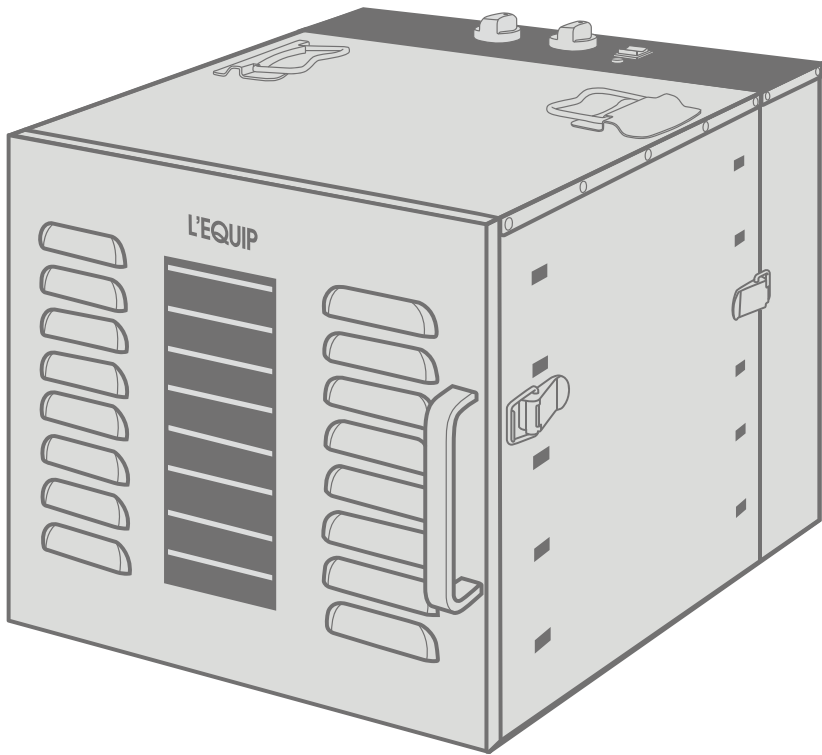


리 퀵 식품건조기



안전을 위한 주의사항



안전한 사용을 위하여 사용 전 반드시 사용설명서를 읽어주세요.

건조대를 본체로부터 분리하여 사용하지 마십시오.

세척 등의 사유로 인해 분리할 경우 먼저 전원코드를 분리하십시오.

가동 이후 본체와 분리시 표면이 뜨거우므로 주의하십시오.

밀폐된 공간(방문이나 창문을 닫아놓은 상태 등)에서의 제품 사용은 삼가해 주십시오. 건조 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 작동하여 주십시오. 평평한 곳에서 사용하지 않을 시 화재 및 고장의 원인이 될 수 있습니다.

통풍이 잘되고 먼지가 적은 곳에 제품을 설치하고 벽에서 25cm이상 간격을 띄워 사용하십시오. 제품 성능저하의 원인이 되고 발화 및 감전 및 이상동작이 발생할 수 있습니다.

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

정격(220V/60Hz 10A)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)

손상된 전원 코드는 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 될 수 있으므로 외부 충격에 의한 파손이 생기지 않도록 유의하시고 코드 손상 시 반드시 리캡 A/S센터에서 수리 후 사용하시기 바랍니다.

제품 사용 시 10°C 이상 35°C 이하의 조건에서 사용해 주십시오. 온도차이가 심할 경우 결로 현상이 심해져 제품의 이상동작이 발생할 수 있습니다.

인화성이나 화기 근처에서 사용하거나 취급하지 마십시오. 등유, 가솔린, 신나, 담뱃불은 폭발이나 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위한 주의사항

제품 구성

전문가 이외의 사람은 절대로 분해, 수리, 개조 하지 마십시오. 발화, 감전 및 이상동작으로 상해를 입을 수도 있습니다. (A/S 처리시 불이익을 당할 수 있습니다)

전원플러그를 콘센트에 정확하게 꽂지 않으면 누전으로 인한 화재의 원인이 됩니다. 또한 감전의 원인이 될 수 있으므로 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.

제품 내부에 음식을 방치하면 음식물이 변질될 수 있습니다. 제품을 장시간 사용하지 않을 경우 벌레나 먼지 등이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.

제품 모서리 부분이 뾰족하고 날카로우니 사용 시 다치지 않도록 유의하십시오.

사용 중에 제품을 이동하거나 충격을 가하지 마십시오. 화상과 이상소음의 원인이 됩니다.

제품 세척 시 본체를 절대로 물 속에 넣지 마십시오. 본체는 주요 전기부품이 내장되어 있어 반드시 전원코드를 뽑은 후 젖은 헝겊이나 스폰지를 이용하여 세척후 물기를 완전히 제거하여 사용하셔야 합니다.

직사광선에 노출시키지 마십시오. 기기 고장 및 변색의 원인이 됩니다.

작동 시 공기 흡입/배출구를 막지 마십시오. 과열에 의한 변형 발화 등 고장 및 사고의 원인이 될 수 있습니다.

액체, 젖은 물건, 유리, 바늘, 가루 등 이물질은 넣지 마십시오.

작동 중에 도어를 열지 않는 것을 권장합니다. 건조시간이 증가하거나 건조효율이 떨어질 수 있습니다.

건조기 내부 및 트레이가 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.

트레이 위에 식재료를 올릴 때 겹쳐서 놓으면 건조시간이 늘어날 수 있고 이는 전기료 상승으로 이어질 수 있습니다.

트레이 세척 시 거친 수세미로 무리하게 세척하지 마십시오. 표면에 스크래치가 발생하면 녹이 발생할 수 있습니다.

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

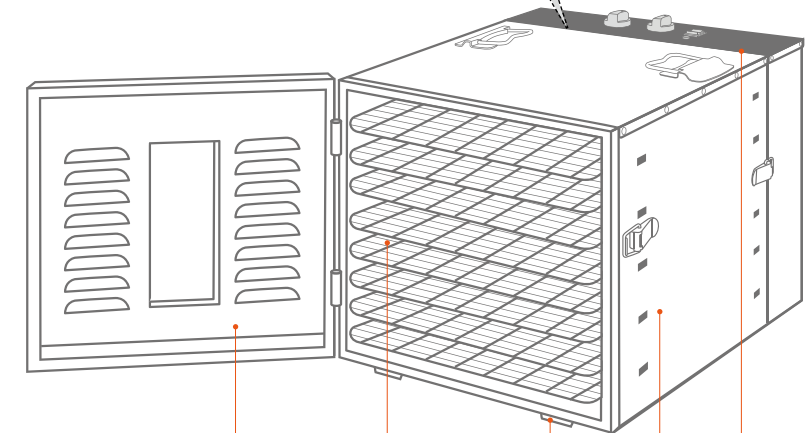
스테인레스 특성상 날카로운 부분이 있을 수 있으니 본체 및 구성품을 사용할 때 주의하여 주십시오.



온도 조작부

타이머

전원 스위치



도어

트레이 및 트레이 받침대

미끄럼 방지 고무

본체

조작부



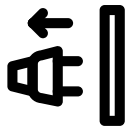
화상주의 아이콘 유의 : 표면이 뜨거움

표시사항을 위반할 경우, 심각한 상해나 안전사고를 초래할 가능성이 있습니다.

사용방법

- 1 건조기를 평평하고 습기가 없는 안전한 장소에 놓고 전원코드를 연결해주시시오.
- 2 준비한 음식을 트레이에 얹어 놓으십시오.
(겹치거나 간격이 작으면 건조 효율이 떨어질 수 있습니다)
- 3 도어를 열어 트레이 받침대를 설치하고 음식이 올라간 트레이를 트레이 받침대에 잘 올려놓아 주십시오.
- 4 도어를 닫고 재료에 맞게 온도를 설정해주시시오.
- 5 전원 스위치를 '연속작동' 혹은 '시작'으로 설정하여 주십시오.
- 6 '연속작동'은 설정한 온도로 계속 제품이 작동됩니다.
건조가 완료된 후, 반드시 전원 스위치를 '정지'로 설정하여 주십시오.
- 7 '시작'은 설정한 온도와 시간에 따라 제품이 작동됩니다.
설정된 시간이 지나면 자동으로 작동이 중지됩니다.
- 8 제품이 작동 중이거나 건조가 완료된 후에는 본체 표면 및 트레이가 뜨거울 수 있으니 반드시 유의하시기 바랍니다.

제품 관리법



전원 스위치를 '정지'로 설정하여 주시고 전원코드를 콘센트에서 뽑아주십시오.



본체 내부에서 트레이와 트레이 받침대를 꺼낸 후 본체 내부를 젖은 헝겊으로 닦아 주십시오.



제품이 충분히 식었는지 확인하여 주십시오.

과 일				
재료	준비	건조시간 (70°C 기준)	비고	응용 요리
사과	깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5cm의 두께로 잘라 건조대에 놓는다	약 4~7시간	요구르트나 씨리얼에 곁들이면 좋다	쿠키, 파이, 케익, 스낵, 카레
배	깨끗이 씻은 후 꼭지부분을 도려낸 다음 0.5cm의 두께로 잘라 건조대에 놓는다	약 4~7시간	두께를 두텁게(1~1.5cm)자르면 더 쫄깃한 맛을 느낄 수 있다.	쿠키, 파이, 코블러, 빵, 스낵
귤	껍질을 벗긴 후 조각으로 떼어내어 건조대에 놓거나, 0.5~1cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다	약 6~9시간	건조시간과 두께에 따라 다양한 식감의 맛을 느낄 수 있다.	안주, 간식, 야채 샐러드
야 채				
재료	준비	건조시간 (70°C 기준)	비고	응용 요리
시래기	무청이나 배춧잎을 데친 후 물기를 빼고 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	-	쿠키, 파이, 케익, 스낵, 카레
당근	껍질을 벗기고 0.5cm 두께로 자른 뒤 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	-	안주, 간식, 야채 샐러드
버섯	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고 건조대에 놓는다. (재료가 클 경우 자른다)	약 5~7시간	표고, 느타리, 팽이, 새송이 등	스프, 스튜, 수플레
고추	깨끗이 씻은 뒤 줄기를 제거하고 건조대에 놓는다. (음식물에 재료로 쓰일 경우, 반을 가른 뒤 씨를 빼내고 크기에 맞게 자른 후 건조시켜도 좋다)	통고추 15시간 이상 (50°C, 40시간 전후)	건조된 고추를 블렌더로 갈아 가루로 만들어 쓸 수 있다.	조미료, 스프, 스튜, 음식재료
고구마, 감자	깨끗이 씻은 뒤 살짝 찢 후 0.5cm~1cm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.	약 4~6시간	칩으로 만들거나 튀김 등 간식거리로 유용하다.	스낵, 안주, 튀김
무	깨끗이 씻은 뒤 0.5cm로 채를 썰어 물기를 뺀 후 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	-	무말랭이 무침, 찌개
과일 튀레	황도, 키위, 파인애플, 바나나 등 취향에 맞는 과일을 믹서기로 갈아서 실리콘 트레이에 부어주고 평평하게 펴준다.	약 6~10시간 이상	실리콘 트레이는 리퀴아삼을 통해 별도 구매할 수 있다.	간식, 별미류

레시피

[육류/어류/기타]

육류, 어류, 기타				
재료	준비	건조시간 (70°C 기준)	비고	응용 요리
육포	우둔살 혹은 치맛살을 준비하여 지방질을 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4~8시간	육포양념 레시피 (간장, 양파, 참기름, 물엿, 다진마늘, 정종, 후추)	다진 갖을 뿌려서 건조하면 술안주나 간식으로 유용
오징어	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 건조대에 놓는다.	약 4~8시간	취향에 따라 건조 혹은 반건조할 수 있다.	스낵, 오징어 볶음
굴비	깨끗이 씻은 후 생선의 속물(내장) 및 물기를 제거하고 건조대에 놓는다. (건조온도가 너무 높으면 익을 수 있다)	약 2~4시간 (50°C 이하)	고추장을 섞은 양념을 버무려 굴비 장아찌를 만들 수 있다.	굴비 장아찌
도토리묵	깨끗이 씻은 후 물기를 제거하고 취향에 맞는 크기로 잘라 건조대에 놓는다.	약 5~7시간	건조된 묵을 끓는 물에 살짝 데친 후, 무침을 하면 푹푹한 도토리묵 무침을 만들 수 있다.	도토리묵 무침
홍삼	중탕기에서 숙성된 홍삼(인삼)을 식힌 후 건조대에 말린다.	약 8~13시간	숙성 정도에 따라 건조시간이 다르며 취향에 맞는 건조상태에 맞게 건조시간을 조절한다.	건강차, 보약, 삼계탕

육류, 어류, 기타				
재료	준비	건조시간 (70°C 기준)	비고	응용 요리
요구르트	1L의 우유와 발효 요구르트 1병(150ml)을 넣고 충분히 저은 후 용기에 담아 발효시킨다. (리퀀 발효용기 기준) 발효된 요구르트를 냉장고에 3시간 숙성시키면 차갑게 응고된다. 단, 우유는 첨가물이 들어있지 않은 일반우유만 가능하다. (초코, 저지방, 무지방, 고칼슘 우유 등은 발효되지 않는다)	발효시 45°C 기준으로 약 8시간	발효용기는 리퀀이삼을 통해 별도 구매할 수 있다. 트레이를 모두 빼낼 경우 우유팩을 그대로 발효용기로 활용할 수 있다.	발효 요구르트, 씨리얼
청국장 건조	청국장을 실리콘트레이에 펼쳐 건조한다.	약 10~12시간	실리콘 트레이는 리퀀이삼을 통해 별도 구매할 수 있다. 건조된 청국장은 분쇄하여 분말로 만들 수 있다.	청국장
청국장 발효	볼린 백태를 충분히 삶아 물기를 뺀 후 따뜻한 상태에서 용기에 넣어 발효한다. 발효 중 용기뚜껑에 수분이 맺히면 마른 행주로 닦아준다. (묵은 콩은 발효가 되지 않음)	발효시 45°C 기준으로 약 24~48시간	발효용기는 리퀀이삼을 통해 별도 구매할 수 있다.	청국장
포푸리	장미, 라일락, 제비꽃 등의 꽃잎을 건조대에 말린다.	약 2~3시간	밀폐된 용기에 건조된 재료를 담고 향신료를 넣어 2~3주 숙성하면 포푸리로 활용할 수 있다.	-

품질 보증서

1. 본 제품은 당사의 엄격한 품질관리와 성능검사를 거쳐 출고되는 제품입니다.
2. 제품의 무상보증 기간은 구입일부터 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(리킵이샵)

고객센터 : 1566-6884 www.lequip.co.kr

리킵이샵 : 1566-6563 www.lequip.kr



제품명	전기건조기(식품건조기)	제품크기	420X550X380mm
모델명	LID-1904S	제품정격	220V~,60Hz
무게	17.5kg	소비전력	1000W
제조국가	중국(Product of China)	수입/판매원	(주)리킵
제조원	Foshan Topone Electrical Appliances Co., Ltd		
보증 기간	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