get started

시작가이드

INSTANT POT™ **DUO CRISP**
WITH ULTIMATE LID

인스턴트팟 **듀오 크리스프**
싱글리드 6.2L

Instant™

Welcome

새로운 Instant™ Duo Crisp!

Instant™ Duo Crisp는 하나의 뚜껑을 사용하여 압력 요리와 에어프라이를 모두 할 수 있도록 설계되었습니다. 건강하고 맛있는 식사를 더 쉽고 짧은 시간에 요리하는 데 도움이 될 거에요.
Instant Duo Crisp와 즐거운 요리 시간이 되길 바랍니다!

⚠WARNING

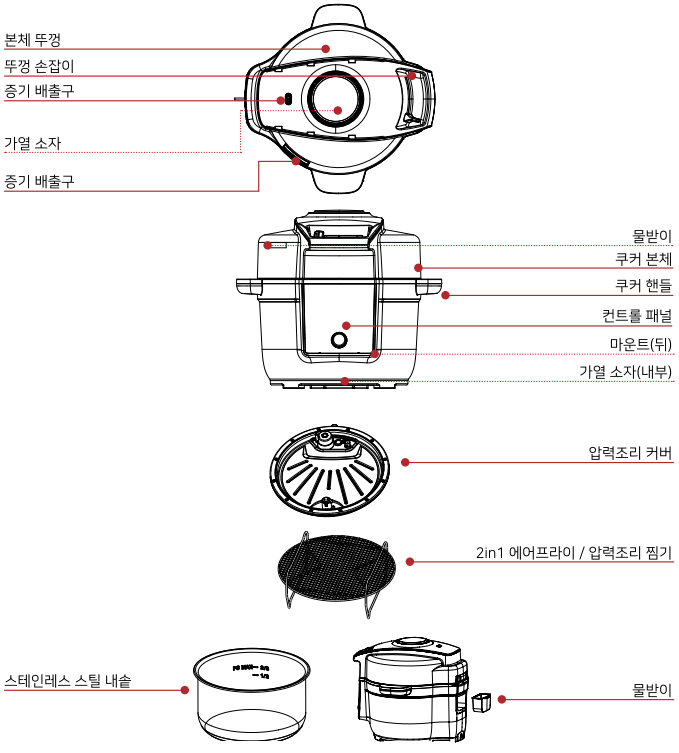
제품을 사용하기 전 반드시 주의사항 및 시작 가이드를 읽고 숙지하십시오. 중요 안전사항 및 안전을 위한 설명을 따르지 않을 경우 심각한 부상의 위험을 야기할 수 있습니다.

CONTENTS

제품 구성품	2
Duo Crisp 사용 방법	3
Duo Crisp 설정 변경	4
본체 뚜껑 사용방법	6
초기 설정	10
압력요리 & 찜 (Pressure cook & Steam)	12
볶음 (Sauté)	15
슬로우쿡 (Slow Cook)	17
수비드 (Sous Vide)	19
요거트 (Yogurt)	21
에어프라이 (Air Fry)	23
베이킹 & 로스트 (Bake & Roast)	25
그릴 (Grill)	27
건조 & 발효 (Dehydrate & Proofing)	28
보온 (Keep Warm)	30
세척	31

제품 구성품

Duo Crisp



그림은 참조를 위한 것이며, 실제 제품과 다를 수 있습니다.

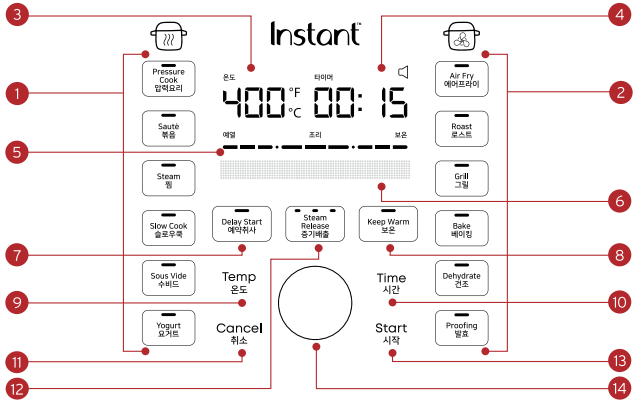
재활용을 잊지 마세요!

본 제품은 지속가능한 포장을 사용합니다. 거주지에서 재활용할 수 있는 모든 것을 재활용하세요. 필요할 때 활용할 수 있도록 사용설명서를 안전 및 보증서와 함께 보관하세요.

DUO CRISP 사용 방법

컨트롤 패널

컨트롤 패널은 사용이 간편하고, 읽기 쉽게 설계했습니다.



1. 압력요리(Pressure Cook) 스마트 프로그램
   - 조명은 스마트 프로그램의 작동을 알려줍니다.
2. 에어 프라이(Air Fry) 스마트 프로그램
   - 조명은 스마트 프로그램 작동을 알려줍니다.
3. 온도 디스플레이
   - **섭씨 또는 화씨** 중 하나를 선택하세요.
4. 시간 표시
   - 조리 시간 카운트다운
   - 보온 카운트
5. 요리 진행 표시
6. 메시지 표시
   - 상태 메시지를 표시합니다.
7. 시작 지연 (Delay Start)
   - 타이머로도 사용할 수 있습니다.
8. 보온(Keep Warm)
   - 온 / 오프
9. 온도(Temp)
10. 시간(Time)
11. 취소(Cancel)
12. 증기 배출 버튼(Steam Release)
    - 조명은 증기 배출 유형을 알려줍니다.
13. 시작(Start)
14. 컨트롤 다이얼
    - 시간과 온도를 조절합니다.

요리 진행 표시줄

예열 : 쿠커를 정해진 온도로 가열합니다. 디스플레이에 요리 시간이 표시됩니다.
조리 : 쿠커가 스마트 프로그램을 시작했습니다. 디스플레이는 조리 시간을 카운트다운합니다.
보온 : 요리가 끝나면 자동으로 작동합니다. 보온이 완료되면 디스플레이에 End(종료)가 표시됩니다.

DUO CRISP 설정 변경

사운드 On / Off

요리 알림을 켜거나 끌 수 있습니다.

- 대기 상태에서 디스플레이에 Sound On 또는 Sound off가 나타날 때까지 **시간(Time)**과 **온도(Temp)**를 길게 누르세요.

안전 경고(삐 소리)는 끌 수 없습니다.

온도 단위 선택

요리 온도를 섭씨 또는 화씨로 표시하도록 선택할 수 있습니다.

- 대기 상태에서 디스플레이에 온도 단위 ℃ 또는 ℉가 표시될 때까지 5초 동안 온도(Temp) 버튼을 길게 누르세요.

예약취사 시작

예약취사(Delay Start)를 사용해 최소 10분 또는 최대 24시간 동안 요리를 지연시킬 수 있습니다.

1. 스마트 프로그램을 선택하고 원하는 대로 설정을 조정한 다음 예약취사(Delay Start)를 누르세요.
2. 시간이 깜박이면 컨트롤 다이얼을 사용해 지연 시간을 조정하세요.
3. **시작(Start)**을 누르면 타이머가 카운트다운 됩니다.
4. 지연 시간이 완료되면 스마트 프로그램이 시작되고, 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다.
5. **에어프라이(Air Fry), 볶기(Sauté), 요거트(Yogurt), 수비드(Sous Vide), 로스트(Roast), 그릴(Grill), 베이킹(Bake), 건조(Dehydrate), 발효(Proofing), 보온(Keep Warm)** 스마트 프로그램은 예약취사(Delay Start)와 함께 사용할 수 없습니다.

타이머 설정

타이머는 최소 1분 또는 최대 1시간까지 설정할 수 있습니다.

1. 대기 상태에서 **예약취사(Delay Start)**를 누르세요.
2. 시간이 깜박이면 컨트롤 다이얼을 사용하여 지연 시간을 조정하세요.
3. **시작(Start)**을 누르면 타이머가 카운트다운 됩니다.
4. 타이머가 종료되면 디스플레이에 **Ready(준비)**가 표시됩니다.

스마트 프로그램을 원래 상태로 재설정

스마트 프로그램 재설정

- 대기 상태에서 스마트 프로그램 버튼 하나를 두 번 깜박일 때까지 3초 이상 길게 누르세요. 스마트 프로그램의 설정은 출고 시 기본 설정으로 복원됩니다.
- 요리 중에는 스마트 프로그램 버튼이 두 번 깜박일 때까지 사용 중인 스마트 프로그램 버튼을 3초 이상 길게 누르세요. 스마트 프로그램의 설정은 출고 시 기본 설정으로 복원됩니다.

모두 재설정하기

- 대기 상태에서 스마트 프로그램 버튼이 3번 깜박이고 디스플레이에 **Ready(준비)**가 표시될 때까지 컨트롤 다이얼을 3초 이상 길게 누르세요. 모든 설정은 출고 시 기본 설정으로 복원됩니다.

본체 뚜껑 사용 방법

본체뚜껑은 압력 요리와 에어 프라이를 비롯해 다양한 요리에 사용할 수 있습니다. 반드시 Instant Duo Crisp Cooker와 함께 제공된 뚜껑을 사용하세요.

⚠WARNING

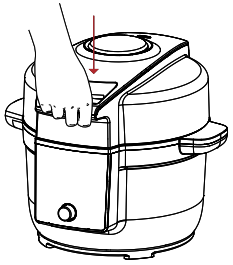
압력이 모두 사라지고, **OK To Open Lid (뚜껑을 열어도 됩니다)**라는 메시지가 표시되기 전에는 절대로 뚜껑을 열지 마세요. 압력이 사라기지 전에 뚜껑을 열면 화상, 부상 및 / 또는 재산 손상이 발생할 수 있습니다. 증기 벤트 위로 기대지 마세요. 뜨거운 증기가 배출되면 화상이나 부상의 위험이 있습니다.

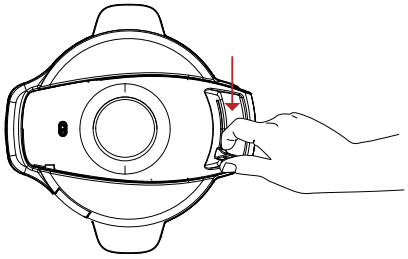
뚜껑 열기

1. 압력 요리를 사용했다면, 증기가 완전히 빠졌는지 확인하세요.
   9페이지의 증기 배출 방법을 참고하세요.
2. 뚜껑 잠금 스위치를 열림 위치로 돌리세요.
3. 뚜껑 손잡이를 사용해 쿠커 본체에서 뚜껑을 올리세요.

뚜껑 닫고 잠그기

압력요리의 경우, 수증기가 빠져나가지 않도록 뚜껑을 단단히 잠가야 합니다.



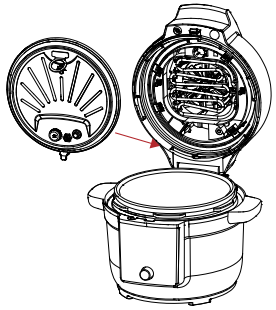


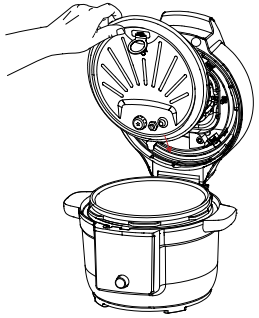
1. 뚜껑 손잡이를 잡고 뚜껑을 쿠커 본체로 내린 후 아래로 누릅니다.
2. 압력요리를 위해 뚜껑 잠금 스위치를 잠금 위치로 돌리세요.

압력요리 커버 사용하기

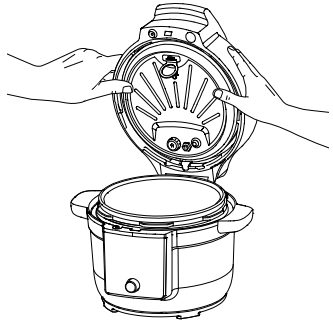
본체 뚜껑의 압력요리 기능을 사용하는 압력요리(Pressure Cook) 및 기타 스마트 프로그램을 사용하려면 압력요리 내부 커버를 설치해야 합니다.

압력요리 커버를 설치하세요.



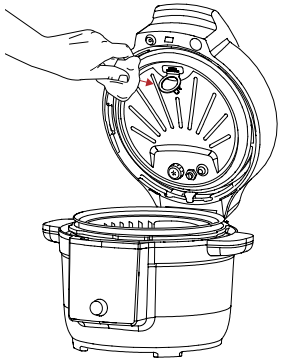


1. 압력요리 커버를 아래부터 본체뚜껑의 밑에 있는 슬롯(구멍 사이)에 끼우세요.

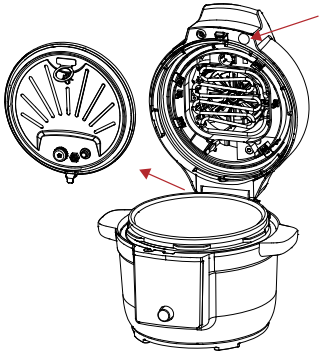


2. 압력요리 커버를 밀어서 완전히 장착하세요.
   커버가 제자리에 장착되면 잠금 소리가 들립니다.

압력요리 커버 제거하기



1. 본체뚜껑을 열고 내부 커버의 손잡이 고리를 잡으세요.
2. 압력 솥뚜껑 손잡이 고리가 뜨거울 수 있으므로, 주방용 천이나 보호 장비로 꼭 잡으세요.



3. 뚜껑 상단의 붉은 버튼을 누르면 내부 커버가 제거됩니다.

증기 배출 방법

Duo Crisp 증기는 3가지 방법으로 증기를 배출할 수 있습니다.
사용 중인 요리에 가장 적합한 방법을 선택하세요.

선택	자연 배출	강한 배출	빠른 배출
방법	조리가 끝난 후 천천히 증기를 배출 (최대 40분 이상)	조리가 끝난 후 정해진 시간 동안 극도로 빠르게 증기를 배출	증기 배출 버튼 눌러 증기를 빠르게 배출
용도	찌개, 칠리, 파스타, 오트밀, 콩, 곡물 등 끓인 음식	쌀과 곡물 등의 음식	야채, 해산물 등의 푹 익힌 음식

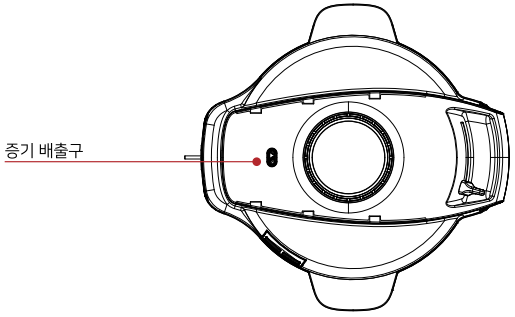
증기 배출 방법

1. 전면 컨트롤 패널에서 **증기 배출(Steam Release)**을 눌러 증기 배출 방법 중 자연 배출, 강한 배출, 빠른 배출을 선택하세요.

   조리 전, 조리 중, 조리 후 언제든지 증기 배출 방법을 변경할 수 있습니다.

2. 증기가 모두 빠지면 디스플레이에 **OK To Open Lid(뚜껑을 열어도 됩니다)** 메시지가 나타납니다.

3. 중기 배출 후 뚜껑 손잡이를 사용해 뚜껑을 열 수 있습니다.
   증기 배출구에서 뜨거운 증기가 배출됩니다. 증기가 배출될 때 배출구 근처에 손이나 얼굴을 두지 마세요.



초기 설정

사용 전 세척

1. 냄비는 뜨거운 물과 세제로 세척하세요. 물로 헹군 다음 부드러운 천을 사용해 외부를 닦으세요. 또는 식기세척기로 내부 솥을 세척할 수 있습니다.
2. 쿠커 본체 내부와 본체뚜껑 내부를 부드러운 천으로 닦으며 내부 부품이 모두 제자리에 있는지 확인해주세요.

물받이 사용하기

물받이는 쿠커 본체의 뒤쪽에 있으며, 수증기가 고여지는 수분을 담는 용기입니다. 조리 전에 설치해야 하고, 사용한 다음에는 반드시 비우고 헹구세요.

물받이 제거

1. 물받이는 쿠커 본체에서 당겨 분리할 수 있습니다. 아래로 당기지 마세요.

쿠커 본체의 탭과 물받이의 홈에 주의하세요.

물받이 설치

1. 물받이의 홈을 쿠커 본체 뒷면의 탭과 정렬해 밀어 넣으세요.

2 in1 에어프라이// 압력조리 찜기 사용하기

앞 / 뒤로 두면의 핸들 길이가 다른 양면으로 사용 가능한 2 in1 에어프라이 / 압력조리 찜기는 다양하게 스마트 프로그램에서 사용 가능합니다.

- 긴 핸들이 위면으로 사용할 경우 : 에어프라이 / 로스트 / 베이킹 / 압력조리 / 찜
- 짧은 핸들이 위면으로 사용할 경우 : 그릴 / 건조

작은 식재료를 다용도 찜기 사이로 음식물들이 바닥으로 떨어지거나 새어 나올 수 있어 베이킹 디쉬를 사용하는 것을 고려해주시기 바랍니다.

테스트 실행

Duo Crisp를 처음 사용하기 전에 압력 요리를 테스트해 모든 기능이 올바르게 작동하는지 확인하세요.

테스트 실행을 수행하려면 다음 방법을 사용하세요.

1. 13페이지의 압력요리 방법을 따라하세요.
2. 내솥의 첫 번째 줄까지 물을 채우시고, 음식은 넣지 마세요.
3. 압력요리(Pressure Cook)를 선택하세요.
4. 조리 시간을 5분으로 맞추세요.
5. 증기 버튼에서 빠른 증기 배출(Quick Steam Release)을 선택하세요.
6. 시작(Start)을 누르세요.
7. 작업이 완료되면 증기가 배출됩니다.
8. 증기가 배출되면 메시지 표시 줄에 **OK To Open Lid(뚜껑을 열어도 됩니다)**가 표시됩니다.
9. 내솥을 세척하고 건조 시키세요.

이제 Duo Crisp으로 요리를 시작하면 됩니다!

압력요리 (PRESSURE COOK) & 찜 (STEAM)

이 두 가지의 프로그램은 빠르고 고른 조리를 위해서 가압 증기를 사용합니다. 압력요리법이 사용되는 요리에는 **압력요리(Pressure Cook)를** 이용하고, 일반적으로 찜기를 사용해서 증기로 요리하는 요리에는 **찜(Steam)** 메뉴를 사용하세요.

⚠WARNING

내솥을 사용해야 합니다.
반드시 항상 내솥을 사용해야 합니다. 부상을 방지하기 위해 쿠커 본체에 음식이나 액체를 넣지 마세요.

너무 많이 채우지 마세요.
내솥에 음식을 너무 많이 넣으면 부상이나 손상의 원인이 될 수 있습니다. 솥에 표시된 **PC Max – 2/3 선보다 더 많이 넣지 마세요.**
조리되지 않은 콩, 사과 소스, 오트밀, 보리, 면과 같이 **팽창하는 음식을 요리할 때 내솥의 -1/2 선보다 더 많이 넣지 마세요.**

압력요리 시 뚜껑을 열지 마세요.
압력요리를 할 때 뚜껑을 **열지 마세요.** 압력이 해제되기 전에 뚜껑을 열면 화상, 부상 및 또는 파손의 원인이 될 수 있습니다.

액체를 이용한 압력요리

압력 조리 시에는 필요한 증기를 만들기 위해 내솥에 액체를 넣어야 합니다. Duo Crisp에 필요한 액체의 최소량은 다음과 같습니다.

내솥 크기	압력요리에 필요한 액체의 최소량*
6.2 L / 6.5 Qt.	1 1/2 컵 (500 mL/12 oz)

레시피에 별도의 설명이 없는 경우입니다.

압력요리를 위한 액체는 죽, 육수, 수프, 주스 등의 물이 포함된 액체여야 합니다. 통조림이나 응축된 육수, 크림 기반 수프를 사용할 때는 앞의 지시에 따라 물을 추가하세요.

프로그램 설정

각 스마트 프로그램에서 다음을 설정하세요.

스마트 프로그램	온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
압력요리 (Pressure Cook)	자동 설정	10 분 (00:10)	0 분 (00:00)	4 시간 (04:00)
찜 (Steam)	자동 설정	10 분 (00:10)	0 분 (00:00)	1 시간 (01:00)

압력 또는 스팀 조리 방법

준비하기

요리법에 따라 재료를 자르고, 썰고, 양념하고 재우세요.

1. 쿠커 본체에 내솥을 넣으세요.
2. 솥에 재료를 넣으세요.
3. 본체뚜껑에 압력요리 커버가 설치되었는지 확인하세요.
4. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫고 잠그세요.
   자세한 내용은 6페이지의 뚜껑 닫고 잠그기를 참조하세요.
5. **압력요리(Pressure Cook)**나 **찜(Steam)**을 누르세요. 버튼을 누르면 표시등이 깜박입니다.
6. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다. 변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음 컨트롤 다이얼을 눌러 선택하세요.

7. **압력요리(Pressure Cook)** 스마트 프로그램에서는 **보온(Keep Warm)** 이 기본으로 실행됩니다. 보온을 끄려면 **보온(Keep Warm)** 버튼을 누르세요.
8. 기본 또는 마지막으로 사용한 증기 배출 종류가 표시됩니다. 변경하려면 **증기 배출(Steam Release)** 버튼을 눌러 선택하세요. 자세한 내용은 '증기 배출 방법'을 참조하세요.
9. **시작(Start)**을 누르세요. 진행 표시줄에 **예열(Preheating)**이 표시되고, Duo Crisp가 가열되기 시작합니다. 디스플레이에 **Preheating(예열 중)** 이 표시됩니다.

   예열에 10분~15분이 소요될 수 있습니다. 내솥이 2/3 max 이상 채워져 있을 경우 예열에 15분 이상이 걸릴 수도 있습니다.
   냉동 식품은 예열 시간이 늘어납니다.
   선택한 요리 시간은 이후 스마트 프로그램에서 새로운 설정이 됩니다.

요리하기

1. 압력이 준비되면 Duo Crisp는 압력 요리를 시작합니다. **조리(Cooking)**가 표시되고 쿠킹 타이머가 카운트 다운됩니다.
2. 타이머가 00:00가 되면 요리가 멈춥니다.
3. 디스플레이에 **OK To Open Lid(뚜껑을 열어도 됩니다)**가 표시되면 뚜껑을 열 수 있습니다.
4. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

보온

압력요리(Pressure Cook) 스마트 프로그램이 완료되고 **보온(Keep Warm)** 이 켜지면 00:00부터 최대 10시간(10:00)까지 타이머 카운트가 시작됩니다.
보온(Keep Warm)이 꺼지면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.

볶음 (SAUTÉ)

튀기거나 데치는 대신 볶음(Sauté) 메뉴를 사용해보세요.
볶음(Sauté)은 요리의 풍미를 더하고, 소스를 끓이거나 걸쭉하게 만들고, 디글레이징 할 수 있습니다.

볶음(Sauté) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
Level 1	Level 1	Level 6	30 분 (00:30)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

볶음(Sauté)하기

소고기, 양고기, 돼지고기, 가금류, 야채, 가리비, 감자 등의 음식을 겉은 노릇하게, 안은 촉촉하게 구울 수 있습니다.

준비하기

요리법에 따라 재료를 자르고, 썰고, 양념하고 재우세요.

예열하기

1. 쿠커 본체에 내솥을 넣으세요.
2. 뚜껑은 조리 중에 계속 열어 두세요.
3. **볶음(Sauté)**을 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
4. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다. 변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 컨트롤 다이얼을 돌려 변경한 다음, 컨트롤 다이얼을 눌러 선택하세요.
5. 기본 또는 마지막으로 사용한 조리 온도가 표시됩니다. 변경하려면 **온도(Temp)**를 누르고 컨트롤 다이얼을 돌려 변경한 다음 컨트롤 다이얼을 눌러 선택하세요.
6. **시작(Start)**을 누르세요. 표시줄에 **예열 중(Preheating)**이 표시되고, Duo Crisp이 가열되기 시작합니다. 디스플레이에 **Preheating(예열 중)**이 표시됩니다.

요리하기

1. **Add Food(음식을 넣을세요)**가 표시되면 재료를 넣으세요.
2. 디스플레이에 **Cooking(조리 중)**이 표시됩니다.
3. 타이머가 종료되면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
4. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

디글레이징(Deglazing)

디글레이징은 야채나 고기를 구운 후 팬 바닥에 붙어 있는 깊은 맛을 가진 성분을 액체류를 넣어 녹이는 요리 기법입니다.

1. 내솥 안의 음식을 꺼내세요.
2. 물이나 육수, 와인 등을 넣으세요.
3. 내솥 바닥에 붙은 부분을 나무 주걱이나 실리콘 주걱으로 풀어주세요.

압력요리나 슬로우쿡 전에 볶음(Sauté)을 사용하세요.

조리 전에 미리 음식을 노릇하게 구우면 맛있는 요리를 즐길 수 있습니다.

1. 재료로 **볶음(Sauté)** 조리를 하세요.
2. **취소(Cancel)**를 누르세요.
   압력요리나 **슬로우 쿡**을 시작하기 전에 내솥을 디글레이징 할 수 있습니다.
   (상단 디글레이징 참조)
3. 요리를 위한 스마트 프로그램을 선택하세요.

슬로우쿡 (SLOW COOK)

슬로우쿡(Slow Cook)은 국이나 스튜 요리에 적합합니다. 이 프로그램은 압력을 이용해 요리하지 않습니다.

슬로우쿡(Slow Cook) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
높음	낮음	높음	4 시간 (04:00)	30 분 (00:30)	24 시간 (24:00)

슬로우쿡(Slow Cook) 하기

준비
요리법에 따라 재료를 자르고, 썰고, 양념하고 재우세요.

예열하기

1. 내솥을 쿠커 본체에 넣으세요.
2. 내솥에 재료를 넣으세요.
3. 압력요리 커버가 본체뚜껑에 설치되었는지 확인하세요.
4. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫고 잠그세요.
   자세한 내용은 '뚜껑을 닫고 잠그기'를 참조하세요.
5. **슬로우쿡(Slow Cook)**을 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
6. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다. 변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음, **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.
7. 기본 또는 마지막으로 사용한 조리 온도가 표시됩니다. 변경하려면 **온도(Temp)**를 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음 **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택합니다.

8. 보온은 기본 기능으로 켜져 있습니다.
끄려면 **보온(Keep Warm) 버튼**을 누르세요.

9. **시작(Start)**을 누르세요. 진행 표시줄에 **예열(Preheating)**이 표시되고, Duo Crisp가 가열되기 시작합니다. 디스플레이에 **Preheating(예열 중)**이 표시됩니다.

10. 압력이 준비되면 Duo Crisp은 슬로우쿡을 시작합니다. 디스플레이에 **Cooking(조리 중)**이 표시되고, 쿠킹 타이머가 카운트 다운됩니다.

11. 타이머가 00:00가 되면 요리가 완료됩니다.

12. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

보온
요리가 완료되고 **보온 중(Keep Warm)**이 켜지면 **00:00**부터 10시간**(10:00)**까지 타이머가 카운트되기 시작합니다. **보온 중(Keep Warm)**이 꺼지면, 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.

수비드 (SOUS VIDE)

Sous Vide는 진공으로 밀봉된 식품용 봉지에 음식을 담아 물 속에서 오랫동안 조리하는 방식입니다. 음식의 즙이 흘러나와 맛을 더하고, 부드러워집니다.
수비드 (Sous Vide) 프로그램은 압력을 이용해서 요리하지 않습니다.

수비드(Sous Vide) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
56°C	25°C	90°C	3 시간 (03:00)	30 분 (00:30)	99 시간 30분 (99:30)

수비드(Sous Vide)에 필요한 도구

- 집게
- 재밀봉 가능한 식품용 봉지
- 진공 씰러 및 식품용 진공 봉지

수비드(Sous Vide) 하기

준비하기
요리법에 따라 재료를 자르고, 썰고, 양념하고 재우세요.

예열하기

1. 내솥을 쿠커 본체에 넣으세요.

2. 압력요리 커버가 본체 뚜껑에 장착되어 있는지 확인하세요.

3. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫고 잠그세요.
자세한 내용은 '뚜껑을 닫고 잠그기'를 참조하십시오.

4. **수비드(Sous Vide)**를 누르세요. 표시등이 깜박입니다.

5. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다.
변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음 **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.

6. 기본 또는 마지막으로 사용한 조리 온도가 표시됩니다.
   변경하려면 **온도(Temp)**를 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음,
   컨트롤 다이얼을 눌러 선택하세요.
7. **시작(Start)**을 누르세요. 진행 표시줄에 **예열(Preheating)**이 표시되고,
   Duo Crisp가 가열되기 시작합니다.
   디스플레이에 **Preheating(예열 중)**이 표시됩니다.

요리하기

1. **Add Food(재료넣기)**가 표시되면 뚜껑을 열고 조리 주머니를 넣으세요.
2. 뚜껑을 다시 잠그세요. 디스플레이에 **Cooking(조리 중)**이 표시됩니다.
3. 타이머가 종료되면 **End(종료)**가 표시됩니다.
4. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

요리가 완료되고 **보온 중(Keep Warm)**이 켜지면 00:00부터 10시간(10:00)까지 타이머가 카운트되기 시작합니다. **보온(Keep Warm)**이 꺼지면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
수비드(Sous Vide)에는 보온 기능을 사용할 수 없습니다.

음식 꺼내기

조리가 완료되면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
집게를 사용해 주머니를 조심스럽게 꺼내세요.

요거트 (YOGURT)

Instant Pot Duo Crisp를 이용해 맛있는 발효 유제품과 요거트를 손쉽게 만들 수 있습니다.

요거트(Yogurt) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

저온살균 온도	발효 온도	저온 살균 시간	기본 발효 시간	발효 시간 (분)	최대 발효 시간
자동 설정	자동 설정	자동 설정 30 분 (00:30)	8 시간 (08:00)	6 시간 (06:00)	24 시간 (24:00)

요거트 만들기

요거트는 우유의 저온 살균, 요거트 스타터를 첨가, 요거트 식히기로 이루어진 3단계 과정입니다. 믿을 수 있는 조리법을 사용해보세요.

준비하기

1. 내솥을 쿠커 본체에 넣으세요.
2. 압력 쿠킹 커버가 본체 뚜껑에 설치되어 있는지 확인하세요.
3. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫고 잠급니다.
4. 자세한 내용은 '뚜껑을 닫고 잠그기'를 참조하세요.
5. **요거트(Yogurt)**를 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
6. **시작(Start)**을 누르세요. 첫 번째 상태 표시줄에 **조리(Cooking)가**
   표시되고, Duo Crisp가 가열되기 시작합니다. 디스플레이에는
   Step 1. Pasteurize(저온살균)이 표시됩니다.
7. 저온 살균이 완료되면 Duo Crisp가 식기 시작합니다. 두 번째 상태 표시줄에
   Cooking(조리)가 표시됩니다. 뚜껑을 열어 열을 빠르게 식히는데
   약 1시간 30분이 걸립니다. 디스플레이에 **Cooling Down(식히기)**이 표시됩니다.

발효하기

1. Duo Crisp가 발효를 위한 적절한 온도가 되면, 디스플레이에 **Add Yogurt Starter**(요거트 스타터 추가하기)가 표시됩니다. 요거트 스타터를 넣고 뚜껑을 닫으세요.
2. 요거트 스타터를 첨가하는데 30분이 주어집니다. 아무것도 하지 않으면 요거트 프로그램이 자동으로 중지됩니다.
3. 기본 발효 시간 또는 마지막으로 사용한 발효 시간이 표시됩니다. 변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 컨트롤 다이얼을 돌려 변경한 다음 **시간(Time)**을 다시 눌러 선택합니다.
4. **시작(Start)**을 누르세요. 세 번째 진행 표시줄에 **Cooking(조리 중)** 이 표시됩니다. 디스플레이에 **Step 2. Ferment(발효)**가 표시됩니다.
5. 발효 단계가 완료되면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.
6. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

식히기

1. 요거트를 식히세요.
2. 12시간~24시간 동안 냉장고에서 보관하면 맛이 더 좋아집니다.

요거트양

Instant Pot 크기	최소 우유량	최대 우유량
6.2 L/6.5 Qt	4 컵 (1000 mL/32 oz)	4 Qt (3.8 L/ 128 oz)

에어프라이 (AIR FRY)

신선한 음식, 냉동식품 및 어떤 음식이든 에어프라이로 튀겨 기름 없이 바삭바삭하게 마무리할 수 있습니다.

에어프라이(Air Fry) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
204°C	82°C	204°C	18 분 (00:18)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

에어프라이(Air Fry) 하기

준비하기

요리법에 따라 재료를 준비하세요.

예열하기

1. 내솥을 쿠커 본체에 넣으세요.
2. 2 in 1 에어프라이 / 압력조리 찜기를 내솥 안에 넣으세요.
3. 압력요리 커버가 본체 뚜껑에 장착되지 않았는지 확인하세요.
4. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫으세요.
   자세한 내용은 '뚜껑 닫고 잠그기'를 참조하세요.
5. **에어프라이(Air Fry)**를 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
6. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다.
   변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음, **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.
7. 기본 또는 마지막으로 사용한 조리 온도가 표시됩니다.
   변경하려면 **온도(Temp)**를 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음, **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.

8. 장치에 **Add Food(재료 넣기)**가 표시되면 뚜껑을 열고 준비된 음식을 추가한 후 뚜껑을 닫으세요.
9. Duo Crisp가 에어 프라이를 시작하고, 디스플레이에 **Cooking(조리 중)**이 표시됩니다.
10. **Turn Food(재료 뒤집기)**가 표시되면 뚜껑을 열고, 음식을 돌린 후 뚜껑을 닫으세요.
11. 타이머가 00:00가 되면 요리가 완료됩니다.
12. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

베이킹(BAKE) & 로스트(ROAST)

빵, 케이크, 페스트리, 구운 고기와 야채와 같은 음식을 구울 수 있습니다.

각 스마트 프로그램을 위해 다음을 설정하세요.

프로그램 시작	기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
베이킹 (Bake)	193°C	82°C	204°C	30 분 (00:30)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)
로스트 (Roast)	204°C	82°C	204°C	40 분 (00:40)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

베이킹 & 로스트 하기

준비하기

1. 요리법에 따라 재료를 준비하세요.
2. 베이킹의 경우 Duo Crisp 쿠커 본체에 맞고 오븐 사용이 가능한 베이킹 접시에 넣으세요. 열이 고르게 순환될 수 있도록 베이킹 접시의 모든 면에 대략 2.5cm/1인치의 공간을 남겨두세요.
3. 로스트의 경우에는 재료를 에어프라이 / 압력요리 찜기 위에 올려두세요.

요리하기

1. 쿠커 본체에 내솥을 넣고, 내솥 안에 2in1 에어프라이/압력조리 찜기 넣으세요.
2. 압력요리 커버가 본체뚜껑에 장착되지 않았는지 확인하세요.
3. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫으세요.
   자세한 내용은 '뚜껑 닫고 잠그기'를 참조하세요.
4. **베이킹(Bake)** 또는 **로스트(Roast)**를 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
5. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다. 변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음, **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.

6. 기본 또는 마지막으로 사용한 조리 온도가 표시됩니다.
변경하려면 **온도(Temp)**를 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음 **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.
7. **시작(Start)**을 누르세요. 진행 표시줄에 **예열(Preheating)**이 표시되고, Duo Crisp가 가열되기 시작합니다. 디스플레이에 **Preheating(예열중)**이 표시됩니다.
8. **Add Food(재료넣기)**가 표시되면 뚜껑을 열고, 내부 솥에 에어 프라이 바스켓을 넣고 뚜껑을 닫으세요.
9. Duo Crisp가 베이킹 / 로스트를 시작하고, 장치에 **Cooking(조리 중)**이 표시되며, 조리 타이머가 카운트 다운되기 시작합니다.
10. 타이머가 00:00가 되면 요리가 완료됩니다.
11. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

그릴(GRILL)

고기, 해산물, 야채와 같은 음식을 굽는 요리를 할 수 있습니다.

생선굽기(Grill) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

설정 온도	최소 온도	최대 온도	설정 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
204°C	조정할 수 없음	조정할 수 없음	6 분 (00:06)	1 분 (00:01)	40 분 (00:40)

그릴(Grill) 진행하기

준비

1. 레시피에 따라 재료를 준비하세요.
2. 재료를 2 in1 에어프라이 / 압력조리 찜기에 넣으세요.

요리하기

1. 내솥을 넣으세요.
2. 2 in 1 에어프라이 / 압력조리 찜기를 내솥에 넣으세요.
3. 본체뚜껑 안에 압력 쿠킹 커버가 장착되지 않았는지 확인하세요.
4. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫으세요. 자세한 내용은 '뚜껑 닫고 잠그기'를 참조하세요.
5. **그릴(Grill)**을 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
6. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다.
변경하려면 **시간(Time)**을 누르고, **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음 **컨트롤 다이얼**을 눌러 선택하세요.
7. **시작(Start)**을 누르세요. Duo Crisp이 **그릴(Grill)**를 시작하면 장치에 **Cooking(조리 중)**이 표시됩니다. 조리 타이머가 카운트 다운되기 시작합니다.
8. 타이머가 00:00이 되면 요리가 멈춥니다.
9. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

건조(DEHYDRATE) & 발효(PROOFING)

과일과 야채와 같은 음식을 건조하거나 반죽을 굽기 전 발효할 수 있습니다.

각 스마트 프로그램에 대해 다음을 설정하세요.

스마트 프로그램	기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
건조 (Dehydrate)	51℃	40℃	73℃	7 시간 (07:00)	1 시간 (01:00)	72 시간 (72:00)
발효 (Proof)	25℃	23℃	35℃	1 시간 (01:00)	30 분 (00:30)	3 시간 (03:00)

건조 & 발효하기

준비하기

1. 요리법에 따라 재료를 준비하세요.
2. 재료를 2 in1 에어프라이 / 압력조리 찜기 넣으세요.

요리하기

1. 내솥을 쿠커 본체에 넣으세요.
2. 2 in1 에어프라이 / 압력조리 찜기 내솥에 넣으세요.
3. 압력요리 커버가 본체뚜껑에 장착되지 않았는지 확인하세요.
4. 쿠커 본체의 뚜껑을 닫으세요. 자세한 내용은 '뚜껑 닫고 잠그기'를 참조하세요.
5. **건조(Dehydrate)** 또는 **발효(Proof)**를 누르세요. 표시등이 깜박입니다.
6. 기본 또는 마지막으로 사용한 요리 시간이 표시됩니다.
   변경하려면 **시간(Time)**을 누르고 **컨트롤 다이얼**을 돌려 변경한 다음,
   컨트롤 다이얼을 눌러 선택하세요.
7. 기본 또는 마지막으로 사용한 조리 온도가 표시됩니다.
   변경하려면 **온도(Temp)**를 누르고 컨트롤 다이얼을 돌려 변경한 다음,
   컨트롤 다이얼을 눌러 선택하세요.
8. **시작(Start)**을 누르세요. Duo Crisp가 **건조(Dehydrate)** 또는 **발효(Proof)**를 시작합니다. 장비에 **Cooking(조리 중)**이 표시되고 조리 타이머가 카운트 다운됩니다.
9. 타이머가 00:00이 되면 요리가 멈춥니다.
10. 타이머가 멈추기 전에 요리를 끝내려면 **취소(Cancel)**를 누르세요.

보온 (KEEP WARM)

스마트 프로그램을 실행한 후 자동으로 보온 기능을 사용할 수 있습니다.
음식을 다시 데우기 위해 **보온(Keep Warm)**기능을 사용할 수 있습니다.

보온(Keep Warm) 진행을 위해 다음을 설정하세요.

기본 온도	최소 온도	최대 온도	기본 조리 시간	최소 조리 시간	최대 조리 시간
없음	낮음 (62°C)	높음 (77°C)	10 시간 (10:00)	10 분 (00:10)	10 시간 (10:00)

보온(Keep Warm)하기

준비하기

데울 음식을 내솥에 넣으세요.

예열하기

1. 내솥을 쿠커 본체에 넣으세요.
2. 압력요리 커버를 본체뚜껑 리드에 설치하고 뚜껑을 닫은 후 잠그세요.
   자세한 내용은 '뚜껑 닫고 잠그기'를 참조하세요.
3. **컨트롤 패널**에서 **보온(Keep Warm)**을 선택하세요.
   디스플레이에 기본 또는 이전 시간 및 온도가 표시됩니다.
4. 재가열 시간을 변경하려면, **시간(Time)**을 누른 다음 **컨트롤 다이얼**을 돌려 새로운 재가열 시간을 선택하세요.
5. 조리 온도를 변경하려면 **온도(Temp)**를 누른 다음 **컨트롤 다이얼**을 돌려 새로운 조리 온도를 선택하세요.
6. **시작(Start)**을 누르세요. 진행 표시줄에 **보온(Keep Warm)**이 표시되고 타이머가 카운트 다운되기 시작합니다.
7. 재가열이 완료되면 디스플레이에 **End(종료)**가 표시됩니다.

세척

Instant Duo Crisp는 매번 사용 후 세척해주세요. 세척 전에는 반드시 전원을 분리하고 모든 부품을 실온으로 식혀주세요.
사용과 보관 전에는 모든 표면이 건조되었는지 확인해주세요.

⚠WARNING

전선, 플러그, 제품을 물이나 액체 속에 **담그지 마세요.**
감전의 원인이 될 수 있습니다.

부분	세척 방법
부품 • 스테인리스 찜기 • 2 in1 에어프라이 / 압력조리 찜기 • 물받이 • 압력 조리 뚜껑	• 매번 사용 후 세척해주세요. • 따뜻한 물과 순한 세척제로 손 세척하거나 식기세척기의 가장 높은 선반에서 세척하세요. • 강한 화학적 세척제와 분말 세척제, 수세미를 사용하지 마세요. • 물받이는 매번 사용 후 비우고 헹구세요.
본체 뚜껑	• 모든 부품을 닦을 때 물기가 거의 없는 천을 사용해주세요.
내솥	• 매번 사용 후 세척해주세요. • 따뜻한 물과 순한 세척제로 손 세척하거나, 식기세척기를 이용해서 세척하세요.* • 심한 얼룩은 스펀지에 식초를 묻혀서 문질러 닦아주세요. • 잘 지워지지 않은 음식 잔여물이나 탄 자국은 따뜻한 물에 한 시간 이상 담근 후 세척해주세요. • 쿠커 본체에 넣기 전에 솥의 모든 외부를 잘 건조해주세요.
전선	• 전선의 모든 부분을 물기가 거의 없는 천으로 닦아주세요.
쿠커 본체	• 쿠커 본체 내부와 증기가 맺히는 가장자리 부분은 물기가 거의 없는 천으로 닦고, 자연 건조 시켜주세요. • 쿠커 본체 외부와 컨트롤 패널은 물기가 거의 없는 천이나 스펀지로 닦아 주세요.

** 세척 후 일부 색이 달라질 수 있지만, 제품의 안전이나 성능에는 영향이 없습니다.*

NOTES

Instant Brands Inc.

Instant Brands LLC
3025 Highland Parkway, Suite 700,
Downers Grove, IL 60515, USA

수입판매자

코렐 브랜드 코리아㈜
서울시 강남구 테헤란로 407 EK타워 4층

고객 센터

(02)2670-7800
corellebrands@naver.com
www.instantpot.co.kr

인스턴트 브랜드 공식 네이버 카페를 가입하고 다양한 정보를 공유하세요!

http://cafe.naver.com/instantbrands

@instantpot.kr

@instantpotkr_official

Copyright © 2021 Instant Brands™ Inc

629-0111-02

Instant Brands LLC
3025 Highland Parkway, Suite 700,
Downers Grove, IL 60515, USA

instanthome.com

© 2021 Instant Brands Inc.
140-3090-01-0301