EW
FW
EE
HW

위니아딤채

딤채 사용설명서

dimchae User Manual



[해당 모델]
*DL20CEW**/*DL22CEW**
*DL20CFW**/*DL22CFW**
*DL22CEE**
*DL22CHW**

- ■반드시 본 사용설명서를 잘 읽어보신 후 사용해 주십시오.
- ■읽으신 후 보증서와 함께 분실되지 않게 보관해 주십시오.
- ■본 제품은 국내(대한민국)에서만 사용할 수 있게 제작되었으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
- ■MODEL에 따라 디자인이 다릅니다.
- ■제품의 외관, 사양 등은 제품개선을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있습니다.

대유위니아

위니아 고객상담실 (A/S접수 및 상담)
전국 어디서나 지역번호 없이 ☎ 1588-9588 (http://www.winiasvc.co.kr)

소모품 구입 (각종 용기, 탈취필터)
전국 어디서나 지역번호 없이 ☎ 1588-9577 (http://www.winia-eshop.com)

제품 구입
전국 어디서나 지역번호 없이 ☎ 1588-9589

인터넷 홈페이지
http://www.dayou-winia.com

본사 및 공장
광주광역시 광산구 하남산단9번로 110

대유위니아

WD138366

차례

A. 딤채°의 자랑거리, 다섯! 1
1. 설치 전 꼭 확인할 일 2
2. 설치할 때 꼭 지킬 일 3
3. 사용할 때 꼭 지킬 일 5
4. 관리할 때 꼭 지킬 일 8
5. 절전하는 요령 10

B. 김치를 맛있게 먹기 위해서 11
1. 김치에 사용되는 좋은 재료 고르기 11
2. 자주 묻는 질문(FAQ) 12
3. 김치 변질 예방방법 13
4. 채소/과일 보관방법 13

C. 주요 부분의 이름 14
1. 운전 조작부 사용방법 15

D. 기능선택방법 16
1. 전원 끄는/켜는 방법 16
2. 김치보관 설정방법 17
3. 채소/과일, 주류/견과류 보관 설정방법 18
4. 구입김치 설정방법 19
5. 장기보관 설정방법 19
6. 발효과학 익힘 설정방법 20
7. 성에제거 설정방법 21
8. 생동, 육류/생선 보관 설정방법 22
9. 꼭 지켜야 할 음식 보관방법 23

E. 정전시 조치사항 24

F. 탈취필터 교체방법 24

G. 고장 수리 안내 25
1. 이런 현상은 고장이 아닙니다 25
2. 무상서비스 안내 26
3. 유상서비스 안내 26
- 폐가전 제품 처리법 27
- 제품규격 27
- 제품보증서

dimchae

제품 보증서

고 객 용

*** 제품보증서 ***

모델명 ★고객성명	● 본제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 만들어진 제품입니다.
제조번호	● 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 고장의 경우 본 보증서에 기재된 내용에 따라 무료로 수리하여 드립니다.
★주소 ★전화번호 ( ) - □□□-□□□	● 구입하실 때 본 보증서의 기재여부를 확인하시고 출장수리를 원했을 때 본 보증서를 제시하시어 보증혜택을 받으시기 바랍니다.

설치일자 : 년 월 일	설치점/설치기사 :
제품보증기간 : 설치일로부터 1년간	판매점명 :
기능/외관검사(고객서명) 날 인	판매(설치)점 전화번호 :

❶ 보증기간내에 정상적인 사용상태에서 발생한 고장의 경우, 본 보증서 기재내용에 따라 무료로 수리하여 드립니다.

❷ 본 제품의 주요부품 보유기간은 9년입니다.

❸ 다음의 경우에는 보증기간이라도 유상으로 합니다.
1. 소비자의 사용 잘못으로 인한 경우
2. 판매점 이외에서 수리 또는 개조로 인한 고장 및 손상
3. 구입 후 이동, 수송 등으로 인한 고장 및 손상
4. 천재지변(화재, 수해, 지진, 벼락, 염해, 풍수해, 가스피해, 공해)이나, 이상전원으로 인한 고장 및 손상
5. 보증서의 소정사항 미기입, 무날인, 임의로 글자를 정정한 때

❹ 본 보증서는 해당지역에서만 유효합니다.

상담내용

- 위니아 제품 구입방법, 제품가격, 제품안내 등의 문의 사항
- 위니아 전문점에 의뢰하셔도 신속히 처리되지 않았을 경우
- 제품보증서 내용대로 서비스 혜택을 받지 못하셨을 경우

상담방법

- 서신, 방문, 전화 상담하여 드립니다. (전화번호 : 전국 어디서나 지역번호 없이 **1588-9588**)

A 딤채°의 자랑거리, 다섯!

하나, 딤채만의 발효과학으로, 깊은 맛과 함께 건강까지 딤채가 앞서갑니다.

김치 종류별 특성을 자동 감지하여 최적화된 온도와 수분 조절로 맛있고 영양가 높은 김치를 만들어주는 딤채의 발효과학이 더욱 진보하였습니다. 김치를 건강하고 맛있게 숙성시키는 딤채만의 발효과학은 몸에 좋은 비타민C와 성장기 아이들 건강에 좋은 오르니틴 함량을 증대시켜 줄 뿐만아니라, 지방을 저장하는 지방세포의 성장을 억제시켜주는 바이셀라 유산균까지 증대시켜 줍니다.

둘, 냉기에어커튼이 김장 김치맛 그대로 지켜 드립니다.

도어와 저장실 사이의 두꺼운 냉각층이 외부 공기 유입과 내부 냉기 유출을 동시에 최소화 시킴으로써 김치를 보다 생생하게 오랫동안 보관해 줄 수 있는 딤채°만의 기술입니다.

셋, 저장고 안에 생기는 성에도 이제 성에제거 기능으로 쉽게 없애실 수 있습니다.

김치냉장고 안에 생기는 성에는 내부와 외부의 온도 차이와 습기에 의해 생길 수 밖에 없는 현상이라고는 하지만 성에가 끼는게 너무 번거로우셨죠? 성에 제거의 어려움을 알기에 딤채°가 성에를 쉽게 제거할 수 있는 성에제거 기능을 고안하였습니다.
성에제거 기능은 단시간(약30분)내 저장고 안의 온도를 높임으로써 저장고 안에 쌓인 성에를 모두 녹여 별다른 노력 없이도 성에를 모두 없앨 수 있습니다.
단, 성에제거 기능을 사용하실 때는 저장고 안의 용기를 모두 꺼내야 한다는 것 절대 잊지 마세요!! 성에제거 기능을 사용하실때 김치저장용기를 꺼내지 않으시면 고생해서 담근 김치가 모두 시어버릴 수도 있으므로 주의하셔야 합니다.

넷, 모든 음식을 신선하고 맛있게 지켜주는 생동기능을 만나보세요.

냉동의 단점을 보완한 딤채만의 신 개념 냉동기술로, 단기간 보관시 음식물의 조직이 파괴되지 않게 생생하게 얼려주며, 장기간 보관시에는 냉동처럼 꽁꽁 얼려줍니다.
생동보관은 서서히 얼려주기 때문에 단기간 내에 취식시 해동 시간이 짧고, 식품 본연의 조직감과 영양을 지켜주는 신 개념의 냉동기술력 입니다.

다섯, 김치보관의 특화 기술, 어떤 김치라도 맛있게 만들어주는 김치냉장고는 딤채뿐입니다.

구입김치 혹은 친지에게 얻은 김치는 이동과정 중에 숙성이 진행됩니다. 따라서 이를 김치냉장고에 보관하더라도 숙성을 억제하기란 쉽지 않습니다. 하지만 딤채의 구입김치 보관모드로 유통과정에서 숙성된 김치를 급속 냉각하여 상큼한 맛을 내는 CO_2를 다량 함유시키고 김치를 시게 하는 젖산균들의 성장을 억제시켜 김치를 보다 더 신선하게 보관할 수가 있습니다.
김치를 딤채에 보관하시는 순간부터 최대 3개월 까지 숙성을 최대한 억제하고 4개월째 부터 서서히 맛있게 숙성될 수 있도록 하는 기술을 딤채가 최초로 개발 적용하여 김장김치를 더욱 오랜기간 신선하게 드실 수 있도록 해드립니다.

1 설치 전 꼭 확인할 일

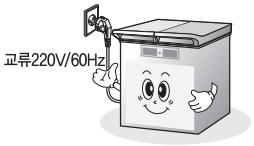
경 고 ● **지시사항을 지키지 않을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.**

주 의 ● **지시사항을 지키지 않을 경우 사용자의 부상이나 재산피해가 발생할 수 있습니다.**

경 고

본 제품은 꼭 교류220V/60㎐에서만 사용하세요.

- 110V 지역에서는 승압 변압기를 구입하여 사용해야 합니다.(1kV용)
- 전원 규격이 다른 전원이나 해외에서 사용할 경우 고장이 나거나 화재 발생의 위험이 있습니다.



경 고

습한 곳, 물 튀는 곳, 먼지 많은 곳에는 설치하지 마세요.

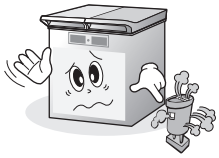
- 감전, 누전 사고로 화재 발생의 위험이 있습니다.



주 의

직사광선 받는 곳, 너무 더운 곳, 전열기와 가까운 곳에는 설치하지 마세요.

- 냉각 능력이 떨어지며 전기 소모가 많아지게 됩니다.
- 설치에 적당한 온도는 20~30℃ 입니다.

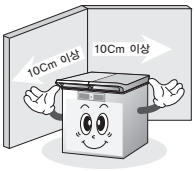


경 고

제품을 설치할 때 벽면에서 10cm 이상 간격을 띄우세요.

- 적당한 간격을 유지해서 통풍이 잘 되도록 해야 합니다. 통풍이 안될 경우 성능이 떨어지고 화재가 발생될 수도 있습니다.

※ 사용중에 생활용품이 제품 뒤나 옆에 있을 경우 통풍에 방해를 받을 수 있으니 즉시 제거해 주시고, 또한 전선이나 통풍구 주변에 먼지나 물기, 생활 쓰레기 등이 방치되어 있는 경우 화재로 인한 인명피해 및 재산 상의 손실을 가져올 수 있으니 청결하게 유지하여 주시기 바랍니다.

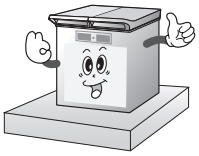


주 의

바닥이 튼튼하고 수평한 곳을 선택하세요.

- 바닥이 기울어져 있으면 소음 발생의 원인이 됩니다.

※ 설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 앞면 좌/우측 하단의 수평조절나사를 이용하여 제품의 수평을 맞춰주세요.



2 설치할 때 꼭 지킬 일

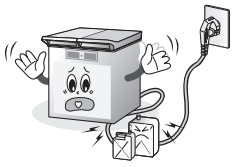
● **위험**

전원 코드가 파손된 경우에는 제조자나 서비스 기사에 의해 교환하십시오.
신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하지 않도록 주의하시기 바랍니다.
어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하십시오.

경 고

전원선이 무리하게 구부러지거나 무거운 물체에 눌리지 않도록 해 주세요.

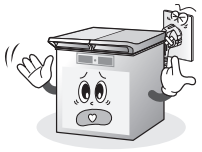
● 전원선이 손상되면 누전, 감전, 화재 발생의 위험이 있습니다.



경 고

전원 플러그가 다른 물체에 의해 눌리지 않도록 해 주세요.

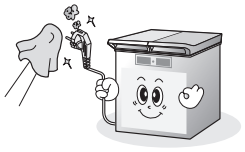
● 전원 플러그가 손상되면 감전이나 화재 발생의 위험이 있습니다.



경 고

전원 플러그에 먼지나 이물이 묻어 있으면 마른 수건으로 깨끗이 닦아 사용하세요.

● 먼지가 있거나 접속이 불완전하면 화재 발생의 위험이 있습니다.



경 고

전원 콘센트는 딤채° 전용으로 사용하세요.

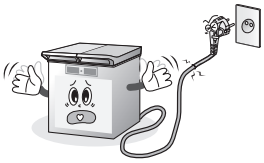
● 여러 제품을 동시에 꽂아서 사용하면 발열 및 화재 발생의 원인이 됩니다.



경 고

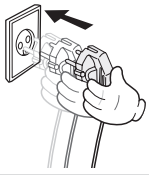
파손된 전원코드, 파손되거나 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.

● 감전 및 화재 발생의 위험이 있습니다.
● 전원코드가 파손되어서 교환하고자 할 경우 안전을 위해서 반드시 제조사의 서비스센터에 문의하거나 유자격자가 교체할 수 있도록 하십시오.



경 고

전원 플러그는 전선이 아래로 향하도록 연결하세요.



2 설치할 때 꼭 지킬 일

● **냉매 관련 주의 사항**

1) 본 제품의 냉매는 가연성 천연가스인 이소부탄(R-600a)을 사용하였으므로 제품을 이동할 때 손상되지 않도록 주의하여 주세요.

2) 냉매가 샐 때를 대비하여 발화 가능성을 줄이기 위해, 사용된 냉매의 양에 따라 제품 설치를 위한 공간이 필요합니다.(R-600a 8g당 1m³ 의 공간 필요)사용된 냉매의 양은 제품 외부의 라벨 (스티커)에 표기되어 있습니다.

경 고

비닐 포장재는 어린이 손에 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기 하세요.

● 머리에 쓸 경우 질식의 원인이 될 수 있습니다.

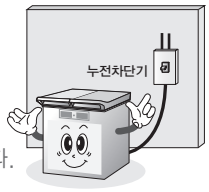


경 고

누전 차단기를 연결하거나 접지를 확실하게 해 주세요.

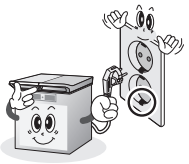
● 누전 차단기를 구입하여 콘센트에 연결하거나 접지단자가 있는 콘센트를 사용, 또는 구리 판을 연결하여 땅속 75Cm이상 묻어 사용해 주세요. 그렇지 않을 경우 제품 외관에 전기가 흐를 수 있습니다.

● 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하면 안 됩니다.



경 고

전원 보조선을 이용해야 할 경우, 반드시 접지선이 있는 것을 사용해 주세요.



주 의

제품을 운반할 때 45° 이상 기울이지 마세요.

● 압축기내 오일이 파이프 쪽으로 흘러 제품이 고장 날 수 있습니다.

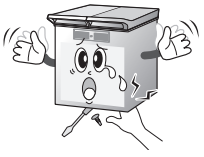
● 운반 중 부득이 45° 이상 기울였을 경우, 제품을 바로 세워 30~40분 지난 후 전원에 연결해야 합니다.



주 의

냉장고 밑 부분에 손이나 금속재 막대를 넣지 마세요.

● 제품 아래는 철판으로 되어 있어 감전이나 상해의 우려가 있습니다.



주 의

전원 연결 3~4시간 후 내부 온도를 확인하고 식품을 저장하세요.

● 식품 보관시 내부 온도 조정에 필요한 시간입니다.



3 사용할 때 꼭 지킬 일

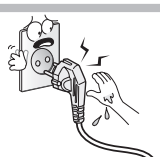
● **경고**

인위적으로 제품을 개조하여 사용하거나 기계 장치, 성에 제거 과정을 가속시키는 기타 방법을 사용하지 마시기 바랍니다.
냉매 회로를 손상시키면 대단히 위험하오니 이상 발생시 서비스센터에 문의 바랍니다.
제조자에 의해 권고된 유형의 기기가 아닌 경우에는 기기의 저장고 내부에서 전기 기기를 사용하지 마시기 바랍니다.

경 고

젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

● 물기가 닿으면 감전의 위험이 있습니다.

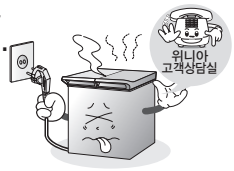


경 고

제품에 연기가 나거나 타는 냄새가 나면 즉시 전원코드를 뽑아 운전을 멈추고, 가까운 서비스센터에 문의해 주세요.

● 제품 고장, 감전, 화재 발생의 위험이 있습니다.

※ 전국 어디서나 지역번호 없이 1588-9588로 문의 해주세요.

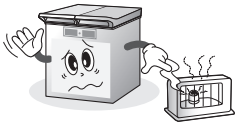


경 고

제품 가까이에서 전열 기구를 켜지 마세요.

● 주위 온도가 높아지면 냉각 능력이 떨어지며 전기 소모가 많아집니다.

● 전열 기구의 열이 플라스틱면에 가해질 경우 변형될 수 있습니다.

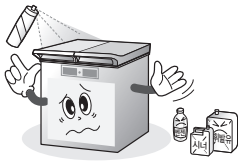


경 고

가연성 스프레이를 제품 가까이에서 사용하지 마세요.

● 딤채° 작동시 화재 발생의 위험이 있습니다.

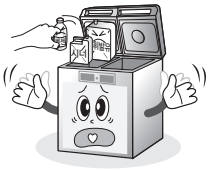
● 플라스틱면에 가할 경우 파손될 수 있습니다.



경 고

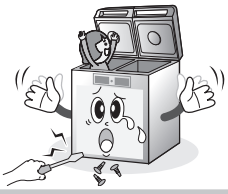
약품, 화장품, 학술용 시료, 인화성물질 (벤젠, 시너, 알코올, 에테르, LP가스) 등은 딤채° 안에 절대로 보관하지 마세요.

● 내용물 변질, 화재 발생 및 폭발의 위험이 있습니다.



경 고

절대 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
어린이가 제품 안에 들어가지 못하게 하세요.
전원 플러그를 뺄 때 전원선을 당겨서 빼지 마세요.



3 사용할 때 꼭 지킬 일

주 의

겨울철 온도가 급변하는 장소에는 설치하지 마세요.

- 김치가 얼어 동결될 수 있습니다.



주 의

각 식품에 알맞은 상태로 조작하여 사용하세요.
보관온도가 다른 식품을 함께 보관하지 마세요.

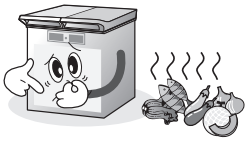
- 보관온도가 다른 식품을 함께 보관하면, 식품에 따라 얼거나 부패할 수 있습니다.



주 의

딤채°의 보관과 생동 기능을 사용하는 중이라도
반드시 식품의 부패 상태를 확인해 주세요.

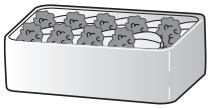
- 식품의 유통 기간에 따라 딤채° 안에서도 식품이 부패할 수 있습니다.



주 의

내용물은 반드시 전용 용기에 담아서 보관하세요.

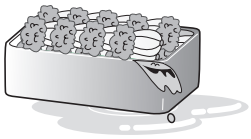
- 용기없이 내부에 직접 넣으면 내용물이 얼게 됩니다.



주 의

김치저장용기에 김치를 가득 채우면 익은 후 국물이
넘치니 용기내부 눈금선(약 80%)정도만 넣으세요.

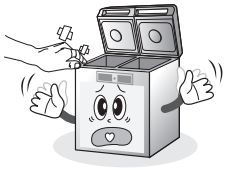
- 김치가 익으면서 부피가 커져서 국물이 넘치게 됩니다.
- 내용물의 양에 따라 용기가 다소 무거울 수도 있습니다. 용기 인출시 주의하세요.



주 의

도어를 열고 닫을 때 반드시 손잡이를 이용하시고,
문 사이에 손이 끼지 않도록 주의하세요.

- 도어를 닫을 때 손이 끼어 다칠 염려가 있습니다.



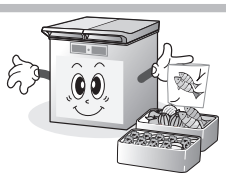
주 의

김치용기를 전자레인지에 넣고 사용하실 때에는
반드시 뚜껑을 열고 전자레인지의 데우기 기능으로만
사용하세요.
뚜껑을 닫거나 전자레인지의 다른 기능을 사용할 경우
김치용기가 변형될 수 있습니다.

3 사용할 때 꼭 지킬 일

주 의 **육류, 생선, 채소 등은 전용용기에 넣어서 보관하세요.**

● 보관식품이 건조되는 것을 방지할 수 있고 위생적입니다.



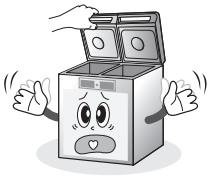
주 의 **뜨거운 음식은 반드시 식혀서 보관하세요.**

● 같은 저장고에 보관 중인 식품에 영향을 주어 부패 될 수 있습니다.

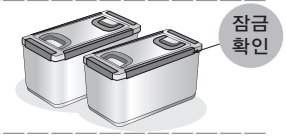


주 의 **김치보관(발효과학)중에는 가능한 도어를 열지 마세요.**

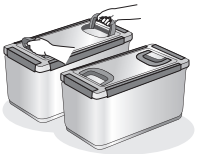
● 외부 공기 때문에 온도가 변하게 되어 김치 맛이 떨어 질 수 있습니다.



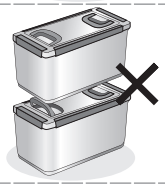
주 의 **김치저장용기의 잠금부(4개소)를 모두 잠근 상태에서 용기를 이동하여 주십시요. 잠금부를 모두 잠그지 않고 사용하게 되면 뚜껑이 이탈되어 용기가 떨어져 다칠 수 있습니다.**



주 의 **용기는 반드시 양손으로 손잡이를 잡고 이동해 주시고, 돌이나 쇠 등 과도한 무게를 저장한 채 이동하면 손잡이의 이탈로 인해 다칠 수 있습니다.**



주 의 **하단 용기 손잡이가 세워져 있는 상태에서 위에 용기를 올려 놓으면 상단 용기의 하중에 의해 하단 용기가 파손 되거나 또는 도어가 덜 닫혀 김치가 시어질 수 있습니다.**



주 의 **냉동 또는 냉장모드에서 사용하던 김치용기는 일시적으로 진공상태가 되어 뚜껑을 열기가 힘들 수 있으므로 모서리부분부터 살짝 들어 열어주세요.**

주 의 **도어 손잡이에 무거운 물건을 올려놓거나 어린이가 매달리지 않도록 하세요.**

● 도어 손잡이가 파손 되거나 제품이 기울어져 다칠 위험이 있습니다



4 관리할 때 꼭 지킬 일

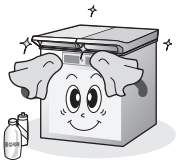
경 고

제품에 물을 뿌리지 마시고, 운전 표시부에는 물이 들어가지 않도록 마른 헝겊으로 닦아주세요.



주 의

제품의 외관을 청소할 때는 부드러운 수세미나 행주에 미지근한 물이나 중성 세제를 묻혀 닦아주세요.
제품에 물이 흐르게 하지 마시고, 반드시 물기를 말끔히 닦아주세요.



주 의

성에가 끼었을 때는 딤채° 안에 있는 식품을 빼낸 뒤 도어를 반드시 열고 [성에제거] 버튼을 눌러 성에를 녹인 후 마른 헝겊으로 닦아주세요. (21쪽 참고)

- 더운 바람을 내기 위해 헤어드라이어나 뜨거운 물 등을 사용하면 안됩니다.
- 성에가 끼는 것은 내부와 외부의 온도 차이로 인해 생겨나는 직접 냉각방식의 자연스러운 현상입니다.



주 의

부저음과 함께 운전표시부에 숫자가 점멸하면 제품 이상의 신호이므로, 아무 버튼이나 눌러 부저음을 멈추고 위니아 고객 상담실에 문의해 주세요.

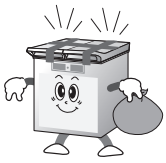
- 전국 어디서나 지역번호 없이 1588-9588로 문의 해 주세요.



주 의

제품을 멀리 옮길 때에는 도어를 테이프로 붙여 고정시켜 주세요.

- 옮길 때 문이 열렸다 닫히면서 손이 다치거나 제품이 손상될 수 있습니다.



4 관리할 때 꼭 지킬 일

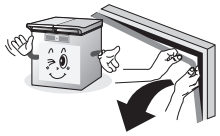
● **위험**

어린이가 들어가 갇힐 수 있으니, 오래된 냉장고를 버릴 때에는 도어(문) 안쪽의 고무 테두리를 꼭 떼어주세요.

경 고

제품을 버릴 때에는 반드시 도어(문) 안쪽의 고무 테두리를 떼어주세요.

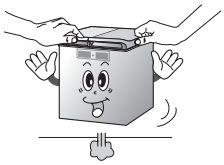
● 어린이가 들어가 갇히면 위험합니다.



주 의

제품을 옮길 때에 바닥에서 끌거나 당기지 마시고 들어서 옮기거나 뒤로 젖혀서 바퀴로 굴려서 이동하시기 바랍니다.

● 억지로 끌 경우 실내 바닥 면이 긁힐 수 있습니다.



주 의

제품을 오랫동안 사용하지 않을 때에는 전원코드를 뽑아주세요.

● 제품의 내부를 깨끗이 청소하신 다음 1일 정도 도어를 열어서 건조시킨 후 보관해야합니다.



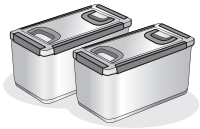
주 의

사용하지 않는 김치저장용기 보관시에는 그늘에 보관하시고, 겹치지 않게 보관해 주세요.

● 직사광선에 의해 변형, 변색이 될 수 있습니다.

● 용기끼리 겹치면 빠지지 않을 수 있으니 뚜껑을 덮고 보관 해야 합니다.

● 김치용기 세척시 식기세척기로 세척하는 경우에는 50℃이하 미지근한 물로 세척해 주세요.



주 의

[권장안전 사용기간 7년]

권장안전 사용기간을 초과하여 사용하면 사용환경의 영향과 제품 노후로 인하여 화재 및 부상 등의 안전사고가 발생할 수 있습니다.
권장안전 사용기간 내에 안전점검을 받으시길 바랍니다.
※안전점검은 유상서비스 입니다.

5 절전하는 요령

- **온도가 높은 곳에 설치하게 되면 압축기 운전이 많아져 전기 소모가 많아집니다.**
- **사용하는 방법 및 사용모드에 따라 소비전력 차이가 많이 납니다.**
- **다음과 같이 하여 전기를 아껴주세요.**

❶ **불필요하게 도어를 자주 여닫지 마세요.**

- 냉기가 밖으로 빠져 나가면 압축기가 자주 작동하여 전기의 소모가 많아지게 됩니다.



❷ **뜨거운 음식은 식혀서 넣어주세요.**

- 제품 내부의 온도가 올라가 전기료가 많이 나오게됩니다.



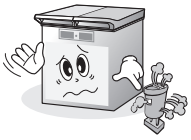
❸ **정전되었을 때 도어를 여닫지 마세요.**

- 도어를 열 때마다 외부의 더운 공기가 들어갑니다.
- 2시간 이하 정전시에는 내용물에 큰 영향이 없습니다.



❹ **직사광선이 내리쬐는 곳, 열기가 많은 곳, 지나치게 추운 곳은 피해주세요.**

- 주위 온도가 5℃ 이상 43℃ 이하인 곳에 설치하세요.
- 설치장소의 온도가 너무 높거나 낮으면 기능에 이상이 발생하거나 냉각력이 떨어지고 전기료가 많이 나오게 됩니다.
- 제품의 색상이 변할 수 있습니다.



B 김치를 맛있게 먹기 위해서

1. 김치에 사용되는 좋은 재료 고르기

배추



❶ 배추는 통이 너무 크지도 작지도 않은 중간 크기의 것을 고르세요.
❷ 줄기의 흰 부분을 눌렀을 때 단단한 것이 수분이 많고 싱싱한 것입니다.
❸ 배추의 적당한 크기는 폭 : 높이 = 2 : 3 정도의 것을 고르는 것이 좋습니다.
❹ 배추 밑동에 구멍이 난 것과 속잎에 검은 반점이 있는 것은 피하세요.
❺ 푸른 잎이 적당히 섞여 신선하고, 같은 크기라도 들어서 묵직한 것을 고르세요.

무



❶ 동치미용으로는 동글동글하고 적당한 크기의 무가 좋습니다.
❷ 깍두기용으로는 밑이 둥글게 퍼지고 단단한 재래종이 좋습니다.
❸ 총각김치용으로는 잎이 달린 무나 열무로 껍질이 얇은 것이 좋습니다.
❹ 무는 몸매가 딱딱하고 곱고 빛깔이 흰 것, 무청이 달려 있고 잎이 싱싱하고 많은 것이 좋습니다.
❺ 김장용으로는 약간 매운 무가 좋습니다.

고추



❶ 고추는 색깔이 진하고 윤이 나는 선홍색을 선택하세요.
❷ 고를 때는 껍질이 두껍고 씨가 적은 것이 좋습니다.
❸ 꼭지가 단단한 것, 반으로 갈랐을 때 곰팡이가 슬지 않은 것이 좋습니다.
❹ 가루보관은 바짝 말려서 가루로 낸 다음 소금과 섞어 두면 벌레와 변질을 예방할 수 있습니다.

마늘



❶ 육쪽으로 잘 여물고 단단하며 매운 맛이 있는 것이 좋습니다.
❷ 논 마늘보다 밭 마늘이 단단하고 좋습니다.
❸ 통풍이 잘 되는 그늘에 보관하는 것이 좋습니다.
❹ 김치 담그기 직전에 육쪽 통마늘을 즉석에서 껍질을 벗겨내어 이용하시면, 김치를 오랫동안 보관할 수 있습니다. 까서 보관 중인 마늘을 사용하시면, 김치가 빨리 시어질 수 있습니다.

● 김치 일반 상식

양념과 젓갈

김치의 양념에는 고추가루, 마늘, 생강, 파, 젓갈 등이 있으며 양념에 의해 김치의 전체적인 맛을 나게 합니다. 또한 양념에 의하여 김치의 숙성 진행 속도가 빨라질 수 있습니다. 특히, 젓갈종류, 찹쌀풀, 양파 등은 숙성을 촉진하여 김치가 빨리 시어질 수 있습니다.
이미 숙성 과정을 거친 젓갈은 김치의 숙성을 촉진시키는 작용을 하는 한편 김치의 감칠맛을 향상시키고 필수 아미노산의 함량을 높여줍니다. 그러나 젓갈을 많이 사용하실 경우 김치의 숙성을 촉진시켜 김치가 빨리 시어질 수 있습니다.

배추 절임 및 염도

김치의 맛은 재료를 잘 선택하는 것이 첫째로 중요하고 배추를 잘 절이는 것이 두번째로 중요합니다. 지나치게 절여지면 소금이 많이 침투되어 너무 짜고 배추조직이 질겨지게 됩니다. 또 덜 절이게 되면 물이 너무 많고 쉽게 시어집니다. 적절하게 절이는 일은 소금의 양, 절임온도, 절임시간, 눌림조건 등에 따라 달라지므로 배추 내부까지 골고루 잘 절여야 김치맛이 좋습니다.

B 김치를 맛있게 먹기 위해서

2. 자주 묻는 질문(FAQ)

주요문의	내 용
김치에서 쓴맛이 납니다.	■ 김치를 익히지 않은 상태로 보관하시면 낮은 온도에서 천천히 숙성함에 따라 쓴맛이 생길 수 있습니다. ■ 김치가 익으면 자연적으로 없어지므로 안심하시길 바랍니다.
김치가 물러집니다.	■ 이러한 현상은 · 배추가 덜 절여져 배추조직에 수분이 많을 경우 · 배추가 살짝 얼었다가 녹았을 경우 · 화학조미료를 많이 사용하였을 경우 · 젓갈을 많이 사용한 경우 · 절임/양념에 사용되는 소금의 질이 떨어질 경우 ■ 김치 담글 때 주변 환경온도가 높으면(25℃이상) 김치가 빨리 시어질 수 있습니다.
딤채°에 김치를 넣고 보관하면 몇 개월 동안 맛이 변하지 않고 보관된다고 하던데, 한 달이 지나니까 익습니다. 제품에 이상이 있는지요?	■ 보관중인 김치도 미생물의 활동에 의해 서서히 익어가는 현상이 나타납니다. 김치가 익어가는 기간은 · 소금양과 온도 · 조미료의 과다 첨가 · 숙성촉진 재료(마늘, 고추, 젓갈)의 첨가에 따라 익는 속도에 영향을 주어 김치를 빨리 익게 합니다.
김치상부에 하얀 효모(골마지)가 낍니다.	■ 김치저장용기 뚜껑이 잘 안 닫혀 있는 경우 ■ 김치국물이 넘쳐서 김치가 공기 중에 노출될 경우 ■ 김치 위에 우거지나 위생비닐로 덮어 놓으면 효모(골마지) 발생을 다소 억제할 수 있습니다. ■ 하얀 효모는 인체에 유해하지 않으므로 제거하고 드시면 됩니다.
군내가 납니다.	■ 김치가 시어지고 난 후 생기는 효모는 군내를 내기도 합니다. ■ 배추가 짜고 국물이 싱거우면 군내가 나기도 합니다. ■ 파가 많으면 쉽게 시어지고 군내가 날 수도 있습니다.
봄에 담근 김치가 맛이 없어졌습니다.	■ 배추 속에서 꽃대가 올라온 것을 사용하면 씁쓸한 맛이 납니다. ■ 봄 배추는 가을 배추에 비해서 당도가 떨어지고 수분함량이 높습니다.

B 김치를 맛있게 먹기 위해서

3) 김치 변질 예방 방법

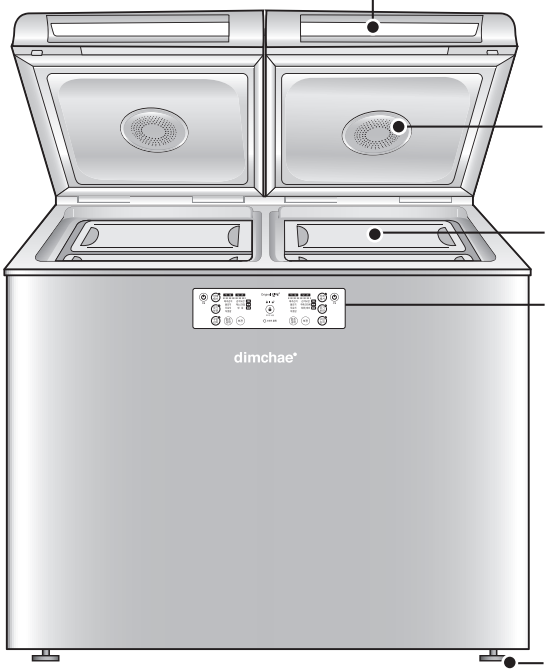
원재료	● 원재료인 배추가 좋아야 합니다. – 병해입은 배추, 냉해입은 배추는 사용안하는게 좋습니다. ● 소금은 국산 천일염을 사용하세요. ● 고춧가루는 위생처리 된 것으로 사용하세요.
담글시	● 절임시 시원한 곳(15℃ 내외)에서 절이세요. ● 절임시의 염도는 10~12%가 적당합니다.(김치자체는 1.5~2.5%가 적당합니다.) ● 절임 시간은 대략 8~12시간 정도면 충분합니다. ● 화학조미료나 생 젓갈보다는 끓인 액젓을 사용하면 고소한 맛과 장기보존에 유리합니다.
보관시	● 용기는 전용밀폐용기를 사용하고 완전밀폐하여 보관하세요. ● 김치저장용기에 김치를 보관할 때는 80%정도로 채워서 보관하세요. (너무 많이 넣으면 김치가 익으면서 국물이 넘칠 수가 있습니다.) ● 효모를 줄이기 위해서는 김치를 용기에 담고 맨 윗부분에는 배추 겉잎이나 위생비닐로 씌우세요. ● 도어를 자주 여닫지 않아야 합니다.(먹을만큼 덜어서 따로 보관하세요)
변질시	● 군내와 쓴맛은 숙성과정중에 발생되는 부분이기에 완전 숙성된 이후에는 감소됩니다. ● 흰 효모는 인체에 무해하므로 발생 시 걷어내고 꼭꼭 눌러담아 밀폐보관하세요. ● 담그는 염도에 따라 김치가 싱거우면 얼수가 있습니다.(김치 보관 모드 약, 표준, 강을 적절하게 사용해 주세요.)

4) 채소/과일 보관 방법

주의 사항	❶ 채소/과일을 신선하게 보관하여 드실 수 있는 기능입니다. (장기간 저장해주는 기능은 아님) ❷ 채소/과일은 물기에 의해서 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태로 용기에 넣어서 보관하세요. ❸ 구입 시 수분함량이나 신선도에 따라서 보관기간이 다소 차이가 날 수 있습니다.
보관 방법	❶ 채소/과일을 공기가 통하지 않는 밀폐용기에 넣어 보관하시면 공기(산소)가 부족하여 채소/과일이 빨리 상하는 생리장애 현상이 생길 수 있습니다. 만약, 김치 전용 용기에 과일을 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요. ❷「사과/감/귤/배」는 밀폐된 곳에서 보관하면 내용물이 검게 변색되고, 물러짐이 발생됩니다. 또한 에틸렌 가스가 발생하여 다른 채소나 과일을 상하게 하므로 밀폐하지 않은 상태로 단독 보관하는 것이 좋습니다. ❸ 당근, 죽순, 두부 : 저온에서 장기보관하면 수분이 얼어서 맛이 없어집니다. 가능하면 빨리 드시는게 좋습니다. ❹ 감자, 고구마 : 저온에서는 맛이 떨어지므로 통풍이 잘되는 실온에서 보관하는 것이 좋습니다. ❺ 엽채류(상추, 깻잎, 시금치 등)는 물기에 의해서 쉽게 물러지고, 보관기간이 짧으므로 씻지 않은 상태로 신문지로 싸거나 물기에 닿지 않도록 용기에 넣어 보관하여 주시기 바랍니다. ❻ 상온에서 보관하여야 하는 열대과일(바나나, 메론, 파인애플 등)은 냉해를 입을 수 있으니 제품에 보관하지 마시고 실온에서 보관하시기 바랍니다.

C 주요 부분의 이름

EW 2Room 모델 기준



도어
김치를 적정온도에 보관하기 위한 여닫이식 문

탈취필터
내부의 냄새를 제거하는 기능

김치저장용기
김치를 담아 저장하는 용기

운전표시부
식품보관 및 숙성 기능을 선택하는 부분

높이조절나사
김치냉장고의 수평을 맞추기 위한 조절다리

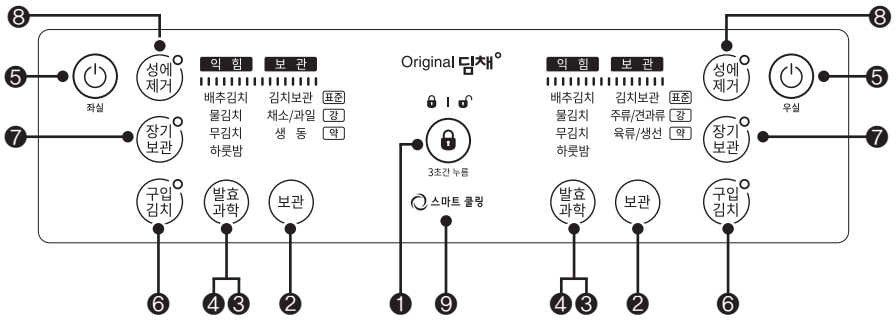
※ 모델명에 따라 디자인 사양과 기능이 다를 수 있으며, 김치저장용기가 다르게 구성될 수 있습니다. (27쪽 참조)

소모품 구입 (전용용기, 탈취필터)

- **1588-9577로 전화하시면 가장 가까운 지역 판매점으로 연결됩니다.(휴대전화가능)**
- **http://www.winia-eshop.com**

C 주요 부분의 이름

1. 운전 조작부 사용방법



❶ **잠금/풀림 :** 3초 이상 길게 누르면「**풀림**」상태가 되고, 이때부터 버튼 조작이 가능합니다.

❷ **보 관 :** 보관 하고자 하는 식품의 종류「**김치보관**」,「**채소/과일**」,「**생동**」 및 보관 정도 (표준, 강, 약)를 선택할 때 사용 합니다.
(※ 우실은「**김치보관**」,「**주류/견과류**」,「**육류/생선**」 및 보관 정도 (표준, 강, 약)를 선택할 때 사용 합니다.)
풀림상태에서 보관 버튼을 누르면 김치보관 (표준→강→약) →
채소/과일 (표준→강→약) → 생동 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·)
순서로 반복적으로 선택 하실 수 있습니다.
김치보관 : 김치류 (배추김치, 물김치, 무김치)를 신선하게 보관할 때 사용합니다.
채소/과일 : 채소/과일 (또는 쌀, 된장 등)을 신선하게 보관할 때 사용합니다.
생 동 : 육류/생선을 살짝 얼려 신선하게 보관할 때 사용합니다.
주류/견과류 : 주류를 시원하게, **견과류**를 신선하게 보관할 때 사용합니다.
육류/생선 : 육류/생선을 얼리지 않고 싱싱하게 보관할 때 사용합니다.

❸ **발효과학 :** 김치를 건강하고 맛있게 숙성시키는 딤채만의 발효과학은 몸에 좋은 비타민C와 성장기 아이들 건강에 좋은 오르니틴 함량을 증대시켜 줄 뿐만아니라, 지방을 저장하는 지방세포의 성장을 억제시켜주는 바이셀라 유산균까지 증대시켜 줍니다.

❹ **하 룻 밤 :** 김치류(배추김치)를 자연익힘 조건과 유사하게 익히고자 할 때 사용하는 기능입니다.

❺ **전 원 :**「**좌실**」또는「**우실**」의 전원을 켜거나 끌 때 사용 합니다.

❻ **구입김치 :** 시중에서 구입하신 김치를 보관할 때 사용합니다.

❼ **장기보관 :** 김치 숙성을 억제시켜 오랫동안 보관할 때 사용합니다.

❽ **성에제거 :** 저장고 내에 생긴 성에를 녹인 후 청소할 때 사용합니다.
(반드시 내용물을 꺼내고, 도어를 연 후 사용하십시오.)

❾ **스마트쿨링 :** 스마트쿨링은 저장실 온도편차를 줄이기 위해 주기적으로 작동합니다.
도어를 오래 열었을 때, 상온에 있던 김치를 딤채에 가득 보관했을 때, 여름철 외부온도 변화시 등 다양한 사용환경에서 보관된 김치의 양과 김치냉장고 내부 온도를 수시로 파악하여 그에 맞는 최적의 온도 값을 빠르게 찾아주는 딤채만의 맞춤냉각으로, 온도 변화에 민감한 김치를 더욱 신선하게 오래 유지 · 보관해 줍니다.

D 기능선택방법

1. “ 전원 끄는/켜는 방법 „



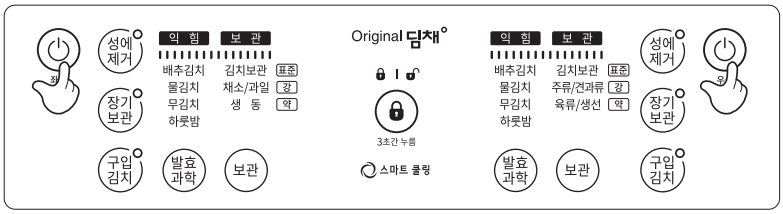
❶ [잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면 「풀림」 상태가 됩니다.

● 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.

※ 처음 전원을 켜면 「보관-김치보관-표준」 으로 설정됩니다.

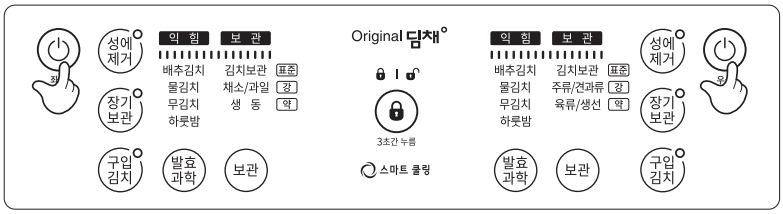
❷ 켜고자 하는 「좌실」 또는 「우실」 의 「전원」 버튼을 누르면 선택된 「실」 이 켜집니다.

「좌실」 전원 켜기 : 「우실」 전원 켜기 :



❸ 끄고자 하는 「좌실」 또는 「우실」 의 「전원」 버튼을 누르면 선택된 「실」 이 꺼집니다.

「좌실」 전원 끄기 : 「우실」 전원 끄기 :



주 의

전원이 꺼진 「좌실」 또는 「우실」 에 식품을 저장하면 변질될 수 있습니다.

※ 하나의 「실」 만 사용할 경우 전원이 꺼진 「실」 에서도 사이클의 평압을 위해 소량의 냉기가 들어갈 수 있어 냉기를 느낄 수 있습니다.
※ 「좌실」 과 「우실」 을 동시에 조작할 경우 버튼 작동이 안됩니다.

D 기능선택방법

2. " 김치보관 설정방법 "



❶ [잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면「풀림」상태가 됩니다.

- 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.



❷ 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의「보관」버튼을 누릅니다.

- 모드변경은 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.



❸「보관」버튼을 누를 때마다 김치보관 (표준→강→약) → 채소/과일 (표준→강→약) → 생동 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·) 순서를 반복적으로 선택 하실 수 있습니다.
※ 우실은 김치보관 (표준→강→약) → 주류/견과류 (표준→강→약) → 육류/생선 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·) 순서로 진행됩니다.

- 김치의 익은 정도에 따라 기능을 선택하시면 됩니다.
  일반적인 김치는「표준」을 선택하시고, 김치가 과숙성 된 경우에는「강」보관을, 살얼음이 보인다면「약」보관을 선택하세요.

주 의

담그는 염도에 따라 김치가 싱거우면 얼 수가 있습니다.
(김치 보관 모드 표준, 강, 약을 적절하게 사용해 주세요.)
물김치는 염도가 낮고 수분이 많아 김치보관으로 보관할 경우 얼 수 있습니다.

※ 김치 변질 예방 방법은 13쪽 참조 바랍니다.

김치를 장기간 보관 하려면

1. 김치냉장고의 김치보관모드에서도 김치는 서서히 숙성됩니다.
   김치는 살아있는 식품이므로 장기간 보존할 경우 변질을 막을 수는 없으나 김치가 김치국물에 잠기도록 꾹꾹 누른 후 김치 표면에 위생비닐이나 겉절이 등으로 덮어 주시고 소금을 뿌려 주시면 김치의 변화를 막아 더 오래 보관 하실 수 있습니다.
2. 김치를 보관전 약 4~5시간 동안 가동 후 내부 온도가 차가워진 상태에서 갓 담근 김치를 바로 김치냉장고에 넣고 보관 기능을 선택하여 사용하세요.
   차갑지 않은 상태에서 내용물 보관시 내용물이 상할 수 있습니다.
3. 뚜껑이 완전히 닫히지 않거나 공기와 접촉이 되는 부위는 장기보관시 김치 표면에 하얀 효모가 생기거나 빨리 시게 되므로 위생비닐이나 우거지 등으로 김치표면을 덮어주는 것도 효모발생 예방법입니다.
4. 김치를 장기간 보관할 때 발효과학 기능을 선택하시면 김치를 맛있게 드실 수는 있으나 장기간 보관이 어렵습니다.

D 기능선택방법

3. " 채소/과일, 주류/견과류 보관 설정방법 "

❶ [잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면「풀림」상태가 됩니다.

- 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.



❷ 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의「보관」버튼을 누릅니다.

- 모드변경은 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.



❸「보관」버튼을 누를 때마다 김치보관 (표준→강→약) → 채소/과일 (표준→강→약) → 생동 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·) 순서를 반복적으로 선택 하실 수 있습니다.
※ 우실은 김치보관 (표준→강→약) → 주류/견과류 (표준→강→약) → 육류/생선 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·) 순서로 진행됩니다.

- 채소/과일은 물기에 의해 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태 또는 신문지에 싸서 채소/과일저장용기에 넣어 보관하시기 바랍니다.



- **채소/과일의 종류와 구입시 신선도에 따라, 보관 기능 선택(표준, 강, 약)을 하시기 바랍니다.**
- **채소/과일을 신선하게 보관하여 드실수 있는 기능 입니다. 장기간 저장해 주는 기능이 아니므로 보관중 내용물을 확인하여 주시기 바랍니다.**
- **채소/과일 기능 설정시에는 김치보관 기능시 보다 내부에 물고임 현상이 더 발생할 수 있습니다.**
- **채소/과일 보관 방법에 대한 상세한 내용은 13쪽 참조 바랍니다.**
- **김치보관 또는 생동 보관을 하다가「채소/과일」모드를 선택하면 고내의 성에가 녹아 바닥에 물고임 현상이 발생합니다. 고장이 아니므로 고인물을 닦고 사용하시면 됩니다.**
- **주류(소주,맥주,막걸리)/견과류 보관모드를 이용하시면 주류의 알코올 증발현상과 견과류의 산패현상을 억제하여 보다 신선하게 드실 수 있습니다.**
- **주류는 냉장보관 하면 시원하게 식음가능하며, 개봉 후에는 알코올이 쉽게 증발하여 변질될 우려가 있으니 되도록 빠른 시일 내에 식음하여 주세요.**
- **견과류는 산패방지를 위해 냉장보관 해야 하며, 특히 밀폐용기에 보관하여 공기를 차단하는 것이 중요합니다.**
- **김치를 주류/견과류 모드에 보관하면 김치 품질에 영향을 줄 수 있으니, 김치보관 모드를 이용해주세요.**

D 기능선택방법

4. “ 구입김치 설정방법 ”

❶ **[잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면「풀림」상태가 됩니다.**

- 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.



❷「좌실」또는「우실」의「구입김치」버튼을 누릅니다.

- 모드변경은 변경하고자 하는 「좌실」또는「우실」의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.
- 구입김치는 유통과정에서 숙성이 진행된 상태이기 때문에 특별보관이 필요합니다.



5. “ 장기보관 설정방법 ”

❶ **[잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면「풀림」상태가 됩니다.**

- 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.



❷「좌실」또는「우실」의 「장기보관」버튼을 누릅니다.

- 모드변경은 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.
- 장기보관은 김치의 온도를 빨리 냉각시켜 김치 온도에 따른 숙성을 막아 김치를 오랫동안 맛있게 보관시켜 줍니다.

※ 구입김치와 장기보관은 별도의 기능입니다.



주 의

- 새로 구입한 김치를 보관할 때에는 현재 구입김치 모드로 사용하고 있다면 구입김치모드를 아래와 같이 해제후 재설정해주세요.

1단계 (구입김치모드 해제) : [풀림] → [김치보관 – 표준] → [잠금]
2단계 (구입김치모드 재설정) : [풀림] → [구입김치 선택] → [잠금]

D 기능선택방법

6. " 발효과학 익힘 설정방법 "

※ 발효과학

김치를 건강하고 맛있게 숙성시키는 딤채만의 발효과학은 몸에 좋은 비타민C와 성장기 아이들 건강에 좋은 오르니틴 함량을 증대시켜 줄 뿐만아니라, 지방을 저장하는 지방세포의 성장을 억제시켜주는 바이셀라 유산균까지 증대시켜 줍니다.



❶ [잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면「풀림」상태가 됩니다.

- 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.

❷ 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의「발효과학」버튼을 누릅니다.

- 모드변경은 변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.

배추김치
물김치
무김치
하룻밤



❸「발효과학」버튼을 누를 때마다 「배추김치」→「물김치」→「무김치」→「하룻밤」→ 다시 「배추김치」→「・・・」 순으로 반복하여 변경됩니다. 김치의 종류 및 익힘에 따라 선택하시기 바랍니다.

❹「발효과학」코스가 끝나면「보관」램프에 불이 켜지며 자동으로 보관 모드로 전환됩니다. 이때부터 맛있게 익은 김치를 드시면 됩니다.

※ 하룻밤

일반적인 실내(20~25℃)에서 자연익힘 조건과 유사하게 숙성시키는 기술로 최대 24시간이내에 숙성된 김치의 맛을 만들어 주는 익힘 기능입니다.
하룻밤 익힘은 김치를 하루만에 빨리 익히는 편리한 기능으로 취식시 맛있게 드실 수 있으나 장기 보관할 경우 과숙성이 될 수 있습니다.

주 의

- 발효과학은 김치를 맛있게 익히는 기능입니다. 장기보관을 원하시는 분은 가급적 처음부터 김치보관으로 사용 바랍니다.

D 기능선택방법

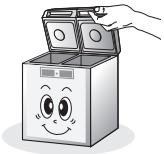
7. “ 성에제거 설정방법 „

※성에제거 란?

성에 제거를 도와주는 기능입니다.

경 고 ● 「성에제거」는 꼭 김치 등 내용물을 꺼내고 선택하세요.
그렇지 않으면 내용물이 상할 수 있습니다.

❶ 도어를 열고, 내용물을 꺼내주세요.



❷ [잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면 「풀림」 상태가 됩니다.

● 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.



❸ 성에를 제거할 「좌실」 또는 「우실」 의 내용물을 꺼내고 도어를 열어 놓은 상태에서 「성에제거」 버튼을 누릅니다.

● 모드변경은 변경하고자 하는 「좌실」 또는 「우실」 의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.



❹ 「성에제거」 가 완료되면 부저음이 울리고 「성에제거」 이전의 운전상태로 자동 변경됩니다.

● 「성에제거」는 진입 후 30분간 또는 내부 온도가 10℃이상이 되면 자동으로 해제되거나 작동이 멈출 수 있습니다.
● 「성에제거」가 완료되어 부저음이 울리면 내부에 고여있는 물기를 닦아 주세요.

주 의 **성에제거 작동 후에 성에가 완전히 물이 되지 않고 벽에 붙어 있어서 건드리면 떨어지는 상태가 될 수 있는데 이를 수세미나 날카로운 금속 등으로 제거하면 내부에 상처가 발생될 수 있으니 주의하세요.**

D 기능선택방법

8. " 생동, 육류/생선 보관 설정방법 "

❶ **[잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 길게 누르면「풀림」상태가 됩니다.**

- 풀림 상태 후 아무 버튼도 작동하지 않으면 25초 후 잠금으로 복귀됩니다.



❷ **변경하고자 하는「좌실」또는「우실」의「보관」버튼을 누릅니다.**

- 모드변경은 변경하고자 하는 좌실 또는 우실의 전원이 켜진 상태에서 변경 가능합니다.



❸ **「보관」버튼을 누를 때마다 김치보관 (표준→강→약) → 채소/과일 (표준→강→약) → 생동 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·) 순서를 반복적으로 선택 하실 수 있습니다.**
※ 우실은 김치보관 (표준→강→약) → 주류/견과류 (표준→강→약) → 육류/생선 (표준→강→약) → 다시 김치보관 (· · ·) 순서로 진행됩니다.



주 의

- **「생동」보관 기능은 육류/생선 등을 살짝 얼려 신선하게 보관하는 기능입니다.**
  ※ 채소,과일 또는 김치를 보관하지 마세요. (온도가 낮으므로 얼게 됩니다.)
- **「육류/생선」보관 기능은 육류/생선을 얼리지 않고 싱싱하게 보관하여 해동없이 요리가 가능하게 보관해 주는 기능입니다. (약 7일이내 드실 수 있는 양만 보관하세요.)**

D 기능선택방법

9. " 꼭 지켜야 할 음식 보관방법 "

경 고

「발효과학, 하룻밤」으로 설정된 칸에 육류/생선, 채소/과일을 보관하지 마세요.

- 높은 온도에서 김치를 익혀야 하므로 다른 식품은 보관하지 마세요.

배추김치
물김치
무김치
하룻밤

발효 과학



경 고

「구입김치」나 「장기보관」으로 설정된 칸에 다른 식품을 보관하지 마세요.

- 육류, 생선 등은 부패할 수 있으며 채소, 과일은 얼 수 있습니다.

구입 김치 / 장기 보관



경 고

「보관-채소/과일」로 설정된 칸에는 다른 식품을 보관하지 마세요.

- 채소, 과일 등은 물기에 의해 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태로 보관하는 것이 오래갑니다.
- 채소, 과일 등은 물기에 의해 쉽게 물러지므로 전용용기나 비닐봉지에 넣어서 보관하세요.
- 저온에서 상하기 쉬운 열대과일(바나나, 메론, 파인애플 등)은 보관하지 마세요.
- 사과는 별도로 보관해야 합니다. 에틸렌가스를 발산하기 때문에 다른 채소나 과일이 쉽게 부패합니다.
- 육류/생선, 김치는 채소/과일모드에서 보관하지 마세요. 온도가 높음으로 내용물이 변질될 수 있습니다.

김치보관 표준
채소/과일 강
생 동 약

보관





경 고

「보관-생동」, 「보관-육류/생선」으로 설정된 칸에 채소, 과일, 김치를 보관하지 마세요.

- 온도가 낮으므로 얼게 됩니다.

김치보관 표준
채소/과일 강
생 동 약

보관

김치보관 표준
주류/견과류 강
육류/생선 약

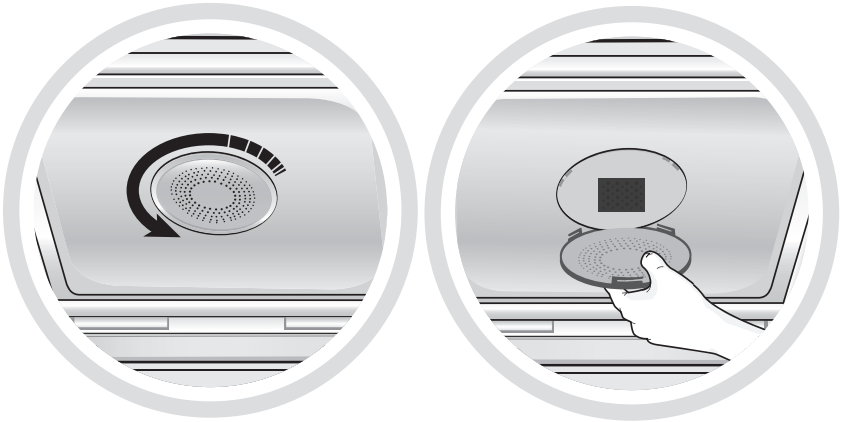
보관



E 정전시 조치사항

- **정전이 되었다가 전원이 다시 들어오면 버튼을 조작하지 말고 그대로 두시면 자동으로 설정되었던 기능으로 운전하게 됩니다.**
  「발효과학」 기능으로 설정된 경우에는 자동으로 시간을 계산하여 운전하게 되므로 다른 조작을 하실 필요가 없습니다.
- **정전시에 도어를 열지 않을 경우 2시간 정도 온도 유지를 가능하게 하여 냉기보존이 됩니다.**

F 탈취필터 재생방법



❶ 탈취필터 덮개를 반시계방향으로 돌리면 딸각 소리와 함께 덮개가 열립니다.

❷ 통풍이 잘되는 그늘에서 24시간 건조시켜 재사용하시면 됩니다.
(반영구적 사용이 가능하지만 파손 등으로 인한 교체시에는 소모품 구입처(1588-9577)로 전화하여 구매하시기 바랍니다.)

경 고

전자레인지에 넣어 건조하지 마세요.

- 화재 발생의 위험이 있습니다.
- 탈취필터가 녹아 재사용이 불가능합니다.

G 고장 수리 안내

딤채° **사용중 이상이 생기면 먼저 다음 사항을 확인하신 후 위니아 고객 상담실로 연락하세요.**



1 이런 현상은 고장이 아닙니다 !

증 상	확 인
운전 중에 물 흐르는 소리가 나요.	■ 압력 변화에 의해 발생하는 소리이므로 고장이 아닙니다.
드르륵, 덜컹 이상한 소리가 나요.	■ 압축기가 작동되다가 내부 온도가 정상이 되면 멈추게 되는데 이 때 나는 소리이므로 고장이 아닙니다.
윙윙 등 이상한 소리가 나요.	■ 압축기가 작동되는 소리이므로 고장이 아닙니다.
소음이 너무 심하고 이상한 소리가 나요.	■ 제품이 수평으로 놓여 있나 확인하시고 수평으로 조절해 주세요. ■ 제품 위에 물건을 놓지 마세요.
제품 내부가 따뜻해져요.	■ 이것은 익힘 선택의 온도가 시작될 때 나타나는 현상으로 고장이 아닙니다.
제품 내부에 이슬이나 성에가 생겨요.	■ 내부와 외부 온도차로 인한 현상으로 고장이 아닙니다. 가끔씩 마른 헝겊으로 닦아주세요. ■ 성에가 많을 때는「성에제거」기능으로 청소해 주세요. (21쪽 참고)
꺼진 실에 냉기가 있어요.	■ 하나의「실」만 사용할 경우 꺼진「실」에서도 냉기를 느낄 수 있으나 고장은 아닙니다.
냉장고 바깥쪽에 이슬이 맺혀요.	■ 이 현상은 컵에 찬 물을 담아두면 컵 표면에 물방울이 생기는 것과 동일한 현상입니다. 습기가 많은 곳 또는 여름, 특히 장마철의 경우에 덥고 습한 공기가 냉장고의 차가운 면에 닿아 이슬이 맺히는 경우가 있습니다. 습도가 높을때 일어나는 현상이므로 마른 수건으로 닦고 사용하시면 됩니다.
제품을 만지면 전기가 와요. 제품에 손을 대면 미세한 소리가 들려요.	■ 접지가 안된 콘센트에 연결시 발생하는 현상입니다. ■ 접지 기능이 있는 콘센트에 전기를 연결하여 주세요.

2 무상서비스 안내

피해 유형	처리 기준
❶ 구입 후 10일 이내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 · 기능상의 결함으로 중요한 수리가 필요할 때	제품 교환 및 구입가 환불
❷ 구입 후 1개월 이내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 · 기능상의 결함으로 중요한 수리가 필요할 때	제품 교환 및 무상수리
❸ 품질 보증 기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 · 기능상의 결함 ● 결함이 생겼을 때 ● 수리가 불가능할 때 ● 교환이 불가능할 때 ● 똑같은 결함에 대하여 2회까지 수리 받았으나 고장이 재발 (3회째) ● 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발 (5회째) ● 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장이 발생	 ● 무상수리 ● 제품 교환 또는 구입가 환불 ● 구입가 환불 ● 제품 교환 또는 구입가 환불 ● 제품 교환 또는 구입가 환불 ● 구입가 환불
❹ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우 ● 품질보증 기간 이내 ● 품질보증 기간 경과 후	 ● 제품 교환 또는 구입가 환불 ● 정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불 (최고한도 : 구입가격)
❺ 부품보관 기간 안에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 발생한 피해 ● 품질보증 기간 이내 ※ 정상적인 사용상태에서 성능 · 기능상의 결함으로 인해 발생된 경우 ※ 소비자의 고의 · 과실로 인한 고장인 경우 ● 품질보증 기간이 경과 후	 ※ 제품 교환 또는 구입가 환불 ※ 유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환 ● 정액 감가상각한 잔여금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급 (감가상각한 잔여금액이 0이면 0으로 계산)(최고한도:구입가격)
❻ 제품구입 때 운송과정에서 발생한 피해	제품 교환 (단, 전문운송기관에 위탁한 경우는 판매자가 운송사에 대해 구상권 행사)
❼ 사업자가 제품 설치하면서 발생한 피해	제품 교환

비 고

교환은 동일제품으로 하되, 동일제품으로의 교환이 불가능할 때에는 동종의 유사제품으로 교환됩니다.

3 유상서비스 안내

피해 유형	처리 기준	비 고
❶ 품질보증조건에 해당하지 않는 다음의 경우 ● 보증기간이 지난 후 발생한 성능불량 및 고장 ● 소비자의 사용 부주의로 일어난 고장 (이동, 낙하, 충격, 파손, 무리한 작동 등) ● 당사의 기사 또는 위니아 서비스 협력점 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장이 난 경우 ● 사용 전원의 이상에 의한 고장 ● 접속기구의 불량으로 인한 고장 ● 사용 중 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우 ● 천재지변 (화재, 열해, 수해, 가스피해, 지진, 풍수해, 낙뢰 등)에 의한 고장	● 유상 서비스	● 품질 보증기간 불문

❷ "사용설명" 및 "NONSENSE" 등 서비스 처리시 수리비 징수 방법

구 분	보증기간 이내	보증기간 이후	비 고
1회차	무 상	유 상	
2회차 이상	유 상	유 상	

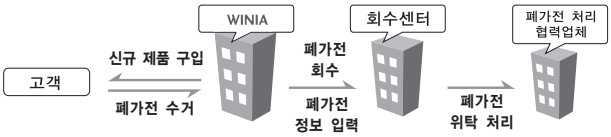
● 대유위니아는 소비자 분쟁 해결 기준(공정 거래 위원회 고시)에 따라 위와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
● 당사 제품의 소비전력은 KS C9321 기준에 의거하여 측정합니다.

폐가전 제품 처리법

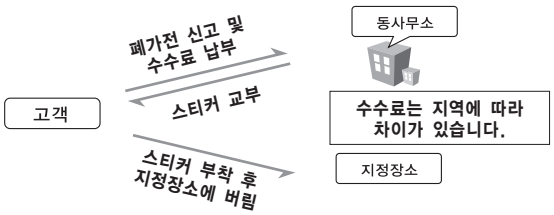
위니아 제품의 포장재나 제품의 폐기를 원하시면 아래와 같은 절차에 따라 처리하세요.

신규 제품 구입 후 기존 제품을 버릴 때 (무료)

※ 신제품 배달 전까지 본사로 통보하시면 무료수거가 가능합니다.
※ 단, 신제품 배송 및 설치기사 철수 이후에는 수거가 불가능 합니다.



신규 제품 구입없이 기존 제품을 버릴 때 (유료)



분리배출 표시제도란?

자원 재활용을 촉진하고 분리 수거율을 높이기 위해 실시되는 제도입니다.
일반 가정에서도 제품 또는 포장재에 표시된 마크에 따라 분리배출에 적극 참여해 주시기 바랍니다.

폐기시 주의 사항

1) 본 제품의 냉매는 가연성 천연가스인 이소부탄(R-600a)을, 단열재는 싸이크로펜탄을 사용하였으므로 안전한 처리를 위하여 폐기 시에는 해당 관청이나 동 주민센터에 연락하여 폐기하여 주십시오.
2) 폐기시 파이프 등을 훼손하지 마세요.

제품규격

■ EW Grade

항 목		제품규격			
		2ROOM			
모델명		*DL20CEW** *DL20CFW**	*DL22CEW** *DL22CFW**	*DL22CEE**	*DL22CHW**
전원		AC 220V / 60Hz			
외형 치수	폭(W)	1,040mm			
	깊이(D)	600mm			
	높이(H)	850mm	910mm	920mm	910mm
중량		57kg	60kg	62.5kg	60kg
전체 유효내용적 김치저장실 유효내용적		200L	221L	221L	221L
김치저장 용기구성	좌실	18.0Lx2ea, 14.1Lx2ea	18.0Lx4ea	18.0Lx4ea	18.0Lx4ea
	우실	14.1Lx4ea	18.0Lx2ea, 14.1Lx2ea	18.0Lx2ea, 14.1Lx2ea	18.0Lx1ea, 8.1Lx2ea, 14.1Lx2ea
김치 저장 용량		120.6L	136.2L	136.2L	134.4L

※ 제품 사양은 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.

메모