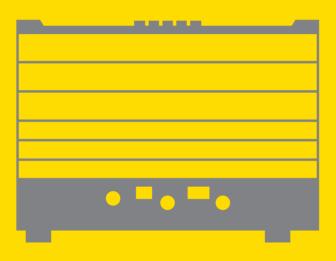
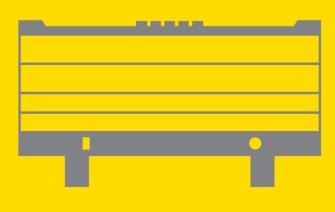
**(** 

# 식 품 건 조 기





LD-918/R918

LD-52







**(** 





Food Dehydrator Manual User Guide



1				
=	Ы	7	ŀ	D:

5 건조준비과정

2 주의사항

6 재료별 건조시간 안내

3 제품구성 7 고장 응급처치

4 액세서리 8 손질 보관방법







### 들어 가며

저희 L'EQUIP 제품을 구입해주셔서 진심으로 감사드립니다.

L'EQUIP 가정용 식품 건조기는 상자 내에 제품이 완전하게 조립되어 있습니다. 사용 전에 8, 10페이지의 제품구성을 참고하시어 누락된 구성품이 있는지 확인해주십시오.(누락된 구성품 확인은 구입일로부터 15일 이내에 확인된 경우에만 진행이 가능합니다)

처음 사용하시기 전 하단의 본체를 제외한 건조대, 뚜껑, 그물망, 투명판을 세척하여 제조나 운송과정에서 생긴 먼지나 잔여물들을 제거해 주십시오. 부속품을 씻을 때 액체로 된 세제라면 무엇이든지 괜찮습니다.(단, 본체는 물로 세척하면 안됩니다)

미국식품의약국(FDA)에 따르면, 음식의 처리과정별 영양분 보존률은 아래와 같이 보고되고 있습니다.

• 건조(DEHYDRATED): 96%

캔(깡통제품): 20~30%

• 냉동: 40~60%

L'EQUIP 가정용 식품 건조기는 신선한 과일이나 야채, 육류 등을 손쉽게 건조시켜 오랫동안 재료 고유의 맛과 영양소를 유지할 수 있도록 해주는 제품입니다. L'EQUIP 가정용 식품 건조기는 2001년 부터 미국시장에서 판매되고 있으며, 미국 해머키쉘레머(Hammacher schlemmer)연구소에서 동일 제품군 중 'Tested Best'로 선정(2003.10.15)될 정도로 제품의 우수성을 인정받고 있습니다.

설명서를 읽고 궁금한 사항이 있으시면 아래의 연락처로 문의하여 주십시오.

#### 문의처

주소 : 경기도 화성시 장안면 독정리 803-27 (장안면 포승장안로 1196) 고객센터 : 1566-6884 www.lequip.co.kr

구입문의 : 1566-6563

www.lequip.kr



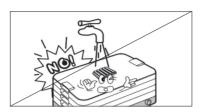




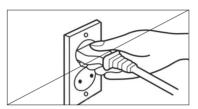


표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.

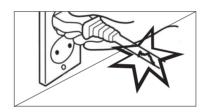
### 주의 사항



 본체를 물로 씻거나 목욕탕 등 습기가 많은 곳에서 사용하지 마십시오. 제품 고장과 감전의 원인이 됩니다.



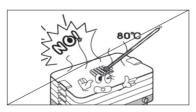
- 정격(220Vac/60Hz 10A)에 맞는 콘센트를 사용 하십시오. 정격에 맞지 않는 곳 (해외 등)에서 사용시 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 다른 기구와 병행 사용하면 과부하로 인한 이상 발열로 발화의 위험이 있으며, 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- ※ 변압기 사용은 불가한 제품입니다.



 손상된 전원코드는 사용하지 마십시오.
 외부의 충격에 의한 파손이 생기지 않도록 하십시오. 화재의 원인이 될 수 있으며, 손상된 전원 코드는 반드시 (주)리큅
 A/S센터에서 수리 후 사용하시기 바랍니다.



- 공기 흡입, 배출구를 막은 상태에서 작동하지 마십시오.
- 과열에 의한 본체의 변형, 발화, 고장의 원인이 됩니다.

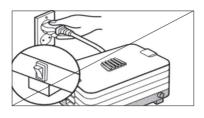


● 80℃ 이상의 고열에 노출시키지 마십시오.



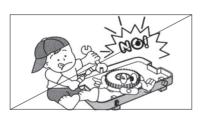






- 전원플러그를 꽂을 시 전원 스위치를 'OFF' 상태인지 확인하신 후 꽂아 주십시오.
- 액체, 촉촉한 쓰레기, 유리, 바늘, 가루 등 이물질은 사용하지 마십시오.
- 식기세척기로 세척하지 마십시오.
- 제품 내부에 음식물을 방치하시면 음식물이 변질될 수 있습니다.
- 본체 내부(Base)에 음식물 또는 다른 이물질들이 들어가지 않도록 해주십시오.
   (제품 고장 및 감전, 화재의 원인이 됩니다)
- 재료의 수분을 충분히 제거한 후 건조대에 올려놓고 사용하여 주십시오.(재료의 수분이 흐를 경우 본체에 수분이 들어가 제품 고장 및 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다)
- 건조대 모서리 부분이 다소 날카로우니 세척 시 다치지 않도록 유의 하십시오.





 전문가 이외의 사람은 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오! 발화 및 감전이 되거나 이상동작으로 상해를 입을 수도 있습니다.
 (A/S 처리시 불이익을 당하실 수 있습니다)



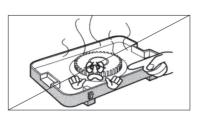
 인화성이나 화기가 있는 물건 가까이에서 사용하거나 취급하지 마십시오!
 등유, 가솔린, 신나, 담뱃불은 폭발이나 화재의 원인이 됩니다.

재료의 물기(특히 염분 함유된)가 본체 내부로 흘러 들어가지 않을 정도로 물기를 충분히 제거한 후 건조하시기 바랍니다. 본체 내부로 물기(특히 염분이 함유된)가 유입될 경우 누전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다. 재료를 과도하게 넣어 통풍이 되지 않을 경우 건조의 효율성이 떨어지며 제품 고장의 원인이 될 수 있습니다.





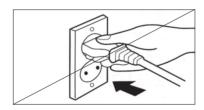




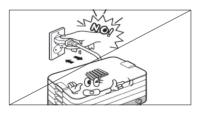
 작동 중 배출구에 손이나 포크, 젓가락 등 어떤 것도 넣지 마십시오! 열기에 의한 화상이나 화재 및 전기에 의한 감전 등의 위험이 있습니다.



 사용 중에 제품을 이동하거나 충격을 가하지 마십시오! 열로 인한 화상과 모터팬의 마찰로 인한 이상소음이 발생됩니다.



 전원플러그를 콘센트에 정확하게 꽂지 않으면 누전으로 인한 화재의 원인이 됩니다.



- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오! 감전의 원인이 됩니다.
- 제품 세척시 본체를 절대로 물 속에 넣지 않도록 유의하십시오. 본체는 주요 전기부품이 장치되어 있어, 세척을 하기위해서는 전원코드를 뽑은 후 젖은 스폰지나 헝겊으로 닦으신 후 물기를 완전히 제거하여 사용하셔야 됩니다.
- 직사광선에 노출시키지 마세요. 기기 고장의 원인이 됩니다.







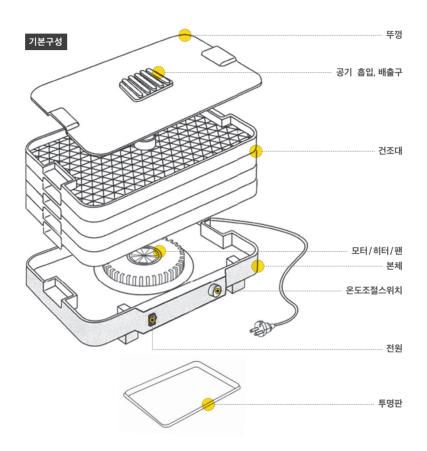




### LD-528 시리즈

# 제품 구성

경될



# 기본 구성

제품명	본체 색상	건조대 색상	일반 건조대	높은 건조대	그물망	투명판	발효용기
LD-528	Black	N-GRAY	6	-	6	2	-
LD-528WG	Black	N-GRAY	4	2	6	2	4
LD-528ECO	Black	N-GRAY	3	1	2	2	-
LD-528EG	Gray	N-GRAY	3	1	4	2	2
LD-528CT	Black	 투명	3	1	4	2	-
LD-528T4	Black	투명	-	4	4	2	-



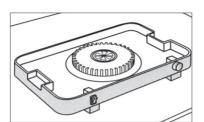




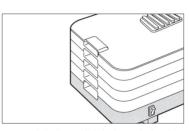


제품의 수명 단축을 막고, 안전한 사용을 위하여 꼭 지켜주십시오.

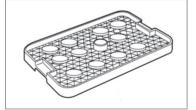
# 작동 방법



- 건조기를 평평하고, 습기가 없는 안전한 표면에 놓고 사용해 주십시오.
- 리큅의 모든 가정용 식품건조기는 다른 전기제품과 10cm 이상의 간격을 유지해 주십시오.
- ※ 나무 및 플라스틱류 가전제품 등의 위에 두시면 안됩니다. 자국 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



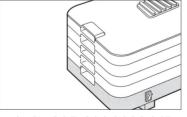
 효율적인 건조를 위하여 내용물이 어느정도 건조되면, 건조대 상하단 위치를 바꿔서 사용해 주십시오. 각 건조대에 고르게 열과 바람이 전달되도록 설계되어 있으나 다소 차이는 있을 수 있습니다. 상대적으로 건조시간이 오래 걸리는 재료를 제일 하단에 놓고 사용하시고, 일정한 시간을 주기로 각 단별 위치를 바꿔주면 보다 효율적으로 건조를 하실 수 있습니다.



- 설명서와 같이 준비한 음식을 준비해서 건조대(트레이)에 얹어 놓으십시오.
- 음식물은 겹치거나 쌓아서 놓지 마십시오.
- 공기가 순환되도록 띄엄띄엄 놓아 주십시오.
- 사용할 건조대(트레이)만 본체에 놓아 주십시오.



- 플러그를 가정용 전원 220V전압 콘센트에 꽂아주십시오.
- 본 제품은 국내전용 사용제품입니다.
   해외사용이나 변압기 사용은 불가합니다.



- 건조대(트레이)를 제각기 안전하게 자리를 잡도록 놓으십시오.
- 각 건조대 별 모서리 부분이 정확히 일치 하는지 확인하십시오.



- 본체상에 전원 스위치를 켜(ON)주고 온도조절기로 적당한 온도를 조절하십시오.
- 건조가 이뤄지면 전원 스위치를 끄고(OFF) 전원 코드를 뽑아 주십시오.

Q



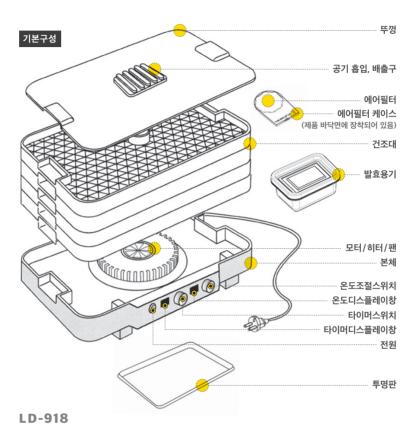




### LD-918 시리즈

### LD-R918 시리즈

# 제품 구성



# 기본 구성

제품명	본체 색상	건조대색상	일반건조대	높은건조대	그물망	투명판	발효용기	에어필터SET
LD-918B	Black	N-GRAY	4	2	6	2	4	1
LD-918G	Gray	N-GRAY	4	2	6	2	4	1
LD-918BH	Black	N-GRAY	4	4	8	2	8	1
LD-918H5	Black	N-GRAY	-	5	5	2	4	1
LD-918BS	Black	White	2	2	4	2	4	1
LD-918CT	Black	투명	2	2	4	2	4	1
LD-918BT	Black	투명	4	2	6	2	4	1
LD-918T5	Black	투명	-	5	5	2	4	1
LD-918TH	Black	투명	4	4	8	2	8	1

#### LD-R918

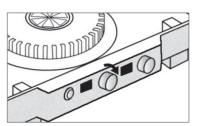
제품명	본체 색상	건조대색상	일반건조대	높은건조대	그물망	투명판	발효용기	에어필터SET
LD-R918B	Black	N-GRAY	4	2	6	2	4	1
LD-R918BH	Black	N-GRAY	4	4	6	2	8	1





LD-528 시리즈의 작동방법을 참조해 주시고 LD-918 시리즈의 경우, 추가 작동법을 확인하시기 바랍니다.

# 작동 방법



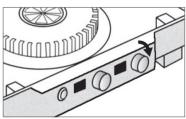
- 전원버튼을 누르기 전에 타이머와
   온도조절기를 왼쪽으로 돌려 초기화 상태를
   만든 후, 전원버튼을 누르시기 바랍니다.
- 초기화 상태에서 전원 버튼을 누르고 스위치로 원하시는 시간을 선택해 주십시오. (01~99시간/연속) 사용중 타이머를 조정하실 경우 타이머가 리셋되어 최종 설정하신 시간으로 자동 설정됩니다.



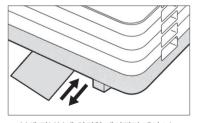
- 타이머 작동 종료 후에는 디스플레이 창에 시간(E) 온도(nd)표시가 되며 깜빡입니다.
- 다시 전원버튼을 누르시면 깜빡임이 없어지며 완전 종료됩니다.



- 01~99시간까지 타이머 설정을 하실수가 있으며, 연속으로 사용하시려면 99시간 설정 이후에 타이머스위치를 우측으로 돌려주시면 됩니다.
- 디스플레이창에 그림과 같이 표시됩니다.



 온도조절 스위치로 재료에 알맞는 온도를 설정할수 있습니다.(35~70℃)



- 본체 밑부분에 위치한 에어필터 케이스는 이물질 유입을 최대한 막아줍니다.
- 사용 환경(1일 10시간/3개월)에 따라 필터 교체가 필요하며, 리큅 이샵에서 추가 구매하실 수 있습니다.
- ※ 본체에 삽입되어 있습니다.

제품 작동시 팬 작동이 균일한 소리로 지속되어야 하며, 소리가 나지 않는 경우 고객센터로 문의하여 주시기 바랍니다.





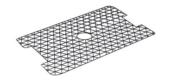
### 액세 서리

#### **투명판(**Solid Tray) 1Set-10개 별매



퓨레(과일 젤리)를 만드실 때나 건조재료가 액상일 때 사용하시면 됩니다. 단, 최상단 건조대에 사용하시길 권장합니다. 투명판이란? 수분이 있거나 입자가 고운 식품(예: 믹서기에 간 과일)을 건조시킬 때, 건조대의 망 사이로 빠져나가는 것을 방지하지 위한 액세서리입니다.

#### 그물망(Net)



일반/높은 건조대의 틈보다 작은 재료들은 그물망을 이용해 건조시킬 수 있으며, 당분이 많은 재료의 경우 건조 시 일반/높은 건조대와 쉽게 분리하는 역할을 합니다. 진한색상의 음식은 그물망에 색상오염을 발생시킬 수 있으나, 건조에는 아무런 영향을 끼치지 않습니다.

#### 일반 건조대(Tray) - 높이 3cm 높은 건조대(High Tray) - 높이 4.3cm



높은 건조대는 기본 구성에 있는 트레이보다 조금 더 높은 트레이로, 두께감있는 음식물의 건조나 발효용기를 사용할 때 사용하는 트레이입니다.

기본적으로 제공되는 트레이 외에 추가로 구매하실 수 있습니다.

### **발효 용기** - 170ml



청국장·요구르트 발효 시 사용하시기 바랍니다. 발효전용 용기이므로 일반 밀폐용기와는 다릅니다. 뚜껑은 닫고 사용하십시오. (참고: 발효용기는 높은 건조대에서만 사용 가능하며 1개의 건조대에 4개 이하의 발효용기 사용을 권장합니다)

#### **에어필터**(LD-918, R918 전용)



외부의 유해공기를 차단해 주는 역할을 합니다. 평균 1일에 10시간씩 매일 사용하셨을 경우 3개월 이후엔 교체를 권장합니다. (흐르는 물에 세척 후 말려서 사용 가능합니다)

상기제품들은 추가 구입이 가능합니다. / 리큅 이샵 : www.lequip.kr / 구입문의 : 1566-6563





최근 플라스틱 가전제품에 관련해 환경 호르몬 문제로 대두되고 있는 플라스틱 소재는 PC(폴리카보네이트) 재질입니다. 고온이나 용해물질에 장기간 노출 시 환경호르몬인 비스페놀 A가 검출되는 결과가 나오고 있습니다.

하지만 안심하세요. 리큅에서 생산되고 있는 모든 가전제품은 한국화학시험 연구원의 안전성 테스트를 거쳐 합격 판정을 받은 제품입니다.

리큅 식품 건조기의 각 부분별 소재도 논란이 있는 PC 재질이 아닌 플라스틱 소재 중 가장 안전하다고 알려진 PE, PP재질로 생산하고 있습니다. 또한 트레이는 내열 ABS수지 재질이며 그물망과 요구르트 용기는 PP, 투명판은 PET로 제작되었답니다.

**①** 

VER.

Food Dehydrator Manual User



<del>(1)</del>



# 건조 준비 과정

#### 사전 준비

- 과일 또는 야채 등을 건조하기 좋게 얇게
   잘라 건조대에 얹어 놓습니다.
- 재료가 조각인 경우에는 그물망을 사용하시고, 퓨레를 만들 때에는 투명판을 사용하세요.
- ※ 냉동제품을 바로 사용하면 안됩니다.

#### 별도의 용기가 필요한 경우

- 요구르트 만들기
- 과일퓨레 만들기
- 청국장 만들기

재료에 적합한 구성품을 이용하시기 바랍니다.(P.15~19 재료별 건조시간 참조)

#### 건조시간

- 재료의 두께, 당도, 수분 함유량,
   환경(기후, 온도, 습도)에 따라 건조시간이
   다를 수 있습니다.
- 본 설명서에 예시된 건조시간은 70℃ 기준으로 작동했을 경우입니다.
- 70℃ 기준, 건조 시 야채 6~15시간,
   과일은 8~14시간, 육류·어류는 3~8시간
   정도 소요됩니다.
- 재료의 양, 두께, 사이즈에 따라 건조시간은 상이할 수 있습니다.
- 온도조절 스위치에 의해서 건조온도를
   조절할 수 있습니다.
- 타이머 스위치를 조절하여 건조시간을 설정할 수 있습니다.(모델 LD-918/ R918에만 해당)
- 설정 시간 완료 후 LED 창에 창에 시간(E) 온도(nd)표시가 깜빡거리며, 작동이 멈추게 됩니다.(모델 LD-918/ R918에만 해당)

 $^{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{\scriptsize{}}}}}}}}}}}$ 

#### 체크포인트

- 투명판은 고온과 저온에서 여러차례 사용 하시면 재질 특성에 따라 형태가 변형될 수도 있습니다. 제품 이상이 아니오니 안심하십시오.(투명판은 소모품으로 리큅이샵에서 구매가 가능합니다)
- 건조기 최상단의 뚜껑에 위치해 있는 공기 흡입, 배출구는 비교적 찬바람이 나올 수 있으나 제품이상은 아닙니다.
- 건조기 뚜껑 안쪽 면에 맺히는 물방울은
   재료의 수분이 증발하여 자연 발생되는
   부분입니다.
- 원인 1: 건조 시 재료가 과도하게 놓여
   있을 경우
- 원인 2 : 수분 함유량이 높은 재료를
   건조할 경우

제품의 이상이 아닌 자연발생 현상이기 때문에 건조시간을 늘리거나 한 번에 많은 양을 건조하지 않는다면 건조기 뚜껑 안쪽 면에 물방울이 맺히는 현상을 줄일 수 있습니다.(뚜껑 확인 후 물방울이 맺혀있을 경우 마른 행주로 닦아 주십시오)

#### 전기요금

리큅 식품건조기는 온도 조절이 가능한 제품입니다. 35~70℃까지 온도 조절이 가능하고 온도센서, 온도퓨즈가 있어 온도가 적정온도로 올라가면 일시 정지 되었다가 온도가 떨어질 때 다시 재 작동 되는 방식으로 되어있습니다. 매일 10시간씩 사용시, 한 달 총 전력 사용량은 약 90KWh이며, 해당 전력량을 기준으로 누진세를 제외한 전기요금을 산정하면 약 6,350원 입니다. (전기 요금은 2013년 11월 21일 주택용 전력(고압) 기준으로 계산한 금액이며, 사용환경에 따라 달라질 수 있습니다)









설명서의 모든 건조시간표는 리큅에서 일정한 환경/조건 하에 실시한 테스트를 기준으로 제작되었습니다.

VER. 5

**(** 

재료별 건조 시간 안내

사용자의 환경과 재료의 상태에 따라 건조시간이 달라질 수 있으므로 일정부분만 참고하시길 바랍니다.

건조식품 레시피가 필요한 경우에는 리큅 이샵에서 판매되는 쿡북을 참고하시거나 리큅 블로그, 리큅 카페에 방문하여 다양한 정보를 얻으세요.

이샵 http://www.lequip.kr 블로그 http://blog.naver.com/lequiptalk 카페 http://cafe.naver.com/lequip







# 과일 건조

Tip. 건조 시 재료의 색상이 변하는 것은 자연현상입니다.

준비	<b>건조시간</b> 70℃기준	상태	비고	요리
깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 10~12시간	쫄깃	요구르트나 우유씨리얼에 곁들이면 좋다.	쿠키, 파이, 코블러 케익, 스낵, 카레
깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 10~12시간	쫄깃	두께를 두텁게(1~1.5㎝) 자르면 더 쫄깃한 맛을 느낄 수 있다.	쿠키, 파이, 코블러 빵, 스낵
껍질을 벗기고 0.5~1㎝로 잘라 건조대에 놓는다.	약 12~14시간	쫄깃	두께에 따라 건조시간의 차이가 날 수도 있다.	아이스크림, 파이, 빵, 팬케익
반으로 갈라 껍질과 씨를 제거한 후 0.5~1㎝ 두께로 자른 후 건조시킨다.	약 12~14시간	쫄깃	카레 만들 시 같이 넣으면 색다른 맛을 낼 수 있다.	스낵, 간식, 안주
껍질을 벗긴 후 조각으로 떼어내어 건조대에 놓거나, 0.5~1㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 12~14시간	쫄깃	건조시간과 두께에 따라 여러가지 맛을 느낄 수 있다.	양념재료, 안주, 간식, 야채 샐러드
물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조대에 놓는다.	약 12~14시간 이상	쫄깃	빵 만들 시 넣어도 좋다.	스낵, 쿠키, 빵
껍질을 벗긴 후 0.5~1m 크기로 잘라 건조대에 놓는다. (끓는 물에 살짝 담궜다가 꺼내면 껍질을 벗기기에 수월합니다)	약 10~12시간	쫄깃	직접 샐러드, 안주, 빙수를 만들때 재료로 유용하다.	쿠키, 아이스크림, 스낵
상부의 줄기부분은 제거하고 중심을 원형으로 파낸 후 껍질을 벗겨 0.5~1㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.(취향에 따라 잘게 잘라 건조할 수도 있다)	약 12~14시간	쫄깃	카레, 팥빙수 등에 넣으면 색다른 맛을 낼 수 있다.	카레, 쿠키, 스낵, 스파게티
껍질을 벗기고 0.5~1㎝로 자른 후 건조대에 놓는다.	약 10~12시간	쫄깃	단면으로 잘라 직접 드셔도 좋고, 잘게 잘라 여러가지 간식거리에 넣으면 좋다.	카레, 샐러드, 안주
깨끗이 씻은 후 반으로 자르거나 0.5~1㎝ 두께로 잘라 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 12~14시간	쫄깃	요구르트나 우유에 넣어도 좋다.	파이, 피자
	깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.  깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.  껍질을 벗기고 0.5~1㎝로 잘라 건조대에 놓는다.  반으로 갈라 껍질과 씨를 제거한 후 0.5~1㎝ 두께로 작라 건조대에 놓는다.  껍질을 벗긴 후 조각으로 떼어내어 건조대에 놓는다. 물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조대에 놓는다. 물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조대에 놓는다. (끓는 물에 살짝 담궜다가 꺼내면 껍질을 벗기기에 수월합니다)  상부의 줄기부분은 제거하고 중심을 원형으로 파낸 후 껍질을 벗겨 0.5~1㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.(취향에 따라 잘게 잘라 건조한 수도 있다)  껍질을 벗기고 0.5~1㎠로 자른 후 건조대에 놓는다.(취향에 따라 잘게 잘라 건조대에 놓는다.(취향에 따라 잘게 잘라 건조를 누도 있다)	## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ##	개끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.  깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 놓는다.  껍질을 벗기고 0.5~1㎝로 잘라 건조대에 놓는다.  반으로 갈라 껍질과 씨를 제거한 후 0.5~1㎝ 로 자른 후 건조시킨다.  물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조시킨다 약 12~14시간 쫄깃 잘라 건조대에 놓는다.  물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조시킨다 이상 쫄깃 보이는다.  물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조시킨다 이상 쫄깃 살라 건조대에 놓는다.  물로 깨끗하게 씻고 반으로 자른후 건조시간 이상 쫄깃 살라 건조대에 놓는다.  껍질을 벗긴 후 0.5~1㎝ 크기로 잘라 건조대에 놓는다.  생을 보기고 후 0.5~1㎝ 크기로 잘라 건조대에 놓는다.  생는 물에 살짝 담겼다가 꺼내면 껍질을 벗기이에 수월합니다)  상부의 줄기부분은 제거하고 중심을 원형으로 파낸 후 껍질을 벗겨 0.5~1㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.(취향에 따라 잘게 잘라 건조대에 놓는다.(취향에 따라 잘게 잘라 건조한 수도 있다)  껍질을 벗기고 0.5~1㎠로 자른후 건조대에 놓는다.	### ### #############################

건조됩니다.

닦아주시기 바랍니다.

냉동보관 하십시오.

재료에 따라 뚜껑에 수분이 맺힐 경우, 마른 행주로 제료의 두께, 주변 환경(온도/기후/습도)에 따라 건조시간이 다를 수 있습니다.









# 야채 건조

Tip. 건조된 재료를 밀폐 용기에 담아 보관하시면 음식 만들때 재료로 유용하게 쓸 수 있습니다.

재료	준비	<b>건조시간</b> 70℃기준	상태	비고	요리
시래기	무청이나 배춧잎을 데친 후 물기를 빼고 건조대에 놓는다.	약 12시간 이상	바삭		무침. 조림, 시래기무침, 시래기, 고등어 조림
브로콜리	씻은 뒤 1㎝ 두께로 자른 후 건조대에 놓는다.	약 6~8시간	바삭		스프, 스튜, 브로콜리, 칩
양배추	겉부분을 정리하고, 반으로 잘라 부분별로 떼어내어 건조대에 놓는다.	약 6~8시간	바삭		스프, 스튜, 캐서롤
당근	껍질을 벗기고 0.5㎝ 두께로 자른 뒤 건조대에 놓는다.	약 8~10시간	바삭		스프, 스튜, 캐서롤, 양념재료
고사리	깨끗이 씻은 뒤 물기를 빼고 건조대에 놓는다.	약 12시간 이상	바삭		무침, 육개장
셀러리	깨끗이 씻은 뒤 다듬어 0.5㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 10~12시간	바삭		샐러드
가지	깨끗이 씻은 뒤 다듬어 0.5㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 6~8시간	바삭	건조된 가지로 국이나 찌개에 넣으면 좋다.	스프, 스튜, 음식재료
허브	깨끗이 씻은 뒤 물기를 제거한 후 건조대에 놓는다.	약 6~8시간	바삭	줄기와 잎부분을 따로 분리하여 차를 다리거나 포푸리 만들때 쓸 수 있다.	
버섯	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고, 건조대에 놓는다.(재료가 클 경우 자른다)	약 10~12시간	바삭	표고, 느타리, 팽이, 새송이 등	스프, 스튜, 수플레
양파	껍질을 벗기고 0.5~1㎝ 두께로 자르거나 링을 만들어 건조대에 놓는다.	약 8~10시간 (40℃에서 13~15시간)	바삭		조미료, 스프, 스튜, 음식재료
고추	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고 건조대에 놓는다.(음식에 재료로 쓰일 경우, 반을 가른 뒤 씨를 빼내고 크기에 맞게 잘라 건조시켜도 좋다)	통고추 15시간 이상(50℃에서 40시간 이상)	바삭	건조된 고추를 믹서기로 갈아 가루로 만들어 쓸 수 있다.	조미료, 스프, 스튜, 음식재료
(찐)고구마, 감자	깨끗이 씻은 뒤 살짝 찐 후 0.5~1㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 6~8시간	바삭 쫄깃	칩으로 만들거나, 튀김 등 간식거리로 유용하다.	스낵, 안주, 튀김
토마토	깨끗이 씻은 뒤 줄기부분을 떼어내고 0.5~1㎝ 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 10~12시간	바삭 쫄깃		스낵, 안주, 음식 및 조미료
무	깨끗이 씻은 뒤 0.5㎝로 채를 썰어 물기를 뺀 후 건조대에 놓는다.	약 10~12시간	바삭		무말랭이 무침, 찌개
과일퓨레	황도, 키위, 파인애플, 바나나 등 취향에 맞는 과일을 믹서기로 갈아서 실리콘트레이에 부은 후 평평하게 펴준다.	약 10~14시간	쫄깃	실리콘 트레이 한쪽 구석부터 천천히 떼어낸다.	아이들 간식 및 별미류













# 육류 어류 기타

Tip. 치아가 약한 노인과 아이들을 위해 다진 고기로 육포를 만들면 더욱 좋습니다.

재료	준비	<b>건조시간</b> 70℃기준	상태	비고	요리
쇠고기	우둔살(혹은 치맛살)을 준비하여 지방질을 제거하고 건조대에 놓는다.	약 5~8시간	쫄깃	육포양념 (간장, 양파, 참기름, 물엿, 다진마늘 정종, 후추)	다진 잣을 뿌려서 건조하여 술안주나 간식으로 유용하다.
오징어	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 5~8시간	쫄깃, 바삭	취향에 따라 건조(혹은 반건조)할 수 있다.	스낵, 오징어 볶음
새우	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 5~8시간	바삭	건조하여 스낵으로 먹을 수도 있고 갈아서 양념으로 사용할 수 있다.	스낵, 된장찌개, 육수 재료
굴비	깨끗이 씻은 후 생선의 부속물(내장) 및 물기를 제거하고 건조대에 놓는다. 건조온도가 너무 높으면 내용물이 익을 수 있습니다,	약 3~5시간 (50℃ 이하)	쫄깃	고추장을 섞은 양념을 버무려 굴비 장아찌를 만들 수 있다.	굴비 장아찌
청국장 건조	청국장을 그물망에 펼쳐 건조한다.	약 10~12시간		건조 후 분쇄하여 분말로 만들 수 있다.	청국장
청국장 발효	불린 백태를 충분히 삶아 물기를 뺀 후 따뜻한 상태에서 용기에 넣어 발효한다. 발효중 용기 뚜껑에 수분이 맺히면 마른행주로 닦아 주세요.(묵은 콩은 발효가 되지 않음)	(발효시간) 약24~48시간 (45℃)		추가 구성된 발효용기를 이용하여 발효할 수 있다.	청국장
요구르트 만들기	1ℓ우유와 발효 요구르트 1병 (150ml)을 넣고 충분히 저은 후 발효용기에 담아 발효시킨다.(발효용기 8개 기준) 발효된 요구르트를 냉장고에 3시간 가량 숙성시키면 차갑게 응고된다.(저지방 우유는 발효가 되지 않음)	(발효시간) 약 8시간 이상 (45℃)		추가 구성된 발효용기를 이용하여 발효할 수 있다.	
홍삼건조	중탕기에서 숙성된 홍삼을 식힌 후 건조대에 말린다.	약 15시간 이상		숙성 정도에 따라 건조시간이 다르며 취향에 맞는 건조시간을 직접 확인하십시오.	건강차, 보약, 삼계탕
식빵(러스크)	식빵을 네모난 모양으로 잘라 건조대에 놓는다.	약 6시간	바삭		스낵, 스프
도토리묵	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 취향에 맞는 크기로 잘라 건조대에 놓는다.	약 8~10시간	쫄깃	건조된 묵을 끓는 물에 살짝 데친 후,무침을 하면 쫄깃한 도토리묵 무침을 만들 수 있다.	도토리묵 무침
두부	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 취향에 맞는 크기로 잘라 건조대에 놓는다.	약 8~10시간	쫄깃, 바삭	건조된 두부를 끓는 물에 살짝 데쳐 양념과 함께 두부볶음을 만들 수 있다.	두부볶음, 찌개
포푸리	장미, 라일락, 제비꽃 등의 꽃잎을 건조대에 말린다.	약 3~4시간	포푸리	밀폐된 용기에 건조된 재료를 담고 항신료를 넣어 2~3주 숙성하면 포푸리로 활용할 수 있다.	





**(** 





# 고장 응급 처치

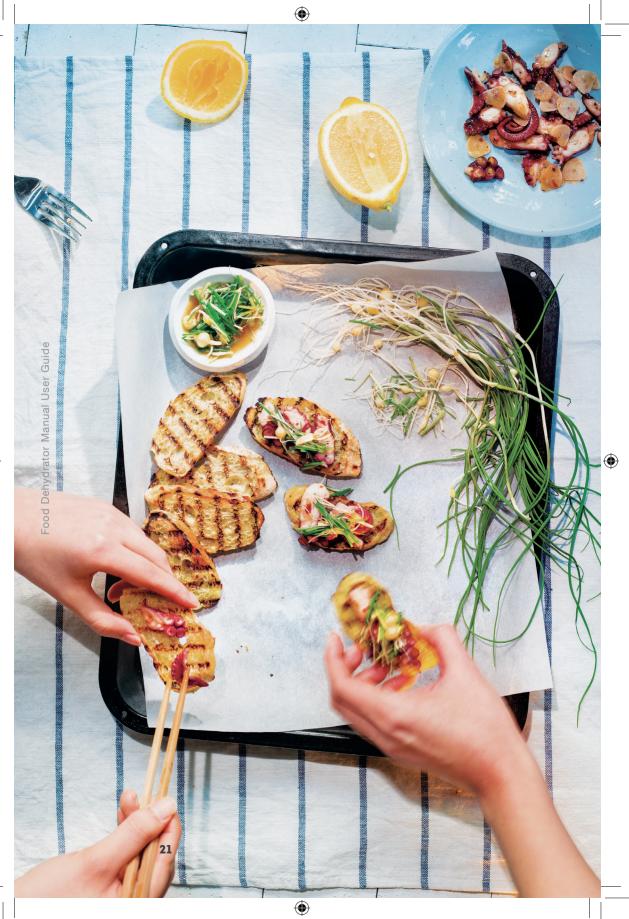
제품을 안전하게 사용하기 위하여 다음 사항을 지켜주십시오.

현상	예상 원인	조치 사항
<ul><li>작동하지 않음</li><li>열이나지 않음</li><li>모터작동안됨</li></ul>	<ul><li>전원이 안 통함</li><li>스위치가 'ON' 인가?</li><li>LED가 'END'로 표시되어 있는가?</li></ul>	• 콘센트에 다시 전원 플러그를 꽂아 보십시오. • 스위치를 'ON'으로 다시 켜주세요 • LED 창의 타이머 시간 확인 후 재작동 합니다.
• 모터는 작동하지만 열이 안남	• 내부 단선 또는 히터 고장	• 온도를 70℃로 설정한 후 한시간 뒤, 본체 하단에 손을 대고 온기 여부를 확인합니다. • 온기가 느껴지지 않은 경우, 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.
• 열은 나지만 모터가 작동 하지 않음	● 모터와 팬 사이에 이물질 삽입 ● 공기 배출구 속 액체 유입	<ul> <li>즉시 스위치를 끄세요.</li> <li>딱딱한 이물질이 모터와 팬(Fan) 등에 끼어서 회전을 방해하지 않는지 확인하세요.</li> <li>본체를 뒤집어 세게 흔들거나 측면으로 돌려 이물질을 흔들어 외부로 꺼내십시오.</li> <li>액체(물)가 공기 배출구 속으로 흘러들어 갔다면 즉시 A/S를 신청해야 합니다.</li> </ul>
• 건조가 더딤	<ul> <li>건조대의 음식물이 너무 많음</li> <li>건조대가 휘어져있거나 잘못 적치되어 내부 순환 공기가 외부로 누출됨</li> </ul>	<ul> <li>너무 많은 양의 음식물로 인해 건조가 더디어질 수 있으니, 우선 음식물량을 줄여주세요.</li> <li>모터가 천천히 작동된다면 A/S를 신청하세요.</li> <li>휘어진 건조대는 교체하세요.</li> <li>주의 식기 세척기로 일반 건조대를 세척하면, 건조 시 식기세척기의 열로 인해 건조대가 휘어질 수 있어요.</li> </ul>
• 건조기뚜껑에 물방울 발생	재료의 과다한 건조 시     수분 함유율이 높은 재료 건조 시	● 건조시간을 늘린다. ● 건조 재료의 양을 줄인다.
● 과열 또는 불충분한 열	• 온도조절이 적절한 범위 내에서 컨트롤 안됨	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다.
● 건조가 고르게 되지 않음	● 음식 두께 차이 ● 건조대에 과다한 재료 적치	음식의 두께가 고른지 확인해 주세요.     음식이 건조대의 입구를 통한 공기 흐름을 막고 있는지 확인해 주세요.
● 팬과 모터에 이상 소음	• 모터 베어링의 마모 • 팬에 이물질이 유입	• 즉시 전원을 끄고 A/S를 받아야 합니다. (팬과 모터의 회전소리는 정상입니다)





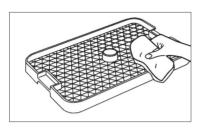




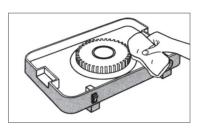




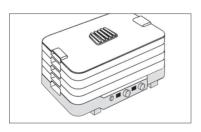
### 손질 보관 방법



사용 후 건조대와 뚜껑은 따뜻한 물에 주방세제로 씻어주시고 식기세척기의 사용은 삼가해 주십시오.



본체는 주요 전기 부품(모터, 히터)이 장치되어 있으므로 세척을 하기 위해서는 전원코드를 뽑은 후 젖은 스폰지나 헝겊으로 닦으신 후 물기를 완전히 제거하여 사용하십시오.



본체를 절대로 물 속에 넣지 않도록 유의 바랍니다.

세척 후 건조대를 본체에 적치하여 안전한 곳에 보관 하십시오.

#### 식품 건조기 클리닝 서비스

사용기간이 1년 이상이 된 제품의 경우 먼지 및 이물질 유입으로 제품에 장애가 발생하거나 효율이 떨어질 수 있습니다. 이와 같은 문제의 사전예방을 위하여 연 1회 정도의 주기적인 클리닝서비스를 받으실 것을 권장합니다.

클리닝 서비스는 가까운 서비스센터에서 유상으로 진행 가능합니다.









건조된 음식은 반드시 적합한 용기에 보관해 주세요.

리큅 식품 건조기로 만든 맛있는 건조식품은 보관 방법이 중요합니다.

### 보관 용기

- 1 청결하고 공기가 밀폐되는 용기가 식품 보관에 적한합니다.
- 2 지퍼가 달린 비닐백이나 열로 봉합이 가능한 요리백도 식품을 보관하기에 좋습니다.
- 3 뚜껑이 있는 캔, 유리, 플라스틱 용기등 가급적 공기 밀폐가 되는 용기를사용하는 것이 좋습니다.
- 4 종이, 헝겊, 봉지 등 뚜껑이 없는 용기는 장기간 보관이 어렵고 벌레나 이물질 등에 노출되어 식품이 안전하지 않습니다.

### 보관 장소

- 1 통풍이 잘 되는 어둡고, 건조한 곳이 음식물을 오랫동안 보관할 수 있는 좋은 장소입니다.
- 2 직사광선은 피하는 것이 좋습니다.
- 3 습기가 많은 벽장, 지하실 등은 피하는 것이 좋습니다.
- 4 바니쉬, 페인트, 가솔린과 같은 강한 냄새와 인체에 유해한 물질과는 함께 보관하지 마십시오.

### 보관 기간

- 1 건조된 음식과 야채는 1년 이상 보관해서는 안 됩니다.
- 2 건조된 육류, 생선 등은 1달~2달 내에 사용하시는 것이 좋습니다.
- 3 건조 식품을 담은 용기에 건조 일자를 표시하고, 먼저 건조된 것을 우선 사용하도록 하는 규칙을 세우십시오.
- 4 주기적으로 건조물을 확인하시고, 상한 식품은 바로 버리는 것이 좋습니다.

- 5 건조된 음식물이 축축하다면 용기에 습기가 스며들고 있는 것이므로 다시 건조시켜 다른 밀폐용기에 포장 하십시오.
- 6 곰팡이는 음식이 처음에 적절히 건조되지 않았기 때문에 발생됩니다. 곰팡이가 생긴 음식은 버리십시오.









### 제품 사양

품명		가정용 식품 건조기				
소비전	변력	530W	전압		AC 220V/60Hz (국내전용)	
중량		LD-918, R918 : 약 5.6kg / LD-528	LD-918, R918 : 약 5.6kg / LD-528 : 약 4.2kg			
용량	일반 트레이		TIUI X	4단	LD-528(435X300X210mm)	
<del>5</del> 8	하이 트레이		사이즈 -	6단	LD-918 (440 X 310 X 310 mm)	

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

### 소비자 피해 보상 안내

소비자 피해 유형			보상내역		
오미자 피에 유영			보증기간 이내	보증기간 경과	
	구입 10일 이내에 중요 수리	. 를 요하는 경우	제품 교환 및 환불		
	구입 1개월 이내에 중요 수리	리 부품의 교체를 요하는 경우			
	교환된 제품이 1개월 이내0	∥ 중요 수리를 요하는 경우	제품교환		
정상적인	수리 불가능 시		-		
사용상태에서의		하자 발생시	무상 수리	유상 수리	
성능, 기능상의 고장 발생시	수리 가능	동일하자에 대하여 3회 이상 고장이 재발한 경우	제품 교환		
	수리 불가능 시		-	정액 감가 상각한 금액으로 환불	
	소비자가 수리 의뢰한 제품	을 사업자가 분실하였을 경우	제품 교환		
	제품 구입시 운송과정 중에	발생한 피해	-		
소비자의	수리가 가능한 경우		유상수리	유상수리	
과실에 의한 성능, 기능상의 고장발생시	<b>기능상의</b> 수리가 불가능한 경우		유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	당사 별도 규정 기준에 준함	
천재 지변(화재, 가=	스, 지진, 풍수해, 낙뢰 등)에				
사용전원의 이상 및	접속기기의 불량으로 고장이	-			
사용상 정상 마모되	는 부품의 교체를 원하는 경약	유상수리	유상수리		
L'EQUIP 당사의 A/ 고장이 발생하였을	S 센터의 수리 기술자가 아닌 경우	! 사람이 수리 혹은 개조시	-		

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

구입문의 : 1566-6563 홈페이지 : www.lequip.co.kr 리큅이샵 : www.lequip.kr

고객상담실 : 1566-6884











#### 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. 무상 보증 기간 연장 안내

당사 홈페이지(www.lequip.co.kr) CS Center에서 '제품 등록'을 하시면 6년 무상보증서비스를 받을 수 있습니다.(단, 구입일로부터 6개월 이내 등록한 제품에 한하며, 리퍼제품 등 일부제품 제외) 자세한 사항은 홈페이지를 참고 하세요.

4. 고객센터 및 쇼핑몰

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

제품명	리큅 식품 건조기						
모델명	LD-918 / LD-R918 / LD-528 시리	LD-918 / LD-R918 / LD-528 시리즈					
보증기간	1년 간						
구입일자	년 월 일 -	구입업체					
	성명						
고객란	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.





•





•





**주소** 경기도 화성시 장안면 독정리 803-27 (장안면 포승장안로 1196)

TEL 1566-6884

FAX 031-351-1318

E-MAIL help@lequip.kr
SITE www.lequip.co.kr



