

L'EQUIP FOOD DEHYDRATOR

리quip 식품건조기 사용설명서

LD-504SPWH



L'EQUIP

- 잘못된 사용으로 인한 손상을 방지하기 위해 제품 사용 전 반드시 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 기재된 지침에 따라 제품을 사용하십시오.
- 본 제품의 모든 사용자가 사용 설명서를 언제든지 참고할 수 있도록 읽고 난 후에 적절히 보관하십시오.
- 사용 중에 제품을 이동하거나 충격을 가하지 마시고 전원을 강제로 종료하지 말아주십시오. 제품 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 바닥이 단단하고 평평한 곳에 설치하여 주시고 카페트, 방석, 매트, 우드마루 등의 위에 올려놓고 사용하지 마십시오. 화재 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품을 설치하실 때에 타 전기제품과 최소 10cm 이상 간격을 유지하여 주십시오. 나무, 플라스틱류, 타 가전제품 위에 올려서 사용하시면 안됩니다. 자국 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 전원플러그를 콘센트에 정확하게 연결하지 않으면 누전으로 인한 화재의 원인이 됩니다.
- 제품 및 전원선을 젖은 손으로 만지지 마시고 직접적으로 물이나 기타 액체에 담그거나 흐르는 물에 세척하지 마십시오. 욕실 또는 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오. 감전 및 부상, 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 제품을 고온, 직사광선, 욕실 또는 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오. 감전 및 부상, 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 잡아 당겨 플러그를 빼지 마십시오.
- 전원코드가 손상되지 않았는지 정기적으로 점검하여 주시고, 만일 전원 코드가 손상되었으면 기기 사용을 즉시 멈추십시오. 손상된 전원코드는 반드시 리캡 A/S 센터에 연락하여 수리 후 사용하시기 바랍니다.
- 정격에 맞는 콘센트를 사용하십시오. 정격에 맞지 않는 곳(해외 등)에서 사용 시 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 전원 코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 전원코드가 식탁, 의자 등에 의해 눌려지지 않도록 주의하십시오. 코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오. 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 제품 근처에 어린이가 가까이 가지 않도록 주의하시고 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 신체, 감각 또는 정신 능력이 저하되거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)의 경우 안전한 방법으로 기기의 사용에 관한 감독 또는 지시를 받고 관련된 위험을 이해해야만 이 기기를 사용할 수 있습니다.
- 스티로폼, 비닐 등 포장재는 어린이가 가지고 놀지 못하도록 주의와 감독이 필요합니다. 질식의 위험이 있습니다.
- 어린이와 반려동물이 제품을 가지고 놀지 못하도록 제품을 안전한 위치에 두시고 작동시키지 못하도록 주의와 감독이 필요합니다. 감전이나 부상의 원인이 됩니다.
- 다른 기기와 병행하여 사용하면 과부하로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.(변압기 사용이 불가 제품입니다.)
- 멀티탭 또는 연장선을 사용하지 마십시오. 사용시 콘센트의 허용 소비 전류 및 전력 부족으로 전원이 꺼질 수 있으며 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 기기를 사용하지 않을 때 또는 청소 시에는 전원플러그를 콘센트에서 항상 분리하여 주십시오.

1

안전 경고 사항

- 전문가 이외의 사람은 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오. 감전, 이상동작으로 인한 상해를 입을 수 있습니다.
- 이 기기의 모든 부품과 구성품은 제조업체가 제공한 정품이어야 하며 지침에 따라 올바르게 사용되어야 합니다. 이 기기에 맞지 않는 다른 모든 부품 또는 구성품은 엄격히 금지됩니다.
- 표시된 사용 용도 이외의 용도로 사용하지 마십시오.
- 인화성이나 화기가 있는 물건 혹은 전자파가 많이 발생하는 제품 가까이에서 사용하거나 취급하지 마십시오. 등유, 가솔린, 신나, 담뱃불은 폭발이나 화재의 원인이 되며 타 전자기기로 인한 제품의 고장이 생길 수 있습니다.
- 기기가 외부의 타이머나 분리된 원격조정시스템에 의해 동작되도록 의도되지 않았습니다.
- 본 제품을 높은 곳에서 떨어트리거나 충격을 가하지 마십시오.
- 제품 청소 시 신나, 벤젠, 왁스 등을 사용하지 마십시오. 제품 변색 및 외관 손상의 원인이 됩니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 상업적인 용도 또는 야외에서 사용하지 마십시오.

2

안전 주의 사항

- 통풍이 잘되고 먼지가 적은 곳에 설치하고 벽에서 25cm 이상 간격을 띄워 사용하십시오.
- 밀폐된 공간(방문이나 창문을 닫아놓은 상태 등)에서의 제품 사용을 삼가해 주십시오. 제품의 성능 감소 또는 밀폐 공간에 습기가 많이 발생하여 누전 또는 감전의 위험과 발화의 원인이 되어 화재가 발생할 수 있으며 이상 동작이 발생할 수 있습니다.
- 제품을 사용하실 때는 10℃ 이상 35℃ 이하의 조건에서 사용하여 주십시오. 온도 차이가 심할 경우 결로 현상이 심해져 제품의 이상 동작이 발생할 수 있습니다. 또한, 80℃ 이상의 고열에 노출시키지 마십시오.
- 작동 시, 공기 흡입/배출구를 막지 마십시오. 과열에 의한 변형 발화 등 고장 및 사고의 원인이 될 수 있습니다.
- 후면 본체에 음식물 또는 이물질이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오. 제품 고장 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 액체, 과도하게 수분이 많은 물질, 유리, 바늘, 가루, 이물질 등은 건조하지 마십시오.
- 재료를 과도하게 넣거나 식재료를 겹쳐 넣어 통풍이 되지 않을 경우 건조의 효율성이 떨어지며 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 고추나 양파 등 갈변이 우려되는 재료나 생선류 등은 레시피에 기입된 재료별 건조시간을 참조하여 건조하십시오.
- 트레이에 200g 이하의 식재료만 담아 건조하여 주십시오
- 식재료의 습기가 내부에 모이면 결로 현상이 발생하여 도어 오픈 시 물방울이 흘러내릴 수 있습니다. 제품 이상이 아닌 자연 발생 현상이기 때문에 건조 시간을 늘리거나 건조량을 줄여주시면 물방울이 맺히는 현상을 줄일 수 있습니다.
- 도어를 열 때 무리하게 잡아당기지 마십시오. 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 제품 및 트레이 모서리 부분이 다소 날카로우니 사용 시 다치지 않도록 유의하여 주십시오.

- 제품 작동 중에는 도어를 열지 않는 것을 권장합니다. 건조 시간이 증가하거나 효율이 떨어질 수 있으며 화상의 위험이 있습니다.
- 제품 내부 및 트레이가 뜨거우므로 화상에 주의하여 주십시오. 트레이를 꺼낼 때는 반드시 주방장갑을 사용하여 주십시오.
- 작동 중 무리하게 내부에 손을 넣지 마십시오. 화상 또는 감전 등 신체 상해를 입을 수 있습니다.
- 제품을 2시간 이상 사용할 경우, 사용자의 지속적인 주의와 감독이 필요하오니 제품이 작동하는동안 제품을 두고 자리를 비우지 마십시오.
- 제품 내부에 식재료를 방치하면 식재료가 변질될 수 있습니다. 제품을 장시간 사용하지 않을 경우 벌레나 먼지등이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품을 장시간 사용하지 않거나 세척하실 때에는 반드시 전원을 끄고 콘센트를 분리하여 주십시오.
- 트레이 세척 시, 거친 수세미로 세척하지 마십시오. 표면에 심한 스크래치가 발생할 경우 염분을 함유한 음식 잔여물이 틈 사이로 잔류하여 부식이 발생할 수 있습니다.
- 모든 제품은 생산 중 엄격하게 검사되며, 약간의 잔여물 또는 사용 흔적이 남아 있을 수 있습니다. 이는 정상 제품입니다.
- 제품 수령 후 이상이 있을 경우, 상품을 받으신 상태 그대로 재포장하여 주십시오. 부속품이나 사은품이 있다면 함께 동봉하여 주십시오. 상품 훼손 시에는 교환/반품이 불가할 수 있습니다.
- 제품 후면에 필터가 내장되어 있습니다. 사용환경 및 주기(1일 10시간/3개월)에 따라 필터 교체가 필요합니다. 고객센터로 문의주십시오.

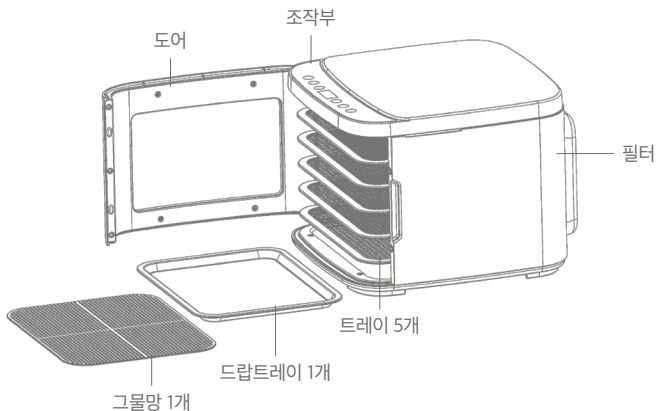


화상주의 아이콘 유의: 표면이 뜨거움

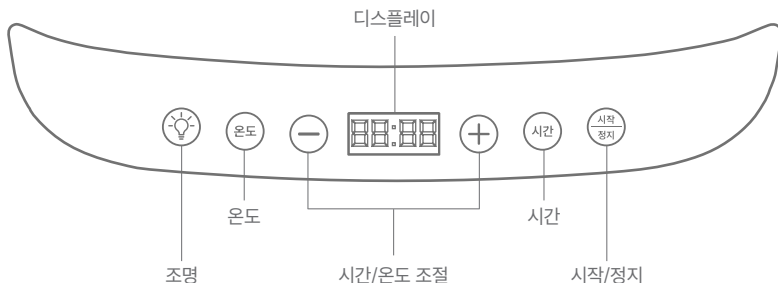
표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.

3 제품 구성

본체



조작부



4 조작 및 사용방법

작동 전 준비 사항

1. 비닐 및 포장을 제거하고 구성품이 모두 구비되어 있는지 확인하여 주십시오.
2. 최초 사용 시, 포장 및 운송 과정에서 발생할 수 있는 먼지 및 잔여물 제거 과정이 필요합니다.
제품 외부를 부드럽고 마른 천으로 닦아주시고 제품 내부에 내용물이 없는 상태에서 약 30분간 최고 온도로 작동시켜 주십시오.
※ 이 과정에서 잠시 냄새가 발생할 수 있으나 인체에 해롭거나 문제가 발생한 것은 아니며 불순물이 제거되는 과정에서 발생하는 냄새입니다. 정상적인 현상이며 안심하고 사용하셔도 됩니다.
3. 구성품들은 따뜻한 물과 중성세제로 세척한 후 완전 건조하여 사용해주십시오.

사용방법

1. 트레이에 원하는 식재료를 올린 후 알맞은 위치를 조정하여 넣어주십시오.
 - 공기가 순환될 수 있도록 식재료가 겹치지 않게 놓아주시고 식재료의 두께에 따라 트레이 간격을 조절하여 주십시오.
 - 그물망을 사용할 때에는 트레이 위에 그물망을 올린 후 그 위에 식재료를 올려주십시오.
 - 원활한 청소를 위해 드랍트레이를 사용하시는 것을 권장합니다.
2. 도어를 완전히 닫은 후 전원 플러그를 콘센트에 올바르게 연결하여 주십시오. 조작부 아이콘이 켜집니다. 전원을 완전히 차단하려면 전원 플러그를 뽑아주십시오.
 - 조명 버튼을 터치하여 조명을 켜고 끌 수 있습니다.
3. 온도 또는 시간 버튼을 터치한 후 '-', '+' 버튼을 터치하여 원하시는 시간과 온도를 설정하여 주십시오.
 - 기본값 : 온도 70℃ / 시간 30분
 - 설정 가능 온도 : 35~80℃(5℃ 단위로 조절 가능), FAN(가열 없이 팬만 작동)
 - 설정 가능 시간 : 30분~48시간(30분 단위로 조절 가능)
4. 설정 완료 후 시작/정지 버튼을 터치하여 작동을 시작하여 주십시오.
 - 모든 설정을 완료하여도 시작/정지 버튼을 터치하지 않으면 작동이 시작되지 않습니다.
 - 설정 완료 후 아무런 조작이 없으면 1분 후 대기모드로 전환됩니다.
 - 작동 중 시작/정지 버튼을 터치하여 작동을 정지할 수 있습니다.
 - 작동 중 언제든지 온도/시간 조절이 가능합니다. 온도 또는 시간 버튼을 터치 후 원하시는 온도와 시간을 설정하여 주십시오.

※ 사용자의 지속적인 주의와 감독이 필요하오니 제품이 작동하는 동안 제품을 두고 자리를 비우지 마십시오.

5. 설정된 시간이 끝나면 알람음이 5번 울리고 내부의 열을 식히기 위해 팬이 추가 작동(약 10초) 후 자동 정지됩니다.
 - 위험할 수 있으니 제품이 완전히 멈춘 뒤 도어를 열어주십시오.
 - 건조가 완료된 후 트레이가 뜨거우니 주방 장갑, 내열 장갑 또는 오븐용 장갑을 이용하여 주십시오.
 - 사용 후, 반드시 전원플러그를 콘센트에서 완전히 분리한 후 보관하여 주십시오.



과일 건조

재료별 건조시간

- 아래 레시피는 참조용입니다.

- 사용자의 환경, 식재료의 종류, 두께, 양, 상태에 따라 건조 시간이 달라질 수 있습니다

사용 전 사전 준비

과일 또는 채소 등을 건조하기 좋게 얇게 잘라 건조대(트레이)에 얹혀 놓습니다.

냉동된 제품은 반드시 해동 후 물기가 없는 상태에서 사용합니다.

건조 TIP

- 환경이나 식재료의 종류에 따라 건조 시 제품 안쪽 면에 물방울이 맺힐 수 있으니 마른 행주로 닦아 주시기 바랍니다.

- 건조된 재료를 밀폐용기에 담아 보관하면 요리 시 유용하게 활용할 수 있습니다.

- 치아가 약한 아이와 노약자를 위해서 다진 고기로 육포를 만들면 좋습니다.

- 트레이를 모두 빼내면 넉넉한 건조 공간이 확보됩니다. 홈베이킹을 위한 반죽 발효와 우유팩을 이용한 요구르트 발효 등이 가능하며, 재료의 부피와 크기에 구애받지 않고 건조가 가능합니다.

재료	준비	건조시간 (70℃기준)	상태	비고	요리
사과	깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5cm 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4~7시간	쫄깃	요구르트나 씨리얼에 곁들이면 좋다.	쿠키, 파이, 케익, 스낵, 카레
배	깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5cm 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4~7시간	쫄깃	두께를 두껍게(1~1.5cm) 자르면 더 쫄깃한 맛을 느낄 수 있다.	쿠키, 파이, 코블러, 빵, 스낵
바나나	껍질을 벗기고 0.5~1cm로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4~7시간	쫄깃	두께에 따라 건조시간이 차이가 날 수도 있다.	아이스크림, 파이, 빵, 팬케이크
멜론	반으로 갈라 껍질과 씨를 제거한 후 0.5cm의 두께로 잘라 건조시킨다.	약 4~6시간	쫄깃	카레 만들 시 같이 넣으면 색다른 맛을 낼 수 있다.	스낵, 간식, 안주
굴	껍질을 벗긴 후 조각으로 떼어내어 건조대에 놓거나, 0.5~1cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 6~9시간	쫄깃	건조시간과 두께에 따라 다양한 식감의 맛을 느낄 수 있다.	안주, 간식, 야채 샐러드
포도	물로 깨끗하게 씻어 반으로 자른 후 건조대에 놓는다.	약 9시간 이상	쫄깃	빵 만들 시 넣어도 좋다.	스낵, 쿠키, 빵
복숭아	껍질을 벗긴 후 0.5~1cm 크기로 잘라 건조대에 놓는다. (끓는 물에 살짝 데치면 껍질을 벗기기에 수월하다)	약 5~7시간	쫄깃	샐러드, 안주, 빙수를 만들때 재료로 유용하다.	쿠키, 아이스크림, 스낵
파인애플	상부의 줄기 부분은 제거하고 중심을 원형으로 파낸 후 껍질을 벗겨 1cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다. (취향에 따라 잘게 잘라 건조할 수도 있다)	약 8~10시간	쫄깃	카레, 팔링수 등에 넣으면 색다른 맛을 낼 수 있다.	카레, 쿠키, 스낵, 스파게티
키위	껍질을 벗기고 0.5~1cm로 자른 후 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	쫄깃	잘게 잘라 여러 가지 간식에 넣으면 좋다.	카레, 샐러드, 안주
딸기	깨끗이 씻어 반으로 자른 후 채에 담아 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 8~10시간	쫄깃	요구르트나 우유에 넣어도 좋다.	파이, 피자
과일 튀레	황도, 키위, 파인애플, 바나나 등 취향에 맞는 과일을 믹서기로 갈아서 실리온 트레이에 부어주고 평평하게 펴준다.	약 6~10시간 이상	쫄깃		아이들 간식 및 별미류



야채 건조

VER. 0

Food Dehydrator

재료	준비	건조시간 (70℃기준)	상태	비고	요리
시래기	무청이나 배춧잎을 데친 후 물기를 빼고 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭		무청, 조림, 시래기 무침, 시래기 고등어 조림
브로콜리	씻은 뒤 1cm 두께로 자른 후 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭		스프, 스튜, 브로콜리, 칩
양배추	겉부분은 떼어내고, 반으로 잘라 부분별로 떼어내어 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭		스프, 스튜, 캐서롤
당근	껍질을 벗기고 0.5cm 두께로 자른 뒤 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	바삭		스프, 스튜, 캐서롤, 양념재료
고사리	깨끗이 씻은 뒤 물기를 빼고 건조대에 놓는다.	약 3~5시간	바삭		무침, 육개장
샐러리	깨끗이 씻은 뒤 다듬어 0.5cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	바삭		샐러드
가지	깨끗이 씻은 뒤 다듬어 0.5cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭	건조된 가지를 국이나 찌개에 넣으면 좋다.	스프, 스튜, 음식재료
허브	깨끗이 씻은 뒤 물기를 제거한 후 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭	줄기와 잎부분을 따로 분리하여 차를 달이거나 포푸리 만들 때 쓸 수 있다.	차, 포푸리
버섯	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고, 건조대에 놓는다. (재료가 클 경우 자른다)	약 5~7시간	바삭	표고, 느타리, 팽이, 새송이 등	스프, 스튜, 수플레
양파	껍질을 벗기고 0.5~1cm 두께로 자르거나 링 형태로 건조대에 놓는다.	약 5~7시간 (권장온도 40℃, 10시간 전후)	바삭		조미료, 스프, 스튜, 음식재료
고추	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고 건조대에 놓는다. (식재료로 쓰일 경우, 반을 가른 뒤 씨를 빼내고 크기에 맞게 자른 후 건조시켜도 좋다)	통고추 15시간이상 (권장온도 50℃, 35시간 전후)	바삭	건조된 고추를 믹서기로 갈아 가루로 만들어 쓸 수 있다.	조미료, 스프, 스튜, 음식재료
(찐) 고구마, 감자	깨끗이 씻은 뒤 살짝 찐 후 0.5~1cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭, 쫄깃	칩으로 만들거나, 튀김 등 간식거리로 유용하다.	스낵, 안주, 튀김
토마토	깨끗이 씻은 후 줄기 부분을 떼어내고 0.5~1cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	바삭, 쫄깃		스낵, 안주, 음식 및 조미료
무	깨끗이 씻은 뒤 0.5cm로 채를 썰어 물기를 뺀 후 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	바삭		말랭이 무침, 찌개



육류, 어류, 기타건조

재료	준비	건조시간 (70℃기준)	상태	비고	요리
소고기	우둔살(혹은 치맛살)을 준비하여 지방질을 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4~8시간	쫄깃	육포 양념 레시피 (간장, 양파, 참기름, 물엿, 다진마늘, 정종, 후추)	다진 잣을 뿌려 건조하면 술안주나 간식으로 좋다.
오징어	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4~8시간	쫄깃, 바삭	취향에 따라 건조(혹은 반건조)할 수 있다.	스낵, 오징어 볶음
새우	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4시간	바삭	건조하여 스낵으로 먹을 수도 있고 갈아서 천연 조미료로 사용할 수 있다.	스낵, 된장찌개, 육수 재료
굴비	깨끗이 씻은 후 생선의 속물(내장) 및 물기를 제거하고 건조대에 놓는다. (건조온도가 너무 높으면 내용물이 익을 수 있다)	약 2~4시간 (50℃ 이하)	바삭	고추장을 섞은 양념을 버무려 굴비 장아찌를 만들 수 있다.	굴비 장아찌
청국장 건조	청국장을 그물망 또는 실리콘 트레이에 펼쳐 건조 한다.	약 8~10시간			청국장
청국장 발효	불린 백태를 충분히 삶아 물기를 뺀 후 따뜻한 상태에서 용기에 넣어 발효한다. 발효 중 용기 뚜껑에 수분이 맺히면 마른 행주로 닦아 준다. (묵은 콩은 발효가 되지 않음)	45℃ 기준으로 약24~ 48시간 (발효시간)			청국장
요구르트 만들기	1ℓ우유와 발효 요구르트1병(150ml)을 넣고 충분히 저은 후 용기에 담아 발효 시킨다. 발효된 요구르트를 냉장고에 3시간 숙성시키면 차갑게 응고된다. 단, 우유첨가물이 들어있지 않은 일반 우유만 가능 (초코, 무지방, 저지방, 고칼슘 우유등은 발효되지 않음)	45℃ 기준으로 약 8시간 (발효시간)			발효 요구르트, 씨리얼
홍삼 건조	증탕기에서 숙성된 홍삼(인삼)을 식힌 후 건조대에 말린다.	약 8~13시간		숙성 정도에 따라 건조시간이 다르며 취향에 맞는 건조 상태에 맞게 수동모드로 건조시간을 조절한다.	건강차, 보약, 삼계탕
식빵 (러스크)	식빵을 네모난 모양으로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4시간	바삭		스낵, 스프
도토리묵	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 취향에 맞는 크기로 잘라 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	쫄깃	건조된 묵을 끓는 물에 살짝 데친 후, 무치면 쫄깃한 도토리묵 무침을 만들 수 있다.	도토리묵 무침
두부	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 취향에 맞는 크기로 잘라 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	바삭	건조된 두부를 끓는 물에 살짝 데친 후, 양념과 함께 두부볶음을 만들 수 있다.	두부볶음, 찌개
포푸리	장미, 라일락, 제비꽃 등의 꽃잎을 건조대에 말린다.	약 2~3시간	포푸리	밀폐된 용기에 건조된 재료를 담고 향신료를 넣어 2~3주 숙성하면 포푸리로 활용할 수 있다.	

1. 세척 전 반드시 전원플러그를 콘센트에서 제거하여 주시고 30분 이상 충분히 식혀주십시오.
- 사용된 구성품들은 매 사용 후 반드시 세척하여야 합니다.
2. 구성품들은 부드러운 수세미를 사용하여 따뜻한 물과 중성세제로 세척하여 주십시오.
3. 제품 본체는 주요 전기부품이 장치되어 있으므로 물기가 적은 천으로 닦은 후 마른 천으로 한 번 더 닦아 물기를 완전히 제거하여 주십시오.
4. 본체 및 구성품은 세척 후 완전 건조한 후 보관, 사용하여 주십시오.

보관 방법

건조 식품 보관 용기

- 공기가 밀폐된 청결한 상태의 용기가 보관에 적합합니다.
- 지퍼가 달린 비닐백이나 열로 봉합이 가능한 요리백도 식품을 보관하기에 좋습니다.
- 뚜껑이 있는 캔, 유리, 플라스틱 등 가급적 공기가 밀폐되는 용기를 사용하는 것이 좋습니다.
- 종이, 헝겊, 봉지 등 뚜껑이 없는 용기는 장기간 보관이 어렵고 벌레나 먼지가 발생할 가능성이 있습니다.

건조 식품 보관 장소

- 통풍이 잘되며 어둡고 건조한 곳이 음식물을 보관하기 좋은 환경입니다.
- 직사광선은 피하는 것이 좋습니다.
- 습기가 많은 벽장, 지하실 등은 피하는 것이 좋습니다.
- 바니쉬, 페인트, 가솔린과 같은 강한 냄새 발생 성분 등 인체에 유해한 물질과 함께 보관하지 마십시오.

건조 식품 보관 기간

- 건조된 음식과 채소는 1년 이상 보관해서는 안 됩니다.
- 건조된 육류, 생선, 조류육, 쇠고기포 등은 1~2개월 내에 사용하는 것이 좋습니다.
- 건조된 음식물은 건조 일자를 표시하고 먼저 건조된 것을 우선 사용하도록 하십시오.
- 주기적으로 건조물을 확인하고, 상한 식품은 바로 폐기하십시오.
- 건조된 음식물이 축축해지면 용기에 습기가 생기기 시작한 것이므로 재건조하여 다른 밀폐용기에 보관하십시오.
- 곰팡이는 음식이 처음에 적절히 건조되지 않을 경우 발생합니다.
곰팡이가 생긴 음식은 폐기하십시오.

*리큘 식품건조기로 만든 맛있는 건조식품은 보관 방법이 중요합니다

- 제품이 정상적으로 작동하지 않는 경우 아래 해결방법을 통해 점검하십시오.
- 점검 후에도 제품이 정상적으로 작동하지 않을 경우 고객센터로 문의하여 주십시오.

문제	해결
제품이 작동하지 않습니다.	전원플러그가 콘센트에 잘 연결되어 있는지 확인하여 주십시오. 전원코드가 손상되지 않았는지 확인하여 주십시오. 교체가 필요할 경우 고객센터로 연락 주십시오.
조작부 표시등이 켜지지 않습니다.	전원플러그가 콘센트에 잘 연결되어 있는지 확인하여 주십시오. 정전이 되었는지 확인하여주십시오.
E1, E2, E3 오류가 표시되었습니다.	온도센서 이상으로 고객센터로 연락 주십시오.

폐기 (전기가전제품류)

- 제품을 폐기해야 하는 경우, 해당 지역의 규정에 따라 폐기되어야 하며 관할 주민센터에 문의하여 올바른 방법으로 폐기하여 주십시오.



1. 본 제품은 엄격한 품질관리와 제품검사를 거쳐서 출고되는 제품입니다.

2. 보증기간이라도 실비를 받는 경우는 다음과 같습니다.

- 가) 사용자의 과오로 인한 고장
- 나) 부당한 수리, 개조로 인한 고장
- 다) 천재지변에 의한 고장 및 손상
- 라) 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 고장 및 손상
- 마) 본 제품에 명시된 주의사항 불이행으로 인해 발생한 고장
- 바) 제품 정격에 맞지 않게 사용한 후 발생한 고장

3. 고객센터 및 쇼핑몰

고객센터 : 1566-6884 www.lequip.kr

구입문의 : 1566-6563 www.lequip.kr

제품명				
모델명				
보증기간	1년간			
구입일자	년	월	일	구입업체
고객란	성명			
	주소			
	전화			

본 보증서는 재발행이 되지 않으니 보관에 유의 하십시오.

품질보증서는 국내에서만 유효하며 제품 구입시 공란에 기재를 하시기 바랍니다.

본 제품은 가정용이므로, 용도 이외(영업용 등)에 사용 시 무상보증서비스를 받을 수 없습니다.