신일 제품 보증서

제품명		보증기간	고객 주소
모델명			성명 전화
구입일자	년 월 일	년	판매점 상호(주소)
보증기간	년 월 일 까지		성명 전화

*구매 영수증도 자료로 활용 할 수 있습니다.
*제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

본 제품은 출고 시 엄밀한 품질관리를 거쳐 종합 검사에 합격한 제품입니다.
만일 운송 도중 발생한 고장이나 정상적인 사용 상태에서 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
전국 어디서나 : 1577-6667

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

※보증기간 내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및 부품비를 받지 않습니다.

❶ 처음 설치할 때 제품 자체에 이상이 있을 경우
❷ 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

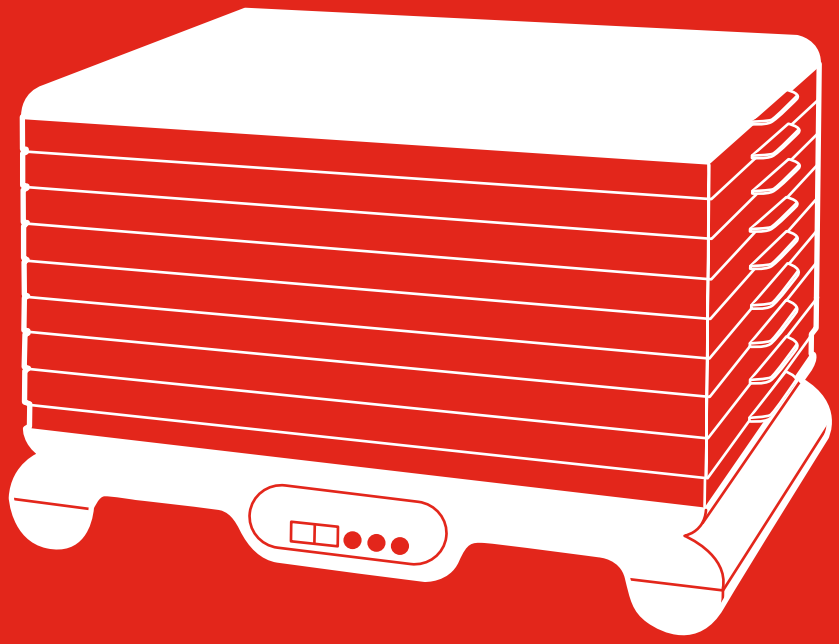
※다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.

❶ 보증기간이 경과 되었을 경우
❷ 고객의 취급 부주의(운반, 무리한 작동)로 인한 고장일 경우
❸ 화재, 수해, 이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
❹ 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
❺ 소정 항목의 기재사항이 불충분하거나 제품 보증서를 분실하였을 경우

shinil

신일 식품 건조기 사용 설명서

SHINIL Food Dryer
User Manual



안전상의 주의

다음의 지시 사항은 제품을 안전하고 바르게 사용하여 예상치 못한 사고나 위험을 미리 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.



위 기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 위험 발생을 피하기 위하여 아래의 지시 사항을 주의 깊게 읽고 따라 주십시오. 신체감각, 정신 능력이 결여되거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시없이 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)의 사용은 권장하지 않습니다. 본 사용 설명서에 명시된 내용 외의 용도로 사용하지 마십시오.
본 제품은 220 V 전용, 국내(대한민국)용 입니다. 사용 전 반드시 사용 설명서를 숙지해 주시고 각각의 성능을 충분히 이해한 후 사용해 주시기 바랍니다. 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 필히 보관해 주십시오. 이 사용 설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있으므로 버리지 말고 보관해 주십시오. **사용 방법과 주의사항을 따르지 않아 발생한 피해에 대해서 책임을 지지 않습니다.**

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

제품을 청소하거나 장시간 사용하지 않을 경우 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
※ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

본사가 지정하는 서비스센터 직원외에는 임의로 제품을 분해하거나 수리 및 개조를 하지 마십시오 .
※ 이상작동으로 인한 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.

한 개의 콘센트에 여러 개의 전원 플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

플러그와 코드선을 점검하여 주십시오. 전원코드가 파손된 경우에는 신일 A/S센터에 의뢰하여 코드를 교환하십시오. 또, 전원 코드를 무리하게 구부리거나 조이는 등의 충격을 주지 마십시오.

다음의 장소에서는 사용하지 마십시오.
- ✖ 가스렌지나 열원이 가까운 곳 (제품의 변색,변형 및 화재의 위험이 있습니다.)
- ✖ 출입구나 사람의 왕래가 많은 곳 (코드선에 걸려 넘어져 부상의 위험이 있습니다.)
- ✖ 비가 들이치는 곳이나 목욕탕, 샤워실, 수영장 등 습기가 높은 장소 (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
- ✖ 인화성 물질이나 가스가 있는 곳 (폭발, 화재의 위험이 있습니다.)
- ✖ 수평이 맞지 않은 곳 (소음이 발생할 수 있으며, 기기가 넘어지면 안전사고가 일어날 수 있습니다.)
- ✖ 옥외 (옥내용 제품입니다.)
- ✖ 직사광선이 비추는 곳 (제품의 변형,변색의 원인이 됩니다.)

침수로 물기가 있는 상태에서 절대 사용하지 마십시오. 본체에 물을 직접 뿌리거나 물기가 묻은 수건 등을 기기 위에 올려놓지 마십시오.

코드선을 잡아 당기거나, 코드선을 손잡이로 사용하거나 코드선을 끼워 문을 닫지 마십시오. 또 날카로운 모서리에 코드선이 당겨지지 않도록 하십시오.

휘발유 같이 인화성, 가연성 액체나 물질이 있는 주변에서 사용하지 마십시오.

어린이나 신체적으로 부자유한 사람, 술에 취한 사람, 의사표현이 불가한 사람이 기기를 작동하거나 만지지 않도록 주의하십시오.

부속품을 연결, 분해하기 전 기기의 전원을 먼저 끄고 해주십시오.

안전상의 주의

사용자가 주의사항을 지키지 않아 발생된 상황에 대해서 책임지지 않습니다.

절대 본체를 물로 세척하지 마십시오. 제품 고장 및 화재, 감전의 원인이 됩니다.

제품 내부에 손, 포크, 젓가락, 화학약품이나 이물질 등이 들어가지 않도록 하십시오.
화재 및 감전의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 전원플러그를 꽂거나 빼지 마십시오. 감전의 위험이 있습니다.

작동 중에 제품이 뜨거우니 손이나 다른 물체를 대지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.

제품을 떨어뜨리거나 심한 충격을 주지 마십시오. 제품 파손 및 고장의 원인이 됩니다.

공기 흡입구를 막은 상태에서 작동하지 마십시오. 과열에 의한 제품 변형, 고장, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

80도 이상의 고열에 노출시키지 마십시오. 과열에 의한 제품 변형, 고장, 화재, 감전의 원인이 됩니다.

음식물을 건조 시킨 후 제품 내에 방치하지 마십시오. 음식물이 변질될 수 있습니다.

제품을 담요나 이불, 커튼 등으로 덮지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.

A/S를 의뢰하기 전에

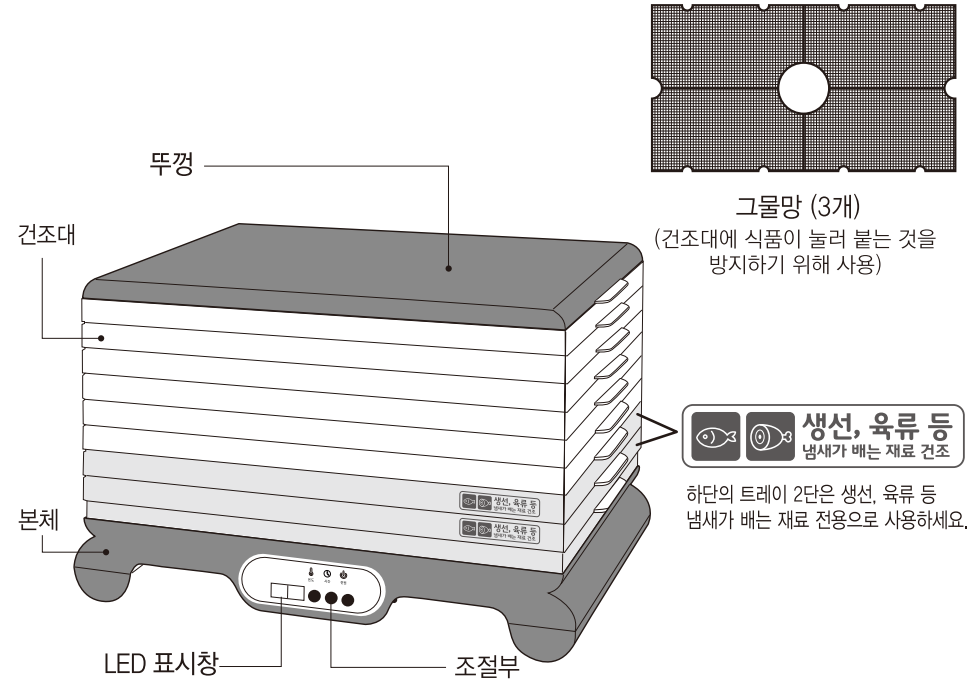
사용 중 이상이 생겼을 경우 다음 사항을 확인해 주시고, 아래 사항 점검 후에도 이상 작동이 계속 된다면 당사 A/S센터에 의뢰해 주십시오.

증 상	점 검 내 용 / 조 치
제품이 작동하지 않습니다.	➔ 전원 플러그를 확실하게 꽂았는지 확인해 주십시오. ➔ 전원 코드가 손상되지 않았는지 확인해 주시고, 손상 시 A/S센터로 문의 하십시오. ➔ 정전이 되지 않았는지 확인해 주십시오. ➔ 본체에 이물질이 들어가지 않았는지 확인해 주십시오.
건조기 뚜껑에 물방울이 생긴다.	➔ 수분 함량이 높은 식품 건조 시 건조 시간을 늘리거나 건조할 식품의 양을 줄여주십시오.
건조가 고르게 되지 않는다.	➔ 식품의 두께가 일정합니까? ➔ 식품이 건조망의 입구를 막고 있지 않습니까?
소음이 심하다.	➔ 팬에 이물질이 끼어 있지 않은지 확인해주십시오.

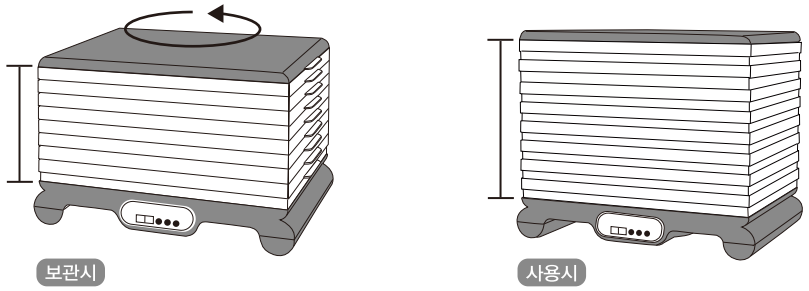
제품의 사양

품 명	식품 건조기	**사 이 즈**	약 450*310*375 mm
정 격 전 압	AC 220 V/60 Hz	**중 량**	약 5 kg

각 부분의 명칭



※트레이 높이조절 각각의 트레이를 180도 돌려 쌓으면 건조대 높이가 높아집니다.



사용 방법

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.

손질 및 보관

※젖은 손으로 전원플러그를 꽂거나 빼지 마십시오. 감전의 위험이 있습니다.

- 손질하기 전에 반드시 전원 플러그를 뽑아주십시오.
- 본체를 절대로 물에 담그거나 흐르는 물에 헹구지 마십시오. 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 손질할 때 벤젠, 신나, 알콜 등은 사용하지 마십시오. (제품 표면이 변질 또는 변형될 염려가 있습니다.)
- 전기가 통하는 부분에는 절대 물기가 묻지 않도록 주의해주십시오. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 식기세척기로 세척하지 마십시오.

❶ 물과 소량의 중성세제를 부드러운 헝겊이나 스폰지에 적셔 닦아 주십시오.
❷ 건조대와 뚜껑을 손질할 때는 따뜻한 물에 중성세제로 닦아 주십시오.
❸ 깨끗이 손질한 다음 커버를 씌워 상자에 포장하여 습기가 없는 장소에 보관하여 주십시오.

과일 · 야채 · 육류 · 기타 식품 건조 시간

※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(150ml)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	원하는 모양으로 잘라 건조대에 올려 주세요.	6시간
두부	세척 후 물기를 제거하여 원하는 크기로 잘라 건조대에 올려 주세요.	10~12시간

신일 A/S 센터

전국 어디서나 1577-6667

서 울	
동대문구/중랑구	02) 2247-7176
광진구/종로구/중구 성북구/성동구/서대문구	02) 922-3683
도봉구/노원구	02) 956-8121
은평구	02) 355-1654
송파구/강동구	02) 408-4911
중랑구/답십리	02) 2247-7176
강남구	02) 576-8580
양천구/강서구	02) 2606-0652
구로구/금천구	02) 857-5318
용산구/관악구/마포구	02) 833-4583
영등포구/동작구	02) 841-5103
서초구/과천시	02) 583-8279
경 기	
구리/남양주	031) 594-0834
의정부/양주/동두천/포천/연천	02) 922-3684
고양/파주	031) 919-7030
광명	02) 2614-7748
하남	02) 408-4911
성남/광주/용인/양평 안양/군포/의왕	02) 576-8580
수원	031) 238-9020
안산	031) 409-4554
부천/시흥	032) 766-1537
오산/화성/평택/안성	031) 651-7894
여주/이천	041) 583-9313
인 천	
동구/서구	032) 766-1537
김포/강화	032)762-2663
연수구	032) 819-0365
부평	032) 762-2663
강 원	
원주	033) 746-2572
춘천	033) 256-3602
철원/화천	02) 922-3685
강원 기타 지역	033) 642-5459
대 전	
서구/대덕구 동구/중구/유성구	042) 635-4751
충 남	
천안/아산	041) 575-9298
충남 기타 지역/ 당진	042) 635-4751
홍성/예산	041) 632-2953
세종시/공주시	042) 635-4752
서산/태안	041) 662-1802
충 북	
청주/괴산/증평/진천/청원	043) 288-7216
충주/음성/단양/제천	043) 843-7778
전 북	
전주	063) 244-6062
전북 기타 지역	063) 244-6061
광주 / 전남	
광주(동구/남구)	062) 381-3831
광주(서구/북구/광산구)	062) 362-5051
목포/무안/진도	061) 282-1222
순천/광양/여수 전남 기타 지역	062) 362-5055
대 구	
동구	053) 942-0139
달서구	053) 651-5729
북구/서구/남구/수성구	053) 424-8396
경 북	
구미	054) 458-0357
포항	054) 231-9988
경주/안동/영주/문경 상주/경북기타지역	053) 381-4533
부 산	
북구/사상	051) 301-7309
남구/수영/해운대/기장군	051) 728-2782
사하	051) 243-0146
진구/동구	051) 802-5132
양산	051) 809-5776
서구/영도/중구	051) 809-2063
강서	055) 245-2339
경 남	
창원/김해/밀양 거제/통영/고성	055) 245-2339
함안	055) 585-8853
진주/사천	055) 745-7889
양산(부산직영전화)	051) 809-5776
경남 기타 지역	055) 247-2339
울 산	
동구/북구/울주군 중구/남구	052) 265-8854
제 주	
제주	064) 755-7813

A/S 전국 어디서나 1577-6667
QR코드로 지역센터를 확인하세요!

온 라 인
웹사이트 http://www.shinil.co.kr/
블로그 https://blog.naver.com/shinil1959
카페 https://cafe.naver.com/shinilsense
페이스북 https://www.facebook.com/shinil1959
유튜브 https://www.youtube.com/user/SHINIL1959
인스타그램 https://www.instagram.com/shinil1959 @shinil1959

REV.27