

# SAMSUNG

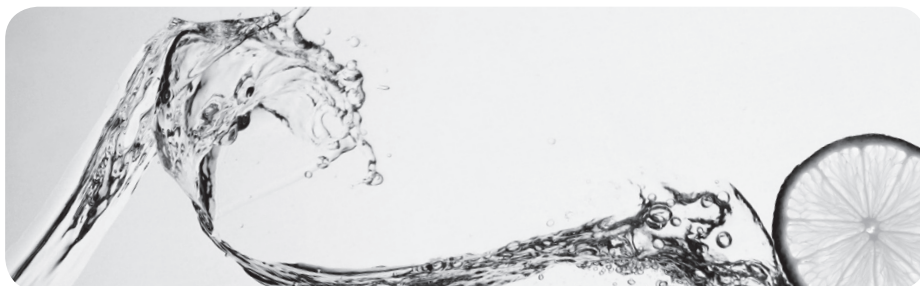


## 김치냉장고

Kimchi Refrigerator

## 삼성지펠아삭

## 사용설명서



### RP22K3\* / RP22J3\* / RP22H3\*

#### 권장안전사용기간 7년

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

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

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.

(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

#### 제품 에너지 효율 등급 관련

에너지소비효율등급라벨 또는 에너지소비효율라벨에 명기된 에너지비용 표시사항과 실제 에너지비용은 소비자가 실제 사용하는 에너지사용량, 에너지사용시간 또는 전기요금인상 등 에너지 가격 변동에 따라 달라질 수 있습니다.

## Kimchi Refrigerator

### 잠금이 김치 저장용기

- ▶ 김치의 맛을 유지하기 위해 잠금이 김치통이 탄산가스가 빠져나가지 못하도록 꼭 잡아줍니다.

### 탈취기

- ▶ 기존 탈취기 성능대비 약 2배 강력해진 탈취 재생력으로 김치 특유의 냄새를 제거하여 쾌적한 보관환경을 만들어줍니다.

### 냉동 기능

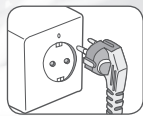
- ▶ 보관 식품이 많을 때 냉동고로 활용할 수 있습니다.  
※ RP22K310\* / RP22J310\* / RP22H310\* 모델은 좌칸만 냉동 기능이 있습니다.

### New Easy & Soft 도어

- ▶ 꼬옥 닫혀서 눌러주고, 부드럽게 열리는 냉기단속 도어를 적용하여 미세한 냉기까지 새어나가지 않도록 잡아줍니다.

### 외부 온도 센서

- ▶ 베란다 등의 실외 설치에도 김치맛의 변화를 감소시켜주며, 불필요한 에너지 소비를 줄여줍니다.



본 제품은 AC 220 V / 60 Hz 전용입니다.

용량에 맞지 않는 전압 사용은 제품 고장의 원인이 됩니다.  
누설 전류로 인한 감전 사고를 막기 위해, 반드시 접지해 주세요.



## 준비편

---

안전을 위한 경고 및 주의 사항	4
그 밖의 주의 사항 / 김치냉장고 사용에 필요한 공간	9
각 부분의 이름 / 김치 저장용기/부속품 구성	10
설치 전 주의 사항 / 사용 전 확인 사항	11

## 사용편

---

김치 저장용기 사용 방법	12
버튼과 표시부	14
기능 선택 방법	16
김치 제대로 저장하기	17
김치 맛있게 숙성하기	18
김치에 대한 잦은 질문	19

## 기타편

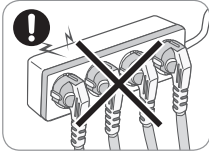
---

청소 및 손질 방법	20
고장신고 전 확인 사항	21
폐 전자제품 처리안내	23
제품 보증서	

**⚠ 경고** 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

**⚠ 주의** 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 – 설치 관련 [ ⚠ 경고 ]



전원은 교류 220 V / 60 Hz / 정격 15 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드의 길이를 임의로 연장하지 마세요.

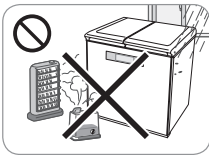
- ▶ 멀티 탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

**⚠** 안전을 위해 반드시 접지하세요.  
또한, 가스관 및 플라스틱 수도관  
전화선 등에는 접지하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 위험이 있습니다.
- ▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

**⚠** 설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.



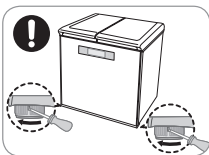
열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳,  
직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳,  
혹은 가스가 새 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 위험이 있습니다.
- ▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 – 설치 관련 [ ⚠ 주의 ]

**⚠** 제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

- ▶ 누전에 의한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

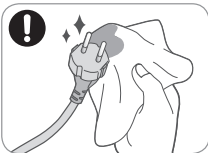


설치장소에 제품이 기울지 않도록 제품 앞면과 좌/우측 하단의  
수평 조절다리를 일자(-) 드라이버로 조절해 주세요.

- ▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.

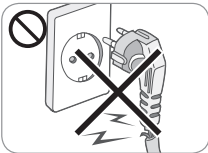
- ❗ 강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
- ⊘ 행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
- ⚡ 감전예방을 위한 접지 표시입니다.
- ⏻ 전원을 차단하라는 표시입니다.
- 🚫 분해금지 표시입니다.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 - 전원 관련 [ ⚠ 경고 ]



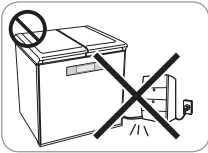
정기적으로 전원플러그의 단자 및 접촉 부분에 이물(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- ▶ 젖은 헝겊으로는 닦지 마세요.



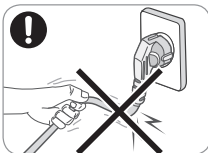
전원플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원코드를無理하게 구부리거나 잡아당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼우거나 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그를 뺄 때는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

- ▶ 전원플러그를 잡고 빼 주세요.
- ▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

- ▶ 반대로 연결할 경우, 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

❗ 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기지 않도록 하기 위하여 제조자나 그 서비스 대행점 또는 유자격기술자에 의해 교환하세요.

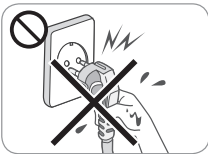
## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 - 전원 관련 [ ⚠ 주의 ]



장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원플러그를 빼 주세요.

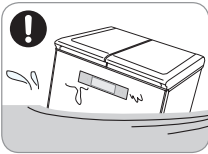
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 - 사용 관련 [ ⚠ 경고 ]



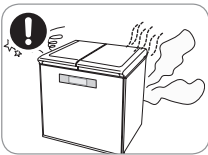
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.



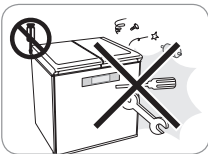
제품이 침수된 경우에는 서비스 센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



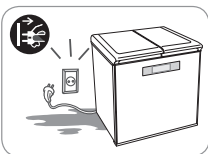
제품에서 이상한 소리나 타는 냄새, 연기가 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스 센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



절대 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.(특히 문)

- ▶ 정격 퓨즈 이외의 것(구리, 철사 등)을 사용하지 마세요.
- ▶ 수리 및 재설치 등이 필요할 때는 서비스 센터로 연락하세요.
- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.



제품 내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우, 전원플러그를 빼고 서비스 센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



가스(프로판/도시가스 등)가 켜져 있을 때는 제품이나 전원플러그를 만지지 마시고 바로 환기시키세요.

- ▶ 환기 팬은 사용하지 마세요.
- ▶ 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

❗ 가연성 스프레이, 불에 잘 타는 물질, 드라이아이스 등과 같은 온도에 민감한 제품, 의약품, 학술재료 등을 제품 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요. 또한 휘발성이 있거나 발화성이 있는 물건이나 물질(벤젠, 시너, 프로판 가스 등), 전기제품 등을 보관하지 마세요.

- ▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.
- ▶ 본 제품은 식품 저장용입니다.

❗ 파이프(관)에서 냉매가 샅 경우, 불꽃이나 불이 붙을 수 있는 물질 등을 멀리 이동시킨 후 환기하세요.

- ▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

❗ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관, 또는 폐기하세요.

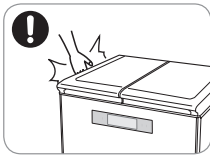
- ▶ 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식할 수 있습니다.



어린이가 제품 안에 들어가지 못하게 하세요.  
또한 폐기 시에는 문의 패킹을 분리하세요.

- ▶ 어린이가 제품 안으로 들어가면 갇히게 되어 숨질 위험이 있습니다.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 - 사용 관련 [ ⚠ 주의 ]



문을 여닫을 때는 반드시 손잡이를 사용하세요.

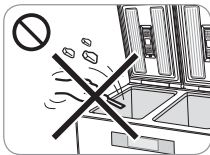
- ▶ 문틈에 손이 끼면 다칠 위험이 있습니다.

❗ 같은 칸에 서로 다른 종류의 식품을 함께 보관하지 마세요.

- ▶ 각 식품 별로 저장 온도가 다르므로 변질될 수 있습니다.
- ▶ 대표적으로 김치와 생선, 육류와 과일, 냉동식품과 김치 등을 함께 보관하지 마세요.

❗ 각 칸의 기능 선택에 알맞은 음식을 저장하세요.

- ▶ 기능 선택과 저장 식품의 종류가 다르면 식품이 변질될 수 있습니다.
- ▶ 상온에서 보관 해야 하는 열대과일이나, 와인, 한약재 등을 보관할 경우 변질될 수 있습니다.



제품 내부의 표면을 무리하게 긁지 마세요.

- ▶ 제품이 손상되어 감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 위에 올라가거나, 물건(세탁물, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장이나 상해의 원인이 됩니다.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 - 사용 관련 [ ⚠ 주의 ]

❌ 제품에 살충제, 방향제 등의  
가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

▶ 인체에 해로운 뿐 아니라 감전, 화재,  
고장의 원인이 됩니다.

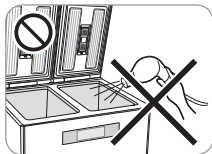
❗ 제품 바닥 및 뒤쪽에 손이나 발,  
금속 막대(젓가락 등) 등을 넣지 마세요.

▶ 감전, 상해의 원인이 됩니다.



냉동 기능을 사용할 때는 유리병이나 탄산음료 등을  
보관하지 마세요.

▶ 내용물이 얼어서 병이 깨지면 다칠 위험이 있습니다.



제품의 내부 건조를 위해 드라이기를 사용하지 마세요.  
또한, 냄새 제거를 위해 숯불 등을 넣지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

❌ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.

❌ 젖은 손으로 김치냉장고 내부 벽 또는  
냉동식품을 만지지 마세요.

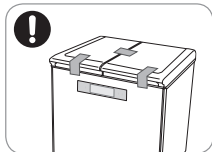
▶ 동상의 위험이 있습니다.



제품을 운반할 때는 반드시 손잡이를 사용하시고, 2인 1조로  
운반하세요.

▶ 운반하기 전에 수평조절 나사를 오른쪽으로 꼭 조이세요.

▶ 한 사람이 제품 뒷면의 손잡이를 양 손으로 잡고 몸 쪽으로 기울이고,  
다른 한 사람은 들린 제품 앞면의 아래를 잡고 운반하세요.



이사 등의 장거리 운반 시, 문을 테이프로 고정한 후  
바로 세워서 운반하세요.

▶ 눕혀서 이동하면 제품이 손상될 수 있습니다.

▶ 문을 테이프로 고정하지 않으면 운반 시 문이 열려 다칠 수 있습니다.

⚠ 유리 면에 강한 충격이나 힘을 가하지 마세요.

▶ 파손되어 상해의 원인이 됩니다.

## ■ 안전을 위한 경고 및 주의 사항 - 청소 관련 [ ⚠ 경고 ]



제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 누전에 의한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 청소 시에는 전원플러그를 빼세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



## 그 밖의 주의 사항

### [기타 주의 사항]

- ▶ 제조자가 권고하지 않는 기계장치나 제상 시스템(성애를 제거하는 시스템)을 가속화하는 동작은 삼가주십시오. 또한 냉각 시스템 혹은 냉매 회로에 손상을 주지 마세요. 제품 성능에 영향을 미칠 수 있습니다.
- ▶ 제품의 송풍구를 청결히 유지하여 주십시오.

### [냉매에 대한 주의 사항]

- ▶ 본 제품의 냉매는 가연성 천연가스인 이소부탄(R-600a)을 사용하였으므로 제품을 이동할 때 손상되지 않도록 주의하여 주세요.
- ▶ 냉매가 새 것을 예상하여 발화 가능성을 줄이기 위해, 사용된 냉매의 양에 따라 제품 설치를 위한 공간이 필요합니다.(R-600a 8 g당 1 m³의 공간 필요)  
사용된 냉매의 양은 제품 외부의 라벨(스티커)에 표기되어 있습니다.

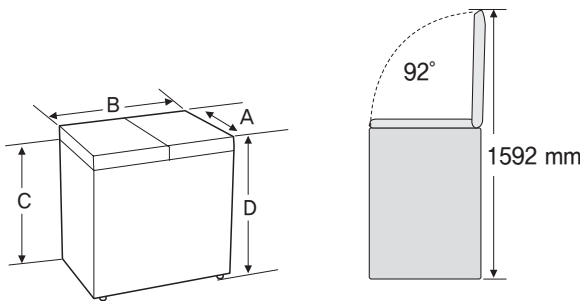
### [폐기 시 주의 사항]

- ▶ 본 제품의 냉매는 가연성 천연가스인 이소부탄(R-600a)을, 단열재는 사이크로펜탄을 사용하였으므로 안전한 처리를 위하여 폐기 시에는 관할 주민자치센터 연락하여 폐기하여 주십시오.
- ▶ 폐기 시 파이프 등을 훼손하지 마세요.

본 제품은 가정용으로만 사용하십시오.

- ▶ 자격을 갖춘 전문가를 통해 서비스를 받으시기 바랍니다.

## 김치냉장고 사용에 필요한 공간



단위:mm

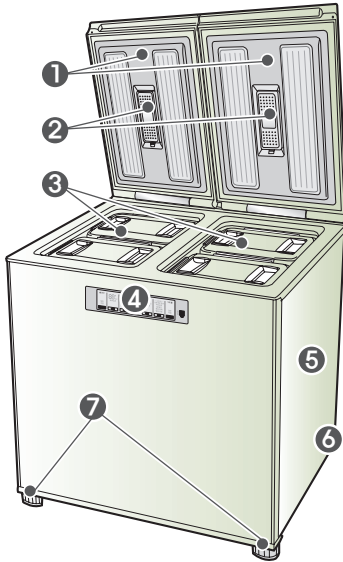
A	702
B	925
C	905
D	973



참고

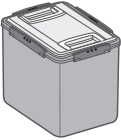

- ▶ 각 치수는 제품 설계 치수이며, 측정 방법에 따라 약간의 차이가 있을 수 있습니다.

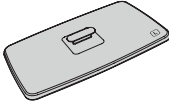
## ■ 각 부분의 이름 (모델에 따라 형태가 다를 수 있습니다.)



- ① 좌칸, 우칸문  
김치를 알맞은 온도에 보관하기 위한 개폐식 문
- ② 탈취기  
김치 냄새 등의 불쾌한 냄새를 제거하는 기능
- ③ 김치 저장용기  
식품을 담아 저장하는 용기  
※ 모델에 따라 용기의 구성 및 형태가 다를 수 있습니다.
- ④ 기능선택 및 표시부  
식품 저장 및 숙성 기능을 선택하는 부분
- ⑤ 몸체
- ⑥ 바퀴  
운반을 편리하게 하기 위한 이동장치
- ⑦ 수평조절다리  
김치냉장고의 수평을 맞추기 위한 조절장치

## ■ 김치 저장용기/부속품 구성

김치 저장용기	RP22J3632*/3332*	RP22K3101*, RP22J3331*/3111*, /3101*	RP22H333/332/322 /311*/3641**	RP22J3100*, RP22H310*
	—	일반 김치 저장용기 8개	대용량 잠금이 타파웨어 8개	대용량 아삭아삭 8개
	투명 김치 저장용기 8개	—	—	—

김치 부속품	RP22H3331*
	누름이 4개

※ 부속품 및 김치용기는 서비스 센터에서 구입이 가능하며, 대리점 및 구입처에서는 구입할 수 없습니다.

## 설치 전 주의 사항

벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 바닥이 튼튼하고 평평한 곳에 설치하세요.

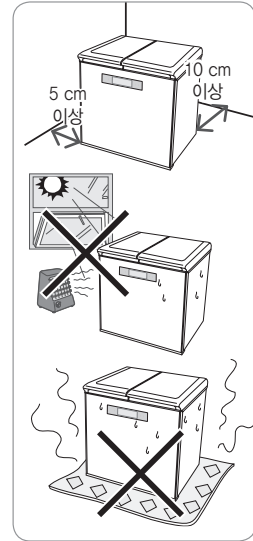
- ▶ 특히 제품 뒤쪽의 간격을 최소 10 cm 이상 유지해 주세요.  
문을 여닫을 때 주변에 간섭되어 벽이나 가구가 손상될 수 있습니다.
- ▶ 식품이 가득 채워진 제품의 무게를 견딜 수 있는 바닥이 단단한 곳이어야 합니다.
- ▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있으니 경사진 곳이나 층이 저있는 곳에는 설치하지 마세요.

외부 온도의 변화가 거의 없는 장소에 설치하세요.

- ▶ 온도가 너무 낮은 곳에 설치하면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.  
주위 온도가 5 °C 이상, 43 °C 이하인 곳에 설치하세요.
- ▶ 햇빛이 직접 닿는 곳, 열기가 많은 곳이나 지나치게 추운 곳에 설치하지 마세요.

쿠션류(카펫 등)에 설치하지 마세요.

- ▶ 제품 바닥의 통풍이 되지 않아 기계실 과열로 인한 화재의 위험 및 냉각성능 저하의 원인이 됩니다.



## 사용 전 확인 사항

김치를 저장할 때

- ▶ 반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요. 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.
- ▶ 김치를 담을 때는 저장용기 안쪽 면의 저장한계선까지만 담으세요. 가득 담았을 경우, 김치가 익는 과정에서 발생하는 가스로 인해 김치국물이 넘쳐 냄새가 나고 맛이 변할 수 있습니다.
- ▶ 김치를 꼭 김치국물에 잠기도록 하여 밀폐 보관하세요. 김치용기가 밀폐되지 않으면 김치가 공기에 닿아 곰팡이가 생기고 하얗게 변색될 수 있습니다.
- ▶ 저장 후 2~3일 내에 김치용기를 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 꼭 확인하세요.  
국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

사용 중 정전되었을 때

- ▶ 김치냉장고문을 가능한 열지 마세요. 2~3시간 정도는 큰 영향을 미치지 않습니다.
- ▶ 정전 후 전원이 다시 들어올 때는 정전되기 전에 선택된 기능으로 작동합니다.



주의

- ▶ 희귀 약재(산삼, 장뇌삼, 인삼) 등은 열 수 있으므로 보관하지 마세요.

## 김치 저장용기 사용 방법

### [김치 저장용기의 장점]

- ▶ 무거운 김치통을 매번 꺼내지 않고도 뚜껑만 열고 김치를 퍼 담을 수 있습니다.  
(김치통 뚜껑만 열고 그 위에서 김치를 담으니까 김치국물을 흘릴 염려도 없습니다.)
- ▶ 닫을 때마다 “딸깍” 소리가 나는데다가, 잠금 고리가 위에서 보이니까 잠겼는지 금방 확인할 수 있습니다.

### [김치 저장용기의 변형 원인]

- ▶ 김치통과 뚜껑을 삶는 일은 절대 삼가주시고, 직사광선에 건조시킬 경우 용기가 변형되므로 주의해 주세요.  
(김치통이나 뚜껑이 변형되면 저장용기 속에 공기가 들어가 식품을 신선하게 보관하기 어렵습니다.)

### [김치 저장용기의 사용 방법]

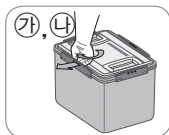


그림 ㉓: 김치냉장고 안에서 김치통 뚜껑을 열 때

- ▶ 잠금날개 옆의 홈 양측 면에 엄지손가락과 나머지 손가락을 걸어 그림과 같이 화살표 방향으로 돌리듯이 힘을 주어 밀어줍니다.

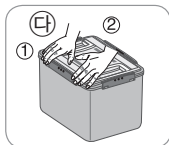


그림 ㉔: 김치냉장고 밖에서 김치통 뚜껑을 열 때

- ▶ 그림과 같은 순서로 잠금날개를 양손으로 잡고 엄지손가락에 힘을 주어 풀어줍니다.

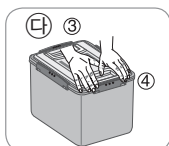


그림 ㉕: 김치통 뚜껑을 닫을 때

- ▶ 뚜껑의 홈 부분을 김치통에 맞추어, 양손으로 잠금날개의 양 끝단을 잡고 “딸, 딸” 소리가 나도록 4개의 잠금날개를 모두 잠가줍니다.



주의

- ▶ 김치통의 잠금날개를 모두 잠금 상태에서 이동하여 주십시오.  
2개의 잠금날개만 잠근 채 사용하거나 살짝만 걸린 채 사용하게 되면 뚜껑이 이탈되어 용기가 떨어져 다칠 수 있습니다. 반드시 양손으로 손잡이를 잡고 이동해 주세요.
- ▶ 김치통과 뚜껑을 삶거나 직사광선에 건조시키지 마세요.



참고

- ▶ 냉동 혹은 냉장에서 저장하던 김치통은 일시적인 진공현상으로 뚜껑이 열리지 않을 수 있으므로 상온에 방치 후 사용하세요.
- ▶ 김치통을 옆으로 놓거나 거꾸로 놓은 채 사용하면 김치국물이 새거나 김치 맛이 나빠질 수 있습니다.
- ▶ 김치통을 김치 냉장고에 넣은 후에는 반드시 손잡이를 접어 커버에 붙여 주세요.  
세워진 손잡이로 인해 문이 덜 닫히게 되면 김치맛에 영향을 미칠 수 있습니다.

### [누름이의 특징 (해당모델만 참조하세요.)]

- ▶ 김치를 장기간 처음처럼 유지, 숙성 중 생성되는 탄산가스 방출을 막아 김치의 탄산미를 더욱 향상시켜 “아삭”한 김치맛을 제공합니다.

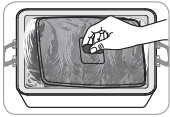
### [누름이의 사용 방법]



- ▶ 김장 직후에 공기가 빠지도록 김치를 꾹꾹 눌러 담은 후, 누름이를 덮은 채 뚜껑을 닫아주세요.

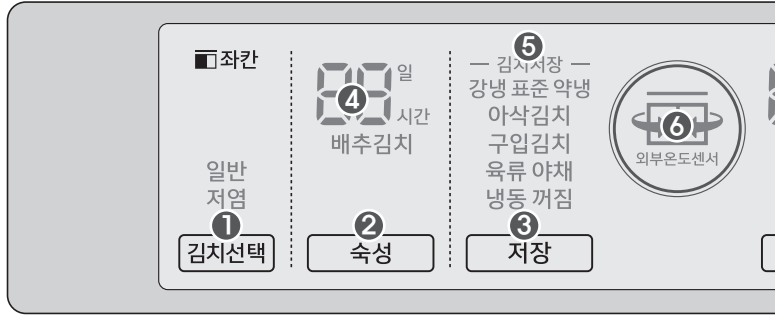


- ▶ 1~2주 경과 후 꺼내어 김치 윗면을 평평하게 만들어 주세요.



- ▶ 누름이를 김치의 가장 끝부분부터 천천히 누르면서, 김치국물이 누름이에 차오르는 것을 확인하세요. 그와 동시에 김치와 누름이가 밀착되도록 꾹~ 눌러 덮어 김치통 뚜껑을 닫아서 보관해 주세요.

## 버튼과 표시부



※ 삼성 지펠 김치냉장고는 좌/우측칸 분리형으로, 사용을 원하는 칸만 선택할 수 있도록 각각 '꺼짐' 기능이 있습니다.

※ 표시부 이미지는 모델에 따라 상이할 수 있습니다.

### 1 [김치선택] 버튼

- ▶ 김치 염도에 따라 일반/저염을 선택하는 버튼입니다.
- ▶ [잠금/풀림] 버튼으로 잠금을 풀 상태에서 [김치선택] 버튼을 눌러 '일반' 혹은 '저염'을 선택해주세요.

### 2 [숙성] 버튼

- ▶ 배추김치 숙성을 선택하는 버튼입니다.
- ▶ 숙성 기능 완료 시 '김치저장-아삭김치'로 유지합니다.
- ▶ 일반 김치와 저염 김치는 숙성 시간이 각각 다릅니다.

### 3 [저장] 버튼

- ▶ 김치의 저장과 냉동, 야채, 육류 기능 등을 선택할 수 있는 버튼입니다.
- ▶ 좌칸의 [저장] 버튼을 누를 때마다,  
'김치저장-표준' → '김치저장-강냉' → '김치저장-약냉' → '김치저장-아삭김치' → '김치저장-구입김치' → '육류' → '야채' → '냉동' → '꺼짐'의 순으로 선택됩니다.  
('육류', '야채', '냉동', '꺼짐'을 선택하면 [김치선택] 모드 표시(일반, 저염)는 꺼집니다.)
- ▶ 우칸의 [저장] 버튼을 누를 때마다,  
'김치저장-표준' → '김치저장-강냉' → '김치저장-약냉' → '김치저장-아삭김치' → '쌀/와인' → '육류' → '야채' → '냉동' → '꺼짐'의 순으로 선택됩니다.  
( '쌀/와인', '육류', '야채', '냉동', '꺼짐'을 선택하면 [김치선택] 모드 표시(일반, 저염)는 꺼집니다.)

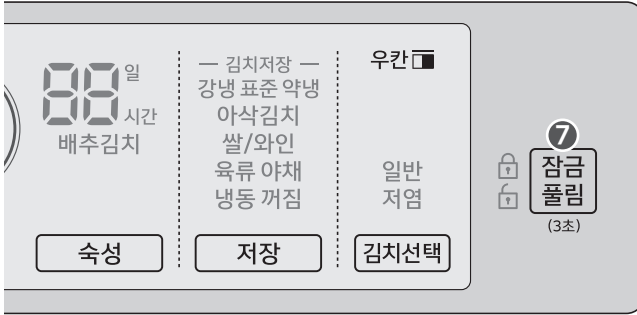
※ RP22K310\* / RP22J310\* / RP22H310\* 모델은 좌칸만 냉동 기능이 있습니다.

### 4 배추김치 숙성 진행 표시부

- ▶ [숙성] 버튼을 눌러 숙성을 선택하면 숙성이 시작됩니다.  
이때, 숙성 진행 표시부는 숙성이 끝날 때까지의 남은 날(일) 혹은 시간을 표시해 줍니다.  
(18쪽을 참조하세요)

### 5 김치저장 표시부

- ▶ '아삭김치' 기능은 김치를 더욱 아삭하게 보관할 때 사용하세요.
- ▶ '구입김치' 기능은 마트에서 구입한 김치를 보관할 때 사용하세요.




표시부(디스플레이) 외부온도센서는 버튼 동작 시 켜지며, 조작이 없을 경우 10초 후 자동으로 꺼집니다.

## 6 외부 온도 센서 표시부

- ▶ 외부온도가 13 °C 이상이면 파란색, 그 미만일 때는 주황색으로 표시됩니다.

## 7 [잠금/풀림]버튼

- ▶ [잠금/풀림]버튼을 한번씩 누를 때마다 풀림과 잠금이 전환됩니다. 이때 잠금 상태에서는 3초 이상 눌러야 풀림상태가 되고, 풀림상태에서는 살짝만 눌러도 잠금 상태가 됩니다. 또한, 모든 조작이 끝나면 잠금버튼을 누르지 않아도 1분 후에 자동으로 잠금 상태가 됩니다.
- ▶ 기능을 변경하고자 할 때는 항상 풀림(  )상태에서 사용하세요.



주의

- ▶ 저장 후에는 항상 김치냉장고문이 완전히 닫혔는지 확인해 주세요. 문틈에 이물질이 끼어 틈이 생기면 김치가 빨리 시어집니다.
- ▶ 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며, 문을 여닫으면서 비닐이 터질 수 있습니다.
- ▶ 전원이 꺼진 칸에는 식품을 저장하지 마세요.




참고

- ▶ 삼성 지펠 김치냉장고의 여러 기능을 사용하기 위해서는 꼭 “풀림” 상태에서 기능을 선택 또는 변경하세요.
- ▶ 저장하거나 숙성하려는 식품을 어느 칸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다. 좌, 우측 모두 저장 및 숙성이 가능합니다.

## 기능 선택 방법

### ① [잠금/풀림]버튼을 3초 이상 눌러 '풀림'상태가 되도록 하세요.

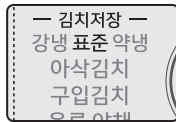
- ▶ 표시부에 풀림 아이콘  이 나타나면 풀림 상태입니다.
- ▶ 전원이 꺼져있다면 사용하려는 칸의 버튼을 눌러 전원을 켜 주세요.

### ② 저장을 원하는 칸의 버튼을 선택하세요.



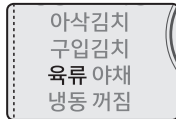
맛있게 익은 김치를 드시려면- '숙성' 기능

저장 초기부터 '배추김치' 숙성 기능을 사용하시고, 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 '김치저장-표준'으로 보관하셔야 합니다. '배추김치' 숙성 기능이 완료되면 '김치저장-아삭김치'가 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄 수 있습니다.



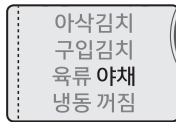
김치를 보다 신선하게 오래 보관하시려면- '김치저장' 기능

김치를 저장하기 2~3시간 전에 해당 칸의 버튼을 눌러 '김치저장-표준/강냉/약냉/아삭김치/구입김치' 중 하나를 선택하여 김치냉장고 내부가 차가워진 상태를 미리 만들어 두었다가 저장하고, 가능한 김치냉장고문을 자주 열지 않아야 오래 보관할 수 있습니다.



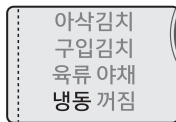
육류/생선을 보다 신선하게 보관하시려면- '육류' 기능

- 육류/생선을 3일 이내에 사용할 수 있는 양만 보관하시고, 장기간 보관을 원하시면 '냉동'을 선택해 주세요.
- 육류/생선을 저장 시 내부에 약간의 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 김치냉장고문을 자주 여닫거나, 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 얼음이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.



야채를 보다 신선하게 보관하시려면- '야채' 기능

- 김치용기에 야채를 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 말고 사용하세요.
- 야채나 과일이 벽면에 직접 닿으면 얼 수 있습니다.(보관 용기를 사용하세요.)
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다.



육류를 장기간 저장하시거나 냉동식품을 저장하시려면- '냉동' 기능

- 냉동 저장 시 칸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접 냉각 방식에 따른 자연스런 현상입니다. 성에나 얼음을 제거할 때는 20쪽을 참조하세요.
- 냉동 저장 시 공기가 냉각되면서 문을 열기 힘든 경우가 있을 수 있습니다.

(해당 모델만 참조)

### ③ [잠금/풀림]버튼을 눌러 '잠금'상태가 되도록 설정하세요.

- ▶ 선택이 끝나면 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분 후 자동으로 잠금 상태로 돌아갑니다.



참고

- ▶ 김치냉장고문을 자주 열면 온도 변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어질 수 있습니다.
- ▶ 마트에서 구입하거나 다른 곳에서 가져와 드시는 김치는 즉시 '김치저장-구입김치'로 저장하시면 초기의 맛있는 김치맛을 유지할 수 있습니다.  
(단, 상온에 있던 시간이 길면 빨리 시어집니다.)
- ▶ 야채와 과일은 품종, 수확시기, 저장방법 등에 따라 저장기간 및 온도가 다르므로 1~2주 내에 소비할 양만 보관하세요.



## 김치 제대로 저장하기

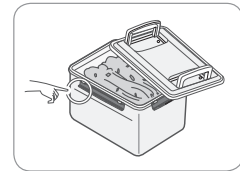
- ▶ 김치 종류나 담그는 방법에 따라 저장 방법을 선택하여 저장하세요.  
저장하려는 김치에 맞지 않게 저장할 경우, 얼거나 시어질 수 있습니다.

일반김치선택		김치저장		
김치종류 및 염도(%)		강냉	표준	약냉
짠 김치 류 (묵은지, 고염김치) 3.0% 이상 - 짜다	최적	적당	적당	
일반 김치 류 (배추김치, 갓김치) 2.2 ~ 3.0% - 적당하다	얼 수 있음	최적	적당	

저염김치선택		김치저장		
김치종류 및 염도(%)		강냉	표준	약냉
물 김치 류 (열무김치, 동치미) 2.2% 이하 - 싱겁다	최적	적당	적당	
저염 특수김치 류 (당노, 고향압한자용) 0.7 ~ 1.5% - 싱겁다	얼 수 있음	최적	적당	

※ 싱거운 김치와 짠 김치를 동시 보관하실 경우, 싱거운 김치에 맞는 저장방법을 사용하셔야 김치가 어는 것을 막을 수 있습니다.

- ▶ 김치의 용량은 김치통의 지시선 이하로 넣어주세요.  
김치통에 김치를 많이 넣으면 내부에 가스가 차서 김치국물이 흘러 넘칠 수 있습니다. 김치국물이 넘쳤을 경우, 외부 공기 유입으로 김치가 변할 수 있습니다.
- ▶ 김치는 공기가 들어가지 않도록 꼭꼭 눌러 담고, 김치국물에 잠기도록 보관합니다.  
공기와 김치가 접촉이 되면 효모가 생기기 쉽고 군내가 날 수 있습니다.  
김치가 공기에 접촉이 되지 않도록 우거지나 위생비닐을 덮어두는 것도 좋습니다.



## 김치 맛있게 숙성하기

### [김치냉장고에서의 배추김치 숙성]

- ▶ '배추김치' 숙성 기능을 사용하세요. 숙성이 완료되면 '김치저장-아삭김치'으로 자동 변경되어 저장됩니다.
- ▶ 숙성 완료기간은 내용물의 양에 관계 없이 일정합니다.
- ▶ 숙성 진행 표시부에 나타나는 숫자는 숙성이 끝날 때까지 남은 시간을 의미합니다. 남은 시간이 24시간 이하일 경우 1시간 간격으로 표시합니다.



### [외부에서의 숙성]

- ▶ 김치에 국물이 차오르고 국물에 기포가 '뽀글~'하며 올라오기 시작하면 김치냉장고에 저장하세요.
- ▶ 약간 발효시킨 후 저온 저장하면 유산균이 풍부하고 맛있는 김치를 드실 수 있습니다.
- ▶ 김장철의 배추김치 외부 숙성 완료 시점은,
  - 김치국물이 차오르고 기포가 뽀글~ 올라오기 시작할 때
  - 김치의 풋내가 없어지고 신맛이 나기 시작할 때
  - 국물은 익었지만 배추는 아직 덜 익은 맛이 날 때 이며, 이러한 현상이 나타나면 김치냉장고에 저장하세요.



참고

- ▶ 외부에서 숙성할 때의 숙성시간은 김치 종류, 염도(소금량), 계절(숙성 온도)에 따라 다르므로 유의하세요.
- ▶ 발효된 김장김치는 '김치저장-강냉'에 저장하시면 더 오래 드실 수 있습니다.  
(단, 저장 중 살얼음이 보이면 '김치저장-표준'으로 저장하세요)

김장철 외	김장철 (10℃ 내외)
1일 이내	3일 이내

### [숙성 속도에 관해]

- ▶ 김치의 숙성 속도는 소금의 양, 부재료(양념)의 종류 및 양에 따라 다릅니다.
- ▶ 김치가 숙성되는 데에는 소금의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데, 소금의 농도가 낮으면 익는 속도가 빠르며 반대의 경우 익는 속도가 느려집니다.
- ▶ 김치의 맛을 내는 양념의 종류 및 사용량에 따라 숙성 속도가 다르며, 김치를 담그는 지역이나 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.  
마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많으면 숙성되는 속도가 빨라지며, 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 숙성 속도가 느려집니다.



참고

- ▶ 숙성 기능을 설정하면 김치냉장고 전체가 숙성되므로 익힐 양만 넣어주세요.
- ▶ 김치의 종류, 염도(소금량), 계절에 따라 숙성 정도가 다를 수 있으므로 숙성 중간중간 맛을 보고 적당히 익은 상태가 되었는지 확인하신 후 김치 저장기능으로 바꾸어 사용하세요.
- ▶ 숙성 중에는 김치가 시원하지 않을 수 있습니다. 숙성이 끝나면 '김치저장-아삭김치'로 변경되며, 이후에는 시원한 김치를 드실 수 있습니다.
- ▶ 생김치를 좋아하실 경우, 담근 후 바로 김치 저장기능을 사용하세요.

## 김치에 대한 잦은 질문

증 상	확인 및 처리
김치가 얼었어요!	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치 종류, 염도에 따라 저장하는 온도가 다르므로 김치의 종류를 확인하여 주세요. 저염김치나 물김치류는 얼기 쉬우므로 김치저장-약냉으로 보관하세요.</li> </ul>
김치가 너무 빨리 시어요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>저장 온도가 너무 높지 않은지 확인하세요. 저염김치의 경우는 낮은 온도에서는 얼 수 있으므로 빨리 시어지더라도 김치저장-약냉으로 보관하세요.</li> <li>김치를 담글 때 양념을 너무 많이 넣으면 빨리 시어질 수 있습니다.</li> </ul>
김치가 변색되었어요!	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치를 담글 때 물 빼기가 덜 되었거나 숙성되며 양념이 어우러지지 않아 발생할 수 있습니다.</li> <li>탈색된 김치는 효모 등에 의한 것이므로 걸여내고, 김치국물에 잠기도록 하여 저장하세요.</li> </ul>
김치 표면에 하얀 것(하얀 효모)이 생겼어요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>김치 표면이 공기와 접촉하면서 생길 수 있으므로 보관 시 공기가 닿지 않도록 우거지를 덮고 소금을 뿌리거나 위생비닐로 덮어주세요.</li> <li>김치를 젖은 손으로 꺼내지는 않으시나요? 외부 수분이 닿을 경우에도 효모가 생길 수 있으니 마른손 혹은 위생장갑을 사용해 주시고, 남은 김치는 꼭꼭 눌러 국물에 잠기도록 해주세요.</li> <li>효모가 생긴 상태에서 그대로 방치하면 더 번질 수 있으며, 김치를 무르게 할 수 있으므로 생긴 부분은 바로 제거해 주세요.</li> <li>김치냉장고에서도 시간이 경과하면 발생할 수 있습니다.</li> </ul>
김치가 물러졌어요!	<ul style="list-style-type: none"> <li>물 빼기가 덜 된 배추를 사용할 경우 혹은 덜 절여진 상태에서 공기에 노출되거나 너무 오래 절일 경우 발생할 수 있습니다. 저염 김치의 경우에서 빈번하게 발생하므로 적당히 간을 하는 것이 좋습니다. 또한 설탕을 많이 사용할 경우에도 물러질 수 있습니다.</li> <li>무김치의 경우는 무를 너무 오래 절이면 무에서 많은 양의 수분이 빠져 나오게 되어 물러질 수 있습니다. 절임 시간은 1시간을 넘지 않도록 하세요.</li> <li>김치국물에 잠긴 상태에서 저장하는 것이 중요합니다. 특히 저염 김치의 경우는 주의해 주세요.</li> </ul>
김치에서 이상한 냄새가 나요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>초기에 마늘, 젓갈 등의 양념에 의해 발생할 수 있으나 숙성되면서 점차 사라질 수 있습니다. 마늘, 양파, 파를 많이 넣으면 노린내나 군덕내가 날 수 있으니 적당히 넣어주세요.</li> <li>발효가 시작되지 않은 상태에서 김치냉장고에 바로 저장할 경우 발생할 수 있습니다.</li> <li>김치가 공기와 많이 접촉했거나 시어지면서 생기는 효모가 원인이 될 수 있습니다.</li> <li>김치를 담근 후 공기와의 접촉을 막고, 김치를 약간 맛들인 상태에서 저장하면 예방할 수 있습니다.</li> </ul>

청소를 하기 전에 반드시 전원플러그를 뽑아 주세요. 감전의 위험이 있습니다.  
제품 내부에 물이 고이기 쉬우므로 부속품은 물기 없이 닦은 후 다시 조립해 주세요.

## ■ 청소 및 손질 방법

### 김치냉장고와 고무패킹 닦기

- ▶ 부드러운 천에 깨끗한 물을 묻혀 닦고, 홈 사이는 면봉으로 닦아주세요.
- ▶ 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 천으로 닦아주세요.
- ▶ 김치냉장고 표면에 기름류, 살충제가 묻으면 화학반응으로 제품표면의 색상이 변하고, 시간이 지나면 제품에 균열이 발생할 수 있으니 기름류, 살충제 등의 물질은 즉시 닦아주세요.

### 성에 및 이슬 제거하기

- ▶ 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하면 벽면에 흠이 나거나 파손될 우려가 있습니다.
- ▶ 성에가 끼어 김치통을 꺼내기 힘든 경우, 식품을 모두 꺼낸 후 칸의 전원을 끄고 30분 정도 지난 뒤 마른 행주로 성에를 닦아 주십시오. 이때, 내용물은 다른 칸으로 옮기거나 냉장고에 보관하세요.
- ▶ 장기간 청소하지 않고 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다. 얼음이 생기면 기능이 저하되므로 얼음이 생기기 전에 꼭 청소해 주세요. 식품이 변질될 수 있습니다.

### 탈취기 분해

- ▶ 탈취기의 권장사용기간은 17개월입니다. 서비스센터에서 해당 탈취기를 별도 구입하여 사용하실 수 있습니다.
- ▶ 분해는 문을 연 상태에서 탈취기 하단 중앙부를 올리고, 탈취기 덮개를 잡고 아래로 내려 분해 후 그 주위를 세척해주세요.(조립은 분해의 역순입니다.)

### 김치통 세척하기

- ▶ 처음 사용할 때는 김치통에서 플라스틱 고유의 냄새가 날 수 있으므로 김치를 넣기 전에 중성세제와 스펀지로 세척해 주세요.
- ▶ 사용 중에 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두거나, 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 문지르면 김치통에 밴 냄새를 제거할 수 있습니다.
- ▶ 장기간 사용 시 김치 특유의 색상이나 냄새가 났을 수 있습니다.



참고

- ▶ 장기간 사용하지 않거나 청소할 때는 전원플러그를 빼고 문을 열어 물기를 말린 후 마른 헝겊이나 수건 등으로 닦아 주세요.



경고

- ▶ 물을 직접 뿌리거나 세제나 락스, 아세톤, 시너, 알코올, 염화물, 벤젠 등으로 닦지 마세요.
- ▶ 물기가 많은 헝겊 등으로 표시부를 닦지 마세요.




주의

- ▶ 제품 내부와 외부를 청소할 때는 솔, 수세미, 거친 헝겊 등 표면이 거친 것을 사용하지 마세요.
- ▶ 청소가 끝난 후에는 전원코드가 손상되지 않았는지, 전원플러그에 발열현상은 없는지, 플러그가 잘 꽂혀 있는지 확인해 주세요.
- ▶ 제품 아래의 바닥 면에 손을 넣지 마세요. 날카로운 부분에 다칠 수 있습니다.
- ▶ 김치통 및 뚜껑은 50 ℃ 이상의 물에 넣거나 삶지 마세요.

## 고장신고 전 확인 사항

증 상	확인 및 처리
동작이 되지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주세요.</li> <li>- 사용하려는 칸의 전원이 켜져 있는지 확인해 주세요.</li> <li>- 운전과 멈춤이 반복되는 것은 제품 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다.</li> </ul>
저장이 전혀 안되거나 약해요!	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주세요.</li> <li>- 저장기능 선택이 '김치저장-약냉'으로 되어 있을 경우, '김치저장-표준' 혹은 '김치저장-강냉' 조절하세요.(저장물이 얼 수 있으니 주의하세요)</li> <li>- 햇볕이 내리쬐는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고, 열기구와 떨어진 곳에 설치하세요.</li> <li>- 제품 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소 10 cm 이상 사이를 두고 사용하세요.</li> </ul>
내부 벽면에 성에나 이슬이 생겨요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 본 제품은 최적의 신선도를 위해 직접냉각방식(직냉식)을 채택하였기에 내부 벽면이나 바닥에 이슬(물) 또는 성에(얼음)가 발생할 수 있습니다. (대류에 의해 생기는 자연 현상입니다.)</li> <li>- 주위 온도나 습도가 높을 경우, 제품의 문을 오랫동안 열어두거나 자주 여닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다.</li> <li>- 제품 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지하여 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.</li> </ul>
김치냉장고의 앞면/뒷면이 뜨거워요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있습니다. 특히 처음 설치했거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있으나, 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.</li> </ul>
김치냉장고 내부의 식품이 얼어요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치하세요.</li> <li>- 직냉식인 제품의 특성상, 벽면 온도가 매우 낮아서 야채나 과일이 직접 닿으면 얼 수 있습니다. 용기 안에 넣어 뚜껑을 열고 보관하시고, 얼기 쉬운 식품은 직접 닿지 않도록 하세요.</li> <li>- 키친타월 등으로 싸서 보관하면 물러짐을 줄일 수 있어 장기보관할 수 있습니다.</li> </ul>
물 흐르는 소리가 나요. (꾸르륵, 지글지글, 북북 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.</li> </ul>

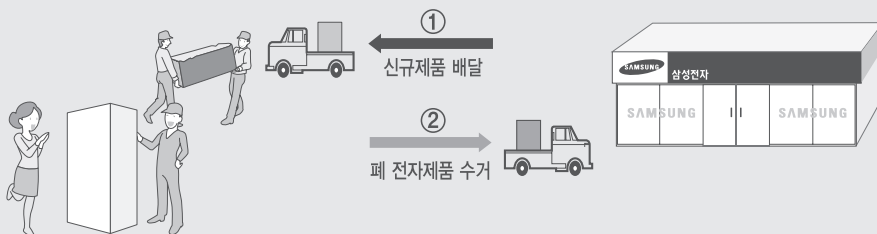
증 상	확인 및 처리
똑똑 소리가 나요. (달그락, 웅~, 덜컹, 딱딱 등)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 내부가 차가워지거나, 문을 여닫을 때 내부 온도가 올라가며 부품이 동작하거나 멈출 때 또는 자동으로 전기가 끊어지거나 연결될 때 나는 소리입니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.</li> </ul>
새 제품인데 내부에 물기가 있어요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 생산 시, 성능 확인 과정에서 발생한 것입니다. 사용한 제품이나 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.</li> </ul>
김치냉장고에서 냄새가 나요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 김치 용기에서 김치 국물이 새고 있는 것은 아닌지 확인하세요.</li> <li>- 김치냉장고 안에 오래 보관한 식품도 냄새의 원인이 될 수 있습니다.</li> <li>- 탈취기의 권장사용기간은 17개월 입니다. 서비스센터에서 해당 탈취기를 별도 구입하여 사용하실 수 있습니다.</li> </ul>
표시부의 버튼을 눌러도 작동하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 잠금/풀림 버튼을 눌러 풀림상태가 되면 작동해 보세요.</li> <li>- 사용하려는 칸의 전원이 켜져 있는지 확인해 주세요.</li> </ul>
표시부에 글씨가 나타나요. 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 온도 센서에 이상이 있을 때 나타나는 현상입니다. 서비스 센터에 문의해 주세요(1588-3366).</li> </ul>

## 폐 전자제품 처리 안내

※ 환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하여야 합니다.

### 무료처리

고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.

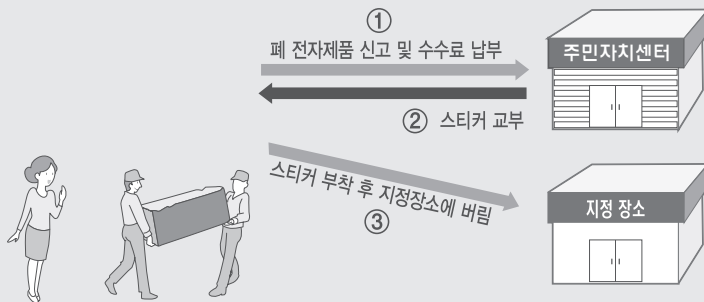


### Tip!

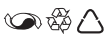
직접운반(Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

### 유료처리

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



### 재활용 마크



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

### 재질표시 마크



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





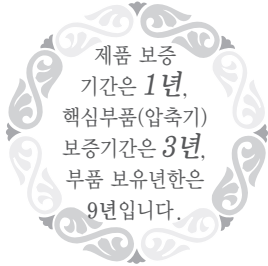




# 제품보증서

## 서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청 시, 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스합니다. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.



모델명	
구입년월	년 월 일
구입처	Serial No.

※ 냉장고 핵심부품인 압축기의 무상 보증기간은 공정거래위원회 고시기준 3년이나, 인버터 압축기(양문형 냉장고/스탠드형 김치냉장고)는 10년 무상보증합니다.

### 무상서비스

구입 후 1년(제품보증기간) 이내에 제품이 고장난 경우에만 무로서비스를 받을 수 있습니다. 제품보증서에 구입일이 표기되어 있지 않은 경우는 '무상 서비스기간 표시모드'로 전환하여 디스플레이 상에 표기된 제품 구입일을 제품보증기간으로 산정합니다.

※ 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우, 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

### ■ 소비자 피해유형

품질보증기간 이내      품질보증기간 이후

◆ 구입 후 10일 이내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능/기능상 하자로 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
◆ 구입 후 1개월 이내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능/기능상 하자로 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	
◆ 제품구입시, 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	
◆ 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생시 또는 교환 불가 시	구입가 환급	유상수리
◆ 품질보증기간 이내에 동일 하자로 2회까지 고장 발생 시	무상수리	
◆ 품질보증기간 이내에 동일 하자로 3회째 고장 발생 시		
◆ 품질보증기간 이내에 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생 시		
◆ 소비자가 수리의뢰한 제품을 사업자가 분실 시	제품교환 또는 구입가 환급	
◆ 부품 보증기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가한 경우		정액 감가상각 금액에 10% 가산하여 환급
◆ 수리용 부품은 있으나 수리가 불가한 경우		정액 감가상각 전액에 구입가의 5% 가산하여 환급
		정액 감가상각 후 환불

### 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

품질보증기간 이내      품질보증기간 이후

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

이 보증서는 한국에서만 사용되며, 다시 발행되지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해주세요.  
※ 핵심부품 보증기간이 남아 있어도 제품 보증기간(1년)이 경과 하였다면 교환, 환불이 아닌 핵심부품 무상 수리만 가능합니다.

### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

- ◆ 제품기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시
- ◆ 배송된 제품의 초기설치 및 판매점에서 부실하게 설치해주어 재설치시
- ◆ 제품의 이동 및 이사 등으로 인한 설치부실시
- ◆ 구입시 고객이 설치하기로 한 제품을 고객이 재설치 요청시
- ◆ 세척 및 이물제거로 인한 서비스 요청시

#### 소비자 과실로 고장난 경우

- ◆ 소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리 및 개조하여 고장 발생시
- ◆ 삼성전(주) 서비스 위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- ◆ 전기 용량을 다르게 사용하여 고장 발생시 (예: 220 V 제품을 110 V 전원에 사용한 경우 등)
- ◆ 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장이나 손상 발생시
- ◆ 삼성전사에서 지정하지 않은 소모품이나 옵션품 사용으로 인한 고장 발생시
- ◆ 사용설명서 내의 "주의 사항"을 지키지않아 고장 발생시

#### 그밖의 경우

- ◆ 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- ◆ 소모성 부품의 수명이 다한 경우(보증기간 이내 포함) 램프류, 필터류, 퓨즈 등

삼성전자주식회사

www.samsung.com/sec/



## 사용설명서

### 삼성지펠아삭 김치냉장고

※ 제품 사용에 필요한 내용이 포함되어 있으니 사용 전에 반드시 설명서를 읽어보세요.

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

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



17DA6802436F



#### 한국서비스품질 우수기업이란?

소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여  
산업통상자원부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.



DA68-02436F-07