제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

제품명		보증기간	고객주소	성명	
모델명		1 년		연락	
구입일자	년 월 일		판매점 주소(상호)	성명	
보증기간	년 월 일 까지			연락	

• 구매 영수증도 지로로 필요할 수 있습니다.

본 제품은 출고시 엄밀한 품질관리를 거쳐 증합 검사에 합격한 제품입니다.
만일 운송도중 발생한 고장이나 정상적인 사용상태에서 고장이 발생하였을 경우에는 보증서에 기재된 내용에 따라 보증하여 드리며, 본 보증서는 재발행되지 않습니다.
본 보증서는 대한민국 국내에서만 유효합니다.
THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN KOREA

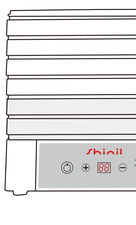
Shinil 신일전자주식회사
전국어디서나 1577-6667

- 보증기간내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및 부품비를 받지 않습니다.
1) 처음 설치를 해 제품자체에 이상이 있을 경우
2) 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

- 다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.
1) 보증기간이 경과 되었을 경우
2) 고객의 취급부주의(운반,무리한치침)로 인한 고장일 경우
3) 화재,수해,이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
4) 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
5) 소장 항목의 기재사항이 불충분 하거나 제품 보증서를 분실하였을 경우

Shinil 신일 식품건조기

SFD-D250WK



A/S전국어디서나 1577-6667
신일몰 OK마트로 지역센터를 확인하세요!

사용설명서

본 제품은 220V전용 국내규격만으로 입니다. 사용 전 반드시 사용설명서를 잘 읽어 보시고 주의의 내용을 준수하여 사용하여 주시기 바라며 사용이 안되는 경우는 고장 일 것이 보관하여 주세요. 이 사용설명서에는 제품보호시기 표장되어 있으므로 분실 하지 마세요.

안전상의 주의

표시설명

경고 생명을 잃거나 부상을 당할 위험이 있는 내용들이 표시입니다.

주의 제품의 파손이나 재산상의 손해 부상의 위험이 있는 내용들이 표시입니다.

기호는 금지의 행위를 알리는 표시입니다.
그림 중앙에는 구체적으로 금지사항을 표시하고 있습니다.
(좌측그림은 분해금지 표시입니다)

기호는 행위의 강제 또는 지시를 알리는 표시입니다.
그림중앙에는 구체적으로 지시내용을 표시하고 있습니다.
(좌측 그림은 "플러그를 콘센트에서 뽑아주십시오"의 지시 사항입니다)

주 의



서비스 직원에게는 절대로 수리 또는 해체하지 마십시오. 화재 또는 감전 위험. 고장이 한인이 되며 당사에서는 책임을 지지 않습니다.



제품이가나 사용하지 않을경우, 사용중 이상을 감지하는 안전을 위하여 반드시 전원플러그를 뽑아주십시오.
※ 화재의 위험이 있습니다.



어린이나 신체적장오로 부자유한 사람, 술에 취한사람, 의사표현이 불안한 사람이 제품을 사용하지 않도록 주의하십시오.
※ 화상 및 부상의 위험이 있습니다.



장수로 물기가 있는 상태에서 절대로 사용하지 마십시오. 또한 분해해 물을 넣고 하십시오 화재나 분해를 물을 넣고 하십시오.
※ 화재, 감전의 위험이 있습니다.

안전상의 주의

경 고



다음의 장소에서는 사용하지 마십시오.

• 가스레인지 옆등의 가까운 곳 (제품의 변색, 및 화재의 위험이 있습니다.)
• 인화성 가스가 있는 곳 (폭발, 화재의 위험이 있습니다.)
• 직사광선이 비추는 곳 (제품의 변색, 변색의 원인이 됩니다.)



• 사용하지 않을 때 전원 플러그를 콘센트에서 뽑아주십시오.
(절연저하로 인한 화재의 위험이 있습니다.)
• 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.



• 비가 들어오거나 습기가 높은 장소 (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
• 휘발유, 시너등 수정된 물질 물기나 습기가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.
(감전으로 인해 심각한 부상의 위험이 있습니다.)



• 비가 들어오거나 습기가 높은 장소 (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
• 휘발유, 시너등 수정된 물질 물기나 습기가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.
(감전으로 인해 심각한 부상의 위험이 있습니다.)
• 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.
• 직접 손 바닥으로 손바닥 표면, 장치에 물 이외의 액체를 넣지 마십시오. (물이 제품 내부 회로기판 등에 젖을 경우 단락 사고의 원인 등의 위험이 있습니다.)
• 사용 중일 때에는 이동하지마 주의할 것이지 마십시오. (물에 의한 화상이나 감전위험이 있습니다.)
• 감기 환자가 제품 상판에서 작업하지 마십시오. (사람을 위한 화재의 변화, 발생, 고장의 원인이 됩니다.)
• 제어, 이상이 고장에 노출 시키지 마십시오.
• 식기세척기에 세척하지 마십시오.
• 분해 내부에 물이들어가 감전의 위험이 있습니다.
• 사용으로 인해 OFF 시킨 후 장시간을 제품내에 그대로 방치하면 곰팡이가 발생할 수 있습니다.



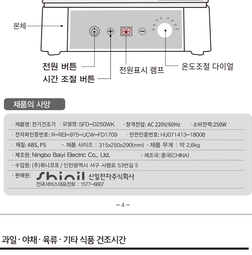
제품을 직접 충격는 분해하였이 또 가위나 주의하십시오. 화상의 위험이 있습니다. 또한 선장이이 안치지 않도록 주의하십시오.



전원플러그를 콘센 위에는 반드시 플러그를 깊고 뽑아주십시오. 또한 손으로 전원플러그를 만지거나 코드를 감아서 흔들면 감전, 누전, 화재의 위험이 있습니다.

각부의 명칭 및 주의사항

각부의 명칭



제품의 사양

- 제품명: 전기건조기 / 모델명: SFD-D250WK / 정격전압: AC 220V/60Hz / 소비전력:250W
- 전자파인증번호: R-REI-97S-UCWH-F01709 / 안전인증번호: HJ07141-18008
- 제품: ABS, PS / 제품 사이즈: 315x250x290(mm) / 제품 무게 : 약 2.6kg
- 제조원: Ningbo Baiyi Electric Co., Ltd. / 제조국: 중국(CHINA)
- 수입원: (주)휘스코프 / 인천광역시 서구 시named로 53번길 5
- 판매원: Shinil 신일전자주식회사 전국어디서나1577-6667

사용방법

1. 식품 건조기를 사용하기 전, 건조대를 첫이 아른 천으로 닦아 줍니다.
2. 손질된 식품을 선반 각 층에 골고루 넣고 본체에 두껑을 덮어주십시오.
3. 플러그를 220V 전압 콘센트에 꽂아 주십시오.
4. 전원 버튼을 누르면 시간조절 램프가 켜집니다.
5. 식품에 맞게 온도조절 다이얼을 돌려 온도를 설정하십시오.

6. 식품과 개인의 취향, 상황에 따라 식품을 건조합니다.
7. 건조가 되면 전원버튼을 눌러 램프를 끕니다.
※제품 사용 후 전원플러그를 콘센트에서 반드시 뽑아 주십시오.
8. 제료의 두께, 수분함량, 주변환경에 따라 건조시간이 달라집니다.

• 기기 수명에 영향을 주지 않기 위해 최대 사용 시간은 48시간을 넘기지 않도록 주의하십시오.

A/S를 의뢰하기 전에

※ 사용중에 이상이 생겼을 때에는 다음 사항을 확인해 주십시오.

증상	점검사항
• 기기가 작동되지 않는다. • 모터가 작동되지 않는다.	• 전원 핀이 뒤지 않았습니까? • 전원 콘센트가 고장 나거나 뒤지 않았습니까? • 본체에 이물질이 들어가지 않았습니까?
• 건조가 무엇에 불량하지 생긴다.	• 수분함량이 높은 식품 건조시간을 늘리거나 건조할 식품의 양을 줄여주십시오.
• 건조가 고르게 되지 않는다.	• 식품의 두께가 일정합니까? • 식품이 건조망의 입구를 막고 있지 않습니까?
• 소음이 심하다.	• 본체 이물질이 끼어있지 않습니까? • 소음이 지속되면 A/S를 받으십시오.

과일 · 야채 · 육류 · 기타 식품 건조시간

※ 제료의 두께, 수분함량, 주위환경에 따라 건조시간이 30이가 날 수 있습니다.
사용하실 양에 식품의 두께를 조절 하십시오.

		70℃ 기준
사과,배,키위	세척 후 꼭지부분을 정리하여 0.5cm정도의 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
딸기	세척 후 꼭지부분을 정리하여 물기를 제거 한 후 반으로 잘라 건조대에 올려 주세요.	12~14시간
바나나	껍질을 벗기고 0.5~1cm로 잘라 건조대에 올려 주세요.	12~14시간
포도	세척 후 반으로 잘라 건조대에 올려 주세요.	14시간 이상
청국장 발효	볕이 맥맥을 충분히 끓이 물기를 뺀 후 미분한 상태에서 종기에 넣어 주세요. 발효중 물기 무게에 수분이 생성된 미분량을 덜어 주시기 바랍니다. (예) 콩 분량 물기 5kg정도)	48간 약 24시간~48시간
요구르트 만들기	1ℓ 우유와 발효 요구르트 1병(150ml)을 넣고 충분히 저은 후 발효용기에 담아 건조대에 올려 주세요. 발효한 요구르트를 냉장고에 3시간 숙성을 거쳐면 부드러 맛고형요구르트, (이때 맛 우하는 설탕가 되지않음)	약 8시간 (온도
당근	세척 후 껍질을 벗겨 0.5cm 정도의 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	8~10시간
버섯	세척 후 줄기를 제거하고 건조대에 올려 주세요. 큰 버섯의 경우 잘라서 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
양파	껍질을 벗기고 0.5~1cm 정도의 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	8~10시간
고추	세척 후 줄기를 제거하고 건조대에 올려 주세요. 시간 중간에 양쪽 비틀어 뒤집어 주세요 (깨끗이 건조 시키십시오)	8~10시간
토마토	세척 후 줄기부분을 정리하여 0.5~1cm 정도의 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
무	세척 후 0.5cm 정도의 두께로 채썰 말려 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
양배추	깊부분을 제외하고 부분별로 떼어내어 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
브로콜리	세척 후 1cm 두께로 자른 후 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
쇤 고구마, 감자	세척 후 살짝 튄 후 0.5~1cm 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
새우	세척 후 물기를 제거하여 건조대에 올려 주세요.	4~5시간
굴비	세척 후 물기를 제거하여 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
쇠고기	지방성이나 무른살을 제외하고 얇게 건조대에 올려 주세요.	4~5시간
식빵	원하는 모양으로 잘라 건조대에 올려 주세요.	6시간
두부	세척 후 물기를 제거하여 원하는 크기로 잘라 건조대에 올려 주세요.	10~12시간

손질 및 보관



• 제품을 손질하시기 전에 반드시 전원 플러그를 뽑아주십시오.
• 손질할 때 변면 신, 장갑 등을 사용하지 마십시오.
(제품의 표면이 변형될 우려가 있습니다.)

1. 천기가 좋하는 본체를 세척할 때 절대 물기가 묻지 않도록 주의하여 주십시오.
물 묻은 스폰지나 청결으로 닦아 주십시오. (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
2. 건조대의 두껑을 손질하실 때는 따뜻한 물에 주방세제로 닦아 주십시오.
(시간에서 사용한 성가 후 주십시오.)
3. 깨끗이 손질한 다음 비닐커버를 씌워 상자에 포장하여 습기가 없는 장소에 보관하여 주십시오.

MEMO

MEMO

MEMO

신일 A/S 센터

전국 어디서나 : 1577-6667

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
서울	성동구, 서대문구, 광진구	
	종로구, 동대문구, 중구, 성북구	
	강북구, 도봉구, 노원구	
	은평구	
	송파구, 강동구 하남시	
	중랑구,강남구	
	강남구	
경기	양천구, 강서구	
	광명시	
	안양,군포,의왕	
	여주,이천	
	구리시, 남양주, 가평군	
	구로구, 금천구	
	용산구 관악구 동작구	
	영등포구 마포구	
	서초구, 과천시	
	여주,이천	
	구리시, 남양주, 가평군	
경기	의정부	
	파주시	
	안양,군포,의왕	
	성남시, 분당	
부산	부산지역 중앙서비스	
	양산	
	창원,김해,진해	
	진주,사천,남해,하동	
	거창,합천,산청,함양	
	사상구 , 북구	

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
경남	밀양,창녕	
	김해,양산	
	창원,마산,진해	
	통영,거제	
	사천,남해,하동	
	진주,산청,함양	
	거창,합천	
경북	포항	
	경주	
	구미	
	안동	
	김천,문경	
	상주,예천	
	영천,경산	
	칠곡,군위	
전남	목포	
	여수,광양	
	순천,곡성,구례	
	나주,화순	
	장흥,강진,해남	
	영암,무안,신안	
전북	전주,완산구	
	익산	
제주	제주시	
서귀포	서귀포	

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
충청	아산,온양,천안	
	청주,충주	
	제천,단양	
	보령,서천	
	공주,논산	
	서산,당진	
	천안,아산	
강원	춘천,홍천	
	원주,횡성	
	강릉,동해,삼척	
	속초,양양,고성	
	영월,정선,평창	
	태백,철원,화천,양구	
	인제,횡성	

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
충청	아산,온양,천안	055) 245-2339 / 055)247-2339
	청주	055 ~983~ 1088
경남	창원,마산,진해	053) 424-8396
	경산, 수성구	053) 424-8396
	동구, 북구	053) 942-0128
	달서구	053) 651-5729
	포항	054) 231-3988
	경주	054) 742-7157
	구미	054) 458-0357
	안동	053) 424-8396
전남	전남,전지역 광주시	062) 362-5051
전북	전주시	063) 274-7863
서귀포	서귀포	064) 763-7863
경기	서울 강남 02) 576-8580 / 서울 강서 02)3663-4063 / 서울 남부 02)3663-4063 / 경기 남부 031)254-5313 / 인천 032)886-1537 / 대전/충남 042)635-4751 / 충청 천안 041)562-5051 / 전주/전북 063)244-6061 / 부산 051)809-5776 / 대구 053)424-8396 / 마산/경남 055)247-2339 / 울산 052) 265-8854	