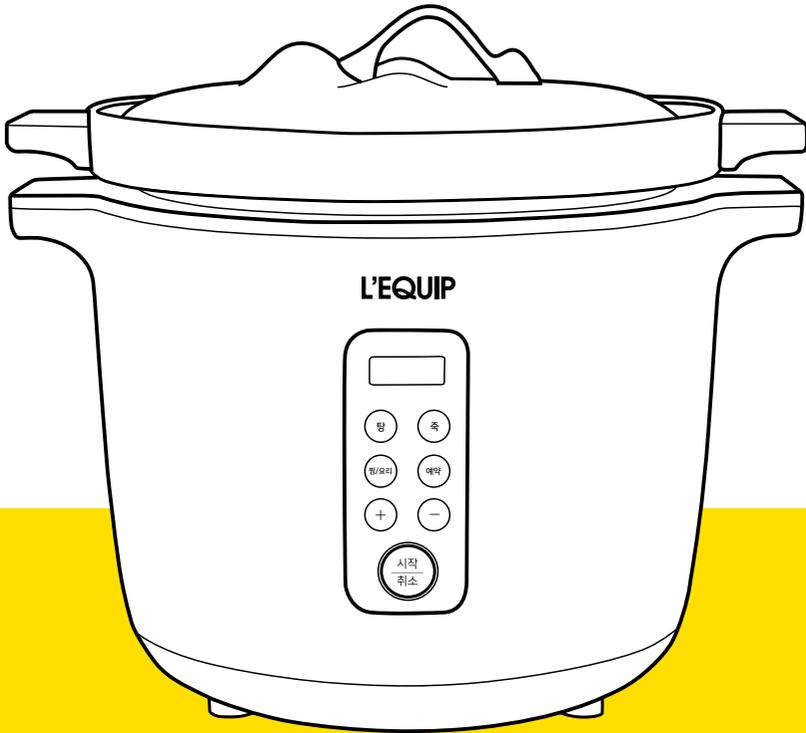


SLOW COOKER

리킵 - 슬로우쿠커 - 사용 설명서



L S C - 3 5 0 0 W



안전을 위한 주의사항



금속을 제품 내부에 넣지 마십시오. 고장 또는 감전의 원인이 될 수 있습니다.

제품에 냄새가 날 경우 베이킹 소다를 내솔에 물과 함께 넣고 작동시켜 끓인 후 닦아주십시오



화원, 열원에 직접 혹은 가까이서 조리하지 마십시오. 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.

내솔 및 뚜껑이 도자기(세라믹) 재질이라 쉽게 깨질 수 있으니 조심하시기 바랍니다. (고객 부주의로 인한 파손시 A/S대상 제외)



바닥이 평평한 곳에서 제품을 사용하십시오.

제품에 이상이 있을 경우 직접 수리하지 마시고 고객센터에 문의하십시오.



작동 중에 뚜껑을 열지 마십시오. 뜨거운 내용물로 인해 화상의 위험이 있습니다.

전선 및 전원코드 손상 시 직접 교체하지 마십시오. 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



사용 후 제품을 완전히 식힌 후 세척 및 보관하십시오.

정격전압에 맞는 콘센트를 사용하여 주십시오.



내솔 및 뚜껑표면을 세척할 때 부드러운 행주로 중성세제를 사용하여 세척하십시오.

본 제품은 신체감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.



본체 내외에 오염이 있을 경우 행주로 닦아 주십시오.

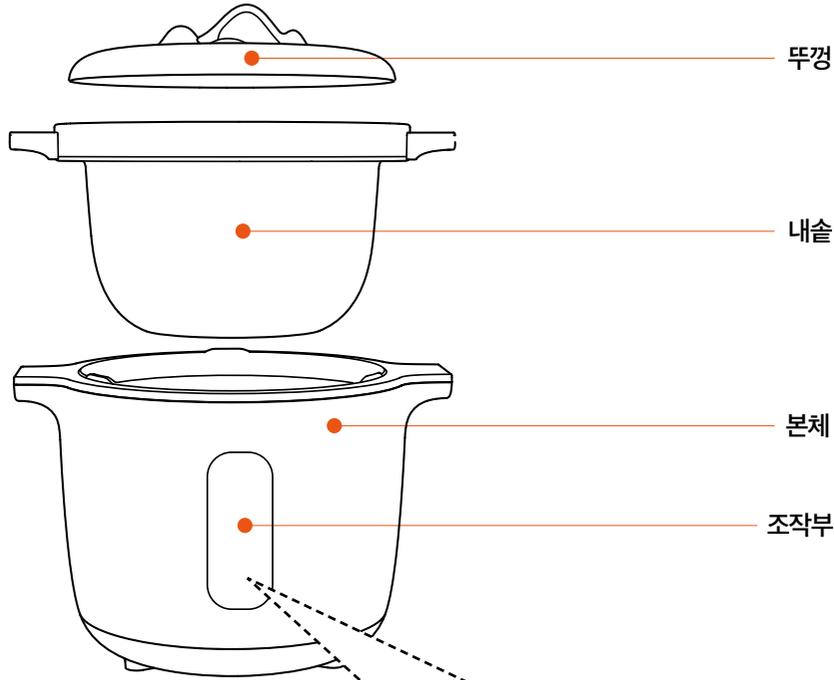
본체를 물에 넣어 세척하지 마십시오. 물이 유입되면 고장의 원인이 됩니다.

사용직후 내솔 및 뚜껑을 완전히 식힌 후 세척하십시오. 세척하지 않을 경우 냄새의 원인이 됩니다.



본 제품은 슬로우쿠커 특성상 내용물이 서서히 끓은 후 내부 온도를 유지합니다.

제품 구성



사용 방법

탕 모드

기본 설정 2시간 96°C

죽 모드

기본 설정 2시간 94°C

찜/요리 모드

기본 설정 1시간 30분 94°C

예약 모드

30분 단위로 요리 시간을 늦출 수 있음

탕, 죽, 찜/요리 모드 중 하나를 선택

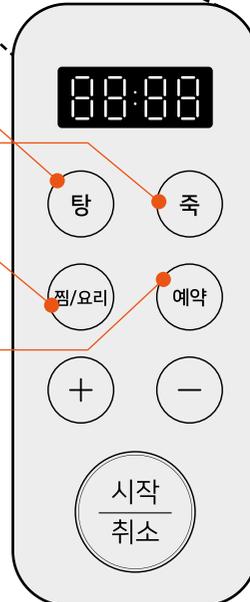
요리 시간 설정 (최대 12시간)

예약모드 선택

30분 단위로 시간을 늘려

요리가 완성되는 시간 설정 (최대 24시간)

요리 후 5시간동안 자동 보온 기능 작동



레시피

요리	재료	만드는 방법
한방삼계탕	닭(1kg), 삼계탕용 약재, 물1.8~2L, 통마늘, 소금, 후추	1) 닭을 깨끗하게 세척한다. 2) 슬로우쿠커 내솥에 닭, 약재, 물, 통마늘을 넣고 탕 모드로 조리한다. 3) 소금, 후추로 간을 맞춰 완성한다.
한우야채죽	주 재료 2-3시간 불린 쌀 2컵, 물8컵, 당근50g, 양파50g, 시금치50g, 새송이버섯50g, 소금 약간, 다진소고기100g, 참기름1T, 통깨 약간 양념 재료 설탕1T, 간장1T, 다진마늘1/2T, 청주1T	1) 소고기는 키친타올을 사용해 핏물을 제거한다. (깨끗하게 제거해 주어야 잡내가 없다) 2) 양념재료를 섞어 핏물을 제거한 소고기를 넣어 버무린다. 3) 야채를 잘게 다진다. 4) 모든 재료를 슬로우쿠커의 내솥에 넣고 죽 모드로 조리한다. 5) 기호에 따라 참기름, 소금, 통깨를 후첨 한 후 골고루 저어 완성한다.
매콤갈비찜	주 재료 돼지갈비1.2kg 소스 간장200ml, 물엿100ml, 설탕4T, 청주2T, 다진마늘3T, 참기름1T, 물1컵, 생강1T, 당근0.5개, 감자1개, 대파0.5대, 고춧가루1T, 카레가루0.5T, 월계수잎1장	1) 돼지갈비를 약 3-4시간 찬물에 담궈 핏물을 제거한다. 2) 소스 재료를 모두 섞어 핏물을 제거한 돼지갈비와 함께 슬로우쿠커의 내솥에 넣어준다. 3) 찜 모드로 조리하여 완성한다.

에러 코드

에러코드	원인	해결방법
표시없음	퓨즈단락	A/S 필요
E1	하단부 센서 단락	A/S 필요
E2	하단부 센서 단락	A/S 필요
E3	260V 이상의 전압 사용	올바른 전압 사용 필요
E4	165V 이하의 전압 사용	올바른 전압 사용 필요
E5	이상 고온	전원을 끄고 제품의 온도를 낮추고 다시 작동. 같은 현상이 발생할 경우 A/S 필요



품질보증증서

1. 본 제품은 당사의 엄격한 품질관리와 성능검사를 거쳐 출고되는 제품입니다.
2. 제품의 무상보증 기간은 구입 일부터 1년간입니다.
3. 무상보증 기간 이내라도 수리에 따른 실비가 청구되는 경우는 다음과 같습니다.
 - 가) 사용자의 잘못으로 인한 고장 및 손상
 - 나) 당사 A/S 센터가 아닌 곳에서의 임의 수리나 개조로 인한 고장 및 손상
 - 다) 천재지변에 의한 고장 및 손상
 - 라) 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 고장 및 손상
 - 마) 본 설명서에 명시된 주의사항에 대한 불이행으로 인해 발생한 고장 및 손상
 - 바) 제품 정격에 맞지 않게 사용함으로써 발생한 고장 및 손상
 - 사) 사용연한에 따라 성능이 떨어지는 소모성 부품(팬, 히터, 할로겐 히터 등)의 고장 및 손상
4. 고객센터 및 쇼핑몰(리quip이샵)
 - 고객센터 : 1566-6884 www.lequip.co.kr
 - 리quip이샵 : 1566-6563 www.lequip.kr

제품명	기타 액체가열기(슬로우쿠커)	제품크기	320X260X284
모델명	LSC-3500W	제품정격	220V~, 60Hz
소비전력	500W	무게	5.5kg
제조국가	Product of China	용량	3.5L
제조원	Hangzhou Weijiamei Electric Appliances Co.,Ltd	수입/판매원	(주)리quip
보증기간	구입일로부터 무상보증 기간 1년 단, 각종 소모품의 교체는 무상보증에서 제외		
구입일자	년 월 일	구매업체	
고객란	성명		
	주소		
	전화		

.....
 본 보증서는 재발행이 되지 않으니 보관에 유의해주세요.

.....
 본 제품은 가정용이므로 다른 용도의 사용은 피해주세요.

.....
 품질보증서는 국내에서만 유효하며 제품 구매 시 공란에 기재하기 바랍니다.

.....
 제품의 외관 및 사양 등은 제품 개선을 위해 사전에 예고 없이 변경될 수 있습니다.



주소 : 경기도 화성시 장안면 포승장안로 1196

TEL : 1566-6884

FAX : 031-351-1318

E-mail : help@lequip.kr

L'EQUIP Site : www.lequip.co.kr



L'EQUIP