

Instant Pot®

PRO™

MULTI-USE PRESSURE COOKER

인스턴트팟 멀티압력쿠커 프로



사용 설명서

- 3 중요 안전사항
- 9 제품, 부품, 구성품
- 11 시작하기
- 13 압력 조리
- 17 조작 패널
- 21 압력 제어 기능
- 26 요리하기
- 45 좋아하는 프로그램 사용하기
- 46 관리, 세척, 보관
- 53 제품 보증서
- 56 연락처



instantpot.co.kr

인스턴트팟 사이트

instantpot.co.kr 에서 사용 방법과 다양한 팁을 참고하세요.

목차

주요 안전사항	3
특별 전원 코드 세트	8
제품 사양	8
제품, 부품, 구성품	9
시작하기	11
초기 설정	11
시운전 방법	12
압력 조리	13
조작 패널	17
상태 메시지	19
요리하기	26
스마트 프로그램 개요	26
압력요리 & 밥	27
찜	30
볶음	32
디글레이징	33
슬로우쿡	34
수비드	35
요거트	40
베이킹	43
보온	44
좋아하는 프로그램 사용하기	45
관리, 세척, 보관	46
문제 해결	50
제품 보증서	53
제품등록 안내	54

중요 안전사항

전자 제품을 사용할 때, 기본 안전사항을 따라야 합니다.

1. 제품을 작동하기 전에 모든 설명서, 안전사항 및 경고 사항을 읽어보십시오. 이러한 안전사항과 설명서를 따르지 않으면 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.
2. 인스턴트팟 프로 멀티 쿠키 본체에는 정품 인스턴트팟 프로 뚜껑만 사용하십시오. 다른 압력 조리기의 뚜껑을 사용하면 부상이나 피해를 입을 수 있습니다.
3. 가정용으로만 사용하고 상업적 용도로 사용하지 마십시오. 원래 용도 이외의 목적으로 제품을 사용하지 마십시오.
4. 조리대에서만 사용하십시오. 제품은 평평하고 안정적인 불연성 소재의 표면에서만 사용하십시오.
 - 제품 아래쪽의 통풍구가 막힐만한 장소에 두지 마십시오.
 - 제품을 뜨거운 레인지 위에 두지 마십시오.
5. 외부의 열기로 제품이 손상될 수 있습니다.
 - 제품을 뜨거운 가스 버너, 전기 버너, 가열된 오븐에 올려놓거나 가까이 두지 마십시오.
 - 제품을 물이나 불꽃 근처에서 사용하지 마십시오.
 - 야외에서 사용하지 마십시오. 직사광선을 피하십시오.
6. 제품의 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 들거나 옮길 때는 반드시 양쪽 손잡이를 사용하십시오.
 - 압력 기능이 작동하는 중에는 제품을 옮기지 마십시오.
 - 조리 중이거나 조리가 끝난 직후에 구성품을 만지지 마십시오.
 - 제품이 작동 중일 때는 뚜껑의 금속 부분을 만지지 마십시오. 부상을 입을 수 있습니다.
 - 뜨거운 구성품을 분리할 때와 내솜을 만질 때는 반드시 손에 적절한 보호장구를 착용하십시오.
 - 뜨거운 구성품은 반드시 내열 소재 표면이나 핫 플레이트 위에 놓으십시오.

⚠ 경고

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오.
안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

중요 안전사항

7. **⚠ CAUTION** 분리형 내솜에 재료가 가득 차 있으면 매우 무거울 수 있습니다.
멀티 쿠키 본체에서 내솜을 들어올릴 때 화상을 입지 않도록 주의하십시오.
 - 내솜에 뜨거운 음식, 뜨거운 기름, 기타 뜨거운 액체가 들어있을 때는 극도로 주의하십시오.
 - 작동하는 중에는 제품을 옮기지 말고 뜨거운 기름을 버릴 때는 극도로 주의하십시오.
8. 음식을 지나치게 많이 채우면 압력 배출 파이프가 막혀 과도한 압력이 발생할 수 있습니다.
 - 내솜에 표시된 **Max PC 눈금선(Max PC Fill)** 이상 채우지 마십시오.
 - 쌀이나 건조 채소처럼 조리 중에 불어나는 식품을 조리할 때는 내솜에 표시된 **1/2(Half Fill)** 눈금선 이상 채우지 마십시오.
9. **⚠ WARNING** 본 제품은 압력 상태로 조리합니다. 제품 내부의 압력은 위험할 수 있습니다.
제품이 자연스럽게 감압 상태가 되거나 압력이 전부 배출될 때까지 열지 마십시오.
제품을 잘못 사용하면 화상, 부상 또는 재산 피해를 입을 수 있습니다.
 - 제품을 작동하기 전에 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오. **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑** 부분을 참고하십시오.
 - 압력 밸브나 플로트 밸브를 천이나 다른 물체로 덮거나 막지 마십시오.
 - 제품이 감압 상태가 되고 내부 압력이 전부 배출되기 전에는 열지 마십시오. 압력 상태에서 제품을 강제로 열면 뜨거운 내용물이 갑자기 쏟아져나올 수 있으며 화상이나 부상을 입을 수 있습니다.
 - 제품이 작동 중이거나 압력이 남아있을 때 얼굴, 손 또는 노출된 피부를 압력 밸브나 플로트 밸브에 대지 마십시오.
 - 뚜껑을 분리하면 열기와 증기가 배출될 수 있으므로 뚜껑을 분리할 때 제품 위로 몸을 기울이지 마십시오.
 - 예열이나 조리 중에 압력 밸브나 플로트 밸브에서 증기가 3분 이상 일정하게 배출될 경우에는 제품을 끄십시오.
 - 뚜껑 사이에서 증기가 새어 나오면 제품을 끄고 실리콘 패킹이 제대로 설치되어 있는지 확인하십시오. **압력 제어 기능: 실리콘 패킹** 부분을 참고하십시오.
 - 인스턴트팟 멀티 쿠키 본체에서 뚜껑을 강제로 분리하지 마십시오. **압력 배출** 부분을 참고하십시오.

⚠ 경고

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오.
안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

중요 안전사항

10. 껍질이 있는 육류(예: 케이싱이 들어 있는 소시지)는 가열할 때 껍질이 부풀 수 있습니다. 껍질이 부풀어 있을 때 찌르지 마십시오. 열탕 화상을 입을 수 있습니다.
11. 반죽처럼 물렁하거나 걸쭉한 음식 또는 지방이나 기름기가 많은 음식을 압력 조리하면 뚜껑을 열 때 내용물이 튀 수 있습니다. **압력 배출 방법** 부분을 참고하십시오.
12. 내솥에 지나치게 큰 음식이나 금속 조리 기구를 넣지 마십시오. 화재가 발생하거나 부상을 입을 위험이 있습니다.
13. 사용 전후에는 항상 적절하게 관리하십시오.
 - 압력 밸브, 압력 배출 파이프, 압력 안전 장치, 플로트 밸브가 막혀있지 않은지 확인하십시오.
 - 내솥을 멀티쿠커 본체에 넣기 전에 물기나 음식물 찌꺼기가 남아있지 않은지 확인하십시오.
 - 제품의 열이 식은 후에 세척 또는 보관하십시오.
14. 이 제품으로 튀김 요리를 하거나 기름을 넣고 압력 튀김을 하지 마십시오.
15. 연결을 분리하려면 **Cancel(취소)** 버튼을 누른 후 전원 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 제품을 사용하지 않을 때, 부품이나 구성품을 설치하거나 분리할 때, 세척 전에는 항상 플러그를 빼십시오.
16. 제품과 전원 코드를 주기적으로 점검하십시오. 손상된 코드나 플러그가 달려 있는 제품, 제품이 잘못 작동한 후, 제품이 떨어졌거나 손상된 경우에는 제품을 작동하지 마시고 고객센터 이메일 corellebrands@naver.com 또는 고객센터 02)2670-7800 로 문의하십시오.

⚠ 경고

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오.
안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

중요 안전사항

17. 음식물이 넘치면 심각한 화상을 입을 수 있습니다. 전원 코드의 당김, 엉킴, 걸려 넘어짐 등으로 발생하는 위험을 줄이기 위해 짧은 전선이 제공됩니다.
 - 전원 코드를 테이블이나 선반 모서리에 걸쳐 두지 말고 레인지 위를 포함한 뜨거운 표면이나 불에 닿지 않게 하십시오.
 - 매립형 콘센트나 연장선을 연결하여 사용하지 마십시오.
 - 제품과 전원 코드를 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
18. Instant Brands™ Inc.가 공인한 정품이 아닌 구성품이나 부속품을 사용하지 마십시오. 제조사가 권장하지 않는 부품, 구성품이나 부가 장치를 사용하면 부상을 입거나 화재가 발생하거나 감전될 위험이 있습니다.
 - 압력이 썰 위험을 줄이려면 이 모델에 맞는 정품 스테인리스 인스턴트팟 내솜만 사용하십시오.
 - 분리형 내솜이 설치되지 않은 상태에서 제품을 사용하지 마십시오.
 - 부상이나 제품 손상을 방지하려면 정품 인스턴트팟 실리콘 패킹으로만 교체하십시오.
19. 제품의 구성품을 수리, 교체, 변경, 개조하지 마십시오. 감전이나 화재가 발생하거나 부상을 입을 수 있으며 보증이 무효화될 수 있습니다.
20. 안전장치를 함부로 조작하지 마십시오. 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.
21. 멀티쿠커 본체에는 전기 부속품이 포함되어 있습니다.
 - 감전을 방지하려면 다음 사항을 따르십시오.
 - 종류와 상관없이 액체를 멀티 쿠커 본체에 넣지 마십시오.
 - 전원 코드, 플러그 또는 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
 - 제품을 수돗물로 씻지 마십시오.
22. 220~240V, ~50~60Hz 이외의 전기 시스템에서 제품을 사용하지 마십시오.

⚠ 경고

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오.
안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

중요 안전사항

23. 제품에 전력 변환기나 어댑터를 연결해 사용하지 마십시오. 본 제품을 어린이나 신체, 감각 또는 지적 장애가 있는 분이 사용하지 않도록 하십시오. 어린이와 이런 분들 주위에서는 어떤 제품을 사용하든 특별히 유의하십시오. 어린이가 이 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오.
24. 기능이 작동 중에는 제품을 방치해 두지 마십시오. 본 제품에 외부 타이머 스위치나 별도의 원격 조종 장치를 절대 연결하지 마십시오.
25. 제품을 사용하지 않을 때 멀티쿠커 본체나 내솥 안에 다른 물건을 보관하지 마십시오.
26. 종이, 카드보드지, 플라스틱, 스티로폼, 나무 등 가연성 물질을 멀티 쿠커 본체나 내솥에 넣지 마십시오
27. 제품에 포함된 구성품을 전자레인지, 오븐 토스터, 또는 야외 그릴에서 사용하지 마십시오.

본 설명서를 반드시 보관하십시오.

⚠ 경고

감전 위험. 접지 콘센트만 사용하십시오.

- 접지를 제거하지 마십시오.
- 어댑터를 사용하지 마십시오.
- 연장 코드를 사용하지 마십시오.

이러한 사항을 따르지 않을 경우 감전이나 심각한 부상을 입을 수 있습니다.

⚠ 경고

중요 안전사항 및 안전한 사용을 위한 중요 설명을 따르지 않으면 제품을 잘못 사용하는 것이므로 제품의 보증이 무효화될 수 있으며 심각한 부상을 입을 위험이 있습니다.

⚠ 경고

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오.
안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

중요 안전사항

특별 전원 코드 세트

안전 요건에 따라 전원 코드의 당김, 엉킴, 걸려 넘어짐 등으로 발생하는 위험을 줄이기 위해 짧은 전원 코드가 제공됩니다.

감전 위험을 줄일 수 있도록 가깝고 쉽게 연결할 수 있는 접지 콘센트에 전원 코드를 꽂으십시오.

제품 사양

제품의 모델명과 시리얼 번호를 확인하세요.



Pro 60[프로 60]

1000 - 1200W

220-240V~50-60Hz

5.7L

5.9 kg

cm: 33.0L × 32.2W × 32.5H

제품의 **모델명**은 멀티쿠커 본체 뒷면 전원 코드 근처에 부착되어 있는 은색 등급 라벨에 표시되어 있습니다.

제품의 **시리얼 번호**는 등급 라벨 옆의 흰색 스티커에 표시되어 있습니다.

⚠ 경고

본 설명서 전체 내용을 주의 깊게 읽고 향후 참고할 수 있도록 보관하십시오.
안전사항을 따르지 않을 경우 심각한 부상이 발생할 수 있습니다.

제품, 부품, 구성품

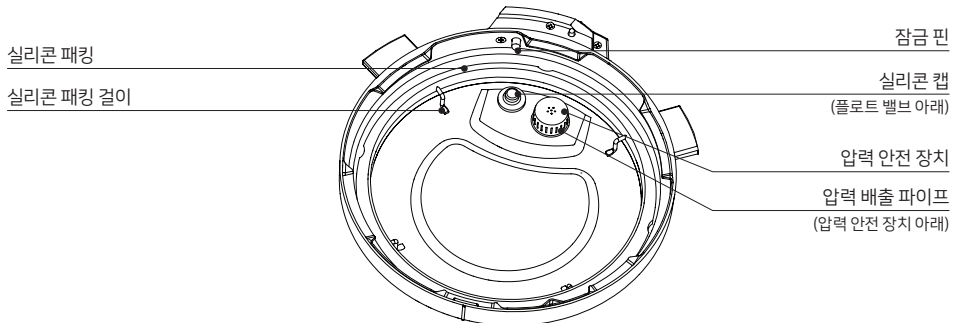
여러분의 새 인스턴트팟 프로를 사용하기 전에 모든 구성품이 포함되어 있는지 확인한 후
관리, 세척, 보관: 부품 설치 및 제거하기 부분에서 모든 부품이 어떻게 맞물리는지 살펴보십시오.

압력 조리기 뚜껑 위쪽

증기 배출부 구성



압력 조리기 뚜껑 아래쪽



이미지는 참고용이며 실제 제품과 상이할 수 있습니다.
항상 실제 제품을 확인하십시오.

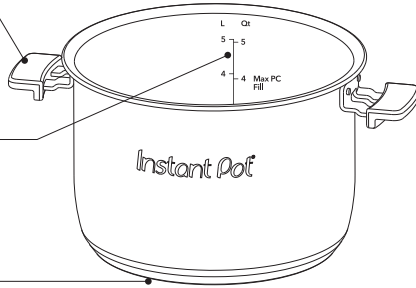
제품, 부품, 구성품

내솥

잡기 쉬운
실리콘 손잡이

용량 표시 눈금

평평한 바닥



인스턴트 탭: 조리기에서도 사용할 수 있으며 오븐에서 약 **230℃** 까지 견딜 수 있습니다! 내솥은 충격 결합 기술을 사용한 조리기구 등급의 통3중 바닥으로 되어 있습니다. 복잡한 용어같지만 사실 멀티 쿠키 본체부터 전기, 세라믹, 가스 또는 인덕션 쿡탑 등 거의 모든 도구에서 사용해도 된다는 의미입니다.

멀티 쿠키 본체

외솥

본체 손잡이

물고임 방지 배수로

스테인리스 표면

조작 패널

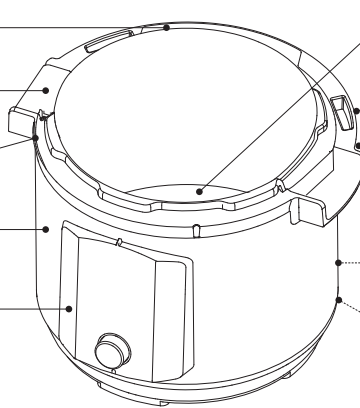
가열판
(내부)

뚜껑 꽃이

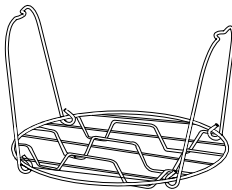
물받이
(뒤쪽)

전원 코드 꽃이
(뒤쪽)

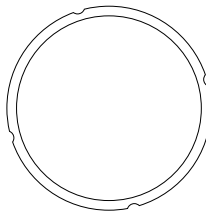
전원 코드
(뒤쪽)



구성품



찜기



실리콘 패킹 여분

이미지는 참고용이며 실제 제품과 상이할 수 있습니다.
항상 실제 제품을 확인하십시오.

시작하기

초기 설정

*"유일한 걸림돌은 실패에 대한 두려움이다.
요리할 때는 '아무려면 어때'라는 식의 태도가 필요하다."
- 줄리아 차일드*

1. 먼저 인스턴트팟 프로를 박스에서 꺼내세요!
2. 멀티 쿠키 내부와 주변에서 포장재를 제거하고 구성품을 빼서 모든 부품이 포함되어 있는지 확인하십시오. 전체 부품 종류는 **제품, 부품, 구성품** 부분을 참고하십시오.
* 내솜 아래쪽도 잊지 말고 확인하세요!
3. 내솜을 뜨거운 물에 주방 세제로 세척합니다. 따뜻하고 깨끗한 물로 행군 다음 내솜의 바깥면을 부드러운 마른 천으로 닦아 건조시키십시오.
4. 가열판을 부드럽고 마른 천으로 닦으면서 멀티 쿠키 본체에 포장재가 남아있지 않은지 확인하십시오.
* (스티커에 표시되어 있는 경우를 제외하고) 뚜껑의 안전 경고 스티커나 멀티 쿠키 본체 뒷면의 라벨을 제거하지 마세요!
5. 인스턴트팟 프로를 조리기 위에 올려 놓고 싶은 마음이 들 수 있지만 하지 마세요! 가연성 물질과 외부 열원에서 떨어진 안정적이고 평평한 표면에 멀티 쿠키 본체를 올려두세요.

누락되거나 손상된 부분이 있다면 고객센터에 문의하세요.

이메일 corellebrands@naver.com 또는 고객센터 02)2670-7800 으로 고객 관리 담당자에게 문의하시면 기쁜 마음으로 마법을 선사해 드리겠습니다!

더 알고 싶으신가요?

- **최초 시운전(워터 테스트)**을 하는 동안 **압력 조리 단계** 부분에서 마법이 어떻게 일어나는지 살펴보고 더 자세한 내용은 **압력 제어 기능** 부분을 읽어보세요!

⚠ 경고		
제품을 사용하기 전에 중요 안전사항을 읽으십시오. 안전한 사용을 위한 사항을 읽고 따르지 않으면 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.	제품을 조리기나 다른 제품 위에 놓지 마십시오. 외부의 열기로 제품이 손상될 수 있습니다.	부상이나 재산 피해를 입지 않으려면 제품 위에 물건을 올려 두거나 제품 뚜껑의 압력 밸브나 압력 안전 장치를 막지 마십시오.

시작하기

시운전 (워터 테스트) 방법

워터 테스트를 반드시 해야 하나요? 아닙니다 - 하지만 여러분의 새 인스턴트팟 프로를 구석구석 알면 요리 고수가 될 수 있습니다! 몇 분만 들여 어떻게 작동하는지 알아보세요.

1단계: 인스턴트팟 프로 압력 조리 설정하기

1. 조리기 본체에서 내솜을 꺼낸 다음 내솜에 표시된 첫 번째 눈금(1)까지 물을 넣으십시오.
2. 내솜을 멀티 쿠키 본체에 넣으십시오.
3. 전원 코드를 220-240V 콘센트에 꽂으십시오. 디스플레이에 **OFF**가 표시됩니다.
4. **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑 부분**의 설명에 따라 뚜껑을 놓고 닫으십시오.
* 뚜껑은 자동으로 압력 조리를 위한 진공 상태가 됩니다.

2단계: "요리하기" (테스트입니다!)

1. **Pressure Cook(압력조리)**를 선택하십시오.
2. 디스플레이에 **Custom (사용자 설정)**이 표시되면 다이얼을 눌러 다음 항목으로 이동합니다.
3. 디스플레이에 압력 단계가 표시되면 다이얼을 눌러 **High(높음)**을 선택한 후 다음 항목으로 이동합니다.
4. 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 조리 시간을 **5분(00:05)**으로 설정하십시오.
다이얼을 눌러 변경 사항을 확인한 후 다음 항목으로 이동합니다.
5. 디스플레이에 **Reminder(알림)**이 표시되면 다이얼을 돌려 배출 알림 옵션을 선택합니다.
Off(꺼짐)를 선택한 후 다이얼을 눌러 확정합니다. 자세한 내용은 **조작 패널** 부분을 참고하십시오.

6. **Off(꺼짐)**를 선택한 후 다이얼을 눌러 확정합니다.
7. **시작(start)**을 눌러 조리를 시작합니다.
디스플레이에 **On(켜짐)**이 표시되며 상태 바에는 **예열중(Pre-heating)**로 나타납니다.

 스마트 프로그램이 끝나면 자동으로 보온 기능이 켜집니다. 이 테스트에서는 **보온(Keep warm)** 버튼을 눌러 설정을 끕니다.

 **인스턴트 팁:** 멀티 쿠키가 많은 일을 하는 동안 압력 조리 단계 부분에서 압력이 어떻게 일어나는지 알아보세요.

3단계: 압력 배출 방법

1. **Cooking(조리)**가 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
2. 배출 알람을 5분이나 10분으로 설정한 경우에는 알람 타이머가 카운트다운되며 표시됩니다.
3. **압력 배출: 배출 방법** 부분의 빠른 배출 내용을 따르십시오.
4. 플로트 밸브가 내려갈 때까지 기다린 후 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑** 부분의 설명에 따라 주의하여 뚜껑을 열어 분리하십시오.
5. 적절한 손 보호용 장갑을 착용한 후 멀티 쿠키 본체에서 내솜을 꺼내 물을 버리고 내솜을 완전히 건조시키십시오.

압력 조리

압력 조리는 증기를 이용해 물의 끓는점을 100°C / 212°F 이상으로 높여줍니다.
이렇게 높은 온도로 일부 음식을 원래보다 빨리 조리할 수 있습니다.

압력 조리 3단계

압력 조리를 할 때 인스턴트팟은 3단계를 거칩니다.

예열

눈에 보이는 것	눈에 보이지 않는 것	팁
요리 상태 바에는 예열중이 표시됩니다. 디스플레이에는 On(켜짐)이 표시됩니다.	멀티 쿠키가 예열되는 동안 액체를 증발시켜 증기를 만듭니다. 증기가 충분히 만들어지면 플로트 밸브가 위로 올라오고 뚜껑을 잠급니다.	멀티 쿠키가 압력 상태로 바뀌는 시간은 식품, 액체의 온도와 양 등에 따라 달라집니다. 냉동 식품은 예열 시간이 가장 길니다. 빠르게 요리하려면 해동한 후 요리하십시오. 예열 단계에서는 멀티쿠키 옆에서 대기하지 않아도 됩니다.

조리

눈에 보이는 것	눈에 보이지 않는 것	팁
요리 상태 바가 조리중(Cooking)으로 이동합니다. 디스플레이에는 조리 시간이 카운트다운되며 표시됩니다.	인스턴트팟의 압력 수준이 알맞은 상태가 되면 조리가 시작됩니다. 멀티 쿠키는 조리가 진행되는 동안 자동으로 압력을 저압이나 고압 상태로 유지합니다.	압력이 높으면 온도도 높습니다. 스마트 프로그램 설정(예: 조리 시간, 압력 수준 등)은 조리 중 언제라도 조절할 수 있습니다.

감압

눈에 보이는 것	눈에 보이지 않는 것	팁
요리 후 보온이 켜져 있으면 상태 바가 보온중 (Keep warm)으로 이동하고 타이머가 00:00부터 시작됩니다. 그렇지 않은 경우에는 멀티 쿠키가 대기 상태로 돌아가고 디스플레이에 End(종료)가 표시됩니다.	음식 조리가 끝나도 압력 쿠키는 계속 압력 상태이며 뜨겁습니다. 압력을 배출하면 온도가 낮아져 뚜껑을 안전하게 분리할 수 있습니다.	압력 배출 방법은 레시피의 설명에 따라 선택하세요. 안전한 배출 방법은 다음 페이지의 압력 배출: 배출 방법 부분을 참고하십시오.  인스턴트 팁: 보온중(Keep warm)을 끄면 인스턴트팟이 더 빨리 식습니다!

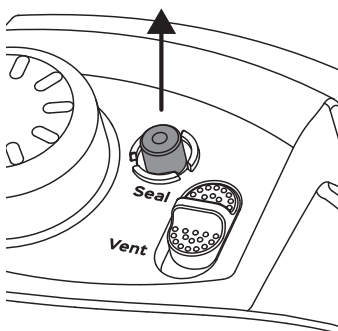
⚠ 주의

압력밸브 위로 압력 상태의 증기가 배출됩니다. 화상을 방지하려면 보호 장치가 없는 상태의 피부를 압력밸브 가까이 대지 마십시오.	조리 후에는 내솥이 뜨겁습니다. 화상을 방지하려면 항상 적절한 보호를 한 상태에서 뜨거운 내솥을 만지십시오.
---	--

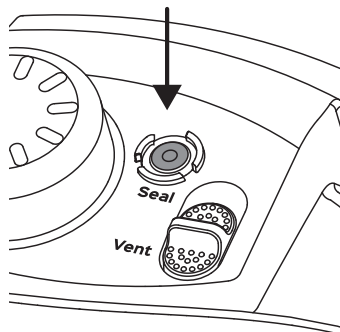
압력 배출 방법

압력 조리 후에는 뚜껑을 열기 전에 반드시 압력을 배출해야 합니다.

배출 방법은 레시피의 설명에 따라 선택하고 플로트 밸브가 뚜껑 안으로 들어갈 때까지 기다린 다음 뚜껑을 여십시오.



압력 상태



감압 상태

⚠ 경고

압력밸브에서 배출되는 증기는 뜨겁습니다. 부상을 방지하려면 압력을 배출할 때 증기 배출부에 얼굴, 손 또는 노출된 피부를 대지 마십시오.

부상이나 재산 피해를 입지 않으려면 제품 위에 물건을 올려 두거나 제품 뚜껑의 압력 배출구나 커버를 막지 마십시오.

⚠ 경고

플로트 밸브가 올라와 있을 때는 뚜껑을 열지 마시고 절대 뚜껑을 강제로 열지 마십시오.

내용물은 극도로 압력을 받고 있습니다. 플로트 밸브가 내려간 후에 뚜껑을 여십시오. 이러한 사항을 따르지 않으면 심각한 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.

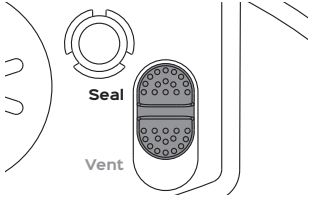
배출 방법

- 자연 배출(Natural Release, NR 또는 NPR)
- 빠른 배출 (Quick Release, QR 또는 QPR)
- 자연 배출 예약

압력 배출 방법

자연 배출 (NR 또는 NPR)

조리를 서서히 끝내줍니다. 멀티 쿠키 내부의 온도가 식으면서 인스턴트팟이 시간에 따라 자연스럽게 감압됩니다.

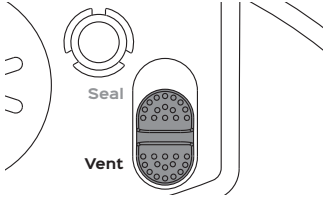
사용방법	예상 결과
조리가 끝나면 플로트 밸브가 뚜껑 안으로 들어갈 때까지 빠른 배출 스위치를 Seal(진공) 상태로 둡니다.  Seal position 진공 상태	스마트 프로그램이 끝난 후에도 음식 조리하는 계속됩니다. 인스턴트 텀: 이것을 "뜸돌이기(carry over cooking)" 또는 "레스팅(resting)"이라고 하며 큰 고기 덩어리를 요리할 때 좋습니다. 감압 상태가 되는 시간은 식품, 액체의 온도와 양 등에 따라 달라집니다. 퀵쿨™ 기능을 사용하지 않으면 일부 음식은 자연 배출 시간이 40분까지 걸릴 수 있으므로 미리 계획하면 기다리는 시간이 아깝지 않습니다! 퀵쿨 부분에서 압력을 그 어느 때보다 빨리 배출할 수 있는 방법을 알아보세요!

알림

스프, 스튜, 칠리, 파스타, 오트밀, 죽 등 전분이 많은 음식 또는 콩이나 곡물처럼 조리 중 끓어오르는 음식을 조리한 후에는 자연 배출로 멀티 쿠키의 압력을 배출하십시오.

빠른 배출 (Quick Release, QR 또는 QPR)

빠르게 조리를 끝내고 오버쿠키를 예방합니다. 빠른 조리가 필요한 채소와 해산물요리에 제격입니다.

사용방법	예상 결과
압력 배출 버튼을 Seal(진공)에서 Vent(배출)로 바꾸고 플로트 밸브가 뚜껑 안으로 내려갈 때까지 기다리십시오.  Vent position 배출 상태	증기 배출 커버가 제대로 설치되어 있으면 증기가 커버에 닿아 분산되면서 작게 쉬익하는 소리가 납니다. 커버가 제대로 설치되어 있지 않으면 큰 소리가 나며 압력 밸브 위로 많은 양의 증기가 배출됩니다.

압력 배출 방법

알림

지방 함량이 높거나 기름기가 있거나 두껍거나 스프, 스튜, 칠리, 파스타, 오트밀, 죽 등 전분이 많은 음식 또는 콩이나 곡물처럼 조리 중 끓어나는 음식을 조리할 때는 빠른 배출을 사용하지 마십시오.

자연 배출 예약

뜸들이기(carryover cooking)는 일정한 시간동안 지속되다가 남은 압력을 배출하면 빠르게 중단됩니다. 쌀과 곡물을 조리할 때 딱 좋습니다.

사용방법	예상 결과
레시피에 따라 빠른 배출 스위치를 몇 분 동안 Seal(진공) 상태로 유지하다가 Seal(진공)에서 Vent(배출)로 바꾸고 플로트 밸브가 뚜껑 안으로 내려갈 때까지 기다리십시오.	증기 배출 커버가 제대로 설치되어 있으면 증기가 커버에 닿아 분산되면서 작게 쉬익하는 소리가 납니다. 커버가 제대로 설치되어 있지 않으면 큰 소리가 나며 압력 밸브 위로 많은 양의 증기가 배출됩니다.  멀티 쿠키 내부의 온도가 떨어지므로 일반 빠른 배출만큼 강하게 증기가 배출되지 않을 수 있습니다.

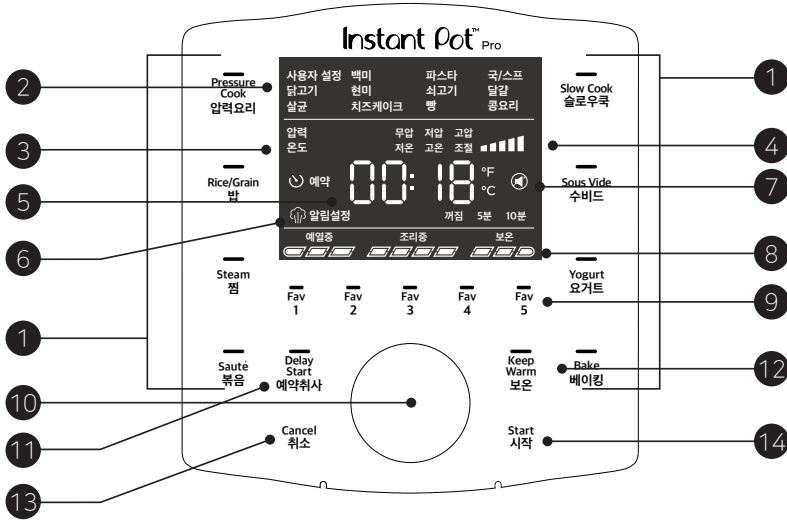
압력을 배출하는 동안 증기가 많이 될 경우 빠른 배출 스위치를 배출에서 진공으로 바꾼 다음 몇 분 후에 다시 시도하십시오. 증기가 계속 될 경우 NR(자연배출)로 남아 있는 압력이 자연스럽게 배출되도록 하십시오.

배출 알림

자연 배출 예약 알림을 설정하고 여유있게 하루를 즐기세요.

이런 레시피에는...	이 알림을 사용하세요!
빠른 배출	Off
예약 자연 배출 - 5분	5 분
예약 자연 배출 - 10분	10 분

조작 패널



1	스마트 프로그램	· 압력요리 · 밥 · 찜 · 볶음	· 슬로우쿡 · 수비드 · 요거트 · 베이킹
		자세한 내용은 요리하기 부분을 참고하세요.	
2	초기 옵션 설정	스마트 프로그램을 선택한 다음 인기 있는 다양한 초기 설정 중에서 선택하세요. 모든 초기 옵션 설정은 바꿀 수 있습니다.	
3	압력	☞ 무압, 저압, 고압 중에서 선택하세요.	
4	온도	낮음, 높음, 사용자 설정 중에서 선택하세요.	
5	시간 표시	대기 상태에서는 OFF가 표시됩니다. 스마트 프로그램에서는 디스플레이에 시간이 카운트다운되며 표시되고 보온에서는 시간이 카운트업되며 표시됩니다. 일부 스마트 프로그램에서는 온도가 °C (섭씨) 또는 °F (화씨)로 표시됩니다.	
6	배출 알림	☞ 압력요리에만 사용됩니다.	

조작 패널

7	소리		소리가 켜져 있습니다.
			소리가 꺼져 있습니다.
		안전 및 에러 메시지 경고는 소리를 끌 수 없습니다. 자세한 내용은 조작 패널: 설정 부분을 참고하십시오.	
8	조리 상태 바 Cooking progress bar	멀티 쿠키가 예열중 , 조리 중 , 보온 상태임을 보여줍니다. 자세한 내용은 조작 패널: 조리 상태 바 부분을 참고하십시오.	
9	좋아하는 메뉴 1~5 Fav 1 to 5	좋아하는 메뉴 다섯 가지를 원터치로 조리할 수 있습니다. 자세한 내용은 요리하기: 좋아하는 메뉴 5가지 부분을 참고하십시오.	
10	조작 다이얼 Control dial	다이얼을 돌려 스마트 프로그램을 선택하고 상태 아이콘을 변경하고 시간, 온도, 압력 수준을 조정할 수 있습니다.  다이얼은 버튼으로도 사용됩니다. 다이얼을 눌러 선택한 내용을 확정하십시오.	
11	예약 취사 Delay Start	조리 시작 시간을 예약할 수 있습니다. 타이머로도 사용할 수 있습니다!	
			예약 취사 타이머가 카운트 다운될 때 이 아이콘이 표시됩니다.
12	보온 Keep Warm	보온을 켜거나 끕니다.  압력요리, 쌀, 슬로우쿡과 함께 사용하거나 대기 상태에서만 단독으로 사용할 수 있습니다.	
13	취소 Cancel	언제든지 눌러 스마트 프로그램을 멈출 수 있으며 멀티 쿠키를 대기 상태로 되돌립니다.	
14	시작 Start	선택한 스마트 프로그램을 시작합니다.	

조리 상태 바



1	예열중	예열중 에는 화면에 On표시가 나오고 설정된 온도로 예열됩니다.
2	조리중	조리중 표시는 스마트쿠키 Pro가 설정한 압력과 온도에 도달했을 때 나옵니다. 화면에는 조리시간을 카운트다운 해서 표시해줍니다.
3	보온	보온은 조리가 끝난 후 음식을 따뜻하게 유지해줍니다. 최대 10시간 (10:00)까지 가능합니다. 보온이 끝나면 화면에 End표시가 나옵니다.

상태 메시지

OFF	인스턴트팟 Pro가 대기 상태입니다.
On	멀티 쿠키가 예열 중입니다.
Hot	내솜이 알맞은 조리 온도가 되었으므로 음식을 넣을 수 있습니다. ☞ 볶음과 수비드에만 해당됩니다.
00:15	디스플레이에 다음 중 하나가 표시됩니다. · 스마트 프로그램이 작동 중일 때는 남은 요리 시간 · 예약 취사 카운트다운 시간 · 보온 시간
boil	요거트 스마트 프로그램은 저온 살균 모드로 설정되어 있습니다. 자세한 내용은 요리: 요거트 부분을 참고하세요.
149°F	수비드 조리를 설정할 때 초기 설정 온도를 표시합니다. 온도를 설정하려면 온도 표시가 깜박거릴 때 다이얼을 돌리십시오. 그 다음 다이얼을 눌러 선택한 온도를 확정하십시오.
SEt2	좋아하는 레시피를 저장하기 위해 Fav 버튼을 눌렀을 때 표시됩니다.
3tbd	좋아하는 메뉴를 저장하지 않은 Fav 버튼을 눌렀을 때 표시됩니다. 저장하지 않은 Fav 버튼 중 어느 것을 눌렀느냐에 따라 1~5 사이의 숫자가 표시됩니다.
End	조리가 완료되면 뚜껑을 분리하거나 취소 버튼을 누를 때까지 디스플레이에 종료가 표시됩니다.

상태 메시지와 설정에 관한 자세한 내용은 <http://instantpot.co.kr>에서 전체 매뉴얼을 참고하십시오.

설정

설정	설명				
온도 단위를 변환하기 (°C 또는 °F)	대기 상태에서는 화면에 OFF가 표시됩니다. 대기 상태에서 다이얼을 8초간 눌러줍니다. 디스플레이에 온도 단위가 나오면 °C 또는 °F를 다이얼을 돌려서 선택하고 시작 버튼을 눌러 설정을 저장하세요.				
소리 설정하기	대기 상태에서는 화면에 OFF가 표시됩니다. 대기 상태에서 다이얼을 8초간 눌러줍니다. 디스플레이에 온도 단위가 나오면 다이얼을 한번 눌러주세요. 소리 아이콘이 깜빡일 때 다이얼을 돌려 소리를 끄거나 켜는 설정을 선택하고 시작 버튼을 눌러 설정을 저장하세요.  안전 메시지와 오류 메시지 알림 소리는 끌 수 없습니다.				
조리 시간과 온도 저장하기	미리 설정된 시간과 온도를 원하는 대로 설정할 수 있습니다. 자세한 내용은 요리하기를 참고하세요.				
스마트 프로그램 설정하기	원하는 스마트 프로그램을 누르고 다이얼로 조리조건을 설정할 수 있습니다. 다이얼을 돌려 옵션을 선택할 수 있으며 다이얼을 누르면 선택한 옵션으로 설정하고 다음 조리조건으로 넘어가게 됩니다. 설정이 완료되면 시작 버튼을 눌러 조리를 시작하세요.  조리 중에는 조건설정이 불가능합니다.				
예약취사하기	<table border="1"> <thead> <tr> <th>기본 시간 설정</th><th>설정 가능한 시간 범위</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6 시간</td><td>10 분에서 24시간</td></tr> </tbody> </table> 원하는 스마트 프로그램을 선택하고 설정하고 예약취사를 누릅니다. 시간이 화면에 나오면 다이얼을 돌려 원하는 예약시간을 설정합니다. 설정이 완료 후 시작 버튼을 누르면 시간 카운트다운이 시작됩니다.  볶음, 요거트, 수비드, 찜은 예약취사가 불가능합니다.	기본 시간 설정	설정 가능한 시간 범위	6 시간	10 분에서 24시간
기본 시간 설정	설정 가능한 시간 범위				
6 시간	10 분에서 24시간				
스마트 프로그램 초기화하기	대기 상태에서는 화면에 OFF가 표시됩니다. 대기상태에서 초기화 원하는 스마트프로그램을 8초간 눌러줍니다. 해당 스마트프로그램의 조리 시간, 압력 정도, 온도는 기본 설정으로 돌아옵니다.  좋아하는 메뉴 5(Fav5)는 개별적으로 초기화가 안됩니다.				
스마트 프로그램 전체 초기화하기	대기 상태에서(화면에 OFF표시) 취소 버튼을 멀티쿠키에서 소리가 나올 때까지 눌러주세요. 저장되었던 모든 스마트프로그램의 조리 시간, 압력 정도, 온도는 기본 설정으로 돌아옵니다.				

압력 제어 기능

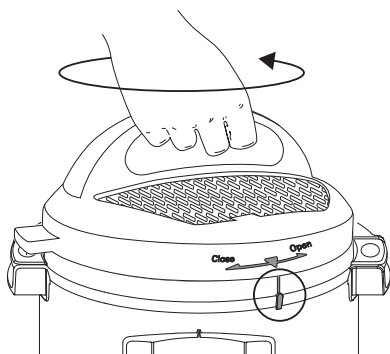
부품의 설치 및 분리에 대한 내용은 관리, 세척, 보관 부분을 참고하십시오.

압력 조리 뚜껑

부품 장점	Tip
새로운 내솥의 손잡이 위로 뚜껑을 닫으면 자동으로 진공 상태가 되어 지나치게 쉽게 압력 조리를 할 수 있습니다. 뚜껑 손잡이는 오른손잡이, 왼손잡이 모두 사용하기 편리하며 멀티 쿠키커 본체에 세워둘 수 있습니다! 플러그를 연결한 상태에서 뚜껑을 열거나 닫으면 인스턴트팟 프로에서 째랑 소리가 납니다. :)	비압력 조리 시에는 뚜껑을 열 수 있으므로 요리하면서 음식 맛을 볼 수 있습니다. 압력 조리 중에는 멀티 쿠키커가 압력 상태가 되어야 뚜껑이 제자리에 고정됩니다. 불필요하게 뚜껑을 열지 마십시오!

뚜껑 열기

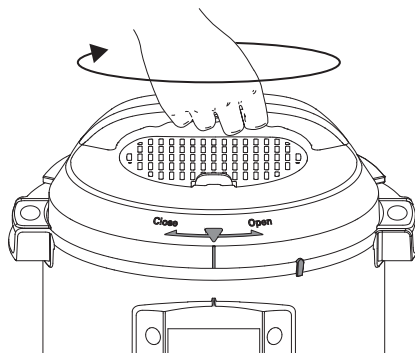
1. 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼표시가 쿠키커 본체 테두리의 ▲표시와 맞을 때까지 뚜껑을 시계 반대 방향으로 돌립니다.
2. 뚜껑을 들어 올리면 본체에서 분리됩니다.



안전한 감압 방법은 **압력 배출: 배출 방법** 부분을 참고하십시오.

뚜껑 닫기

1. 손잡이를 잡고 뚜껑 위의 ▼표시가 쿠키커 본체테두리의 ▲표시와 맞도록 합니다.
2. 뚜껑을 홈에 맞게 내리고 째랑 소리가 날 때까지 시계 방향으로 돌립니다.



이미지는 참고용이며 실제 제품과 상이할 수 있습니다.
항상 실제 제품을 확인하십시오.

압력 제어 기능

QuickCool™ (퀵쿨)

압력 조리 후 가장 빠르게 자연 배출을 하려면 퀵쿨 트레이*를 사용하십시오.

부품 장점	Tip
시간을 많이 아껴줍니다. 50%까지 빠르게 압력을 자연 배출할 수 있습니다!	뚜껑의 금속 부분이 극도로 뜨거우므로 퀵쿨 기능을 사용하지 않는 경우에는 보호 커버를 분리하지 마십시오.

퀵쿨 트레이를 사용하려면 얼음으로 채우거나 물을 넣고 냉동하십시오. 냉동이 되면 압력 조리 뚜껑의 보호 커버를 뺀 후 뚜껑의 금속 부분에 퀵쿨 트레이를 올려 놓으십시오.

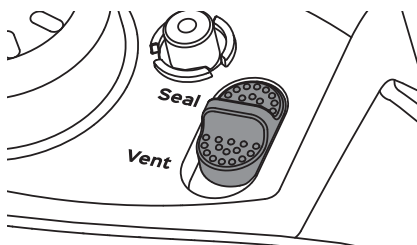
플로트밸브가 뚜껑 안으로 들어가면 퀵쿨 트레이를 꺼내 물을 버리고 뚜껑을 여십시오. 얼음이 일부 또는 전부 녹았을 수 있으므로 주의하여 트레이를 옮기십시오.

⚠ 주의

조리 중 및 조리 후에는 뚜껑이 뜨겁습니다.
부상을 피하려면 보호 장치가 없는 상태의 피부가 노출된 금속 부분에 닿지 않도록 하십시오.

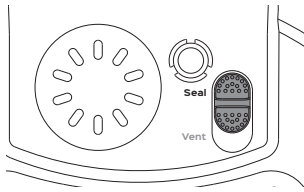
빠른 배출 스위치

빠른 배출 스위치는 압력을 배출하는 부품인 압력 밸브를 제어합니다.

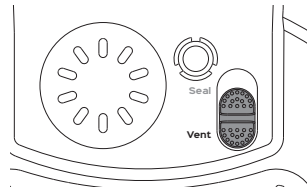


부품 장점	Tip
정말 사용하기 쉽고 멀티 쿠키에서 압력이 배출될 때 증기 근처에 손을 대지 않아도 됩니다!	뚜껑을 닫으면 자동으로 진공이 설정되므로 압력 조리를 하지 않을 때는 반드시 배출(Vent)로 바꾸십시오.

압력 제어 기능



Seal(진공) 위치

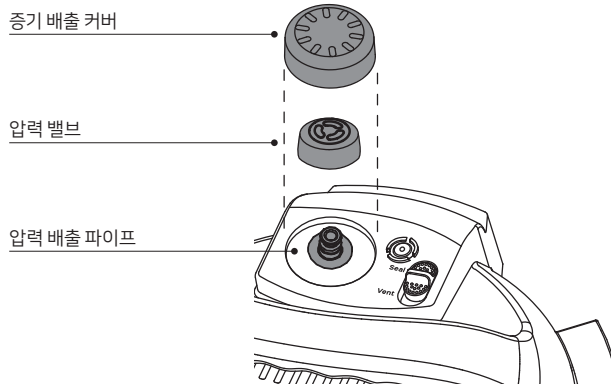


Vent(배출) 위치

안전한 감압 방법은 **압력 배출: 배출 방법**을 참고하십시오.

증기 배출부

사용 전에 증기 배출부가 완전히 설치되어 있어야 합니다.



장점	Tip
밸브에서 압력이 배출될 때 증기 배출 커버가 증기를 분산시키므로 빠른 배출이 부드럽고 조용하게 이루어집니다.	압력을 배출할 때 증기가 내솔에서 압력 배출 파이프를 통과해 압력 밸브 위로 나오므로 주변을 깨끗하게 치우는 것이 중요합니다. 압력 밸브는 압력 배출 파이프 위에 느슨하게 설치되어 있습니다.

알림

내솔에 증기가 있으면 뚜껑을 다시 덮을 때 저항이 약간 느껴질 수 있습니다.
뚜껑이 완전히 맞을 때까지 기다린 후에 뚜껑을 닫으십시오.

⚠ 경고

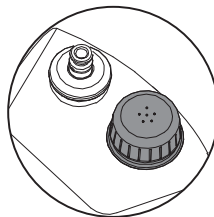
부상이나 재산 피해를 방지하려면 증기 배출부를 덮거나 막지 마십시오.

압력 제어 기능

압력 안전 장치

압력 안전 장치는 음식물 입자가 압력 배출 파이프로 나오는 것을 방지하고 압력 조절을 도와줍니다.

압력 안전 장치는 제품 안전에 필수적이고 압력 조리에 필요하므로 사용 전에 설치되어 있어야 합니다.

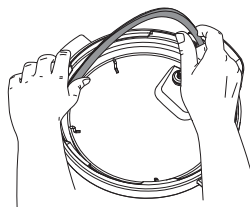


실리콘 패킹

압력 조리 뚜껑을 닫으면 실리콘 패킹이 뚜껑과 내솥 사이를 진공 밀폐 상태로 만들어줍니다.

실리콘 패킹은 반드시 사용 전에 설치해야 합니다.

뚜껑의 실리콘 패킹은 한 번에 하나만 설치해야 합니다.



인스턴트 팁: 실리콘 패킹은 작은 구멍이 많아 강한 냄새와 특정한 향을 흡수합니다. 이 냄새나 향이 다른 음식에 배지 않도록 실리콘 패킹 여분을 가지고 계십시오.

⚠ 주의

실리콘 패킹은 시간이 지나면서 늘어날 수 있으므로 사용 전 실리콘 패킹에 찢린 부분이나 변형이 있는지 항상 확인하십시오. 늘어났거나 변형되었거나 손상된 실리콘 패킹은 사용하지 마십시오.

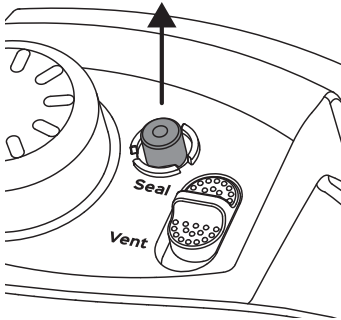
실리콘 패킹은 12-18개월마다 교체하고 정품 인스턴트팟 실리콘 패킹만 사용하십시오.

이러한 사항을 지키지 않으면 조리 시 내용물이 새어나올 수 있고 이로 인해 부상을 입거나 제품이 손상될 수 있습니다.

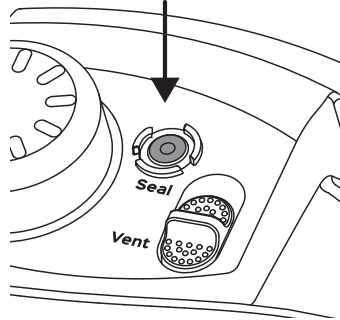
압력 제어 기능

플로트 밸브

플로트 밸브는 멀티 쿠키에 내부에 압력이 있는지 (압력 상태) 없는지 (감압 상태) 알려주며 위치는 두 가지입니다.



압력 상태
플로트 밸브가 뚜껑 표면 위로
튀어 올라와 있습니다.



감압 상태
플로트 밸브가 내려가 있고 뚜껑과
같은 높이에 있거나 아래에 있습니다

플로트 밸브와 실리콘 캡은 압력 상태의 증기를 함께 밀폐합니다. 이 부품들은 반드시 사용 전에 설치되어 있어야 합니다. 플로트 밸브가 제대로 설치되지 않은 상태에서 인스턴트팟을 사용하지 마십시오. **사용 중에는 플로트 밸브를 만지지 마십시오.**

⚠ 위험

플로트 밸브가 위로 올라와 있으면 뚜껑을 분리하지 마시고 절대 뚜껑을 강제로 열지 마십시오. 내용물은 극도의 압력 상태입니다. 플로트 밸브가 아래로 내려간 다음에 뚜껑을 분리하십시오. 이러한 사항을 지키지 않으면 심각한 부상이나 재산 피해를 입을 수 있습니다.

요리하기

스마트 프로그램 개요

스마트 프로그램	요리 옵션	압력	참고사항
압력요리 Pressure Cook	사용자 설정, 닭고기, 살균, 파스타, 쇠고기, 스프, 계란, 콩	저압 고압	예약 자연 배출 기능을 사용하거나 레시피대로 조리하면 최고의 결과를 얻을 수 있습니다.
밥 Rice/Grain	사용자 설정, 백미, 현미	저압 고압	
찜 Steam	사용자 설정	-	비압력 증기 프로그램으로 주키니 호박과 브로콜리처럼 무르기 쉬운 음식을 요리할 때 좋습니다.
볶음 Saute	사용자 설정	-	1단계부터 5단계까지는 조리기용 볶음 팬처럼 작동하며 5는 겉면을 갈색으로 익히는 가장 높은 온도이고 1은 보글보글 끓이는 가장 낮은 온도입니다.
슬로우쿡 Slow Cook	사용자 설정, 닭고기, 쇠고기, 콩, 스프	-	일반 슬로우 쿠키와 같은 방식으로 작동합니다. 조리 시간을 4시간 이상으로 설정해야 가장 알맞게 조리할 수 있습니다. 주의: 3시간 미만으로 조리하면 음식이 익지 않습니다.
수비드 Sous Vide	사용자 설정, 닭고기, 쇠고기, 계란	-	
요거트 Yogurt	사용자 설정	-	
베이킹 Bake	사용자 설정, 치즈케이크, 빵	무압 저압 고압	
보온 Keep Warm	-	사용자 설정 저압 고압	

⚠ 경고

항상 내솜을 넣고 조리하십시오. 음식이나 액체를 절대 멀티 쿠키 본체에 직접 넣지 마십시오. 부상이나 재산 피해를 방지하려면 내솜에 음식과 액체 재료를 넣은 후 내솜을 멀티 쿠키 본체에 넣으십시오.

요리하기

압력 조리과 밥 짓기

마법 같은 속도! 스마트 프로그램은 압력 상태의 증기를 이용해 음식을 빠르게 골고루 깊숙히 익혀 항상 맛있는 음식을 만들 수 있습니다!

최상의 요리 결과를 얻으려면 공인된 인스턴트팟 레시피 또는 저희가 시도하고 시험해 본 다양한 방법으로 쌀과 곡류를 조리할 수 있는 곡류 대 물의 비율을 정리해 놓은 진정한 조리 시간표에 따라 조리하십시오.

스마트 프로그램에 따라 두 가지 압력 단계 중 하나를 고르십시오.

압력 단계	권장 사용법	비고
낮음 30 - 50 kPa (5.8 - 7.2 psi)	생선과 해산물, 부드러운 채소와 쌀, 산도가 높은 음식을 캐닝(canning)할 경우	압력 조리를 할 때는 압력 수준이 조리 온도를 조절하므로 압력이 높으면 조리 온도도 높아집니다.
높음 (70-90 kPa) (10.2-11.6 psi)	계란, 쇠고기, 닭고기류, 뿌리 채소, 귀리, 콩, 곡류, 사골 국물, 스투, 칠리	

압력 조리 시 액체류는 국물, 육수, 스프, 주스 등 물이 주재료여야 합니다.

캔 스프, 농축 스프, 크림 스프 등을 사용할 때는 아래와 같이 액체를 추가하십시오.

인스턴트팟 크기	압력 조리를 위한 최소 액체량*
5.7L	375 mL (1 1/2 컵 / ~12 온스)
8.0L	500 mL (2컵 / ~16 온스)

* 레시피에 따로 정해진 경우 제외

 인스턴트 팁: 찜기를 사용해서 음식을 골고루 익히고 영양분이 조리 중인 액체로 빠지는 것을 막을 수 있어요. 그리고 음식의 기름을 아래로 떨어지게 하고 내솥 바닥이 그을리지 않도록 해줍니다.

⚠ 주의

바닥이 그을리지 않게 하거나 열탕 화상을 입지 않으려면 오일 60 mL (1/4 컵 / ~2온스) 이상, 오일로 만든 소스, 농축 크림으로 만든 스프, 걸쭉한 소스를 압력 조리할 때 주의하십시오. 묽은 소스에는 적절한 액체를 첨가하십시오. 오일이나 지방 함량이 60 mL(1/4 컵 / ~2온스) 이상인 레시피는 조리를 피하십시오.

요리하기

압력요리&밥

스마트 프로그램	요리옵션	압력	조리 시간	시간 범위
압력요리	사용자 설정	고압	10 분 (00:10)	1분에서 8시간까지 (00:01~08:00)
	파스타	고압	1 분 (00:01)	1분에서1시간까지 (00:01~01:00)
	스프	고압	30 분(00:30)	1분에서4시간까지 (00:01~04:00)
	닭고기	고압	10 분(00:10)	
	쇠고기	고압	30 분(00:30)	
	콩	고압	20 분(00:20)	
	계란	고압	5 분 (00:05)	1분에서10 분까지 (00:01~00:10)
	살균	고압	10 분(00:10)	1분에서30 분까지 (00:01~00:30)
밥	사용자 설정	저압	12 분(00:12)	1분에서1시간까지 (00:01~01:00)
	현미	고압	30 분(00:30)	
	백미	저압	12 분(00:12)	1분에서30 분까지 (00:01~00:30)

1단계: 압력요리 설정하기

- 01** 레시피에 나온 재료와 액체를 내솥에 넣어줍니다.
- 02** 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리** 뚜껑 부분을 참고해 닫아줍니다.

2단계: 압력요리

- 01** 압력요리 혹은 밥 중 원하는스마트 프로그램 버튼을 누릅니다.
- 02** 화면에 **사용자 설정(Custom)**이 깜빡 거리면, 조작다이얼을 돌려 레시피에 맞게 요리옵션을 설정합니다. 다이얼을 눌러 선택한 내용을 확정하십시오.
- 03** 압력 설정이 깜빡 거리면, 조작다이얼을 돌려 레시피에 맞게 조건을 설정합니다. 다이얼을 눌러 선택한 내용을 확정하십시오.

요리하기

압력요리&밥

04 시간설정이 깜빡 거리면, 레시피에 맞게 조건을 설정합니다.

다이얼을 눌러 선택한 내용을
확정하십시오.

 설정된 조건은 스마트프로그램에
저장됩니다.

05 디스플레이에 **알림(Reminder)**이
표시되면 다이얼을 돌려 알림 옵션을
선택합니다.

자세한 내용은 **조작 패널** 부분을
참고하십시오.

06 시작(Start)을 눌러 조리를 시작합니다.
디스플레이에 **On(켜짐)**이 표시되며
상태 바에는 **예열중(Pre-heating)**으로
나타납니다.

3단계: 압력 배출

01 조리중(Cooking)이 끝나면 디스플레이에
종료(End)가 표시됩니다.(보온 기능이
꺼져 있을 때) 보온 기능이 켜져 있으면
00:00부터 타이머가 작동되고 최대
10(10:00)시간 보온할 수 있습니다.
음식 보온은 10시간 이상 권장하지
않습니다. 만약 음식이 두껍거나
녹말이 많을 경우 열을 고르게 못
받을 수 있습니다. 음식을 안전하게
보존하기 위해서는 40분에서 60분마다
저어주세요.
배출 알림을 5분이나 10분으로 설정한
경우에는 알림 타이머가 카운트다운되며
표시됩니다.

02 레시피에 맞게 배출방법을 설정합니다.
압력 배출: 배출 방법 부분의 빠른 배출
내용을 따르십시오.

03 플로트 밸브가 내려갈 때까지 기다린 후
압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑 부분의
설명에 따라 주의하여 뚜껑을 열어
분리하십시오.

04 적절한 손 보호용 장갑을 착용한 후 멀티
쿠커본체에서 내솜을 꺼내 물을 버리고
내솜을 완전히 건조 시키십시오.

예약취사는 압력요리에 설정이 가능하고
여러분이 잘 때, 일할 때, 바쁘게 일상을 보낼
때 자동으로 음식을 조리해 줍니다. **예약
취사와 설정** 부분을 참고하십시오.

요리하기

찜

찜 프로그램은 두가지 방법이 가능합니다. 조리기 위에 찜기와 같이 뜨거운 액체의 증기로 찜요리가 가능하고 유리와 플라스틱을 살균할 수 있습니다.



인스턴트 팁: 찜 요리를 할 때 음식이 끓는 액체에 닿지 않도록 찜기를 사용하세요.

스마트 프로그램	요리옵션	압력	조리 시간	온도 범위	시간 범위
찜	사용자 설정	고압	30 분 (00:30)	83°C / 181°F	1분에서 1시간까지 (00:01~01:00)
		저압		100°C / 212°F (조절불가)	

⚠ 경고

내솜과 사용된 액세서리는 조리 후에 뜨거울 수 있습니다. 부상이나 재산 피해를 방지하려면 적절한 손 보호용 장갑을 착용한 후 내솜에 음식을 넣거나 빼세요.

알림

찜 요리 중에는 플로트 밸브가 올라오지 않아야 합니다.
플로트 밸브가 올라오면 빠른 배출 스위치를 Vent(배출)로 바꾸십시오.

알림

내솜에 증기가 있으면 뚜껑을 다시 덮을 때 저항이 약간 느껴질 수 있습니다.
뚜껑이 완전히 맞을 때까지 기다린 후에 뚜껑을 닫으십시오.

요리하기

찜

1단계: 찜 요리 설정하기

- 01 내솥에 물을 넣고 멀티압력쿠커에 내솥을 넣으십시오.
- 02 스테인레스 찜기를 내솥에 넣고 음식 재료를 위에 올립니다.
- 03 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑 부분**을 참고해 닫아줍니다.
-  조리 중에 음식을 눈으로 보고 싶다면 유리면이 있는 뚜껑을 사용하십시오.

2단계: 찜 요리

- 01 찜(Steam)을 선택하십시오.
 - 02 디스플레이에 **Custom (사용자 설정)**이 표시되면 다이얼을 눌러 다음 항목으로 이동합니다.
 - 03 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 높음이나 낮음을 선택한 후 다음 항목으로 이동합니다.
 - 04 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 조리시간을 설정하십시오.
 - 05 **시작(Start)**을 눌러 조리를 시작합니다. 디스플레이에 On(켜짐)이 표시되며 상태 바에는 **예열**로 나타납니다.
 - 06 설정한 온도에 도달하면 상태바에는 **조리중**으로 나타납니다. 디스플레이에는 조리시간이 카운트다운되며 표시됩니다.
 - 07 스마트프로그램이 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
- 찜 프로그램에서는 자동 보온이 안됩니다.
-  찜요리는 삼발이(trivet) 혹은 인스턴트팟 공식 인증 액세서리 사용을 권장합니다.

요리하기

볶음

후라이팬, 철판 혹은 그릴에서 볶는 것처럼 볶음 요리가 가능합니다. 볶음 기능은 액체를 끓여주고 음식을 걸쭉하게 하면서 육류와 채소에 캐러멜라이즈 효과도 줍니다.



인스턴트 탭: 내솥은 전기, 세라믹, 가스 또는 인덕션에 사용가능 합니다. 실리콘 손잡이로 내솥을 손쉽게 잡고 미끄러지지 않으면서 음식을 저을 수 있어요.

스마트 프로그램	요리음션	압력	조리 시간	온도 범위	시간 범위
볶음	사용자 설정	고압	30 분 (00:30)	사용자 설정 낮음 높음	1분에서 1시간까지 (00:01~01:00)

1단계: 볶음 요리 설정하기

- 01** 내솥을 멀티압력쿠커에 넣으십시오.
뚜껑은 사용하면 안됩니다.
- 02** 볶음(Saute)를 선택하십시오.
- 03** 디스플레이에 **Custom (사용자 설정)**이 표시되면 다이얼을 돌려 다음 항목으로 이동합니다.
- 04** 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 **높음, 낮음, Custom (사용자 설정)** 선택한 후 다음 항목으로 이동합니다.
Custom (사용자 설정)은 다이얼을 돌려 1~5단계를 선택할 수 있습니다.
디스플레이에 **LE 1**(가장 낮은 온도)부터 **LE5**(가장 높은 온도) 표시됩니다. 다섯 단계는 조리기와 비슷한 온도 설정이 가능합니다. 다이얼을 돌려 다음 항목으로 이동합니다.
- 05** 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 조리시간을 설정하십시오..
- 06** 시작(Start)을 눌러 조리를 시작합니다.
디스플레이에 **On(켜짐)**이 표시되며 상태 바에는 **예열중**이 나타납니다.



조리 중에 음식을 눈으로 보고 싶다면 유리면이 있는 뚜껑을 사용하십시오.

2단계: 볶음 요리

- 01** 설정한 온도에 도달하면 상태바에는 **조리중**으로 나타납니다. 디스플레이에는 조리시간이 카운트다운 되기 전에 Hot 이라고 표시됩니다.
- 02** 디스플레이에 **Custom (사용자 설정)**이 표시되면 다이얼을 돌려 다음 항목으로 이동합니다.
-  예열이 끝나기 전에 재료를 내솥에 넣었을 때 Hot이라는 문구가 디스플레이에 나오지 않을 수 있습니다. 일반적인 반응이므로 조치를 취할 필요가 없습니다.
- 03** 조리가 설정된 시간보다 빨리 조리가 끝나면 **취소(Cancel)**를 눌러 스마트프로그램을 끝내거나 시간이 다 되면 디스플레이에 End가 표시됩니다.

볶음(Saute) 스마트 프로그램에서 자동으로 보온이 켜지지 않고 **예약 취사**가 안됩니다.

요리하기

디글레이징 (Deglazing)

육류와 채소를 압력 조리하기 전에 볶음 과정을 거치면 볶음 스마트 프로그램의 높은 온도로 설탕이 캐러멜라이즈되면서 풍미가 높아지는 좋은 방법입니다.

디글레이징을 하려면 내솥에서 음식을 꺼낸 후 뜨거운 표면에 물, 육수, 와인처럼 묽은 액체를 첨가하십시오. 나무나 실리콘 스크래퍼로 내솥 바닥에 붙은 음식을 긁어낸 다음 액체와 섞으십시오.

⚠ 경고

볶음 스마트 프로그램은 온도가 높습니다. 이 설정에서 음식을 방치해두면 탈 수 있습니다. 볶음 기능을 사용할 때에는 뚜껑을 절대 사용하지 말고 멀티 쿠키를 방지해 두지 마십시오.

요리하기

슬로우쿡

슬로우쿡 스마트 프로그램은 전통적인 방식의 슬로우쿠킹과 비슷한 수준으로 가족들과 맛있는 요리를 즐겨 볼 수 있습니다.



인스턴트 탭: 내솥은 전기, 세라믹, 가스 또는 인덕션에 사용가능 합니다. 실리콘 손잡이로 내솥을 손쉽게 잡고 미끄러지지 않으면서 음식을 저을 수 있어요.

스마트 프로그램	요리옵션	기본설정온도	기본설정시간	시간 범위
슬로우쿡	사용자 설정	높음	4 시간 (04:00)	30분에서 99시간 30분까지 (00:30~99:30)
	닭고기	높음		
	쇠고기	높음	6 시간 (06:00)	
	스프	높음		
	콩	높음	3 시간 (03:00)	

1단계: 슬로우쿡 설정하기

01 레시피에 나온 재료와 액체를 내솥에 넣어줍니다. 내솥을 멀티압력쿠커에 넣으십시오.

02 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑** 부분을 참고해 닫아줍니다.

 조리 중에 멀티압력쿠커 뚜껑을 열 수 있습니다. 음식을 눈으로 보고 싶다면 유리면이 있는 뚜껑을 사용하십시오.

2단계: 슬로우쿡

01 슬로우쿡(Slow Cook)을 선택하십시오.

02 디스플레이에 **Custom (사용자 설정)**이 표시되면 다이얼을 눌러 다음 항목으로 이동합니다.

03 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 높음이나 낮음을 선택한 후 다음 항목으로 이동합니다.

04 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 조리시간을 설정하십시오.

05 시작(Start)을 눌러 조리를 시작합니다. 디스플레이에 On(켜짐)이 표시되며 상태 바에는 **예열중**이 나타납니다.

06 설정한 온도에 도달하면 상태바에는 **조리중**으로 나타납니다..

07 스마트프로그램이 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.

보온 기능이 켜져 있으면 00:00부터 타이머가 작동되고 최대 10(10:00)시간 보온할 수 있습니다.

예약취사는 슬로우쿡에서 설정이 가능하고 여러분이 잘 때, 일할 때, 바쁘게 일상을 보낼 때 자동으로 음식을 조리해 줍니다.

예약 취사와 설정 부분을 참고하십시오.

알림

슬로우쿡 조리 중에는 플로트 밸브가 올라오지 않아야 합니다. 플로트 밸브가 올라오면 빠른 배출 스위치를 배출로 바꾸십시오.

요리하기

수비드

육류를 진공 포장 후 일정한 온도의 물에서 오랫동안 가열하는 수비드 조리법입니다.
재료 자체에서 풍부한즙이 나와 맛있고 믿을 수 없는 부드러운 식감을 즐길 수 있습니다.

⚠ 경고

멀티압력쿠커가 손상되지 않도록 내솥을 너무 꽉 채우지 마십시오. 총 내용물이 (물과 식품 주머니)들어갔을 때 물 위로 최소 5cm의 공간이 있어야 합니다.

스마트 프로그램	요리옵션	기본설정온도	기본설정시간	시간 범위
수비드	사용자 설정	60°C 140°F	3 시간 (03:00)	30분에서 99시간 30분까지 (00:30~99:30)
	닭고기	60°C 140°F	3 시간 (03:00)	10분에서 99시간 30분까지 (00:10~99:30)
	쇠고기	54°C 130°F	3 시간 (03:00)	
	계란	70°C 145°F	30분 (00:30)	10분에서 24시간 (00:10~24:00)

수비드 요리 준비물:

- 집게
- 온도계
- 조리용 비닐팩 / 진공팩(진공포장기)

요리하기

수비드

1단계: 물 준비하기

01 레시피에 나온 재료와 액체를 내솜에 넣어줍니다. 내솜을 멀티압력쿠커에 넣으십시오.

02 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑 부분**을 참고해 닫아줍니다.

 조리 중에 멀티압력쿠커 뚜껑을 열 수 있습니다. 음식을 눈으로 보고 싶다면 유리면이 있는 뚜껑을 사용하십시오.

2단계: 수비드 설정하기

01 “수비드(Sous Vide)” 버튼을 선택하십시오.

02 디스플레이에 **Custom (사용자 설정)** 이 표시되면 다이얼을 돌려 요리옵션을 다이얼을 눌러 설정합니다. 다음 항목으로 이동합니다.

03 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 설정하시고 다이얼을 누른 후 다음 항목으로 이동합니다.

04 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 조리시간을 설정하십시오.

05 시작(Start)을 눌러 조리를 시작합니다. 디스플레이에 **On(켜짐)**이 표시되며 상태 바에는 **예열중**이 나타납니다.

3단계: 재료 준비하기

01 본체가 가열되는 동안, 음식에 양념을 합니다. **재료 양념하기** 부분에서 참고하세요!

02 음식을 개별 조리용 비닐팩에 1인분씩 분리해 넣습니다.

03 비닐팩에서 공기를 빼고 단단히 밀봉합니다.

4단계: 조리하기

01 물이 설정한 온도에 이르면 디스플레이에는 조리시간이 카운트다운 되기 전에 **Hot** 이라고 표시됩니다.

02 이때 본체를 열어 밀봉한 조리용 비닐팩을 조심히 물에 담급니다.

 비닐팩 속 재료가 잠기도록 넣어주시고 물이 부족할 때 뜨거운 물을 추가해 주세요. 완전히 밀봉되지 않은 비닐팩은 밀봉 부분은 물 위로 올라오게 해주세요.

03 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑 부분**을 참고해 닫아줍니다.

04 스마트프로그램이 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다. 멀티쿠커를 열고 집게를 사용해서 비닐팩을 뜨거운 물에서 꺼내십시오.

05 비닐팩을 열고 온도계를 사용해서 음식 완성도를 확인하세요.

요리하기

리버스 시어링

시어링은 정교하고 천천히 준비한 고기에 풍미를 훨씬 더 살려줄 수 있는 가장 쉬운 조리법입니다. 겉바속촉(겉은 바삭하고 속은 촉촉)한 고기를 리버스 시어링으로 즐겨 보세요.

01 수비드 조리가 끝난 후 고기를 파우치에서 꺼내주세요. 고기를 탁탁 두드려 고기 외부에 있는 물기를 최대한 없애주세요.

02 시어링 효과를 위해 볶음(Saute') 기능에서 높은 온도로 조리하거나 아이언 후라이팬, 토치나 그릴을 사용해서 겉은 바삭하게 시어링 하고 육즙을 가둬주세요..

 일반적으로 스테이크를 볶게 되면 내부 온도를 분포시키기 위해 레스팅 작업이 필요합니다. 하지만 수비드 조리법은 고기의 내부온도가 일정하기 때문에 레스팅 작업 없이 바로 드셔도됩니다.

재료 양념하기

- 밀봉되어 조리하기 때문에 소금은 일반 조리법 보다 조금만 넣어 주시고 육류와 생선 조리 시 더 주의해주세요. 조리가 끝난 후 간이 싱겁게 느껴 지실 때 소금을 추가해주세요.
- 최고의 맛을 위해 높은 질과 신선한 재료를 사용해주세요.
- 마늘 가루보다 마늘을 사용해 주세요. 마늘 가루는 쓴맛이 날 수 있습니다.

요리하기

수비드 조리법

재료	권장 크기	완성정도	온도	최저 조리시간	최대 조리시간
소고기 & 양고기					
부드러운 부위: 안심(tenderloin), 커틀릿(Cutlets), 등심(Sirloin), 소갈비살(rib-eye), 우둔살(rump), 티본스테이크(T-bone), 토막살(chops)	2-5 cm	레어	50°C / 122°F	1시간	4시간
		미디엄 레어	54°C / 129°F	1시간 30분	4시간
질긴 부위: 블레이드(Blade), 척(chuck), 어깨살(shoulder), 사태(shanks)	4-6 cm	미디엄	60°C / 140°F	1시간 30분	4시간
		미디엄웰던	63°C / 145°F	1시간 30분	4시간
닭고기 & 오리고기					
닭 가슴살	3-5 cm	부드러움, 육즙 있음	63°C / 145°F	1시간 30분	4시간
		적당히 단단함	69°C / 155°F	1시간	4시간
닭 허벅지살	3-5 cm	연함, 육즙 있음	74°C / 165°F	1시간	4시간
		매우 연함	74°C / 165°F	4시간	8시간
닭다리	5-7 cm	연함, 육즙 있음	74°C / 165°F	2시간	7시간
오리 가슴살	3-5 cm	완전 익힘, 육즙 있음	64°C / 146°F	2시간	4시간
돼지고기					
बाट	3-6 cm	적당히 단단함	82°C / 180°F	10시간	22시간
갈빗살(Ribs)	2-3 cm	매우 연함	59°C / 138°F	10시간	22시간
토막살(Chops)	2-4 cm	익힘, 육즙 있음	57°C / 135°F	1시간	4시간
		완전 익힘, 육즙 있음	64°C / 147°F	1시간	4시간

요리하기

수비드 조리법

재료	권장 크기	완성정도	온도	최저 조리시간	최대 조리시간
생선 & 해산물					
생선	2-3 cm	부드러움	43°C / 110°F	10분	30분
		반투명함	46°C / 115°F	20분	45분
		미디엄 레어	52°C / 125°F	20분	45분
		미디엄	54°C / 130°F	20분	45분
		웰던, 바스러짐	57°C / 135°F	20분	45분
새우	-	적당히 단단함	60°C / 140°F	30분	45분
랍스터 꼬리	-	부드러움	60°C / 140°F	1시간	1시간
가리비	-	부드러움	60°C / 140°F	30분	30분
닭고기&오리고기					
계란	큰 계란	몹은 반숙	60°C / 140°F	-	45분
		반숙	63°C / 145°F	-	45분
		반숙과 완숙 사이	66°C / 151°F	-	1시간
		완숙	73.9°C / 165°F	-	1시간
과일 & 채소					
과일	-	-	83.9°C / 183°F	15분	2시간
채소	-	-	83.9°C / 183°F	45분	2시간 30분

*조리시간과 온도는 추천사항이므로 본인에게 맞는 레시피를 따라 주세요.

요리하기

요거트

발효된 유제품과 비 유제품 요거트 레시피를 몇 번이고 간편하게 만들 수 있습니다.

인스턴트팟 크기	최소 우유량	최대 우유량
5.7L	1000ml(4컵/~32온스)	3.8L(128온스)
8.0L	1500ml(6컵/~48온스)	5.7L(193온스)

스마트 프로그램	요리옵션	기본설정온도	기본설정시간	시간 범위
요거트	사용자 설정	낮음 (발효)	8 시간 (08:00)	30분에서 99시간 30분까지 (00:30~99:30)
		높음 (저온살균)	끓임	우유량에 따라 다름
		사용자 설정 56°C / 133°F	8 시간 (08:00)	30분에서 1시간까지 (00:30~01:00)

사용재료	아래 방법을 따라주세요.
저온살균우유/비살균처리우유	1단계에서부터 시작하세요.
초고온살균	2단계에서부터 시작하세요.

요거트 조리 준비물:

- 온도계
- 우유 혹은 비유제품 대체품
- 살아있는 요구르트 배양균

요리하기

요거트

1단계: 우유 살균하기

01 내솥에 우유나 우유 대체품을 넣어 주세요. 본인의 취향에 따라 다양한 재료를 추가로 넣어 주셔도 됩니다.

02 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑** 부분을 참고해 닫아줍니다.

 요거트 조리 중에는 멀티압력쿠커 뚜껑을 열어서 과정을 볼 수 있습니다.

03 “요거트(Yogurt)” 버튼을 선택하십시오.

04 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 **높음(High)** 선택한 후 다이얼을 눌러 줍니다.

 살균 시간과 온도는 조정이 불가하여 기본 설정으로 조리됩니다.

05 시작(Start)을 눌러 조리를 시작합니다. 디스플레이에 **boil(끓임)**이 표시되며 상태 바에는 **예열중**이 나타납니다.

06 살균이 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다. 우유를 살균하기 적당한 온도는 최소 72℃를 도달해야 합니다. 온도계를 사용해서 온도를 확인해 보세요.

2단계: 배양균 추가하기

01 우유의 온도가 43℃가 되도록 식혀줍니다. 온도계를 사용해서 온도를 확인 해보세요.

02 배양균을 우유에 넣어 줍니다.

 마트에서 파는 플레인 요거트가 배양균으로 사용될 수 있습니다. 인스턴트팻 레시피북에서 요거트 레시피를 참고해 주세요.

03 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑** 부분을 참고해 닫아줍니다.

3단계: 우유 발효하기

01 “요거트(Yogurt)” 버튼을 선택하십시오.

02 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 **낮음(Low)** 혹은 **사용자설정(Custom)** 선택한 후 다이얼을 눌러 줍니다. 온도를 사용자로 설정하려면 사용자설정(Custom)을 누른 후 원하는 온도를 선택해 줍니다.

03 디스플레이에 시간이 표시되면 시간을 선택한 후 다이얼을 눌러 줍니다.

 발효는 8시간이 적정 시간이지만 레시피의 종류와 맛에 따라 달라질 수 있습니다.

04 시작(Start)을 눌러 조리를 시작합니다. 디스플레이에 **On(켜짐)**이 표시되며 상태바에는 **예열중**이 나타납니다..

05 발효가 완료되면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.

요리하기

요거트

요거트 제조 Tip

- 우유가 걸쭉할수록 요거트도 걸쭉해집니다.
- 더 걸쭉한 요거트를 원하시면 발효 전 우유를 두번 살균해 줍니다.
- 면보를 사용해서 요거트의 액체를 걸러주면 찐득한 그릭요거트가 됩니다.
- 발효를 오래할수록 요거트에서 더 톡 쏘는 맛이 납니다.
- 요거트가 완성된 후 밀봉된 요거트를 냉장고에 12시간에서 24시간 넣어주면 맛이 더 풍부해집니다.
- 꿀, 견과류, 과일 등을 요거트와 함께 즐겨 보세요.

요거트 컵을 사용해서 제조하면 편하게 드실 수 있습니다

- 01** 요거트 제조 방법에서 **2단계: 배양균 추가하기** 후에 우유를 요거트 컵에 넣고 밀봉해 주세요.
- 02** 내솥에 찜기를 넣어 줍니다.
- 03** 찜기 위에 요거트 컵을 넣고 물을 내솥에 추가해 컵이 반쯤 잠기게 해줍니다.
- 04** 3단계: 우유 발효하기를 진행합니다.

요리하기

베이킹

압력을 사용하거나 사용하지 않고 반죽을 발효할 수 있습니다. 브라우니, 촉촉한 바나나 빵 등 맛있는 빵들을 즐겨 보세요.

스마트 프로그램	요리옵션	기본설정온도	기본설정시간	시간 범위
베이킹	사용자 설정	176°C 350°F	30분 (00:30)	1분에서 4시간까지 (00:01~04:00)
	치즈케이크	높음	45분 (00:45)	1분에서 1시간까지 (00:01~01:00)
	빵	높음	40분 (00:40)	

1단계: 볶음 요리 설정하기

01 내솥 안에 찜기를 넣고 베이킹 그릇을 찜기 위에 올려 줍니다.

 재료가 열을 고르게 받을 수 있도록 그릇과 재료 사이에 2.5cm 틈을 만들어 주세요.

02 멀티압력쿠커에 내솥을 넣어 줍니다.

03 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리** 뚜껑 부분을 참고해 닫아줍니다.

2단계: 베이킹

01 “베이킹(Baking)” 버튼을 선택하십시오.

02 디스플레이에 Custom (사용자 설정) 이 표시되면 다이얼을 돌려 요리옵션을 다이얼을 눌러 설정합니다. 다음 항목으로 이동합니다.

03 디스플레이에 압력이 표시되면 다이얼을 돌려 **무압, 저압, 고압** 중 선택해 줍니다. **저압**을 선택했다면 온도도 설정해 줍니다. 다이얼을 눌러 선택하고 다음 항목으로 이동합니다.

04 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 조리시간을 설정하십시오.

05 압력을 선택했다면 **알림(Reminder)** 가 디스플레이에 나타납니다. 압력 배출 알림을 옵션을 설정합니다. 더 자세한 내용은 **조작패널**을 참고해 주세요.

3단계: 압력 배출하기

01 스마트프로그램이 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.

02 압력 배출 알림을 5분 혹은 10분으로 설정했다면 디스플레이에서 시간을 카운트다운 합니다.

03 압력배출 방법은 레시피를 참고해서 설정해 줍니다. **압력 배출** 부분에서 안전하게 배출하는 방법을 볼 수 있어요.

04 압력으로 베이킹 할 때는 플로트 밸브가 내려갈 때까지 기다려주고 멀티압력쿠커 뚜껑을 **압력 제어 기능: 압력 조리 뚜껑** 부분을 참고해서 열어줍니다.

05 적절한 손 보호용 장갑을 착용한 후 멀티 쿠커본체에서 내솥을 꺼내주고 베이킹 그릇도 밖으로 빼내어 주세요.

요리하기

보온

음식을 데우거나 오랜 시간동안 따뜻하게 유지할 때 사용하세요.

스마트 프로그램	기본설정온도	온도범위	시간범위
보온	높음	사용자설정 60-90℃	30분에서 10시간 (00:30-10:00)
		낮음 62℃	
		높음 77℃	

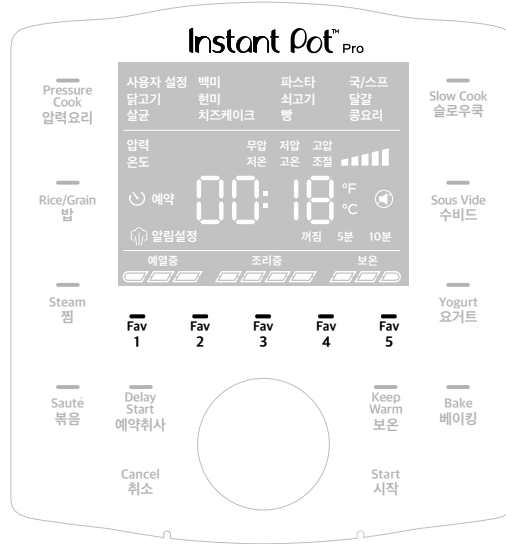
- 01 “보온(Keep Warm)” 버튼을 선택하십시오.
- 02 디스플레이에 온도가 표시되면 다이얼을 돌려 **높음, 낮음, 사용자설정(Custom)** 선택한 후 다음 항목으로 이동합니다. 온도를 수동으로 설정하려면 **사용자설정(Custom)**을 누른 후 원하는 온도를 선택해 줍니다.
- 03 디스플레이에 시간이 표시되면 다이얼을 돌려 시간을 설정합니다.
- 04 **시작(Start)**을 눌러 조리를 시작합니다. 디스플레이에 **On(켜짐)**이 표시되며 상태바에는 **예열중**이 나타납니다.
- 05 스마트프로그램이 끝나면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다

⚠ 주의

두께가 있는 음식들은 고르게 열을 받지 못해 쉽게 상할 수 있습니다. 탕, 찌개나 국과 같은 음식을 보온할 때 40분에서 60분 간격으로 저어 주세요.

좋아하는 프로그램 사용하기

5가지 요리를 사용자 설정하여 좋아하는 프로그램으로 저장해 두면 원터치로 레시피를 사용할 수 있습니다.



좋아하는 레시피 저장하기

1. 아무 스마트 프로그램이나 선택한 다음 레시피에 따라 설정하십시오.
2. 설정 내용이 마음에 들면 Fav 버튼을 3초 동안 눌러 프로그램으로 저장하십시오.

여러분이 원할 때 여러분이 설정한 프로그램을 사용할 수 있습니다.

 이 방법으로 원래 저장해 둔 레시피 대신 새로운 레시피를 저장할 수 있습니다.

좋아하는 레시피 사용하기

레시피에 따라 예열하기 전이나 예열한 후에 내솥에 재료를 넣을 수 있습니다.

1. 사용하려는 **Fav** 버튼을 누르세요.
2. **시작(Start)** 버튼을 눌러 시작하세요.

디스플레이에는 **On(켜짐)**이 표시되고 상태 바에는 **Pre-heating(예열)**이 표시됩니다.

 좋아하는 메뉴를 저장하지 않은 Fav 버튼을 누르면 디스플레이에 **[tbd(설정 예정)]**이 세 번 깜박이며 표시된 후 이전 화면으로 돌아갑니다.

관리, 세척, 보관

인스턴트팟 프로와 부품은 사용 후 항상 세척하십시오. 이러한 사항을 따르지 않으면 치명적인 오류가 발생하여 재산 피해나 심각한 부상을 입을 수 있습니다.

항상 멀티 쿠키의 플러그를 빼고 열이 식은 후에 세척하십시오.

절대 강한 화학 세제, 분말 또는 수세미로 인스턴트팟의 부품이나 구성품을 닦지 마십시오.

사용 및 보관 전에는 모든 표면을 완전히 건조시키십시오.

부품	세척 방법 및 설명
구성품 • 스테인레스 찹기	식기세척기 사용 시에는 세척기의 상단 선반에 제품을 두고 세척 하십시오.
뚜껑 및 부품 • 압력 밸브 • 증기 배출 커버 • 압력 안전 장치 • 실리콘 패킹 • 플로트 밸브 • 실리콘 캡 • 쿼클 커버 • 물받이	식기세척기 사용 시에는 세척기의 상단 선반에 제품을 두고 세척 하십시오. 세척하기 전에 뚜껑에서 모든 부품을 분리하십시오. 관리, 세척, 보관: 부품 분리 및 설치하기 부분을 참고하십시오. • 압력 밸브와 압력 안전 장치를 분리한 다음 압력 배출 파이프를 파이프 클리너로 세척해 막히지 않도록 하십시오. • 식기세척기 사용 후에는 싱크대에서 뚜껑 손잡이를 잡고 뚜껑을 수직으로 세운 다음 핸들을 돌리듯이 360도 회전하여 뚜껑의 물기를 제거하십시오. • 세척하고 물기를 제거한 후에는 멀티 쿠키 본체에 뚜껑을 뒤집어 올려 완전히 건조시키십시오. • 음식 냄새 배는 것을 줄이기 위해 환기가 잘되는 곳에 실리콘 패킹을 보관하십시오. 냄새를 제거하기 위해 1컵(250ml)의 물과 1컵 (250 ml)의 식초를 내솜에 넣고, 압력 조리를 5-10분 동안 작동시키고, 증기를 배출해 줍니다. • 사용할 때마다 물받이를 확인하고 필요하면 비운 후 세척하십시오. 해로운 세균이 생길 수 있으므로 물받이에 음식이나 습기가 남아있지 않도록 하십시오.
스테인레스 내솜	식기 세척기 사용 가능 • 샌들 때문에 심한 얼룩(무지개색, 파란색 또는 흰색으로 변색)이 생기면 스폰지에 식초를 묻혀 문질러 제거하거나 비연마성 성분으로 된 세정제로 제거해야 할 수도 있습니다. • 딱딱하게 굳었거나 늘어붙은 음식 찌꺼기를 제거하려면 내솜에 끓는 물과 주방 세제를 넣고 몇 시간 동안 불린 다음에 세척하십시오. • 멀티 쿠키 본체에 내솜의 모든 표면이 완전히 건조된 상태인지 확인하십시오.
전원 코드	닦기만 가능 • 물기를 짤 천으로 전원 코드에 묻은 먼지를 닦아주십시오. • 전원 코드를 멀티 쿠키 본체에 두른 후 끝 부분을 코드 홀더에 꽂으십시오.
멀티 쿠키 본체	닦기만 가능 • 물기를 짤 천으로 외솜의 내부와 물고임 방지 테두리를 닦으십시오. 내솜을 넣기 전에 완전히 건조시키십시오. • 물기를 짤 편 부드러운 천이나 스폰지로 멀티 쿠키 본체와 조작 패널을 닦으십시오.

식기세척기로 세척하면 일부 변색이 발생할 수 있으나 멀티 쿠키의 안전이나 성능에는 영향을 미치지 않습니다.

관리, 세척, 보관

⚠ 경고

멀티 쿠키 본체에는 전기 부속품이 포함되어 있습니다. 화재, 누전, 부상을 피하려면 멀티 쿠키 본체가 건조된 상태인지 항상 확인하십시오.

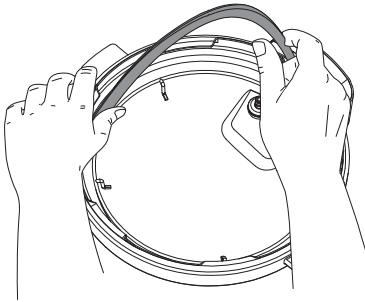
- 멀티 쿠키 본체를 물이나 기타 액체에 담그거나 식기 세척기로 세척하지 마십시오.
- 가열판을 행구지 마십시오.
- 전원 코드나 플러그를 물에 담그거나 행구지 마십시오.

부품 분리 및 설치하기

실리콘 패킹

실리콘 패킹 분리하기

실리콘 패킹 테두리를 잡고 스테인리스 실리콘 패킹 걸이 뒤에서 당겨 꺼냅니다.



실리콘 패킹을 분리한 상태에서 실리콘 패킹 걸이를 살펴보고 뚜껑의 테두리를 따라 중앙에 위치하고 모두 같은 높이에 있는지 확인하십시오. 변형된 실리콘 패킹 걸이를 직접 수리하지 마십시오.



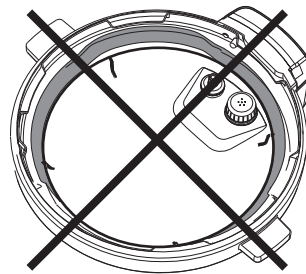
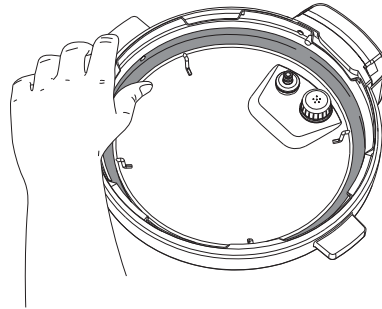
실리콘 패킹은 물에 젖어 비눗기가 있는 상태에서 분리하거나 설치하기 가장 쉽습니다.

실리콘 패킹 설치하기

실리콘 패킹을 실리콘 패킹 걸이 위에 놓고 강하게 눌러 제자리에 고정시키십시오. 주름 잡힌 곳이 없는지 확인하십시오.



실리콘 패킹 걸이 뒤에 딱 맞게 끼워져야 합니다. 살짝 흔들릴 수 있지만 뚜껑을 뒤집었을 때 떨어지지 않아야 합니다.

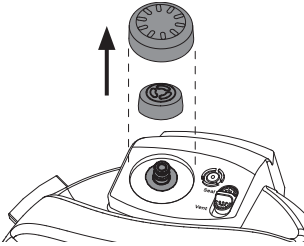


관리, 세척, 보관

증기 배출부

증기 배출부 분리하기

증기 배출 커버를 분리한 후 압력 밸브를 위로 당겨 압력 배출 파이프에서 빼냅니다.



증기 배출부 설치하기

압력 밸브를 압력 배출 파이프위에 놓고 아래로 강하게 누릅니다.

 압력 밸브는 압력 배출 파이프에 험겁게 끼워진 것처럼 보이지만 뚜껑을 뒤집었을 때 떨어지지 않아야 합니다.

증기 배출 커버를 압력 밸브 위에 놓고 아래로 누릅니다. 커버가 압력으로 제자리에 고정됩니다.

퀵콜 안전 커버

안전 커버 분리하기

탭을 잡고 뚜껑 손잡이 방향으로 민 다음 몸 쪽으로 당겨 올려 분리합니다.

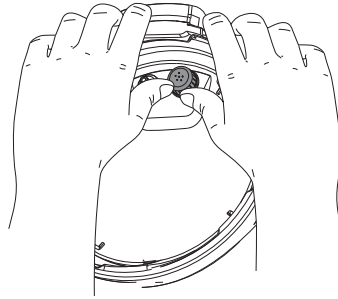
안전 커버 설치하기

탭을 잡고 뚜껑의 금속 부분 뒤쪽으로 커버를 밀어 넣은 다음 딱 소리가 날 때까지 아래로 누릅니다.

압력 안전 장치

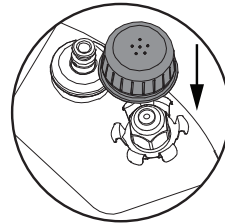
압력 안전 장치 분리하기

뚜껑을 핸들처럼 잡고 아래쪽의 갈래에서 튕겨나올 때까지 엄지 손가락으로 압력 안전 장치 옆면(뚜껑 옆면 위쪽 방향으로)을 강하게 누릅니다.



압력 안전 장치 설치하기

압력안전장치를 갈래 위에 놓고 딱 소리가 나며 제자리로 들어갈 때까지 누릅니다.



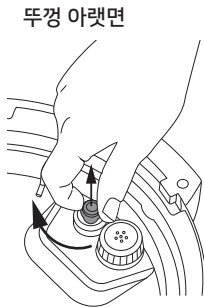
관리, 세척, 보관

플로트 밸브와 실리콘 캡

뚜껑에서 플로트 밸브 분리하기

플로트밸브의 납작한 뒷면에 손가락을 대고 뚜껑을 뒤집습니다. 플로트밸브 아래에 있는 실리콘 캡을 빼내고 뚜껑 위쪽에서 플로트밸브를 분리합니다.

 플로트 밸브나 실리콘 캡을 버리지 마세요!



플로트 밸브 설치하기

플로트 밸브의 좁은 쪽을 뚜껑 위에 있는 플로트 밸브 구멍 안으로 넣습니다. 플로트 밸브의 납작한 뒷면에 손가락을 대고 뚜껑을 뒤집습니다. 실리콘 캡을 플로트 밸브 아래에 단단히 끼워 줍니다.

물받이

물받이는 본체의 뒷면에 있으며 물고임 방지 테두리에서 넘친 물이 고이는 곳입니다.

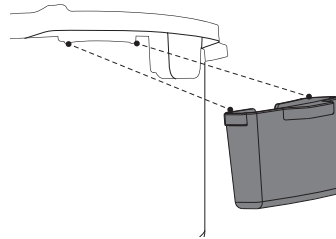
물받이 분리하기

물받이를 멀티 쿠키 본체에서 당겨 분리합니다. 아래로 당기지 마십시오.

멀티 쿠키 본체의 탭과 물받이의 홈을 확인하십시오.

물받이 설치하기

물받이의 홈을 멀티 쿠키 본체 뒤쪽의 탭에 맞춘 다음 서랍을 닫는 것처럼 물받이를 제자리로 밀어 넣으십시오.



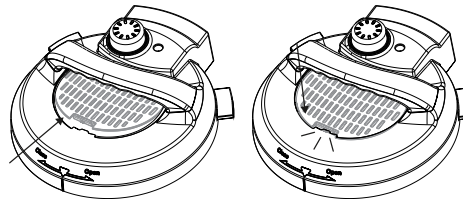
퀵쿨 보호 커버

안전 커버 분리하기

탭을 잡고 뚜껑 손잡이 방향으로 민 다음 몸 쪽으로 당겨 올려 분리합니다.

압력 안전 장치 설치하기

압력안전장치를 갈래 위에 놓고 딱 소리가 나며 제자리로 들어갈 때까지 누릅니다.



문제 해결

문제점	예상 가능한 원인	방법
가끔 딸각거리는 소리 또는 균열이 가는 소리가 날 때	전원이 바뀌거나 온도가 바뀌면서 압력판이 팽창될 때 나는 소리	정상이므로 조치를 취할 필요가 없습니다.
	내솔 바닥이 젖어있음	내솔의 외부를 닦으십시오. 내솔을 쿠커 본체에 넣기 전에 가열판이 건조한 상태인지 확인하십시오.
뚜껑이 닫히지 않을 때	실리콘 패킹이 제대로 끼워지지 않은 경우	실리콘 패킹을 다시 제대로 끼우고, 실리콘 패킹 길이 뒤쪽으로 쏙 잘 들어가도록 합니다.
	플로트 밸브(압력추)가 위로 올라와 있는 상태	긴 도구(수저, 집게 등)를 이용하여 플로트 밸브를 아래로 부드럽게 누릅니다.
	본체의 내용물이 여전히 뜨거운 상태	압력 배출 버튼을 "Vent(배출)"로 위치하도록 딸각 소리가 날 때까지 눌러 준 후 뚜껑을 본체 위로 천천히 낮추고, 열이 배출 되도록 합니다.
뚜껑이 열리지 않을 때	⚠ DANGER 압력 조리 중에는 화상의 우려가 있으므로 절대 강제로 뚜껑을 열지 마십시오.	
	제품 내부의 압력 때문	제품 사용 방법에 따라 압력을 배출합니다. 플로트 밸브가 완전히 내려간 이후 뚜껑을 열어 주십시오.
	남아 있는 내용물(음식물 등)로 인해 플로트 밸브가 위로 올라온 상태	신속하게 압력을 배출하여 증기가 완전히 배출되도록하고, 긴 도구를 이용하여 플로트 밸브를 부드럽게 누릅니다. 증기가 완전하게 배출되도록 멀티쿠커를 식혀주세요.
		뚜껑을 조심스럽게 열고 플로트 밸브와 그 주변 부분, 뚜껑을 깨끗이 세척합니다.
본체를 열었을 때 내솔이 뚜껑에 끼인 상태	내솔이 식으면서 바깥과 내부의 온도차로 내솔이 뚜껑에 붙어 있는 상태	압력 배출 버튼을 "Vent(배출)"로 위치하도록 합니다. 뚜껑을 본체 위로 천천히 낮추고, 열이 배출 되도록 합니다.

문제 해결

문제점	예상 가능한 원인	방법
압력 조리 뚜껑 옆 쪽에서 증기가 나올 때	뚜껑에 실리콘 패킹이 없는 상태	실리콘 패킹을 끼우십시오.
	실리콘 패킹이 손상되었거나 제대로 끼워지지 않은 상태	실리콘 패킹을 분리하여 깨끗이 세척하십시오.
	음식 잔여물이 실리콘 패킹에 남아 있는 상태	실리콘 패킹을 깨끗이 세척하십시오.
	뚜껑이 적절히 닫히지 않은 상태	뚜껑을 열었다가 다시 닫아 주십시오.
	실리콘 패킹 겉이 구부러지거나 중심에서 벗어난 상태	실리콘 패킹을 뚜껑에서 분리한 후 실리콘 패킹 겉이 구부러지거나 휘어졌는지 확인 하십시오. 고객센터 (02) 2670-7800으로 문의하십시오.
	내솜 테두리가 변형되었을 가능성	변형되었는지 확인한 후 고객센터 (02) 2670-7800으로 문의하십시오.
플로트 밸브가 올라오지 않았을 때	플로트 밸브 혹은 플로트 밸브 실리콘 캡에 음식 잔여물이 남아 있는 경우	뚜껑에서 플로트 밸브를 분리하여 깨끗이 세척합니다. 사용 가능한지 확인하기 위해 “시운전”을 시행하고 결과를 기록합니다.
	내솜의 수분 양이 너무 적은 상태	내솜의 바닥에 그을음이 있는지 검사합니다. 필요한 경우 내솜을 분리하여 내솜에 375ml의 액체를 추가하십시오. (Pro6.7L - 500ml 추가)
	플로트 밸브 실리콘 캡이 손상되거나 손실되었을 때	플로트 밸브를 재워치 시키거나 상태를 확인 후 새로운 정품 플로트 밸브로 교체하십시오.
	뚜껑 잠금 장치에 의해 플로트 밸브가 작동되지 않은 경우	긴 도구로 플로트 밸브를 두드립니다 만일 플로트 밸브가 내려가지 않는다면 제품의 전원을 끄고 고객센터에 연락하십시오.
	내솜이 가열되지 않을 때	기능을 검사하기 위해 “시운전”을 실시하시고 결과를 기록하십시오. 고객센터에 연락하십시오.
	내솜이 손상되었을 때	기능을 검사하기 위해 “시운전”을 실시하시고 결과를 기록하십시오. 고객센터에 연락하십시오.

문제 해결

문제점	예상 가능한 원인		방법
경미한 증기 누출 / 조리 중 압력 밸브에서 '쉬익' 소리가 납니다.	압력 배출 버튼이 "Seal(진공)" 위치에 있지 않은 상태		압력 배출 버튼을 '진공 (Seal)' 위치로 바꾸십시오. 내술에 액체를 추가하십시오.
	고압으로 조리 되고 있는 경우		정상이므로 조치를 취할 필요가 없습니다.
	내술 안의 수분이 충분하지 않은 상태		내술에 액체가 없을 경우 추가하십시오.
전원코드를 연결했으나 디스플레이에 아무것도 표시되지 않습니다.	전원 연결상태가 좋지 않거나 전원이 들어오지 않은 상태		전원 코드가 손상되지 않았는지 검사하십시오. 만일 손상이 발견되면, 고객 센터에 연락하십시오.
	제품의 전기 퓨즈 파열		고객센터에 연락하십시오.
압력 배출 버튼이 "진공 (Seal)" 위치에 있을 때 압력 밸브에서 증기가 다량 배출되는 상태	내술 안의 수분이 충분하지 않은 상태		내술에 액체 375ml를 추가하십시오. (Pro6.7L - 500ml 추가)
	압력 센서 조절 기능 장애		고객센터에 연락하십시오.
	압력 밸브가 적절한 위치에 있지 않은 상태		압력 배출 버튼을 "Vent(배출)" 위치로 바꾸고 다시 "Seal(진공)"으로 바꾸십시오.
쿠커 본체에 내술이 잘못 들어간 상태	C1 C3 C4 C6	센서 고장	고객센터에 연락하십시오.
	C7	가열 장치가 작동되지 않는 상태.	고객센터에 연락하십시오.
		수분이 충분하지 않은 상태	내술에 액체 375ml를 추가하십시오. (Pro6.7L - 500ml 추가)
	C8	쿠커 본체에 내술이 잘못 들어간 상태	쿠커 본체에 이지 그립(easy-grip) 손잡이가 달려 있는 올바른 크기의 내술을 넣으십시오
	뚜껑	뚜껑이 정확한 위치에 있지 않은 상태	뚜껑을 열었다 닫으십시오. 볶음(Saute) 기능을 사용할 때는 뚜껑을 닫지 마십시오.
	Food burn	내술 바닥에 고온이 감지해, 제품이 과열을 피하기 위해 온도를 자동으로 줄이는 상태	내술 바닥에 쌓인 전분 찌꺼기 때문에 열기가 분산되지 않을 수 있습니다. 쿠커의 전원을 끈 다음 레시피에 따라 압력을 배출하고 내술 바닥을 확인하십시오
	PrSE	일반 (non-pressure) 조리 프로그램을 사용하는 중 압력이 가해진 상태	취소(Cancel)를 누르고 압력 배출 버튼을 "배출 (Vent)" 위치로 바꾸십시오.

기타 서비스는 허가 받은 공인된 서비스 업체를 통해서만 받으실 수 있습니다.

고객센터 : 02-2670-7800

제품보증서

제품명	인스턴트팟 멀티압력쿠커 프로		
모델명			
구입일	20 년	월	일
구매처			
고객성명	이름 :	전화 :	주소 :
보증기간	1년		

1. 본 제품에 대한 품질 보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
2. 본 제품의 보증 기간은 구입일로부터 1년 동안 유효합니다.
3. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 반드시 기재하시기 바랍니다.
4. 이 보증서는 재발행 되지 않으므로 잘 보관하시기 바랍니다.
5. 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
6. 가정용으로 정상적으로 사용 중 제품 제조상의 결함으로 인해 발생한 고장에 대해, 보증기간에 한해 무상으로 교환 또는 수리를 받으실 수 있습니다.
7. 가본 제품은 공정거래위원회가 고시한 소비자분쟁해결기준에 의거해 교환 및 보상받을 수 있습니다.

다음과 같은 사항에 대해서는 무상 보증이 제한될 수 있으며 수리 또는 교체에 의해 발생한 비용은 유상으로 고객이 부담하게 됩니다.

1. 사고, 변경, 잘못된 사용, 남용, 관리소홀, 비합리적인 사용, 사용설명에 따르지 않아 발생한 수리, 상업적 사용, 부적절한 조립, 분해, 합리적이고 필요한 유지관리 미제공, 화재, 홍수 등 천재지변 또는 공인되지 않은 사람, 기관에 의한 수리
2. 정상적인 사용에 의해 마모되는 소모성 부품의 교환
3. 일반 가정용 이외의 목적으로 사용되거나, 출판을 목적으로 사용하는 경우 혹은 사용 설명에 따르지 않아 발생한 수리
4. 순정품이 아닌 공인되지 않은 부품, 부속품의 사용 또는 공인되지 않은 수리 또는 변경으로 발생한 부품 및 시스템의 하자 수리



전기용품 및 생활용품안전 관리법 및 식품위생법에 의한 표시

- 품명: 전기스팀쿠커(주방용전열기구유사기기, 전기프라이팬 겸용)
 - 모델명: Pro 60
 - 재질: 스테인레스스틸, 고무제
 - 원산지 및 제조사: 중국, Zhejiang Aishida Household Equipment, Co., Ltd.
 - 수입판매자: 코렐브랜드코리아(주) 서울시 강남 구 테헤란로 407, EK 타워 4층
 - 전화: (02)2670-7800
 - 영업신고번호: 2005-나-0612 호
 - 정격전압: 220-240V, 50-60 Hz
 - 소비전력: 1000-1200W
 - 전기안전인증번호: SU071833-21002
 - 전자파식별번호: R-R-CB6-Pro60
 - 제조년월: 별도표기
 - 환불: 사용 전 제품에 한하여 구입 후 7일 이내
 - 교환불가: 운반, 보관, 상업적 사용 중 파손 시
 - 교환 및 환불처: 구입처, 영수증 지참
- 본 제품은 공정거래위원회가 고시한 소비자분쟁해결기준에 의거해 교환 및 보상받을 수 있습니다.

Instant



MEMO



Instant Brands Inc.
495 March Road, Suite 200, Kanata,
Ontario, K2K 3G1
Canada

수입판매자
코렐브랜드코리아(주)
서울시 강남구 테헤란로 407 EK타워 4층

고객센터
02-2670-7800
Corellebrands@naver.com
www.instantpot.co.kr

인스턴트 브랜드 공식 네이버 카페를 가입하고 다양한 정보를 공유하세요!
<http://cafe.naver.com/instantbrand>

 @instantpot.kr
 @instantpot.kr_official