신일 제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

제품명	신일 식품건조기	보증기간	고객주소	성명	
모델명		년		전화	
구입일자	년 월 일		판매점.주소(상호)	성명	
보증기간	년 월 일 까지			전화	

*** 구매 영수증도 자료로 활용할 수 있습니다.**

본 제품은 출고시 엄밀한 품질관리를 거쳐 종합 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

신일산업주식회사
전국어디서나:1577-6667

고장 수리는 구입하신 대리점이나 A/S센터에 본 보증서를 제시하시고 수리를 의뢰하여 주십시오.

▪ **보증기간내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및 부품비를 받지 않습니다.**

1) 처음 설치할 때 제품자체에 이상이 있을 경우
2) 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

▪ **다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.**

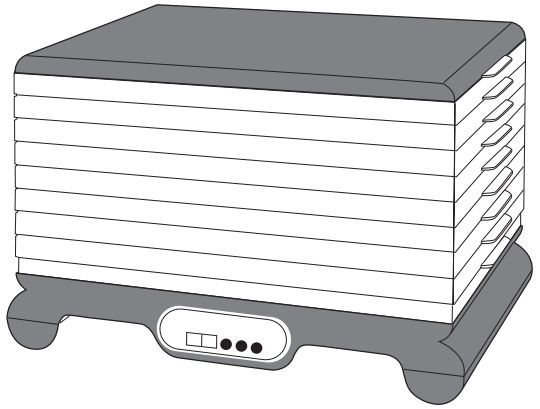
1) 보증기간이 경과 되었을 경우
2) 고객의 취급부주의(운반.무리한작동)로 인한 고장일 경우
3) 화재.수해.이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
4) 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
5) 소정 항목의 기재사항이 불충분 하거나 제품 보증서를 분실하였을 경우

SHINIL

보이스피싱
전화로 입금 요구시
100% 사기 전화
경찰청 ☎112
금융감독원 ☎1332

신일 식품건조기

SHINIL Food Dryer



A/S전국어디서나 1577-6667
QR코드로 지역센터를 확인하세요!

사용설명서

본 제품은 220V전용, 국내(대한민국)용 입니다. 사용 전 반드시 사용설명서를 잘 읽어 보시고 각각의 성능을 충분히 이해하신 후 사용하여 주시기 바라며 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 필히 보관하여 주세요. 이 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 분실되지 않게 보관 해 주세요.

안전상의 주의

표시설명

경고 생명을 잃거나 부상을 당할 위험이 있는 내용들의 표시입니다.

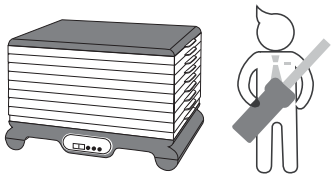
주의 제품의 파손이나 재산상의 손해, 부상의 위험이 있는 내용들의 표시입니다.

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

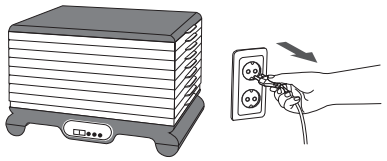
기호는 행위의 강제 또는 지시를 알리는 표시입니다.
그림중앙에는 구체적으로 지시내용을 표시하고 있습니다.
(좌측그림은 "플러그를 콘센트에서 뽑아주십시오"의 지시 사항입니다.)

주 의

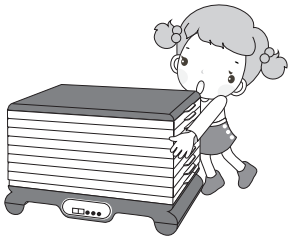
키친아트 서비스 직원외에는 절대로 수리 또는 분해하지 마십시오. 화재 또는 이상 작동, 고장의 원인이 되며 당사에서는 책임을 지지 않습니다.



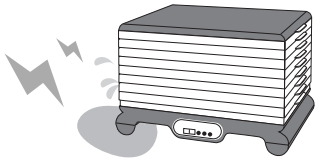
외출하거나 사용하지 않을경우, 사용중 이동할 경우에는 안전을 위하여 반드시 전원플러그를 뽑아주십시오.
※화재의 위험이 있습니다.



어린이나 신체적으로 부자유한 사람, 술에 취한사람, 의사표현이 불가한 사람이 작동하거나 만지지 않도록 주의하십시오.
※화상 및 부상의 위험이 있습니다.



침수로 물기가 있는 상태에서 절대로 사용하지 마십시오. 또한 본체에 물을 직접 뿌리거나 본체를 물에 담그지 마십시오.
※화재, 감전의 위험이 있습니다



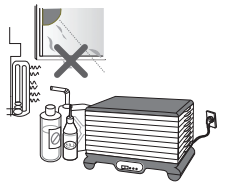
안전상의 주의

SHINIL

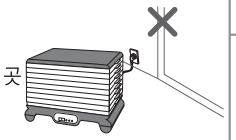
경 고

다음의 장소에서는 사용하지 마십시오.

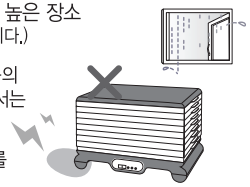
- 가스렌지나 열원이 가까운 곳 (제품의 변색, 및 화재의 위험이 있습니다.)
- 인화성 가스가 있는 곳 (폭발, 화재의 위험이 있습니다.)
- 직사광선이 비추는 곳 (제품의 변형, 변색의 원인이 됩니다.)



- 사용용도 외에 다른 용도로 사용하지 마십시오.
- 출입구나 사람의 왕래가 많은 곳 (코드선에 걸려 넘어져 부상의 위험이 있습니다.)

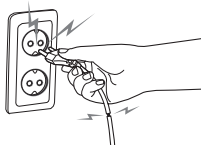


- 비가 들이치거나 습기가 높은 장소 (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
- 목욕탕, 샤워실, 수영장 등의 물기나 습기가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.

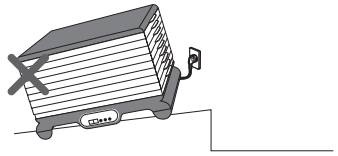


- 작동 중 배출구에 손이나 포크, 젓가락 등 다른 어떤것도 넣지 마십시오. (열기에 의한 화상이나 화재 및 전기에 의한 감전 등의 위험이 있습니다.)
- 사용 중일 때에는 이동하거나 충격을 가하지 마십시오. (열로 인한 화상이나 모터팬의 마찰로 인한 소음이 발생됩니다.)
- 공기 흡입구를 막은 상태에서 작동하지 미십시오. (과열에 의한 본체의 변형,발화,고장의 원인이 됩니다.)
- 80도 이상의 고열에 노출 시키지 마십시오.
- 식기세척기로 세척하지 마십시오.
- 본체 내부에 음식물이 들어가지 않도록 해주십시오.
- 식품건조기를 OFF 시킨 후 음식물을 제품내에 그대로 비치하면 음식물이 변질될 수 있습니다.

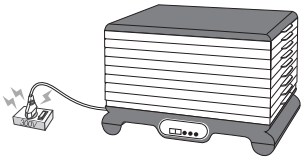
플러그와 코드선을 점검하여 주십시오. 전원코드가 파손된 경우에는 당사 A/S 센터에 의뢰하여 코드를 교환하십시오.



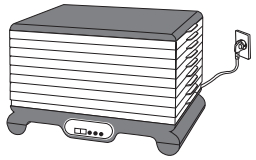
제품을 바닥이 평탄하고 수평인 곳에서 사용하십시오. 기울어진 곳이나 평탄하지 않은 곳에서 사용 할 때에는 제품이 넘어져 안전사고가 발생할 수 있습니다.



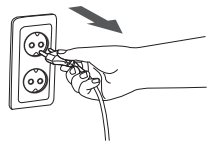
교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재, 감전의 위험이 있습니다.



제품을 작동중에는 본체부분이 뜨거우니 주의하십시오. 화상의 위험이 있습니다. 또한 어린아이가 만지지 않도록 주의 하십시오.

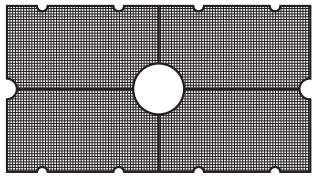


전원플러그를 뽑을때에는 반드시 플러그를 잡고 뽑아주십시오. 젖은 손으로 전원플러그를 만지거나 코드선을 잡아당겨 뽑으면 감전, 누전, 화재의 위험이 있습니다.

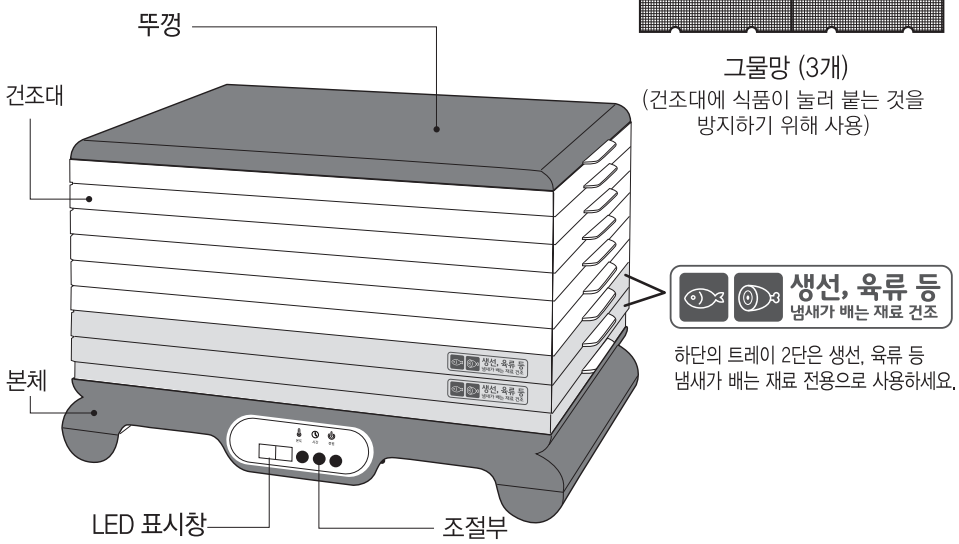


각부의 명칭 및 주의사항

각부의 명칭



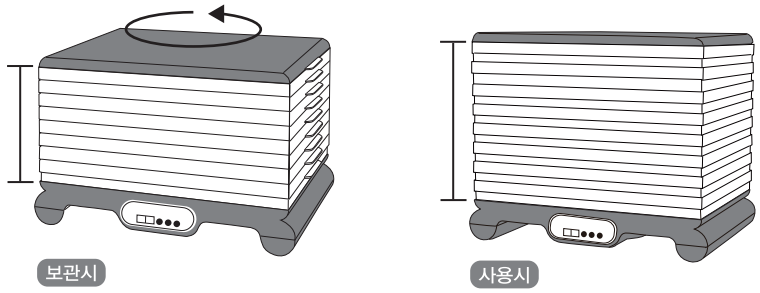
그물망 (3개)
(건조대에 식품이 눌러 붙는 것을 방지하기 위해 사용)



하단의 트레이 2단은 생선, 육류 등
냄새가 배는 재료 전용으로 사용하세요.

※트레이 높이조절

각각의 트레이를 180도 돌려 쌓으면 건조대 높이가 높아집니다.



제품의 사양

제 품 명	신일 식품건조기	제품크기	약 450x310x375mm
안전인증번호	SU071358-14004	제품무게	약 5Kg
정 격 전 압	AC220V / 60Hz	소비전력	520W

사용방법

SHINIL

1. 식품 건조기를 사용하기 전, 건조대를 씻어 마른 천으로 닦아 줍니다.
2. 손질된 식품을 선반 각 층에 골고루 넣고 본체에 뚜껑을 덮어주십시오.
3. 플러그를 220V 전압 콘센트에 꽂아 주십시오.
4. 본체 전면부의 전원버튼을 눌러 주십시오.
5. 식품에 맞게 온도와 시간을 설정하십시오.



6. 식품과 개인의 취향, 상황에 따라 식품을 건조합니다.
7. 설정한 시간이 끝나면 모든 동작은 멈추게 됩니다.
   ※제품 사용 후 전원플러그를 콘센트에서 반드시 뽑아 주십시오.
8. 재료의 두께, 수분함량, 주변환경에 따라 건조시간이 달라집니다.

(기준 70도 건조 시) • 채소 : 2-6시간 • 과일 : 6-15시간 • 생선 / 육류 : 4시간

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

A/S를 의뢰하기 전에

※사용중에 이상이 생겼을 때에는 다음 사항을 확인하여 주십시오.

증상	점검사항
• 기기가 작동하지 않는다. • 모터가 작동되지 않는다.	• 전원 차단 되지 않았습니까? • 전원 콘센트가 고장 나거나 녹지 않았습니까? • 본체에 이물질이 들어가지 않았습니까?
• 건조기 뚜껑에 물방울이 생긴다.	• 수분함량이 높은 식품 건조시엔 건조시간을 늘리거나 건조할 식품의 양을 줄여주십시오.
• 건조가 고르게 되지 않는다.	• 식품의 두께가 일정합니까? • 식품이 건조망의 입구를 막고 있지 않습니까?
• 소음이 심하다.	• 팬에 이물질이 끼여있지 않습니까? • 소음이 지속되면 A/S를 받으십시오.

과일 · 야채 · 육류 · 기타 식품 건조시간

※재료의 두께, 수분함량, 주위환경에 따라 건조시간이 차이가 날 수 있습니다. 사용용도에 맞춰 식품의 두께와 건조의 시간을 조절 하십시오.		70℃ 기준
사과,배,키위	세척 후 꼭지부분을 정리하여 0.5㎝정도의 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 0.5~1㎝로 잘라 건조대에 올려 주세요.	12~14시간
포도	세척 후 반으로 잘라 건조대에 올려 주세요.	14시간 이상
청국장 발효	불린 백태를 충분히 삶아 물기를 뺀 후 따뜻한 상태에서 용기에 넣어 주세요. 발효중 용기 뚜껑에 수분이 맺히면 마른행주로 닦아 주시기 바랍니다. (묵은 콩은 발효가 되지않음)	(45℃) 약 24시간~48시간
요구르트 만들기	1ℓ 우유와 발효 요구르트 1병(150㎖)을 넣고 충분히 저은 후 발효용기에 담아 건조대에 올려 주세요. 발효된 요구르트를 냉장고에 3시간 숙성을 거치면 차갑게 응고됩니다. (저지방 우유는 발효가 되지않음)	약 8 시간 (45℃)
당근	세척 후 껍질을 벗겨 0.5㎝ 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 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	8~10시간
고추	세척 후 줄기를 제거하여 건조대에 올려 주세요. (사용 용도에 맞게 씨를 빼내거나 잘라서 건조 시키십시오.)	8~10시간
토마토	세척 후 줄기부분을 정리하여 0.5~1㎝ 정도의 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
무	세척 후 0.5㎝ 정도의 두께로 채를 썰어 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
양배추	겉부분을 떼어내고 부분별로 떼어내어 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
브로콜리	세척 후 1㎝ 두께로 자른 후 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
찐 고구마. 감자	세척 후 살짝 찐 후 0.5~1㎝ 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	치마살이나 우둔살을 지방질제거 후 건조대에 올려 주세요.	4~5시간
식빵	원한는 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 벤젠, 신나, 알콜 등을 사용하지 마십시오.
(제품의 표면이 변형될 염려가 있습니다.)

1. 전기가 통하는 본체를 세척할 때 절대 물기가 묻지 않도록 주의하여 주십시오.
물 묻은 스폰지나 헝겊으로 닦아 주십시오. (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
2. 건조대와 뚜껑을 손질하실 때는 따뜻한 물에 주방세제로 씻어 주십시오.
(식기세척기 사용은 삼가 해 주십시오.)
3. 깨끗이 손질한 다음 비닐커버를 씌워 상자에 포장하여 습기가 없는 장소에 보관하여 주십시오

MEMO