

하우젠김치냉장고

HNR2213 / 2215 / 2217 / 2220 (저장/냉동/숙성겸용)

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

HAUZER 이란?

집을 뜻하는 독일어 'HAUS' 와 중심을 뜻하는 'ZENTRUM' 의 합성어로 '생활의 중심' 이란 의미입니다.

**1 Brain Sensor (브레인 센서)**

도어를 여닫는 횟수/시간을 감지하여 잦은 개폐에도 일정한 온도유지를 할수있게 하여 더욱 신선한 저장이 가능해졌습니다.

**2 Dual Display (듀얼 디스플레이) 채용**

기능을 표시하는 창에 Dual Display를 적용하여 한눈에 쉽게 저장상태를 확인할 수 있게 하였습니다.

**3 5면 입체 냉각 방식**

쿨링커버 시스템으로 5면 입체 냉각 방식을 국내 최초로 구현하여 식품의 신선도를 더욱 높였습니다.

**4 고내등 채용**

반영구 LED를 채용하여 아간이나 어두운 장소에서도 쉽게 식품을 식별할 수 있게 하였습니다.

**5 냉각 감지 기능**

**내부 온도를 눈으로 직접 확인하세요.**  
쿨링커버의 탈취기 창이 외부공기에 의해 높아지면 흰색으로 온도가 낮아지면 파란색으로 변합니다.  
외부온도에 민감한 상단부의 신선상태를 한눈에 알아볼 수 있습니다.

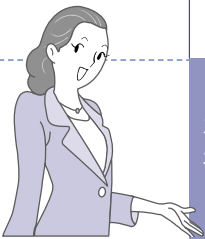
**6 Fresh Plus (청정용기)**

야채/과일을 청정 저장용기에 저장함으로써 오랫동안 더욱 신선한 야채/과일의 맛을 즐길 수 있습니다.

**7 EZ+ Door : Smooth & Intelligent**

부드러우면서 지적인 이지 플러스 도어는 도어가 닫히는 마지막 동작이 부드러워져 사용의 안전성과 편리함을 더했습니다.

계절별 저장/숙성을 채용하여 계절별로 다른 김치맛을 제공합니다.



제품의 특장점

준비편

안전을 위한 주의사항 ..... 6~9  
 전원관련, 설치할 때, 사용할 때, 청소할 때, 이동할 때 주의사항

각부분의 이름 ..... 10  
 명칭 및 각 부속품

사용전 꼭 알아두어야 할사항 ..... 11

설치방법 ..... 12  
 장소 선정 방법, 설치 방법

사용편

사용전 확인사항 ..... 13  
 김치를 김치통에 담을 때  
 김치를 초기에 저장할 때  
 사용중 정전이 되었을 때

버튼과 표시부 ..... 14~15

전원버튼 사용방법 ..... 16

저장기능 간단 사용법 ..... 17

김치 저장방법 ..... 18  
 김치를 보다 신선하고 오래 보관하는 방법

동치미 저장방법 ..... 19  
 동치미 저장방법 및 참고·주의사항

야채/과일 저장방법 ..... 20  
 야채/과일 저장방법 및 참고사항

육류/생선 저장방법 ..... 21  
 육류/생선 저장방법 및 참고·주의사항

냉동 저장방법 ..... 22  
 냉동 저장방법 및 참고·주의사항

김장김치 저장방법 ..... 23  
 김장김치 저장방법 및 참고·주의사항

사용편

숙성기능 간단 사용법 ..... 24  
 숙성기능 사용법 및 참고·주의사항

숙성이란? ..... 25  
 (김장김치 숙성, 계절김치 숙성)

숙성기능 사용방법/표준 숙성시간 ..... 26  
 김치숙성기능을 사용할때, 김치를 저장중에 숙성시켜 사용할때 참고사항

배추김치 숙성방법 ..... 27

무김치 숙성방법 ..... 28

동치미 숙성방법 ..... 29

Fresh Plus(청정용기)사용법 ..... 30  
 청정용기 부속품 및 사용시 참고사항

기타편

청소 및 손질방법 ..... 31~32  
 외관닦기, 성에 및 이슬제거, 고무패킹 / 김치냉장고 닦기  
 냄새 제거제 청소하기, 김치통 세척하기, 기타 주의사항

생활의 지혜 ..... 33~34  
 김치 맛있게 담그기, 김치 활용하기

김치에 대한 일반상식 ..... 35

김치를 더욱 맛있게 먹는 방법 ..... 36

고장신고 전 확인사항 ..... 37~38  
 동작이 되지 않을때, 냄새가 날때, 성에나 이슬이 생길때  
 김치냉장고에서 소리가 날때 등

폐가전제품 처리안내 ..... 39

제품의 규격 ..... 40  
 유효내용적, 무게, 외형치수 등

**경고** 안전을 위한 경고 및 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

- 주의** 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.
- 경고** 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 생명에 위협하거나 중상을 입을 수 있습니다.

- 사용금지 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.
- 전원 플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다.
- 감전 예방을 위한 접지 표시입니다.
- 반드시 지시에 따르라는 표시입니다.
- 접촉금지 표시입니다.

**전원관련**

- 손상된 전원코드나, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 220V 이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 코드부분을 잡아 당겨 빠거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 천둥, 번개가 치거나 오랜 시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼 주세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전원 코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

**설치할 때**

- 습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳(세탁기, 가슴기 등)에 설치하지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

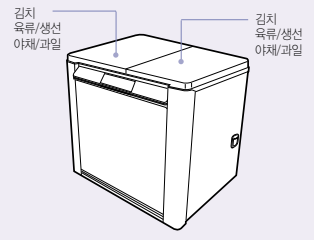
- 촛불, 담뱃불 등을 김치독 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요. 물건을 쌓아 두지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



**사용할 때**

- 같은 용에 다른 종류의 음식물을 함께 보관 하면 저장온도가 다르므로 변질될 수 있으니 따로 보관해 주세요.
  - ▶ 예: 김치+생선, 육류+과일, 냉동식품+김치 등을 같이 보관하지 마세요.
- 문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하세요. 문 사이에 손이 끼어 다칠 우려가 있으므로 주의 하십시오.

- 각품의 기능선택에 맞는 음식물을 넣어 주세요.
  - ▶ 기능선택과 저장식품이 맞지 않을 경우 식품이 상할 수 있습니다.



**청소할 때**

- 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.
- 전원 플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

- 김치독 내부의 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 김치독 내부에 헤어드라이어와 같은 전기기류를 사용하지 마세요.
  - ▶ 제조자가 설치한 것 이외에 성에 제거를 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요.
  - ▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

안전성을 위한 경고 및 주의사항 준비편

### ■ 이동할 때

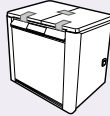
❗ 반드시 2명 이상 제품을 이동하세요.  
(운반시는 손잡이를 이용하세요.)  
김치독을 이동하기 전에 반드시 수평조절  
나사를 오른쪽으로 꼭 조여주세요.

▶ 손으로 바닥을  
잡지 마십시오.  
김치독의 바닥은  
철판으로 만들어져  
있으므로 나사나  
기타 날카로운  
부분에 긁혀 상해를  
입을 수 있습니다.



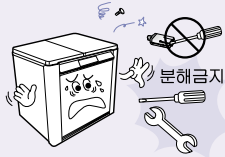
❗ 가까운 곳으로 제품 이동시, 문이 열려  
다치거나 제품 손상의 우려가 있으니  
반드시 손잡이를 이용하여 이동해  
주십시오. 이사 등 먼곳으로 이동할때는  
문을 테이프로 고정한 후 세워서 이동  
하여 주십시오.

▶ 눕혀서 이동하면 제품  
손상의 우려가 있습니다.  
▶ 제품 이동시 문이 열려  
상해를 입을 수 있습니다.



### ■ 기 타

❗ 힘부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.  
(특히 도어를 분해하지 마세요. 다칠 수 있습니다.)  
▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수  
있습니다.



❗ 어린이가 제품위에 올라가지  
못하도록 하세요.  
▶ 어린이가 다칠 수  
있습니다.



❗ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을  
김치독과 가까운 곳에서 사용하거나  
보관하지 마세요.

▶ 화재의 위험이나  
제품이 손상될 수  
있습니다.



❗ 가스가 쉴 때는 김치독이나 전원플러그를  
만지지 마시고 즉시 환기 시켜주세요.

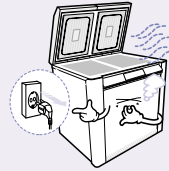
▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수  
있습니다.



### ■ 기 타

⚠ 김치독에서 이상한 냄새나 연기가 나면  
즉시 전원플러그를 빼고 서비스센터로  
연락하세요.

▶ 그대로 사용하면 감전, 화재의 위험이  
있습니다.



❗ 의약품, 학술재료 등을 김치독 안에  
넣어두지 마세요.

▶ 본 제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술  
재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이  
발생할 수 있으므로  
사용을 금해 주세요.



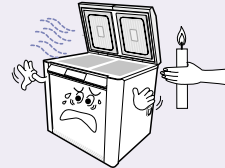
❗ 어린이가 제품 안에 들어가지  
못하도록 하세요.

▶ 어린이가 김치독안으로 들어가면 생명에  
위험이 있습니다.



❗ 김치독 내부의 냄새를 제거하기 위해  
김치독 안에 촛불을 사용하거나 넣어  
놓지 마세요.

▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



❗ 병이나 유리 종류를 김치독 내부에 넣거나  
김치독 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은  
금속류 등을 올려 놓지 마세요.

▶ 유리병이 깨져 다칠 수 있습니다.  
▶ 제품에 물이 들어가 감전 화재의 위험이  
있습니다.

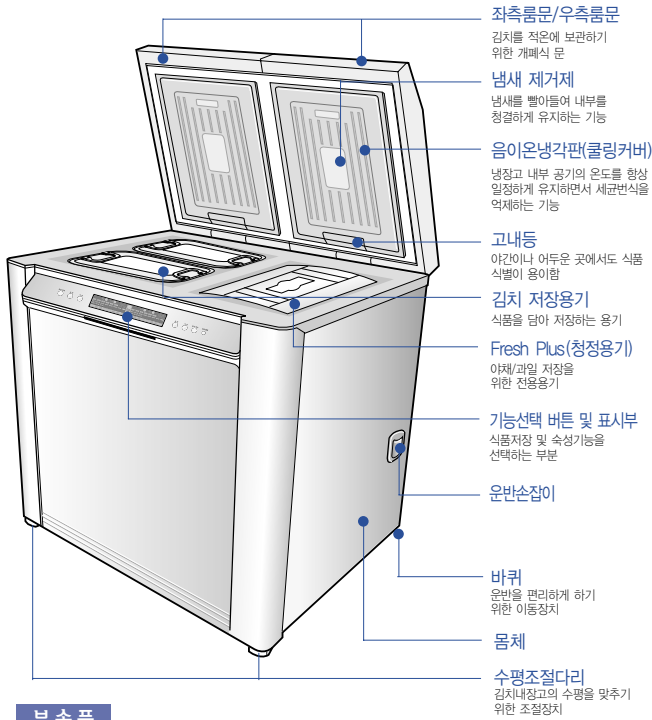


❗ 김치독을 버릴때는 김치독 문의 패킹을  
떼어내세요.

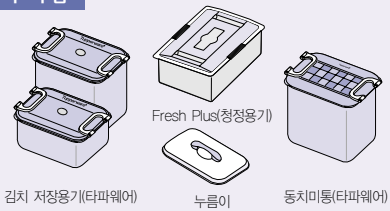
▶ 어린이가 김치독안으로 들어가면 갇히게  
되어 위험합니다.



각부분의 이름을 알아두세요



부속품



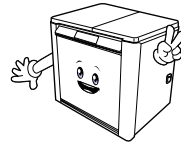
- ※ Fresh Plus(청정용기)는 일부모델에만 있습니다.
- ※ 타파웨어 김치저장용기는 별도 설명서를 참조하세요.
- ※ 부속품은 삼성전자 서비스센터에서 구입할 수 있습니다.

사용전에 꼭 한번 확인하세요

사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요.  
김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.

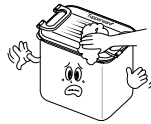
■ 본 제품은 a.c 220V 전용입니다.

- ▶ 220V 전용 콘센트에 전원 플러그를 꽂아 사용하세요.
- ▶ 110V 사용시 1KVA 이상의 승압용 트랜스를 별도로 구입하여 사용하세요.
- ▶ 용량이 맞지 않는 승압용 트랜스를 사용할 경우 고장의 원인이 됩니다.

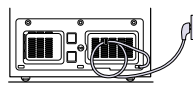


1 김치저장용기 뚜껑은 부드러운 소재를 이용하여 닦아 주세요.

- ▶ 세게 닦으면 뚜껑에 긁힘이 생길 수 있습니다.



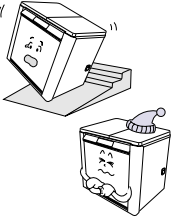
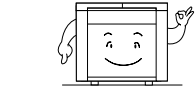
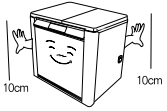
2 콘센트에 전원 플러그를 꽂고 여분의 전원선은 하단 후면의 고정구로 정리하여 묶어 주십시오.



- ⚠ 전원선이 바위에 눌리지 않도록 하세요.
- 주의 ▶ 누릴경우 감전, 화재의 위험이 있습니다.

준비편

설치방법을 알아두세요



■ 장소 선정 방법

- ▶ 벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 설치하세요.
- ▶ 바닥이 평평한 곳에 설치하세요.

**주의** 경사진 곳이나 층이 저있는 곳에는 설치하지 마세요.  
▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.

**주의** 제품 설치의 외부 온도 변화가 없는 장소에 하시는 것이 가장 좋습니다. 겨울철 외부 온도가 급변하는 차가운 장소에 설치하시면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.

■ 접지 방법

전기 누전이나 감전 사고를 막기 위해 반드시 접지해주세요.

- ▶ 제품이상 발생시 : 전기 누전이나 감전사고를 막기 위해 반드시 접지해 주세요.
- ▶ 정상 제품에서도 접지를 하지 않을 경우 : 손잡이 및 측면 모서리를 만질 때 미세한 누설전류로 인해 인체에 전기를 느낄 수 있습니다. (외관이 도체(철판)로 되어 있는 제품은 모두 발생되며, 반드시 접지선이 있는 "ㄱ"자형 전원코드를 사용하도록 의무화 되었으며 접지를 반드시 해주어야 합니다.)

<콘센트에 접지단자가 있는 경우>

- ▶ 별도로 접지할 필요가 없습니다. (단, 전원콘센트에 접지가 되어있지 않다면 접지를 해주어야 합니다.)

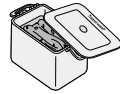
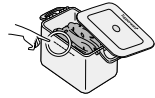
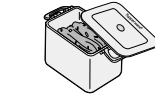


<콘센트에 접지단자가 없는 경우>

- ▶ 접지선이 없는 콘센트를 사용하실 경우에는 제품 뒷면의 접지나사에 접지선을 연결하여 금속 수도관이나 접지선로에 연결하여 주시기 바랍니다.
- ▶ 접지선이 없는 콘센트(연장선)는 절대 사용하지 마세요. (접지가 되지 않으므로 미세 누설전류가 발생할 수 있습니다.)

사용전에 꼭 한번 확인하세요

사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요. 김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.



■ 김치를 김치통에 담을 때

- 반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.
- ▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.

김치는 김치저장용기 안쪽에 있는 저장 한계선 까지만 넣으세요.

- ▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.

김치는 김치국물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.

- ▶ 김치통이 잘 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.

■ 김치를 초기에 저장할 때

저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 반드시 확인해 주세요.

- ▶ 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

■ 사용중 정전이 되었을 때

김치독 문을 가능한 열지 마세요.

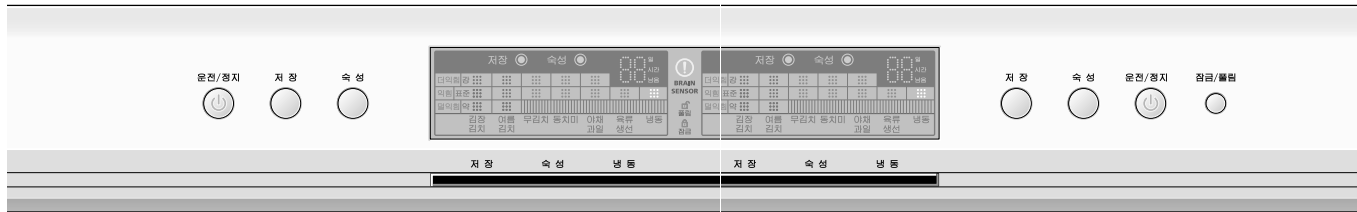
- ▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 영향이 없습니다.

**참고** 본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다. 특히, 냉동 저장시 성애가 많이 생길 수 있습니다. 성애 제거 방법은 30쪽(페이지)를 참조하십시오.


**버튼의 기본기능을 알고 싶어요**

버튼의 기능을 알고 김치냉장고를 100% 활용해보세요.  
오늘부터 우리집 김치가 훨씬 더 맛있어 집니다.

※ **HAUZZER** 은 좌측롬/우측롬 분리형으로 사용을 원하는  
롬만 선택할 수 있도록 운전/정지 버튼이 있습니다.



**■ 잠금/풀림 버튼**

- ▶ [잠금/풀림]기능은 한번씩 누를 때마다 (풀림상태)→(잠금상태)→(풀림상태)순으로 변합니다.  
이때 잠금상태에서는 1초이상을 눌러야 풀림상태가 되고 풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금상태가 됩니다.  
모든 조작이 끝나면 1분 후에 (잠금상태)가 됩니다.
- ▶ 기능을 변경하고자 할때는 항상  에서 사용하십시오.



**■ 운전/정지 버튼**

- ▶ [잠금/풀림]버튼이 (풀림상태)에서 롬의 전원을 켜거나 끌 때 운전/정지 버튼을 눌러 주세요.
- ▶ 켜고자 하는 롬의 운전/정지 버튼을 누르면 멜로디 소리가 나면서 전원이 들어옵니다.
- ▶ 좌측롬/우측롬으로 분리해서 사용할수 있게 전원이 나눠져 있습니다.



**■ 저장버튼**

- ▶ 저장하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.
- ▶ [저장] 버튼을 누를 때마다 김장김치(약)→김장김치(표준)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(표준)→여름김치(강)→무김치(표준)→무김치(강)→동치미(표준)→동치미(강)→야채/과일(표준)→야채/과일(강)→육류/생선(표준)→냉동(표준)의 순으로 선택됩니다.



**■ 속성버튼**

- ▶ [속성]버튼을 누를 때마다 김장김치(덜익힘)→김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→동치미(더익힘)의 순으로 선택됩니다.



- **HAUZZER** (하우젠)의 여러기능을 사용하기 위해서는 "꼭"(풀림상태)에서 저장/속성 기능을 선택 또는 변경하십시오. 저장/속성버튼을 누른 후 5초후에 아이콘의 점멸이 끝나고 저장/속성기능이 시작됩니다.
- 저장하거나, 속성시키고 싶은 식품을 어느 롬에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다. 좌측, 우측 모두 저장/냉동/속성 기능이 가능합니다.
- 선택에 따라 기능표시 램프의 색상이 바뀝니다.  
(파란색 : 저장기능, 주황색 : 속성기능, 백색 : 냉동기능)



각 룸의 전원을 켜고 싶어요

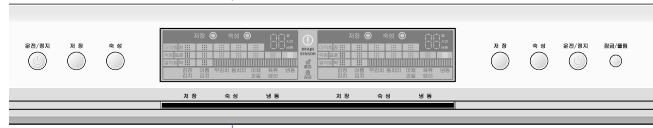
저장따로, 냉동따로... 나만의 보관법  
2개의 룸을 좀 더 개성있게 사용해 보세요.

식품 저장 순서를  
한눈에 알고 싶어요

김치냉장고의 기본적인 저장 순서를 알아두세요.  
간단한 설정으로도 식품들이 제대로 보관됩니다.

■ 운전/정지버튼 사용방법

HAUZZER 은 좌측룸/우측룸 분리형으로 사용을 원하는  
룸만 선택할 수 있도록 각각 운전/정지버튼이 있습니다.  
김치나 저장 식품의 양이 적을 때는 한쪽을 끄고 사용할 수 있는  
절전형 시스템입니다.



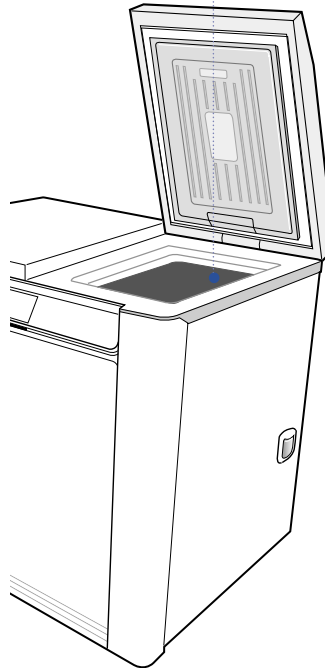
- 1 [잠금/풀림]버튼을 1초이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 풀림 아이콘이 나타나면 (풀림상태) 입니다.
- 2 전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 가볍게 눌러주세요.  
▶ 전원이 켜지면 좌·우측룸은 김장김치(표준) 상태가 됩니다.
- 3 전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 가볍게 눌러주세요.  
▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 램프가 모두 꺼집니다.



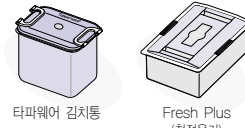
**주의** 전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.

**참고**

- 사용중이던 룸을 사용하지 않을때는 전원을 끄고 내부의 성애가 녹은 다음 물기를 완전히 제거해 주세요. (내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.)
- 정전 후 전원이 다시 들어올 때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 저장됩니다.



- 1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장용기/ Fresh Plus)에 담은 후, 사용하고자 하는 룸에 넣어주세요.  
▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하십시오.



- 2 [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.



- 3 전원이 꺼져 있을때는 [운전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요. (작동후 약 2시간정도 후에 식품을 저장하세요)



- 4 [저장]버튼을 눌러 원하는 저장방법을 선택하세요.



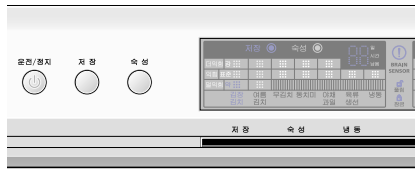
- 5 [잠금/풀림]버튼을 눌러(잠금상태)가 되도록 설정하세요.

**주의** [저장하기]를 선택할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지면 다칠 수 있습니다.

김치를 맛있게 저장하고 싶어요

김치의 맛은 올바른 저장법에 달려있죠. 이젠 제대로 된 김치 맛을 오래오래 즐길 수 있게 됩니다.

■ 김장김치/여름김치/무김치 저장방법



1 [잠금/폴림]버튼을 1초 이상 눌러 (폴림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 폴림 나타나면 (폴림상태)입니다.



2 [저장]버튼을 눌러 김장김치, 여름김치, 무김치 중 하나를 선택하세요.  
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 김장김치(약)→김장김치(표준)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(표준)→여름김치(강)→무김치(표준)→무김치(강)→동치미(표준)→동치미(강)→아채/과일(표준)→아채/과일(강)→육류/생선(표준)→냉동(표준)의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/폴림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/폴림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.



김치를 보다 신선하고 오래 보관하시려면  
● 김치를 저장하기 2~3시간 전에 저장 버튼을 눌러 김장김치(약), 김장김치(표준), 김장김치(강) 중 하나를 선택하여 김치독 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치독 문을 자주 열지 않는 것이 요령입니다. 김치독 문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다. 김장김치(약), 김장김치(표준), 김장김치(강)은 김치를 저장하고자 하는 온도입니다.  
● 김치 저장시 김치독 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치독 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이며 식품을 항상 촉촉하게 유지시켜주는 효과가 있으니 안심하고 사용하십시오.

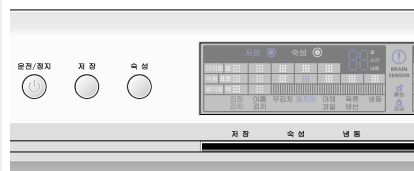


● 저장후 항상 김치독 문이 완전히 닫혔는지 확인하시기 바랍니다. 문사이에 물거나 기타 이물질이 끼여져서 틀이 생기면 김치가 빨리 시어집니다.  
● 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며, 문을 여닫는 과정에서 터질 수 있습니다.

동치미를 시원하게 저장하고 싶어요.

아삭아삭 살얼음이 얼어있는 시원한 동치미를 사계절 내내 맛볼 수 있습니다.

■ 동치미 저장방법



1 [잠금/폴림]버튼을 1초 이상 눌러 (폴림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 폴림 나타나면 (폴림상태)입니다.



2 [저장]버튼을 눌러 동치미를 선택하세요.  
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 김장김치(약)→김장김치(표준)→김장김치(강)→여름김치(약)→여름김치(표준)→여름김치(강)→무김치(표준)→무김치(강)→동치미(표준)→동치미(강)→아채/과일(표준)→아채/과일(강)→육류/생선(표준)→냉동(표준)의 순으로 선택됩니다.

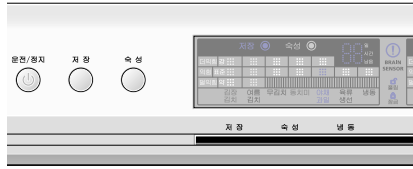


3 [잠금/폴림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/폴림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

야채/과일을 신선하게 보관하고 싶어요

야채와 과일은 신선함이 생명이고, 올바른 저장법을 알고 오랫동안 신선함을 맛보세요.

■ 야채/과일 저장방법



**1** [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 풀림 나타내면 (풀림상태) 입니다.



**2** [저장]버튼을 눌러 야채/과일(표준), 야채/과일(강) 중 하나를 선택하세요.  
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 김장김치(약)→김장김치(표준)→김장김치(강)→여름김치(약) → 여름김치(표준)→여름김치(강)→무김치(표준)→무김치(강) →동치미(표준)→동치미(강)→야채/과일(표준)→야채/과일(강)→육류/생선(표준)→냉동(표준)의 순으로 선택됩니다.



**3** [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.



**참고** 야채/과일을 보다 신선하게 보관하시려면

- 김치독 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며, 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 내부를 청결히 닦아 주시기 바랍니다.
- 야채/과일 보관시에는 전용 청정용기를 이용하세요. 만약, 김치저장용기에 야채/과일을 보관하실 경우 두껍을 완전히 닦지 마시고 사용하세요.
- 야채/과일이 벽면에 직접 닿으면 변질될 수 있습니다. (야채/과일은 공기순환이 안되면 빨리 상하는 경우가 발생할 수 있습니다.)
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다. 청정용기에 저장하시면 갈변현상을 지연시킬 수 있습니다.

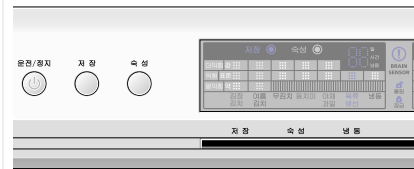


**주의** 열대과일(바나나, 파인애플 등..)은 저온에서 변질되기 쉬우므로 보관하지 마세요.

육류/생선을 신선한 상태로 보관하고 싶어요

1~2일정도에 요리할 육류/생선은 최적의 상태로 보관해 보세요. 맛있는 질감이 그대로 살아 숨쉬게 됩니다.

■ 육류/생선 저장방법



**1** [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 풀림 나타내면 (풀림상태) 입니다.



**2** [저장]버튼을 눌러 (육류/생선)을 선택하세요.  
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 김장김치(약)→김장김치(표준)→김장김치(강)→여름김치(약) → 여름김치(표준)→여름김치(강)→무김치(표준)→무김치(강) →동치미(표준)→동치미(강)→야채/과일(표준)→야채/과일(강)→육류/생선(표준)→냉동(표준)의 순으로 선택됩니다.



**3** [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.



**참고** 육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면

- 육류/생선은 7일 이내에 처리할 수 있는 양만 보관하시고 장기간 보관을 원하시면 (냉동 저장)을 선택해 주세요.
- 육류/생선 저장시 내부에 약간의 성애나 열음이 생길 수 있습니다. 김치독 문을 자주 열고 닫거나, 저장식품의 잠열에 의하여 성애나 열음이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

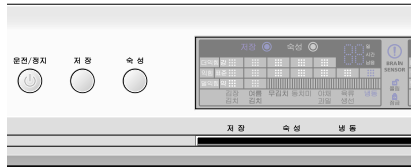
냉동식품을 보관하고 싶어요

오래 보관해야 하는 식품은 빠르게 냉동하는 것이 중요합니다. 바른 냉동저장으로 식품의 살아있는 맛을 느껴보세요.

김치 숙성 순서를 한눈에 알고 싶어요

김치냉장고의 기본적인 숙성 순서를 알아두세요. 간단한 설정으로도 김치를 맛있게 익힐 수 있습니다.

■ 냉동 저장방법



**1** [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 **풀림** 나타나면 (풀림상태) 입니다.



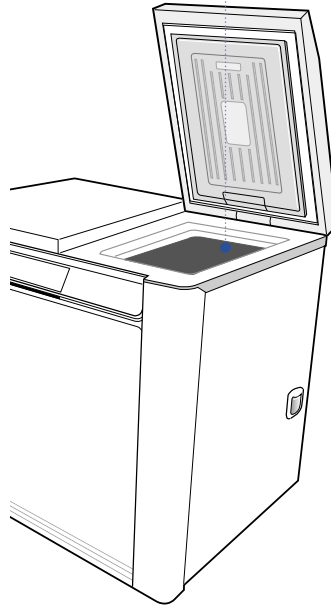
**2** [저장]버튼을 눌러 (냉동식품)을 선택하세요.  
▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 김장김치(약)→김장김치(표준)→김장김치(강)→어름김치(약)→어름김치(표준)→어름김치(강)→무김치(표준)→무김치(강)→동치미(표준)→동치미(강)→아채/과일(표준)→아채/과일(강)→육류/생선(표준)→냉동(표준)의 순으로 선택됩니다.



**3** [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 정열이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아옵니다.

**주의** 젖은 손으로 냉동식품 또는 김치독 내부벽을 만지지 마세요. 동상의 위험이 있습니다.

**참고** 육류/생선을 장기간 저장하시거나 냉동식품을 저장하실때 냉동저장을 선택해 주십시오.  
● 냉동저장시 를 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다. 성에나 얼음을 제거할 때는 30쪽(페이지)를 참조하세요.  
● 냉동저장시 공기가 냉각되면서 문을 열기가 힘든 경우가 생길 수 있습니다. 이럴 때는 잠시 기다렸다가 열면 쉽게 열 수 있습니다.  
● 장기간 청소하지 않고, 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다.  
● 얼음이 생기면 기능이 저하되므로 얼음이 생기기전에 꼭 청소해 주세요.



**1** 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장 용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 립에 넣어주세요.

● 먼저, 저장하거나 숙성시키고 싶은 식품을 어느 립에 사용하실지 확인하시기 바랍니다. (좌측, 우측 모두 저장/냉동/숙성이 가능합니다.)



**2** [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.



**3** 전원이 꺼져 있을때는 [온전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요.

**4** [숙성]버튼을 눌러 원하는 숙성방법을 선택하세요.

▶ 버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 김장김치(열익힘)→김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→어름김치(열익힘)→어름김치(익힘)→어름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→동치미(더익힘)의 순으로 선택됩니다.

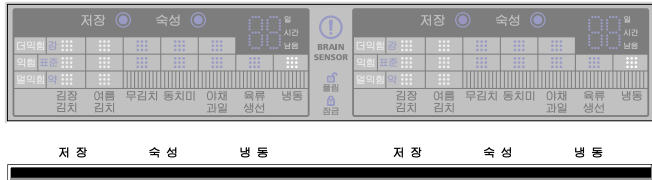


**5** [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.

▶ 표시부에 **잠금** 나타나면 (잠금상태) 입니다.

**참고** 숙성 기능을 취소하고 싶으면 저장버튼을 눌러 다른 저장 방법을 선택해 주세요. 숙성이 끝날때까지의 남은시간이 표시됩니다.

**주의** 숙성기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요. 다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.

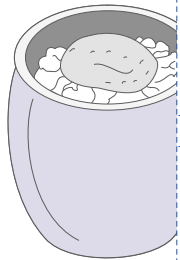


**김장김치 숙성**

- ▶ 겨울철 김치재료는 수분함유량이 적고, 조직감이 단단한 경향을 보입니다. 또한 겨울철에 주로 먹는 김치를 보면 일반적으로 국물이 적고 염도가 높은 김치가 많습니다. 김장김치 숙성은 이러한 겨울철 김치의 특성을 감안한 숙성 시스템으로서 겨울철에도 알맞게 숙성된 김치를 제공합니다.

**여름김치 맞춤숙성**

- ▶ 여름철의 김치재료는 수분함량이 많으며, 조직감이 연한 경향을 보입니다. 또한 여름철에 주로 먹는 김치는 일반적으로 국물이 많으며, 염도가 낮은 김치가 많습니다. 여름김치 맞춤숙성은 이러한 여름철의 특성을 감안한 숙성시스템으로 여름철에 알맞게 숙성된 김치를 제공합니다.



**김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요**

숙성 기능을 사용하기 전에 알아두세요. 알맞게 익은 김치를 드실 수 있습니다.

**김치 숙성 기능을 사용할 때는**

- ▶ 김치독을 김치 숙성으로 사용하시려면 아재나 과일, 옥류같은 저장식품은 변질되므로 다른 료으로 옮긴후 숙성을 진행하세요.
- ▶ 숙성진행 표시부에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날때까지 남은 시간을 의미합니다.

**김치를 저장중에 숙성시켜 사용할 때는**

- ▶ 초기에 맛있는 김치를 드시려면 김치를 숙성시켜 드시는 것이 좋고, 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치 저장으로만 하셔야 합니다.

**표준 숙성 시간**

▶ 아래 숙성시간은 내용물의 양에 관계없이 일정합니다.

		김장/여름김치			무김치		통치미	
		덜익함	익함	더익함	익함	더익함	익함	더익함
숙성완료 시간	김장김치	72시간	84시간	96시간	126시간	144시간	132시간	168시간
	여름김치	78시간	99시간	123시간				



- 숙성중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다. 숙성이 완료되면 자동으로 저장으로 변경되며, 이때 드시면 아주 맛있는 김치를 드실 수 있습니다.

김치를 맛있게  
속성시키고 싶어요



- 1** [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 나타나면 (풀림상태) 입니다.
- 2** [속성]버튼을 눌러 김치의 종류와 속성정도를 선택하세요.  
▶ [속성]버튼을 한 번 누를 때 마다 당~동 소리와 함께 김장김치(덜익힘)→김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→동치미(더익힘)의 순으로 선택됩니다.
- 3** [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.
- 4** 속성진행 표시부에 속성이 끝날때까지의 남은 시간이 표시됩니다.  
(김장김치 ; 덜익힘:72시간 / 익힘:84시간 / 더익힘:96시간)  
(여름김치 ; 덜익힘:78시간 / 익힘:99시간 / 더익힘:123시간)
- 5** 속성이 완료되면 김장김치(표준)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.  
이때 드시면 속성된 김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

무김치를 맛있게  
속성시키고 싶어요



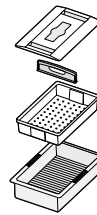
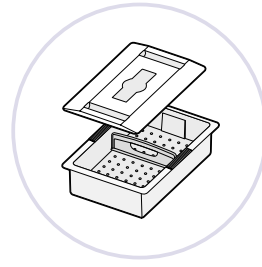
- 1** [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.  
▶ 표시부에 나타나면 (풀림상태) 입니다.
- 2** [속성]버튼을 눌러 김치의 종류와 속성정도를 선택하세요.  
▶ [속성]버튼을 한 번 누를 때 마다 당~동 소리와 함께 김장김치(덜익힘)→김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→동치미(더익힘)의 순으로 선택됩니다.
- 3** [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.  
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.
- 4** 속성진행 표시부에 속성이 끝날때까지의 남은 시간이 표시됩니다.  
(무김치 ; 익힘:7일 / 더익힘:7일)
- 5** 속성이 완료되면 무김치(표준)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.  
이때 드시면 속성된 무김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

동치미를 맛있게  
숙성시키고 싶어요

■ 동치미 숙성방법	
	<p><b>1</b> [잠금/풀림]버튼을 1초 이상 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요. ▶ 표시부에 풀림 나타나면 (풀림상태) 입니다.</p>
	<p><b>2</b> [숙성]버튼을 눌러 김치의 종류와 숙성정도를 선택하세요. ▶ [숙성]버튼을 한 번 누를 때 마다 당~동 소리와 함께 김장김치(덜익힘)→김장김치(익힘)→김장김치(더익힘)→ 여름김치(덜익힘)→여름김치(익힘)→여름김치(더익힘)→ 무김치(익힘)→무김치(더익힘)→동치미(익힘)→ 동치미(더익힘)의 순으로 선택됩니다.</p>
	<p><b>3</b> [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요. ▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.</p>
	<p><b>4</b> 숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 시간이 표시됩니다. (동치미 ; 익힘 132시간 / 더익힘 168시간)</p>
	<p><b>5</b> 숙성이 완료되면 동치미(표준)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 동치미의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.</p>

Fresh Plus  
(청정용기)사용방법

같은룸에서 김치와 야채/과일을 동시에 저장할 수 있어요!



- ← 뚜껑의 좌우 통풍구로 인해 야채/과일이 항상 신선한 상태를 유지합니다.
- ← 야채/과일을 분리시켜주는 분리대 역할을 합니다.
- ← 물기가 직접 식품에 닿지 않도록 해주는 역할을 합니다.

**HAUZEN** (하우젠)의 Fresh Plus(청정용기)는 야채/과일저장을 위해 만들어진 전용용기입니다. 용기벽면과 채반의 공기층이 같은룸에 김치와 야채/과일의 동시보관을 가능하게 했습니다.



김치(중, 김치(약) 일때는 야채/과일을 동시에 보관하실 수 있습니다.  
김치(강) 일때는 야채/과일의 장기간 보관을 삼가해 주십시오.  
▶ 야채/과일이 얼 수 있습니다.

청소 및 손질방법을  
알아두세요



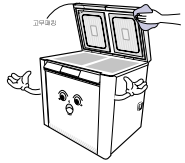
■ 외관 닦기

- ▶ 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
- ▶ 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 행주로 닦아주세요.



■ 성에 및 이슬제거

- ▶ 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하려고 하면 벽면에 흠이 나가거나 파손될 우려가 있습니다.
- ▶ 성에가 끼어 김치통을 빼내기 힘든 경우, 식물을 모두 꺼낸 후 6시간 정도 릉의 전원을 끄고 문을 열어 성에를 제거해주세요. (성에가 녹은 물기는 꼭 마른 행주로 닦아주세요.) 이때, 내용물은 다른 릉으로 옮기거나 냉장고에 잠시 보관하세요.



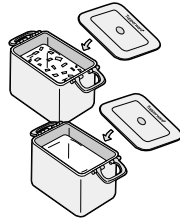
■ 고무 패킹 / 김치냉장고 내부 닦기

- ▶ 마른 행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.



■ 냄새 제거제 청소하기

- ▶ 3~6개월정도 주기로 청소하시고, 분해한 후 4시간 정도 미지근한 물에 담궈 둔 후 햇볕에 말리세요. 냄새 제거제는 반영구적이므로 교환하실 필요는 없습니다.
- ▶ 좌·우측림은 냄새 제거제가 들어 있는 부분의 커버의 가운데 부분을 누르고 한쪽을 먼저 빼내고 나서 완전히 커버를 연 후에 냄새 제거제를 청소해 주세요.



■ 김치통 세척하기

- ▶ 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 배기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른 용도로 사용하기가 어렵습니다.
- ▶ 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.
- ▶ 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 깨끗이 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.



경고

- ▶ 청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
- ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ▶ 김치통 및 뚜껑은 50℃ 이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
- ▶ 삶을시 변형됩니다.



주의

- 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가속하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나 벤젠, 신나 등을 사용하지 마세요.



참고

- 참숯을 넣어주는 것도 내부의 냄새를 억제하는데 효과가 있습니다.



맛있는 김치를 위해  
알아두세요

■ 김치 맛있게 담그기



**무를 제대로 고르려면**

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함유량도 적습니다. 무를 고를 때는 잎 하나를 잘라 보세요. 무 입을 지른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고 단면이 허영게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다. 잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다. 김치 종류에 따라 깎두기나 배추 속에 넣을 무라면 뽕뽕하고 무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 자그마하고 잔뿌리가 없으며 매끈매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.



**고춧가루 빛깔을 곱게 내려면**



김치를 담글 때 고춧가루 색깔이 좋지 않으면 김치 빛깔도 맛깔스럽지 않습니다. 고운 빛깔을 내기 위해서는 김치 담그기 하루 전쯤 고춧가루를 따뜻한 물에 개어 불렀다가 사용해 보세요. 빛깔이 고와져 맛깔스러운 김치를 담그실 수 있을 것입니다.



**배추를 제대로 절이려면**



맛있는 김치를 담그는 기본 단계는 배추 절이기에서 시작됩니다. 배추를 절일 때는 소금을 넉넉히 뿌리고 3~4시간만 절였다가 씻은 후 양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는 김치를 담글 수 있습니다.



**냄새가 나지않게 하려면**

마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고 생강을 많이 넣으면 쓰고 파가 많으면 군내가 납니다. 젓갈이 들어갈 때는 생강을 넣지 않는 것이 좋습니다.



**열무김치를 맛깔나게 담그려면**

맛있는 열무 김치를 담그려면 통감자를 이용해 보세요. 통감자 6개 정도를 끓인 물로 열무김치를 담그면 더 맛있고 새로운 열무김치 맛을 즐길 수 있습니다.



**김치를 더 맛있게 담그려면**

**밥과 땅콩 넣기**

김치는 양념에 들어가는 재료에 따라 미묘한 맛의 차이를 낼 수 있습니다. 김치를 담글 때, 갖은 양념에 밥과 땅콩을 갈아서 넣어보세요. 한결 맛있고 고소한 김치가 됩니다.

**찬밥 누룽지 이용하기**

맛깔스럽고 독특한 김치를 담그려면 찬밥이나 누룽지를 이용해 보세요. 찬밥은 절구에 곱게 빻고, 누룽지는 끓여서 죽처럼 만듭니다. 둘 중 편한 것을 선택하여 양념과 함께 버무려 담그면 김칠 맛 나는 김치를 드실 수 있습니다.

■ 김치 활용하기



**신김치를 맛있게 먹으려면**

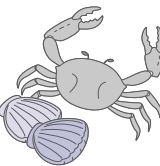


▶ 너무 신김치는 대개 찜통이나 넣어 먹기 마련이죠. 그러나 신김치에 술임, 치커리, 감임 등 쓴맛 나는 채소를 넣어 주거나, 삶은 달걀 껍질을 가체에 싸서 김치 두 포기에 한 개 정도 사이사이에 넣어주게 되면 맛있게 먹을 수 있습니다. 또, 김장김치가 시었을 때 김치 한 접시에 날달걀 한 개 정도 김치 속에 묻어 두었다 12시간 후 꺼내면 신맛이 덜해져 맛있어 집니다. 꺼낸 달걀은 요리해서 드셔도 됩니다.

**덜 익은 김치로 찜통을 끓이려면**

▶ 김치찌개는 신김치를 넣어야 제 맛이지만 신김치가 없을 때는 찜통이 거의 끓었을 때 식초 1/2 큰 술을 넣어주면 덜 익은 김치로도 신김치의 맛을 낼 수 있습니다.

**김치가 너무 시었을 때는**



▶ 간혹 김치를 잘못 보관하거나 너무 익어 산냄새가 강하게 나는 경우가 있습니다. 그냥 버리기에 아깝다면 신김치에 조개 껍질이나 게 껍질을 넣어보세요. 조개나 게 껍질 속에 있는 키틴 성분이 세균의 성장을 억제하여 김치를 오랫동안 신선하게 하기 때문에 김치의 신맛이 덜해지는 것을 느낄 수 있습니다.

**짠 김치를 씻어내려면**

▶ 소금에 절였다가 만든 김치나 자반 등의 음식은 소금양이 많거나 너무 오래 절여 놓으면 짠 맛이 강해지게 됩니다. 이 때는 맹물로 그냥 씻어낼 것이 아니라, 15% 정도의 소금물로 씻거나 소금물에 담가두게 되면 훨씬 큰 효과를 얻을 수 있습니다.



김치에 대한 일반상식

세계질내내 가장 맛있는 김치맛을 내는 알뜰주부의 일반상식입니다.

김치에 넣은 양념종류에 따라서

김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며, 저온에서도 서서히 익어가게 됩니다.  
특히, 종합적으로 김치맛을 내게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 익는 속도가 다르며, 김치를 담는 지역, 종류, 각 가정의 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.

- ▶ 마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많으면 김치의 익는 속도가 빠르며 특히, 굴젓이나 참쌀풀과 새우젓 등을 첨가하면 익는 속도가 빠릅니다.
- ▶ 부추, 잣, 인삼 등을 넣으면 김치 익는 속도가 느려집니다.

김치에 넣는 염분의 농도에 따라서

김치가 익어가는 데에는 염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데 소금의 농도가 낮으면 익는 속도가 빠르며, 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다. 예로부터 김장 김치를 상급지 않게 담는 것은 오랫동안 저장하기 위한 우리 조상들의 지혜입니다.

김치의 저장방법에 따라서

김치가 시어지는 현상은 공기와 접촉에 의해서도 일어나며 김장 김치의 경우 용기에 김치를 넣은 후 그 위에 우겨지를 덮고 국물에 잠기도록 무거운 돌을 올려 놓는데, 이는 공기와의 접촉을 차단하기 위함입니다.  
김치를 항아리에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 국물에 잠기도록 꼭 눌러 주는 것이 김치 시어짐을 방지하는 예방법입니다.

김장 김치가 하얗게 변색되는 까닭은?

김치가 하얗게 변색되는 이유는 김치통이 밀폐가 되지 않고 장기 보관시에 김치와 공기가 서로 닿아 발생하는 곰팡이의 종류입니다. 하얗게 변색되지 않게 장기 보관하려면 김치통 인쪽 측면의 실선까지만 적재하셔야 합니다. 김치를 너무 많이 넣으면 뚜껑이 맞지 않아 하얗게 변색되며, 또한 김치 국물 넘침의 원인이 됩니다.



배추김치를 맛있게 익히고 싶어요

김장 김치 빨리 시어지지 않게하려면?

김장 김치가 쉽게 시어지거나, 물러지는 이유는 양념을 많이 사용했기 때문입니다. 시어지지 않게 오래되고 싶다면 소금을 좀 더 늘리고 마늘이나 생강 등의 향신료는 줄이고 굴, 생대 등의 해산물을 넣지 않으면 됩니다. 또한 참쌀이나 멥쌀가루로 쓴 풀을 넣으면 맛은 좋지만 쉽게 시어집니다.

김치 국물을 맑게 하려면?

대나무 잎을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 김치통 안에 넣어두면 좋습니다.

맑은 젓국을 만들려면?

물김치, 백김치 등 국물이 많은 김치는 젓국이 깨끗해야 되는데 멸치젓을 냄비에 넣고 달걀 흰자를 넣으면 깨끗한 액젓이 됩니다.

냉장고에 보관하는 것은 이상었는데 김치독에 보관한 김치에 군독내가 나요?

일반냉장고에 김치를 저장하면 15일 이내에 김치가 숙성되어 적숙기에 이르게 되어 김치가 빨리 숙성되므로 냄새가 짧은 기간에 낫다가 없어지지만 김치독은 적숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군독내 기간이 길어집니다. 김치가 완전히 숙성되면 군독내는 없어지므로 안심하고 사용하시면 됩니다.

군독내란?

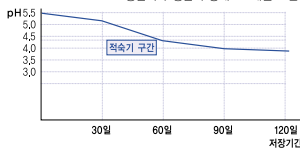
김치는 배추의 양념을 버무릴 때 양념의 침투 성분이 수분을 빠져 나오게 하고 빠져 나간 자리에 양념이 침투되어 맛이 되는데 이과정에서 군독내가 납니다. 즉 김치 숙성이 진행되어 적숙기에 이르러전까지 나타나는 증상입니다.

김치특성표

김치독의 4개월 보관의 의미는 무엇인지?

4

김치독은 김치의 숙성을 최대한 지연시켜 오래동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지 시켜주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1도)에서도 숙성이 진행되며 45일~60일 정도가 되면 김치가 적당히 숙성된 적숙기상태에 이르게 됩니다. 숙성된 김치 교유의 맛을 4개월 정도까지는 즐기실 수 있습니다.  
※생김치가 생김치 상태로 4개월 보관한다는 것은 아님



초기김장김치 pH5.5 \* 김치적숙기 pH4.4~4.6 \* 저장온도 -1℃

냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요?  
일반냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6도 정도 이고 보관온도가 약해서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기보관이 어렵습니다.

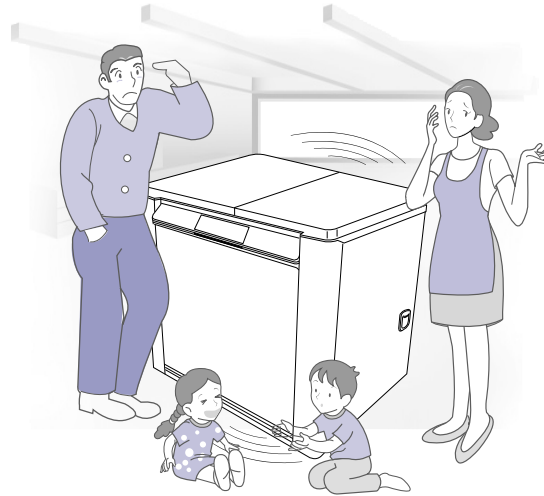
김치를 더욱 맛있게 먹는 방법

고장신고 전에 꼭 확인하세요



김치독에서 이상한 소리가나요 (예: 딱딱, 푹푹, 덜컹, 드르럭, 웅~)

증상	확인
<b>동작이 되지 않아요.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오.</li> <li>▶ 운전과 멈춤이 반복되는 것은 김치독 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다.</li> </ul>
<b>성애나 이슬이 생겨요.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치독 문을 오랫동안 열어 두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성애나 이슬이 생길 수 있습니다.</li> <li>▶ 김치독 내부에 생기는 약간의 성애는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
<b>만지면 뜨거워요</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다. (특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장은 아니니 안심하고 사용하십시오.)</li> </ul>
<b>물 흐르는 소리가 나요.</b> (예: 꾸르륵, 지글지글, 북북)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 김치독 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성애가 녹아 흐르는 소리입니다.</li> </ul>
<b>김치독 내부 식품이 얼 경우</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 저장기능 선택이 김치(강)로 되어 있을 경우 김치(중)이나 김치(약)으로 조절하십시오.</li> <li>▶ 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치 하세요.</li> </ul>
<b>김치독 내부에서 냄새가 심하게 날 경우</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 흡사 용기에서 김치국물이 새고 있는건 아닌지 확인하시고 뚜껑을 꼭 닫아주세요.</li> <li>▶ 냄새 제거제를 오랫동안 청소하지 않았을 경우 냄새 제거제의 제 기능을 발휘하지 못하므로 30쪽(페이지)를 참조하여 청소 후 사용하세요.</li> </ul>
<b>저장이 전혀 안되거나 약해요.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 전원 플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주세요.</li> <li>▶ 저장기능 선택이 김치(약) 이나 야채/과일(약)으로 되어 있을 경우 김치(중)·김치(강)이나 야채/과일(강)으로 조절하십시오.</li> <li>▶ 햇볕이 내리는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고 열기구와 떨어진곳에 설치하십시오.</li> <li>▶ 김치독 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소한 5cm이상 사이를 띄우시고 사용하세요.</li> </ul>



**딱딱**

김치독 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다.

**웅~**

김치독이 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모터가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴수 있으나 어느정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다.  
예) 컴퓨터의 처음 가동시, 자동차엔진 시동시

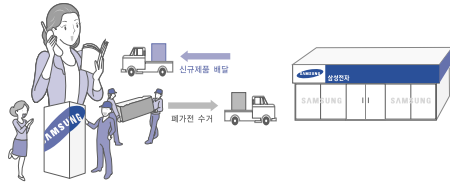
**덜컹 드르럭**

김치독 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데 이때 발생할 수 있는 소리이므로 고장이 아닙니다.

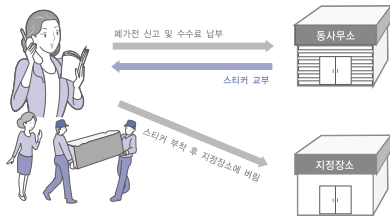
폐가전제품은 이렇게 처리하세요

■ 폐가전제품 처리안내 폐가전제품은 쓰레기 종량제에 따라 다음과 같이 처리하세요.

**무료 처리방법** 삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고 사용하던 기존의 제품을 버리고자 하는 경우, 신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



**유료 처리방법** 신규제품 구입없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 동사무소에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



■ 삼성전자의 [녹색경영]



삼성전자는 1992년 6월 환경경영 체제 구축을 통해 환경오염 사고를 예방하고, 지속적인 개선을 위한 '환경방침'을 발표한 데 이어 1996년 5월 [녹색경영]을 선언하였습니다.

삼성전자의 녹색경영은 환경, 안전, 보건을 기업 경영활동의 핵심요소로 인식하고 이를 적극 추진함으로써 인류의 풍요로운 삶의 구현과 지구환경 보전에 동참하겠다는 의지의 표현입니다.

■ 재활용 마크란?

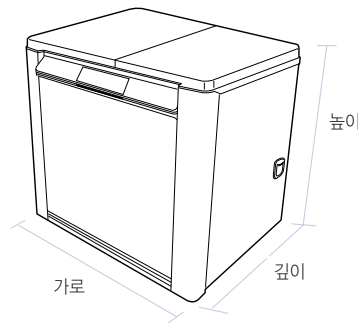
물품을 사용한 후에 발생하는 폐기물 중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가 구별할 수 있도록 표시한 마크입니다. (예:종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

■ 재활표시 마크란?

합성수지 부품의 재료를 표시하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.

■ 제품 규격

모델명	HNR2213	HNR2215	HNR2217	HNR2220
유효내용적	132ℓ	152ℓ	174ℓ	202ℓ
무게	63Kg	69Kg	73Kg	78Kg
외형치수(가로×높이×깊이)	805X 870X 630	875X 870X 675	915X 870X 705	915X 925X 705
기후등급	N CLASS	N CLASS	N CLASS	N CLASS
정격전압/주파수	a.c 220V/60Hz	a.c 220V/60Hz	a.c 220V/60Hz	a.c 220V/60Hz
부속품 (전용용기)	김치저장용기	김치저장용기	김치저장용기	김치저장용기
	타파웨어(4개) 누름이 포함 11.3ℓ×4=69ℓ	타파웨어(4개) 누름이 포함 13.7ℓ×4=54.8ℓ	타파웨어(4개) 누름이 포함 15.5ℓ×4=62ℓ	타파웨어(8개) 누름이 포함(4개) 10ℓ×8=80ℓ
	Fresh Plus (1개/23ℓ)	Fresh Plus (1개/27.5ℓ)	Fresh Plus (1개/30ℓ)	Fresh Plus (1개/30ℓ)



기타편

A vertical rectangular box with a light purple background and rounded corners. It contains 25 horizontal dashed lines for writing, evenly spaced from top to bottom.

A vertical rectangular box with a light purple background and rounded corners. It contains 25 horizontal dashed lines for writing, evenly spaced from top to bottom.



■ 김치냉장고를 잘 사용하기 위해 사용설명서를 꼭 읽어 보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 이 제품은 국내(대한민국)용입니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개량을 위해 사전 예고 없이 변경 될 수 있습니다. 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수 도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

■ 서비스센터 대표전화 전국 어디서나

**1588-3366**

■ 사이버서비스센터 홈페이지

**www.samsungsvc.co.kr**

제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다. 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수 및 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스 센터를 운영하고 있습니다.

■ 삼성전자 주식회사

주 소: 광주광역시 광산구 오선동 271번지  
제조원: 삼성광주전자주식회사

■ 고객상담실

02-541-3000 080-022-3000

■ 인터넷 홈페이지 www.sec.co.kr

■ 인터넷 쇼핑몰 www.gosamsung.co.kr



한국 AS 우수기업 마크란?

국가기관인 산업자원부 기술 표준원에서 소비자에 대한 품질 정보나 고객서비스가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.

■ 설치 실명제란?

당사에서 인정한 설치자격증이 있는 설치기사가 설치후 설치 확인카드에 인적사항을 기재하도록하는 제도입니다. 설치후 반드시 기재사항을 확인하여 주세요.

<b>SAMSUNG 제품보증</b>		서비스/인정 설치사 관리번호	
고객께서는 반드시 상품기름을 요청하세요			
설치일자: .....			
설치점	성 호:	전 화:	
설치기사	성 호:	CODE:	

