VER.1

Food Dehydrator Manual User Guide

리큅 프리미엄 식품건조기 D5시리즈 사용설명서

D5 series

L'EQUIP — D5 SERIES

Food Dehydrator Manual User Guide

VER.1

1 들어가며

2 경고사항

3 주의사항

4 제품구성

5 작동방법

6 건조시간 안내

7 자주하는 질문

8 기타 참고사항

9 보관방법

1

들어가며

저희 리큅(L'EQUIP) 제품을 구입해 주셔서 진심으로 감사 드립니다.
리큅 식품건조기 D5 시리즈를 사용하시기 전 제품 구성을 확인해주십시오.
모델별 구성품 목록은 제품구성 항목에서 확인하실 수 있습니다.
누락된 구성품이 있는 경우, 구입처 또는 리큅 고객센터(1566-6884)로 연락주시기 바랍니다.(단, 구성품 누락에 대한 A/S는 제품 수령일로부터 7일 이내에 당사로 접수된 건에 대해서만 가능합니다)

고급스러운 외관과 최적의 건조 효율을 완성한 리큅 식품건조기는 꼭 필요한 기능만을 갖추어 실용성을 극대화했습니다. 리큅 식품건조기 D5 시리즈와 함께 건강한 홈메이드 요리를 만들어 보시기 바랍니다.

제품 특징

가정에 최적화된 저소음 실현
평균 40dB이하의 가정 평균 생활소음에 준하는 탁월한 저소음을 실현했습니다.

자동 건조 모드
센서로 현재 습도를 체크하여 재료 건조가 완료되었을 때 자동으로 건조기가 종료됩니다.
재료가 다 건조 되었는지 매 시간 열어보고 체크하는 번거로움을 해결했습니다.
(IR D5/IR D5 ECO)

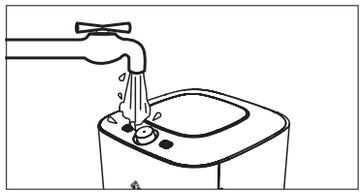
식재료에 따른 모드 선택
재료에 따라 모드 선택이 가능하여 식재료에 딱 맞는 이상적인 건조환경을 제공합니다.
태양광 건조모드는 파장이 긴 근적외선으로 식재료를 안쪽까지 바삭하게 건조가 가능하며 그늘(일반)건조 모드는 고른 항온유지 기능으로 발효식품 제조에 적합합니다.
(IR D5/IR D5 ECO)

혁신적인 공기순환 시스템
습한 공기를 배출하고 잔류 공기는 계속 순환시켜 건조 효율을 극대화 할 수 있는 공기순환 방식을 사용, 건조시간을 단축하고 에너지 효율까지 최적화하였습니다.
(특허등록번호 1016062670000)

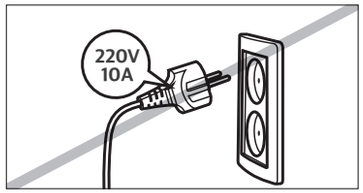
친환경 소재 스테인리스스틸 트레이
재료가 직접 닿는 트레이는 스테인리스스틸로 제작하여 환경 호르몬 걱정 없이 건강하고 위생적인 건조가 가능합니다.(IR D5/D5 STS)

주방을 밝히는 모던 디자인
기존 건조기와는 차별화된 고급스러운 외관과 최적의 건조 효율을 완성하는 라운드 형 큐브 디자인으로 모던한 주방을 완성합니다.

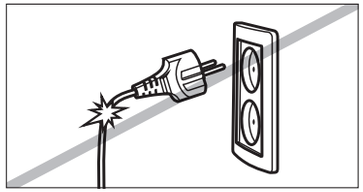
경고 사항



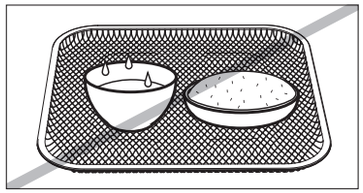
본체를 물로 씻거나 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오. 습기와 수분은 화재 및 제품 고장과 감전의 원인이 됩니다.(변압기 사용이 불가한 제품입니다)



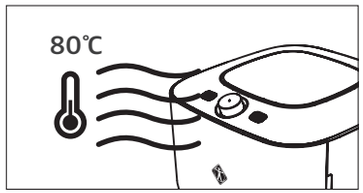
정격(AC 220V/60Hz 10A)에 맞는 콘센트를 사용하십시오. 정격이 맞지 않은 곳(해외 등)에서 사용시 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 다른 기구와 병행 사용하면 과부하로 인한 이상 발열로 발화의 위험이 있으며, 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



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



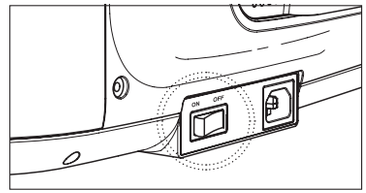
액체, 촉촉한 쓰레기, 유리, 바늘, 가루 등 이물질 등은 건조하지 마십시오.



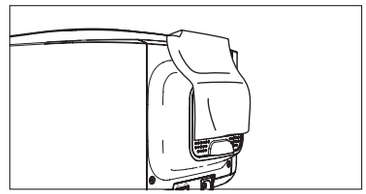
본품을 사용하실 때는 10℃ 이상 35℃ 이하의 조건에서 사용하여 주십시오. 온도차이가 심할 경우 결로 현상이 심해져 제품의 이상 동작이 발생할 수 있습니다. 또한 80℃ 이상의 고열에 노출시키지 마십시오.

표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.

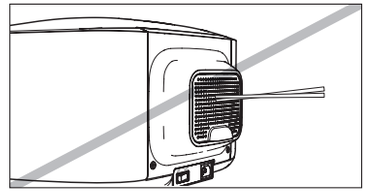
재료를 과도하게 넣어 통풍이 되지 않을 경우 건조의 효율성이 떨어지며 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.



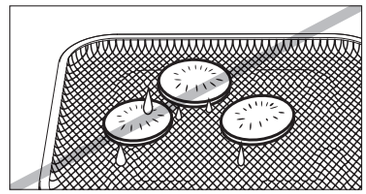
전원 플러그를 꽂을 시 후면 하단부 전원 스위치가 'OFF' 상태인지 확인하신 후 꽂아 주십시오.



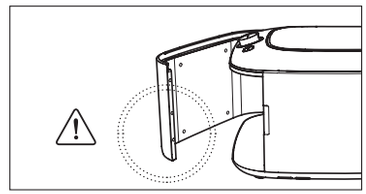
후면과 양측 하단의 공기 순환구를 막은 상태에서 작동하지 마십시오.
과열에 의한 본체의 변형, 발화, 고장의 원인이 됩니다.



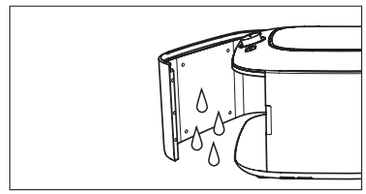
후면 본체에 음식물 또는 다른 이물질들이 들어가지 않도록 주의하십시오. 제품 고장 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.



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

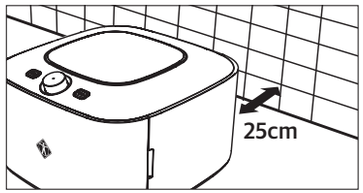


건조대 도어의 모서리 부분이 다소 날카로우니 개폐 시 다치지 않도록 유의하십시오.

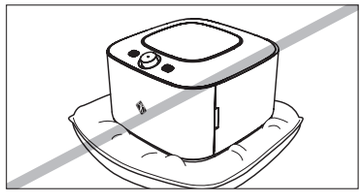


식재료의 습기가 내부에 모이면 결로 현상이 발생해 도어 오픈시 물방울이 흘러내릴 수 있습니다.

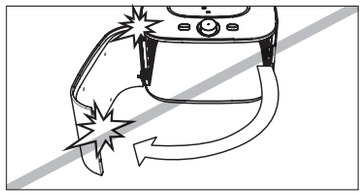
주의 사항



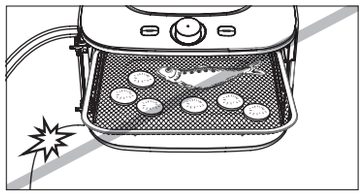
제품은 통풍이 잘되고 먼지가 적은 곳에 설치하고, 벽에서 25cm 이상 간격을 띄어 사용하십시오. 제품 성능 저하의 원인이 되며 발화 및 감전 혹은 이상 동작이 발생할 수 있습니다.



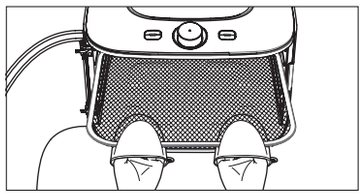
제품은 바닥면이 평평한 곳에서 사용하십시오. 카펫, 방석, 매트, 우드마루 등 굴곡이 있는 재질 위에 올려놓고 사용하면 화재 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.



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

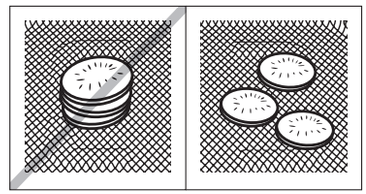


기기 작동 중에는 도어를 열지 않는 것을 권장합니다. 작동 중 도어를 열면 건조 시간이 증가하거나 건조 효율이 떨어질 수 있습니다. (설정 시간이 경과되어 동작이 완료되었을 때 도어를 열어 건조 상태를 확인하십시오)

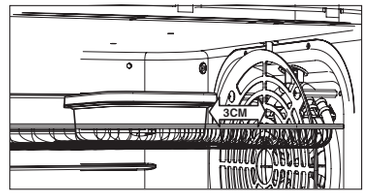


제품 내부 및 건조대가 뜨거우므로 도어를 열거나 내부 건조대를 꺼낼때에는 반드시 주방장갑이나 구성품으로 제공된 실리콘 그립을 사용하고, 무리하게 내부에 손을 넣지 마십시오. 화상 등 신체 상해의 원인이 될 수 있습니다.

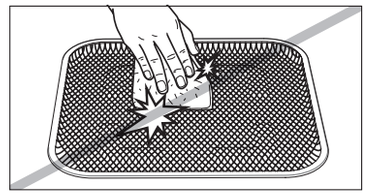
표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.



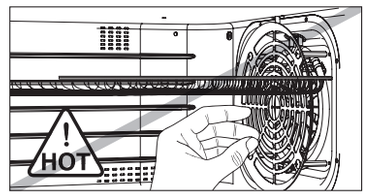
건조대 위에 식재료를 겹쳐서 올려놓으면 건조 시간이 늘어날 수 있습니다. 건조 시간의 증가는 전기료 상승으로 이어질 수 있습니다.



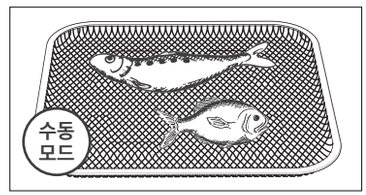
발효 용기는 요구르트, 청국장 등 발효 기능 시에 사용이 용이합니다. 이때 재료를 담은 용기를 제품 내부의 열원부에서 약 3cm 이상 간격을 두고 사용하십시오.



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.



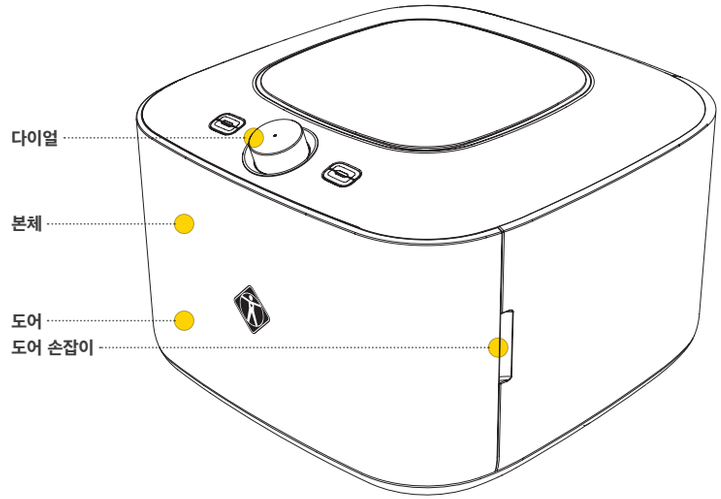
고추나 양파 등 갈변이 우려되는 재료나 생선류 등은 수동모드로 건조하여 주십시오. (P.22~25 재료별 건조시간 참고)

상기 이미지는 IR D5 모델입니다.

4

제품 구성

고객님의 제품 모델명을 확인해 주십시오. 제품의 기본 구성품은 모델에 따라 차이가 있을 수 있습니다. 홈쇼핑을 통해 구매하신 제품일 경우 방송 판매 조건에 따라 구성이 달라질 수 있습니다. 본 기기는 가정용 전기제품이므로 사용시 습기(수분) 및 충격에 주의하여 주십시오.



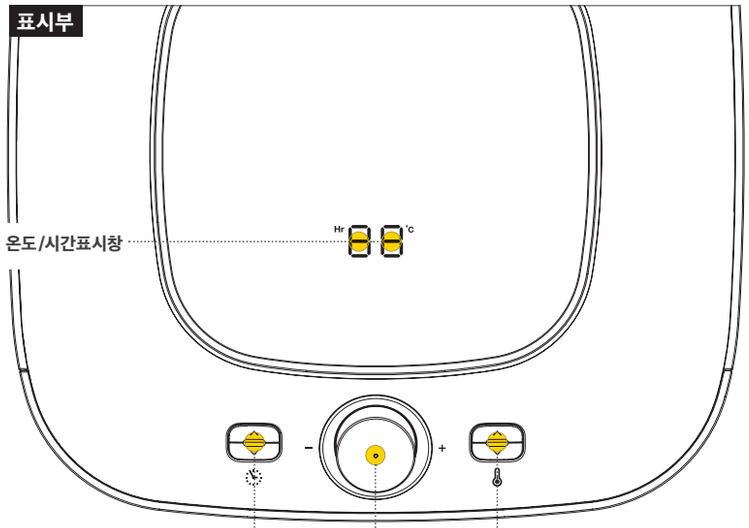
모델별 구성품

모델명	건조대 재질	건조대 수량	에어필터 (내장품)	기타 구성
IR D5	Stainless Steel	5개	1개	받침대, 실리콘 그립, 전원코드
IR D5 ECO	Plastic	5개	1개	받침대, 실리콘 그립, 전원코드
D5 STS	Stainless Steel	5개	1개	받침대, 실리콘 그립, 전원코드
D5 ECO	Plastic	5개	1개	받침대, 실리콘 그립, 전원코드

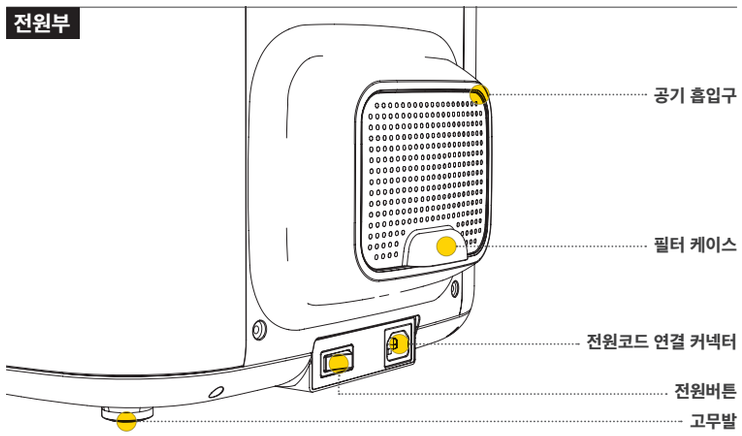
D5 시리즈 기본구성 목록(판매 단종제품 제외/본체, 건조대 색상은 변경될 수 있습니다)

D5 STS / D5 ECO

표시부

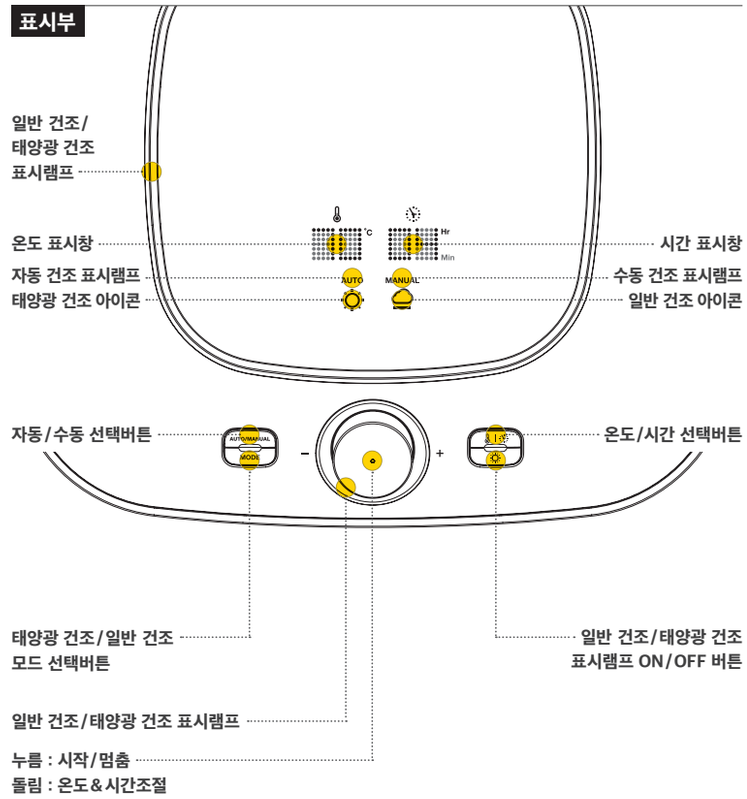


전원부



IR D5 / IR D5 ECO

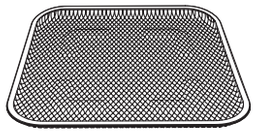
표시부



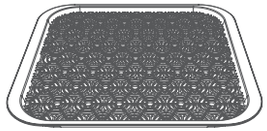
액세서리

기본구성 ❶~❻

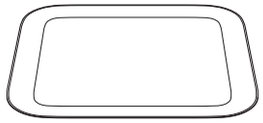
❶



❷

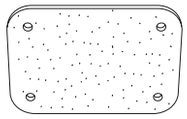


❸

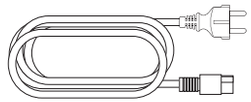


❹

❺



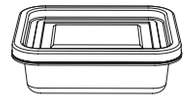
❻



별매품 ❼~❽

❼

❽



제품 모델별로 기본 구성품이 상이할 수 있으며, 추가 구성품은 리큅 이샵(www.lequip.kr)에서 별도로 구매가 가능합니다.

① 스테인리스스틸 건조대(Stainless Steel Tray)
스테인리스스틸 재질로 제작된 건조대로 식품건조시 건조 재료를 올려놓는 역할을 합니다.**(IR D5 / D5 STS)**

② 플라스틱 건조대(Plastic Tray)
플라스틱 재질로 제작된 건조대로 식품건조시 건조 재료를 올려놓는 역할을 합니다.
(IR D5 ECO / D5 ECO)

③ 받침대(Drop Tray)
수분·유분 함유량이 많은 식재료의 적재시에 생기는 물과 건조시에 발생할 수 있는 부스러기 등이 본체의 바닥으로 흘러내리는 것을 방지하는 역할을 합니다.

④ 실리콘 그립(Silicon Grip)
건조완료 후 바로 본체에서 트레이를 꺼낼 때 뜨거워진 트레이 표면으로부터 화상 등 상해의 위험을 예방하기 위하여 사용하는 실리콘 재질의 안전한 장갑입니다.

⑤ 에어필터(Air Filter)
제품 뒷면 필터 케이스 안쪽에 장착되어 있으며, 외부의 유해공기를 차단해 주는 역할을 합니다. 평균 1일에 10시간 사용시 3개월 후 교체를 권고합니다.

⑥ 전원코드 세트
본체 후면 하단부의 전원코드 연결부에 꽂아 사용합니다.(당사 제공품만 사용하십시오)

⑦ 실리콘 트레이(Silicon Tray) / 1세트:2개
수분이 있거나 입자가 고운 식품(예:블렌더에 간 과일)을 건조시킬 때, 재료가 건조대의 망 사이로 빠져나가는 것을 방지하기 위한 도구입니다.

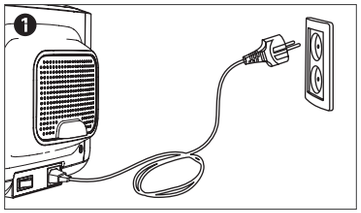
⑧ 발효용기/1세트:4개
청국장, 요구르트 발효시 사용합니다.
발효 전용 용기이므로 일반 밀폐용기와는 다릅니다.(뚜껑을 닫고 사용하시기 바랍니다)

상기 이미지는 D5 ECO 모델입니다.

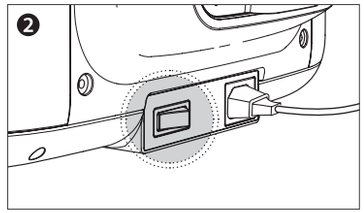
D5 STS / D5 ECO

작동 방법

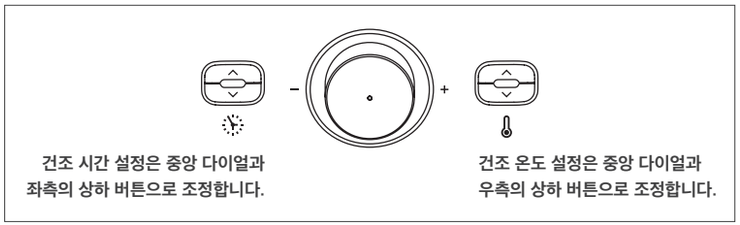
전원 세팅



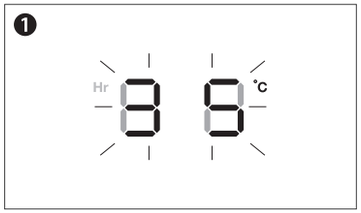
① 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.
(본체 쪽을 먼저 연결하시길 권장합니다)



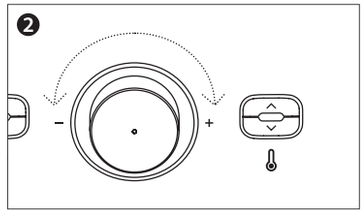
② 제품 후면 하단부 전원 스위치를 ON 상태로 눌러주십시오.



온도&시간 설정 모드

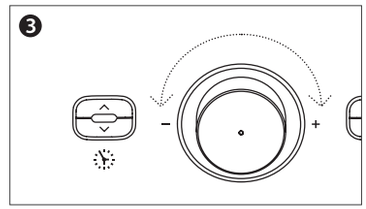


① 제품 후면 하단부 전원 스위치를 ON 상태로 누르면 알림음이 울리고 표시창에 버전이 점등된 후 이전 설정 온도가 표시되면서 온도 설정 준비 상태가 됩니다.



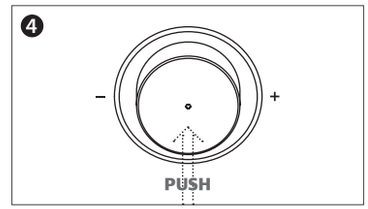
② 표시창이 깜빡일 때 전면 우측의 온도 설정 상하∧∨ 버튼 또는 중앙 다이얼을 좌우로 돌려 건조 온도를 설정합니다.
온도 설정 후 다이얼을 누르면 시간 설정 모드로 변경됩니다.

- ∧∨ 버튼은 클릭 한 번에 1℃씩 증감
- 설정온도 : 35℃~70℃



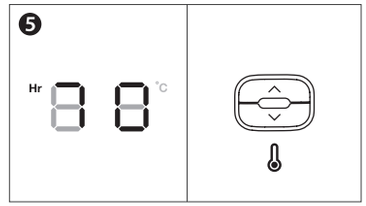
③ 전면 좌측의 시간 설정 상하∧∨버튼을 누르거나 중앙 다이얼을 좌우로 돌려 건조 시간을 설정합니다.

- ∧∨ 버튼은 클릭 한 번에 1시간씩 증감
- 설정시간 : 1Hr~99Hr (- - 연속동작)
- 제품 동작시 건조 시간은 역 카운트 표시됨



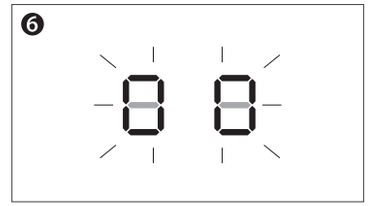
④ 온도&시간 설정 후 중앙 다이얼을 누르면 건조가 시작됩니다.

- 제품 동작 중에는 온도&시간 재설정이 불가하므로 중앙 다이얼을 눌러 동작을 일시 정지한 후 다시 설정합니다.



⑤ 작동 중 온도 설정 확인은 전면 우측의 온도 설정 ∧∨ 버튼을 누르면 가능합니다.
(5초 간 온도 설정값 표시 후 시간 설정 표시창으로 복귀됨)

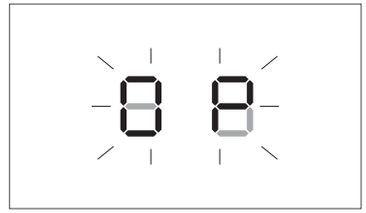
- 작동시 기본 표시창은 시간 모드입니다.



⑥ 건조가 완료되면 알림음이 울리며 표시창에 '00' 표시가 깜빡입니다.

- FAN은 기기 내부 온도가 일정온도로 떨어질 때까지 계속 작동하다가 멈춥니다.
- 종료 알림음은 3번씩 총 5회(1분 간격)으로 울린 후 자동 종료됩니다.(단, '00'은 계속 깜빡입니다)

작동시 주의사항



- 도어 열림/닫힘 감지 기능이 내장되어 제품 작동 중에 도어를 열면 표시창에 'OP'가 뜨고 히터가 꺼지며, FAN은 내부 온도에 따라 일정 시간 돌다가 멈춥니다. 도어를 다시 닫으면 이전 상태로 복귀되면서 재작동합니다.
- 동작 일시정지(중앙 다이얼 누름) 및 기기 작동 중 도어를 열었을 때에는 내재된 열로 인한 내부 부품 손상 방지를 위해 FAN이 즉시 멈추지 않고 내부 온도가 내려갈 때까지 일정 시간 동안 작동 후 정지합니다.

IR D5 / IR D5 ECO

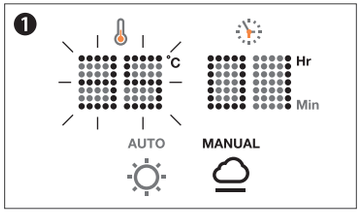
IR D5는 수동 건조 모드 또는 자동 건조 모드를 선택해 사용할 수 있습니다.

전원 세팅

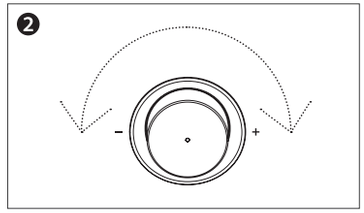
- 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.(본체 쪽을 먼저 연결하시길 권장합니다)
- 후면 하단부 전원 스위치를 ON 상태로 눌러주십시오.
- 부저가 울린 후 초록색 램프가 점등되며 온도표시창이 깜빡이고 시간표시창, 다이얼의 중앙 램프(초기 초록색), 수동건조 표시램프(MANUAL), 일반건조 아이콘이 점등되어 제품이 작동을 준비합니다.
- 작동 중 도어를 열면 LED 창에 OPEN 문구가 표시되며, 일시적으로 작동을 멈추게 됩니다.(p.17 작동시 주의사항 참고)

수동 건조 모드

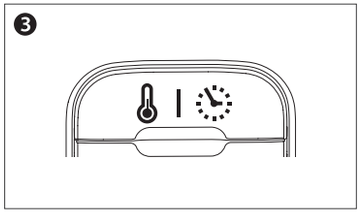
사용자가 원하는 온도와 건조 시간을 설정할 수 있는 모드로 표시부의 버튼을 이용해 설정합니다.



① 제품 후면 하단부의 ON 버튼을 눌러 전원을 켜면 알림음이 울리고 온도 표시창이 깜빡이며 온도 설정 준비상태가 됩니다.

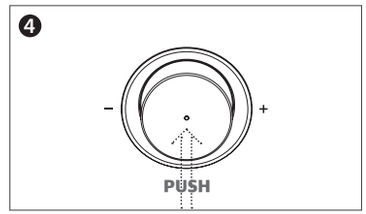


② 온도&시간 조절 다이얼을 돌려 원하는 온도를 설정합니다. 건조 온도는 35~70℃까지 조절 가능합니다.

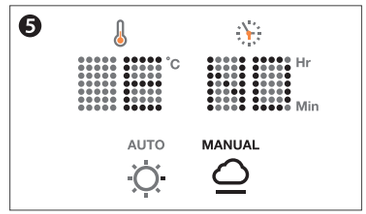


③ 건조 시간은 온도/시간 선택 버튼을 눌러 온도를 맞출 때와 동일하게 다이얼을 돌려 설정합니다.
(온도/시간 선택 버튼은 1회 누를 때마다 순차적으로 변화합니다)

* 타이머는 1~99시간까지 설정 가능 합니다.
* 건조 시간을 연속으로 사용하고자 할 때에는 99시간 설정 이후에 다이얼을 우측으로 돌려줍니다.
* 표시창에 바(- -) 모양이 표시되면서 제품이 연속으로 작동합니다.



④ 설정이 완료되면 다이얼을 눌러 제품을 작동시킵니다.

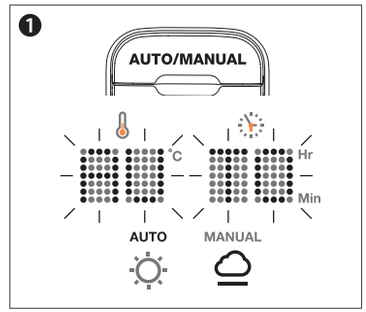


⑤ 타이머 작동 종료 후에는 디스플레이 창에 END 표시가 연속으로 깜박거리며 1분 마다 3회씩 부저음이 울립니다.
이때 팬은 내부온도가 35℃가 될때까지 작동하며 35℃ 이하가 되면 자동으로 정지합니다.

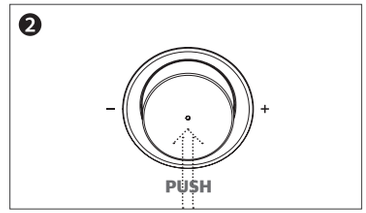
⑥ 이때 다이얼을 누르면 모든 전원이 Off 됩니다.

자동 건조 모드

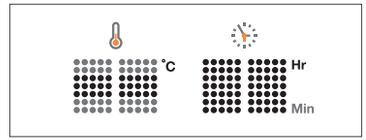
제품 내부에 장착된 정밀 습도센서가 재료가 완전히 건조될 때까지 자동으로 작동하는 모드입니다.

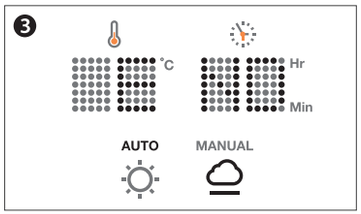


① AUTO/MANUAL 버튼을 누르면 표시창에 AUTO 표시가 깜빡입니다.



② 별도의 온도&시간 설정없이 다이얼을 눌러주면 자동 건조가 작동합니다.
이때 표시창 왼쪽에는 아래 그림과 같이 바(- -) 모양이 표시되며, 오른쪽에는 LED창이 모두 점등됩니다.
점등된 표시는 습도제거 상태에 따라 순차적으로 줄어듭니다.



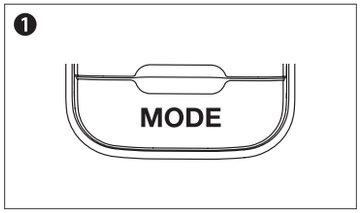


③ 자동 건조 작동 종료 후에는 디스플레이 창에 END 표시가 깜빡거리며 부저음이 울립니다.

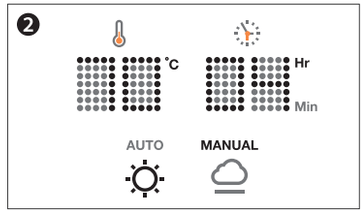
* 건조상태가 만족스럽지 않다면 AUTO/MANUAL 버튼을 다시 눌러 수동모드(MANUAL)로 설정을 변경한 후 추가로 건조를 진행합니다.
* 습도 센서는 상대 습도로 인지되어 제품 내부의 건조도가 3% 이하가 되면 자동으로 정지합니다.
* 자동 건조는 70℃로 설정이 되어 있으므로 고추나 생선류 등의 건조시에는 수동모드로 P.22~25의 재료별 건조시간 안내를 참고하여 적정온도로 설정 후 건조를 진행하여 주십시오.
* 사용환경 및 조건에 따라 건조 완료시간이 다소 차이가 있을 수 있으므로 15시간 경과시 자동으로 건조가 종료됩니다. (경우에 따라 건조 상태가 충분하지 않을 시 수동 모드로 건조를 진행하십시오)

태양광 / 일반 건조 모드 설정

수동 모드와 자동 모드는 모두 간단한 설정으로 태양광 아래에서 말린 것과 같은 '태양광 건조 모드'의 사용이 가능합니다.



① MODE 버튼을 누르면 표시부 램프가 노란색으로 점등되며, LED 창에 햇빛 모양의 표시가 나타납니다.



② 건조기가 작동 중이라도 MODE 버튼을 1회 누를 때 마다 LED 창에 햇빛 모양과 구름모양이 번갈아 나타나며 모드가 변경됩니다.

D5만의 숨은 공간을 활용한 건조

D5는 전면 슬라이딩 도어 방식으로 건조대를 서랍식으로 거치해 사용하는 제품입니다. 따라서 건조대를 모두 빼낸 후 사용할 경우 건조기 본체만으로도 건조 요리가 가능해 베이킹의 반죽, 발효 등 다양한 응용 요리가 가능합니다. 또한 건조대의 위치를 달리할 경우 다양한 높이의 재료도 건조가 가능합니다.

6

건조 시간 안내

설명서의 모든 건조시간 표는 리큅에서 설정한 환경에서 테스트한 기준으로 만든 것입니다.
사용자의 환경과 재료의 상태에 따라 건조시간이 달라질 수 있음을 참고해 주시기 바랍니다.

과일 건조

재료	준비	건조시간 (70℃기준)	상태	비고	응용 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 차이날 수도 있다.	아이스크림, 파이, 빵, 팬케익
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
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 만들 때 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, 팥빙수 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

건조 T·I·P

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

야채 건조

재료	준비	건조시간 (70℃기준)	상태	비고	응용 요리
시래기	무청이나 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
셀러리	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 15시간 이상 (권장온도 50℃, 35시간 전후)	바삭	건조된 고추를 믹서기로 갈아 가루로 만들어 쓸 수 있다.	조미료, 스프, 스튜, 음식재료

건조 T·I·P

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

(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 뒤 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 6~10 시간 이상	쫄깃	실리콘 트레이는 리큅 이샵을 통해 별도 구매할 수 있다. 완성된 퓌레는 실리콘 트레이 한쪽 구석부터 천천히 떼어낸다.	아이들 간식 및 별미류

육류 기타건조 어류

재료	준비	건조시간 (70℃기준)	상태	비고	응용 요리
쇠고기	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 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℃ 이하)	쫄깃	고추장을 섞은 양념을 버무려 굴비 장아찌를 만들 수 있다.	굴비 장아찌

건조 T·I·P
치아가 약한 아이와 노약자를 위해서 다진 고기로 육포를 만들면 좋습니다.

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

청국장 건조	청국장을 그물망 또는 실리콘 트레이에 펼쳐 건조 한다.	약 8~10시간		실리콘 트레이는 리큅이샵에서 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.(묵은 콩은 발효가 되지 않음)	45℃ 기준으로 약 24~48시간 (발효시간)		발효 용기는 리큅 이샵을 통해 별도로 구매할 수 있다.	청국장
요구르트 만들기	1ℓ우유와 발효 요구르트 1병 (150ml)을 넣고 충분히 저은 후 용기에 담아 발효 시킨다. (리큅 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℃ 기준으로 약 8시간 (발효시간)		발효 용기는 리큅 이샵을 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(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.	

설명서의 모든 건조시간표는 리큅이 일정한 환경에서 테스트한 기준으로 만든 것입니다. 사용자의 환경과 재료의 상태에 따라 건조시간이 달라질 수 있으므로 참고만 하십시오.

건조식품 레시피가 필요한 경우에는 리큅 이샵에서 별도로 판매 중인 쿡북을 구매하거나 리큅 공식 블로그 및 카페에 접속하시면 다양한 레시피와 정보를 얻을 수 있습니다.

리큅 블로그
http://blog.naver.com/lequiptalk

리큅 카페
http://cafe.naver.com/lequip

리큅 페이스북
www.facebook.com/lequiptalk

리큅 이샵
www.lequip.kr

자주 하는 질문

현상	점검사항	조치사항
• 작동하지 않음 • 열이나지 않음 • 모터가 작동 안됨	• 전원 플러그가 콘센트에 꽂혀 있나요? • 스위치가 'ON'인가요? • LED창이 'ED' 또는 '00'으로 표시되어 있나요? • LED창이 'OP' 또는 'OPEN'으로 표시되어 있나요? • LED창이 깜빡거리나요?	• 콘센트에 다시 전원 플러그를 꽂아 보십시오. • 스위치를 다시 'ON' 하십시오. • LED창의 타이머 시간을 확인하고, 재작동 시켜주십시오. • 도어를 완전히 닫아주십시오. • 다이얼 중심을 눌러주십시오.
• 모터는 작동하지만 열이 안남	• 내부 단선 또는 히터 교환	• 온도를 70℃로 설정한 후 한시간 뒤에 본체 하단부에 손을 대고, 온기가 느껴지는지 여부를 확인하십시오. • 온기가 느껴지지 않는 경우 즉시 A/S를 받으십시오.
• 열은 나지만 모터가 작동 하지 않음	• 모터와 팬 사이에 이물질이 삽입되어 있나요? • 공기 배출구 속에 액체가 유입되어 있나요?	• 즉시 스위치를 끄십시오. • 딱딱한 이물질이 모터와 팬(Fan) 등에 끼어서 회전을 방해하지 않는지 확인하십시오.
• 건조가 더딤	• 건조대의 음식물이 너무 많음 • 건조대가 휘어져 있거나 잘못 적치되어 내부 순환 공기가 외부로 누출됨	• 너무 많은 양의 식재료로 인해 건조가 느려질 수 있으니, 우선 식재료 건조량을 줄여주십시오. • 모터가 천천히 작동된다면 A/S를 신청하십시오. • 휘어진 건조대는 교체하십시오. 주의 식기세척기로 일반 건조대를 세척하면, 식기세척기의 열로 인해 건조대가 휘어질 수 있습니다.
• 건조 온도가 너무 낮음	• 온도조절이 적절한 범위 내에서 조절되지 않음	• 온도를 70℃로 설정한 후 한시간 뒤에 본체 하단부에 손을 대고, 온기가 느껴지는지 여부를 확인하십시오. • 온기가 느껴지지 않는 경우 즉시 A/S를 받아야 합니다.
• 건조가 고르게 되지 않음	• 음식 두께 차이가 큰가요? • 건조대에 과다한 재료 적치	• 음식의 두께가 고른지 확인하십시오. • 음식이 건조대의 입구를 통한 공기 흐름을 막고 있는지 확인하십시오.
• 팬과 모터에 이상 소음	• 모터 베어링의 마모 • 팬에 이물질이 유입	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다. (팬과 모터의 회전소리는 정상입니다)
• ERR 1, ERR 2	• 온도센서 불량	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.
• ERR3	• 내부 온도 80℃까지 상승한 오류	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.
• ERR 5	• 온·습도 센서 불량	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.
• ERR 6~ ERR 15	• 프로그램 오류	• 즉시 전원을 끄고 전원플러그를 뽑은 후 5~10초 경과 후 다시 전원을 'ON'하면 정상 동작합니다.
• ERR 18	• 팬 불량 또는 배선 단락으로 과전류	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.
• ERR 19	• 팬 동작 중 강제 정지될 때(구속)	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.

기타 참고 사항

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.

별도의 용기가 필요한 경우
요구르트, 과일 퓌레, 청국장 등을 만들 때에는 사용에 적합한 P.14의 별매품을 이용하시면 좋습니다. (P.22~25 재료별 건조시간 안내 참조)

건조 시간
재료별 건조 시간 안내를 참고 하십시오. 재료의 두께, 당도, 수분 함유량, 환경(기후, 온도, 습도)에 따라 건조 시간이 다를 수 있습니다. 70℃ 기준 건조시 채소류는 2~6시간, 과일은 4~15시간, 생선 및 육류는 약 4시간 소요됩니다. 재료의 상태, 종류, 양 및 두께에 따라 건조 시간이 상이할 수 있습니다.
본 설명서에 예시된 건조 시간은 70℃를 기준으로 작동했을 경우입니다.

후면 에어필터
본체 후면에 위치한 에어필터 케이스는 이물질 유입을 최대한 막아줍니다.
사용 환경에 따라 필터 교체가 필요하며 장시간 사용시 필터가 막혀 건조 성능이 떨어질 수 있습니다.(1일 10시간 사용시 3개월 이후 교체 권장)

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 발생되는 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.

계절에 따라 건조시간이 다를 수 있습니다.

전기요금은 얼마나 나오는지 궁금합니다.
리큅 식품건조기는 온도 조절이 가능한 제품입니다. 35~70℃까지 온도 조절이 가능하고 온도센서, 온도과승방지장치가 있어 온도가 설정온도로 올라가면 일시정지(팬 작동은 유지됨)되었다가 온도가 떨어질 때 다시 재작동되는 방식으로 설계되어 절전 효과가 있습니다.
전기요금은 건조 온도를 70℃로 설정하여 하루 평균 8~10시간 작동할 경우 2013년 11월 전기요금 과세 기준에 따라 하루에 평균 212원 내외, 한달 평균 6,350원 정도 입니다.
(누진세 제외, 사용 환경에 따라 다를 수 있습니다)

보관 방법

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.

식품건조기 클리닝 서비스

- 제품 사용기간이 1년 이상 된 제품의 경우 먼지 및 이물질 유입으로 제품에 장애가 발생하거나 효율이 떨어질 수 있습니다. 이와 같은 문제의 사전 예방을 위하여 연 1회 정도 주기적인 클리닝 서비스를 받을 것을 권장합니다.

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.

리큅 식품건조기로 만든 맛있는 건조식품은 보관 방법이 중요합니다.

D5 제품 사양

품명		식품건조기	**모델명**	IR D5 / IR D5 ECO / D5 STS / D5 ECO
제품 정격		220V~/60Hz/500W	**제품 무게**	8kg
크기		W400mm XD463mm XH282mm	**사용 시간**	1시간~99시간, 연속모드
제조사		(주)리큅	**제조국**	대한민국
용량	**내함**	23L (W343.7mm XD362.7mm XH199.3)		
	트레이	7L (1.4L/EA) W318mm XD338 XH14		

제품의 높이나 무게는 구매시의 트레이 갯수 등 제품구성에 따라 달라질 수 있습니다.

소비자 피해 보상 안내

소비자 피해 유형			**보상내역**	
			보증기간 이내	**보증기간 경과**
정상적인 사용상태에서의 성능, 기능상의 고장 발생시	구입 10일 이내에 중요 수리를 요하는 경우		제품 교환 및 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 수리 부품의 교체를 요하는 경우			
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요 수리를 요하는 경우		제품 교환	
	수리 불가능 시			
	수리 가능	하자 발생시	무상 수리	유상 수리
		동일하자에 대하여 3회 이상 고장이 재발한 경우	제품 교환	
	수리 불가능 시			정액 감가 상각한 금액으로 환불
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실하였을 경우		제품 교환	
	제품 구입시 운송과정 중에 발생한 피해			
소비자의 과실에 의한 성능, 기능상의 고장발생시	수리가 가능한 경우		유상 수리	유상 수리
	수리가 불가능한 경우		유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환	당사 별도 규정 기준에 준함
천재 지변(화재, 가스, 지진, 풍수해, 낙뢰 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우				
사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 고장이 발생하였을 경우				
사용상 정상 마모되는 부품의 교체를 원하는 경우			유상 수리	유상 수리
리큅 당사의 A/S 센터의 수리 기술자가 아닌 사람이 수리 혹은 개조시 고장이 발생하였을 경우				

제품교환은 제품 입고 및 사내 점검 후에 진행됩니다.
상기 피해 보상 규정은 소비자 보호법 규정에 의거합니다.
구성품 누락은 고장이 아닙니다.

고객상담실 : 1566-6884
구입문의 : 1566-6563
홈페이지 : www.lequip.co.kr
리큅 이샵 : www.lequip.kr

품질보증증서

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 발생된 고장
   바) 제품 정격에 맞지 않게 사용한 후 발생된 고장

3. 고객센터 및 쇼핑몰
   고객센터 : 1566-6884 www.lequip.co.kr
   구입문의 : 1566-6563 www.lequip.kr

제품명	리큅 식품건조기 D5 시리즈		
모델명	IR D5 / IR D5 ECO / D5 STS / D5 ECO		
보증기간	1년간		
구입일자	년 월 일	구입업체	
고객란	성명		
	주소		
	전화		

본 보증서는 재발행이 되지 않으니 보관에 유의하십시오.

품질보증서는 국내에서만 유효하며 제품 구입시 공란에 기재를 하시기 바랍니다.

본 제품은 가정용이므로, 용도 이외(영업용 등)에 사용시 무상보증서비스를 받으실 수 없습니다.

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