



사 용 설 명 서

오쿠-웰빙식품건조기

본 사용설명서는 가족들의 건강을 지켜주는 길잡이가 될 수 있으므로 반드시 읽어주시고
잘 보관하여 필요시 우리 가족의 건강을 위해서 참고로 활용하십시오.

- 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 약간 다를 수 있습니다.
- 제품의 색상은 모델에 따라 다를 수 있습니다.



제품 개요

인류 건강증진과 행복을 위해 앞장서온
21세기 웰빙 시대의 선두주자 -

오쿠의 새로운 도전!

오쿠 웰빙 식품 건조기

Wellness dry food for health and happiness



오쿠의 신제품 웰빙 식품 건조기를 구매하여 주셔서 감사드립니다.

안전하고 편리한 제품의 사용을 위해 사용하시기 전에 꼭 사용방법 및 주의사항을 숙지하여 주시기 바랍니다.

건강을 위해 우리들이 할 수 있는 방법 중 가장 중요한 것이 신선한 제철 먹거리를 구입해 드시는 것입니다. 하지만 신선한 제철 먹거리는 오랫동안 보관하며 먹을 수 없는 문제가 있습니다. 이를 해결하는 방법이 바로 식품을 건조하여 보관·섭취 하는 것입니다.

식품을 건조하면 보관기간을 늘릴 수 있고 건조하기 전에 비해 상대적으로 영양분 함량이 늘어난다는 큰 장점이 있습니다.
이제 가정에서도 가정용 식품 건조기를 이용하여 알뜰하고 위생적이며, 편리하게 건조식품을 만들어 먹는 시대가 되었습니다.

남은 과일을 건조하여 어린이나 어르신의 맛있는 간식거리로,
신선한 야채를 건조하여 맛있는 반찬거리로,
정과류를 건조하여 맛있는 건강보조식품으로,
주변에 있는 여러 가지 식물들의 꽃은 꽃차로 잎은 엽차로,
한과, 부각, 육포, 묵나물 등 우리 선조들의 음식을 만들 때에도 ...

우리 가족들의 건강을 책임지는 주방기구 - 오쿠 웰빙 식품건조기로 행복하고 건강한 생활을 즐기시기를 바랍니다.

세계인의 건강을 위해 노력하는 오쿠 임직원들은 오늘도 여러분들의 가정이 항상 건강하고 즐거운 생활이 될 수 있도록 노력하겠습니다. 감사합니다.

1. 제품개요	p 2	12. 품목별 전력 사용량 및 전력 요금	p 31
2. 목차	p 3	13. 제품 A/S 사항	p 32
3. 제품특성 및 안전성능	p 4	14. 안전 인증 표시사항	p 34
4. 안전을 위한 주의사항	p 5	15. 제품보증서	p 35
5. 제품 구성 및 각부 명칭	p 9		
6. 버튼 사용 방법 및 기능	p 10		
7. 자동 기능 사용방법	p 12		
8. 수동 기능 사용방법	p 14		
9. 음성 설정 및 해제 방법	p 16		
10. 건조 기준량	p 17		
11. 건조메뉴 동작방법			
홍삼정과	p 21		
청국장	p 22		
육포	p 23		
새우	p 24		
홍고추	p 25		
사과	p 26		
레몬차	p 27		
표고버섯	p 28		
허브	p 29		
장미잎	p 30		

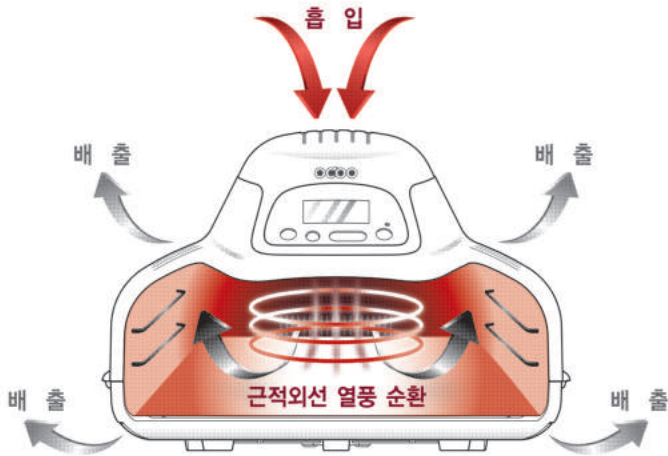
Wellness dry food for health and happiness



제품 특성 및 안전성능

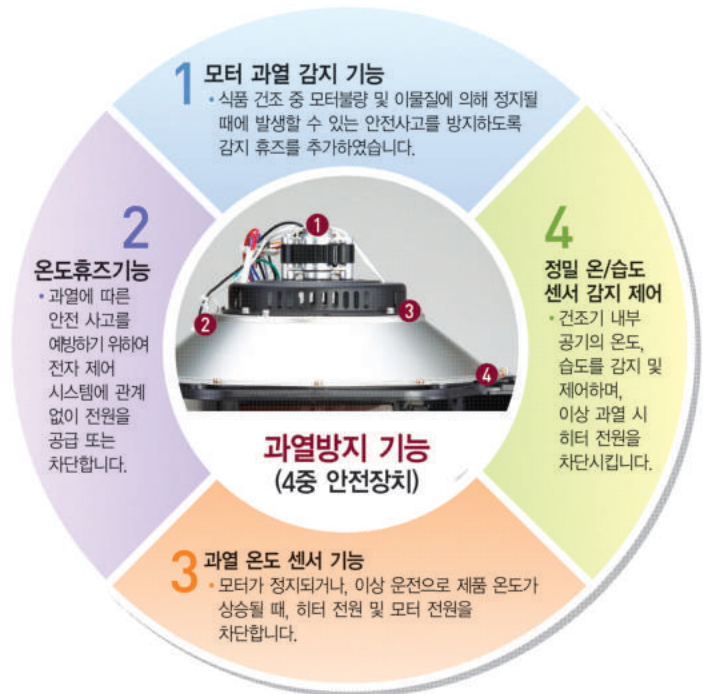
자연 그대로의 식품 건조 방식을 재현하기 위해 스테인리스 히터와 근적외선 히터로 이중 히팅 방식 채택!

햇빛건조, 그늘건조, 저온건조의 3단계 건조방식 채택으로 별도의 온도 설정없이 간편하게 다양한 식품을 건조할 수 있습니다.



오쿠 웰빙 식품건조기의 장점

- 근적외선과 스테인리스 2중 히터
- 인공지능 자동/수동 건조
- 위생적인 스테인리스 건조대
- 깨끗하며 건강까지 생각한 게르마늄 유리 받침대
- 열효율 증대를 위한 맥반석 방사판



1 모터 과열 감지 기능

• 식품 건조 중 모터불량 및 이물질에 의해 정지될 때에 발생할 수 있는 안전사고를 방지하도록 감지 휴즈를 추가하였습니다.

2 온도휴즈기능

• 과열에 따른 안전 사고를 예방하기 위하여 전자 제어 시스템에 관계 없이 전원을 공급 또는 차단합니다.

과열방지 기능 (4중 안전장치)

4 정밀 온/습도 센서 감지 제어

• 건조기 내부 공기의 온도, 습도를 감지 및 제어하며, 이상 과열 시 히터 전원을 차단시킵니다.

3 과열 온도 센서 기능

• 모터가 정지되거나, 이상 온전으로 제품 온도가 상승될 때, 히터 전원 및 모터 전원을 차단합니다.

도어 열림 시 동작 차단 기능

• 도어가 열릴 때 제품의 가열 및 모터 동작을 차단하여 보다 안전하게 사용할 수 있도록 하였습니다.

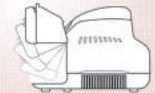


정전 보상 기능

• 과부하(전력 소모량이 높을 때)가 발생되거나, 일시적으로 전기 공급이 중단될 때에는 이전 동작 시간을 기억하여 전원이 재공급 되었을 때 다시 남은 시간만을 동작합니다.

도어 4단 개폐 구조

• 도어가 열릴 때 안전하게 사용할 수 있도록 위치가 고정되며, 닫힐 시에는 도어의 충격 완화 작용을 합니다.



안전을 위한 주의사항

안전을 위한 주의사항이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우

! 위험

! 반드시 지시대로 실행

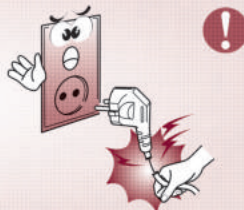
🚫 젖은 손으로 만지지 말것

🚫 일반적 금지사항

❌ 절대로 하지말것

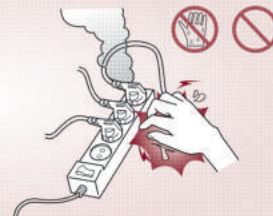
본 제품은 AC 220V(60Hz) 전용 제품입니다.

- 전압을 확인하신 후 10A 이상의 전용 콘센트를 사용하십시오.
- 전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.
- 제품이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.



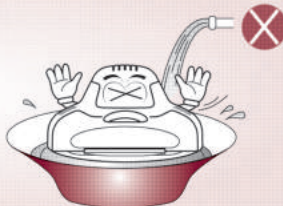
한 개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.

- 발열 및 발화, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 손상된 전원 플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.
- 전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.



제품의 몸체를 절대로 물에 담그지 마십시오.

- 제품의 명판 부위에는 전자 PCB 시스템이 내장되어 있기 때문에 물과 접촉시 고장 및 사고의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전원부분에 물이 들어간 경우, 전원플러그를 빼고 완전히 건조된 다음 사용하십시오.
- 물에 젖은 손이나, 물행주로 코드선이나 전원플러그를 절대로 만지지 마십시오.



전원코드나 전원플러그가 파손되지 않도록 주의하십시오.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우 반드시 제조처 및 고객센터로 문의하여 주십시오.



제품을 임의로 분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.

- 감전, 화재, 제품 훼손 및 파손의 위험이 있습니다.



안전을 위한 주의사항

안전을 위한 주의사항이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우

! 위험

! 반드시
지시대로 실행

🚫 젖은 손으로
만지지 말것

🚫 일반적
금지사항

❌ 절대로
하지말것

직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

- 본 제품은 실내에서 사용하도록 만들어져 있습니다. 0°C이하의 장소나 빗물, 직사광선이 들어오는 곳에서 사용할 경우 제품의 변형, 고장 및 안전사고가 발생할 수 있습니다.



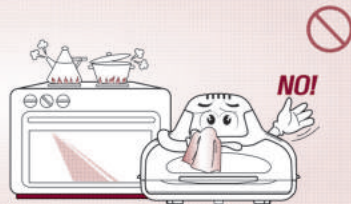
싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳에 설치하지 마십시오.

- 습기가 많은 곳에서는 전기누전 및 감전의 위험이 있습니다.



제품 근처에서 가연성가스나 인화성물질 등을 사용하거나 보관하지 마십시오.

- 화재의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

- 감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 될 수 있습니다.



제품, 건조받침대(유리류)를 떨어트리거나 충격을 주지 마십시오.

- 신체 상해 및 제품 파손의 우려가 있습니다.



제품의 흡입구나 틈 사이에 이물질을 넣지 마십시오.

- 이물질이 들어간 경우 전원플러그를 빼고 서비스센터로 연락해 주십시오.



안전을 위한 주의사항

안전을 위한 주의사항이 지켜지지 않으면 사망 또는 중대한 상해가 예상되는 경우

! 위험

! 반드시 지시대로 실행

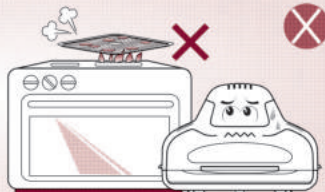
🚫 젖은 손으로 만지지 마세요

🚫 일반적 금지사항

🚫 절대로 하지말것

본체와 분리하여 사용하지 마시고 가스레인지나 다른 열원으로 절대 가열하지 마십시오.

- 신체 상해 및 제품 고장의 위험이 있습니다.



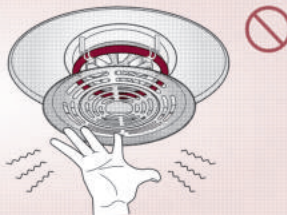
제품 밑에 깔판, 방석, 우드마루 등의 위에 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 고장의 원인이 됩니다.



사용 중 제품 내부에 무리하게 손을 넣지 마십시오.

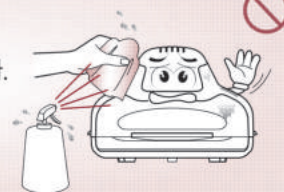
- 화상 및 상해 사고가 유발될 수 있습니다.



제품에 직접 물을 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 닦지 마십시오.

- 반드시 전원플러그를 뽑은 후 청소하십시오.

- 감전, 화재, 변색의 위험이 있습니다.
- 물이 들어갔을 경우 서비스센터로 꼭 문의하십시오.



안전을 위한 주의사항이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

! 주의

자성이 강한 물체와 제품과의 접근을 피해 주십시오.

- 제품에 자성을 지닌 물체를 올려 놓거나 자성이 강한 물체 근처에서 사용하지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.



제품을 사용하지 않을 때에는 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

- 전원플러그를 뽑아 둘 경우 감전, 누전, 화재 등의 모든 전기 사고를 예방할 수 있습니다.
- 전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나 잡아당기지 마십시오.
- 전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.



안전을 위한 주의사항

⚠ 주의

❗ 반드시
지시대로 실행

🚫 젖은 손으로
만지지 마것

🚫 일반적
금지사항

❌ 절대로
하지말것

안전을 위한 주의사항이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

건조 동작 중에는 건조기 내부 및 건조대가 뜨겁습니다.

- 건조 중 건조 상태를 확인할 때에는 주의 하여 주시길 바라며, 주방장갑 등을 이용하여 주시길 바랍니다.



밀폐된 공간에서 제품 사용을 자제하여 주십시오.

- 통풍이 잘되고 주변에 공간이 확보되도록 합니다.



제품 위에 행주 또는 기타 물품을 올려 두지 마십시오.

- 흡입구나 배출구가 막힐 경우 건조상태에 영향이 미쳐질 수 있으며, 젖은 수건, 행주를 올리지 마십시오.



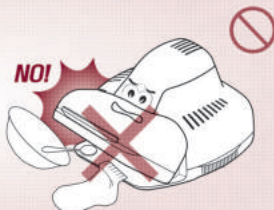
에어컨이나 냉방기 근처에서의 작동을 피해주십시오.

- 건조기 내부와의 온도차(이슬점)로 인하여 열배출구에 물방울이 발생할 수 있습니다.



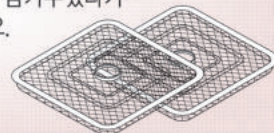
식품 건조 외 다른 용도로 사용하지 마십시오.

- 의류 건조 및 식기 건조의 용도로 사용하지 마십시오.

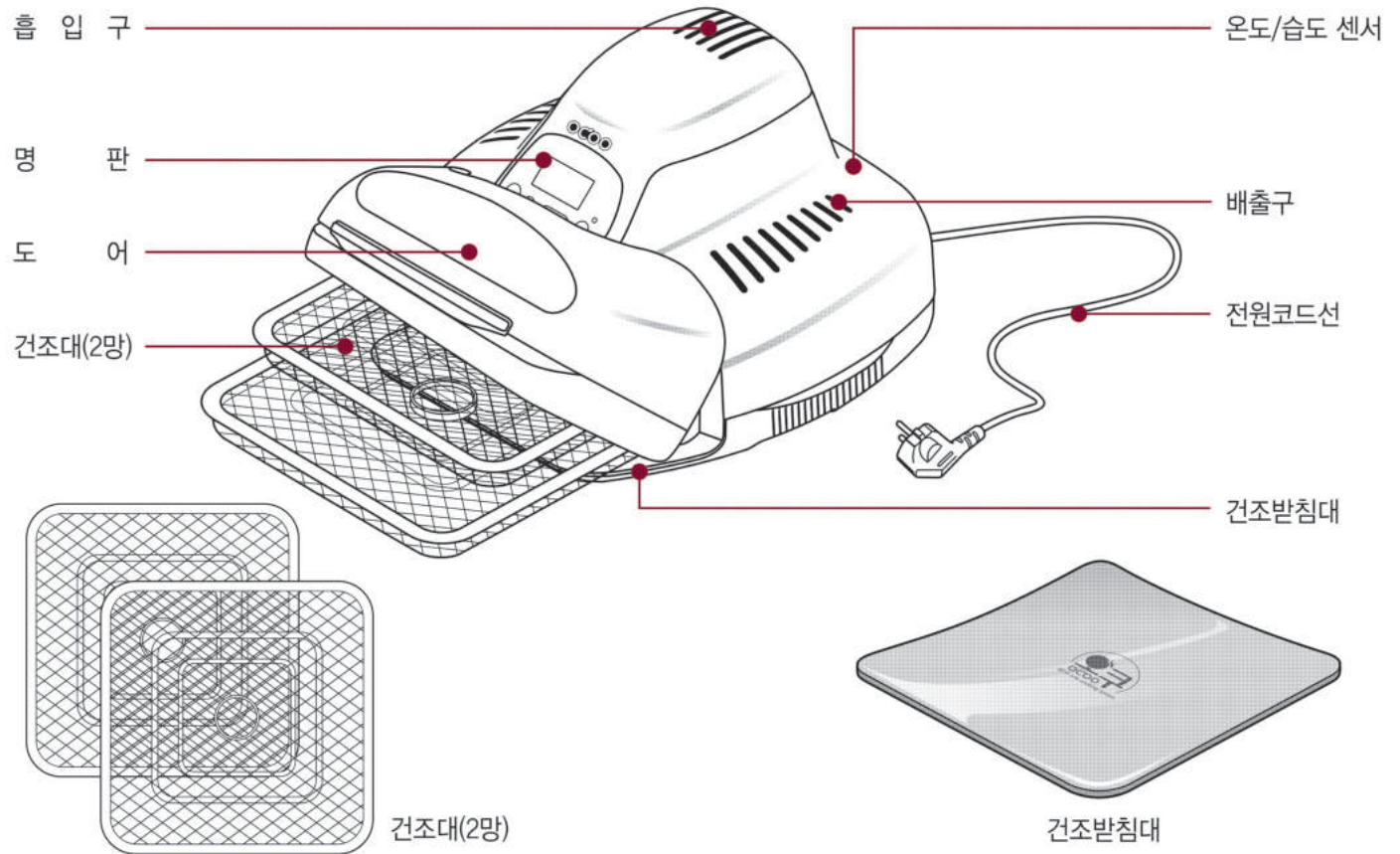


건조 기준 용량을 초과하지 마시고 표면이 거친 수세미로 세척하지 마십시오.

- 건조대 면적보다 식품을 넓게 펼쳐 놓거나, 겹친 상태로 건조할 때에는 상태가 미흡할 수 있습니다.
- 사용 후 세척하실 때에는 물에 잠시 담가두셨다가 부드러운 솔로 가볍게 닦아 주십시오. (표면이 거친 수세미는 사용하지 마십시오. 코팅 수명이 저하될 수 있습니다.)



제품 구성 및 각부 명칭



버튼 사용 방법 및 기능



건조방법을 설정합니다.

메뉴

메뉴버튼을 누를 때마다 햇빛건조, 그늘건조, 저온건조의 순서대로 설정됩니다.

- 햇빛건조 : 근적외선(빛)을 발생시키고, 약 65°C로 동작합니다.
- 그늘건조 : 스테인리스 히터로 가열하며, 약 55°C로 동작합니다.
- 저온건조 : 스테인리스 히터로 가열하며, 약 45°C로 동작합니다.

※ 햇빛건조 시에는 근적외선 히터가 동작되며 내부 온도에 따라 램프가 ON/OFF 됩니다.



자동/수동

메뉴버튼을 이용하여 건조방법을 설정한 후 자동/수동 버튼을 눌러 모드를 설정합니다. 버튼을 누를 때마다 자동 또는 수동이 설정되며 LCD화면에 표시됩니다.

- 자동모드 : 주요 식품의 특성에 맞춰 건조시간이 자동으로 종료됩니다. (건조가 미흡하다고 생각될 경우 수동으로 시간을 조절하며 건조해 주십시오.)
- 수동모드 : 건조시간을 수동으로 입력하여 주어진 시간 동안 동작합니다.



버튼 사용 방법 및 기능

수동모드 선택시 시간조절 버튼으로 건조시간을 설정합니다.



- △를 누르면 10분 단위로 늘어나고, ▽를 누르면 10분 단위로 줄어듭니다. 일정시간 이상 누르고 있으면 1시간 단위로 조절됩니다. (최소 1시간 부터 24시간 까지 조절 가능합니다.)

건조를 시작하거나 취소합니다.



- 메뉴버튼을 이용하여 건조 방법을 설정하고 자동/수동모드(시간 설정)를 설정한 후 시작/취소 버튼을 누르면 건조가 시작되고, 건조동작 중에 시작/취소버튼을 누르면 동작이 취소됩니다.

건조 동작 중 LCD 표시 안내



<수동 건조시>

- LCD화면에 [수동] 표시와 설정된 건조시간이 표시되며, 시작버튼을 누르면 "후완료" 표시와 (모터)가 나타납니다. 조리시작 후에는 화면의 시간이 1분씩 줄어들면서 남은 건조시간이 표시됩니다.



<자동 건조시>

- 자동/수동 버튼으로 자동모드를 선택하면 LCD화면에 [자동] 표시가 나타나고, 시작버튼을 누르면 건조 동작 시간과 "동작중" 표시, (모터)가 나타납니다. 조리시작 후에는 화면의 시간이 1분씩 늘어나면서 건조 동작 시간이 표시됩니다.

도어가 열릴 경우 LCD 표시 안내



- 건조 시작 전 도어가 열렸을때 LCD화면에 "열림" 이 표시됩니다.



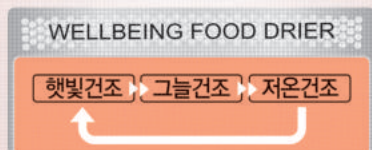
- 건조 중에 도어가 열렸을 때에는 LCD화면에 "OPEN" 표시와 "열림" 표시가 동시에 나타납니다.

자동 기능 사용 방법

1. 건조메뉴 선택



- 전원 연결 후 건조대(재료)를 넣고 도어를 닫은 다음, **메뉴** 버튼을 눌러 햇빛, 그늘, 저온 건조 중 재료에 맞추어 건조방식을 선택합니다.(17P~20P 참조)



- 메뉴 버튼을 1회씩 눌러 주시면 햇빛건조, 그늘건조, 저온건조, 다시 햇빛건조로 순환되어 선택됩니다.

2. 자동 선택



- **자동** 버튼을 눌러 자동 표시를 확인합니다.



3. 건조 시작



- **시작/취소** 버튼을 눌러 건조 동작을 실행합니다.
- 모터 표시가 순차적으로 회전하며 동작 시간이 표시됩니다.
- ※ 단, 건조 시작 후 1분 시점까지는 시간표시가 순차적으로 회전한 후 00:01 시간을 표시합니다.



자동 기능 사용 방법

4. LCD(액정) 표시



예) 햇빛 건조 / 자동 동작이 선택되어 진행되고 있으며 건조 진행 시간은 5시간 13분입니다.

5. 건조 완료



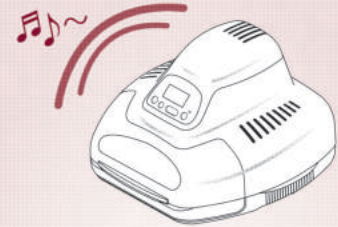
<종료 표시>

↑ 순차변환점등(반복)
↓ <총 건조 시간>



• 내부 습도를 인식하여 자동으로 건조를 종료하고, 완료음 및 음성을 안내합니다.

6. 건조 상태 확인



• 취소버튼을 누른 다음, 도어를 열고 건조대를 꺼내어 식품 건조 상태를 확인합니다.
(꺼낸 다음 상온에서 30분 정도 식히면 더욱 바삭한 건조 상태를 확인할 수 있습니다.)

※ 건조가 미흡하다고 생각될 경우 수동으로 시간을 조절하여 건조해 주십시오.

• 추가 건조를 자동으로 동작할 경우 식품 상태 변화로 인해 건조 상태가 좋지 않을 수 있습니다.



• 주방장갑을 이용하여 건조대를 꺼내어 주십시오.

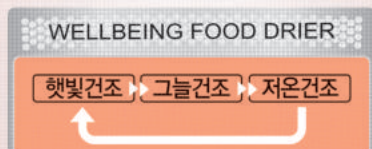
※환경 및 재료 상태에 따라 건조 상태 및 시간이 달라질 수 있습니다.

수동 기능 사용 방법

1. 건조메뉴 선택



- 전원 연결 후 건조대(재료)를 넣고 도어를 닫은 다음, **메뉴** 버튼을 눌러 햇빛, 그늘, 저온 건조 중 재료에 맞추어 건조방식을 선택합니다. (17P~20P 참조)



- 메뉴 버튼을 1회씩 눌러 주시면 햇빛건조, 그늘건조, 저온건조, 다시 햇빛건조로 순환되어 선택됩니다.

2. 수동 선택



- **자동/수동** 버튼을 눌러 수동 표시를 확인합니다.



3. 시간설정



- **시간조절** 버튼을 눌러 건조 시간을 설정합니다.
- 10분 단위로 변환하며, 계속 누르고 있으면 일정 시간 후 1시간 단위로 증가 또는 감소됩니다. (최소 1시간부터 24시간까지 조절 가능합니다.)

수동 기능 사용 방법

4. 건조 시작 ▶▶



- **시작 취소** 버튼을 눌러 건조 동작을 실행합니다.
- 모터 표시가 순차적으로 회전하며 남은 시간이 표시됩니다.
- 수동 시 표시 시간은 설정 시간부터 종료 시간까지 남은 시간을 표시합니다.



5. 건조 완료 ▶▶



- 설정된 시간이 되면 건조를 종료하고, 완료음 및 음성을 안내합니다.

6. 건조 상태 확인



- 취소버튼을 누른 다음, 도어를 열고 건조대를 꺼내어 식품 건조 상태를 확인합니다.
(꺼낸 다음 상온에서 30분 정도 식히면 더욱 바삭한 건조 상태를 확인할 수 있습니다.)



- 주방장갑을 이용하여 건조대를 꺼내어 주십시오.

※환경 및 재료 상태에 따라 건조 상태 및 시간이 달라질 수 있습니다.

음성 설정 및 해제 방법

음성 해제 / 설정 시

- 전원 연결 후 초기화면에서 **시작 취소** 버튼을 3초간 누르면 음성이 해제되거나 설정됩니다.



LCD 표시 (음성 해제 / 설정 시)



- 설정 시** : 음성 기능이 설정됩니다.



- 해제 시** : 음성 기능이 해제됩니다.

음량 조절 시

- 전원 연결 후 초기화면에서 **시간 조절** 버튼을 동시에 3초간 누른 후, 다시 시간 **△** 또는 **▽** 버튼으로 HI 또는 LO를 선택합니다.



LCD 표시 (음량 조절 시)



- HI** : 음량을 크게할 때 조정하십시오.(출고 시 제품 기본값으로 저장되어 있습니다.)



- LO** : 음량을 작게할 때 선택하여 주십시오.

건조 기준량

※건조대 수량 단위는 1망, 2망 입니다.

건조모드	품 목	투입 중량(g) × 건조대 투입량	기준시간	비 고
자 동 (수동가능)	홍삼정과	4년근 5뿌리, 약 300g×1망(상단투입)	10:00~11:00	정과 후 삼만 그대로 건조대에 놓는다.
	흑마늘정과	약 300g×1망(상단투입)	10:00~11:00	정과 후 흑마늘만 그대로 건조대에 놓는다.
	도라지정과	약 300g×1망(상단투입)	10:00~11:00	정과 후 도라지만 그대로 건조대에 놓는다.
	생마늘	160g×2망	9:00~10:00	3~5mm 두께로 잘라서 건조대에 놓는다.
햇 빛 건 조 수 동	무	580g×2망	7:00~8:00	5mm 두께로 채를 썰어 건조대에 놓는다.
	두부	450g×2망	5:00~6:00	5mm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.
	생단호박	300g×2망	8:00~9:00	껍질을 벗긴 후 5mm 두께로 편을 썰어 건조대에 놓는다.
	늪은 호박	400g×2망	8:00~9:00	껍질을 벗긴 후 5mm 두께로 편을 썰어 건조대에 놓는다.
	찐고구마	500g×2망	6:00~7:00	살짝 찐 후 5mm 두께의 스틱으로 잘라서 건조대에 놓는다.
	생강	300g×2망	6:00~7:00	껍질을 벗긴 후 5mm 두께로 편을 썰어 건조대에 놓는다.
	양파	300g×2망	6:30~7:30	5mm 두께로 반달모양의 스틱으로 잘라 건조대에 놓는다.
	도토리묵	570g×2망	5:00~6:00	5mm 두께로 잘라 건조대에 놓는다.
	육포	500g×2망	6:00~7:00	5mm 두께로 잘라 기호에 맞는 양념장에 재워서 건조대에 놓는다.
	오징어	2~3마리×2망	5:00~6:00	살짝 데친 후 가지런히 펼쳐서 건조대에 놓는다.
	홍합	400g×2망	6:00~7:00	살짝 데쳐서 골고루 건조대에 놓는다.
	가지	400g×2망	6:00~7:00	5mm 두께의 스틱으로 잘라서 건조대에 놓는다.

※환경 및 재료 상태에 따라 건조 상태 및 시간이 달라질 수 있습니다.

건조 기준량

※ 건조대 수량 단위는 1망, 2망 입니다.

건조모드	품 목	투입 중량(g) × 건조대 투입량	기준시간	비 고	
햇 빛 건 조	수 동	홍고추(1/2)	20개(약 320g)×2망	6:00~7:00	반으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		돌문어	300g×2망	3:30~4:30	살짝 데쳐서 5mm 두께로 건조대에 놓는다.
		보리새우	300g×2망	7:00~8:00	살짝 데쳐서 골고루 건조대에 놓는다.
		깻잎부각	8~10장×2망	4:00~5:00	잡살풀을 깻잎의 앞뒤로 골고루 묻혀서 건조대에 놓는다.
		오미자	250g×2망	3:00~4:00	깨끗이 씻어서 골고루 건조대에 놓는다.
		굴껍질	200g×2망	3:00~4:00	5mm 두께로 채를 썰어 건조대에 놓는다.
그 늘 건 조	자 동 (수동기능)	숙성삼	4년근 5뿌리, 약 300g×1망(상단투입)	10:00~11:00	숙성 후 삼만 그대로 건조대에 놓는다.
		당근	360g×2망	10:00~10:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		청국장	150g×2망	10:00~10:30	발효 후 골고루 건조대에 놓는다.
		애호박	370g×2망	9:00~9:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		대파	300g×2망	8:30~9:00	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		사과	380g×2망	8:00~8:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		배	360g×2망	8:00~8:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		파인애플	470g×2망	8:00~8:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		바나나	370g×2망	8:00~8:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
		키위	450g×2망	8:00~8:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
복숭아	300g×2망	8:00~8:30	씨를 제거 후 5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.		

※환경 및 재료 상태에 따라 건조 상태 및 시간이 달라질 수 있습니다.

건조 기준량

※건조대 수량 단위는 1망, 2망 입니다.

건조모드	품 목	투입 중량(g) × 건조대 투입량	기준시간	비 고
자 동 (수동가능)	단감	350g×2망	8:00~8:30	씨를 제거 후 5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
	참외	330g×2망	8:00~8:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
	우거지	500g×2망	8:00~9:00	배추잎을 살짝 데친 후 잎을 펴주며 골고루 건조대에 놓는다.
그 늘 건 조 수 동	찐단호박	260g×2망	4:00~4:30	살짝 찐 후 5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
	도라지나물	230g×2망	4:00~4:30	물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	만들레	200g×2망	4:00~4:30	살짝 데치거나 찐 후 물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	냉이	200g×2망	4:00~4:30	살짝 데치거나 찐 후 물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	표고(편)	120g×2망	3:00~3:30	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
	머위대	200g×2망	3:00~3:30	살짝 데치거나 찐 후 물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	비름나물	200g×2망	5:00~5:30	살짝 데치거나 찐 후 물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	취나물	200g×2망	5:00~5:30	살짝 데치거나 찐 후 물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	쑥나물	200g×2망	4:00~4:30	살짝 데치거나 찐 후 물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
	딜	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
	로즈마리	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
	오레가노	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
	마조람	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.

※환경 및 재료 상태에 따라 건조 상태 및 시간이 달라질 수 있습니다.

건조 기준량

※ 건조대 수량 단위는 1망, 2망 입니다.

건조모드	품 목	투입 중량(g) × 건조대 투입량	기준시간	비 고	
그 늘 건 조	수 동	애플민트	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
		커먼타임	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
		파인애플세이지	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
		바질	100g×2망	4:00~5:00	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
		라벤더	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
		페퍼민트	100g×2망	3:00~3:30	씻어낸 후 물기를 제거하여 골고루 건조대에 놓는다.
		레몬	350g×2망	3:00~4:00	5mm 두께의 편으로 잘라서 건조대에 놓는다.
저 온 건 조	수 동	조기	10마리×2망	2:00~3:00	물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
		병어	2~3마리×2망	2:00~3:00	물기를 제거하고 골고루 건조대에 놓는다.
		애장미	40송이×2망	2:00~3:00	줄기를 자른 후 장미송이를 떼어서 골고루 건조대에 놓는다.
		장미잎	50g×2망	5:00~6:00	꽃잎을 떼어서 건조대에 가지런히 놓는다.
		국화	100g×2망	6:00~7:00	살짝 찢 후 건조대에 가지런히 놓는다.

※ 환경 및 재료 상태에 따라 건조 상태 및 시간이 달라질 수 있습니다.

건조메뉴 동작방법 - 홍삼정과



- 1 홍삼정과를 준비한다.
- 2 건조대에 정과를 가지런히 얹혀 놓는다.
 - 건조대 1망에 300g을 기준합니다. (2망 시 600g) - 정과원액은 뜨거운 물을 부어 차로 드시면 좋습니다.
- 3 햇빛 건조를 선택 후 자동 또는 수동 (10:00~11:00) 건조를 진행한다.
- 4 건조 완료 후 먹기 쉬운 크기로 자른다. 하루 3~4개 정도 섭취한다.



〈홍삼 정과 만드는 방법〉

수삼을 씻은 후, 손질하여 기호에 따라 꿀, 설탕, 물엿 등을 넣고 가장 약한 불로 검붉은색이 될 때 까지 조리 줍니다.
 - 넘침 및 눌러 붙는 상태가 발생할 수 있으므로 지속적인 관심과 주의가 필요합니다.
 - 산화(녹)가 될 수 있는 철기, 쇠, 알루미늄과 같은 금속 재질의 용기는 인삼과 화학반응이 발생할 수 있으므로 유리탕기, 도자기 류를 사용하시는 것이 좋습니다. (KBS 생로병사의 비밀 377화 방송내용 / 2011년 7월 2일)

※ 게르마늄 도자기를 이용한 오쿠 가마솥 중탕기로 건강하고 간편하게 만드실 수 있습니다.

Tip

• 보관 시에는 냉장 또는 실온 보관합니다.

참고



청국장 - 건조메뉴 동작방법



- 1 발효된 청국장을 준비한다.
- 2 건조대에 청국장을 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 150g을 기준합니다. (2망 시 300g)
- 3 그늘 건조를 선택 후 자동 또는 수동 (9:00~10:00) 건조를 진행한다.
- 4 건조 완료 후 간식으로 섭취하거나 갈아서 양념 조미료로 사용한다.



〈청국장 만드는 방법〉

청국장을 만들려는 콩을 물에 충분히 불려서 삶아낸 후 식혀서 약 40~45℃의 온도를 유지할 수 있는 조리 기구나 장소에서 약 48~72시간 동안 보관(발효)합니다. 청국장은 일정 온도를 유지하는 것이 발효 상태(바실러스균)에 큰 영향을 줍니다.

※ 오쿠 가마솥 증탕기는 청국장 제조기의 특허를 보유한 제품입니다.

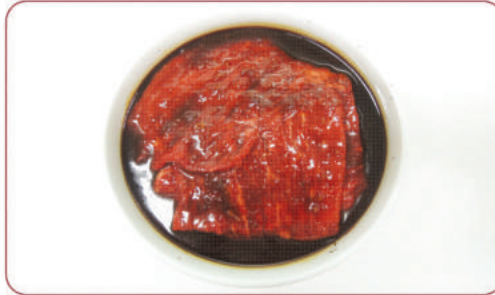


Tip

• 보관 시에는 실온 보관합니다.

참고

건조메뉴 동작방법 - 육포



- 1 소고기의 지방이 없는 부위를 약 5cm 정도로 저며 썬다.
- 2 양념에 5시간 이상 재워둔다.
 - 일반 고기 양념 또는 설탕과 청주를 섞은 양념에 5시간 이상 재워둡니다.
- 3 건조대에 고기를 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 500g을 기준합니다. (2망 시 1kg)
- 4 햇빛 건조를 선택 후 수동 (6:00~7:00) 건조를 진행한다.
- 5 건조 완료 후 간식 또는 안주로 섭취한다.



Tip

- 보관 시에는 냉장 또는 실온 보관합니다.
- 소고기는 운동을 많이 하고 난 다음 체력을 보충하는데 도움이 되고 성장발육에 좋습니다.

참고

새우 - 건조메뉴 동작방법



- 1 깨끗이 씻은 새우를 준비한다.
 - 껍질은 따로 제거하지 않습니다. 채반으로 물을 제거합니다.
- 2 준비된 새우를 찜기를 이용해 살짝 찌준다.
- 3 건조대에 새우를 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 450g을 기준합니다. (2망 시 900g)
- 4 햇빛 건조를 선택 후 수동 (7:00~8:00) 건조를 진행한다.
- 5 건조 완료 후 탕에 넣거나 볶음 요리 시에 이용한다.



Tip

- 보관 시에는 밀폐용기에 담아 실온에 보관합니다.
- 간식으로 드실 때에는 껍질을 벗겨 건조하시는 것이 좋습니다.

참고

건조메뉴 동작방법 - 홍고추



- 1 홍고추를 깨끗이 씻은 다음, 물기를 제거한다.
• 꼭지를 떼어냅니다.
- 2 준비된 홍고추를 절반으로 자른다.
- 3 건조대에 홍고추를 가지런히 놓는다.
• 건조대 1망에 20개를 기준합니다. (2망 시 40개)
- 4 햇빛 건조를 선택 후 수동 (6:00~7:00) 건조를 진행한다.
- 5 건조 완료 후 기호에 맞게 사용한다.



Tip

• 보관 시에는 밀폐용기에 담아 실온에 보관합니다.

참고

사과 - 건조메뉴 동작방법



- 1 사과를 얇게 슬라이스 한다.
 - 두께를 0.5cm~1cm 정도로 자르고, 껍질은 따로 제거하지 않아도 됩니다.
- 2 건조대에 사과를 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 380g을 기준합니다. (2망 시 760g)
- 3 그늘 건조를 선택 후 자동 또는 수동 (6:00~7:00) 건조를 진행한다.
- 4 건조 완료 후 건강 간식으로 섭취한다.



Tip

- 보관 시에는 냉장 또는 실온 보관합니다.
- 사과껍질을 따로 바삭하게 건조한 후, 분말을 만들어 천연 양념으로 사용해도 좋습니다.

참고

건조메뉴 동작방법 - 레몬차



1 레몬을 슬라이스 한다.

- 두께를 0.5cm~1cm 정도로 자릅니다.

2 건조대에 레몬을 가지런히 놓는다.

- 건조대 1매에 350g을 기준합니다. (2매 시 700g)

3 그늘 건조를 선택 후 수동 (3:00~4:00) 건조를 진행한다.

4 건조 완료 후 컵에 10g정도를 넣고 뜨거운 물을 부어 차로 마신다.



Tip

- 보관 시 밀폐용기에 담아둡니다.
- 생선, 야채 요리에 넣어 재료 고유의 향을 억제하는 효과가 있습니다.
- 간장, 양념장, 초고추장 등 소스에 넣어 드셔도 좋습니다.

참고



표고버섯 - 건조메뉴 동작방법



- 1 표고버섯을 씻은 다음 슬라이스 한다.
 - 두께를 0.5cm~1cm 정도로 자릅니다.
- 2 건조대에 표고를 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 120g을 기준합니다. (2망 시 240g)
- 3 그늘 건조를 선택 후 수동 (3:00~4:00) 건조를 진행한다.
- 4 건조 완료 후 기호에 맞게 사용한다.
 - 찬물에 담가 우려내고 우려낸 물은 그대로 탕 요리 등에 사용합니다.



Tip

- 보관 시 밀폐용기에 담아둡니다.
- 생표고와 말린표고의 영양성분의 차이는 큼니다. 따라서 표고는 생것보다는 말린 후 불려서 요리에 사용하는 것이 영양소도 증가하고 효능도 증대됩니다.

참고

건조메뉴 동작방법 - 허브



- 1 허브를 준비한다.
 - 허브를 깨끗이 씻어 채반에 담아 물을 제거합니다.
- 2 건조대에 허브를 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 100g을 기준합니다. (2망 시 200g)
- 3 그늘 건조를 선택 후 수동 (3:00~3:30) 건조를 진행한다.
- 4 건조 완료 후 컵에 10g정도를 넣고 뜨거운 물을 부어 차로 마신다.
 - 차 거름망 등을 이용해 물을 부어 드시면 깔끔하게 드실 수 있습니다.
 - 허브 종류에 따라 허브차 또는 각종 음식의 향신료로 사용하시면 좋습니다.



Tip

- 보관 시 밀폐용기에 담아둡니다
- 포푸리를 만들어 방, 화장실, 거실 및 차량 실내에 놓아두셔도 좋습니다.

참고



장미잎 - 건조메뉴 동작방법



- 1 장미 잎을 떼어내고 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
- 2 건조대에 장미 잎을 가지런히 놓는다.
 - 건조대 1망에 100g을 기준합니다. (2망 시 200g)
- 3 저온 건조를 선택 후 수동 (5:00~6:00) 건조를 진행한다.
- 4 건조 완료 후 기호에 맞게 사용한다.
 - 포푸리로 이용하실 때에는 허브 오일을 적당량 묻히시면 더욱 오랫동안 향기를 유지합니다.



Tip

- 보관 시에는 유리병에 담아 보관합니다.
- 차로 이용하실 때에는 적당량을 넣고 뜨거운 물에 우려 드시면 좋습니다.
- 아이스크림, 떡, 전, 제과(빵), 팥빙수, 화채 등에 넣어 드셔도 좋습니다.

참고

품목별 전력 사용량 및 전력 요금

메뉴	식품	시간당 전력량 (KWh)	101~200 kWh/월 (118.4원 적용가격)	201~300 kWh/월 (175.0원 적용가격)
햇빛 건조	홍삼정과, 흑마늘정과, 홍고추 등	0.09~0.2	₩ 11~24원/시간당	₩ 16~36원/시간당
	채소류 (가지, 무, 생단호박, 생강, 양파 등)	0.14~0.24	₩ 17~29원/시간당	₩ 25~43원/시간당
	반건조 및 기타(육포, 오징어, 문어, 찐고구마, 두부, 홍합 등)	0.18~0.28	₩ 22~26원/시간당	₩ 32~39원/시간당
그늘 건조	과일류 (사과, 배, 키위 등)	0.12~0.16	₩ 14~19원/시간당	₩ 22~29원/시간당
	채소류 (애호박, 당근 등)	0.09~0.14	₩ 11~17원/시간당	₩ 16~25원/시간당
	허브(로즈마리, 타임 등) & 나물류(도라지, 비름나물 등)	0.12~0.15	₩ 14~18원/시간당	₩ 22~27원/시간당
저온 건조	생선류 (조기, 병어 등)	0.08~0.1	₩ 10~12원/시간당	₩ 14~18원/시간당
	포푸리 (애장미, 장미잎 등)	0.08	₩ 10원/시간당	₩ 14원/시간당

※참고용으로 확인해 주시길 바라며, 환경적 요인에 따라 약간의 오차가 발생될 수 있습니다.

※이 전기요금표는 대한민국 기준입니다.

제품 A/S 사항

LCD(액정) 표시



점검 사항

- 제품 동작 중 도어가 열린 상태입니다.
- >> 다시 도어를 닫아 주시면 정상 가동됩니다.

LCD(액정) 표시



점검 사항

- 제품 동작 중 내부 온도가 급상승할 경우 발생합니다.
- >> **고객만족팀(T.1588-4391)으로 문의하여 주십시오.**
- >> **제품 내부 및 몸체가 뜨거울 수 있으니 주의하여 주십시오**



〈점멸(깜박거림)〉

- 전원 공급이 원활하지 못하여 웰빙 식품 건조기가 중단되었던 사항을 알려 드리는 기능입니다. 전원이 재 공급되면 동작되었던 시간 및 건조방식을 기억하여 다시 동작을 진행합니다.(점멸 상태)
- >> **메뉴 버튼을 누르시면 점멸이 되지 않고 계속 점등하여 동작합니다.**



- 제품 동작 중 내부 습도가 95~100%일 경우 발생합니다.
- >> **고객만족팀(T.1588-4391)으로 문의하여 주십시오.**
- >> **제품 내부 및 건조대가 뜨거울 수 있으니 주의하여 주십시오.**

증상

1. 음량이 크거나, 작아서 불편할 때
2. 음성 출력을 해제하거나 재설정할 때

점검 사항

- 기본적으로 음량을 높게 적용하여 출력하고 있습니다. (사용설명서 18p를 확인하여 음량설정 상태를 변경해 주시길 바랍니다.)

A/S에 대하여 - 유상서비스 (고객의 비용부담) 에 대한 책임

- 1) 보증기간이 경과되었을 경우
- 2) 고객의 취급 부주의(운반, 무리한 작동)로 인한 고장일 경우
- 3) 화재, 수해, 이상전압이나 천재지변으로 인한 고장일 경우
- 4) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손 되었을 경우
- 5) 구입하신 대리점이나 오후 서비스센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
- 6) 오후 제품 사용설명서 내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않고 고장이 발생하였을 경우
- 7) 기타 제품 자체의 이상이 아닌 외부 원인으로 인한 경우
- 8) 본 제품은 대한민국 전용 제품이므로 국외 사용을 불가합니다.

LCD(액정) 표시



점검 사항

- 모터 동작이 되지 않거나, 이상온도가 발생하는 경우 발생 합니다.
- >> 즉시 **시작 취소** 버튼을 누른 후, 건조대를 꺼내 주십시오.
- >> 제품 내부 및 건조대가 뜨거울 수 있으니 주의하여 주십시오.
- 제품을 임의적으로 분해할 경우, A/S가 불가하며 안전사고의 위험성이 크므로 절대로 삼가해 주시길 바랍니다.
- 고객센터팀(T.1588-4391)으로 문의하여 주십시오.



- 온도 · 습도 센서 연결 상태가 접속이 좋지 못할 경우 발생합니다.
- >> **시작 취소** 버튼을 누른 후, 건조대를 꺼내 주십시오.
- 외부 충격 등에 의하여 발생할 수 있으니 취급에 주의하여 주시길 바랍니다.
- 고객센터팀(T.1588-4391)으로 문의하여 주십시오.



- 모터 센서 연결 상태가 접속이 좋지 못할 경우 발생합니다.
- >> **시작 취소** 버튼을 누른 후, 건조대를 꺼내 주십시오.
- 외부 충격 등에 의하여 발생할 수 있으니 취급에 주의하여 주시길 바랍니다.
- 고객센터팀(T.1588-4391)으로 문의하여 주십시오.

안전 인증 표시사항

전기용품 안전관리법에 의한 표시사항

- 제 품 명 : 전기건조기(식품 건조기)
- 안전인증번호 : HH07584-12005A
- 제조업체명 : (주)오 쿠
- 소비자상담실 : 경기도 안양시 동안구 엘에스로 91번길 34
TEL.1588-4390(代)
- 모 델 명 : OCD-200W/201B/202R
- 정 격 전 압 : 220V / 60Hz
- 정격소비전력 : 400W
- 재 질 : 건조대(스테인리스), 내부(스테인리스, 고광택PP)
- 제 조 년 월 일 : 별도 표시



폐가전 제품 처리 절차

단순 폐기시 가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 동사무소로 연락하시면 됩니다.

보상 교환시 신제품을 구입한 후 기존 제품을 버리고자 할 경우에는 신규제품 배달시 무상으로 처리해 드립니다. 보상교환 희망시 고객센터팀 (tel.1588-4391) 으로 문의바랍니다. (단, 동일모델로 보상교환은 불가능합니다.)

※ 이 처리절차는 대한민국 기준입니다.

인증 및 책임보험

<p>전기용품 안전관리법에 의거 한 안전인증(KTC)</p>	<p>제품품질을 보증하는 인증 마크(KTC)</p>	<p>동일 업종 중 최고의 제품만을 선정한 우수제품 인증(한국표준협회)</p>	<p>소비자 중심 경영 인증 (한국소비자원)</p>	<p>3억원 제조물 책임보험 (현대해상)</p>