

Instant Pot™

Duo SV™ Multi-Use Pressure Cooker
인스턴트팟 멀티압력쿠커 듀오 SV

- 환경인사
- 초기설정
- 제품 명칭 설명
- 시작하기
 - 압력 배출 방법
 - 시운전 방법
 - 조작방법 & 스마트 프로그램
 - 수비드 조리 방법
- 레시피
- 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 Pot™ Duo SV™ 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 돋기 위해 인스턴트팟을 개발하였습니다.

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

인스턴트팟과 함께 즐거운 요리를 경험하세요!

초기설정

- 제품의 모든 포장재를 제거하고, 모든 구성품을 확인하십시오.
- 인스턴트팟 듀오 SV 제품에는 정품의 인스턴트팟 듀오 SV 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 등급 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.



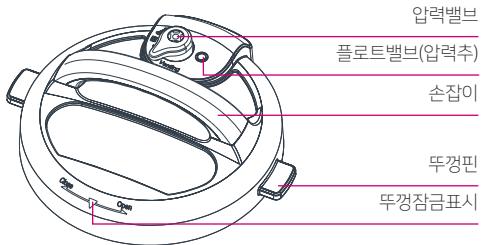


Cooker Parts Overview

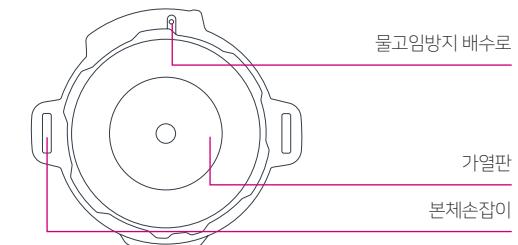
제품 명칭 설명

각 부분의 이름

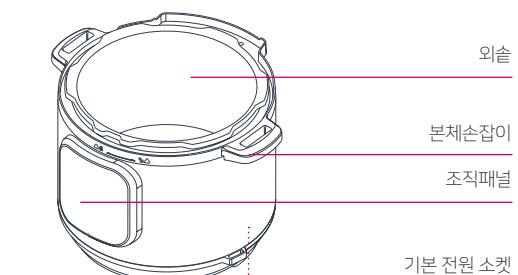
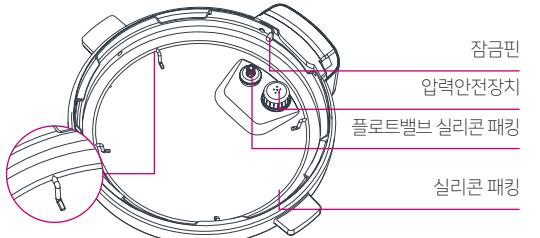
뚜껑 바깥쪽



본체



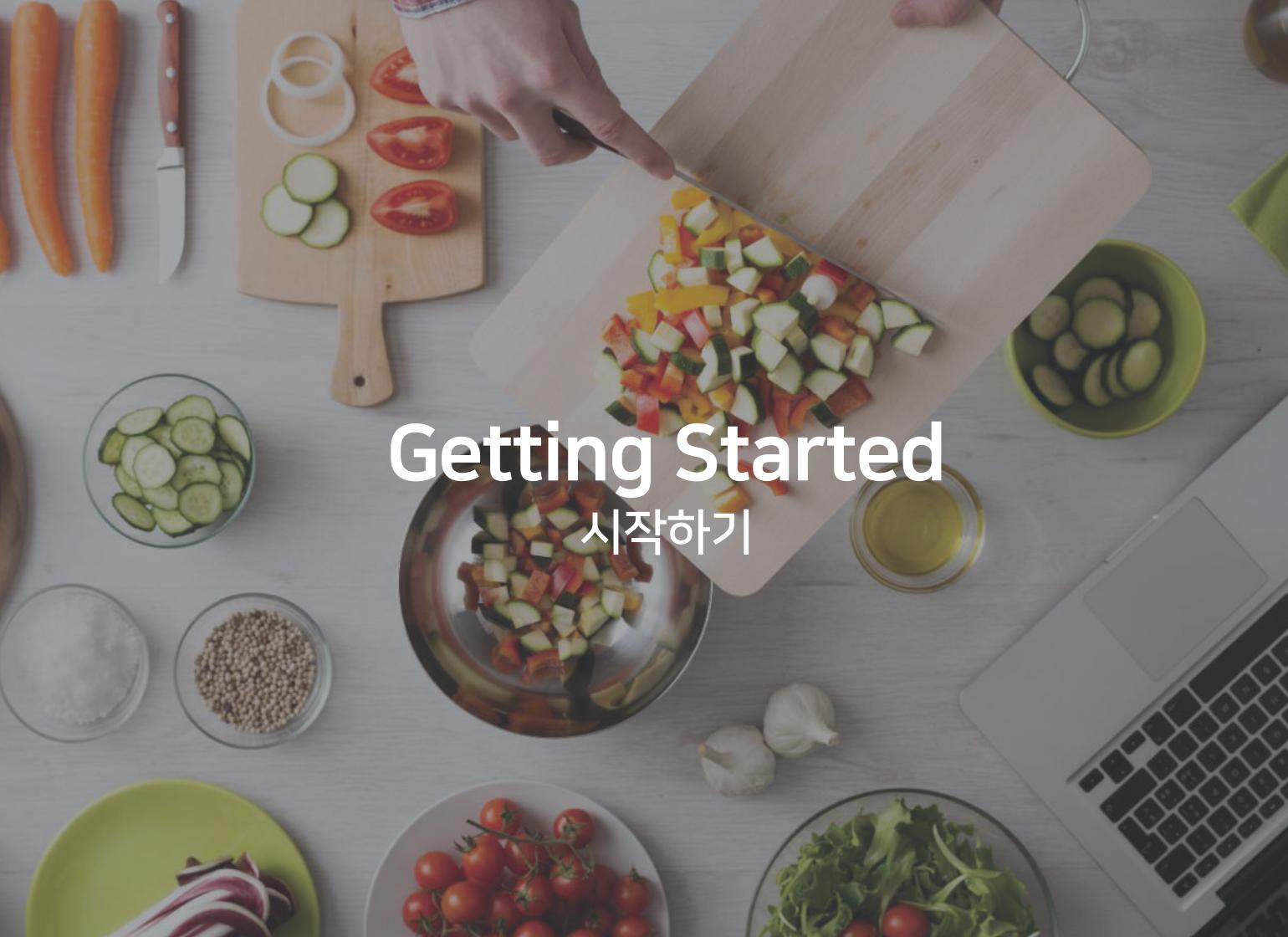
뚜껑 안쪽



이미지는 참고용이며, 실제 제품을 확인하십시오.

Getting Started

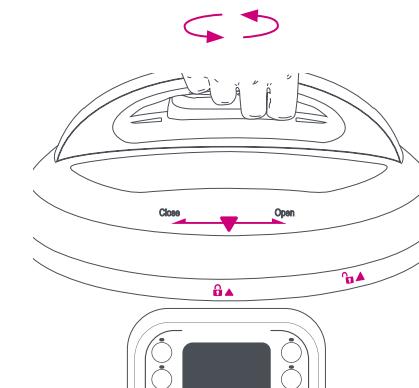
시작하기



1

뚜껑 여닫기

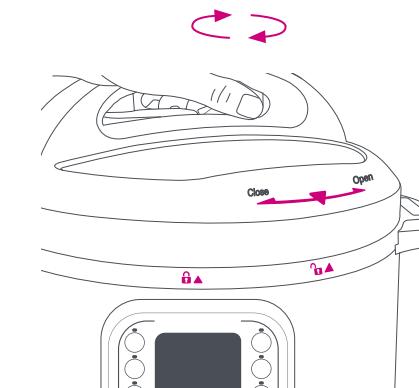
본체의 전원을 연결한 후 뚜껑을 열고 닫을 때 짤랑 소리가 납니다.



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.

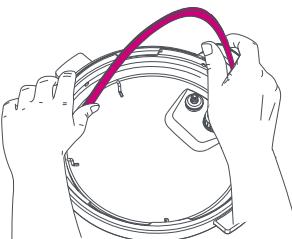
설치하기 : 실리콘 패킹을 실리콘 패킹 걸이에 위치시키고 눌러서 안쪽으로 들어가게 합니다. 실리콘 패킹 전체가 실리콘 패킹 걸이 뒤로 들어가 있는지 확인하십시오.

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

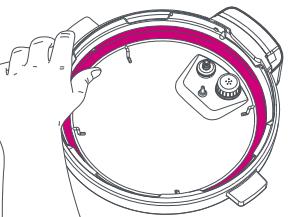
실리콘 패킹은 제품 안전을 위한 필수적인 부품입니다.

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

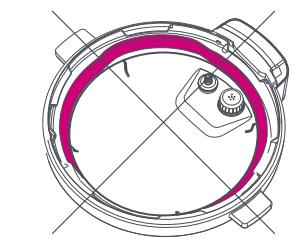
여분의 실리콘 패킹이 포함되어 있습니다. 요리에 따라 실리콘 패킹을 구분하여 사용할 수 있습니다.
기기를 사용할 때는 하나의 실리콘 패킹이 설치되어야 합니다.



제거하기



설치하기



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



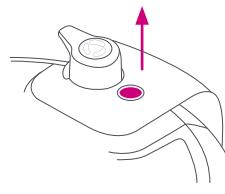
실리콘 패킹은 시간이 지나면서 늘어날 수 있습니다.
늘어나거나 손상된 실리콘 패킹은 사용하지 마십시오. 실리콘 패킹에 주름이 생길 경우 바로 교체해 주십시오.

3

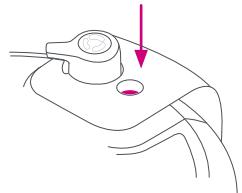
플로트밸브(압력추)의 분리와 설치

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

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



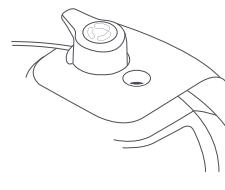
압력상태



감압상태

분리하기 : 플로트밸브를 손가락으로 누른 후 뚜껑을 뒤집습니다.

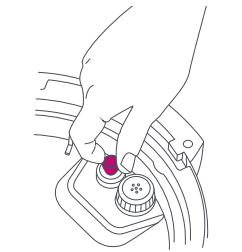
실리콘 패킹을 플로트밸브에서 분리한 후 플로트밸브(압력추)를 분리합니다. 플로트밸브와 실리콘 패킹은 잘 보관하십시오.



플로트밸브와 실리콘 패킹은 사용 전에 설치되어야 합니다.

설치하기 : 플로트밸브(압력추)를 뚜껑 바깥쪽에서 안으로 넣습니다.

플로트밸브를 손가락으로 누른 후 뚜껑을 뒤집어 실리콘 패킹을 플로트밸브에 끼워 줍니다.



뚜껑 바깥쪽



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

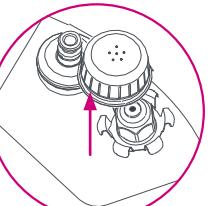
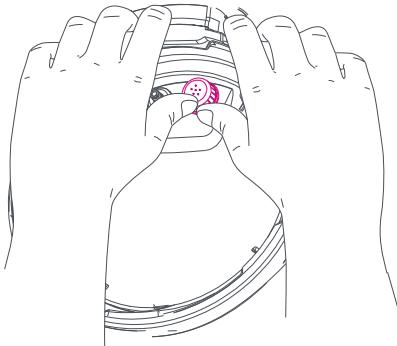
압력안전장치의 분리와 설치

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

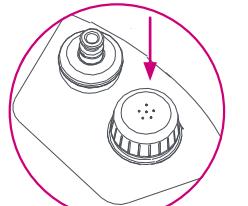
압력안전장치는 사용하기 전에 설치되어야 하고 자주 세척해야 합니다.

설치하기 : 압력안전장치를 갈래살 위로 위치하고 자리잡을 때까지 아래로 누릅니다.

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



분리하기



설치하기

5

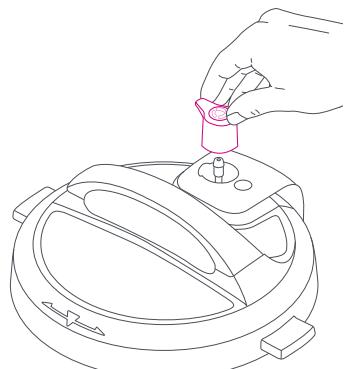
압력밸브의 분리와 설치

분리하기 : 압력밸브를 위로 당겨 압력 배출 파이프에서 떼어냅니다.

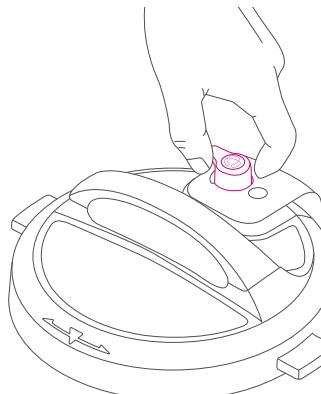
압력밸브는 사용하기 전에 설치되어야 하고 자주 세척해야 합니다.

설치하기 : 압력밸브는 압력 배출 파이프에 위치시키고 아래로 누릅니다.

적절히 설치되었을 때 헐겁게 맞춰진 것처럼 보이지만 뚜껑을 뒤집었을 때 떨어지지 않는다면 제대로 설치된 것입니다.



분리하기



설치하기

6

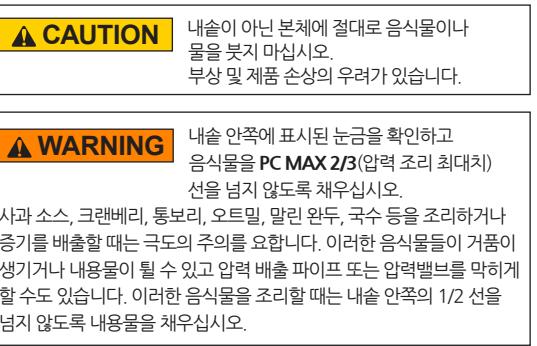
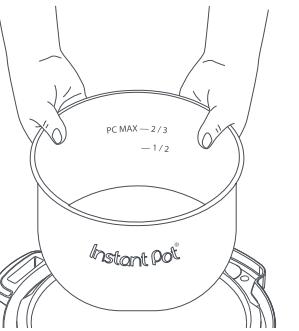
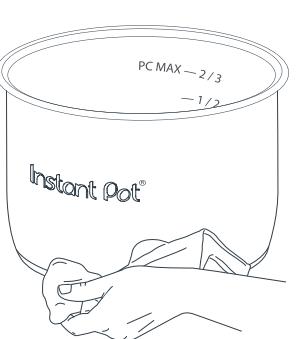
내솥의 분리와 세척 방법

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

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

조리 전에 내솥을 본체에 넣습니다. 음식 재료는 절대 본체에 직접 넣지 마시고 내솥에 넣어 조리해야 합니다.

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



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

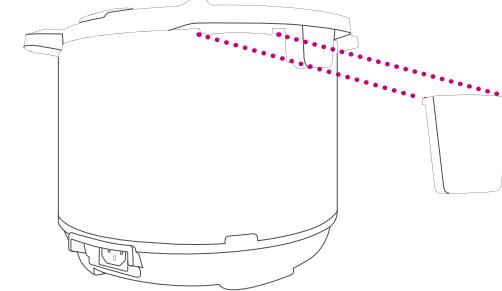
7

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

조리가 끝나면 증기를 배출할 수 있는 2가지 방법이 있습니다

자연스러운 배출 | Natural Release (NR)

압력밸브를 “Sealing(진공)” 위치에 둔 상태로 조리가 끝나면
시간이 지나고 식으면서 증기가 자연스럽게 배출됩니다.

이러한 방법은 콩이나 곡물, 죽, 국, 수프, 스튜 등 음식을 조리할 때 이용 하십시오.

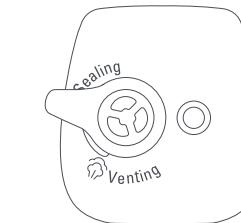
* Note : 압력이 내려가고 증기가 자연스럽게 배출되는 시간은 음식물과 수분의 양에 따라 달라질 수 있습니다.
10~40분 또는 그 이상 걸릴 수도 있습니다.

빠른 배출 | Quick Release (QR)

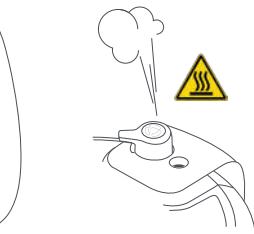
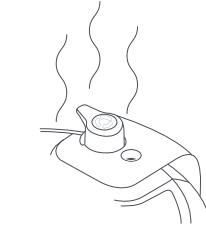
압력밸브를 "Sealing(진공)"에서 "Venting(배출)"로 신속하고 조심스럽고 이동시킵니다.
플로트밸브(압력축)가 내려갈 때까지 압력밸브를 통해 증기가 계속 배출됩니다.

*Note : 증기 배출 소리가 크게 날 수 있습니다.

액체가 될 경우, 압력밸브를 "Sealing(진공)"으로 이동시키고, 몇 분 후에 다시 시도하십시오.
액체가 계속해서 될 경우 낮은 압력이 자연스럽게 배출되도록 드레싱하십시오 (자연스러운 배출).



Sealing (진공)



Venting (배출)



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



압력밸브 가까이 가거나
만기기 마시니오

보호 장비 없이 압력밸브를
만기거나 가까이 하는가 마시니오

압력밸브 위에는 어떤
것으로 드는가 마시니오

시운전 방법

- 물 3컵(24oz/750mL)을 내솥에 넣으십시오.
- 내솥을 본체에 넣으십시오.
- 전원 코드를 본체 연결 소켓에 고정시키고 연결이 잘 이뤄졌는지 확인하십시오.
전원 코드를 220V 전력원에 연결하십시오.
디스플레이는 "OFF(꺼짐)"를 나타냅니다.
- 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲ 와 맞추십시오.
뚜껑을 내려 짤랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌리십시오.
- 압력밸브를 "Sealing(진공)" 위치로 돌리십시오.
- 스마트 프로그램을 선택하십시오. "압력 요리(Pressure Cook)"
- "+/-" 키를 사용하여 조리 시간을 "00:05" 분으로 조정하십시오.
10초 후 예열이 시작되었음을 나타내는 "On"이 디스플레이에 보여지고
예열이 시작됩니다.
(예열시간은 재료와 조리 설정에 따라 5분~30분까지 소요됩니다.)

- 본체에 압력이 가해지면 플로트밸브가 올라갑니다.
압력이 가해지면, 조리가 시작되고 디스플레이가 조리 시간 카운트다운을 위해 "On"에서 설정된 시간으로 바뀝니다.
- 설정된 조리시간이 종료되면 보온유지 기능이 작동됩니다.
- 압력밸브를 "Venting(배출)" 위치로 돌리십시오.
증기가 압력밸브를 통해 배출됩니다.
플로트밸브는 증기가 완전히 배출되었을 때 내려갑니다.
- 플로트밸브가 내려간 후 시계 반대 방향으로 돌려 뚜껑을 열어 주십시오.
- 물을 버리고 내솥을 건조시킵니다.
- 조리를 시작합니다!

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)", "수비드(Sous Vide)", "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. <i>*Note : 에러코드는 알람 소리가 나오지 않게 수동 설정할 수 없습니다.</i>



조작방법

-
- 1 요리 재료를 내솥에 넣어주세요. 내솥에 표시된 **3분의 2이상**을 채우지 마십시오. 조리 후 불어나는 재료는 **2분의 1이상** 채우지 마십시오.
 - 2 내솥에 준비된 재료를 모두 넣고 뚜껑을 닫아주세요.
 - 뚜껑의 ▼를 본체의 ▲와 맞추십시오.
 - 짤랑 소리가 날 때까지 뚜껑을 시계방향으로 돌리십시오.
 - 3 조리를 시작할 수 있도록 뚜껑 위의 압력밸브를 “Sealing(진공)” 위치로 돌려주세요.
 - 4 원하는 조리 방법 버튼을 선택해주세요.
 - 버튼을 누를 때마다 약, 중, 강으로 설정을 변경할 수 있습니다.
 - 설정에 따라 예열 및 조리 시간은 세팅되어 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 30분이상, 재료의 양과 상태(냉동여부)에 따라 자동 설정됩니다. “On”이 표시되면 예열중이나 조리가 끝날때까지 기다려 주세요.
 - 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.
 - 8 플로트밸브가 올라와 있는 압력상태에서는 뚜껑을 열지 마십시오. 조리가 종료되면 압력 밸브를 “Venting(배출)”로 돌려주세요. 압력밸브 위로 뜨거운 증기가 배출되기 때문에 밸브 위로 얼굴이나 손을 가까이 하지 마시고 긴도구(집게, 수저)를 이용해 주세요.
 - 9 증기가 완전히 배출되면 플로트밸브가 내려갑니다. 플로트밸브가 내려간 후 뚜껑을 짤랑 소리가 날 때까지 시계 반대 방향으로 돌려 열어주세요. 조리가 완료된 음식을 꺼내주세요.

조작버튼 안내



- | | |
|-------------------------------|---|
| Pressure Cook
압력요리 | 찌거나 삶는 요리 시 선택해주세요. |
| Rice
밥 | 쌀의 양에 따라 8분~15분간 조리할 수 있어요. |
| Meat
육류 | 육류, 생선류, 해산물류 등을 조리 시 선택해주세요. |
| Multigrain
잡곡 | 곡물의 질감에 따라 압력 강도와 시간을 선택하여 조리할 수 있어요. |
| Bean
콩요리 | 오랜 시간이 걸리는 콩류 또는 건나물 등을 조리 시 선택해주세요. |
| Porridge
죽 | 곡물을 오래 끓여 무르익게 만드는 조리 시 선택해주세요. |
| Soup
국/스프 | 수분이 많은 국이나 수프 요리 조리 시 사용해주세요. |
| Steam
찜 | 낮은 온도로 오랜 시간 조리 시 선택해주세요. |
| Slow Cook
슬로우쿡 | 발효유를 조리 시 선택해주세요. |
| Yogurt
요거트 | 육류를 진공 포장후 일정한 온도의 물에서 장시간 음식을 데우는 조리 시 사용해주세요. |
| Sous Vide
수비드 | 다양한 재료를 볶거나 구울 시 선택해주세요. |
| Pressure Level
압력강도 | 압력강도는 저압, 고압 두 단계로 조절하여 사용해주세요. |
| Keep Warm
보온 | 일정온도를 유지할 시 선택해주세요. |
| Delay Start
예약취사 | 원하는 시간으로 조리를 예약할 때 사용해주세요. |
| - + | 각 기능의 조리시간을 조절할 수 있어요. |
| Cancel
취소 | 조리 기능을 중지 시 사용해주세요. |

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 "후지기"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 순으로 조정하십시오. 콩류 식품을 조리할 때는 자연스럽게 증기가 배출 되도록 하십시오. 건조된 콩은 물에 완전히 잠기도록 하십시오.
	중 (Normal)	00:30	부드러운 질감	
	강 (More)	00:40	매우 부드러운 질감	
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	

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

스마트 프로그램	설정	설정조리시간	요리의 종류	사용 방법
잡곡 Multigrain	약 (Less)	00:20	현미, 검은콩, 병아리콩 등	곡물 및 원하는 질감에 따라 "약 (Less)" 혹은 "중 (Normal)"을 선택하십시오. "강 (More)"는 60분의 압력 조리 전에 45분간 따뜻한 물에 담가 불린 후 시작 시작하십시오.
	중 (Normal)	00:40	현미, 녹두 등	
	강 (More)	01:00	거친 곡물, 잡곡, 콩	
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 놓고 제품의 구성품인 스테인레스 내솥 찜기를 넣고 그 위에 음식을 올려 조리 하십시오. 음식이 너무 오래 익지 않도록 하기 위해 조리 후 빠른 증기 배출 방법을 사용 하십시오. *압력밸브를 Venting(배출)로 이동 시켜 증기를 빠르게 배출하는 방법
	중 (Normal)	00:10	생선 및 해산물	
	강 (More)	00:15	육류	
압력요리 Pressure Cook	약 (Less)	00:20	원하는 압력강도와 조리시간 설정	"압력강도(Pressure)"를 눌러 "고압(High Pressure)", "저압(Low Pressure)"을 설정하십시오. 조리 시간을 조정하도록 +/- 버튼을 사용하십시오. 요리의 종류에 따라 적절히 시간을 조정하십시오.
	중 (Normal)	00:35		
	강 (More)	00:45		

- * 조리 시간을 임의로 조정 한 후 다시 초기 설정된 시간으로 리셋하고자 하는 경우 해당하는 조리 버튼을 빼 소리가 날때까지 길게 눌러주세요.
- * 전체 조리 버튼을 스마트 프로그램에서 설정된 시간으로 리셋하고자 하는 경우 취소(Cancel) 버튼을 빼 소리가 날때까지 길게 눌러주세요.
- * 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 (압력 기능 비사용 조리 버튼)

스마트 프로그램	설정	설정조리시간	요리의 종류	사용 방법
슬로우쿡 Slow Cook	약 (Less)	08:00	일반적인 슬로우쿡커의 Low(약) 설정	압력밸브가 "Venting(배출)" 위치에 세팅 되게 하십시오. 경우에 따라, 슬로우쿡을 위해 유리 뚜껑을 사용하십시오.
	중 (Normal)	06:00	일반적인 슬로우쿡커의 Medium(중) 설정	
	강 (More)	04:00	일반적인 슬로우쿡커의 High(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)	00:30	굽기, 소테	
	강 (More)	00:30	볶기	
요거트 Yogurt	약 (Less)	24:00	저온 발효	우유는 저온살균을 위해 최소 72°C가 되어야 합니다. 저온 살균된 우유는 43°C 아래로 식혀주십시오. 기본 8시간 정도 발효를 시켜야 하며, 더 긴 시간을 발효 시키면 특 쏘는 맛의 요거트를 만들 수 있습니다.
	중 (Normal)	08:00	유산균 넣은 발효	
	강 (More)	Boil	저온 살균 우유	

* 비압력 조리시에는 압력밸브가 "Venting(배출)"에 위치하고 있는지 확인하십시오.

수비드 조리 방법

1. 내솥에 스테인레스 짬기를 놓습니다.
2. 내솥 한쪽 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 잠금니다.
압력밸브가 "Venting(배출)" 위치에 있는지 확인하십시오.
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 빠 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 빠 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 예상 시간은 물의 양과 온도에 따라 자동 설정됩니다.
5분~30분 이상 소요될 수 있습니다.

12. 본체에 뚜껑을 덮고 시계 방향으로 돌려 잠금니다.
*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 설정온도 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.

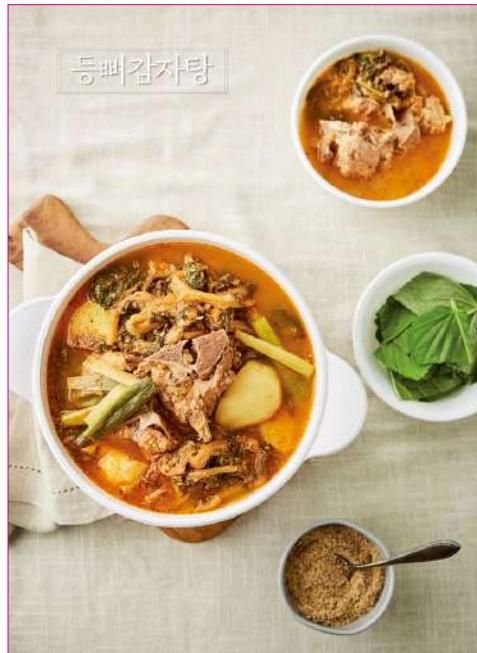
14. 요리가 완료되면 "End"가 표시됩니다.
본체의 뚜껑을 열고 조심스럽게 조리용 비닐팩을 물에서 꺼냅니다.

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 것)은 풍미를 살리는 훌륭한 방법입니다.
먼저 고기를 턱탁 두드려 물기를 없앤 후 내솥에 넣어 볶음(Sauté)
기능으로 겉면을 바삭하게 구워줍니다.



레시피 사용 설명서



* 가이드북의 레시피 외에 인스턴트팟을 이용한 다양한 레시피는 instantpot.co.kr을 참고해 주세요.



총 조리시간

총 조리시간은 재료를 넣은 뒤 인스턴트팟에 예열 및 조리하는 총 소요시간이에요.

양념

해당 메뉴에 맛을 내기 위해서 쓰이는 재료를 말해요

양념장, 소스

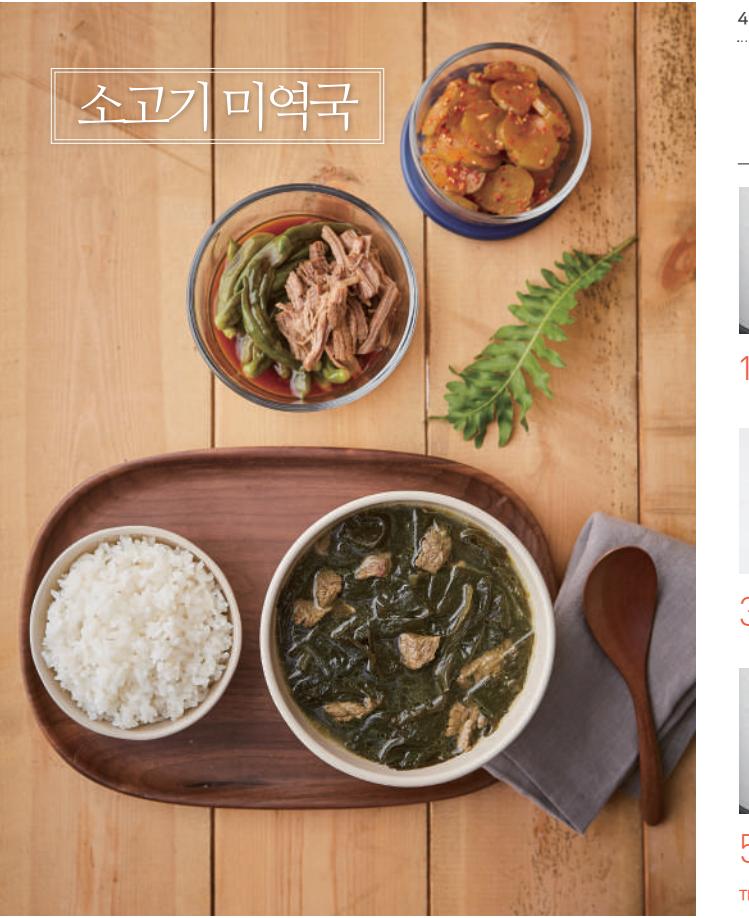
음식을 만들기 전에 미리 섞어 놓으면 좋은 양념입니다.
미리 섞어두면 숙성되면서 맛이 어우러져 더 깊은 맛을 내요.
재료에 +로 표시되어 있다면 미리 섞어두세요.

재료 준비

메뉴를 만들 때 꼭 필요한 재료입니다.
필수 재료는 요리에 필요한 핵심 재료예요.
빼짐없이 준비해주세요.
선택 재료는 비슷한 재료로 대체하거나 생략 가능해요.
입맛에 따라 준비해주세요.

TIP

조리 시 알아두면 유용한 정보와 보관방법,
시간을 알려드려요.



소고기 미역국

4인분

총 조리시간 40분

필수 재료 소고기(국거리용 400g), 건미역(50g)	양념 참기름(1T), 국간장(2T), 다진 마늘(1t)
---	--

1 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을 10분으로 설정하고,

2 인스턴트팟에 참기름(1T)을 두른 뒤 소고기를 넣어 겉면이 고루 익도록 볶고,

3 조리가 완료되면 물(1.8L), 국간장(2T), 다진 마늘(1t)을 넣고,

4 흐르는 물에 건미역을 씻어 부숴 넣고,

5 뚜껑을 닫은 뒤 국/Soup 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요.

6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,
TIP 예열시간은 20분 정도 소요되요.
압력강도는 고압으로 선택해요.



갈비탕

4인분

총 조리시간 1시간 10분

필수 재료 소고기(갈비탕용 1.5kg)	육수 재료 무(1토막=150g), 마늘(8쪽), 양파(½개), 대파(1대), 다시마(1장=10×10cm), 청주(100ml)	양념 국간장(3T), 소금(1T), 후춧가루(약간)
---------------------------------	---	--

1 소고기는 찬물에 2~3시간 정도 담가 냏물을 뺀 뒤 기름 부위는 가위로 자르고,

2 인스턴트팟에 손질한 소고기를 넣은 뒤 소고기가 잡길 만큼 물을 붓고,

3 볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤 조리시간을 20분으로 설정해 소고기를 삶고,

4 조리가 완료되면 소고기는 체에 밭쳐 진진 뒤 흐르는 물에 행구고,

5 인스턴트팟에 데친 소고기와 물(2.2L), 육수 재료를 넣은 뒤 국/Soup 기능을 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,
TIP 예열시간은 20분 정도 소요되요.
압력강도는 고압으로 선택해요.

6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 양념하고 그릇에 담아 마무리.
TIP 무는 날자하게 쟁고, 쪽파는 승송 쟁어 올려요.



안동찜닭

4인분

필수 재료
닭(볶음탕용 1kg), 양파(½개),
감자(2개), 대파(20cm),
자른 건고추(2개)

선택 재료
당근(½개), 깻잎(10장),
중국 당면(100g)

양념장
설탕(5t), 맛술(3t),
간장(8t), 다진 마늘(1t),
다진 생강(1t), 물엿(1t),
굴소스(1t), 블랙커피가루(1t)

총 조리시간 45분

1 닭은 흐르는 물에 깨끗이 씻어 기름기를 제거하고,

2 양파, 감자, 당근, 깻잎은 큼직하게 썰고, 대파는 어슷 썰고,

3 인스턴트팟에 양파, 감자, 당근, 닭, 중국 당면, 양념장, 물(360ml)을 넣고,

4 뚜껑을 닫고 찜(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정한 뒤 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요.

5 뚜껑을 열고 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을 5분으로 설정한 뒤 자른 건고추, 깻잎, 대파를 넣어 조리고,

6 조리가 완료되면 그릇에 담아 마무리.



콩국수

4인분

필수 재료
백태(200g),
잣(60g), 소금(400g)

선택 재료
빙울토마토(5개),
오이(1개)

양념
참깨(약간),
소금(약간)

총 조리시간 1시간

1 인스턴트팟에 씻은 백태, 물(720ml)을 넣고 뚜껑을 닫은 뒤 콩요리(Bean) 기능을 선택해 조리시간을 40분으로 설정하고,
TIP 예열시간은 20분 정도 소요돼요.
압력강도는 고압으로 선택해요.

2 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고, 흐르는 물에 여려번 비벼 콩껍질을 벗기고,

3 믹서에 약힌 콩과 잣, 물(360ml)을 넣어 곱게 갈아 냉장실에 넣어 차게 두고,

4 볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을 10분으로 설정하고,

5 냄비에 넉넉하게 물을 부은 뒤 끓여오르면 소면을 넣어 7~8분간 삶아 견저 찬물에 헹구고,
TIP 중간 불에서 끓여오르면 찬물(½컵)을 부어 다시 끓여오를 때까지 삶아주세요.

6 그릇에 소면을 담아 콩물을 붓고 빙울토마토와 채 쌈 오이를 올린 뒤 참깨를 뿌려 마무리.
TIP 기호에 따라 소금(약간)을 넣어 드세요.



고등어 무조림

4인분

총 조리시간 35분

필수 재료	선택 재료	양념장
손질 고등어(3마리), 쌀뜨물(900㎖), 무(300g), 감자(2개), 다시마(1장=10×10cm)	양파(½개), 대파(1대), 풋고추(1개), 홍고추(1개)	설탕(1T)+고춧가루(3T)+ 멥쌀(2T)+간장(3T)+ 다진 마늘(1T)+고추장(1½T)+ 참기름(1T)+후춧가루(약간)

1 고등어는 쌀뜨물에 20분간 담가둔 뒤
흐르는 물에 깨끗이 씻어 물기를 털고,
2 양념장을 만들고,
3 무는 반달 모양으로 도톰하게 썰고,
감자, 양파는 겹길을 1cm 두께로 썰고,
대파와 고추는 어슷 썰고,
4 인스턴트팟에 무, 감자, 고등어, 양파,
양념장 순으로 올린 뒤 물(100㎖)을 붓고,
5 뚜껑을 닫고 육류(Meat) 기능을 선택해
조리시간은 10분 정도 소요돼요...
입력강도는 고압으로 선택해요.
6 뚜껑을 열고 어슷 썬 대파와 고추를 넣은 뒤
볶음(Sauté) 기능을 선택해 조리시간을
5분으로 설정하고 자작하게 조려 마무리.

TIP 예열시간은 10분 정도 소요돼요...
입력강도는 고압으로 선택해요.



소갈비찜

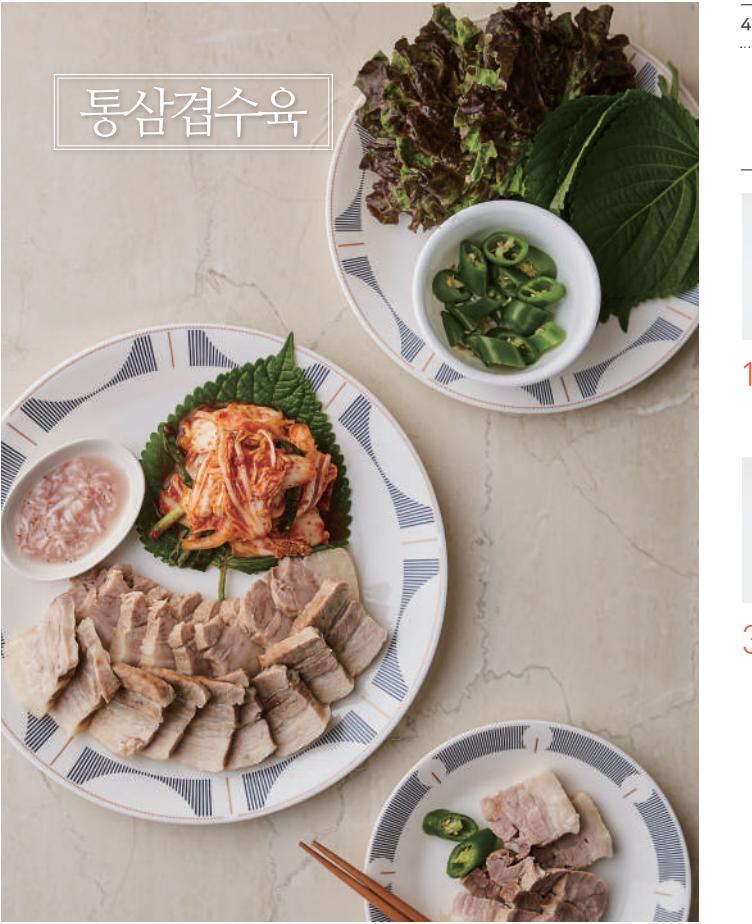
5~6인분

총 조리시간 1시간 20분

필수 재료	양념장
소고기(갈비찜용 2kg), 당근(1개), 건표고버섯(4개), 간 밤(10개)	설탕(6T)+간장(120mL)+ 멥쌀(6T)+다진 마늘(3T)+다진 파(4T)+청기름(1T)

1 소고기에 붙은 지방을 제거한 뒤 소고기가
침길 만큼 찬물을 부어 반나절 팅물을 빼고,
2 당근은 밤 크기로 모서리를 둥글게 돌려 꺾고,
3 인스턴트팟에 팅물을 넣고
볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤 조리시간을
10분으로 설정해 볶고,
4 조리가 완료되면 지단을 제외한 모든 재료와
양념장을 넣어 물(360㎖)을 붓고,
5 뚜껑을 닫은 뒤 펠(Steam) 기능을 선택해
조리시간을 50분으로 설정하고,
6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해
압력을 충분히 배출하고 뚜껑을 열어
그릇에 담고 달걀지단을 올려 마무리.
TIP 떠오른 기름을 제거하면 맛이 더 깔끔해져요.

TIP 배즙 대신 시판 배 음료 또는 피인애플즙을 사용해도 좋아요.



통삼겹수육

4인분

총 조리시간 50분

필수 재료
돼지고기(통삼겹살 800g)

고기 삶는 재료
소주(50ml), 된장(1T), 마늘(2쪽), 생강(1틀), 대파 초록 부분(1대), 통후추(5알), 월계수잎(2장)

예열 30분

조리 20분

- 1 인스턴트팟에 물(500ml), 돼지고기, 고기 삶는 재료를 넣고,
- 2 뚜껑을 닫은 뒤 챙(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정하고,
TIP 압력기도는 고압으로 선택해요.
TIP 부드러운 식감을 좋아하시면 조리시간을 10분 더 추가해주세요.
- 3 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고,
- 4 돼지고기를 건져 한 김 식히고 1cm 두께로 썰어 마무리.



달걀찜

2~3인분

총 조리시간 40분

필수 재료
달걀(6개), 다시마 육수(100ml)
Tip 찬물(100ml)에 다시마(1장=5×5cm)를 넣어 30분간 우려 사용해요.

양념
미술(1T), 설탕(1T), 소금(0.5t)

- 1 달걀은 고루 푼 뒤 체에 두세 번 거르고,
- 2 체에 거른 달걀물을 다시마 육수와 양념을 넣고,
- 3 내열용기에 고루 나누어 담은 뒤 포일을 덮고 용기의 2/3치점까지만 부어요.
- 4 인스턴트팟에 물(600ml)을 부은 뒤 스테인레스 챔기 위에 달걀물을 올리고,
- 5 뚜껑을 닫은 뒤 슬로우쿡(Slow Cook) 기능을 선택해 조리시간을 30분으로 설정하고,
- 6 조리가 완료되면 뚜껑을 열고 내열용기를 꺼낸 뒤 한 김 식혀 마무리.



고구마찜

3인분 총 조리시간 30분

필수 재료
고구마(6~7개=1kg)

- 1 고구마는 겹침째 깨끗하게 씻고,
- 2 인스턴트팟에 스테인레스 찜기를 넣고,
- 3 물(350㎖), 고구마를 넣고,
- 4 뚜껑을 닫은 뒤 찜(Steam) 기능을 선택해 조리시간을 20분으로 설정하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요
- 5 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고 뚜껑을 열어 고구마를 꺼내 마무리.



11개 기준 총 조리시간 1시간

필수 재료
달걀(11개)

소금(1t)+물(400ml)+식초(1t)

- 1 인스턴트팟에 스테인레스 찜기를 넣은 뒤 달걀을 올리고,
- 2 소금물을 붓고,
- 3 뚜껑을 닫은 뒤 찜(Steam) 기능을 선택하고 조리시간을 60분으로 설정하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요
- 4 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고 그릇에 담아 마무리.

TIP 푸드한 식감과 질은 색의 구운 달걀을 원한다면 같은 방법으로 한번 더 볶아세요.
TIP 스테인레스 찜기를 사용하면 인스턴트 팟 내 손이 긁힘을 최소화 시킬 수 있어요. 긁힘이 우려되는 재료를 조리할 땐 스테인레스 찜기를 꼭 사용하세요.



요거트

600~700ml

총 조리시간 8시간 15분

필수 재료
우유(1000ml),
플레인 요거트(80g)

1 인스턴트팟에 우유를 넣고,
2 뚜껑을 닫은 뒤 요거트(Yogurt) 기능을
눌러 boil을 설정해 우유를 데우고,
3 데운 우유에 플레인 요거트를 넣어
고루 젓고,
4 뚜껑을 닫은 뒤 요거트(Yogurt) 기능을
선택해 조리시간을 8시간으로 설정하고,
5 조리가 완료되면 요거트는 한 김 식혀
용기에 담아 마무리.
TIP 완성된 요거트는 열탕 소독한 내열 용기에 담아 냉장 보관해요.
TIP 냉장 보관한 요거트는 5일 이내에 먹는 게 좋아요.



쇠고기 채소죽

700ml X 1병 분량

총 조리시간 55분

필수 재료
당근(1/4개), 애호박(1/3개),
다진 소고기(60g), 쌀(90g)

양념
참기름(1T), 소금(0.5t)

1 당근, 애호박은 잘게 썰고,
2 볶음(Saute) 기능을 선택한 뒤 조리시간을
5분으로 설정해 참기름(1T)을 두르고,
3 다진 소고기와 순질한 채소를 넣어 3분간
볶고,
4 쌀을 넣어 2분간 더 볶은 뒤 물(700ml),
소금(0.5t)을 넣고,
5 뚜껑을 닫은 뒤 죽(Porridge) 기능을 선택해
조리시간을 30분으로 설정하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요.
6 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로
이동해 압력을 충분히 배출한 뒤
고루 저어 마무리.



잡채

3인분

총 조리시간 12분

필수 재료	선택재료	양념
파프리카 (빨강,노랑,주황 각각 ¼개씩) 돼지고기(등심 150g) 당면(200g)	표고버섯(1개) 느타리버섯(30g)	소금(0.5T), 설탕(2T), 간장(2T), 풀(1T), 참기름(약간), 후춧가루(약간)

1 파프리카는 도톰하게 채 썰고,
표고버섯은 모양대로 도톰하게 채 썰고,
느타리버섯은 밑동을 자른 뒤 날날이 가르고,
돼지고기는 도톰하게 채 썰고,

2 인스턴트팟에 당면을 넣은 뒤 물(250ml)에
참기름과 후춧가루를 제외한 양념을
넣어 뚜껑을 닫고,

3 압력요리(Pressure Cook)버튼을 누르고
압력강도는 고압, 조리시간은 2분으로 설정한
뒤 당면을 삶아 끼내고,

4 뚜껑을 열고 인스턴트팟에 사용유(IT)를 돌려
볶음(Sauté) 기능을 선택해
조리시간을 10분으로 설정하고,

5 돼지고기를 넣어 반 정도 익을 때까지 볶다가
손질한 채소를 넣어 삶은 뒤 볶은 당면을 넣고
참기름, 후춧가루로 간해 마무리.



소고기 장조림

4인분

총 조리시간 1시간 20분

필수 재료	선택 재료	양념장
소고기(우둔살 600g), 마늘(8쪽)	삶은 달걀(3개) 꽈리고추(10개)	설탕(3T)+ 청주(100ml)+ 간장(150ml)

1 소고기는 찬물에 20분간 담가 껍물을 뺀 뒤
8분간하고,

2 꽈리고추는 꼭지를 뗀 뒤
꼬치로 구멍을 내고,

3 인스턴트팟에 껍물을 뺀 소고기와
물(400ml)을 넣은 뒤 양념장을 넣고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해,
조리시간을 30분으로 설정하고,

4 뚜껑을 닫은 뒤 육류(Meat) 기능을 선택해
압력강도는 고압으로 선택해,
조리시간을 30분으로 설정하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요.

5 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해
압력을 충분히 배출한 뒤 뚜껑을 열고,

6 마늘, 삶은 달걀, 꽈리고추를 넣고
볶음(Sauté) 기능을 선택한 뒤
조리시간을 20분으로 설정해 마무리.
TIP 떄오른 기름을 걷어내면 국물 맛이 더 깊끔해요.



수비드 동파육

총 조리시간 3시간 30분

3인분

필수 재료
통삼겹살(600g), 황설탕(5T), 전분물(2)

선택재료
청경채(2개)

소스 재료
설탕(2), 소주(2컵), 진간장(1/2컵), 노두유(3),
굴소스(2), 참기름(0.5큰술),
양파(1/2개), 대파(1대), 마늘(4쪽), 생강(1톨),
통후추(1T), 팔각향(1개)

1 삼겹살은 10cm 두께로 썰고, 청경채는 4등분하고,

2 삼겹살은 끓는 물(4컵)에 1분간 데쳐 견진 뒤 황설탕(5T)을 문히 중간 불로 달군 팬에 노릇하게 구워 꺼내고,

3 소스 재료와 구운 삼겹살을 지퍼백에 넣어 잘 밀봉하고,
TIP 진공포장기를 사용해 밀봉하면 더 좋아요.

4 인스턴트팟에 물(1.5L)을 부은 뒤 수비드 기능을 선택해 "+/-" 버튼으로 80°C로 설정하고 수비드 버튼을 다시 눌러 "+/-" 버튼으로 3시간 조리시간을 설정하고,

5 예열이 끝난 뒤 빠 소리가 나면 밀봉한 팟에 삼겹살과 양념을 부은 뒤 볶음(Sauté) 기능을 선택하고 조리시간을 10분으로 설정한 뒤 끓어오르면 청경채와 전분물(2T)을 넣고 농도를 맞춰 마무리.
TIP 전분과 물은 1:2 비율로 섞어 사용해요.

6 팟에 삼겹살과 양념을 부은 뒤 볶음(Sauté) 기능을 선택하고 조리시간을 10분으로 설정해 소고기와 순질한 채소를 넣고,



수비드 스테이크

총 조리시간 1시간 20분

2인분

필수 재료
소고기(살치살 400g)

선택재료
그린빈스(30g),
방울토마토(6개),
살lett(2개),
방울양배추(3개)

밀간
로즈mary(2줄기),
올리브유(4T),
소금(1t),
후춧가루(약간)

양념
식용유(1T)

1 소고기는 밀간해 지퍼백에 넣어 잘 밀봉하고,
TIP 진공팩을 넣어 진공포장기를 사용해 밀봉하면 더 좋아요.

2 방울토마토는 꼬리를 떼고, 살lett과 방울양배추는 2등분하고,

3 인스턴트팟에 물(1.5L)을 부은 뒤 수비드 기능을 선택해 "+/-" 버튼으로 65°C로 설정하고 수비드 버튼을 다시 눌러 "+/-" 버튼으로 50분 조리시간을 설정하고,

4 예열이 끝난 뒤 빠 소리가 나면 밀봉한 소고기를 넣고 뚜껑을 잠그고,
TIP 조리가 완료되면 소고기를 꺼내고 물을 비워주세요.

5 팟에 식용유(1T)를 두른 뒤 볶음(Sauté) 기능을 선택하고 조리시간을 10분으로 설정해 소고기와 순질한 채소를 넣고,

6 2분간 더 구운 뒤 그릇에 담아 마무리.
TIP 스테이크소스나 씨거지를 올려 먹어 맛있어요.



삼계탕

2인분

총 조리시간 57분

필수 재료	선택재료	양념
닭(영계 2마리=1kg), 찹쌀(500g), 수삼(2뿌리)	은행(30g), 빙(6알), 대추(6알), 마늘(6쪽), 대파(20cm)	소금(약간), 후춧가루(약간)

조리 단계

- 닭은 흐르는 물에 겉과 속을 깨끗이 씻은 뒤 꼬리와 지방을 잘라내고,
- 닭 뱃속에 은행, 빙, 대추, 마늘, 찹쌀을 넣고,
- 한쪽 다리에 칼집을 낸 뒤 다른쪽 다리를 넣어 서로 엎갈리게 꺼고,
- 인스턴트팟에 닭, 수삼, 물(900ml)을 넣고,
TIP 물에 달이 꽂 질길 수 있도록 해주세요.
- 뚜껑을 닫은 뒤 압력요리(Pressure Cook) 기능을 선택해 조리시간을 25분으로 설정하고,
TIP 압력강도는 고압으로 선택해요.
TIP 폭 무른 식감을 좋아하시는분은 조리시간을 5분 더 추가해주세요.
- 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출한 뒤 그릇에 담고 대파를 쟁송 썰어 올려 마무리.
TIP 기호에 맞게 소금, 후춧가루를 넣어 드세요.



치즈케이크

지름 20cm x 1판 분량

총 조리시간 45분

쿠키재료	크림치즈 필링 재료	필수 재료
다이제스티브(6개), 버터(45g),	크림치즈(227g), 설탕(125g), 플레인 요거트(125g), 달걀(1개), 전분(8g)	지름 20cm 원형 케이크틀

조리 단계

- 비닐봉지에 다이제스티브를 담아 밀대로 밀어 곱게 부순 뒤 버터를 넣고 고루 섞어 쿠키자를 만들고,
- 전분을 제외한 크림치즈 필링 재료는 설탕이 녹을 때까지 고루 섞은 뒤 마지막에 전분을 넣어 섞고,
- 케이크틀에 쿠키자를 도톰하게 깔아 크림치즈 필링을 붓고,
- 인스턴트팟에 스테인레스 점기를 넣고 물(250ml)을 부은 뒤 포일로 덮은 케이크틀을 올리고,
- 뚜껑을 닫은 뒤 압력요리(Pressure Cook) 버튼을 누르고 압력강도는 고압, 조리시간을 35분으로 설정하고,
TIP 생과일을 곁들여 먹어도 좋어요.
- 조리가 완료되면 압력밸브를 배출로 이동해 압력을 충분히 배출하고 꺼내 실온에서 20분간 식힌 뒤 틀에서 분리하고 냉장실에서 보관해 마무리.



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 98길 8길 8층
고객센터 : 02-2670-7800