



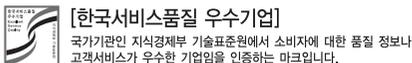
사용설명서

삼성 김치냉장고

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 1588-3366 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	02-541-3000 080-022-3000
사이버 서비스센터 홈페이지	인터넷 홈페이지
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	www.sec.co.kr
삼성전자주식회사 제조자 : (주)파세코 / 제조국가 : 대한민국	



[한국서비스품질 우수기업]

국가기관인 지식경제부 기술표준원에서 소비자에 대한 품질 정보나 고객서비스가 우수한 기업임을 인증하는 마크입니다.

2011. 05
4225-0063-00 (R.02)

사용설명서

삼성 김치냉장고

True Built In Kimchi Refrigerator

권장안전사용기간 7년

안전사용기간을 초과하여 사용하면 제품 노후로 인하여 화재 및 부상 등을 초래할 수 있습니다. 반드시 안전점검을 받으록 하십시오.

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

HBR-K112USS (빌트인형)

HBR-K112UWS (빌트인형)

AC220V 전용입니다.



· 용량에 맞지 않는 전압사용은 김치냉장고 고장의 원인이 됩니다.

· AC110V 전원으로 사용하려면 승압용 변압기(용량1KVA이상)를 시중에서 구입하여 김치냉장고전용으로 쓰세요.

4계절 내내 김장 김치맛

김치의 맛유지를 위한 가장 알맞은 온도로 사계절 내내 고향의 땅속 깊은 김장 김치맛을 그대로 담았습니다.

식품 신선저장 기능

배추, 물, 무김치 등 여러 가지 김치종류를 저장할 수 있을 뿐만 아니라 육류, 생선, 식혜, 야채, 과일도 신선하게 보관할 수 있습니다.

살짝 밀기만 해도 부드럽게 달히는 초간편 오토클로징 기능

오토클로징 및 완전 밀폐 자석식 고무패킹 사용으로 냉기를 꼼꼼하게 채겨줍니다.

주방공간 활용이 자유로운 빌트인(Built In) 타입

빌트인 타입으로 싱크대 내부는 물론 주방 어디에나 설치가 가능해 주방공간 활용이 자유롭습니다.

잠금기능

어린이들이 쉽게 버튼조작을 할 수 없도록 하여 김치를 안전하게 보관할 수 있습니다.

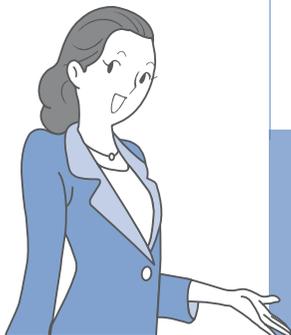
냄새제거 기능

제품 내부의 탈취제가 김치냄새를 말끔히 없애 주어 위생적입니다.

외기 보상 장치

설치된 장소의 외부 온도 변화를 별도 센서가 감지해 보관 온도를 스스로 조절하므로 항상 최적의 김치맛을 지켜줍니다

가장 신선하고 맛있는 김치맛을
제공합니다.



준비편

안전을 위한 주의사항	3
각부분의 이름	7
설치방법	8

사용편

사용전 확인사항	9
버튼과 표시부	11
운전/정지버튼 사용방법	13
저장기능 간단 사용법	14
김치 저장방법	15
야채/과일 저장방법	16
육류/생선 저장방법	17
숙성기능 간단 사용법	18
배추김치 숙성방법	20
물김치 숙성방법	21
무김치 숙성방법	22

기타

김치를 맛있게 숙성시키는 법	23
생활의 지혜	24
김치에 대한 일반상식	25
청소 및 손질방법	26
고장신고 전 확인사항	27
제품 규격	28
폐가전제품 처리안내	29

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 생명이 위험하거나 중심을 잃을 수 있습니다.

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

■ 전원관련

- 손상된 전원코드나, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
 - ▶ 전원코드가 파손 되었을 경우에는 위험이 생기지 않도록 서비스 센터나 대리점, 제조처 또는 유자격자에 의하여 교환 하도록 하세요.

- 천둥, 번개가 치거나 오랜 시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼 주세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 220V 이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

■ 설치할 때

- 습기, 먼지 많은 곳, 물 (빗물)이 튀는 곳에 (세탁기, 가습기 등) 설치하지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 촛불, 담뱃불 등을 김치냉장고 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

- 설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 전면 좌, 우측 하단의 수평조절 다리를 사용하여 조정해 주세요. 제품이 기울면 소음이 발생할 수 있습니다.

오래 사용한 김치냉장고의 소비자 안전점검을!

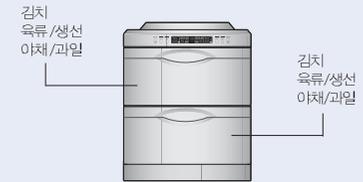
 <p>안전 점검</p>	<p>이러한 증상이 있습니까?</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 김치가 전기가 들어오지 않는다. ● 전원코드, 플러그가 몹시 뜨겁다. ● 전원코드에 깊은 흠집이나 변형이 있고 사용중 타는 냄새가 난다. ● 김치냉장고 바깥에 언제나 물이 고여 있다. ● 파워버튼 전기를 느낀다. ● 그 밖의 이상이나 고장이 있다. 	<p>이럴때 사용 중지</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 안전을 위해 전원스위치를 끄고, 콘센트 에 플러그를 뽑아 놓는다. ● 구입처 또는 서비스 센터로 연락하여 점검을 받는다. ● 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.
	<p>▶ 김치냉장고 내부에 헤어 드라이어와 같은 전기 기기류를 사용하지 마세요.</p>	

■ 사용할 때

- 같은 룸에 다른 종류의 음식물을 함께 보관 하면 보관온도가 다르므로 변질될 수 있으니 따로 보관해 주세요.
 - ▶ 예: 김치+생선, 김치+야채, 육류+과일 등을 같이 보관하지 마세요.

- 문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하세요. 문 사이에 손이 끼어 다칠 우려가 있으므로 주의하십시오.

- 각룸의 기능선택에 맞는 음식물을 넣어주세요.
 - ▶ 기능선택과 저장식품이 맞지 않을 경우 식품이 상할 수 있습니다.



■ 청소할 때

- 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜등으로 닦지 마세요. 알칼리성, 산성, 공업용세제, 방향제, 초산류등을 사용하여 세척할 경우 플라스틱 및 인쇄부위에 지워짐, 변형, 변색, 파손을 유발시키므로 사용하지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

- 전원 플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아주세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

- 김치냉장고 내부의 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

- 김치냉장고 내부에 헤어 드라이어와 같은 전기 기기류를 사용하지 마세요.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

■ 이동할 때

- ❗ 제품을 이동할 때는 2명 이상이 제품을 들어 이동하세요.
 - ▶ 맨손으로 바닥을 잡지 마십시오. 김치냉장고 바닥은 철판으로 만들어져 있으므로 나사나 기타 날카로운 부분에 긁혀 상해를 입을 수 있습니다.



- ❗ 이사 등 먼 곳으로 이동할 때는 서랍을 테이프로 고정한 후 세워서 이동하여 주십시오.
 - ▶ 눕혀서 이동하면 제품 손상의 우려가 있습니다.
 - ▶ 제품 이동시 문이 열려 상해를 입을 수 있습니다.



■ 기 타

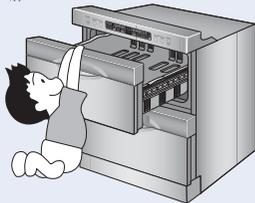
- ⊘ 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요. 특히 서랍을 분해하지 마세요. 다칠 수 있습니다.
 - ▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



- ⊘ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 김치냉장고와 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
 - ▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



- ⊘ 김치냉장고 서랍에 매달리거나 서랍을 열고 올라가지 마세요.
 - ▶ 제품이 넘어져서 다치거나, 서랍이 변형되어 서랍을 열고 닫을 때 원활히 작동하지 않을 수 있습니다.



- ⊘ 가스가 쉰 때는 김치냉장고 전원플러그를 만지지 말고 즉시 환기 시켜주세요.
 - ▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

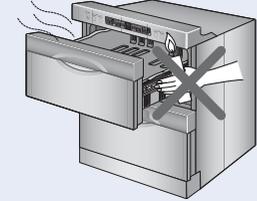


■ 기 타

- ⊘ 김치냉장고에서 이상한 냄새나, 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센터로 연락하세요.
 - ▶ 그대로 사용하시면 감전, 화재의 위험이 있습니다.



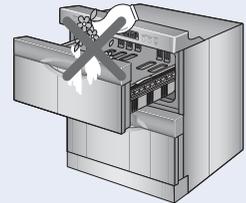
- ⊘ 김치냉장고 내부의 냄새를 제거하기 위해 김치냉장고 안에 쏫볼을 사용하거나 넣어놓지 마세요.
 - ▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



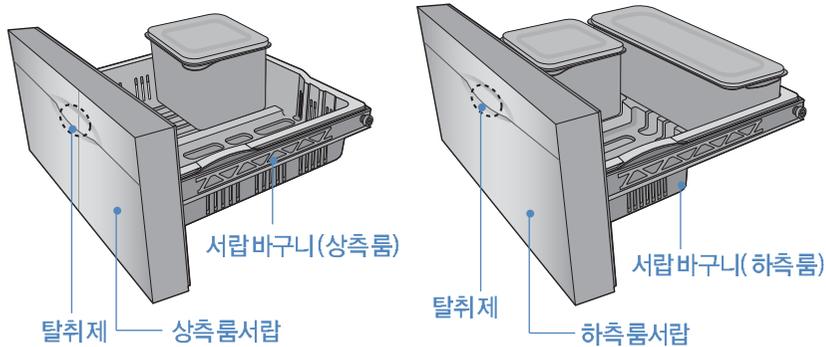
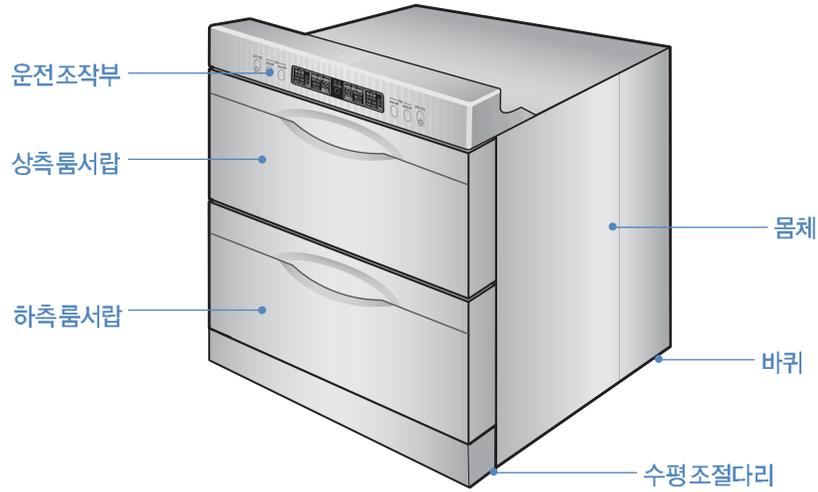
- ⊘ 의약품, 학술재료, 한약재(산삼, 인삼 등)등을 김치냉장고 안에 넣어두지 마세요.
 - ▶ 본제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이 발생할 수 있으므로 사용을 금해 주세요.



- ⊘ 병이나 유리 종류를 김치냉장고 내부에 넣거나 김치냉장고 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.
 - ▶ 유리병이 깨져 다칠 수 있습니다.
 - ▶ 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 위험이 있습니다.



각부분의 이름을 알아두세요.



부속품

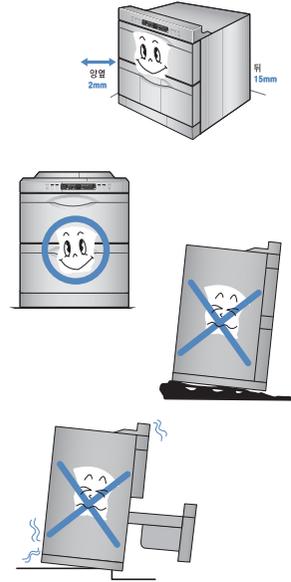


※상류,하류 손잡이의 형태는 모델별로 다를 수 있습니다.

설치방법을 알아두세요

장소 선정 방법

- ▶ 벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 바닥이 평평한 곳에 설치하세요.
- ▶ 햇빛에 직접 노출되는 곳에 설치하지 마세요. 제품 전면에 종이 등 기타 물질을 부착하여 사용하면 제품색상이 부분적으로 변색될 수 있습니다.



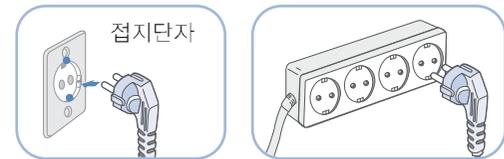
- 주의** 경사진 곳이나 종이 저있는 곳에는 설치하지 마세요. ▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.
- 주의** 제품 설치 시 외부 온도 변화가 없는 장소에 하시는 것이 가장 좋습니다. 가을철 외부 온도가 급변하는 차가운 장소에 설치하시면 감치가 얼어 돌러질 수 있습니다. 온도변화가 5℃에서 43℃ 이내인 곳에 설치하세요.
- 주의** 김치냉장고를 쿠션류에 설치하지 마세요. ▶ 김치냉장고 바닥이 통풍이 되지 않아 기계실 과열로 인한 화재의 위험이 있습니다.

접지 방법

제품의 누설전류로 인한 감전사고를 막기위해 반드시 접지해 주세요.

<콘센트에 접지단자가 있는 경우>

- ▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



<콘센트에 접지단자가 없는 경우>

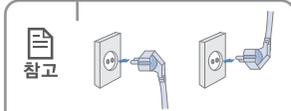
- ▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품뒷면에 연결하여 주세요.



- ▶ 접지선을 금속 수도관이나 접지선로에 연결하여 주세요.



- 주의** 가스관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.



- ▶ 접지 콘센트를 사용하지 않을 경우 누설전류가 발생할 수 있습니다. 이때, 전원코드를 반대로 꽂으면 이를 해결 할 수도 있습니다.
- ▶ 단, 오래된 건물인 경우 접지가 가능한 콘센트라 하더라도 전원 코드의 접지 상태가 불안정해 반대로 꽂아도 해결되지 않을 때가 있으므로 이때는 반드시 별도의 접지를 해서 사용하셔야 합니다.

사용전에 꼭
한번 확인하세요

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

사용전에 꼭
한번 확인하세요

■ 김치냉장고를 처음 사용할 때

본 제품은 전원 off 상태로 출하되었습니다.

- ▶ 켜고자 하는 상류 운전/정지 또는 하류 운전/정지 버튼을 짧게 눌러 주세요.
- ♪ 당~둥 소리와 함께 전원이 켜지면서 김치램프에 불이 들어오고 약 1분 후 자동으로 잠금상태가 됩니다.

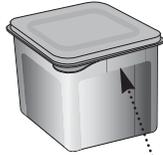
■ 김치를 김치통에 담을 때

반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.

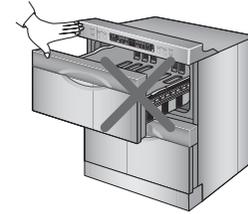
- ▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.

김치는 김치저장용기 적정 저장선까지만 넣으세요.

- ▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.
- ▶ 김치국물이 넘치는 경우 빨리 시어지는 원인이 될 수 있습니다.



적정저장선



■ 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

김치냉장고 문을 되도록 열지 마세요.

- ▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 전혀 영향이 없습니다.
- ▶ 정전 후 전원이 다시 들어올때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 작동됩니다.



주의

김치는 김치국물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.

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



참고

본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다. 성에제거 방법은 26p를 참조하십시오.

버튼의 기본기능을 알고 싶어요

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

※ 본 제품은 상룸/하룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 운전/정지 버튼이 분리되어 있습니다.



■ 잠금/풀림 버튼

- ▶ [잠금/풀림]기능은 한번씩 누를 때마다 (풀림) → (잠금) → (풀림) 순으로 변합니다.

이때 잠금상태에서는 3초이상을 눌러야 풀림상태가 되고 풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금상태가 됩니다. 또한, 모든 조작이 끝나면 잠금버튼을 누르지 않아도 1분후에 자동으로 잠금상태로 변경됩니다.

- ▶ 기능을 변경하고자 할 때는 항상 잠금/풀림 표시부에서 사용하십시오.



■ 저장 선택 버튼

- ▶ 저장하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.
- ▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 아채/과일 → 육류/생선 → 김치저장(약)의 순으로 선택됩니다.



■ 속성 선택 버튼

- ▶ 속성하고자 하는 김치 종류를 선택하는 버튼입니다.
- ▶ [속성]버튼을 누를 때마다 배추김치(익힘) → 배추김치(더익힘) → 물김치 → 무김치 → 배추김치(덜익힘) 순으로 선택됩니다.



■ 운전/정지 버튼

- ▶ 룸의 전원을 켜거나 끌 때 사용해 주세요.
- ▶ 상측룸/하측룸을 분리해서 사용할 수 있게 나뉘어져 있습니다.



■ 속성 진행 표시부

- ▶ [속성]버튼을 눌러 속성종류를 선택하면 속성이 시작됩니다. 이때 속성진행 표시부에 속성이 끝날 때까지의 남은 시간을 표시해 줍니다. (19p 참조하세요.)



김치냉장고를 분해하기 전에 운전/정지 버튼을 OFF하더라도 감전 위험이 있으니 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시기 바랍니다.



- 본 제품은 여러기능을 사용하기 위해서는 "꼭" (풀림) 상태에서 저장/속성 기능을 선택 또는 변경하십시오.
- 저장하거나, 속성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다.
- 상측룸, 하측룸 모두 저장/속성 기능이 가능합니다.

각 룸의 전원을 켜고 싶어요

저장따라 속성따라.. 나만의 보관법!
2개의 룸을 좀 더 개성있게 사용해 보세요.

식품 저장 순서를
한눈에 알고 싶어요

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

■ 운전/정지버튼 사용방법

본 제품은 상측룸/하측룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 버튼이 나누어져 있습니다. 김치나 저장 식품의 양이 적을 때는 한쪽룸을 끄고 사용할 수 있는 절전형 시스템입니다.



잠금/풀림
(풀림: 3초간 누름)



운전/정지



1 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.

▶ 표시부에 나타나면 (풀림)상태 입니다

2 전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 눌러 주세요.

▶ 처음 제품의 전원을 키면 김치저장(중)으로 설정되어 있습니다.

3 전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [운전/정지]버튼을 3초간 길게 눌러 주세요.

▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 램프가 모두 꺼집니다.

참고

- 사용 중이던 룸을 사용하지 않을 때는 전원을 끄고 내부의 성애가 높은 다음 물기를 완전히 제거해주세요. 내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.
- 전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.
- 김치냉장고를 분해하기 전에 운전/정지 버튼을 OFF하더라도 감전 위험이 있으니 전원코드를 콘센트에서 뽑아주시기 바랍니다.

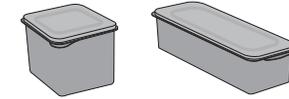
주의

전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.



1 저장할 내용물을 저장 용기(김치저장용기)에 담은 후, 김치냉장고에 넣어주세요.

▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을 어느 룸에 사용할지 확인하십시오.



김치저장용기

2 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.

잠금/풀림
(풀림: 3초간 누름)



3 전원이 꺼져 있을 때는 [운전/정지]버튼을 눌러 김치냉장고를 작동하세요.

▶ 작동후 약2시간 경과 후에 적정 보관온도에 도달하오니, 약 2시간 후에 식품을 저장하세요.

운전/정지



4 [저장]버튼을 눌러 원하는 저장 방법을 선택하세요.



5 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.

▶ 표시부에 나타나면 (잠금)상태입니다.

주의

[저장]을 할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지거나 다칠 수 있습니다.

김치를 맛있게 저장하고 싶어요

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

■ 김치 저장방법



1 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 **🔒** 나타나면 (풀림)상태 입니다.



2 [저장]버튼을 눌러 김치저장 램프에 불이 들어오도록 하세요.
▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 야채/과일 → 육류/생선 → 김치저장(약)의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

참고 김치를 보다 신선하고 오래 보관하려면

- 김치를 저장하기 2~3시간 전에 [저장]버튼을 눌러 김치저장(중), 김치저장(강), 김치저장(약) 중 하나를 선택하여 김치냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치냉장고 문을 자주 열지 않는 것이 요령입니다. 김치냉장고 문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다. 김치저장(약), 김치저장(중), 김치저장(강)은 김치를 저장하고자 하는 온도입니다.
- 김치 저장시 김치냉장고 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치냉장고 문을 자주 열고 닫거나 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상입니다.
- 김치를 초기에 저장할 때 저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 확인해주세요. 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.
- 김치저장(강)을 선택시 저장식품이 얼 수 있으므로 약 12~24시간 사이에 반드시 확인해야 합니다. 김치냉장고 내부 온도가 너무 낮은 경우 김치저장(중)이나 김치저장(약)으로 변경하세요.

주의

- 저장후 항상 김치냉장고 문이 완전히 닫혔는지 확인하시기 바랍니다. 문 사이에 물건이나 기타 이물질이 끼여져서 틈이 생기면 김치가 빨리 시어집니다.
- 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며 문을 여닫는 과정에서 비닐이 타질 수 있습니다.

야채/과일을 신선하게 보관하고 싶어요

야채와 과일은 신선함이 생명이죠. 올바른 저장법을 알고 오랫동안 신선함을 맛보세요.

■ 야채/과일 저장방법



1 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 **🔒** 나타나면 (풀림)상태 입니다.



2 [저장]버튼을 눌러 (야채/과일)램프에 불이 들어오도록 하세요.
▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 야채/과일 → 육류/생선 → 김치저장(약)의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

참고 야채 / 과일을 보다 신선하게 보관하려면

- 김치냉장고 내부에 약간의 이슬이 생길 수 있으며, 밑바닥에는 물이 고일 수 있으니 내부를 청결히 닦아 주시기 바랍니다.
- 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.
- 과일 저장용기 바닥에 키친타올을 깔아놓고 저장하시면 물기에 의해 야채/과일이 변질되는 것을 방지할 수 있습니다.

주의

상온에서 보관하여야 하는 열대과일(바나나, 파인애플, 망고 등)을 김치냉장고에 보관하지 마세요. 너무낮은 온도에 보관하면 병해를 입는 식품(오이, 토마토, 당근 등)은 분리하여 적정조건에서 보관하세요.

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 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 **🔒** 나타나면 (풀림)상태 입니다.



2 [저장]버튼을 눌러 육류/생선 램프에 불이 들어오도록 하세요.
▶ [저장]버튼을 누를 때마다 김치저장(중) → 김치저장(강) → 야채/과일 → 육류/생선 → 김치저장(약)의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.



육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면

- 육류/생선을 3일 이내에 사용할 수 있는 양만 보관해 주세요.
- 육류/생선 저장시 내부에 약간의 성에나 물방울이 생길 수 있습니다. 김치냉장고 문을 자주 열고 닫거나 저장 식품의 잠열에 의하여 성에나 얼음이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.

김치 숙성 순서를 한눈에 알고 싶어요

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



1 저장할 내용물을 저장 용기(김치저장용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 램에 넣어주세요.
▶ 먼저, 숙성시키고 싶은 식품을 어느램에 사용하실지 확인하시기 바랍니다. (상측램/하측램 모두 숙성이 가능합니다.)

2 [잠금/풀림] 버튼을 3초이상 눌러 (풀림)상태가 되도록 하세요.
잠금/풀림 (풀림 : 3초간 누름)

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

4 [숙성]버튼을 눌러 원하는 숙성방법을 선택하세요.
숙성선택



5 [잠금/풀림]버튼 눌러 (잠금)상태가 되도록 설정하세요.
▶ 표시부에 **🔒** 나타나면 (잠금)상태입니다.



숙성 기능을 취소하고 싶으면 저장버튼을 눌러 다른 저장 방법을 선택해 주세요.



숙성 기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요. 다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.

김치를 맛있게 숙성시키는
요령을 알고 싶어요

숙성기능을 사용하기 전에 알아두세요.
알맞게 익은 김치를 드실 수 있습니다.

김치 숙성 기능을 사용할 때는

- ▶ 김치냉장고를 김치 숙성으로 사용하시려면 야채나 과일, 육류같은 저장식품은 변질되므로 다른 림으로 옮긴후 숙성을 진행하세요.
- ▶ 숙성진행 표시부에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날때까지 남은 기간을 의미합니다.

김치 저장중에 숙성시켜 사용할 때는

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

표준숙성시간

▶ 숙성시간은 내용 물의 양에 관계없이 일정 합니다.

	배추김치			물김치	무김치
	덜익힘	익힘	더익힘		
숙성완료 시간	12시간	25시간	29시간	23시간	27시간



- 숙성 중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다. 숙성이 완료되면 자동으로 김치저장(중)으로 변경되며, 김치저장(중)으로 변경된 이후에는 시원한 김치를 드실 수 있습니다.

김치를 맛있게 숙성시키는
요령을 알고 싶어요

숙성기능을 사용하기 전에 알아두세요.
알맞게 숙성된 김치를 드실 수 있습니다.

배추김치 숙성방법



1 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 나타나면 (풀림)상태 입니다.



2 [숙성]버튼을 눌러 김치의 종류를 선택하세요.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 배추김치(익힘) → 배추김치(더익힘) → 물김치 → 무김치 → 배추김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

4 숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 기간이 표시됩니다. (배추김치: 1일)
▶ 남은 시간표시는 24시간 이상일 경우는 일단위로 표시하고, 24시간 이하일 경우는 1시간 간격으로 표시합니다. (예: 1일, 23시간, 22시간...1시간, 0시간 표시 후 종료)

5 숙성이 완료되면 자동으로 김치저장(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 김장김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

■ 물김치 숙성방법

■ 무김치 숙성방법



1 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 **🔒** 나타나면 (풀림)상태 입니다.



1 [잠금/풀림]버튼을 3초이상 눌러 (풀림) 상태가 되도록 하세요.
▶ 표시부에 **🔒** 나타나면 (풀림)상태 입니다.



2 [숙성]버튼을 눌러 김치의 종류를 선택하세요.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 배추김치(익힘) → 배추김치(더익힘) → 물김치 → 무김치 → 배추김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.



2 [숙성]버튼을 눌러 김치의 종류를 선택하세요.
▶ [숙성]버튼을 누를 때마다 배추김치(익힘) → 배추김치(더익힘) → 물김치 → 무김치 → 배추김치(덜익힘)의 순으로 선택됩니다.



3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.



3 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금) 상태가 되도록 설정하세요.
▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

4 숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 기간이 표시됩니다. (물김치 : 23시간)
▶ 남은 시간표시는 23시간 부터 1시간 간격으로 표시합니다.
(예 : 23시간, 22시간...1시간, 0시간 표시 후 종료)

4 숙성진행 표시부에 숙성이 끝날때까지의 남은 기간이 표시됩니다. (무김치 : 1일)
▶ 남은 시간표시는 1일 이상일 경우는 일단위로 표시하고, 24시 이하일 경우는 1시간 간격으로 표시합니다.
(예 : 1일, 23시간, 22시간...1시간, 0시간 표시 후 종료)

5 숙성이 완료되면 자동으로 김치저장(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 김장김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

5 숙성이 완료되면 자동으로 김치저장(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다.
이때 드시면 숙성된 김장김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요

숙성기능을 사용하기 전에 알아두세요.
알맞게 숙성된 김치를 드실 수 있습니다.

맛있는 김치를 위해 알아두세요



김치 숙성 기능을 사용할 때는

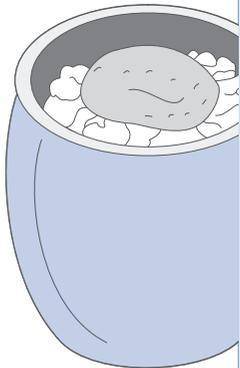
- ▶ 숙성 중 중간중간 맛을 보고 적당히 익은 상태가 되면 김치저장 상태로 바꾸는 것이 좋습니다.
- ▶ 숙성은 완료되었으나 룠 내부의 온도가 높으니 시원한 김치맛을 느낄 수 없습니다.
숙성이 끝나고나면 저장으로 변경됩니다.
이때 드시면 보다 신선한 김치 맛을 느낄 수 있습니다.

김치를 숙성시키기 전에 저장기능을 사용했을 때

- ▶ 내부의 온도가 차가운 상태로 시작하기 때문에 김치를 익히는 온도까지 올라 가려면 많은 시간이 소요되어 김치가 덜 익을 수 있습니다.

김치를 맛있게 숙성시키려면

- ▶ **양념 종류에 따라서** 김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며 저온에서도 서서히 숙성되게 됩니다. 특히, 김치 맛을 나게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 숙성속도가 다르며 김치를 담는 지역, 종류, 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.
마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많거나 굴젓이나 찹쌀풀, 새우젓 등을 첨가하면 숙성되는 속도가 빨라지고 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 숙성되는 속도가 느려집니다.
- ▶ **염분의 농도에 따라서** 김치가 숙성되는데는 염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데 소금의 농도가 낮으면 숙성되는 속도가 빠르며 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다.
김치를 용기에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 국물에 잠기도록 꼭 눌러 주면 빨리 시어지는 것을 방지할 수 있습니다.



김치 맛있게 담그기



무를 제대로 고르려면

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함유량도 적습니다. 무를 고를 때는 잎 하나를 잘라 보세요. 무 잎을 자른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고 단면이 하얗게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다. 잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다. 김치 종류에 따라 깎두기나 배추 속에 넣을 무라면 뚱뚱하고 무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 작고 잔털이 없으며 매끈 매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.

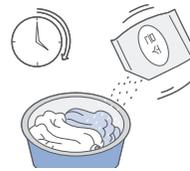
고춧가루 빛깔을 곱게 내려면

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 절였다가 씻은 후 양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는 김치를 담글 수 있습니다.



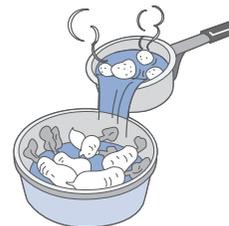
냄새가 나지않게 하려면

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 맛있게 익히고 싶어요

■ 김장김치 장기간 보관방법

1)국물 맞춤

- ▶ 김치 국물이 배추보다 높게 유지되어야만, 김치와 공기의 접촉이 차단되어 장기 보관 됩니다. 김치 담금 15일후 김치가 국물에 잠겨 있는지를 확인해 주세요.
- ▶ 김치통에 김치를 많이 넣어 김치국물이 넘쳤을 경우 외부 공기 유입으로 인하여 변질 될 수 있습니다. 김치통에 김치의 용량은 반드시 적정 저장선 이하로 넣어야 합니다. 적정 저장선을 넘게되면 김치통의 내부에 가스가 차서 뚜껑이 열려 김치 국물이 흘러 넘칠 수 있습니다.

2)염도량

- ▶ 저염으로 담근 김치는 발효가 되면서 쉽게 곰팡이, 효모가 생기기도 하는데 이것은 모두 미생물의 작용에 의한 것으로서 곰팡이 생성 등의 부패는 김치에 있어서 대단히 좋지 않습니다. 김치 절임시 사용한 소금의 양과 절임 시간에 따라서 염분이 많으면 익거나 시어지는 현상이 지연되며 염분이 적으면 김치가 빨리 익는 현상이 발생됩니다.

■ 냉장고에 보관하는 것은 이상없는데 김치냉장고에 보관한 김치에서는 군내가 난다구요?

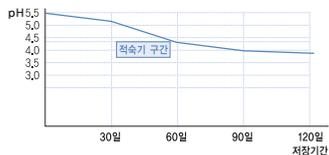
김치를 장기간 저장하게 되면 김치의 특성상 오래되어 묵은듯한 군내가 날 수 있습니다. 단, 일반 냉장고에 김치를 저장하면 군내가 나지 않는것으로 생각되는 것은 냉장고에서는 빨리 숙성이 이루어 지므로 김치의 산미, 산취 때문에 군내가 나지 않는것처럼 느껴지기 때문입니다. 김치냉장고의 경우 완숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군내가 오랜시간 나는것처럼 생각될 수 있습니다. 군내가 나는것을 줄이기 위해서는 김치를 담을때 공기가 들어가지 않도록 꼭꼭 눌러가며 담으시고, 김치위에 우거지를 덮어 공기가 들어가지 않도록 보관하시면 김치의 군내를 효과적으로 줄일 수 있습니다.

김치특성표

저온 숙성된 김치의 일반적인 보관기간

김치냉장고는 김치의 숙성을 최대한 지연시켜 오래동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지시켜주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1도)에서도 숙성이 진행되며 45일~60일 정도가 되면 김치가 적당히 숙성된 적숙기상태에 이르게 됩니다. 따라서 저온 상태에서 숙성된 김치는 김치고유의 맛을 통상 4개월 정도까지는 즐기실 수 있습니다.

※생김치가 생김치 상태로 4개월 보관한다는 것은 아님

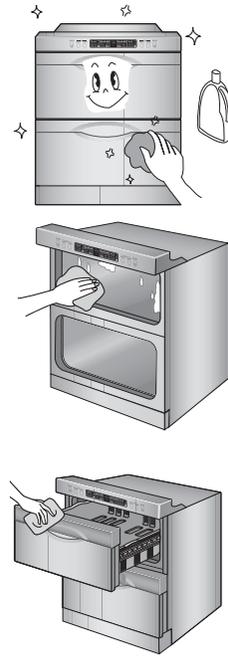


◆초기김정김치pH5.5 ◆김치적숙기pH4.4~4.6 ◆저장온도-1℃

냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요?

일반냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6도 정도 이고 보관온도가 약해서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기보관이 어렵습니다.

청소 및 손질방법을 알아두세요



■ 외관 닦기

- ▶ 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
- ▶ 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 행주로 닦아주세요.
- ▶ 김치냉장고 표면에 기름류, 살충제가 묻으면 화학반응으로 제품표면의 색상이 변하고, 시간이 경과되면 제품에 균열이 발생할 수 있으니 기름류, 살충제는 즉시 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, 식품을 모두 꺼낸 후 30분 정도 램의 전원을 끄고 문을 열고 마른 행주로 성에를 닦아 주십시오.
- 이때, 내용물은 다른 램으로 옮기거나 냉장고에 잠시 보관하세요.

■ 고무 패킹 / 김치냉장고 닦기

- ▶ 마른 행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.

■ 김치통 세척하기

- ▶ 김치통에서 초기에 플라스틱 고유의 냄새가 약간 날 수 있습니다. 김치를 넣기 전에 세척제를 사용하여 세척해 주세요.
- ▶ 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 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.
- ▶ 장기간 사용시 김치 특유의 색상이 베일 수 있습니다.

참고

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



주의

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

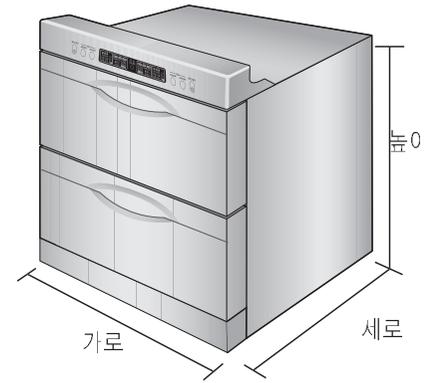


고장신고 전에 꼭
확인하세요.



증상	확인
동작이 되지 않아요. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오. ▶ 온전과 멈춤이 반복되는 것은 김치냉장고 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다. ▶ 잠금/풀림 램프에 전원이 들어왔는지 확인해 주십시오. 잠금/풀림 램프에만 전원이 들어와 있다면 잠금/풀림 버튼을 눌러 풀림상태로 설정 후 운전/정지를 누르세요.
성애나 이슬이 생겨요. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치냉장고 문을 오랫동안 열어 두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성애나 이슬이 생길 수 있습니다. ▶ 김치냉장고 내부에 생기는 약간의 성애는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
만지면 뜨거워요	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다. (특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장은 아니니 안심하고 사용하십시오.)
물 흐르는 소리가 나요. (예: 푸르르, 지글지글, 복복)	<p>다음과 같은 소리들은 김치냉장고 내부를 차갑게 하는 물냉매(메이) 흐르는 소리이거나 성애가 녹아 흐르는 소리입니다. 고장이 아닙니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 똑똑 : 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출때 나는 소리입니다. ▶ 덜컹, 드르럭 : 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데 이때 발생할 수 있는 소리입니다. ▶ 웅~ : 김치냉장고가 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모터가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴 수 있으나 어느 정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다.
김치냉장고 내부 식품이 얼 경우	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치 하세요.
김치냉장고 내부에서 냄새가 심하게 날 경우	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 혹시 용기에서 김치국물이 새고 있는건 아닌지 확인하시고 뚜껑을 꼭 닫아주세요.
저장이 전혀 안되거나 약해요. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 전원 플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주세요. ▶ 저장기능 선택이 김치저장(약)으로 되어 있을 경우 김치저장(중)·(강)으로 조절하세요. ▶ 햇볕이 내리는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고 열기구와 떨어진곳에 설치하세요. ▶ 김치냉장고 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소한 20mm이상 사이를 띄우시고 사용하세요.
표시부 버튼을 눌러도 작동하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 버튼을 눌러 풀림상태가 되면 작동해 보세요. ▶ 운전/정지 버튼을 확인하세요.
표시부 글씨가 깜빡 거려요. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 온도 센서에 이상이 있을때 나타나는 현상입니다. 서비스 센터로 문의해 주십시오. (1588-3366)

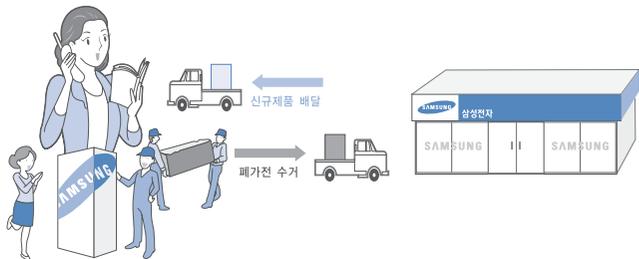
모델명	HBR-K112USS	HBR-K112UWS
유효내용적	101ℓ	101ℓ
무게	49.5Kg	49.5Kg
외형치수 ^(외관·세탁용기)	596×580×815mm	596×580×815mm
기후등급	N CLASS	N CLASS
정격전압/주파수	a.c 220V/60Hz	a.c 220V/60Hz
부속품 (전용용기)	상측통	
	6.8ℓ×4개	
하측통		
9.0ℓ×1개 6.8ℓ×2개		



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 신구제품 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 지구 환경 보전에 동참하겠다는 의지의 표현입니다.

■ 재활용 마크란?



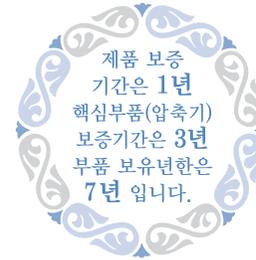
물품을 사용한 후에 발생하는 폐기물 중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가 구별할 수 있도록 표시한 마크입니다. (예:종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

■ 재질표시 마크란?



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

제품보증서



서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결기준(공정거래위원회 고시 제 2009-1호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명	모 델 명
구 입 일	년 월 일
구입대리점	판 매 금 액
	Serial No.

무상서비스

※ 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용 됩니다.

■ 소비자 피해유형	보증기간 이내	보증기간 이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생 및 교환 불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리요한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품 보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능 한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.

※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치등은 제품고장이 아님)

- 사용설명명 및 분해하지 않고 처리하는 경우, 판매점의 부실한 설치로 인한 재설치 및 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실, 소비자 설치 미숙 및 구입시 고객 요구로 설치한 후 재 설치, 이물 투입 서비스 요청시

소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 또는 잘못된 수리, 개조하여 고장 발생시
- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장 발생된 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 삼성전자에서 미지정된 소모품이나 옵션품 사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자 서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 '주의사항'을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해, 결빙 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (형광등, 램프류, 필터류, 퓨즈 등)

삼성전자주식회사
http: www.sec.co.kr



SAMSUNG