Nowpot

ELECTRIC MULTI STEAMER POT

JUST ONE POT!



나우팟 스틴 쿠커 사용설명서

고객센터 031-214-2243

Nowpot

NOW STEAMER COOKER

나우팟 스팀 쿠커 사용설명서



※ 본 제품은 가정용 전기기기입니다. 전기적 사양이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

※ 본 사용설명서는 사용자가 항상 볼 수 있는 곳에 보관하십시오.

8 809070 637008

ELECTRIC MULTI STEAMER POT

JUST ONE POT!

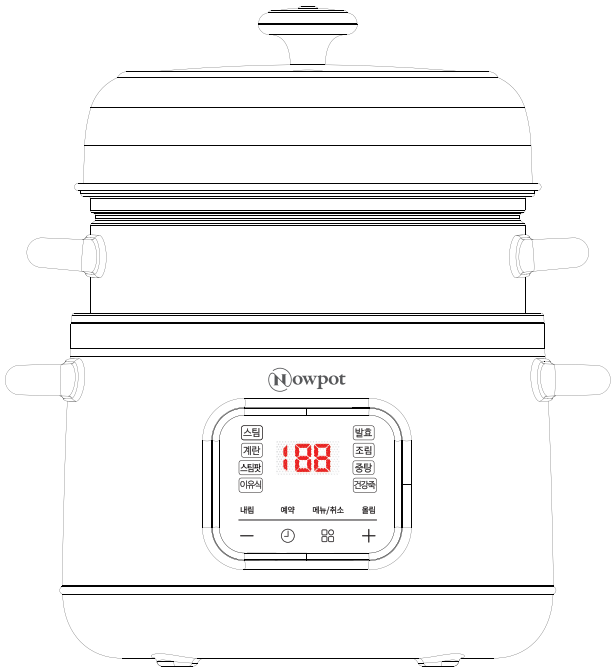
Nowpot
NOW STEAMER COOKER

contents

나우팟 스팀 쿠커 사용설명서

사용 전 반드시 읽어주십시오
본 제품은 가정용 전기기기입니다.
안전하고 올바른 사용을 위해 본 설명서를 숙지한 후 사용하십시오.
본 설명서는 분실되지 않도록 보관하십시오.

1. 안전을 위한 주의사항 3p~4p
2. 제품 소개 4p
3. 제품 주요 기능 4p
4. 제품 구성 및 명칭 4p
5. 조작부 안내 5p
6. 사용 방법 5p
7. 조작 방법 및 버튼 설명 5p
8. 메뉴별 기본 시간 6p
9. 청소 및 유지관리 6p
10. 문제 해결 가이드 (FAQ) 7p
11. 제품 사양 7p
12. 나우팟 레시피 8p



품 질 보 증 서

나우팟 제품을 구입하여 주셔서 감사합니다. 나우팟은 아래와 같이 품질을 보증합니다.

[품질 보증 규정]

- 보증기간은 구입한 날로부터 1년입니다.
- 보증기간 내에 정상적인 사용 중 손상이 발생하였거나 제품 자체의 결함이 발견된 경우에는 무상 A/S 또는 교환하여 드립니다.
- 보증기간 이내라도 하기의 경우는 보증 내용에서 제외되오니 각별히 신경써 주시기 바랍니다.
  - 사용상의 부주의로 인한 손상
  - 구매 후 이동 또는 낙하 등 물리적인 충격에 의한 손상
  - 본 제품의 사용설명서 상에 명시된 주의사항의 불이행으로 인한 손상

A/S를 요청할 경우 반드시 필요항목이 기재된 보증서를 제출하여야 합니다.
(주)콜람이 정식으로 유통한 제품이 아닌 경우는 정상적인 A/S 및 서비스를 보장하지 않습니다.

제 품 명	모 델 명
구 입 일	년 월 일
고 객 성 명	구 매 처

[반품 및 환불 불가 규정]

- 상품 박스가 제거 또는 훼손된 경우
- 상품을 사용한 경우
- 취급 부주의로 인해 상품이 파손 및 손상된 경우
- 상품을 세척하거나 상품이 오염된 경우
- 상품 및 구성품이 분실된 경우
- 회수 도중 고객의 부주의로 인한 상품 파손의 경우

제품 사용 시 주의사항

- 제품의 용도 외 사용을 금합니다.
- 영유아의 손에 닿지 않도록 주의하여 주십시오.
- 사용 전에는 반드시 부엌용 세정제를 활용하여 깨끗이 세척한 후 사용하여 주시기 바랍니다.
- 세척 시에는 반드시 부드러운 스펀지를 사용하시고, 철 수세미나 거친 수세미의 사용은 금합니다.
- 간장이나 식초 등 강한 자극의 음식에 장기간 담아두면 변색될 수 있습니다.
- 불 사용으로 변형과 화상을 방지하기 위해 직접 불 또는 오븐기, 전자레인지 등의 열원 기구에서의 사용을 금합니다.
- 용도 외 사용으로 인한 제품 훼손에 대해서는 A/S 및 제품 보증을 받을 수 없습니다.

Nowpot
NOW STEAMER COOKER

A/S 및 제품문의 (고객센터) : 031-214-224
운영시간 : 평일 09:00 ~ 18:00 (주말 및 공휴일 제외)

(주)콜람의 제품의 보상 기준은 공정거래위원회 고시(제2011-10호) 소비자 피해보상규정에 따릅니다.
본 제품을 영업용으로 사용하실 경우, 품질 보증 기간의 적용을 받을 수 없습니다.
제품의 특성 및 사양, package 등은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

RECIPE 나우팟 레시피 – 건강죽



쇠고기 죽

불린 찹쌀 120g 물 400ml 소고기 40g 애호박 20g 양파 20g 당근 20g
참기름 참치액1Ts 소금한 꼬집 통깨 후추 진간장0.5Ts
핏물 뺀 소고기를 후추와 진간장으로 밑간 해준다
불린 찹쌀은 물과 함께 갈아준다
양파 당근 애호박은 다져준다
내 솥에 갈아준 찹쌀과 밑간해 둔 소고기 애호박 양파 당근 참치액 소금 한 꼬집을 넣고 건강 죽으로 1시간 40분 맞춰 준다
완성되면 참기름과 통깨를 뿌려 마무리한다.



버섯죽

불린 찹쌀 120g 물 400ml 버섯40g 애호박 20g 양파 20g 당근 20g 참기름
참치액1Ts 소금한 꼬집 통깨 불린 찹쌀은 물과 함께 갈아준다
버섯 양파 당근 애호박은 다져 준다
내 솥에 갈아준 찹쌀과 버섯 애호박 양파 당근 참치액 소금 한 꼬집을 넣고 건강 죽으로 1시간 40분 맞춰 준다
완성되면 참기름과 통깨를 뿌려 마무리한다.



단호박죽

단호박 200g 찹쌀100g 물 300ml 소금한꼬집
깨끗이 씻은 단호박을 껍질을 까준다
단호박을 깍둑썰기 해준 후 단호박과 찹쌀 물을 넣고 갈아준다
내 솥에 갈아준 단호박을 넣어준 후 소금 한 꼬집을 넣고 건강 죽으로 2시간 맞춰 준다.

Nowpot
NOW STEAMER COOKER

⚠ 안전을 위한 주의사항

아래 안전사항을 지키지 않을 경우 화재, 감전, 화상 등 사고의 원인이 될 수 있습니다.

⚠ 경고

- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지거나 삽입 · 분리하지 마십시오.
- 감전의 위험이 있으므로 전원 코드, 플러그 및 본체를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 사용 중에는 뚜껑을 열거나 증기 배출구 근처에 손이나 얼굴을 가까이 하지 마십시오.
- 제품을 임의로 분해 · 수리 · 개조하지 마십시오. 점검 및 수리가 필요한 경우 A/S 센터에 문의하십시오.
- 내솥을 가스레인지, 인덕션 등 불 위에 올려 가열하지 마십시오.
- 제품이 과열되거나 타는 냄새가 날 경우 즉시 전원 플러그를 분리하고 발열 부위를 만지지 마십시오.

⚠ 주의

- 반드시 사용설명서를 읽고, 지정된 용도 이외에 사용하지 마십시오.
- 반드시 실내에서 사용하십시오.
- 본 제품의 정격 입력전원은 220 - 240V~, 50 - 60Hz입니다. 사용 전에 전원 사양을 확인하고 접지된 콘센트를 사용하십시오.
- 제품은 평평하고 안정된 장소에서 사용하십시오.
- 전원 코드를 캐비닛 가장자리, 테이블 모서리 또는 뜨거운 표면에 걸어두지 마십시오.
- 전원 코드를 무리하게 구부리거나 잡아당기거나 비틀지 마십시오. 전원 코드 위에 무거운 물건을 올려놓지 마십시오.
- 전원 코드가 손상된 경우 제조사 또는 지정 서비스 센터에서 전용 부품으로 교체하십시오.
- 청소 전에는 전원 플러그를 분리하고, 제품이 완전히 식은 후 진행하십시오.
- 냄비 뚜껑 위에 젖은 수건 등을 올려놓지 마십시오. 본체 및 뚜껑의 변형 또는 변색의 원인이 될 수 있습니다.
- 사용 중 또는 사용 직후에는 제품 표면이 고온이므로 직접 만지지 마십시오.
- 내솥에 물이나 내용물이 없는 상태에서는 전원을 켜지 마십시오.
- 제품을 이동하거나 점검할 경우 전원 플러그를 분리하고 본체가 충분히 식은 후 진행하십시오.
- 사용 후에는 제품이 완전히 식은 것을 확인한 후 전원 플러그를 분리하십시오. 전원 코드를 당겨 빼지 마십시오.
- 내솥에 넣는 물이나 내용물은 최대 수위선을 초과하지 마십시오.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에서 사용 및 보관하십시오. 어린이가 혼자 사용하지 않도록 하십시오.
- 포장 개봉 후 비닐 포장재는 질식 위험이 있으므로 즉시 폐기하십시오.

Nowpot
NOW STEAMER COOKER

- 본 제품은 외부 타이머 또는 별도의 원격 제어 시스템으로 작동할 수 없습니다.
- 버튼 손상을 방지하기 위해 버튼 조작 시 과도한 힘을 가하지 마십시오.
- 방열 구멍이나 틈새에 금속류 또는 기타 이물질을 넣지 마십시오.
- 카펫, 플라스틱 의자 등 열에 약한 표면 위나 근처에서 사용하지 마십시오. 증기로 인해 손상될 수 있는 물건을 제품 위에 올려놓지 마십시오.
- 조리 완료 직후 내부에 고온 증기가 남아 있을 수 있으므로 즉시 뚜껑을 열지 마십시오. 전원을 끄고 몇 분간 기다린 후 천천히 개방하십시오.

제품 소개

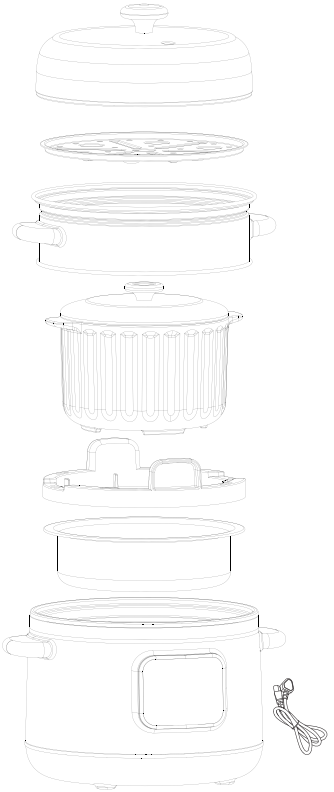
본 전기 나우팟은 찜, 조림, 이유식, 죽 등 다양한 요리를 간편하게 조리할 수 있는 가정용 전기조리기기입니다.
예약 및 보온 기능을 지원하여 일상적인 조리에 편리함을 제공합니다.

제품 주요 기능

- 단순하고 우아한 외관과 사용자 중심의 디자인을 적용하여 세련된 느낌을 제공합니다.
- 뚜껑은 내구성이 우수한 플라스틱 소재로 설계되었습니다.
- 내용물을 최대 8시간 동안 따뜻하게 유지할 수 있습니다.
- 최대 12시간까지 설정 가능한 예약 기능을 통해 원하는 시간에 맞춰 조리할 수 있습니다.
- 총 8가지 메뉴 옵션을 제공하여 다양한 조리 요구를 충족합니다.

제품 구성 및 명칭

- 본체
- 내솥(도자기)
- 뚜껑
- 전원 코드
- 스팀판
- 스팀판 거치대
- 스텐 찜기



RECIPE 나우팟 레시피 – 중탕



건강차 2시간

물 600ml 대추6알 감초5g 생강편 5g
준비해 둔 재료를 모두 내 솥에 넣고 중탕 2시간으로 맞춰 준다



홍삼차 2시간

물 600ml 홍삼 2뿌리
준비해 둔 재료를 모두 내 솥에 넣고 중탕 2시간으로 맞춰 준다.



도라지차 2시간

말린 도라지 2뿌리 물 600ml
준비해 둔 재료를 모두 내 솥에 넣고 중탕 2시간으로 맞춰 준다.



배숙 4시간

배 반개 생강편2개 꿀 2Ts 대추 3알 물200ml
배를 깨끗하게 씻어 껍질을 까준 뒤 나박 썰기 해 준다
내 솥에 나박 썬 배와 꿀 생강편 대추 물을 넣고 내 솥에 넣고 중탕 4시간으로 맞춰 준다.



퐁듀

우유 50ml 체다치즈 100g 모짜렐라 치즈 100g 에멘탈 치즈 50g 후추1ts
소금한꼬집
준비해 둔 재료를 모두 내 솥에 넣고 중탕 40분 으로 맞춰 준다.



초콜릿퐁듀

초콜릿 200g
초콜릿을 내 솥에 넣고 중탕 30분 으로 맞춰 준다.

RECIPE 나우팟 레시피 – 조림



불고기

소고기 350g 양념장 재료(후춧가루 약간 / 배10g양파10g다진 마늘 1Ts진 간장 6Ts
참기름 1Ts 소금 1/5t 물엿 1.5Ts) / 소고기는 핏물을 빼준다
양념장에 들어가는 배와 양파는 믹서기에 갈아준다
믹싱볼에 후추 갈아둔 배와 양파 다진 마늘 진간장 참기름 소금 물엿을 넣고 섞어준후
여기에 고기를 넣어 잘 섞어준후 이대로 30분간 재워 둔다
양파는 채 썰어주고 대파는 어슬썰기 표고버섯은 슬라이스해준다
재워둔 고기와 야채를 버무린후 내 솥에 넣고 조림으로 1시간 40분 맞춰 준다.



사과잼

사과 300g 설탕 150g 알룰로스 50g 시나몬가루0.5Ts 레몬즙 3Ts
사과를 깨끗이 씻어 껍질을 까준 후 곱게 다진다
내 솥에 다진 사과를 넣어준 후 설탕 알룰로스 시나몬가루 레몬즙을 넣고 조림으로
1시간 30분 맞춰 준다.



갈치조림

갈치 3토막 무150g 양파 30g 대파 10g 고추반개
양념장(고추가루 2Ts 다진마늘 1Ts 미림 2Ts 설탕0.5Ts 진간장 50g 물220g)
갈치는 잘 씻어서 내장을 빼준 뒤 토막쳐 준다
무와 양파는 껍질을 까서 먹기 좋은 크기로 썰어준다 대파와 고추는 어슷썰기해준다
양념장을 볼에 잘 섞어준 뒤 내 솥에 물을 깔아 준 후 그 위에 갈치를 올리고 양파 대파
고추를 올린 후 양념장을 붓고 조림으로 2시간 맞춰 준다.



장조림

소고기 350g 진간장35g 물200g 미림2Ts통마늘10알 알룰로스 1Ts 말린표고버섯한개
소고기는 핏물을 빼준다 / 소고기를 손바닥 반만한 크기로 썰어 준다
내 솥에 소고기 진간장 물 미림 통마늘 말린표고버섯 알룰로스를 넣고 조림으로
2시간 20분 맞춰 준다.



무조림

무 350g 고춧가루 0.5Ts 진간장 60ml 물 200ml 물엿 1Ts 미림 1Ts 다진마늘 1Ts
무를 깨끗이 씻어 껍질을 까준 후 알맞게 썰어준다
고춧가루 진간장 물 물엿 미림 다진 마늘을 넣어 준 후 잘 섞어준 후 무를 넣고 조림으로
2시간 맞춰 준다.



메추리알조림

삶은메추리알 300g 진간장 60g 물 300ml 미림 2Ts 알룰로스 2Ts 꽈리고추 5개
꽈리고추는 꼭지를 따고 깨끗이 씻어준다
삶은메추리알 진간장 물 미림 알룰로스 꽈리고추를 내 솥에 넣고 조림으로 2시간 맞춰 준다.

Nowpot
NOW STEAMER COOKER

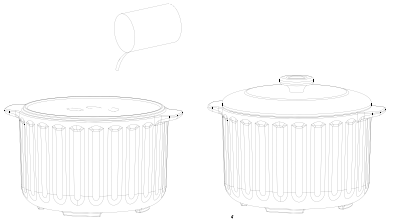
조작부 안내

- 메뉴/취소 버튼: 조리 메뉴 선택 및 작동 취소
- 예약 버튼: 예약 조리 시간 설정
- +/ - 버튼: 조리 및 예약 시간 조절



사용 방법

- 내솥에 재료와 적정량의 물을 넣으십시오.
- 본체 수위선까지 물을 채우십시오.
- 내솥을 본체에 넣고 뚜껑을 닫으십시오.
- 전원을 연결한 후 원하는 메뉴를 선택하십시오.



조작 방법 및 버튼 설명

전원 연결 및 대기/슬립

- 전원을 연결하면 부저음이 울리고 디스플레이에 [188]이 표시되며 표시등이 약 2초간 점등됩니다.
- 이후 대기 상태로 전환되며 디스플레이에 [0.0]이 표시됩니다.
- 대기 상태에서 30초간 조작이 없으면 슬립 모드로 전환되어 [– –]가 표시됩니다.

메뉴 선택 및 재설정

- 대기 상태에서 [메뉴/취소] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하십시오.
- 메뉴 선택 후 5초간 추가 조작이 없으면 자동으로 작동을 시작합니다.
- 메뉴 재설정이 필요한 경우 [메뉴/취소] 버튼을 다시 눌러 변경하십시오.

⚠ 조림 기능을 2시간 이상 사용할 경우 내솥에 물을 중간 수위 이상 보충하십시오.

버튼 설명

- 메뉴/취소 : 메뉴 선택, 작동 시작, 작동 중 취소
- 예약 : 1~19시간 예약 설정
- + : 시간 증가
- - : 시간 감소

Nowpot
NOW STEAMER COOKER

메뉴별 기본 시간

메뉴	기본 시간	시간 조절 범위(안내)
스팀	48분	최소 1분 ~ 최대 72분
계란	20분	최소 1분 ~ 최대 36분
스팀팟	60분	최소 60분 ~ 최대 120분
이유식	60분	최소 60분 ~ 최대 120분
발효	14시간	최소 1시간 ~ 최대 16시간
조림	120분	최소 60분 ~ 최대 4시간
중탕	60분	최소 60분 ~ 최대 120분
건강죽	120분	최소 60분 ~ 최대 120분

※ 조리 시간은 재료의 양과 상태에 따라 달라질 수 있으며, 필요 시 시간을 조절하여 사용하십시오.

⚠ 청소 및 유지관리

⚠ 청소 전 반드시 전원 플러그를 분리하고 제품이 충분히 식은 후 진행하십시오.

- 내솥에 소량의 물과 중성세제를 넣고 부드러운 천 또는 스펀지로 내부 표면을 세척한 후 세척수를 버리십시오.
- 깨끗한 물로 여러 번 헹군 뒤 물기를 제거하고 완전히 건조시키십시오.
- 본체 외부는 물을 직접 사용하지 말고 물기를 짠 천으로 닦으십시오.
- 연마성 세제, 단단한 브러시, 스테인리스 수세미, 휘발성 세제(가솔린 등)를 사용하지 마십시오.
- 제품 전체를 물에 담그지 마십시오. 본체를 흐르는 물로 헹구지 마십시오.
- 세라믹 내솥은 충격에 약하므로 취급 시 주의하십시오.
- 장기간 사용하지 않을 경우 세척 후 완전히 건조하여 통풍이 잘 되는 건조한 장소에 보관하십시오.

RECIPE 나우팟 레시피 – 이유식



쌀미음

불린쌀 40g 물400g
불린 쌀과 물을 믹서기에 넣고 곱게 갈아준다
내 솥에 갈아준 내용물을 넣고 이유식으로 50분 맞춰 준다.



감자이유식

불린쌀 30g 물 300g 감자 20g
감자를 깨끗이 씻어 껍질을 까준다
불린 쌀과 물,감자를 믹서기에 넣고 곱게 갈아준다
내 솥에 갈아준 내용물을 넣고 이유식 1시간으로 맞춰 준다.



고구마이유식

불린쌀 30g 물300g 고구마 20g
고구마를 깨끗이 씻어 껍질을 까준다
불린 쌀과 물,고구마를 믹서기에 넣고 곱게 갈아준다
내 솥에 갈아준 내용물을 넣고 이유식 1시간으로 맞춰 준다.



브로콜리이유식

불린쌀 30g 물300g 브로콜리 20g
브로콜리는 깨끗하게 씻어 적당한 크기로 잘라준다
불린 쌀과 물,브로콜리를 믹서기에 넣고 곱게 갈아준다
내 솥에 갈아준 내용물을 넣고 이유식 1시간으로 맞춰 준다.



단호박이유식

불린쌀 30g 물300g 단호박 20g
단호박은 껍질을까준다
불린 쌀과 물,단호박를 믹서기에 넣고 곱게 갈아준다
내 솥에 갈아준 내용물을 넣고 이유식 1시간으로 맞춰 준다.

RECIPE 나우팟 레시피 – 스팀팟



야채

양배추 1/4 파프리카 반개 당근 반개 브로콜리 4분의 1
야채를 깨끗이 씻어 양배추는 통으로 나머지는 먹기 좋은 크기로 썰어 내 솥에 넣어주고 스팀 찜으로 50분 으로 맞춰 준다.



닭가슴살

닭가슴살 2개 월계수잎 2개 미림 1TS.
통후추 5 알
닭가슴살을 깨끗이 씻어준 뒤 내 솥에 닭가슴살 월계수잎 미림 통후추를 넣고 스팀찜으로 40분 맞춰 준다.



계란찜

계란 4개 물 150ml 소금1ts 국간장 반스푼
계란 4개를 깨서 물과 소금 국간장을 넣고 잘 섞어준다
내 솥에 넣어준 후 스팀찜으로 35분 맞춰 준다.



무수분 수육

돼지고기 300g 월계수입 2개 대파 1줄기 양파 반개 된장 1 숟가락 통마늘 5 알
생강편 2개 미림 3Ts통후추15알
깨끗이 씻은 돼지고기에 미림을 발라주고 그 위에 된장을 발라준다
대파와 양파는 큼직하게 썰어 준 후 내 솥에 바닥에 일부 깔아준다
그 위에 고기를 얹은 후 다시 양파 대파를 위에 덮어 준다
통마늘 통후추 월계수 잎을 넣어준 후 스팀찜으로 1시간 30분 맞춰 준다.



등갈비 김치찜

배추김치 200g 김칫국물 100g 돼지고기 250g 참치 액젓 0.5Ts 고춧가루 0.5Ts
대파조금 들기름4Ts
다진마늘0.5Ts
대파를 어슷썰기 해준다
깨끗이 씻은 돼지고기를 내 솥 바닥에 깔아준다
고기 위에 통 배추 김치를 얹어 준 후 김치국물 참치 액젓 고춧가루 들기름 다진 마늘 어슷썬대파를 넣어 준후 스팀 찜으로 1시간 30분 맞춰 준다.

Nowpot
NOW STEAMER COOKER

문제 해결 가이드 (FAQ)

증 상	원 인 (예)	조 치
작동하지 않음	전원 플러그 미연결 또는 접촉 불량	전원 플러그 연결 상태를 확인하십시오.
작동하지 않음	정전 또는 전원 이상	전원 공급 상태를 확인하십시오.
작동하지 않음	물 없이 가열되어 보호 기능 작동	적정량의 물을 넣고 충분히 식힌 후 다시 작동하십시오.
물에서 냄새 발생	초기 사용 시 발생 가능	세척 및 관리 방법에 따라 세척 후 사용하십시오.
E1 표시	하단 센서 이상(개방)	사용을 중지하고 A/S 센터로 문의하십시오.
E2 표시	하단 센서 이상(단락)	사용을 중지하고 A/S 센터로 문의하십시오.
E3 표시	과열 보호	사용을 중지하고 A/S 센터로 문의하십시오.

※ 위 조치 후에도 문제가 해결되지 않으면 사용을 중지하고 A/S 센터로 문의하십시오.

제품 사양

- 제품명: 나우팟 스팀 쿠커
- 모델명: NESP-001
- 정격전압: 220 - 240V
- 정격주파수: 50 - 60Hz
- 소비전력: 400W
- 정격용량: 1L

※ 제품 사양은 품질 개선을 위해 예고 없이 변경될 수 있습니다.

Nowpot

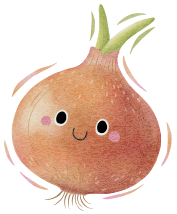
ELECTRIC MULTI STEAMER POT

JUST ONE POT!

NOWPOT RECIPE

나우팟 레시피

- 스팀
- 계란 & 발효
- 스팀팟
- 이유식
- 조림
- 중탕
- 건강죽







수분과 영양을 지켜주는

나우팟 만의 만능 쓰리 쿠커 공법

RECIPE 나우팟 레시피 – 스팀



냉동떡

스텐 찜판에 냉동떡을 붙지 않게 깔아준 후

스팀 15분으로 맞춰 준다.



냉동 만두

스텐 찜판에 냉동 만두가 붙지 않게 깔아준 후

스팀 15분으로 맞춰 준다.

(교자만두5개가최대)

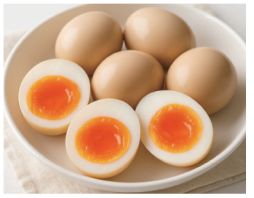


냉동 옥수수

스텐 찜판에 냉동 옥수수가 붙지 않게 깔아준 후

스팀 20분으로 맞춰 준다.

RECIPE 나우팟 레시피 – 계란 & 발효



계란

스텐 계란판에 계란을 넣어준다

반숙의 경우 계란으로 13분 세팅 완숙의 경우 계란으로 20분

세팅해 준다.



발효

우유 500ml 불가리스 1개

우유와 불가리스를 내 솥에 부어준 후 발효로 14시간 맞춰 준다.