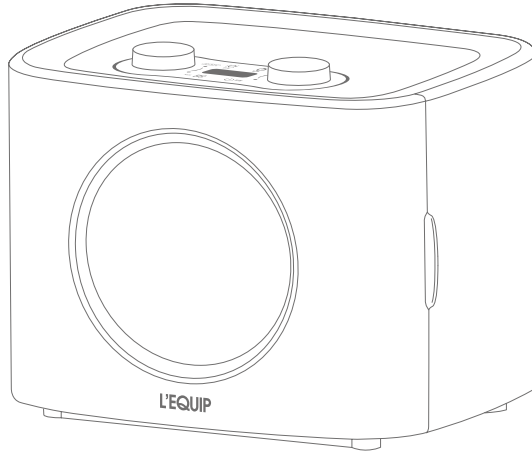


리quip 식품건조기 사용설명서

LD-503SP

LD-503SP LY / LD-503SP LG



L'EQUIP



L'EQUIP | LD-503SP

Food Dehydrator

VER.0

리quip 식품건조기

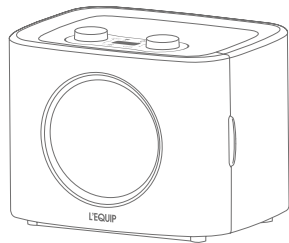
1. 안전 및 주의사항
 2. 제품구성
 3. 작동방법
 4. 건조시간 안내
 5. 보관·세척방법 및
에러 표시 안내
 6. 품질보증서
-

안전한 사용을 위하여 사용 전 반드시 사용 설명서를 읽어주세요.

- 이 제품은 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.
- 어린이와 애완동물이 접근하지 못하도록 기기를 안전한 위치에 두시고, 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의와 감시가 필요합니다.
- 정격 (220V, 60Hz)에 맞는 콘센트를 사용하십시오. 정격에 맞지 않는 곳에서 사용 시 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 다른 기구와 병행 사용하면 과부하로 인한 이상 발열로 발화의 위험이 있으며, 화재 및 감전의 원인이 됩니다. (변압기 사용이 불가한 제품입니다)
- 본체를 물로 씻거나 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오.
- 전문가 이외의 사람은 절대로 분해, 수리, 개조 하지 마십시오. 발화, 감전 및 이상동작으로 상해를 입을 수도 있습니다. (A/S처리시 불이익을 당할 수 있습니다)
- 전원 플러그를 콘센트에 정확하게 꽂지 않으면 누전으로 인한 화재의 원인이 됩니다.
- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오. 감전의 원인 될 수 있습니다.
- 전원코드가 손상되지 않았는지 정기적으로 점검하여 주시고, 만일 전원 코드가 손상되었으면 기기 사용을 즉시 금지하십시오.
- 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하십시오
- 손상된 전원코드는 사용하지 마시고 반드시 A/S센터에서 수리 후 사용하시기 바랍니다.
- 액체, 과도하게 수분이 많은 물질, 유리, 바늘, 가루, 이물질 등은 건조하지 마십시오.
- 본품을 사용할 때는 10°C 이상 35°C 이하 조건에서 사용하여 주십시오. 온도차이가 심할 경우 결로현상이 심해져 제품의 이상동작이 발생할 수 있습니다. 또한 80°C 이상의 고열에 노출시키지 마십시오.
- 작동 시 공기 흡입/배출구를 막지 마십시오. 과열에 의한 변형 발화 등 고장 및 사고의 원인이 될 수 있습니다.
- 재료의 물기는 충분히 제거한 후 건조시켜 주십시오. 재료에 수분이 많은 경우 건조시간이 증가되어 전기 소모량이 늘어납니다.
- 후면 본체에 음식물 또는 이물질이 들어가지 않도록 주의하십시오. 제품 고장 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.

- 제품 모서리 부분이 다소 날카로우니 사용 시 다치지 않도록 유의하십시오.
- 식재료의 습기가 내부에 모이면 결로 현상이 발생해 도어 오픈 시 물방울이 흘러내릴 수 있습니다.
- 인화성이나 화기 근처에서 사용하거나 취급하지 마십시오. 등유, 가솔린, 신나, 담뱃불은 폭발이나 화재의 원인이 됩니다.
- 통풍이 잘되고 먼지가 적은 곳에 설치하고, 벽에서 25cm 이상 간격을 띄워 사용하십시오.
- 도어를 열 때 무리하게 잡아당기지 마십시오.
- 기기 작동 중에는 도어를 열지 않는 것을 권장합니다. 건조 시간이 증가하거나 효율이 떨어질 수 있으며 화상의 위험이 있습니다.
- 무리하게 내부에 손을 넣지 마십시오. 화상 또는 감전 등 신체 상해를 입을 수 있습니다.
- 제품 내부 및 트레이가 뜨거우므로 화상에 주의하시기 바랍니다.
- 재료를 과도하게 넣거나 식 재료를 겹쳐 넣어 통풍이 되지 않을 경우 건조의 효율성이 떨어지며 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 트레이 세척 시 거친 수세미로 무리하게 세척하지 마십시오. 제품 표면에 심한 스크래치가 생길 경우 염분을 함유한 음식 잔여물이 틈 사이로 잔류하여 부식이 발생할 수 있습니다.
- 밀폐된 공간(방문이나 창문을 닫아놓은 상태 등)에서의 제품 사용은 삼가해 주십시오. 건조기 성능 감소 또는 밀폐공간에 습기가 많이 발생하여 누전 또는 감전의 위험과 발화의 원인이 되어 화재가 발생할 수 있으며 이상동작이 발생할 수 있습니다.
- 제품은 반드시 바닥면이 평평한 곳에서만 사용하시고 카페트, 방석, 매트, 우드마루 등의 위에 올려놓고 사용하지 마십시오. 화재 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품 내부에 음식물을 방치하면 음식물이 변질될 수 있습니다. 제품을 장시간 사용하지 않을 경우 벌레나 먼지 등이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 사용 중에 제품을 이동하거나 충격을 가하지 마십시오. 화상과 이상소음의 원인이 됩니다.
- 직사광선에 노출시키지 마십시오. 기기 고장 및 변색의 원인이 됩니다.

2 제품구성

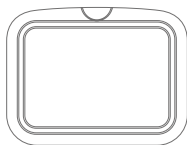


제품명	전기 식품건조기
모델명	LD-503SP LY / LD-503SP LG
정격	220V, 60Hz
소비전력	300W
제품크기	285*262*220mm(가로*세로*높이)

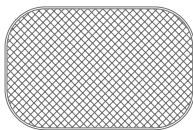
본체 및 악세서리



본 체



드랩 트레이 (1ea)



스테인레스 트레이 (5ea)

드랩 트레이 : 수분함유량이 많은 식품 적재 시 물이 바닥 외부로 흘러내리지 않도록 방지하는 기능과 건조 시 발생할 수 있는 부스르기 등이 본체의 바닥으로 떨어지는 것을 방지하는 역할을 합니다.

제품을 처음 사용하기 전

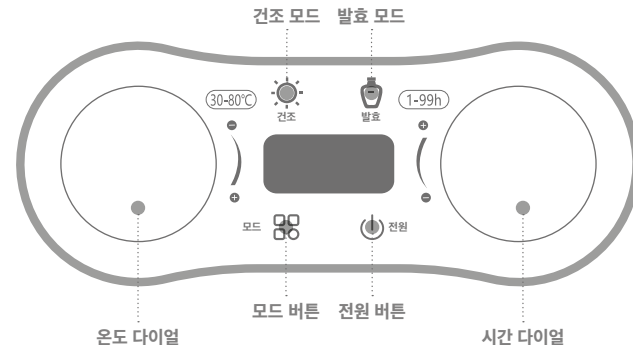
1. 박스에서 제품을 꺼내어 구성품이 모두 구비되어 있는지 확인해 주십시오.
2. 분리 가능한 구성품은 모두 주방 세제를 푼 깨끗한 물로 세척한 후 건조하여 주십시오.
* 사용 전에 반드시 깨끗한 물로 2~3번 세척하시길 권장합니다.
3. 세척 후에는 직사광선을 피해 그늘진 곳에 말린 후 사용하십시오.

L'EQUIP | LD-503SP

3 작동방법

VER.0

Food Dehydrator



1. 전원코드를 콘센트에 연결하십시오. 전원이 연결된 후 전원 버튼을 누르면 대기 상태가 됩니다.
 2. 왼쪽의 온도 다이얼과 오른쪽의 시간 다이얼을 돌려 식재료에 적합한 온도와 시간을 설정합니다.
 3. LED가 4번 깜빡인 후 시간과 온도 설정이 고정됩니다.
 4. 작동 중 시간과 온도를 변경하고 싶은 경우 모드 버튼을 3초 정도 꾹 누르고 있으면 온도와 시간을 재설정 할 수 있습니다.
- * 시간은 1시간씩 1~99시간, 온도는 1℃씩 건조 모드(30~80℃), 발효 모드(30~50℃) 설정이 가능합니다.

살균 및 탈취 시스템

- 살균 탈취 (온도 80도 / 타이머 1시간 설정)를 작동하면 건조기 내부에 배어있는 음식물 냄새와 식중독 유발 균들을 제거할 수 있어 재료 본연의 향을 살리고 더욱 위생적인 건조가 가능합니다.
- 살균 탈취모드는 건조기 내부 탈취 및 살균용입니다. 작동 시 내부 온도가 80도로 동작하므로 건조기 내부에는 아무것도 넣지 마십시오. 다른 용품을 살균소독하고자 하는 경우, 유리, 실리콘, 금속과 같이 열로 인한 변형이 없는 제품만 넣어 살균소독하십시오.

건조 성능에 영향을 미치는 요인

- ✓ 음식물의 종류
- ✓ 음식물의 두께
- ✓ 음식물의 양
- ✓ 건조대 단수
- ✓ 주변 온도 및 습도

유의사항

- 건조기 후면의 흡입구는 외부 공기가 유입되는 장치입니다. 비교적 찬바람이 나올 수 있으나 제품 이상은 아닙니다. 2개의 측면 배출구는 건조기 내부의 공기가 배출되는 장치입니다. 건조기 안쪽 면에 맺히는 물방울은 재료의 수분이 증발하여 자연 발생하는 현상입니다.

- 원인 1. 한 번에 너무 많은 양을 건조할 경우
- 원인 2. 수분 함유량이 높은 재료를 건조할 경우

- 제품 이상이 아닌 자연 발생 현상이기 때문에 건조시간을 늘리거나 한 번에 많은 양을 건조하지 않는다면 건조기 안쪽 면에 물방울이 맺히는 현상을 줄일 수 있습니다.

- 내부에 물방울이 맺혔을 경우 부드러운 천으로 닦아 주시기 바랍니다.

LIEQUIP | LD-503SP

VER.0

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.

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	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, 팬케익
멜론	반으로 잘라 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
귤	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, 아채 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 절개 잘라 건조할 수도 있다)	약 8~10시간	쫄깃	카레, 팔빈수 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	절개 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

Food Dehydrator



야채 건조

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
시래기	무침이나 배춧잎을 데친 후 물기를 빼고 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭		무침, 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
샐러디	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°C, 10시간 전후)	바삭		조미료, 스프, 스튜, 음식재료
고추	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고 건조대에 놓는다. (식재료를 쓰일 경우, 반을 가른 뒤 씨를 빼내고 크기에 맞게 자른 후 건조시켜도 좋다)	통고추 15시간이상 (권장온도 50°C, 35시간 전후)	바삭	건조된 고추를 믹서기로 갈아 가루로 만들어 쓸 수 있다.	조미료, 스프, 스튜, 음식재료

VER.0

Food Dehydrator

L'EQUIP | LD-503SP



육류 기타 건조 어류

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
(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		무말랭이 무침, 찌개
과일 퓌레	황도, 키위, 파인애플, 바나나 등 취향에 맞는 과일을 믹서기로 갈아서 실리콘 트레이에 부어주고 평평하게 펴준다.	약 6~10시간 이상	쫄깃	실리콘 트레이는 리캡 이상을 통해 별도 구매할 수 있다. 완성된 퓌레는 실리콘 트레이 한쪽 구석부터 천천히 떼어낸다.	아이들 간식 및 별미류

건조 TIP
 - 치아가 약한 아이와 노약자를 위해서 다진 고기로 육포를 만들면 좋습니다.
 - 트레이를 모두 빼내면 넉넉한 건조 공간이 확보됩니다. 훈베이킹을 위한 반죽 발효와 우유팩을 이용한 요구르트 발효 등이 가능하며, 재료의 부피와 크기에 구애받지 않고 건조가 가능합니다.

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
소고기	우둔살(혹은 치맛살)을 준비하여 지방질을 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4~8시간	쫄깃	육포 양념 레시피 (간장, 양파, 참기름, 들것, 다진마늘, 정종, 후추)	다진 짓을 뿌려서 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°C 이하)	쫄깃	고추장을 섞은 양념을 버무려 굴비 장아찌를 만들 수 있다.	굴비 장아찌

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
청국장 건조	청국장을 그물망 또는 실리콘 트레이에 펼쳐 건조한다.	약 8~10시간		실리콘 트레이는 리퀴이상에서 별도로 구매가 가능하며 건조된 청국장은 분쇄하여 분말로 만들 수 있다.	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°C 기준으로 약 24~48시간 (발효시간)		발효 용기는 리퀴 이상을 통해 별도로 구매할 수 있다.	청국장
요구르트 만들기	1ℓ우유와 발효 요구르트 1병(150ml)을 넣고 충분히 저은 후 용기에 담아 발효시킨다. (리퀴 발효용기 8개 기준) 발효된 요구르트를 냉장고에 3시간 숙성시키면 차갑게 응고된다. 단, 우유는 첨가물이 들어있지 않은 일반우유만 가능.(초코, 저지방, 무지방, 고칼슘 우유 등은 발효되지 않음)	45°C 기준으로 약 8시간 (발효시간)		발효 용기는 리퀴 이상을 통해 별도로 구매할 수 있다. 트레이를 모두 빼낼 경우 우유팩을 그대로 발효용기로 활용할 수 있다.	발효 요구르트, 씨리얼
홍삼 건조	중탕기에서 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 (리스크)	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	말려된 용기에 건조된 재료를 담고 향신료를 넣어 2~3주 숙성하면 포푸리로 활용할 수 있다.	

설명서의 모든 건조시간표는 리퀴이 일정한 환경에서 테스트한 기준으로 만든 것입니다. 사용자의 환경과 재료의 상태에 따라 건조시간이 달라질 수 있으므로 참고만 하십시오.
건조식품 레시피가 필요한 경우에는 리퀴 이상에서 별도로 판매 중인 쿡북을 구매하거나 리퀴 공식 블로그 및 카페에 접속하시면 다양한 레시피와 정보를 얻을 수 있습니다.

⚠️ 제품의 고장 및 화재 위험을 방지하기 위해 세척 지침에 따라 정기적으로 제품을 세척해 주십시오.

보관 방법

1. 보관 시 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 뽑은 상태로 보관하여 주십시오.
2. 사용 직후에 제품이 뜨거울 수 있으므로 반드시 식힌 후 보관하여 주십시오.

세척 방법

1. 제품 세척 전 전원코드가 빠져있는지 확인 하십시오.
2. 제품 내·외부를 청소할 땐 물과 부드러운 소재의 마른 천으로 청소하여 주시고 뽀족하거나 거친 도구를 사용하지 않아주십시오.
* 본체 내부로 물기가 들어가지 않도록 주의해 주십시오. 기기 고장이나 감전의 원인이 될 수 있습니다.
2. 트레이는 흐르는 물에 중성세제와 부드러운 소재의 천을 사용하여 세척해 주십시오.
3. 산성 세제로 세척 시 사용 시 부식의 원인이 될 수 있으므로 사용하지 않아주십시오.

에러 표시 안내

에러표시	상태	해결방법
E1	온도 센서 불량	
E2	과열	리퀴 서비스센터 (1566-6884)로 문의
E4	전원 불량	



품질보증서

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.co.kr

구입문의 : 1566-6563 www.lequip.kr

제품명	리quip 미니 식품건조기		
모델명	LD-503SP LV / LD-503SP LG		
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.

L'Equip | LD-503SP

Food Dehydrator

VER.0





L'EQUIP

주소 경기도 화성시 장안면 포승장안로 1196

TEL 1566-6884

FAX 031-351-1318

E-MAIL help@lequip.kr

SITE www.lequip.co.kr