

신일 제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

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

* 구매 영수증도 자료로 활용 할 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



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



"SI" 로고는 신일산업주식회사의 고유 상표입니다.
"SI" 로고가 없으면アフター서비스를 받을 수 없습니다.
"SI" 로고가 있는 제품을 확인하시고 구입하십시오.

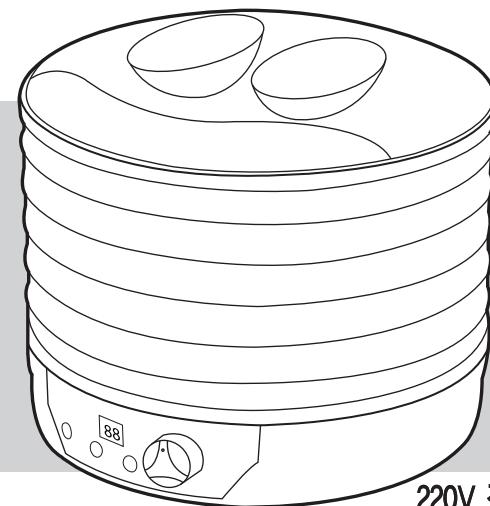
제품을 사용하기 전에 설명서를 반드시 읽어 주시고 사용방법을 숙지 하신 후 사용하십시오.
(설명서는 잃어버리지 않도록 잘 보관 하십시오.)

A/S전국어디서나 1577-6667
QR코드로 지역센터를 확인하세요!



신일 Shinil food dehydrator 식품 건조기

- SFD-D3800 •
- SFD-D4300 •
- SFD-J3300 •



사용설명서 목차

● 안전상의 주의	1~2
● 각부의 명칭 및 주의사항	3
● 사용방법	4
● 건조 시간 안내	5
● 손질 및 보관	6
● A/S를 의뢰하기전에	6

신일 제품을 구입하여 주셔서 대단히 감사합니다. 사용하기 전에 반드시 설명서를 잘 읽어보시고 각각의 성능을 충분히 이해하신 후에 정확하게 사용하여 주시기 바랍니다 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 필히 보관하여 주십시오. 참고로 제품 사용중 이상이 없어도 안전을 위하여 정기 점검을 1~2년에 1회정도 받으시면 더욱 안전하고 편안 하게 오래 사용하실 수 있습니다.

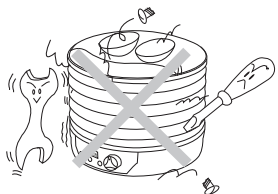
안전상의 주의

표시설명

-  **경 고** 생명을 잃거나 부상을 당할 위험이 있는 내용들의 표시입니다.
-  **주 의** 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 지시사항입니다.)

주의

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

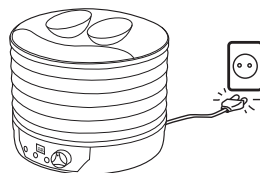


 **금 지** 어린이나 신체적으로 부자유한 사람, 술에 취한 사람, 의사표현이 불명한 사람이 작동하거나 만지지 않도록 주의하십시오.



● 화상 및 부상의 위험이 있습니다.

 **플러그뽑** 외출하거나 사용하지 않을 경우, 사용중 이동할 경우에는 안전을 위하여 반드시 전원플러그를 뽑아주십시오.



● 화재의 위험이 있습니다.

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



경 고

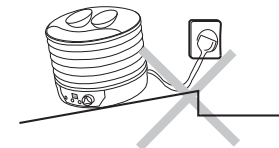
 **금 지** 다음의 장소에서는 사용하지 마십시오.

- 가스렌지나 열원이 가까운 곳 (제품의 변색, 변형 및 화재의 위험이 있습니다.)
- 인화성 가스가 있는 곳 (폭발, 화재의 위험이 있습니다.)
- 사용용도 외에 다른 용도로 사용하지 마십시오.
- 출입구나 사람의 왕래가 많은 곳 (코드선에 걸려 넘어져 부상의 위험이 있습니다.)
- 비가 떨어지거나 습기가 높은 장소 (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
- 직사광선이 비추는 곳 (제품의 변형, 변색의 원인 이 됩니다.)
- 목욕탕, 샤워실, 수영장 등의 물기나 습기가 많은 곳에서는 사용하지 마십시오.
- 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.
- 작동 중 배출구에 손이나 포크, 젓가락 등 다른 어떤 것도 넣지 마십시오. 열기에 의한 화상이나 화재 및 전기에 의한 감전 등의 위험이 있습니다.
- 제품을 사용중일 때에는 이동하거나 충격을 가하지 마십시오. 열로 인한 화상이나 모터팬의 마찰로 인한 소음이 발생합니다.
- 공기 흡입구를 막은 상태에서 작동하지 마십시오. 과열에 의한 본체의 변형, 발화, 고장의 원인이 됩니다.
- 80℃ 이상의 고열에 노출 시키지 마십시오.
- 식기세척기로 세척하지 마십시오.
- 본체 내부에 음식물이 들어가지 않도록 해주십시오.
- 식품건조기를 OFF 시킨 후 음식물을 제품내에 그대로 비치하면 음식물이 변질 될 수 있습니다.

 **금 지** 플러그와 코드선을 점검하여 주십시오.
전원코드가 파손된 경우에는 신일 A/S센터에 의뢰하여 코드를 교환 하십시오.



 **금 지** 제품을 바닥이 평탄하고 수평인 곳에서 사용하십시오. 기울어진 곳이나 평탄하지 않은 곳에서 사용할때에는 제품이 넘어져 안전사고가 발생할 수 있습니다.



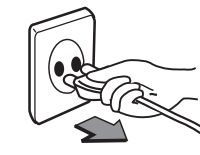
 **금 지** 교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재, 감전의 위험이 있습니다.



 **접촉금지** 제품을 작동중에는 본체부분이 뜨거우니 주의하십시오.
화상의 위험이 있습니다.
또한 어린아이가 만지지 않도록 주의하십시오.

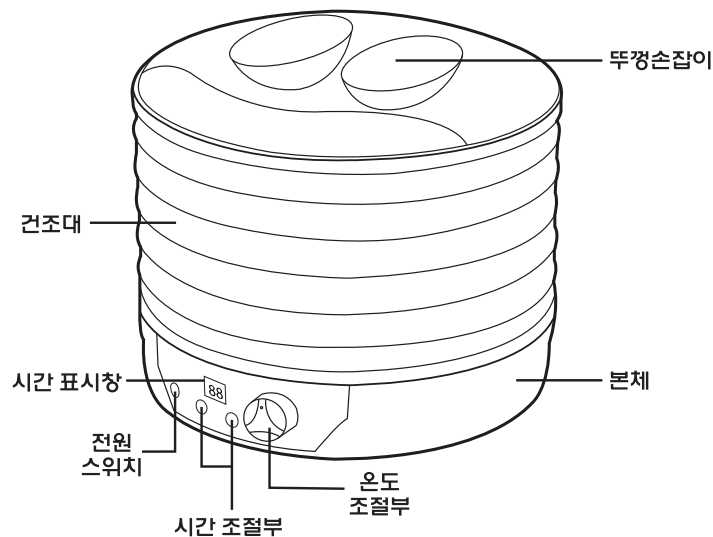


 **플러그뽑** 전원플러그를 뽑을때에는 반드시 플러그를 잡고 뽑아주십시오.
 **물접촉 금지** 젖은 손으로 전원플러그를 만지거나 코드선을 잡아당겨 뽑으면 감전, 누전, 화재의 위험이 있습니다.



각부의 명칭 및 주의사항

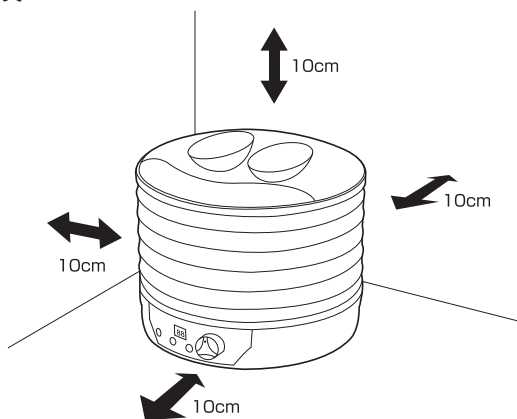
각부의 명칭



· 정격전압 : AC220V/60Hz · 소비전력 : 220W · 무게 : 약 3.1Kg · 크기 : 약 343*329*302mm

주의사항

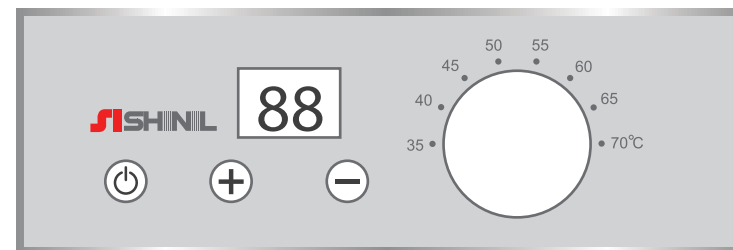
1. 직사 광선이나 화기가 있는 곳은 피해서 바닥이 평평한 곳에 설치하십시오.
2. 벽면과 10cm 이상 거리를 두고 사용하세요.
3. 제품 이동 시 반드시 본체 하단부의 손잡이를 잡고 이동하십시오. 사용중일 때에는 본체가 뜨거우니 주의 바랍니다.



[3]

사용방법

1. 식품 건조기를 사용하기 전, 건조대를 씻어 마른천으로 닦아 줍니다.
2. 손질된 식품을 건조대 각 층에 골고루 넣고 본체에 넣어 뚜껑을 덮어주십시오.
3. 플러그를 220V 전압 콘센트에 꽂아 주십시오.
4. 본체 전면부의 전원버튼을 눌러 주십시오.
5. 식품에 맞게 온도를 조절 하십시오.
6. 시간 조절버튼을 이용하여 시간을 조절 하십시오.
1~12시간까지 1시간 단위로 표시창에 표시됩니다.



6. 식품과 개인의 취향, 상황에 따라 식품을 건조합니다.
7. 식품 건조 후 온도 조절 노브를 가장 낮게 두고 전원 스위치를 끈 다음 플러그를 빼십시오.
8. 재료의 두께, 수분함량, 주변환경에 따라 건조시간이 달라집니다. 일반적으로 70°C로 건조 시 채소는 2~6시간, 과일은 6~15시간, 생선이나 육류는 약 4시간정도 소요됩니다.

- * 기기 수명에 영향을 주지 않기 위해 최대 사용 시간은 72시간을 넘지 않도록 사용하여 주십시오.
- * 제품 사용 후, 온도 조절 노브를 제일 낮게 하여 전원 스위치를 끄고 플러그를 빼십시오.
- * 건조대의 식품에서 발생한 소량의 물을 제외하고, 제품에 물 또는 기타 다른 액체를 넣지 마십시오.

[4]

건조 시간 안내

※ 사용용도에 맞춰 식품의 두께와 건조의 시간을 조절 하십시오.

과일 · 야채 · 육류 · 기타 식품 건조시간

70℃ 기준

		건조시간
사과, 배, 키위	세척 후 꼭지부분을 정리하여 0.5cm 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 0.5~1cm로 잘라 건조대에 올려 주세요.	12~14시간
포도	세척 후 반으로 잘라 건조대에 올려 주세요.	14시간 이상
귤	껍질을 벗겨 조각을 떼어낸 후 건조대에 올려 주세요.	12~14시간
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 제거하여 건조대에 올려 주세요. (사용 용도에 맞게 씨를 빼내거나 잘라서 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 채를 썰어 건조대에 올려 주세요.	10~12시간
양배추	겉부분을 떼어내고 부분별로 떼어내어 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
브로콜리	세척 후 1cm 두께로 자른 후 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
찐 고구마·감자	세척 후 살짝 찐 후 0.5~1cm 두께로 잘라 건조대에 올려 주세요.	6~8시간
오징어	세척 후 물기를 제거하여 건조대에 올려 주세요.	4~8시간
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 올려주세요.	6시간
두부	세척 후 물기를 제거하여 원하는 크기로 잘라 건조대에 올려 주세요.	10~12시간

손질 및 보관 / A/S관련

손질 및 보관

- 제품을 손질하시기 전에 반드시 전원 플러그를 뽑아주십시오.
 - 손질할 때 벤젠, 신나, 알콜 등은 사용하지 마십시오.
(제품의 표면이 변질 또는 변형될 염려가 있습니다.)
1. 전기가 통하는 본체를 세척할 때 에는 절대 물기가 묻지 않도록 주의 하여 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.

A/S를 의뢰하기 전에

* 사용중에 이상이 생겼을 때에는 다음 사항을 확인하여 주십시오.

증 상	점 검 사 항
• 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.

A/S에 대하여

•당사에서는 소비자 보호를 위하여 모델이 단종된 후에도 A/S용 주요부품을 5년간 보유하고 있습니다. 본 제품을 구입하신후 사용중 고장이 발생 하였을 경우에는 신일 A/S센터에 문의 하시면 친절하게 도와드리겠습니다. 전국 신일 A/S센터 연락처를 참조 하십시오.

전국 어디서나 : 1577-6667

지역	해 당 지 역	전 화 번 호	지역	해 당 지 역	전 화 번 호	지역	해 당 지 역	전 화 번 호
서울	성동구, 서대문구, 광진구		경	발안,오산,평택	031) 651-7894	경	마산/경남(전지역)	055) 245-2339
	종로구, 동대문구, 중구, 성북구			수원전역	031) 238-9020		거제,통영,고성	055)642-7440
	02) 922-3683/3684			용인,안성,신갈	02) 576-8580		함안	055) 583-1088
	도봉구, 노원구	02) 956-8121	기	일산,원당	031) 919-7030	경	대구/경북(전지역)	053) 424-8396
	은평구	02) 355-1654		파주,금촌			경산, 수성구	053) 424-8396
	송파구, 강동구			철원,화천,동두천	02) 922-3684		동구, 북구	053) 942-0139
	하남시	02) 400-4142	인	인천지역	032) 766-1537	북	달서구	053) 651-5729
	종량구,답십리	02) 2247-7176		계양구,부평구	032) 525-5511		포항	054) 231-9988
	강남구	02) 576-8580		부천시,신천리	032) 344-7647		경주	054) 742-7157
	양천구, 강서구	02) 2606-0652	천	김포, 강화			구미	054) 458-0357
	구로구, 금천구	02) 857-5318		인천서구, 동구	032) 762-2663		안동	053) 424-8396
	용산구			중구, 남구		전	전남전지역	
	관악구	02) 833-4583	강	인천(남동,연수구)	032) 766-1537		광주시	062) 362-5051
	동작구			춘천시	033) 256-3602		순천,여수,광양	061) 723-6618
	영등포구			원주시	033) 746-2572	남	목포,신안,무안	061) 282-1222
	마포구	02) 841-5103	원	강릉	033) 642-5459		광주(동구,남구)	062) 381-3831
	서초구, 과천시	02) 583-8279					전주(전북전역)	
경기	여주,이천	031) 634-9798	충	천안/경기남부	041) 583-9313	전	063) 244-6061	
	구리시, 남양주, 가평군			대전시			남원,장수,순창	063) 244-6061
	031) 521-2005			세종시	042) 635-4751	북	정읍,고창,부안	
	의정부	02) 956-8121	남	당진군			완산구	063) 244-6062
	광명시	02) 2614-7748		천안,아산,온양	041) 575-9298			
	안양,군포,의왕	031) 477-7837		서산,태안	041) 662-1802	제주	제주도전역	064) 755-7813
기	안산(시흥,정왕)	031) 409-4554	충	홍성,광천	041) 632-2953		서귀포	064) 763-7813
	성남, 분당	02) 576-8580		청주시(충북일원)	043) 288-7216			
				충주,음성,제천	043) 843-7778	직영서비스센터	서울 강남 02) 576-8580	
부산	부산지역 총괄서비스		부	영도, 중구,동구			서울,경기북부 02)922-3683	
	051) 809-5776			서구, 사하구	051) 243-0146		서울 남부 02)833-4583	
	진구, 동래구	051) 802-5132		남구, 수영구	051) 757-1321		인천 032)766-1537	
	연제구, 금정구	051) 809-2063	산	해운대구			천안 041) 583-9313	
	양산전역						대전 042) 635-4751~2	
	사상구, 북구	051) 301-7309	울	울산전역(언양)	052) 265-8854		광주/전남 062)362-5051	
	강서구, 김해						전주/전북 063)244-6061	
							부산 051)809-5776	
							대구 053)424-8396	
							마산/경남 055)245-2339	
							울산052) 265-8854	