

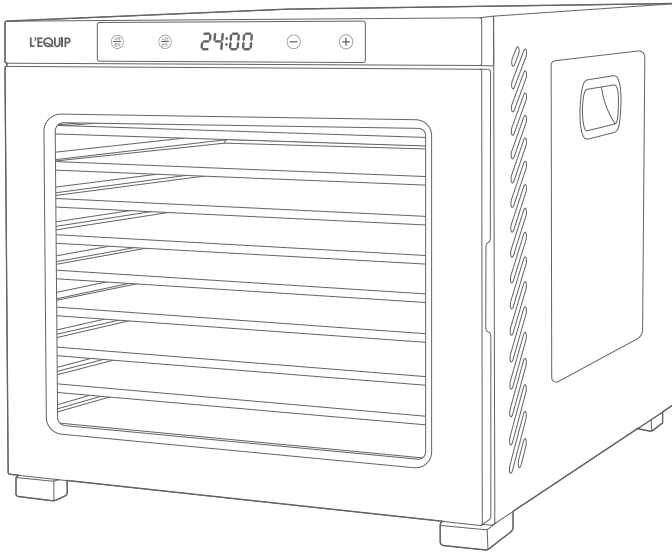
L'EQUIP FOOD DEHYDRATOR

VER.0

리quip 식품건조기 사용설명서

LOD-S1100BK

Food Dehydrator



L'EQUIP



L'EQUIP | LOD-S1100BK

Food Dehydrator

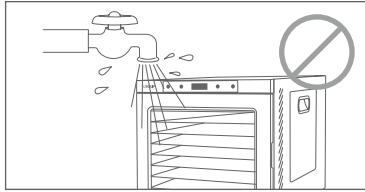
VER.0

목차

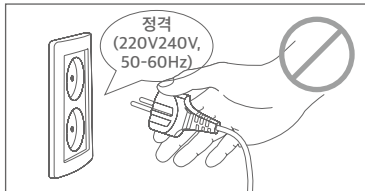
- 경고사항
- 주의사항
- 제품사양
- 사용방법
- 레시피
- 유지 및 관리
- 품질보증서

1 경고사항

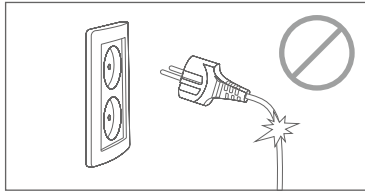
장시간(24시간 이상) 사용하지 않기를 권고합니다.
장시간 사용 시 전원 연결을 차단하여 2시간동안 제품의 열을 식힌 후 재작동 하시기 바랍니다.



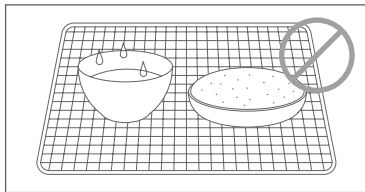
본체를 물로 씻거나 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오. 습기와 수분은 화재 및 제품 고장과 감전의 원인이 됩니다. (변압기 사용이 불가한 제품입니다.)



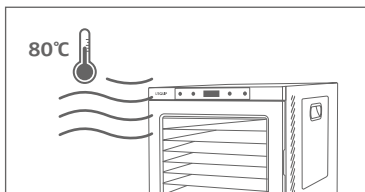
정격(220V-240V, 50-60Hz)에 맞는 콘센트를 사용하십시오. 정격이 맞지 않은 곳(해외 등)에서 사용 시 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 다른 기구와 병행 사용하면 과부하로 인한 이상 발열로 발화의 위험이 있으며, 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



손상된 전원코드는 사용하지 마십시오. 외부의 충격에 의한 파손이 생기지 않도록 주의하십시오. 화재의 원인이 될 수 있으며, 손상된 전원 코드는 반드시 리캡 A/S센터에서 수리 후 사용하시기 바랍니다.

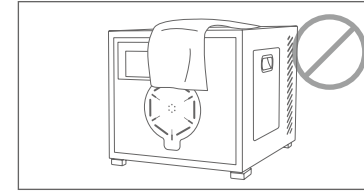


액체, 물기가 있는 쓰레기, 유리, 바늘, 가루, 이물질등은 건조하지 마십시오.

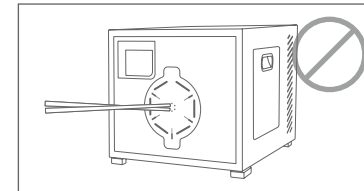


본품을 사용할 때는 10°C 이상 35°C 이하의 조건에서 사용하여 주십시오. 온도차이가 심할 경우 결로현상이 심해져 제품의 이상 동작이 발생할 수 있습니다. 또한 80°C 이상의 고열에 노출시키지 마십시오.

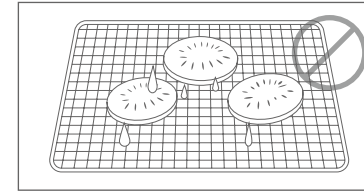
* 표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.
* 재료를 과도하게 넣어 통풍이 되지 않을 경우 건조의 효율성이 떨어지며 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.



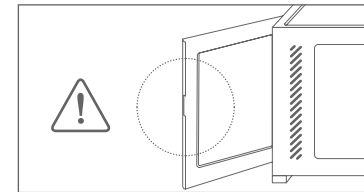
후면과 양측의 공기 순환구를 막은 상태에서 작동하지 마십시오. 과열에 의한 본체의 변형, 발화, 고장의 원인이 됩니다.



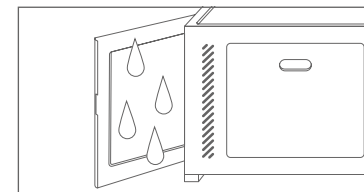
후면 본체에 음식물 또는 다른 이물질들이 들어가지 않도록 주의하십시오. 제품 고장 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.



재료의 물기는 충분히 제거한 후 건조시켜 주십시오. 재료에 수분이 많은 경우 건조 시간이 증가되어 전기 소모량이 늘어나게 됩니다.



건조대 도어의 모서리부분이 다소 날카로우니 개폐시 다치지 않도록 유의하십시오.



식재료의 습기가 내부에 모이면 결로 현상이 발생해 도어 오픈시 물방울이 흘러내릴 수 있습니다.

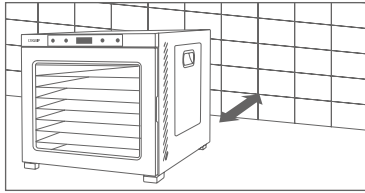
VER.0

Food Dehydrator

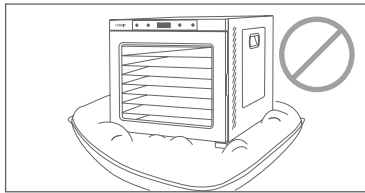
L'EQUIP | LOD-S1100BK

2 주의사항

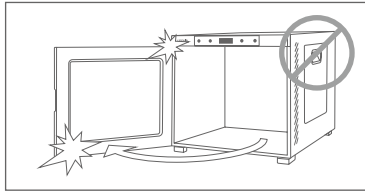
* 표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.



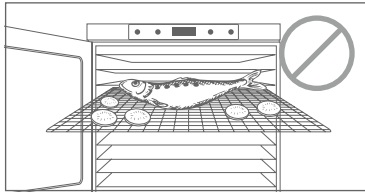
제품은 통풍이 잘되고 먼지가 적은 곳에 설치하고, 벽에서 25cm이상 간격을 띄어 사용하십시오. 제품 성능 저하의 원인이 되며 발화 및 감전 혹은 이상동작이 발생할 수 있습니다.



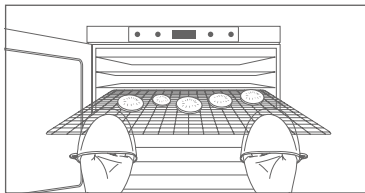
제품은 바닥면이 평평한 곳에서 사용하십시오. 카펫, 방석, 매트, 우드마루등 굴곡이 있는 재질 위에 올려놓고 사용하면 화재 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.



도어를 열 때 무리하게 잡아당기지 마십시오. 제품 파손의 원인이 되며 신체 상해를 유발할 수 있습니다.

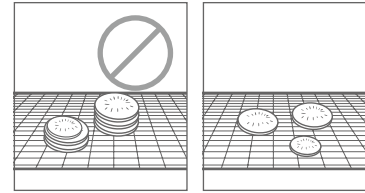


기기 작동중에는 도어를 열지 않는 것을 권장합니다. 작동중 도어를 열면 건조시간이 증가하거나 건조효율이 떨어질 수 있습니다. (설정시간이 경과되어 동작이 완료되었을때 도어를 열어 건조상태를 확인하십시오.)

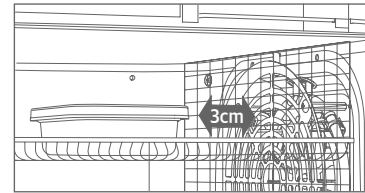


제품 내부 및 건조대가 뜨거우므로 도어를 열거나 내부 건조대를 꺼낼때에는 반드시 주방장갑을 사용하고, 무리하게 내부에 손을 넣지 마십시오. 화상 등 신체 상해의 원인이 될 수 있습니다.

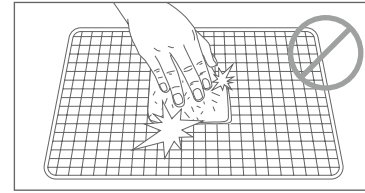
VER.0



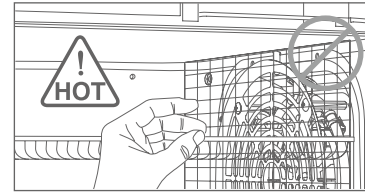
건조대 위에 식재료를 겹쳐서 올려놓으면 건조 시간이 늘어날 수 있습니다. 건조 시간의 증가는 전기료 상승으로 이어질 수 있습니다.



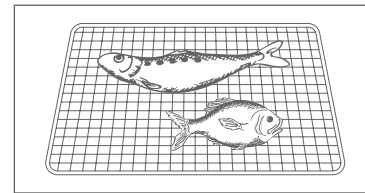
요거트, 청국장 등 발효 기능 사용시에는 재료를 담은 용기를 제품 내부의 열원부에서 3cm 이상 간격을 두고 사용하십시오.



건조대 세척시 거친 수세미로 무리하게 세척하지 마십시오. 제품 표면에 심한 스크래치가 생길 경우 염분을 함유한 음식 잔여물이 틈 사이에 잔류하여 부식이 발생할 수 있으므로 부드러운 솔을 이용하여 꼼꼼히 닦아주십시오.



작동 중에는 절대로 내부에 손을 넣지 마십시오. 화상 또는 감전 등 신체 상해를 입을 수 있습니다.



고추나 양파 등 갈변이 우려되는 재료나 생선류 등은 레시피에 기입된 재료별 건조시간을 참조하여 건조 하십시오.

L'EQUIP | LOD-S1100BK

Food Dehydrator

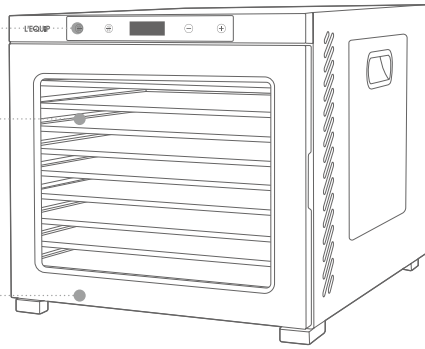
3 제품 사양

본체

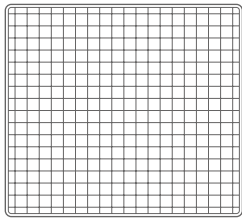
조작부

건조대

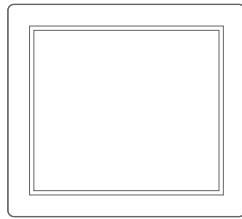
본체



악세서리



그물망



드립트레이

조작부



시작/정지 버튼

시간/온도 설정 버튼

표시창

시간/온도 조절 버튼

제품명	전기 식품건조기	모델명	LOD-S1100BK
정격	220V-240V / 50-60Hz	소비전력	900-1100W
		제품중량	10.25kg

L'EQUIP | LOD-S1100BK

VER.0

Food Dehydrator

4 사용 방법

작동전 준비사항

- 건조기를 평평하고 습기가 없는 안전한 표면에 놓고 사용해 주십시오.
리콕의 모든 가정용 식품건조기는 다른 전기제품과 10cm 이상의 간격을 유지해 주십시오.
※ 나무 및 플라스틱류, 가전제품 등에 올려서 사용하면 안됩니다. 자국 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 건조대에 음식물이 겹치지 않게 얹어 놓으십시오. 공기가 순환되도록 음식물을 되도록 띄엄띄엄 놓아 주십시오.
- 사용할 건조대가 안전하게 자리를 잡도록 본체에 잘 밀어 넣어 주십시오.
- 재료가 조각인 경우에는 그물망을 사용하십시오.

작동방법

- 플러그를 가정용 전원 220~240V 전압 콘센트에 꽂아 주십시오.
※ 본 제품은 국내전용 사용제품입니다. 해외사용이나 변압기 사용은 불가합니다.
- 온도설정 : 시간/온도 설정 버튼을 누른 후, “-”, “+” 조절버튼을 눌러 원하는 온도를 설정 하십시오. (35~80℃, 5℃ 단위 조절 가능)
- 시간설정 : 시간/온도 설정 버튼을 누른 후, “-”, “+” 조절버튼을 눌러 원하는 시간을 설정 하십시오. (00:30~24:00H, 30분 단위 조절 가능)
※ 기본설정 시간은 70℃, 10시간 이고, “-”, “+” 조절버튼을 길게 누르면 좀 더 빨리 설정을 변경 할 수 있습니다.
- 온도/시간 설정 완료 후 시작/정지 버튼을 누르면 건조가 시작 됩니다.
※ 작동 중, 시간/온도 조절이 언제든지 가능합니다.
※ 정지 버튼을 누르면 버튼이 깜박거리며 제품의 내부 열을 식히기 위해 팬이 추가 동작 (약 10초) 후 자동 정지 됩니다.
※ 위험할 수 있으니 제품이 완전히 멈춘 뒤 문을 열어주십시오.
- 건조가 종료되면 알림이 울리며 표시창에 “END”가 표시 됩니다.
※ 종료 후 제품 내부의 열을 식히기 위해 팬이 추가 동작(약 10초)하며 자동 정지 됩니다.
※ 사용하지 않을때 전원코드를 콘센트에서 뽑아주십시오.

탈취 기능 사용 방법

시간 및 온도를 1시간, 75℃로 설정해 주시고, 제품내부에 아무것도 넣지 않은 상태로 제품을 작동시켜 주십시오.
※ 냄새가 쉽게 배는 생선이나 육류의 경우 탈취 과정이 여러번 필요할 수 있습니다.

5 건조 시간 안내

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.

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

+ 과일 건조

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

+ 과일 건조

VER.0

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
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, 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, 팔빙수 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

Food Dehydrator

L'ÉQUIP | LOD-S1100BK

+ 야채 건조

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	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, 스투, 브로콜리, 칩
양배추	겉부분은 떼어내고, 반으로 잘라 부분별로 떼어내어 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	바삭		스프, 스투, 캐서롤
당근	껍질을 벗기고 0.5cm 두께로 자른 뒤 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	바삭		스프, 스투, 캐서롤, 양념재료

+ 야채 건조

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
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, 스투, 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, 스투, 수플레
양파	껍질을 벗기고 0.5~1cm 두께로 자르거나 링 형태로 건조대에 놓는다.	약 5~7시간 (권장온도 40°C, 10시간 전후)	바삭		조미료, 스프, 스투, 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, 스투, 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
과일 껍데	황도, 키위, 파인애플, 바나나 등 취향에 맞는 과일을 믹서기로 갈아서 실리콘 트레이에 부어주고 평평하게 펴준다.	약 6~10시간 이상	쫄깃	실리콘 트레이는 리튬이온을 통해 별도 구매할 수 있다. 완성된 껍데는 실리콘 트레이 하쪽 구석부터 천천히 떼어낸다.	아이들 간식 및 별미류

건조 TIP

- 환경이나 식재료의 종류에 따라 건조 시 제품 안쪽 면에 물방울이 맺힐 수가 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.

+ 육류, 어류, 기타 건조

재료	준비	건조시간 (70°C기준)	상태	비고	요리
소고기	우둔살(혹은 치맛살)을 준비하여 지방질을 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4~8시간	쫄깃		다진 것을 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 스넵으로 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)	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		실리콘 트레이는 리튬 이온에서 별도 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. (목은 공은 발효가 되지 않음)	45°C 기준으로 약 24~48시간 (발효시간)		발효 용기는 리튬 이온을 통해 별도로 구매할 수 있다.	청국장
요구르트 만들기	1ℓ 우유와 발효 요구르트 1병(150ml)을 넣고 충분히 저은 후 용기에 담아 발효 시킨다. (리튬 발효용기 8개 기준) 발효된 요구르트를 냉장고에 3시간 숙성시키면 차갑게 응고된다. 단, 우유첨가물이 들어있지 않은 일반 우유만 가능 (초코, 무지방, 저지방, 고칼슘 우유 등은 발효되지 않음)	45°C 기준으로 약 8시간 (발효시간)		발효 용기는 리튬 이온을 통해 별도로 구매할 수 있다. 트레이를 모두 빼내 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	밀폐된 용기에 건조된 재료를 담고 향신료를 넣어 2~3주 숙성하면 포푸리로 활용할 수 있다.	

VER.0

Food Dehydrator

L'ÉQUIP | LOD-S1100BK

제품 손질 및 보관 방법

- 사용 후 건조대와 받침대는 따뜻한 물에 주방세제로 씻어 줍니다. 식기세척기 사용은 삼가해 주십시오.
- 본체는 주요 전기 부품(모터, 히터)이 장치되어 있으므로 세척을 하기 위해서는 전원 코드를 뽑고 젖은 스폰지나 헝겊으로 닦은 후 물기를 완전히 제거하여 사용하십시오.
- 본체를 절대로 물 속에 넣지 마십시오. 세척 후 건조대를 본체에 적치하여 안전한 곳에 보관하십시오.

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.

* 리quip 식품건조기로 만든 맛있는 건조식품은 보관 방법이 중요합니다.

L'Equip | LOD-S1100BK



VER.0

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	리quip 식품건조기 11단			
모델명	LOD-S1100BK			
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.

Food Dehydrator



L'EQUIP

주소 경기도 화성시 장안면 포승장안로 1196

TEL 1566-6884

FAX 031-351-1318

E-MAIL help@lequip.kr

SITE www.lequip.kr