위니아딤채°

딤채°스탠딩 사용설명서

dimchae° Standing User Manual



*DQ57*****
*DQ48*****

- 사용하기 전 반드시 본 사용설명서를 잘 읽어주시고 다음 참조를 위해 잘 보관해 주시기 바랍니다.
- 모델에 따라 사양 및 디자인이 다를 수 있으니 해당 모델에 맞게 사용하시길 바랍니다.
- 반드시 제품의 전원 규격에 맞는 지역에서만 사용하시기 바랍니다.
- 제품 모델에 따라 본 매뉴얼 내용이 다를 수 있으며 예고 없이 변경될 수 있습니다.

딤채°스탠딩 을 구입해 주셔서 감사합니다!

위니아



딤채°스탠딩의
다•섯•가•지
자•랑•거•리

하나,

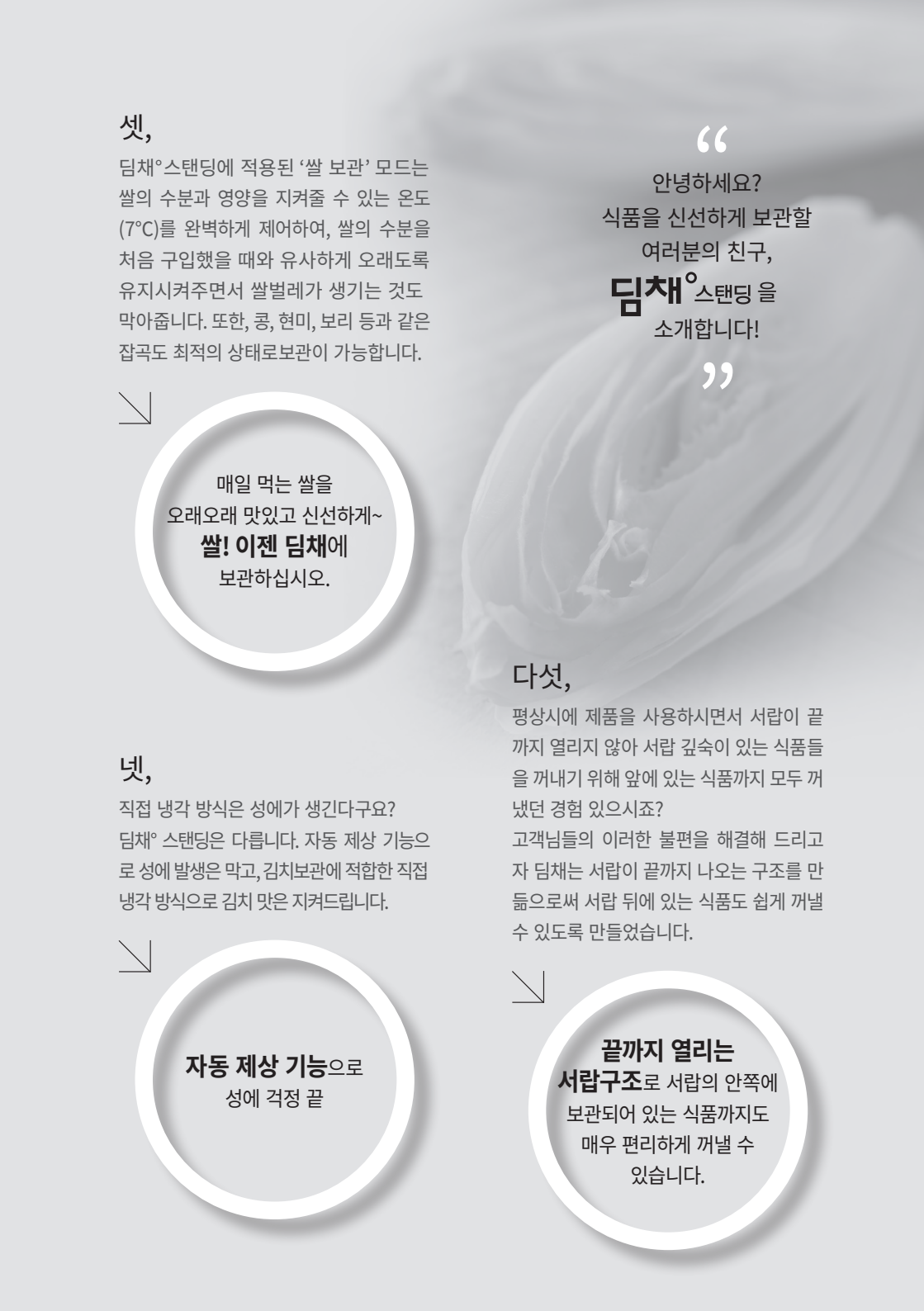
김치를 건강하고 맛있게 숙성시키는 딤채만의 발효과학은 몸에 좋은 비타민C와 성장기 아이들 건강에 좋은 오르니틴 함량을 증대시켜 줄 뿐만 아니라, 지방을 저장하는 지방세포의 성장을 억제해주는 바이셀라 유산균까지 증대시켜 줍니다.

딤채만의 **발효과학**으로
또 한번 앞서갑니다.
김치맛과 함께 건강까지
책임지겠습니다.

둘,

딤채 김치 맛 좋은 거, 다 아시죠?
딤채 스탠딩은 룸마다 별도의 냉각기를 사용하는 오리지널 독립 냉각 기술, 열기를 방출하는 기계실을 위로 올린 오리지널 탑쿨링 시스템, 저장고 자체를 냉각하는 오리지널 땅속 냉각 방식의 서랍으로 한 겨울 땅 속 김치 맛을 그대로 재현합니다.

한 겨울 땅 속
김치 맛 그대로 재현한
딤채°스탠딩



“
안녕하세요?
식품을 신선하게 보관할
여러분의 친구,
딤채°스탠딩 을
소개합니다!
”

셋,

딤채°스탠딩에 적용된 ‘쌀 보관’ 모드는 쌀의 수분과 영양을 지켜줄 수 있는 온도(7°C)를 완벽하게 제어하여, 쌀의 수분을 처음 구입했을 때와 유사하게 오래도록 유지시켜주면서 쌀벌레가 생기는 것도 막아줍니다. 또한, 콩, 현미, 보리 등과 같은 잡곡도 최적의 상태로보관이 가능합니다.

매일 먹는 쌀을
오래오래 맛있고 신선하게~
쌀! 이젠 딤채에
보관하십시오.

넷,

직접 냉각 방식은 성에가 생긴다구요?
딤채° 스탠딩은 다릅니다. 자동 제상 기능으로 성에 발생은 막고, 김치보관에 적합한 직접 냉각 방식으로 김치 맛은 지켜드립니다.

자동 제상 기능으로
성에 걱정 끝

다섯,

평상시에 제품을 사용하시면서 서랍이 끝까지 열리지 않아 서랍 깊숙이 있는 식품들을 꺼내기 위해 앞에 있는 식품까지 모두 꺼냈던 경험 있으시죠?
고객님들의 이러한 불편을 해결해 드리고자 딤채는 서랍이 끝까지 나오는 구조를 만듦으로써 서랍 뒤에 있는 식품도 쉽게 꺼낼 수 있도록 만들었습니다.

끝까지 열리는
서랍구조로 서랍의 안쪽에
보관되어 있는 식품까지도
매우 편리하게 꺼낼 수
있습니다.

Contents



딤채°스탠딩 이해하기

안전한 사용을 위한 주의사항 ····· 02
설치하기 ····· 12
각 부분 명칭 및 기능 ····· 13
기능 설정 디스플레이 사용법 ····· 14
전원 켜기 및 끄기 ····· 17



딤채°스탠딩 사용하기

땅속냉장/땅속냉동 기능 변경하기 ····· 20
담금 김치 익혀서 저장하기 ····· 21
담금 김치 익히지 않고 저장하기 ····· 23
채소/과일 저장하기 ····· 25
구입김치 오래 저장하기 ····· 26
주류 보관하기 ····· 27
와인 보관하기 ····· 28
장류 보관하기 ····· 29
열대과일 저장하기 ····· 30
쌀 보관하기 ····· 31
생선/육류 보관하기 ····· 32
빙온(소고기/돼지고기) 숙성/보관하기 ····· 33
묵은지 숙성하기 ····· 34
소주슬러시 보관하기 ····· 35
막걸리 발효하기 ····· 36
과주/청 발효하기 ····· 37
밀키트 보관하기 ····· 38
샐러드 보관하기 ····· 39
피클 보관하기 ····· 40
고메 보관 ····· 41



딤채°스탠딩 유지/관리하기

청소 방법 ····· 43
음식 보관법 ····· 45
식품 신선 보관법 ····· 47
탈취필터 분리 및 재생하기 ····· 50
좌실/우실 선반 및 프레시 커버 분리/장착하기 ····· 54
파티션 장착/분리하기 ····· 56
신선보관실 분리/장착하기 ····· 58
고메 트레이/포켓 분리/장착하기 ····· 59



고객지원 및 제품 규격

자주 묻는 질문(FAQ) ····· 61
서비스 신청 전 확인 사항 ····· 64
폐가전 처리방법 ····· 70
제품 규격 ····· 71
제품보증서

딤채° 스탠딩
이해하기

안전한 사용을 위한 주의사항

설치하기

각 부분 명칭 및 기능

기능 설정 디스플레이 사용법

전원 켜기 및 끄기

안전한 사용을 위한 주의사항

딤채°스탠딩을 안전하게 사용하여 사용자의 신체 및 재산상의 손해 등을 예방하기 위한 사항입니다. 딤채°스탠딩의 안전한 사용을 위해 주의 내용을 꼼꼼히 살펴 보시기 바랍니다.

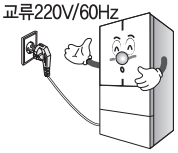
⚠ 경고	지시사항을 지키지 않을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.
⚠ 주의	지시사항을 지키지 않을 경우 사용자의 부상이나 재산피해가 발생할 수 있습니다.
참고	제품 사용 중 사용자가 참고해야 할 내용을 표시합니다.

설치 시 주의사항

⚠ 경고

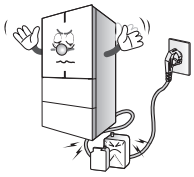
본 제품은 지정된 전원 규격에서만 사용하십시오.

- 전원 규격이 다른 장소 또는 전원 규격이 다른 해외에서 사용할 경우 작동이 되지 않거나 감전 및 화재의 위험이 있습니다.



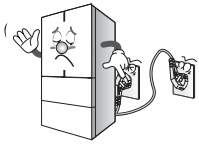
전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 손상되지 않도록 하십시오.

- 전원코드가 손상되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.



전원 플러그가 위로 향하거나 제품 뒷면 등에 눌리지 않도록 해주십시오.

- 물이 흘러 들어가거나 전원 플러그가 손상되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.



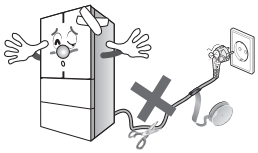
비닐 포장재는 어린이가 만질수 없는 곳에 보관하거나 폐기 하십시오.

- 머리에 쓸 경우 질식의 원인이 될 수 있습니다.



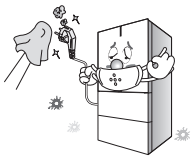
⚠ 경고

전원코드의 길이를 연장하거나 임의로 변경하여 사용하지 마십시오.



- 전원코드의 전기적 손상 등으로 감전이나 화재가 발생할 수 있습니다.

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



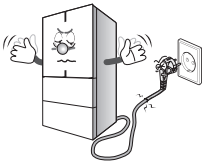
- 먼지나 이물질이 묻어 있으면 접속이 불완전하여 화재나 감전의 원인이 됩니다.

전원 콘센트는 딤채°스탠딩 전용으로 사용하십시오.



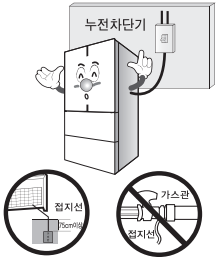
- 여러 제품을 동시에 꽂아서 사용하면 발열 및 화재의 원인이 됩니다.

전원코드 또는 전원 플러그가 손상되었거나, 전원 콘센트의 구멍이 헐거울 경우에는 사용하지 마십시오.



- 감전 및 화재가 발생할 수 있습니다.
- 전원코드가 파손되어서 교환하고자 할 경우 안전을 위해서 반드시 제조사의 서비스센터에 문의하거나 유자격자가 교체할 수 있도록 하십시오.

누전으로 인한 감전사고를 예방하기 위해 접지를 확실하게 해주십시오.

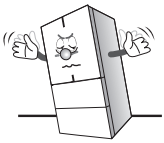


- 콘센트에 접지단자가 있는 경우, 별도의 접지가 필요하지 않습니다.
- 콘센트에 접지단자가 없는 경우
  - 누전차단기를 구입하여 콘센트에 연결해 사용하십시오.
  - 접지선을 구입하여 벽의 접지단자에 연결하거나 땅속(깊이 75㎝ 이상)에 구리판을 묻은 후 제품과 연결하여 접지하여 주십시오.

※ 가스관, 전화선, 수도관, 피뢰침 연결부에는 절대로 접지하지 마십시오!

⚠ 경고

제품 설치 시 반드시 수평 높이 조절 나사를 조절하여 제품이 앞으로 넘어지지 않도록 하십시오.



- 평평한 바닥에 설치하였을 때 제품 앞쪽이 뒤쪽보다 약 10mm 정도 높게 설치가 됩니다.
- 단, 바닥이 고르지 않아 앞쪽으로 제품이 기운 경우 수평 높이 조절 나사를 이용하여 전면을 높게 설치해 주십시오.

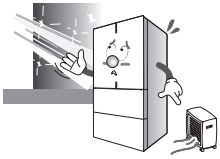
습기가 많은 곳, 물이 있는 곳, 먼지가 많은 곳에는 설치하지 마십시오.



- 감전 및 누전으로 인한 화재 발생의 위험이 있습니다.

전원 보조선을 이용해야 할 경우 접지선이 있는 것을 사용하시기 바랍니다.

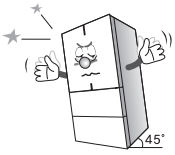
히터등 전열기 가까운 장소에 설치하지 마십시요.



- 화재, 폭발 사고의 위험이 있습니다.

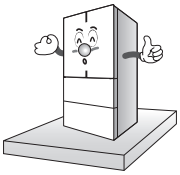
⚠ 주의

제품을 운반할 때 45도 이상 기울이지 마십시오.



- 압축기내 오일이 파이프 쪽으로 흘러 제품이 고장 날 수 있습니다.
- 운반 중 45도 이상 기울였을 경우 제품을 바로 세운 후 30~40분이 지난 다음 전원을 연결하시기 바랍니다.

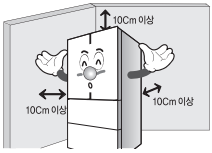
바닥이 안정되고 평평한 곳에서 사용하십시오.



- 바닥이 기울어져 있으면 소음 발생 및 부품 변형의 원인이 됩니다.
- 바닥이 고르지 않아 제품이 전면으로 기울어져 있는 경우 수평 높이 조절 나사를 이용하여 전면을 높게 설치해 주십시오.

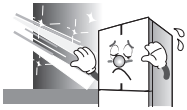
⚠ 주의

주위와 적당한 간격의 공간(양 옆/뒷면 10cm 이상)을 두고 설치하십시오.



- 제품 주위에 적당한 간격의 공간을 유지해 주십시오. 여유 공간이 너무 좁으면 통풍이 잘 되지 않아 냉각 성능이 떨어지고 제품 외벽에 이슬이 생길 수 있으며, 전기 소모량이 많아집니다.
- 냉매가 샐 때를 대비하여 발화 가능성을 줄이기 위해, 사용된 냉매의 양에 따라 냉장고 설치를 위한 공간이 필요합니다. (R-600a 8g 당 $1m^2$의 공간 필요)
- 사용된 냉매의 양은 냉장고 외부 라벨(스티커)에 표기되어 있습니다.

직사광선이 내리쬐는 곳, 열기가 많은 곳, 지나치게 추운 곳은 피해주십시오.



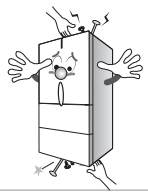
- 제품의 색상이 직사광선으로 인해 변색될 수 있습니다.
- 설치 장소의 주위 온도가 5°C 이상 43°C 이하인지 확인 후 설치하십시오.
- 설치 장소의 주위 온도가 너무 높거나 낮으면 냉장고 기능에 이상이 발생할 수 있고 성능이 떨어져 전기 소모량이 많아집니다.

사용 시 주의사항

⚠ 경고

제품 아래 부분이나 제품 위에 있는 기계실 커버에 손이나 금속 막대를 넣지 마십시오.

- 감전 및 상해의 위험이 있습니다.



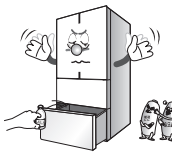
⚠ 주의

젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.



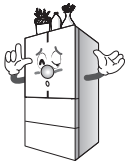
- 물기가 닿으면 감전의 위험이 있습니다.

화기를 멀리하고 불이 붙기 쉬운 물질(벤젠, 신나, 알코올, 에테르, LP가스, 화장품 등)을 제품 근처에서 사용하거나 보관하지 마십시오.



- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.

제품 위에 화병, 컵, 화장품, 약품 등 액체가 담겨있는 용기를 올려 놓지 마십시오.



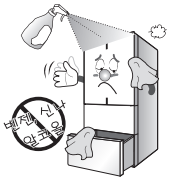
- **누전으로 인한 감전 및 화재의 위험이 있으며 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.**

제품에서 연기가 나거나 타는 냄새가 나면 즉시 전원코드를 뽑아 가동을 멈추고, 당사 고객상담실로 문의해 주십시오.



- 제품 고장, 감전, 화재 발생의 위험이 있습니다.
- 딤채°고객상담실 : 1588-9588

제품 외부나 내부에 물을 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 닦지 마십시오.



- 전기 부품의 절연이 나빠져 감전이나 화재의 원인이 됩니다.
- 제품 청소 시에는 미지근한 물이나 중성세제를 이용해 주십시오.

아기나 어린이가 제품 안에 들어가지 않도록 하십시오.



- 상해를 입을 수 있으며, 냉장고 안에 갇히게 되면 질식 및 동사의 위험이 있습니다.

냉장고 문이 제대로 닫혔는지 확인해 주십시오.

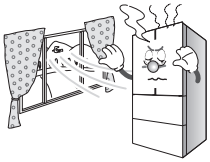
- 냉장고 문 안쪽에 있는 고무패킹 사이에 이물질이 끼어서 밀폐가 되지 않으면 냉장고 성능이 떨어질 수 있습니다.
- 냉장실 서랍을 넣고 문을 닫아주세요.
  서랍을 닫지않고 문을 닫을 경우 문이 닫히지 않을 수 있습니다.

⚠ 경고

이 제품은 가연성 천연가스(이소부탄, R-600a)를 냉매로 사용하고 있으며, 가연성 가스이기에 냉장고의 운반, 설치, 사용중 심한 손상으로 인해 가스가 샐 경우 불꽃이 튀면 폭발의 위험이 있습니다.

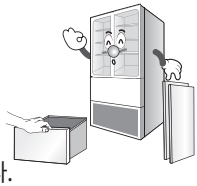
- 제품을 이동할 때 손상되지 않도록 주의하여 주세요.

냉매 가스가 샐 때는 제품과 전원플러그를 건드리지 마시고 즉시 환기시켜 주십시오.



- 질식이나 과민성 반응의 우려가 있습니다.
- 불꽃이 튀어 폭발하게 되면 화재나 상해의 위험이 있습니다.

제품을 폐기할 때는 다음 사항을 지켜 주십시오.



- 냉장고 문을 제거해 주십시오.
  - 아이가 들어가 문이 닫히면 갇히게 될 위험이 있습니다.
- 냉장고 선반을 제거하지 말고 제자리에 놓아 두십시오.
  - 냉장고 선반을 제거하면 아이가 들어갈 수 있는 공간이 생길 수 있습니다.
- 폐기 시 파이프 등을 훼손하지 마세요.
- 가전제품, 가구 등 대형 생활폐기물을 버리고자 할 경우에는 해당 관할 주민자치센터로 연락하시면 됩니다.

내부 건조를 위해 드라이기를 사용하거나, 냄새를 제거하기 위해 제품 안에 촛불을 켜 놓지 마십시오.



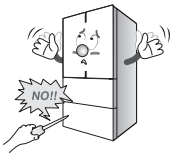
- **폭발이나 화재의 위험이 있습니다.**

좌실/우실을 냉동실로 사용할 경우 유리병에 든 음료는 보관하지 마십시오.



- 유리병에 든 음료(술, 사이다, 주스 등)를 보관하여 내용물이 얼게 되면 병이 깨져 다칠 위험이 있습니다.

서비스 엔지니어 이외에는 분해, 수리, 개조하지 마십시오.



- 다치거나 감전, 화재의 원인이 됩니다.

침수된 제품은 반드시 서비스를 받으신 후 사용하십시오.



- 감전이나 화재의 원인이 됩니다.
- 본사에서 지정한 서비스 엔지니어를 통해 점검 및 수리를 받으신 후 사용하십시오.

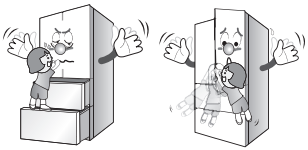
⚠ 경고

문을 여닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하시고, 주변에 사람이 있을 경우 상해를 입을 수 있으니 주의하십시오.



- 문을 여닫을 때 서랍 틈 사이에 손이나 발이 끼어 다칠 수 있습니다.
- 주변에 사람(특히 어린아이)이 있을 경우 모서리에 다칠 수 있으니 주의하십시오.

서랍을 밟고 올라타거나 냉장고 문을 두 개 이상 동시에 열지 마십시오.



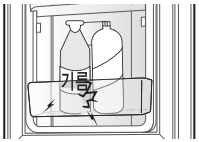
- 문이 변형되거나 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.
- 반드시 냉장고 문을 하나씩만 열어서 사용하시기 바랍니다.

살아있는 동물을 제품에 넣지 마십시오.



- 질식 및 동사할 위험이 있습니다.

식물성 기름(오일)을 다용도 도어 포켓에 보관하지 마십시오.



- 다용도 도어 포켓에 식물성 기름(오일)이 묻을 시 파손으로 인한 상해의 위험이 있습니다.

※ 식물성 기름(오일): 참기름, 올리브유, 콩기름 등

기계실의 송풍기 구멍에 먼지나 이물질이 끼어 있을 경우 화재로 인한 인명피해 및 재산 상의 손실을 가져올 수 있으니 청결하게 유지하여 주십시오.

인위적으로 제품을 개조하여 사용하거나 기계 장치, 성에 제거 과정을 가속시키는 기타 방법을 사용하지 마십시오.

제조자에 의해 권고된 유형의 기기가 아닌 경우에는 기기의 저장고 내부에서 전기기기를 사용하지 마십시오.

냉매 회로를 손상시키면 대단히 위험하오니 이상 발생시 서비스센터에 문의 바랍니다.

⚠ 주의

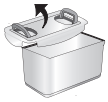
신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하지 않도록 주의하십시오.

어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하십시오.

⚠ 주의

딤채°스탠딩에 제공되는 김치용기를 사용하실 때에는 아래 내용을 지켜주십시오.

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



- 김치용기를 식기세척기로 세척하실 때는, 50°C 이하의 미지근한 물로 세척해 주십시오. 고온에서 세척할 경우 김치용기가 변형될 수 있습니다.

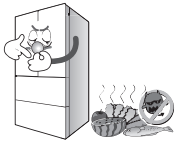
제품 상단에 천이나 수건 등을 올려 놓지 마십시오.

- 제품 상단에는 제품에서 발생하는 열을 배출하는 통로가 있으므로 천이나 수건을 포함한 기타 물건 등을 올려 놓게 되면 열이 배출되지 않아 제품의 성능이 저하되거나 이상이 발생할 수 있습니다.



제품의 냉장, 냉동, 저장 기능을 사용하여 식품을 저장하더라도 식품의 부패 상태를 확인해 주십시오.

- 식품의 유통 기간 및 종류에 따라 김치냉장고 안에서도 식품이 부패 할 수 있습니다.



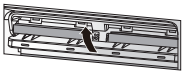
식품은 용기(그릇 등)에 랩을 씌워 보관하십시오.

- 제품에 음식 냄새가 밸 수 있습니다.



탈취제 커버를 닫고 문을 닫아주세요.

- 탈취제 커버를 닫지 않고 문을 닫을 경우 파손이 발생할 수 있습니다.



권장안전 사용기간 7년

권장안전 사용기간을 초과하여 사용할경우 제품노화로 화재의 위험성이 증대될 수 있으니 권장안전 사용기간내에 반드시 안전점검을 받으시길 바랍니다.

※ 안전점검은 유상서비스입니다.

관리 시 주의사항

⚠ 주의

제품의 외부를 청소할 때는 부드러운 천이나 행주에 미지근한 물이나 중성 세제를 묻혀 닦아주십시오. 제품에 물이 흐르게 하지 마시고, 세제와 물기를 닦아 주십시오.



- 청소용 유기 용제(알코올(OH), 염소계(Cl) 성분이 포함된 청소 용품)를 사용할 경우 제품 변형 및 고장의 원인이 됩니다.

멜로디 소리와 함께 점검 표시등에 불이 들어오면 제품에 이상이 발생했다는 신호이므로, 아무 버튼이나 눌러 소리를 멈추고 고객상담실로 문의해 주십시오.

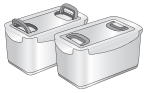


중실/하실에 성에가 많이 끼었을 때는 서랍을 열고 용기를 빼낸 후 성에를 녹인 다음 마른 헝겊으로 닦아주십시오.



- 성에는 내부와 외부의 온도 차이로 인해 생겨나며 직접 냉각 방식의 자연스러운 현상입니다.
- 드라이기 등의 더운 바람으로 성에를 녹이지 마십시오.
- 성에를 날카로운 칼이나 송곳 등으로 긁어내지 마십시오. 제품이 손상될 수 있습니다.

사용하지 않는 김치 용기는 그늘에서 겹치지 않게 보관하십시오.



- 직사광선에 노출되면 변색 및 변형이 발생할 수 있습니다.
- 용기끼리 겹쳐 보관하면 빠지지 않을 수 있습니다. 뚜껑을 덮은 후 개별로 보관해 주십시오.

참고

제품을 옮기거나 운반할 때 다음 내용을 참조하십시오.

▶ 운반하기 전에

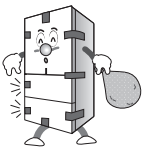
① 내용물을 꺼냅니다.



② 전원 플러그를 뽑습니다.



③ 문을 테이프로 고정합니다.



▶ 제품을 바닥에서 들어서 옮겨주십시오.

▶ 제품을 이동하거나 운반할 때 물받이에서 물이 바닥으로 떨어질 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

절전요령

전기를 아끼기 위해 다음 절전 요령을 참조 바랍니다.

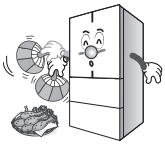
1 **문을 자주 여닫지 마십시오.**

냉기가 밖으로 빠져 나가면 압축기가 자주 작동하여 전기의 소모가 많아집니다.



2 **뜨거운 음식은 식혀서 넣어 주십시오.**

제품 내부의 온도가 올라가 전기 소모량이 많아집니다.



3 **정전이 되었을 때는 문을 여닫지 마십시오.**

문을 여닫지 않으면 정전 후 2시간 이내에는 보관된 내용물에 큰 영향이 없습니다.

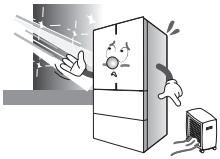


4 **제품을 오랫동안 사용하지 않을 때에는 전원코드를 뽑아 주십시오.**



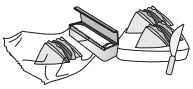
5 **직사광선, 전열기 주위, 주변 온도가 높은 곳을 피해 설치해 주십시오.**

설치에 적당한 온도는 5℃~43℃ 입니다.
주위 온도가 높은 곳에 설치하게 되면 압축기 운전이 많아져 전기 소모가 많아집니다.



6 **식품은 되도록이면 작게 나누어서 저장하십시오.**

음식이 빠르게 골고루 냉각되므로 전기료를 절감하게 됩니다.



설치하기

■ 제품을 설치하기 전에 '안전한 사용을 위한 주의사항'을 잘 읽어주시기 바랍니다.

■ '안전한 사용을 위한 주의사항' 중 '설치 시 주의사항' 내용을 참조하여 설치 장소를 선택합니다.

■ 전기 관련 사항은 반드시 지켜주시기 바라며, 안전을 위해서 반드시 접지를 해 주십시오.



참고

설치 장소 선택하기

▶ 바닥이 튼튼하고 평평한 곳

▶ 직사광선이 비추지 않고 열기가 없는 곳

▶ 물기 및 먼지가 없는 곳

▶ 온도가 높거나 낮지 않으며 적당한 온도(5℃~43℃)가 유지되는 곳

▶ 제품 주변으로 10㎝ 이상의 빈 공간이 있는 환기가 잘되는 곳

▶ 습도가 높지 않고 통풍이 잘되는 곳

▶ 콘센트에 접지 단자가 있는 곳
(접지 단자가 없는 경우, 접지선을 구입하여 제품 뒷면에 연결하거나 누전차단기를 구입하여 콘센트에 연결해 주십시오.)

※주의

▶ 냉매가 샐 때를 대비하여 발화 가능성을 줄이기 위해, 사용된 냉매의 양에 따라 냉장고 설치를 위한 공간이 필요합니다.
(R-600a 8g 당 1m^2의 공간 필요)

▶ 사용된 냉매의 양은 냉장고 외부 라벨(스티커)에 표기되어 있습니다.

설치 후 이렇게 하세요!

▶ 전용 콘센트에 전원 플러그를 꽂으십시오.

▶ 전원 연결 후 3~4시간이 지난 다음에 식품을 넣어 저장하십시오.

▶ 플러그를 뺀 후 다시 꽂을 때는 5분 이상 기다린 후 연결하십시오.

▶ 딤채° 스탠딩 제품은 옆에서 보았을 때 전면이 높아야 정상 설치된 것입니다. 전면이 높게 설치되어야 냉장고 동작 시 나오는 물이 내부에 고이는 것을 방지하고 사용 중 냉장고가 앞으로 넘어져 발생하는 안전사고를 예방할 수 있습니다.

각 부분 명칭 및 기능



DQ57** / *DQ48***** 모델**

기능 설정 디스플레이
각 실의 기능을 선택하는 디스플레이입니다.

좌/우실
냉장/냉동 식품 및 김치를 저장해 주십시오.
※ 맨 위 선반에는 물김치 또는 자주 드시는 김치를 단기간 저장하실 때 사용해 주십시오.
(냉기의 흐름에 따라 맨 위쪽은 저장기간이 짧아질 수 있습니다.)

다용도 도어 포켓
음료수, 생수, 스낵 등 자주 꺼내는 음식물을 보관하십시오.(오래 보관할 음식물이나 빙과류 등은 가급적 보관하지 마십시오.)

프레시 커버(Fresh Cover)
냉기가 빠져나가지 못하도록 설치한 커버입니다.
(김치통을 꺼낼 때 위로 밀어 넣고 사용할 수 있습니다.)

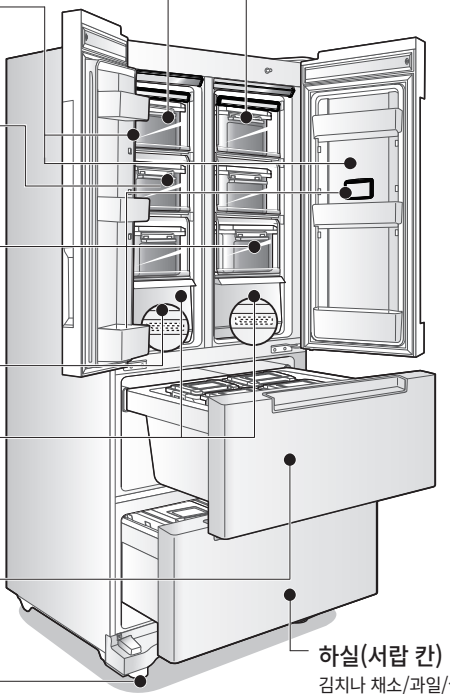
고메 케이스
열전도율이 높은 해동플레이트가 안에 있어 소량의 생선/ 육류를 빠르고 편리하게 해동 및 냉동시킬 수 있습니다.

탈취필터
각 실마다 탈취필터가 들어 있습니다.

신선보관실
여러 종류의 음식물들을 깔끔하게 정리하여 보관할 수 있습니다. 열전도율이 높은 메탈을 소재로 만든 해동 플레이트가 있어 육류 보관 시 편리하게 이용할 수 있습니다.

중실(서랍 칸)
김치나 채소/과일/열대과일 등을 저장해 주십시오.
또한, 다양한 식재료 및 음료 등을 분리하여 보관할 수 있는 고메 트레이/고메 포켓이 제공됩니다.

수평 높이 조절 나사
설치 시 제품의 수평을 조절할 수 있습니다.

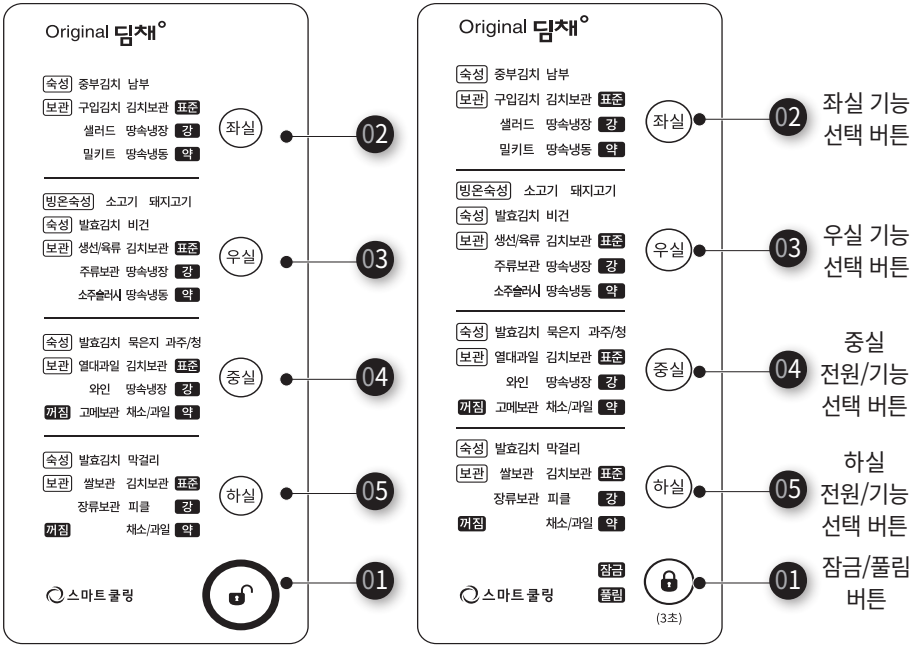


하실(서랍 칸)
김치나 채소/과일/쌀 등을 저장해 주십시오.

참고
- 모델에 따라 내부 구성 및 실물 이미지가 다를 수 있습니다.
- 최상칸에는 가급적 김치를 보관하지 마십시오. 김치가 얼 수 있습니다.
- 제품 구입 시 김치용기 및 탈취필터는 각 실마다 들어 있습니다.
- 모델에 따라 신선보관실(멀티트레이),고메케이스가 제공되지 않는 제품이 있습니다.
- 모델에 따라 고메 트레이/고메 포켓이 제공되지 않는 제품이 있습니다.

기능 설정 디스플레이 사용법

기능 설정 디스플레이는 좌실 문 앞면에 위치해 있으며, 좌실, 우실, 중실, 하실의 기능을 모두 설정할 수 있습니다.
딤채° 스탠딩의 다양한 기능의 편리한 사용을 위해 각 버튼의 이름과 기능을 알아 두십시오.



▲유리모델 (히든형 디스플레이)　　▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

참고

- 모델에 따라 디스플레이의 형태 및 모양은 다를 수 있습니다.
- 좌실 문 앞면에 좌실, 우실, 중실, 하실 기능 설정 디스플레이가 통합되어 있습니다.
- 좌실, 우실은 별도의 [전원] 버튼이 없습니다.
- 스마트쿨링 : 도어를 오래 열었을 때, 상온에 있던 김치를 딤채에 가득 보관했을 때, 여름철 외부 온도 변화 시 등 다양한 사용환경에서 보관된 김치의 양과 김치냉장고 내부 온도를 수시로 파악하여 그에 맞는 최적의 온도 값을 빠르게 찾아주는 딤채만의 맞춤 냉각으로, 온도 변화에 민감한 김치를 더욱 신선하게 오래 유지·보관해 줍니다.

01 잠금/풀림 선택 버튼



유리모델(히든형 디스플레이) 메탈모델(노출형 디스플레이)

▶ 현재의 운전 상태를 확인하거나 기능을 변경하고자 할 때에는 반드시 [잠금/풀림] 버튼을 3초간 눌러 풀림 상태로 변경해야 합니다.
(※ 잠금 상태에서는 각 실의 기능 설정 디스플레이가 표시되지 않습니다.)

▶ 풀림 상태에서 [잠금/풀림] 버튼을 살짝 누르면 잠금 상태가 되고, 25초간 현재의 운전상태가 표시된 후 [잠금/풀림] 표시등을 제외한 모든 표시등이 꺼집니다.

▶ 잠금 상태에서 [잠금/풀림] 버튼 이외의 다른 부분을 누르면 [잠금/풀림] 버튼의 표시등이 깜박여 현재 잠금 상태임을 알려 줍니다.

02 좌실 기능 선택 버튼



▶ 좌실의 기능을 선택할 때 사용합니다.

▶ 풀림 상태에서 (좌실) 버튼을 누를 때마다 아래 기능이 차례대로 선택됩니다.

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→
중부김치→남부→구입김치→샐러드→밀키트

▶ 선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

03 우실 기능 선택 버튼



▶ 우실의 기능을 선택할 때 사용합니다.

▶ 풀림 상태에서 (우실) 버튼을 누를 때마다 아래 기능이 차례대로 선택됩니다.

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→
소고기→돼지고기→발효김치→비건→생선/육류→주류보관→소주슬러시(표준→강→약)

▶ 선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

04 중실 전원/기능 선택 버튼



▶ 중실의 기능을 선택하거나 중실 전원을 켜고 끌 때 사용합니다.
(※ 전원이 꺼지면 중실 꺼짐 표시등에 불이 들어옵니다.)

▶ 풀림 상태에서 (중실) 버튼을 누를 때마다 아래 기능이 차례대로 선택됩니다.

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)
→발효김치→묵은지→과주/청→열대과일→와인→고메보관(표준→강→약) →꺼짐

▶ 선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

05 하실 전원/기능 선택 버튼



▶ 하실의 기능을 선택하거나 하실 전원을 켜고 끌 때 사용합니다.
(※ 전원이 꺼지면 하실 꺼짐 표시등에 불이 들어옵니다.)

▶ 풀림 상태에서 (하실) 버튼을 누를 때마다 아래 기능이 차례대로 선택됩니다.

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)
→발효김치→막걸리→쌀보관→장류보관→꺼짐

▶ 선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.



참고

▶ [잠금/풀림] 버튼을 3초 이상 누르면 풀림 상태가 되고, 이때부터 버튼 조작이 가능합니다.

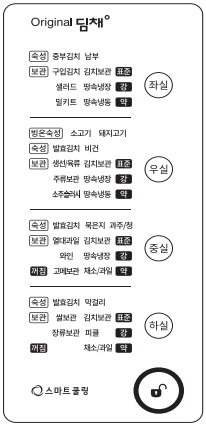
▶ [잠금/풀림] 버튼을 8초 이상 누르면 즉시 잠금 상태가 되면서 '기능 설정 디스플레이 항상 켜짐 기능(잠금 상태에서도 현재의 운전상태가 항상 표시되는 기능)'이 작동 또는 해제됩니다.

전원 켜기 및 끄기

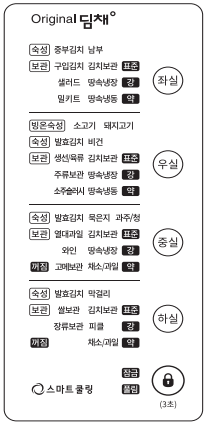
전원 켜기

참고

▶ 좌실/우실은 전원코드를 연결하면 자동으로 전원이 켜집니다.



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

1 ○ / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 ○ / **잠금**로 변경됩니다.

2 켜고자 하는 실(중/하)의 중실 또는 하실 버튼을 누르면, 해당 실의 전원이 켜지고 ' 꺼짐 ' 표시등의 불이 꺼집니다.

3 선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.
'딤채° 스탠딩 사용하기' 편을 참조하여 해당 실의 기능을 설정합니다.

4 해당 실의 ' 꺼짐 ' 표시등이 꺼져 있는지 확인한 후 🔓 / 🔒 버튼을 한번 더 눌러 전원 켜기를 완료합니다.

참고

▶ 좌실/우실은 처음 전원 코드를 연결하면 자동으로 켜지며 '김치보관(표준)'으로 설정됩니다.

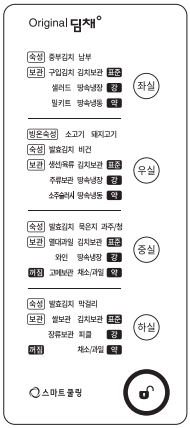
▶ 중/하실은 중실 또는 하실 버튼을 눌러 처음 전원을 켜면 '김치보관(표준)'으로 설정됩니다.

전원 끄기

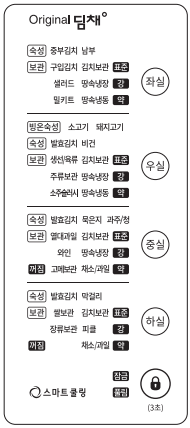
중실/하실의 기능 설정 디스플레이는 각 실별 [전원] 버튼이 있습니다.

참고

- 좌실/우실은 별도의 [전원] 버튼이 없습니다.
- 좌실/우실은 전원코드를 뽑을 경우에만 전원이 꺼집니다.



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / **풀림**로 만듭니다.

참고

- 풀림 상태 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / **잠금**로 변경됩니다.

2 끄고자 하는 실(중/하)의 중실 또는 하실 버튼을 순서대로 누르면, 해당 실의 전원이 꺼지고 '**꺼짐**' 표시등의 불이 들어옵니다. (16~17페이지 참조)

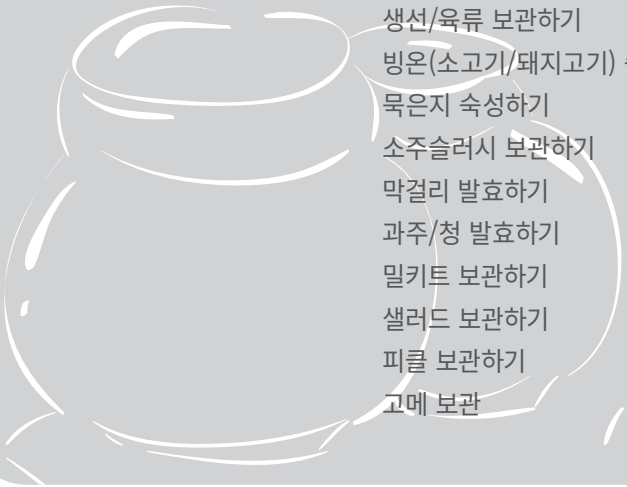
3 해당 실의 '**꺼짐**' 표시등이 켜져 있는지 확인해 주십시오.

참고

- 중실/하실에 식품을 저장할 때는 반드시 전원이 켜져 있는지 확인해 주십시오. 전원이 꺼진 상태에서 식품을 저장하면 변질될 수 있습니다.

딤채 스탠딩 사용하기

땅속냉장/땅속냉동 기능 변경하기
담금 김치 익혀서 저장하기
담금 김치 익히지 않고 저장하기
채소/과일 저장하기
구입김치 오래 저장하기
주류 보관하기
와인 보관하기
장류 보관하기
열대과일 저장하기
쌀 보관하기
생선/육류 보관하기
빙온(소고기/돼지고기) 숙성/보관하기
묵은지 숙성하기
소주슬러시 보관하기
막걸리 발효하기
과주/청 발효하기
밀키트 보관하기
샐러드 보관하기
피클 보관하기
고메 보관



땅속냉장/땅속냉동 기능 변경하기

땅속냉장 기능은 좌실/우실/중실에서 땅속냉동 기능은 좌실/우실에서만 사용이 가능합니다.

▶ 땅속냉장 기능 : 냉장 식품 등을 신선하게 보관하는 기능

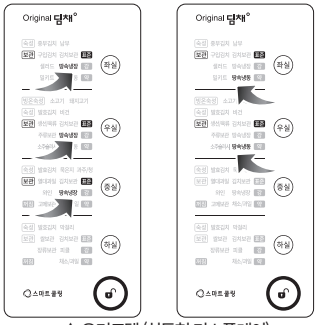
▶ 땅속냉동 기능 : 내용물을 얼려 장기간 보관하는 기능

1 🔓 / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

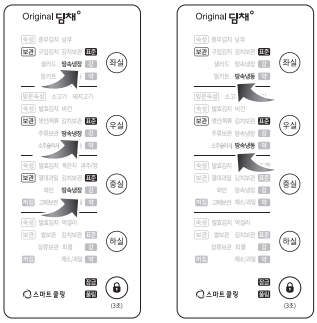
참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금** 로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 좌실 또는 우실 또는 중실 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

[좌실]

김치보관(표준→강→약)→
땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동
(표준→강→약)→중부김치→남부→
구입김치→샐러드→밀키트

[우실]

김치보관(표준→강→약)→**땅속냉장**
(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강
→약)→소고기→돼지고기→발효김
치→비건→생선/육류→주류보관→
소주슬러시(표준→강→약)

[중실]

김치보관(표준→강→약)→
땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일
(표준→강→약)→발효김치→묵은지
→과주/청→열대과일→와인→
고메보관(표준→강→약) →꺼짐

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 땅속냉장(또는 땅속냉동) 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔓 / **잠금** 합니다.

참고

▶ 김치를 저장할 때 '땅속냉장' 또는 '땅속냉동' 모드를 사용하지 마십시오.
김치가 쉬거나 얼 수 있습니다.

담금 김치 익혀서 저장하기

▶ 발효과학
겨울철 땅속 온도와 동일한 온도를 유지하여 겨울철 땅속 항아리에 묻은 옛날 김장 김치의 맛을 과학적으로 재현한 기능입니다. 새로 담근 김치를 겨울철 땅속과 같은 온도에서 발효시켜 인체에 유익한 유산균 증식을 촉진시키고 김치의 독특한 맛과 영양을 만들어 줍니다.

▶ '발효과학' 기능은 좌실/우실/중실/하실에서 '중부김치/남부/발효김치/비건' 선택 시 사용이 가능합니다.

▶ '발효과학' 기능은 김치를 숙성시키는 기능으로 김치의 보관이 짧아질 수 있습니다.

▶ '발효김치' 모드는 다양한 종류의 김치를 숙성시키는 기능입니다.

▶ '중부김치(서울경기, 강원도, 충청도), 남부(전라도, 경상도, 제주도)' 모드는 좌실에서 선택 시 사용이 가능합니다.

▶ '중부김치' 모드는 서울 경기, 강원도, 충청도의 레시피를 이용하여 제조한 김치를 숙성시키는 기능입니다.

▶ '남부' 모드는 전라도, 경상도, 제주도의 레시피를 이용하여 제조한 김치를 숙성시키는 기능입니다.

▶ '비건' 모드는 김치 재료 중에서 동물성 재료(육수, 젓갈)등 을 사용하지 않은 김치를 숙성시키는 기능입니다.

1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / **풀림**로 만듭니다.

참고
▶ 풀림 상태 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / **잠금** 로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 좌실 또는 우실 또는 중실 또는 하실 버튼을 눌러 '중부김치/남부/발효김치/비건' 기능을 선택합니다. (버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

[좌실]
김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→
중부김치→남부→구입김치→샐러드→밀키트

[우실]
김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→소고기→
돼지고기→**발효김치→비건**→생선/육류→주류보관→소주슬러시(표준→강→약)

[중실]

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→묵은지→과주/청→열대과일→와인→고메보관(표준→강→약) →꺼짐

[하실]

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→막걸리→쌀보관→장류보관→꺼짐



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '중부김치/남부/발효김치/비건' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 ◯/(🔒)버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 ◯/**잠금** 합니다.

참고

- '발효과학' 익힘은 김치를 빨리 익히는 기능입니다.
  장기저장을 원하시는 분은 가급적 처음부터 김치보관 모드로 저장해 주십시오.
- '발효과학' 과정이 끝나면 현재 모드 표시등이 꺼지고, '김치보관(표준)' 표시등이 켜집니다.
- '발효김치' 과정은 약 2 ~ 3일 걸립니다.
- '중부김치' 과정은 약 2 ~ 3일 , '남부' 과정은 약 4일 걸립니다.
- '비건' 과정은 약 5 ~ 6일 걸립니다.
- 다른 모드로 김치 숙성 시 덜 익거나 더 익을 수 있으니 주의해 주세요.
- '발효과학' 과정이 끝나면 국물에만 맛이 든 상태가 됩니다. 국물 맛이 배추에 스며들기까지 며칠 정도 지나야 하며 약간 덜 익은 맛으로 숙성이 진행됩니다.
- 김치를 장기간 저장하려면
  - 갓 담근 김치를 바로 서랍 칸에 넣고 김치 보관 기능을 선택하십시오.
  - 김치 종류 및 염도에 따라 표준/강/약 중 선택하여 저장하십시오.
  - 김치를 오래 저장할 때는 김치 위 부분까지 국물에 잠기도록 눌러 주십시오.
- '중부김치/남부/발효김치/비건' 모드 사용 시 김치 재료와 제조방법에 따라 숙성도에 차이가 발생할 수 있습니다.

담금 김치 익히지 않고 저장하기

▶ '김치보관' 기능은 모든 실에서 사용이 가능합니다.

▶ 김치를 빠르게 익히지 않고 저장할 때 사용하는 기능입니다.

▶ 구입김치는 유통과정에서 숙성이 진행된 상태이기 때문에 숙성이 빨라 질 수 있습니다.

1 🔒 / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 [좌실]에 저장할 경우

풀림 상태에서 (좌실) 버튼을 눌러 '김치보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)
→땅속냉동(표준→강→약)→중부김치→남부
→구입김치→샐러드→밀키트

[우실]에 저장할 경우

풀림 상태에서 (우실) 버튼을 눌러 '김치보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)
→땅속냉동(표준→강→약)→소고기→돼지고기
→발효김치→비건→생선/육류→주류보관
→소주슬러시(표준→강→약)

[중실]에 저장할 경우

풀림 상태에서 (중실) 버튼을 눌러 '김치보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)
→채소/과일(표준→강→약)→발효김치→묵은지
→과주/청→열대과일→와인→
고메보관(표준→강→약)→꺼짐



▲유리모델(히든형 디스플레이)

[하실]에 저장할 경우

풀림 상태에서 (하실) 버튼을 눌러 '김치보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→
채소/과일(표준→강→약)→발효김치→
막걸리→쌀보관→장류보관→꺼짐

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '김치보관' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 ◯ / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 ◯ / 잠금 합니다.



▲ 메탈모델 (노출형 디스플레이)

참고

- 김치를 단기간 저장할 때는 좌실/우실의 김치보관 기능을, 김치를 장기간 저장할 때는 중실/하실의 김치보관 기능을 사용해 주십시오.(좌실/우실은 문을 여는 횟수가 많아서 중실/하실에 비해 김치 저장 기간이 짧아질 수 있습니다.)
- 김치보관 모드에서 물김치를 보관할 경우 살얼음이 생길 수 있습니다.
- 김치는 담그는 염도(%) 조건에 따라 얼거나 시어지는 현상이 발생할 수 있습니다. 이러한 경우 아래와 같이 모드를 변경하여 사용해 주십시오.

기본설정	얼 경우	시어질 경우
김치보관 - 표준	김치보관 - 약	김치보관 - 강

채소/과일 저장하기

▶ '채소/과일' 기능은 중실/하실에서만 사용이 가능합니다.

▶ 채소/과일은 물기에 의해 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태로 보관하십시오.

▶ '채소/과일' 기능은 서랍 칸 내부에 물고임 현상이 발생할 수 있으므로 채소나 과일을 별도 용기나 비닐봉지에 넣어서 보관하십시오.

1 🔒 / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

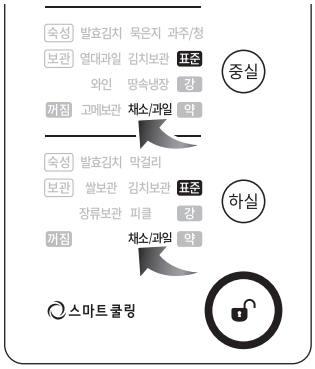
2 풀림 상태에서 해당 실의 중실 또는 하실 버튼을 눌러 '채소/과일' 기능을 선택합니다. (버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

[중실]

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→**채소/과일(표준→강→약)**→발효김치→묵은지→과주/청→열대과일→와인→고메보관(표준→강→약)→꺼짐

[하실]

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→**채소/과일(표준→강→약)**→발효김치→막걸리→쌀보관→장류보관→꺼짐



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '채소/과일' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

구입김치 오래 저장하기

▶ '구입김치' 기능은 좌실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ '구입김치' 모드는 유통과정에서 숙성이 진행되고 있는 김치를 급속 냉각시켜 저장 초기의 김치숙성을 지연시키는 저장 기능입니다.

1 ◯ / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 ◯ / **잠금**로 변경됩니다.

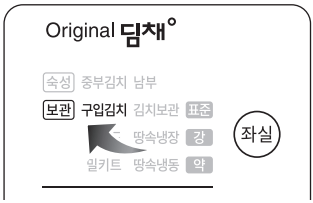
2 풀림 상태에서 좌실 버튼을 눌러 '구입김치' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)
→중부김치→남부→**구입김치**→샐러드→밀키트

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

3 '구입김치' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 ◯ / **잠금**합니다.

주의

▶ 구입김치는 유통과정에서 숙성이 진행된 상태이기 때문에 특별 저장이 필요합니다.

▶ 새로 구입한 김치를 저장할 때, 현재 '구입김치' 모드로 사용하고 있다면 '구입김치' 모드를 아래와 같이 해제 후 재설정해 주십시오.
·1단계(구입김치모드 해제) : [풀림] → [김치보관(표준)] → [잠금]
·2단계(구입김치모드 재설정) : [풀림] → [구입김치] → [잠금]

주류 보관하기

▶ '주류보관'은 우실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ 주류(소주,맥주,막걸리) 보관모드를 이용하시면 주류의 알코올 증발현상을 억제하여 보다 신선하게 드실 수 있습니다.

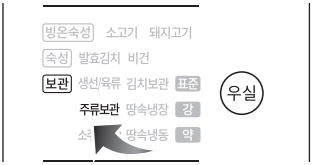
1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / **풀림**로 만듭니다.

참고

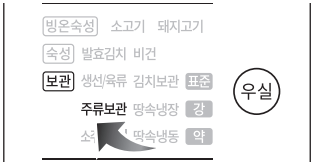
▶ 풀림 상태 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (우실) 버튼을 눌러 '주류보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→
땅속냉동(표준→강→약)→소고기→돼지고기→발효김치→
비건→생선/육류→**주류보관**→소주슬러시(표준→강→약)



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '주류보관' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 / 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 / **잠금**합니다.

참고

▶ 주류는 냉장 보관하면 시원하게 식음 가능하며, 개봉 후에는 알코올이 쉽게 증발하여 변질될 우려가 있으니 되도록 빠른 시일 내에 식음하여 주세요.

▶ 김치를 '주류보관' 모드에 보관하면 김치 품질에 영향을 줄 수 있으니, '김치보관' 모드를 이용해주세요.

와인 보관하기

▶ '와인'은 중실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ 다양한 종류의 와인을 보관하는 기능입니다.

▶ 코르크 마개 와인은 눕혀서 보관하시면 오래 보관하실 수 있습니다.

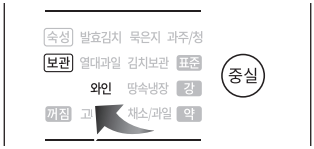
1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / 풀림로 만듭니다.

참고

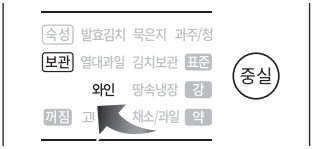
▶ 풀림 상태 / 풀림에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / 잠금로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 중실 버튼을 눌러 '와인' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→묵은지→과주/청→열대과일→**와인**→고메보관(표준→강→약) →꺼짐



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '와인' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 / 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 / 잠금합니다.

참고

▶ 와인 보관 온도에서 일반 채소/과일 등의 보관 시 보관기간이 짧아질 수 있습니다.

장류 보관하기

▶ '장류보관'은 하실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ '장류보관'은 산화에 의한 갈변 현상과 표면의 수분 증발에 의한 겉마름 현상을 방지하여 보다 신선하게 장류를 보관할 수 있습니다.

1 🔒 / 🔓 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (하실) 버튼을 눌러 '장류보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→막걸리→쌀보관→**장류보관**→꺼짐



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '장류보관' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

참고

▶ 개봉한 장류는 공기 접촉을 최소화 할 수 있도록 밀봉하여 보관하여 주시고, 유통기한 내에 취식해 주세요.

▶ 김치를 '장류보관' 모드에 보관하면 김치 품질에 영향을 줄 수 있으니, '김치보관' 모드를 이용해주세요.

열대과일 저장하기

▶ '열대과일' 기능은 중실에서만 사용이 가능합니다.

▶ 열대과일은 물기에 의해 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태로 보관하십시오.

▶ '열대과일' 기능은 서랍 칸 내부에 물고임 현상이 발생할 수 있으므로 채소나 과일을 별도 용기나 비닐봉지에 넣어서 보관하십시오.

▶ '열대과일' 기능으로 일반 과일 및 채소 보관시 보관 기간이 짧아질 수 있습니다.

1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / 풀림로 만듭니다.

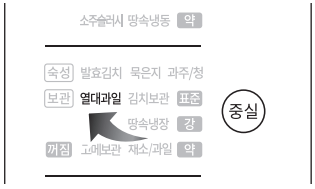
참고

▶ 풀림 상태 / 풀림에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / 잠금로 변경됩니다.

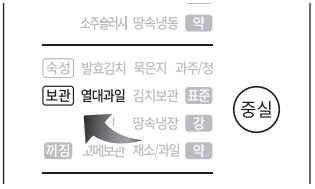
2 풀림 상태에서 중실 버튼을 눌러 '열대과일' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

[중실]

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→
채소/과일(표준→강→약)→발효김치→묵은지→과주/청→**열대과일**→
와인→고메보관(표준→강→약)→꺼짐



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '열대과일' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 / 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 / 잠금합니다.

쌀 보관하기

▶ '쌀보관' 기능은 하실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ '쌀보관' 기능을 사용할 때 내부에 물이 고일 수 있으므로 별도용기 또는 비닐봉지에 넣어 저장하시기 바랍니다.

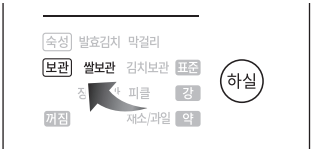
1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / 풀림 로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 / 풀림 에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / 잠금 로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 하실 버튼을 눌러 '쌀보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→막걸리→**쌀보관**→장류보관→꺼짐



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '쌀보관' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 / 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 / 잠금 합니다.

주의

▶ 쌀을 저장할 때 냄새가 심하게 발생되는 식품과 쌀을 같이 저장할 경우, 냄새가 쌀에 스며들 수 있으므로 같은 실에 저장하지 마십시오.

▶ '쌀보관' 로 설정된 실에 김치나 채소/과일 등을 저장하지 마십시오. 저장온도가 맞지 않아 상할 수 있습니다.

▶ [김치보관],[채소/과일] 사용 후 '쌀보관' 로 변경하면 고내에 물이 생길 수 있으니 주의하세요.

생선/ 육류 보관하기

▶ '생선/육류' 기능은 우실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ 생선/육류를 살짝 얼려 신선하게 저장하는 기능입니다. 2~3일 이내 먹을 생선/육류를 저장하는 기능으로 오랫동안 저장할 경우 내용물이 변질될 수 있습니다.

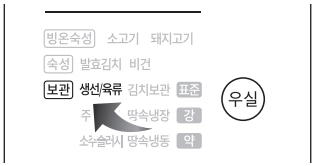
1 ◯ / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

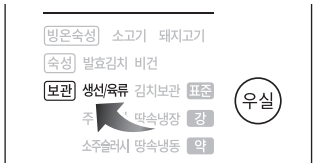
▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 ◯ / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (우실) 버튼을 눌러 '생선/육류' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→
땅속냉동(표준→강→약)→소고기→돼지고기→발효김치→
비건→**생선/육류**→주류보관→소주슬러시(표준→강→약)



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '생선/육류' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 ◯ / **잠금**합니다.

참고

▶ 이 모드는 냉동되는 온도보다 높아서 생선/육류를 얼려서 오랫동안 보관할 수 없습니다.

▶ 쌀, 곡물, 채소, 과일, 음료, 김치를 보관할 경우 온도가 낮아 얼게 됩니다.

▶ 이 모드에서 유리병에 담긴 음료를 저장하면 얼어서 깨질 위험이 있습니다. 유리 용기에 담긴 음료는 저장하지 마십시오.

빙온(소고기/돼지고기) 숙성/보관하기

▶ '소고기/돼지고기' 모드는 우실에서만 사용하실 수 있습니다.

▶ '소고기/돼지고기' 모드는 얼기 직전의 온도로 소고기(10일)/돼지고기(5일)를 숙성하여 육질을 부드럽게 하면서 감칠맛을 증가시키는 숙성 기능입니다.

※ 숙성이 끝나면 해당 모드의 표시등이 켜지며, 일주일이 지나게 되면 표시등이 꺼집니다. 표시등이 켜진 후 3일 이내에 취식해 주세요.

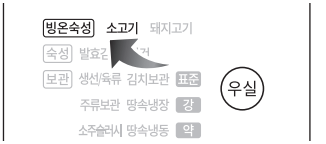
1 🔒 / 🔓 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (우실) 버튼을 눌러 '소고기' 또는 '돼지고기' 기능을 선택합니다. (버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→**소고기**→돼지고기→발효김치→비건→생선/육류→주류보관→소주슬러시(표준→강→약)

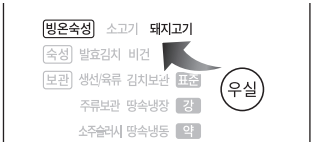


▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→소고기→**돼지고기**→발효김치→비건→생선/육류→주류보관→소주슬러시(표준→강→약)



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

3 '소고기/돼지고기' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

참고

▶ 도축가공일로부터 7일이 지나지 않은 소고기/돼지고기를 구입하여 숙성해 주세요.

▶ 숙성 종료 후 3일 이내에 먹을 수 있는 만큼만 보관하시고, 장기간 보관하시려면 냉동보관하여 주세요.

▶ 소고기/돼지고기를 잘 숙성 시키기 위해서는 랩포장이나 진공포장하여 공기를 차단하는 것이 중요합니다.

▶ 김치를 소고기/돼지고기 모드에 보관하면 김치 품질에 영향을 줄 수 있으니, 김치 보관 모드를 이용해주세요.

묵은지 숙성하기

▶ '묵은지' 기능은 중실에서만 사용할 수 있습니다.

▶ 42일간의 숙성이 끝나면 '묵은지' 모드의 표시등이 꺼지고, '김치보관(표준)' 표시등이 켜집니다.

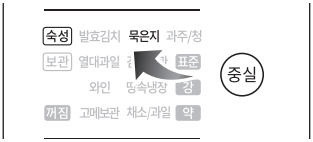
1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / 풀림로 만듭니다.

참고

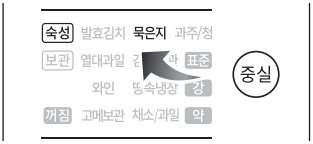
▶ 풀림 상태 / 풀림에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / 잠금로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 중실 버튼을 눌러 '묵은지' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→발효김치→**묵은지**→과주/청→열대과일→와인→고메보관(표준→강→약)→꺼짐



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '묵은지' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 / 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 / 잠금합니다.

참고

▶ 묵은지란?
오래된 김장김치(묵은김치) 라는 뜻으로, 김장을 하기전에 양념을 강하지 않게 담가 저온에서 1년 이상 숙성하여 따듯한 계절에 김장김치의 맛을 느끼게 하는 별미김치

▶ 묵은지 숙성방법
1) 묵은지의 익힘기간은 약 6주 정도로 일반 익힘보다 오래 걸립니다.
2) 묵은지를 선택하면 일반김치 숙성보다 산도가 강한 김치로 숙성됩니다.
3) 일반김치도 묵은지 숙성 모드를 통해 묵은지를 만들 수 있으며 지역별로 사용하는 부재료에 따라 묵은지의 맛이 차이가 날 수 있습니다 .
4) 묵은지는 1년 이상 숙성한 김치로 긴 발효과정에서 배추잎의 색깔이 검붉게 변합니다. 김치냉장고의 묵은지 숙성기능은 단시간에 묵은지의 맛을 낼 수 있는 기능으로 일반 묵은지와 비교시 색깔차이가 날 수 있지만 맛에는 지장이 없습니다.
5) 묵은지는 일반 김치보다 산도가 높기 때문에 김치에서 신 냄새가 많이 날 수가 있고 김치 냄새가 많이 나옵니다. 김치통에 김치를 담고 김치 표면을 누름이, 위생비닐 등으로 덮은 뒤 김치 뚜껑을 꼭 닫으시면 냄새가 새어 나오는 것을 줄일 수 있습니다.

소주 슬러시 보관하기

- ‘소주 슬러시’ 모드는 우실에서만 사용하실 수 있습니다.
- ‘소주 슬러시’ 모드는 소주를 얼지 않는 최적의 온도로 10시간 이상 보관하여 슬러시를 만들 수 있는 보관모드입니다.
- 소주 슬러시를 만들기 위해 가볍게 병 바닥을 쳐 주세요.
  ※ 강한 충격으로 인해 병이 깨질 수 있으니 주의하세요.

1 🔒 / 🔓 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고

- 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 우실 버튼을 눌러 ‘소주 슬러시' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)→소고기 →돼지고기→발효김치→비건→생선/육류→주류보관→**소주슬러시(표준→강→약)**



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

3 ‘소주 슬러시’ 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

참고

- 15% 이하 또는 20% 이상의 소주는 얼거나 슬러시가 되지 않을 수 있습니다.
- 도어 포켓에서 소주 슬러시 작동시 슬러시가 되지 않을 수 있습니다.
- 소주 외의 음료 및 저도수 주류 보관 시 얼 수 있습니다.
- 병을 눕힌 상태에서 소주 슬러시 모드 작동 시 얼 수 있으니 가급적 세워서 사용해 주세요.
- 슬러시를 했던 소주를 다시 넣으면 얼 수 있으니 드실만큼만 꺼내세요.
- 맥주 보관 시 병이 깨질 수 있으니 주의 바랍니다.

막걸리 발효하기

▶ '막걸리' 모드는 하실에서만 사용하실 수 있습니다.
▶ '막걸리' 모드는 시중 판매 막걸리 kit를 딤채에서 발효하여 보관할 수 있는 모드입니다.
▶ 막걸리 발효 시 전용 용기 또는 밀폐용기를 사용해주세요.

1 🔒 / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

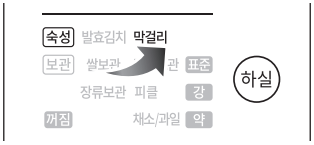
참고
▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (하실) 버튼을 눌러 '막걸리' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→피클(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→**막걸리**→쌀보관→장류보관→꺼짐



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

3 '막걸리' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

참고
▶ 시판되는 막걸리 발효 kit에서 1일 발효 kit만 사용 가능합니다.
▶ 1일 초과되는 발효 kit는 정상 발효되지 않을 수 있습니다.
▶ 전용 용기 또는 밀폐되지 않는 용기를 사용시에는 정상 발효가 되지 않을 수 있습니다.
▶ 가급적 발효 완료 후 보관 7일 이내에 취식해 주세요.

과주/청 발효하기

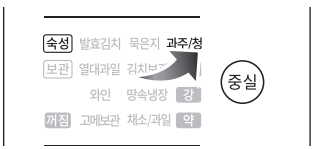
▶ '과주/청' 모드는 중실에서만 사용하실 수 있습니다.
▶ '과주/청' 모드는 모드는 과피(껍질)이 없는 과일 또는 자른 과일의 과일청 숙성 후 보관 모드입니다.
▶ 과주/청 숙성 시 전용 용기 또는 밀폐용기를 사용해주세요.

1 ○ / 🔒 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고
▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 ○ / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 중실 버튼을 눌러 '과주/청' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→묵은지→**과주/청**→열대과일→와인→고메보관(표준→강→약)→꺼짐



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

3 '과주/청' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 ○ / **잠금**합니다.

참고
▶ 과피(껍질)가 있는 과일 또는 과일이 아닌 청 제조시 숙성 후 설탕이 완전히 녹지 않을 수 있습니다.
▶ 숙성 기간 중에는 1일 1회 이상 바닥까지 저어서 혼합해 주세요.
(숙성 종료 후에는 2~3일에 1회씩 저어주세요.)
▶ 전용 용기 또는 밀폐되지 않는 용기를 사용하거나 저어주지 않으면 표면에 곰팡이가 발생할 수 있습니다.
▶ 단기간 숙성 후 보관 모드로 바뀌므로 장기간 실온 숙성을 원하시면 냉장고 밖에서 숙성 시켜주세요.
▶ 과일 또는 설탕량이나 종류에 따라 바닥에 설탕이 남을 수 있습니다.

밀키트 보관하기

▶ '밀키트' 모드는 좌실에서만 사용하실 수 있습니다.
▶ 시중에 판매하는 밀키트에 들어 있는 채소 등을 신선하게 보관하는 기능입니다.

1 🔒 / 🔓 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

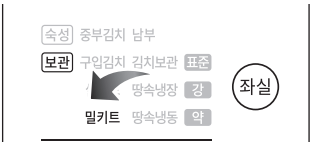
참고
▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (좌실) 버튼을 눌러 '밀키트' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)
→중부김치→남부→구입김치→샐러드→**밀키트**



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '밀키트' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

참고
▶ 모든 재료들의 보관은 판매 제품에 명기된 유통 기한 및 보관 방법 (냉장 또는 냉동)을 우선시 하여야 합니다.

샐러드 보관하기

▶ '샐러드' 모드는 좌실에서만 사용하실 수 있습니다.
▶ 샐러드 재료 중 채소/과일류를 신선하게 보관하는 기능입니다.

1 / 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 / **풀림**로 만듭니다.

참고
▶ 풀림 상태 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (좌실) 버튼을 눌러 '샐러드' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→땅속냉동(표준→강→약)
→중부김치→남부→구입김치→**샐러드**→밀키트



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '샐러드' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 / 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 / **잠금**합니다.

참고
▶ 육류/생선 등의 샐러드 재료는 상할 수 있으니 바로 취식하지 않을 시에는 분리하여 냉동 기능을 사용하시기 바랍니다.
▶ 채소/과일류를 물기에 의해 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태로 보관하십시오.
▶ 채소/과일류를 용기 또는 봉투에 넣지 않고 보관 시 얼 수 있습니다.

피클 보관하기

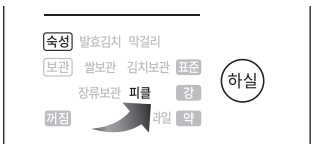
▶ '피클' 모드는 하실에서만 사용하실 수 있습니다.
▶ '피클' 모드는 음식을 소금, 식초, 설탕 등에 절인 식품을 신선하게 보관하는 기능입니다.

1 🔒 / 🔓 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고
▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 🔒 / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 하실 버튼을 눌러 '피클' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→**피클(표준→강→약)**→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→막걸리→쌀보관→장류보관→꺼짐



▲유리모델(히든형 디스플레이)



▲메탈모델(노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '피클' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / 🔒 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 🔒 / **잠금**합니다.

참고
▶ 피클의 제조방법 및 상태에 따라 보관 기간은 달라질 수 있습니다.

고메 보관

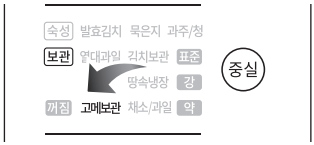
▶ '고메 보관' 모드는 중실에서만 사용하실 수 있습니다.
▶ '고메 보관' 모드는 다양한 종류의 식재료를 한 곳에 보관할 수 있습니다.

1 ○ / (🔒) 버튼을 3초간 길게 눌러 풀림 상태 🔓 / **풀림**로 만듭니다.

참고
▶ 풀림 상태 🔓 / **풀림**에서 아무 버튼도 누르지 않을 경우 25초간 현재의 운전 상태가 표시된 후 자동으로 잠금 상태 ○ / **잠금**로 변경됩니다.

2 풀림 상태에서 (중실) 버튼을 눌러 '고메보관' 기능을 선택합니다.
(버튼을 누를 때마다 다음 차례대로 선택됩니다.)

김치보관(표준→강→약)→땅속냉장(표준→강→약)→채소/과일(표준→강→약)→
발효김치→묵은지→과주/청→열대과일→와인→**고메보관(표준→강→약)**→꺼짐



▲유리모델 (히든형 디스플레이)



▲메탈모델 (노출형 디스플레이)

선택된 모드의 표시등이 깜박거립니다.

3 '고메보관' 표시등에 불이 들어와 선택이 완료되면 🔓 / (🔒) 버튼을 한 번 더 눌러 기능 설정을 완료 ○ / **잠금**합니다.

참고
▶ 채소/과일류를 용기 또는 봉투에 넣지 않고 보관 시 얼 수 있습니다.
▶ '고메 보관' 모드에서 김치 보관 시 '김치 보관' 모드보다 보관기간이 짧아지므로 장기간 또는 대량 보관 시에 '김치 보관' 모드를 사용하시기 바랍니다.
▶ 포켓에 음료 또는 주류 보관 시 높이를 꼭 확인하시기 바랍니다.
룸 높이를 넘는 음료 보관 시 파손 위험이 있습니다.

딤채 스탠딩
유지/관리하기

청소 방법

음식 보관법

식품 신선 보관법

탈취필터 분리 및 재생하기

좌실/우실 선반 및 프레시 커버 분리/장착하기

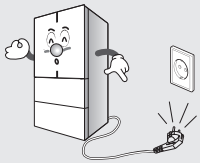
파티션 장착/분리하기

신선보관실 장착/분리하기

청소 방법

청소하기 전에

- 안전을 위해 전원 플러그를 반드시 뽑아 주십시오.



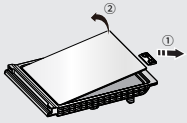
제품 내부 청소

- 부드러운 수건이나 헝겊에 깨끗한 물을 묻혀 닦은 후 물기는 마른 수건이나 헝겊으로 닦아 주거나 말려 주십시오.



제품 하단 선반 청소

- 선반 유리를 번호순으로 분리합니다. 부드러운 수건이나 헝겊에 깨끗한 물을 묻혀 닦은 후 물기는 마른 수건이나 헝겊으로 닦아 주거나 말려 주십시오.
  (조립은 분해의 역순으로 진행하면 됩니다.)



제품 외부 청소

- 부드러운 수건이나 헝겊에 미지근한 물이나 중성세제를 적셔서 닦아 주시고, 중성세제를 사용하였을 경우에는 반드시 깨끗한 물수건으로 닦아 주십시오.



- 석유, 벤젠, 신나, 연마제, 염산, 뜨거운 물 등은 사용하지 마시고 거친 솔이나 천 등을 사용하여 청소하지 마십시오. 제품 외관이 손상되거나 부품 고장이 발생할 수 있습니다.

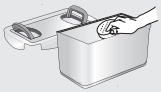


도어 패킹 청소

- 부드러운 수건이나 헝겊에 깨끗한 물을 묻혀 닦은 후 물기는 마른 부드러운 수건이나 헝겊으로 닦아 주거나 말려 주십시오.
- 김치국물, 주스, 식품의 즙 등이 패킹에 묻은 상태로 사용하게 되면 패킹이 빨리 손상되므로 주기적으로 닦아 주십시오.

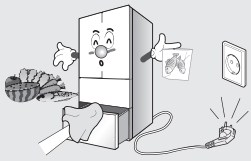


김치용기 세척



- 처음 사용하기 전 스펀지에 중성세제를 묻혀 세척하면 플라스틱 고유의 냄새를 제거할 수 있습니다.
- 사용 중인 김치용기에 배어 있는 김치냄새 제거에는 푸른 잎 채소를 용기 안에 넣고 하루 정도 두거나 쌀뜨물을 30분 정도 담아둔 후 닦아주면 효과가 있습니다.
- 김치용기 세척 시에는 반드시 50°C 이하의 물을 사용하고, 식기세척기 이용 시에도 살균기능과 같은 50°C 이상의 고온이 사용되는 기능은 사용하지 마십시오. 김치용기가 변형될 수 있습니다.

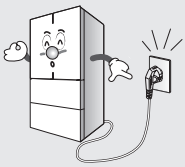
냄새 제거



- 전원 플러그를 뽑은 후 내부의 모든 음식물을 꺼내고 냉장고 내부의 벽, 바닥, 천장, 서랍, 선반, 고무 테두리 등을 청소합니다.
- 물기가 있는 용기들을 닦은 후 말립니다.
- 냄새가 나는 식품은 랩이나 밀폐용기에 넣어 저장합니다.



청소가 끝난 후



- 전원 플러그를 꽂기 전에 전원코드가 손상되지 않았는지 확인하시기 바랍니다.

⚠ 주의

- ▶ 냉장고 청소 시 모서리 및 날카로운 부분에 손이 다치지 않도록 조심하시기 바랍니다.
- ▶ 냉장고 아래에 손을 넣어 청소할 경우 날카로운 부분에 손을 다칠 위험이 있습니다.

음식 보관법

발효과학으로 설정된 실에 김치 이외의 식품을 저장하지 마십시오.

- 고온에서 김치를 익혀주는 기능이므로 다른 식품은 부패하거나 변질될 수 있습니다.



김치보관으로 설정된 실에 김치 이외의 식품을 저장하지 마십시오.

- 전용 용기를 사용하여 저장하고, 비닐 등이나 서랍에 직접 넣어 보관하지 마십시오.
- 육류, 생선 등은 부패할 수 있으며 채소, 과일은 얼 수 있습니다.



채소/과일로 설정된 실에 다른 식품을 저장하지 마십시오.

- 채소, 과일 등은 물기에 의해 빨리 상할 수 있으므로 씻지 않은 상태로 저장해야 오래 저장할 수 있습니다.
- 채소, 과일 등은 물기에 의해 쉽게 물러지므로 별도 용기나 비닐봉지에 넣어서 저장하십시오.
- 저온에서 상하기 쉬운 열대과일(바나나, 메론, 파인애플 등)은 저장하지 마십시오.



- 사과는 별도로 저장해야 합니다. 에틸렌가스를 발산하기 때문에 다른 채소나 과일이 쉽게 부패할 수 있습니다.
- 육류, 생선, 김치는 '채소/과일' 모드에서 저장하지 마십시오.



발효과학 중에는 가능하면 문을 열지 마십시오.

- 외부 공기 유입으로 인해 온도가 변하게 되어 김치 맛이 떨어질 수 있습니다.



땅속냉동으로 설정된 실에 채소, 과일, 김치를 저장하지 마십시오.



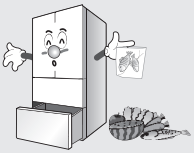
- 온도가 낮아 얼게 됩니다.

김치용기에 김치를 가득 채우면 익은 후 국물이 넘칠 수 있으니 70~80% 정도만 넣으십시오.



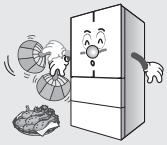
- 김치가 익으면서 부피가 늘어나 국물이 넘치게 됩니다.

육류, 생선, 과일, 채소 등은 물기에 의해 쉽게 물러지므로 별도 용기나 비닐봉지에 넣어서 저장하십시오.



- 식품이 건조되는 것을 방지할 수 있으며 위생적으로 저장할 수 있습니다.
- 육류, 생선은 좌실/우실에서 냉동 기능으로 설정한 상태에서 저장하시기 바랍니다.

뜨거운 음식은 반드시 식힌 후 저장하십시오.



- 같은 실에 저장 중인 다른 음식에 영향을 주게 되어 음식을 상하게 할 수도 있습니다.

냉동식품 보관법

- 냉동실 내부에 너무 많은 음식물을 저장하지 마십시오.
- 냉동식품을 저장할 때는 냄새 방지 및 식품 보존을 위해 알루미늄 호일, 랩 등을 사용하십시오.
- 한 번 해동된 육류나 생선류는 다시 냉동시키지 마십시오. 고기의 육질이 질겨져 맛이 떨어질 수 있으며, 쉽게 부패할 수 있습니다.

정전 시 조치사항

- 정전이 되었다가 전원이 다시 들어온 경우, 별도 기능 설정 버튼을 조작하지 않아도 자동으로 설정되었던 이전 상태로 가동됩니다.
- 정전 시에는 냉장고 문을 열지 마십시오. 문을 열지 않으면 최대 2시간 정도 냉기가 유지됩니다.

식품 신선 보관법

구분	품목	저장권장온도 (℃)	저장기간	식품류 보관 생활 TIP
과일	딸기	-0.5~0℃	5~7일	씻지 않은 채 비닐 봉지에 넣고 보관
	감	-1℃	3~4개월	랩으로 싸서 보관
	복숭아	0℃	2~3주	먹기 직전에 냉장 보관할 것
	배	-1.6~0℃	2~6개월	신문지에 싸서 보관
	포도	-1~0℃	2~8주	상한 알은 떼어내고 종이에 싼채 보관
	살구	0℃	1~2주	냉장 보관
	앵두	0~5℃	5일	씻지 않은 채 냉장 보관
	오렌지	0~9℃	3~13주	비닐봉지에 넣어 입구를 봉해 보관
	사과	0~4℃	2~3개월	비닐이나 용기 등으로 다른 과일/채소와 분리 보관
	참외	2~4℃	5~10일	신문지로 싸서 보관
	파인애플	7℃	2~4주	거꾸로 세워 보관
	머스크메론	7~10℃	4~6주	가능한 통째 보관
	수박	4~10℃	2~3주	먹기 직전에 냉장 보관
	건포도	10~16℃	4~6주	밀폐용기에 담아 보관
	레몬	10~14℃	1~6개월	가능한 통째 보관
	바나나	13~16℃	5~10일	상온에서 보관하거나 신문지에 싸서 냉장 보관
채소	파슬리	0℃	1~2개월	컵에 물을 붓고 꽃처럼 세워서 냉장 보관
	시금치	0℃	10~14일	젖은 신문으로 한 번 싸고 랩으로 다시 싸서 보관
	양파	0℃	3~4주	그물망에 담아 보관
	마늘	0℃	6~7개월	뚜껑 있는 병에 담아 보관
	무순	0℃	5일	물기를 완전히 제거한 후 밀폐용기에 담아 보관
	표고버섯	0℃	1주	뚜껑 있는 병에 담아 보관
	옥수수	0℃	5~8일	잎을 제거하지 말고 비닐봉지에 세워서 보관
	상추	0℃	2~3주	랩으로 빈틈없이 싸서 보관
	배추	0℃	2주	랩으로 빈틈없이 싸서 보관
	양배추	0℃	5~6일	랩으로 싸서 보관

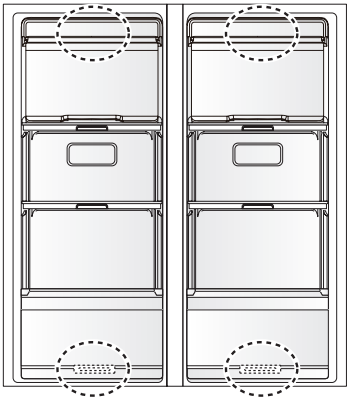
구분	품목	저장권장온도(℃)	저장기간	식품류 보관 생활 TIP
채소	아스파라거스	0~2℃	2~3주	컵에 물을 붓고 꽃처럼 세워서 냉장 보관
	완두콩	0℃	1~3주	살짝 데쳐서 뚜껑 있는 병에 담아 보관
	샐러리	0℃	1~2주	컵에 물을 붓고 꽃처럼 세워서 냉장 보관
	가지	7~10℃	7~10일	신문지에 싸서 보관
	호박	10~13℃	2~3개월	물기를 없애고 신문지에 싸서 보관
	오이	10~13℃	10~14일	신문지에 싸서 보관
	고구마	13~16℃	4~7개월	신문지에 싸서 상자에 보관
	토마토	13~21℃	1~3주	상자에 담아 서늘한 곳에 보관
육어류	동결어	-29~-18℃	6~12개월	-구입 후 빠른 시간 내에 냉동시키는 것이 좋음 -구입 날짜를 표시하여 보관
	동결소고기	-23~-18℃	9~12개월	
	동결돼지고기	-23~-18℃	4~6개월	
	생동소고기	-7℃	2~6주	-생동 보관하면 해동 및 칼로 썰기 쉬움. -구입 날짜를 표시하여 보관
	생동돼지고기	-7℃	2~3주	
	생동어류	-7℃	2~3주	
	돼지고기	0~1℃	3~7일	-육어류를 냉장보관 할 경우, 가급적 1~2주 내에 소비하는 것이 좋음. -냉장 또는 생동 보관시 구입날짜를 표시하여 빠른 시일 내에 먹는 것이 좋음.
	양고기	0~1℃	5~12일	
	닭고기	0℃	1주	
	대구	-1~1℃	12일	
	청어	0~2℃	10일	
	고등어	0~1℃	6~8일	
	대청어	1~5℃	4~5일	
	연어	-1~1℃	18일	
	참치	0~2℃	14일	
	새우	-1~1℃	12~14일	
	굴/대합	0~2℃	5~8일	
	소고기	0~1℃	1주	
가루류	밀가루	-18~0℃	1~12개월	-냉동 보관 또는 냉장 보관 -밀폐하여 개별 보관 -유통기한 준수 필요
	들깻가루	-18~0℃	1~12개월	
	고춧가루	-18~0℃	1~12개월	

구분	품목	저장권장온도 (℃)	저장기간	식품류 보관 생활 TIP
유제품류	버터	0~2℃	3개월	-다른 음식물 냄새가 배이지 않도록 밀폐 보관 -유통기한 준수 필요
	치즈	0~2℃	3~4주	
	요거트	0~2℃	3~4주	
	계란	0~2℃	3주	
	우유	0~2℃	1~2주	
음료 및 주류	막걸리	0~2℃	2~4주	-알코올은 휘발성이 강하므로 개봉 후 재 보관시 마개를 완전히 잠근 후 냉장 보관 -유통기한 준수 필요
	맥주	-2~0℃	6~12개월	
	소주	-2~0℃	-	
	주스	0~2℃	2~4주	-개봉 후 재 보관시 마개를 완전히 잠근 후 냉장 보관 -유통기한 준수 필요
	일반 음료수	0~2℃	-	
	와인	3~15℃	-	코르크 마개의 경우, 눕혀서 보관
냉동가공식품류		-23~-18℃	-	유통기한 준수 필요

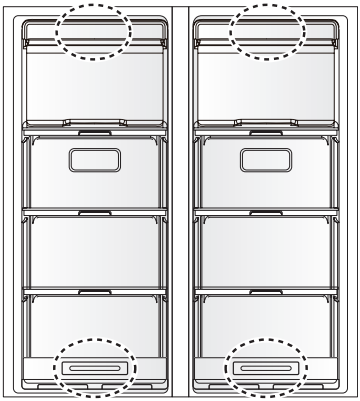
탈취필터 분리 및 재생하기

좌/우실 필터 위치

- 신선보관실 있는 모델 : 맨 윗 칸 커버와 맨 아래 칸에 있는 다용도 멀티 트레이 뒷면.
  단, 경우에 따라 맨 윗 칸에만 있는 모델이 있습니다.
- 신선보관실 없는 모델 : 맨 윗 칸 커버와 맨 아래 칸 바닥 선반 뒷면.
  단, 경우에 따라 맨 윗 칸에만 있는 모델이 있습니다.

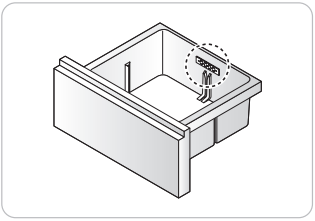


신선보관실 있는 모델

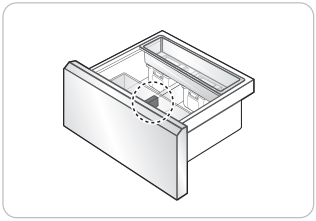


신선보관실 없는 모델

중실/하실 필터 위치



일반 모델



고메 팬트리 모델

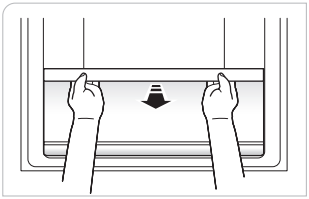
※ 실물 이미지와 다를 수 있습니다.

※ 고메 팬트리 모델에 탈취필터는 고메 포켓 또는 서랍에 장착되어 있습니다.

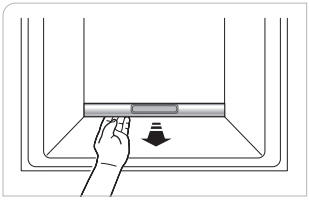
탈취필터 분리 방법

좌실/우실 탈취필터(신선보관실 있는 모델)

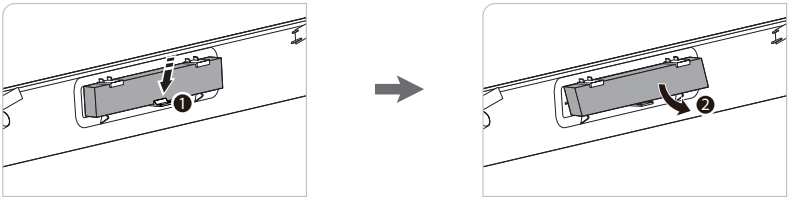
1 신선보관실 본체를 분리합니다.
(51 페이지 내용 참조)



2 그림과 같이 제품을 당겨 분리합니다.

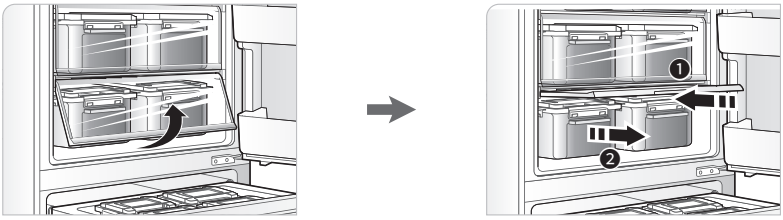


3 그림과 같이 제품을 당겨 탈취필터를 분리합니다. (장착시 역순으로 진행하시면 됩니다.)

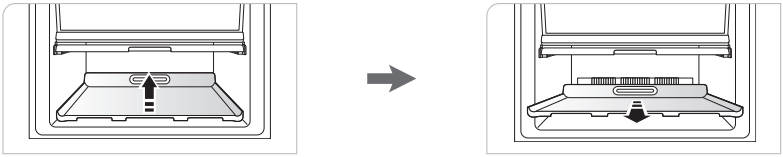


좌실/우실 탈취필터(신선보관실 없는 모델)

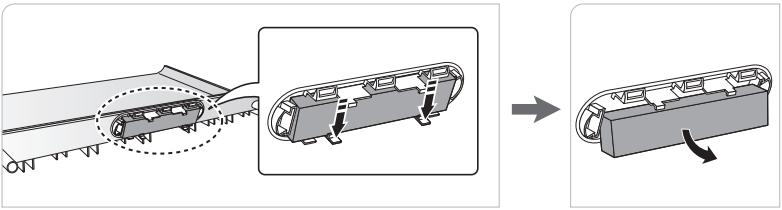
1 맨 아래 선반의 프레시 커버를 위로 들어올린 후 안으로 완전히 밀어 넣은 다음
맨 아래 칸에 있는 용기나 식품을 꺼냅니다.



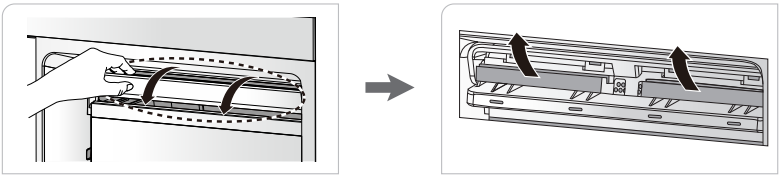
2 좌실/우실 바닥에 있는 선반 앞쪽을 들어올린 후 앞으로 당겨 선반을 분리합니다.



3 선반 뒤쪽에 있는 탈취필터를 그림과 같이 분리합니다.

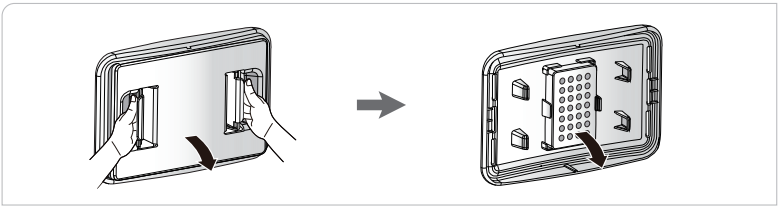


상부 탈취필터



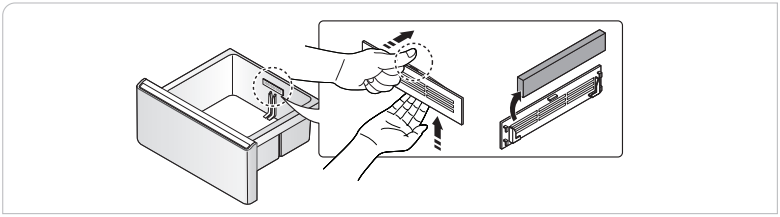
청정입체 탈취필터

그림과 같이 필터 케이스 뒤쪽 표시부를 살짝 누르면서 당겨 분리합니다.
그 후 탈취필터를 분리합니다.



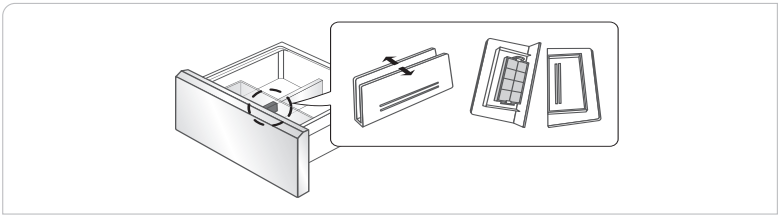
중실/하실 탈취필터 (일반모델)

그림과 같이 필터 케이스 위쪽을 누른 상태에서 탈취필터 커버를 아래에서 위로
밀어 올려 분리한 후 필터 케이스 뒷면에 있는 탈취필터를 분리합니다.



중실/하실 탈취필터 (고메팬트리 모델)

그림과 같이 필터 케이스를 고메 포켓 또는 서랍에서 분리합니다.
그 후 필터 케이스를 좌우로 벌려 필터 케이스 내부에 있는 탈취필터를 분리합니다.



탈취필터 재생 방법

통풍이 잘 되는 그늘에서 24시간 건조시켜 재사용하면 됩니다.
(반영구적으로 사용이 가능하므로 교환하실 필요가 없습니다.)

⚠ 주의

▶ 탈취필터를 전자레인지에 넣어서 건조하지 마십시오. 화재 발생의 위험이 있으며,
탈취필터가 녹아 재사용할 수 없게 됩니다.

좌/우실 선반 및 프레시 커버 분리/장착하기

좌/우실 선반 및 프레시 커버 중 맨 위 프레시 커버를 제외하고, 나머지 선반 및 프레시 커버는 분리할 수 있습니다. 선반 및 프레시 커버 분리 및 장착 방법은 다음과 같습니다.

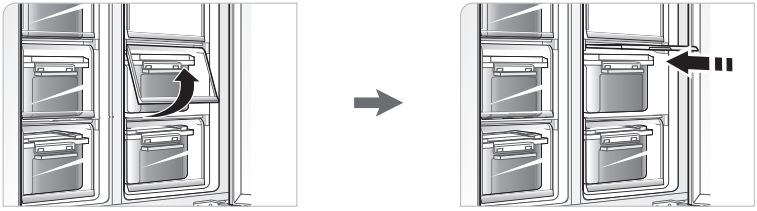
참고

▶ 모델별로 프레시 커버 및 선반의 구성 및 사양은 다를 수 있습니다.

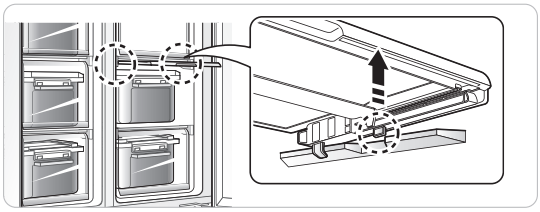
좌/우실 선반 및 프레시 커버 분리

1. 선반 위 용기나 식품을 꺼냅니다.

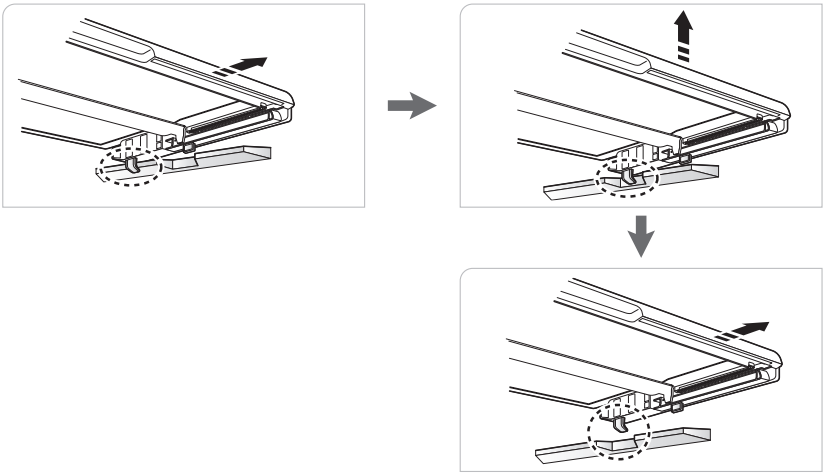
2. 프레시 커버의 중앙 부분을 잡고 위로 들어 올린 후 선반 안으로 밀어 넣습니다.



3. 선반과 프레시 커버를 잡고 앞 부분을 위로 들어올려 돌기 부분이 레일에서 빠져 나오도록 합니다.

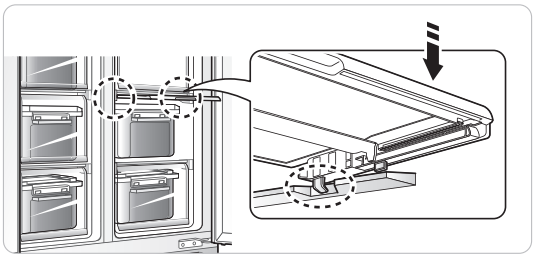


4 선반 밑 부분에 있는 걸이가 레일이 끊어진 지점에 올 때까지 몸쪽으로 잡아 당긴 후 선반을 위로 들어서 앞으로 빼냅니다.

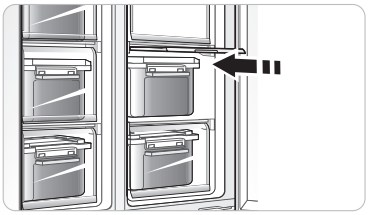


좌/우실 선반 및 프레시 커버 장착

1 선반과 프레시 커버를 잡고 선반 하단에 있는 걸이가 그림과 같이 위치하도록 놓습니다.



2 선반과 프레시 커버를 안쪽으로 완전히 밀어 넣습니다.



파티션 장착/분리하기

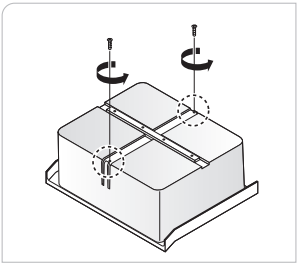
중실 및 하실에서는 파티션을 사용할 수 있습니다. 김치 저장용기를 사용하지 않고 여러 가지 식품을 보관할 때 파티션을 사용하면 편리합니다.

참고

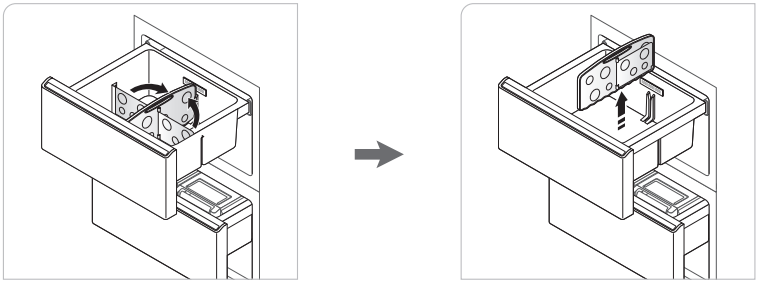
▶ 파티션은 중실에 한 개가 기본 제공되며, 제품 모델 및 사양에 따라 파티션의 개수 및 사양은 다를 수 있습니다.

십자형 파티션 장착/분리 방법

1 바닥에 있는 홈 두 곳의 나사를 풉니다.



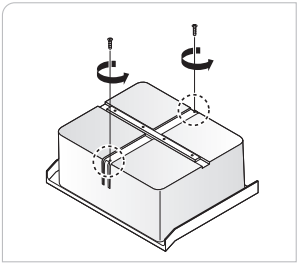
2 파티션의 좌, 우 날개가 펼쳐져 있을 경우 날개를 접은 후 날개가 접힌 상태에서 파티션을 위로 들어올려 분리합니다.



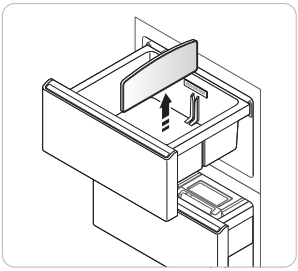
※ 파티션 장착은 분리 방법의 역순으로 진행하면 됩니다.
※ 모델에 따라 파티션이 다릅니다.

일자형 파티션 분리/장착 방법

1 바닥에 있는 홈 두 곳의 나사를 풉니다.



2 파티션을 위로 들어 올려서 분리합니다.



※ 파티션 장착은 분리 방법의 역순으로 진행하면 됩니다.
※ 모델에 따라 파티션이 다릅니다.

신선보관실 분리/장착하기

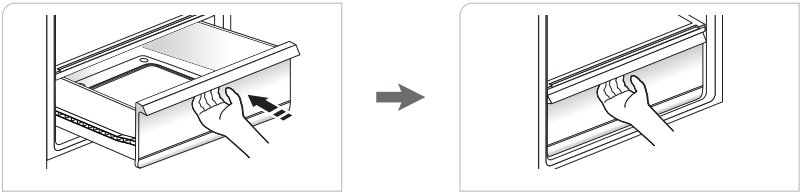
※ 신선보관실은 상실 하단에만 있습니다.
※ 모델에 따라 신선보관실이 제공되지 않는 제품이 있습니다.

신선보관실 사용 방법

신선보관실을 열고자 할 때는 서랍의 손잡이를 잡고 당겨 서랍을 빼냅니다.

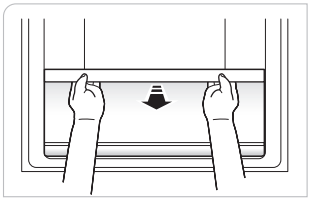


신선보관실을 다시 넣을 경우에는 서랍의 손잡이를 잡고 밀어 넣으면 됩니다.

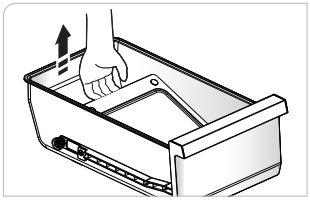


신선보관실 분리/장착 방법

신선보관실을 분리하고자 할 때는 신선보관실을 그림과 같이 두 손으로 잡은 후 앞 부분을 위로 들어올린 다음 앞으로 당겨 분리합니다.



신선보관실을 완전히 분리한 후, 해동 플레이트 뒷부분에 손을 넣어 해동 플레이트를 분리합니다. 다시 장착하고자 할 때는 역순으로 진행하시면 됩니다.



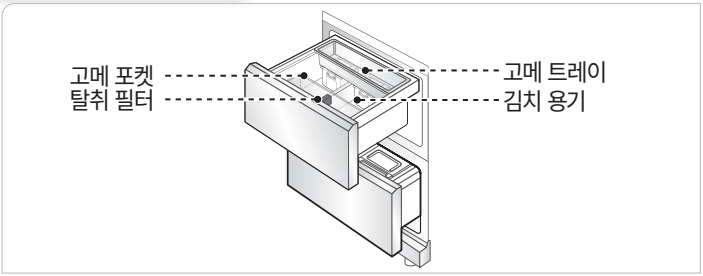
⚠ 주의

▶ 신선보관실을 기울이거나 아래 방향으로 누를 때 과도한 힘을 주게 되면 조립부가 파손될 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

고메 트레이/포켓 분리/장착하기

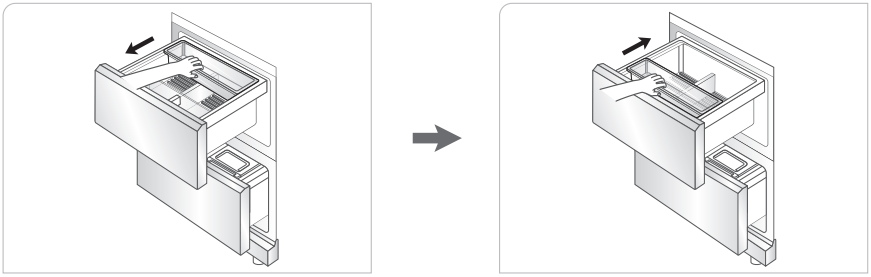
※ 고메 트레이/포켓은 중실에만 있습니다.
※ 모델에 따라 고메 트레이/포켓이 제공되지 않는 제품이 있습니다.

고메 팬트리 구성품



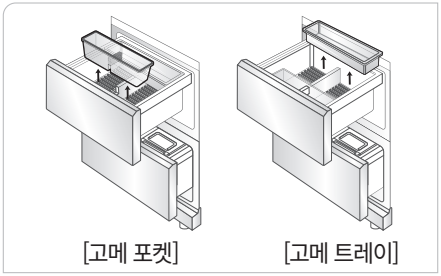
고메 트레이 사용 방법

고메 트레이를 전/후로 움직여 사용 용도에 맞춰 사용할 수 있습니다.



고메 트레이/포켓 분리/장착 방법

고메 트레이/포켓을 분리하고자 할 때는
고메 트레이/포켓 내용물을 제거하신 후
그림과 같이 두 손으로 잡은 후 위로 들어 올립니다.
다시 장착하고자 할 때는 역순으로
진행하시면 됩니다.



⚠ 주의

- 고메 트레이/포켓에 식물성 기름(오일)이 묻을 시 파손으로 인한 상해의 위험이 있습니다.
  ※ 식물성 기름(오일) : 참기름, 올리브유, 콩기름 등
- 고메 트레이/포켓에 음료 또는 주류 보관 시 높이를 꼭 확인하시기 바랍니다.
  룸 높이를 넘는 음료 보관 시 파손 위험이 있습니다.

고객지원 및 제품 규격

자주 묻는 질문(FAQ)

서비스 신청 전 확인 사항

폐가전 처리방법

제품 규격

자주 묻는 질문(FAQ)

김치를 장기간 저장하고 싶습니다.

- 김치냉장고에서도 김치는 익습니다. 김치는 살아있는 식품이므로 장기간 보존할 경우 변질을 막을 수는 없으나 과학적으로 가장 오랫동안 보관할 수 있는 방법은 저온 저장과 싱겁지 않게 담그는 것입니다. 그리고 김치가 김치 국물에 잠기도록 꾹꾹 누른 후 김치 표면에 위생 비닐이나 우거지 등으로 덮어 주시고 소금을 뿌려 주시면 김치의 산화를 막아 더 오래 보관하실 수 있습니다.
- 김치를 저장하기 전에 약 4~5시간 동안 가동 후 내부 온도가 차가워진 상태에서 갓 담근 김치를 바로 김치냉장고에 넣고 보관 기능을 선택하여 사용하십시오. 김치 종류 및 염도에 따라 '김치보관' 저장 기능의 강도(표준, 강, 약)를 선택하여 저장하십시오. 차갑지 않은 상태에서 보관하면 내용물이 상할 수 있습니다.
- 반드시 전용용기에 넣어 보관하십시오. 김치를 전용용기에 넣을 때는 김치 국물이 넘치지 않도록 보관 한계선(약 80%)까지만 채운 후 뚜껑을 완전히 닫아주십시오.
- 뚜껑이 완전히 닫히지 않았거나 공기와 접촉이 되는 부위가 있으면 장기보관 시 김치 표면에 하얀 효모가 생기거나 빨리 시게 되므로 위생비닐이나 우거지 등으로 김치표면을 덮어주는 것도 효모발생 예방법입니다.
- 김치를 저장할 때 발효과학 기능을 선택하면 김치가 빨리 시어집니다. 보관온도 '강'을 선택한 경우에는 김치 종류 및 염도에 따라 얼 수도 있으니 자주 확인해 주십시오.
- 저장 후 일주일 내에 김치용기를 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 꼭 확인하시기 바랍니다. 국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.
- 김치가 익는 속도에는 염분의 양이 가장 큰 영향을 미칩니다. 단기간에 드실 적은 양의 김치는 싱거워도 괜찮지만, 많은 양의 김장김치는 조금 더 짜게 담그는 것이 오래 저장 할 수 있는 방법입니다.

김치가 너무 빨리 십니다.

- 김치냉장고에서도 시간이 지나면 김치는 시어집니다.
- 저장 온도가 너무 높지 않은지 확인하십시오.
- '김치보관(표준)'에서 빨리 시어지면 '김치보관(강)'으로 변경해 주십시오.
- 중/하실의 경우 서랍이 제대로 닫혔는지 확인해 주세요. 고무테두리 사이에 이물질이 끼어 완전하게 밀폐가 되지 않으면 김치가 빨리 시어집니다.

- 김치를 담글 때 양념을 너무 많이 넣으면 빨리 시어질 수 있습니다.
- 김치 담글 때 주변 환경온도가 높으면(25℃ 이상) 김치가 빨리 시어질 수 있습니다.

김치 색상이 변했습니다.

- 절인 배추를 헹구고 물이 덜 빠진 상태로 김치를 담갔거나 숙성될 때 양념이 어우러지지 않아 발생할 수 있습니다.
- 효모 등에 의해 김치가 탈색될 수 있으므로 효모를 걷어내고 김치 국물에 잠기도록 저장하십시오.

김치 윗부분이 하얗게 변했습니다.

- 김치 표면이 공기와 접촉하면서 하얀 효모(골마지)가 생길 수 있으며, 시간이 지나면 김치냉장고 안에서도 자연 발생할 수 있습니다. 저장 시 공기가 닿지 않도록 우거지를 덮고 위생비닐 등으로 덮거나 소금을 뿌려주십시오.
- 외부 수분이 닿을 경우에도 효모가 생길 수 있습니다. 김치를 젖은 손으로 꺼내지 마시고 위생장갑 등을 사용하십시오. 남은 김치는 꾹꾹 눌러 국물에 잠기도록 해주십시오.
- 효모는 김치를 무르게 합니다. 효모가 생기면 바로 제거해 주십시오.

김치에서 쓴맛이 납니다.

- 김치가 숙성되기 전에 쓴맛이 날 수 있으며 김치가 숙성되면 쓴맛이 줄거나 사라질 수 있습니다.
- 배추를 절일 때 품질이 좋지 않거나 마그네슘 함량이 높은 소금으로 배추를 절일 경우 쓴맛이 날 수 있습니다.
- 열무김치일 경우 절인 후 씻어서 담그면 쓴맛이 날 수 있습니다.

김치에서 이상한 냄새가 납니다.

- 담근 지 얼마 안된 김치에서는 마늘, 젓갈 등의 양념에 의해 이상한 냄새가 날 수 있습니다. 이런 냄새는 김치가 숙성되면서 점차 사라질 수 있습니다. 김치 양념(마늘, 양파, 파 등)을 많이 넣으면 군내나 노린내가 날 수 있으므로 알맞게 넣어주십시오.
- 발효가 시작되지 않은 상태에서 김치냉장고에 바로 저장할 경우 발효가 시작되는 초기에 발생할 수 있습니다. 김치를 담근 후 공기와의 접촉을 막고, 김치 맛이 약간 들은 상태에서 저장하면 예방할 수 있습니다.

김치가 얼었습니다.

- 김치의 종류, 염도 등에 따라 저장 온도가 달라집니다. 김치의 종류를 확인해 주십시오. 또한, 저염도 김치는 얼기 쉬우므로 '김치보관(약)'로 저장하십시오.
- 물김치는 '김치보관'로 보관 시 얼 수 있으므로 '채소/과일(강)'로 저장하십시오.

김치가 물러졌습니다.

- 덜 절여지거나 너무 오래 절인 배추를 사용할 경우, 절인 배추를 헹구고 물이 덜 빠진 상태로 김치를 담글 경우 발생할 수 있습니다.
- 저염도인 김치인 경우 자주 발생하므로 간을 알맞게 하십시오. 또한, 설탕을 많이 사용하거나 품질이 좋지 않은 소금을 사용 할 경우에도 물러질 수 있습니다.
- 화학조미료를 많이 사용하거나 젓갈을 많이 사용할 경우에도 발생할 수 있습니다.
- 저장 시에 김치는 김치국물에 잠긴 상태로 저장하십시오.

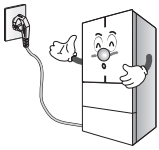
서비스 신청 전 확인 사항

사용 중 이상이 생기면 먼저 다음 사항을 확인한 후 고객상담실로 연락하시기 바랍니다.

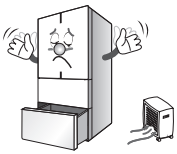


이런 현상은 고장이 아닙니다!

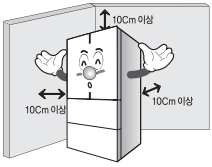
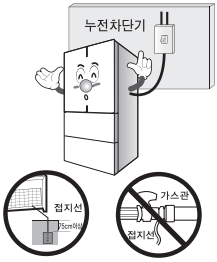
증 상	확인 및 조치
냉장고가 동작하지 않습니다.	● 전원코드가 정확히 연결되었는지 확인해 주십시오. ● 사용하려는 실의 전원이 켜져 있는지 확인해 주십시오. ● 냉장고 내부의 온도를 일정하게 유지하기 위해 운전과 멈춤이 반복됩니다. 온도 유지를 위해 잠시 멈추는 것은 정상적인 상태입니다.
냉장고 바깥쪽에 이슬이 맺혔습니다.	● 이 현상은 컵에 찬 물을 담아두면 컵 표면에 물방울이 생기는 것과 동일한 현상입니다. 습기가 많은 곳에 냉장고가 설치되어 있거나, 여름, 특히 장마철의 경우에 덥고 습한 공기가 냉장고의 차가운 면에 닿아 이슬이 맺히는 경우가 있습니다. 습도가 매우 높을 때 일어나는 현상으로 이때는 마른 수건으로 닦아 주세요. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
냉장고 안쪽에 이슬이나 성에가 생겼습니다.	● 주위 온도나 습도가 높을 경우, 제품의 문을 오랫동안 열어두거나 닫을 경우 더운 공기가 냉장고 안으로 들어가면 이슬이 맺히게 됩니다. ● 냉장고 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지하여 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.

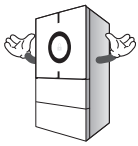






증 상	확인 및 조치
중실/하실 서랍이 완전히 나오지 않습니다.	● 중실/하실 서랍이 완전히 나오지 않을 경우에는 한 번 더 힘을 주어 앞으로 당겨 서랍이 완전히 나오도록 하십시오. ● 중실/하실 서랍이 완전히 나온 상태에서 사용하십시오. 중실/하실 서랍이 완전히 나오지 않은 상태에서 자주 여닫을 경우 중실/하실 레일의 작동이 원활하지 않게 될 수 있습니다. ● 위와 같은 방법으로 확인하여도 이상이 있으면 1588-9588 고객상담실로 문의하시기 바랍니다.
냉장고 앞면이나 옆면이 뜨겁습니다.	● 김치냉장고의 이슬 맺힘을 방지하기 위해 앞면 둘레에 열이 나는 파이프가 있습니다. 특히, 처음 설치했거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있으나, 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
김치용기 뚜껑에 얼음이 업니다.	● 김치를 오랫동안 보관하기 위한 최적 온도대로 운전함에 따라 뚜껑에 성에가 생길 수 있으나 고장은 아니므로 안심하고 사용하십시오. ● 김치 위에 위생랩이나 비닐을 덮어서 사용하면 성에를 줄일 수 있고 김치도 보다 오래 보관할 수 있습니다.
좌실/우실 냉장실에서 식품이 업니다.	● 냉동모드로 설정되어 있는지 기능 설정 디스플레이를 확인하십시오. ● 설치장소 주위 온도가 0°C 이상인지 확인하십시오. 설치장소 주위 온도가 0°C 이하의 장소에서는 내용물이 얼 수도 있습니다.

증 상	확인 및 조치	
냉장고에서 물 흐르는 소리 (부글부글, 꾸륵, 슈욱 등)가 납니다.	● 냉장고 내부를 차갑게 해주는 냉매가 순환하는 소리이거나 성에가 녹아서 흐르는 소리입니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.	
냉장고에서 소리(드륵, 덜커덩, 뚝, 우웅~, 딱딱 등)가 납니다.	● 냉각기가 작동하거나 멈출 때 또는 부품의 온도가 차가워지거나 올라갈 때 나는 소리입니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.	
냉장고 주위에서 이상한 소음이 납니다.	● 설치 장소의 바닥이 안정되고 평평한 곳에 설치하십시오. ● 김치냉장고 뒷면과 옆면을 벽에서 10cm 이상 띄우고 위에 물건을 올려 두지 마십시오.	
냉장고를 만지면 찌릿하고 전기가 오거나 손을 대면 미세한 소리가 들립니다.	● 접지가 안된 콘센트에 전원 플러그를 연결하면 발생할 수 있습니다. ● 접지가 되어 있지 않은 콘센트 또는 멀티 탭에 전원이 연결되어 있다면 접지 기능이 있는 콘센트나 멀티 탭으로 바꿔 연결하십시오. ● 위와 같은 방법으로 확인해도 계속 같은 증상이 나타나면 해당 지역의 제품 보증수리 서비스센터로 문의하시기 바랍니다.	
냉장고에서 이상한 냄새가 납니다.	● 저장용기에서 식품의 국물이 넘쳐 있을 수 있습니다. 뚜껑을 잘 닫고 넘친 국물은 깨끗이 닦아주시기 바랍니다. ● 저장 식품은 반드시 뚜껑을 덮거나 랩을 씌워 보관하십시오. 육류, 어류, 건어물 등은 반드시 비닐 포장하여 보관하십시오.	

증 상	확인 및 조치	
경보음이 울립니다.	● 좌실/우실 문이 3분 이상 열려 있을 경우 경보음이 울립니다. 좌실/우실 문을 닫아 주십시오.	
기능 설정 디스플레이의 버튼을 눌러도 작동하지 않습니다.	● 디스플레이가 잠금 상태입니다. 잠금/풀림 버튼을 3초 이상 눌러 풀림 상태가 되면 작동해 보십시오.	
냉장고에서 플라스틱 냄새가 납니다.	● 배송 받은 냉장고를 처음 설치했을 때는 냉장고 내부에서 플라스틱 냄새가 날 수 있습니다. 고장이 아니므로 냉장고 문을 열고 환기를 시킨 후 사용하십시오.	
냉장고 문이 잘 열리지 않습니다.	● 냉장고 안과 밖의 압력차이로 인해서 생기는 현상입니다. 잠시 기다렸다가 문을 열어 보십시오.	

무상서비스 안내

피해 유형	처리 기준
① 구입 후 10일 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능•기능상의 결함으로 중요한 수리가 필요할 때	제품 교환 또는 구입가 환급
② 구입 후 1개월 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능/기능상의 결함으로 중요한 수리가 필요할 때	제품 교환 또는 무상수리
③ 품질 보증 기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능/기능 상의 결함	
● 결함이 생겼을 때	● 무상수리
● 수리가 불가능할 때	● 제품 교환 또는 구입가 환급
● 교환이 불가능할 때	● 구입가 환급
● 동일 하자에 대하여 2회까지 수리 받았으나 고장이 재발 (3회째)	● 제품 교환 또는 구입가 환급
● 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발 (5회째)	● 제품 교환 또는 구입가 환급
● 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장이 발생	● 구입가 환급
④ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	
● 품질보증 기간 내	● 제품 교환 또는 구입가 환급
● 품질보증 기간 경과 후	● 정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급(최고한도: 구입가격)
⑤ 부품 보관 기간 안에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 발생한 피해	
● 품질보증 기간 내	
* 정상적인 상태에서 성능/기능 상의 결함으로 인해 발생된 경우	* 제품 교환 또는 구입가 환급
* 소비자의 고의/과실로 인한 고장인 경우	* 유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환
● 품질보증 기간 경과 후	● 정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급 (감가상각한 잔여금액이 0이면 0으로 계산) (최고한도: 구입가격)
⑥ 제품구입 때 운송과정에서 발생한 피해	제품 교환 (단, 전문운송기관에 위탁한 경우는 판매자가 운송사에 대해 구상권 행사)
⑦ 사업자가 제품을 설치하면서 발생한 피해	제품 교환

비고 교환은 동일 제품으로 하며, 동일 제품으로의 교환이 불가능할 때에는 동종의 유사제품으로 교환함.

유상서비스 안내

1. 품질보증 조건에 해당하지 않는 다음의 경우

피해 유형	처리 기준	비 고
① 보증기간이 지난 후 발생한 성능 불량 및 고장	유상서비스	품질 보증기간 불문
② 소비자의 사용 부주의로 일어난 고장 (이동, 낙하, 충격, 파손, 무리한 작동 등)		
③ 당사의 기사 또는 위니아 서비스 협력점 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장이 난 경우		

2. 서비스 처리 시 수리비 징수 방법

구 분	보증기간 이내	보증기간 이후	비 고
1회 차	무상	유상	
2회 차 이상	유상	유상	

참고

- ▶ 위니아딤채는 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 위와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
- ▶ 국내 냉장고 규격에 의거하여 기재되었습니다.

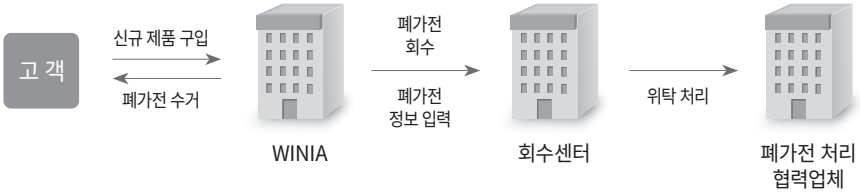
폐가전 처리방법

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

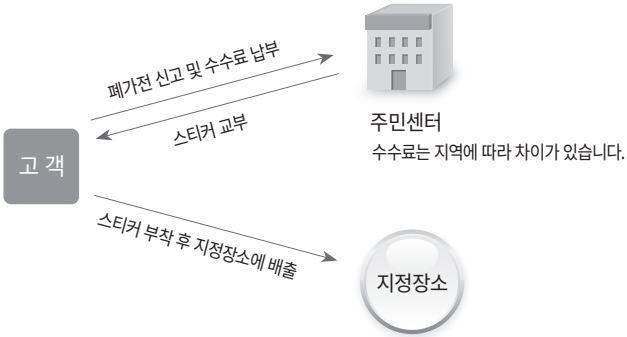
신제품 구매 후 기존 제품을 버릴 때 - 무료

※ 신제품 배달 전까지 본사로 통보하시면 무료수거가 가능합니다.

※ 단, 신제품 배송 및 설치기사 철수 이후에는 수거가 불가능 합니다.



신제품 구매없이 기존 제품을 버릴 때 - 유료



분리배출 표시제도란?

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

※ 주의

1) 이 냉장고는 가연성 천연가스(이소부탄, R-600a)를 냉매로 사용하고 있으므로, 냉장고를 폐기할 경우 관할 주민자치센터로 연락해 주시기 바랍니다.
2) 폐기시 파이프 등을 훼손하지 마세요.

제품 규격

항목			모델명			
			*DQ57**F**	*DQ57**N**	*DQ57**L** *DQ57**P**	*DQ57**R**
전원			단상 AC 220 V / 60 Hz			
외형치수	폭 (W)		810 mm			
	깊이 (D)		817.7 mm		798 mm	800 mm
	높이 (H)		1,870 mm			
무게	신선보관실 있는 모델		156 kg	150 kg	161 kg	146 kg
	신선보관실 없는 모델		153 kg	147 kg	158 kg	143 kg
냉매			R-600a			
전체 유효내용적 / 김치저장실 유효내용적			551 L			
김치저장 용기구성	좌실		6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 2EA (6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 3 EA)			
	우실	고메케이스 있는 모델	4.2 L x 1 EA / 6.9 L x 2EA / 13.3 L x 1 EA (6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 3 EA)			
		고메케이스 없는 모델	6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 2EA (6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 3 EA)			
	중실		16.5 L X 4 EA			
	하실		16.5 L X 4 EA			
김치 저장 용량	고메케이스 있는 모델		196.8 L (225.6L)			
	고메케이스 없는 모델		199 L (225.6 L)			

- 제품 사양은 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 제품에 따라 신선보관실,고메케이스가 제공되지 않고 김치용기가 제공되는 모델이 있습니다.
- 제품에 따라 김치용기가 제공되지 않을 수 있습니다.
- 신선보관실은 자사에서 제공되는 김치용기로 대체 가능합니다.
- ( )에 대한 용량은 자사 제공 김치용기 대체시 최대용량을 표기하였습니다.

항목			모델명		
			*DQ48**N**	*DQ48**L** *DQ48**P**	*DQ48**R**
전원			단상 AC 220 V / 60 Hz		
외형치수	폭 (W)		810 mm		
	깊이 (D)		737.7 mm	718 mm	720 mm
	높이 (H)		1,870 mm		
무게	신선보관실 있는 모델		146 kg	154 kg	139 kg
	신선보관실 없는 모델		143 kg	151 kg	136 kg
냉매			R-600a		
전체 유효내용적 / 김치저장실 유효내용적			467 L		
김치저장 용기구성	좌실		4.2 L x 1 EA / 10.6 L x 2EA (4.2 L x 1 EA / 10.6 L x 3 EA)		
	우실	고메케이스 있는 모델	-		
		고메케이스 없는 모델	4.2 L x 1 EA / 10.6 L x 2EA (4.2 L x 1 EA / 10.6 L x 3 EA)		
	중실		13.9 L X 4 EA (고메 팬트리 적용 모델 : 3.8L X 2EA)		
	하실		13..9 L X 4 EA		
김치 저장 용량	고메케이스 있는 모델		-		
	고메케이스 없는 모델		162 L (183.2 L)		

- 제품 사양은 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 제품에 따라 신선보관실,고메 팬트리가 제공되지 않고 김치용기가 제공되는 모델이 있습니다.
- 제품에 따라 김치용기가 제공되지 않을 수 있습니다.
- 신선보관실은 자사에서 제공되는 김치용기로 대체 가능합니다.
- ( )에 대한 용량은 자사 제공 김치용기 대체시 최대용량을 표기하였습니다.

<table>
<tr><th colspan="3" rowspan="2">항목</th><th colspan="2">모델명</th></tr>
<tr><th>*DQ47**P**</th><th>*DQ47**R**</th></tr>
<tr><td colspan="3">전원</td><td colspan="2">단상 AC 220 V / 60 Hz</td></tr>
<tr><td rowspan="3">외형치수</td><td colspan="2">폭 (W)</td><td colspan="2">810 mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">깊이 (D)</td><td>718 mm</td><td>720 mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">높이 (H)</td><td colspan="2">1,870 mm</td></tr>
<tr><td rowspan="2">무게</td><td colspan="2">신선보관실 있는 모델</td><td>153 kg</td><td>138 kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">신선보관실 없는 모델</td><td>150 kg</td><td>135 kg</td></tr>
<tr><td colspan="3">냉매</td><td colspan="2">R-600a</td></tr>
<tr><td colspan="3">전체 유효내용적 / 김치저장실 유효내용적</td><td colspan="2">457 L</td></tr>
<tr><td rowspan="5">김치저장
용기구성</td><td colspan="2">좌실</td><td colspan="2">6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 2EA (6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 3 EA)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">우실</td><td>고메케이스 있는 모델</td><td colspan="2">-</td></tr>
<tr><td>고메케이스 없는 모델</td><td colspan="2">6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 2EA (6.9 L x 1 EA / 13.3 L x 3 EA)</td></tr>
<tr><td colspan="2">중실</td><td colspan="2">13.9 L X 4 EA
(고메 팬트리 적용 모델 : 3.8L X 2EA)</td></tr>
<tr><td colspan="2">하실</td><td colspan="2">13..9 L X 4 EA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">김치 저장 용량</td><td colspan="2">고메케이스 있는 모델</td><td colspan="2">-</td></tr>
<tr><td colspan="2">고메케이스 없는 모델</td><td colspan="2">178.2 L (204.8 L)</td></tr>
</table>

- 제품 사양은 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 제품에 따라 신선보관실,고메 팬트리가 제공되지 않고 김치용기가 제공되는 모델이 있습니다.
- 제품에 따라 김치용기가 제공되지 않을 수 있습니다.
- 신선보관실은 자사에서 제공되는 김치용기로 대체 가능합니다.
- ( )에 대한 용량은 자사 제공 김치용기 대체시 최대용량을 표기하였습니다.

제 품 보 증 서

고객용

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

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

❶ 보증기간내에 정상적인 사용상태에서 발생한 고장의 경우, 본 보증서 기재내용에 따라 무료로 수리하여 드립니다.
※ 단, 특수 환경에서 사용시 제품보증기간은 ½을 적용합니다.
- 제품의 본래 용도를 벗어나 연중 24시간 가동되거나, 그에 상응하는 정상적인 사용환경이 아닌 곳에서 사용하는 경우 (장비실, 전산실, 무인기지국, 차량, 선박 등)
- 제품 사용빈도가 극히 많은 공공 장소 및 영업 장소에 사용하는 경우

❷ 본 제품의 주요부품 보유기간은 9년입니다.

❸ 다음의 경우에는 보증기간이라도 유상으로 합니다.
- ● 소비자의 사용 잘못으로 인한 경우
- ● 판매점 이외에서 수리 또는 개조로 인한 고장 및 손상
- ● 구입 후 이동, 수송 등으로 인한 고장 및 손상
- ● 천재지변(화재, 수해, 지진, 벼락, 염해, 풍수해, 가스피해, 공해)이나, 이상전원으로 인한 고장 및 손상
- ● 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)

위니아

위니아 고객상담실 (A/S 접수 및 상담)
전국 어디서나 지역번호 없이 **1588-9588**
https://www.winiaaid.com

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

제품 구입
전국 어디서나 지역번호 없이 **1588-9589**

홈페이지 http://www.winia.com

본사 및 공장
광주광역시 광산구 하남산단9번로 110

KS C 9321
제 01 - 2258호

위니아