시됩니다. 본체의 뚜껑을 열고 조심스럽게 비닐팩을 물에서 꺼냅니다.

15. 비닐팩에서 재료를 꺼내고 익은 상태를 확인합니다. 온라인 레시피 또는 수비드 조리 방법을 참고하십시오.

•**Bonus** : 고기를 “리버스 시어링(reverse searing)”(요리 전이 아닌 요리 후에 고기 겉면을 바삭하게 굽는 것)은 풍미를 살리는 훌륭한 방법입니다. 먼저 고기를 탁탁 두드려 물기를 없앤 후 내솜에 넣어 볶음(Sauté) 기능으로 겉면을 바삭하게 구워줍니다.

Pressure Cooking Time Table and Rice-to-Water Ratio

압력 조리 시간 및 쌀과 물의 비율

압력 조리 시간 및 쌀과 물의 비율

음식		시간
채소	아스파라거스, 콩 (노란콩, 그린빈), 브로콜리	1-2분
	양배추 (방울, 통, 채썬 양배추), 콜리플라워(꽃 부분)	2-3분
	땅콩 호박 (Butternut Squash)	4-6분
	당근	6-8분
	옥수수	3-5분
	통 감자 (대)	12-15분
	통 감자 (소)	2-4분
	감자 (깍둑썰기)	3-4분
	통 고구마	12-15분
	고구마 (깍둑썰기)	2-4분
육류 및 달걀	쇠고기 (스튜)	20분 (450g)
	쇠고기 (큰 덩어리), 쇠고기 (립)	20-25분 (450g)
	닭고기 (가슴살)	6-8분 (450g)
	통닭	8분 (450g)
	닭고기 (뼈 육수)	40-50분
	양고기 (다리), 돼지고기 (목살 구이)	15분 (450g)
	돼지고기 (등갈비)	15-20 분 (450g)
	달걀 (대)	완숙: 5분

스마트 프로그램과 조리시간에 대한 자세한 내용은
instantpot.co.kr 을 참고하십시오.

음식		시간
콩, 렌틸콩 (말린 콩 / 불린 콩)	검은콩	건조: 20-25분 / 불림: 6-8분
	동부콩	건조: 14-18분 / 불림: 4-5분
	병아리콩	건조: 35-40분 / 불림: 10-15분
	붉은 강낭콩, 까치콩	건조: 20-25분 / 불림: 7-8분
	흰 강낭콩, 덩굴 강낭콩	건조: 25-30분 / 불림: 6-9분
	그린 렌틸콩	건조: 8-10분 / 불림: 해당 없음
	옐로우 렌틸콩	건조: 1-2분 / 불림: 해당 없음
	리마콩 (Butter Beans)	건조: 12-14분 / 불림: 6-10분
	대두	건조: 35-45분 / 불림: 18-20분
해산물	통 생선	4-5분
	생선 필렛, 랍스터	2-3분
	홍합	1-2분
	새우	1-3분
	모듬 해산물	7-8분

쌀, 곡물	곡물 : 물 비율
백미 또는 현미	1 : 1 (컵)
퀴노아	1 : 3/4 (컵)
오트밀	1 : 3 (컵)
리소토	1 : 2 (컵) - 와인을 첨가하면 맛이 좋아집니다.
죽	1 : 10 (컵)



인스턴트팟과 함께
요리하는 즐거움을 경험하세요.

Instant Pot™

instantpot.co.kr

Instant Brands Inc.

11- 300 Earl Grey Drive, Suite 383

Ottawa, Ontario K2T 1C1

Canada

수입판매자 : 코렐브랜즈코리아 (주)

서울시 강남구 테헤란로 407 EK 타워 4층

고객센터 : 02-2670-7800