

DIGITAL ez LG

DIOS 김치냉장고

사용설명서

R-K202P**

R-K202S**

R-K182P**

R-K182S**

살아있는 생활포털 DreamLG.com

냉장고 문의전화 **080-856-1777**

냉장고의 사용방법 또는 신제품에 대한 정보가 필요하실 때 이용하세요.
전화요금은 LG전자가 부담합니다.

통화시간은 08:00~12:00, 13:00~19:30
(토요일은 17:00, 일요일은 제외)입니다.

사용전에 '안전을 위한 유의사항' 을 반드시 읽고 정확하게 사용하세요.
설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.

본 제품은 국내(대한민국)전용제품으로(220V 60Hz)해외지역에서 사용할 수 없습니다.



쉬운설치

- 주방의 어느 곳에 놓아도 어울리는 디자인으로 설치장소의 온도가 5°C 이상 43°C 이하이면 실내 어디에도 설치가 가능합니다.

다양한 식품보관

- 김치 보관, 발효 뿐만 아니라 냉동 전용으로도 사용할 수 있어 보관할 수 있는 식품의 폭이 다양해졌습니다.

보관과 익힘을 동시에

- 좌칸, 우칸 각각 원하는 보관 및 익힘을 선택하실 수 있습니다.

도어를 열고 닫기 편합니다.

- 도어에 완충 장치를 부착하여 도어를 열때는 가볍게, 닫을때는 천천히 닫혀 충격을 줄였습니다.

고급밀폐식 김치용기

- 사용성과 밀폐성이 뛰어난 김치용기로 김치맛을 신선하게 지켜줍니다. (모델에 따라 김치용기 형태가 다를 수 있습니다.)

강력 탈취 기능

- 좌칸, 우칸을 각각 “탈취제”에 의해 내부의 김치 냄새를 없애줍니다. 탈취효과가 떨어졌을 경우 냉장고 내부를 청소하고 탈취제를 재생하여 사용하세요. (냉장고 내부청소방법 및 탈취제 재생방법 27page 참고)

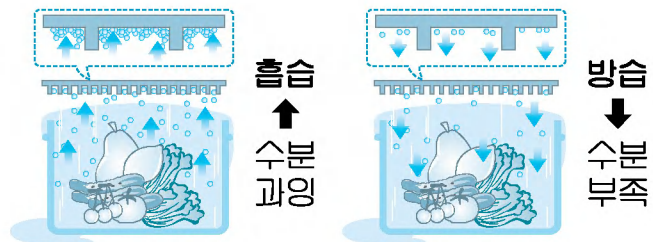
도어쿨링시스템

- 도어 내부의 냉각 물질이 도어를 열 때 높아진 내부의 온도를 빠르게 안정시켜 줍니다.



Magic Crisper

- 야채실 뚜껑에 Magic Crisper 채용하여 수분이 과다할 땐 흡습, 수분이 부족할 땐 방습하여 야채의 신선도를 오래 유지 합니다.





안전을 위한 주의사항	4
사용시 주의사항	7
설치방법	8
이동 및 전압변경 방법	10
각 부분의 이름	11

사
용
전
에

동작조절부의 이름과 기능	12
동작조절부 사용방법	14
• 배추김치/무김치/동치미 보관방법	14
• 배추김치/무김치/동치미 리듬발효(익힘)방법	15
• 배추김치/무김치/동치미 맛있게 보관하는 방법	16
• 야채/과일, 살얼음, 냉동식품 보관방법	17
야채/과일, 살얼음 보관시 주의할 점	18
김치의 일반상식	19
올바른 식품 보관방법	21


사
용
방
법

고장이 아닙니다	22
고장신고 전에 이런점을 확인하세요	24
청소 할 때는	26

제
품
이
상

제품 보증서/소비자 피해보상 안내	28
고객의 권리	29
폐 가전제품 처리절차/제품 규격	30

안
내



■ **본 제품은 220V/60Hz전용 제품입니다.**
 100V 지역에서 사용하려면 1KVA 이상의 변압기를 구입해서
 사용하세요. (변압기는 KS 또는 안전인증 마크를 확인하세요.)

안전을 위한 주의사항

제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 사항이므로 반드시 지켜서 사용해 주세요.

읽고 난 뒤에는 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주세요.

- ▲ 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 위험 발생을 피하기 위하여 주의깊게 살펴보고 지시에 따라 주세요.
- ⊘ 위험을 방지하기 위하여 피해야 하는 사용방법을 표시하는 기호입니다.

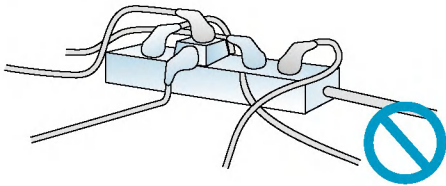
⚠ 경고

▶ 인명피해나 부상 등의 커다란 위험을 초래할 수 있습니다. 반드시 지켜주세요.

전원을 연결할 때

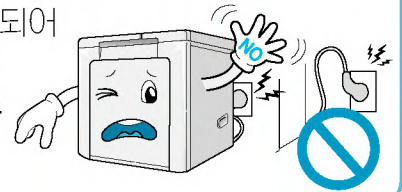
반드시 전용 콘센트를 사용해주세요.

콘센트에 여러 제품을 동시에 사용하면 화재의 원인이 됩니다.



전원 플러그가 위로 향하거나 냉장고 뒷면에 눌러지 않도록 하세요.

물이 흘러 들어가거나 플러그가 손상되어 화재나 감전의 원인이 됩니다.



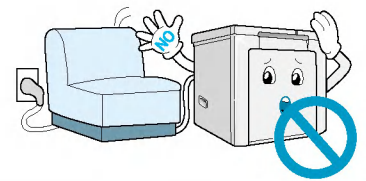
청소나 손질할 때는 전원 플러그를 콘센트에서 빼주세요. 또, 코드를 당겨서 빼거나 젖은 손으로 만지지 마세요.

감전되거나 단락되어 화재가 날 수 있습니다.



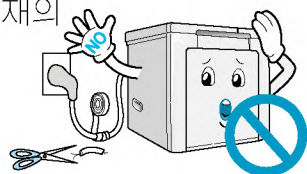
전원코드를 무리하게 구부리거나, 무거운 물건에 눌러 손상되지 않도록 하세요.

전원 코드가 손상되어 화재, 감전의 원인이 됩니다.



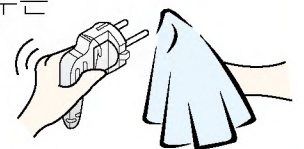
전원 플러그 길이를 연장하거나 수정하여 사용하지 마세요.

전원선의 전기적 손상 등으로 감전이나 화재의 원인이 됩니다.



전원 플러그의 물이나 먼지를 제거하고 핀의 끝까지 확실히 꽂아주세요.

먼지 또는 물이 있거나 접촉이 불안정한 경우는 화재 및 감전의 원인이 됩니다.





냉장고를 사용할 때

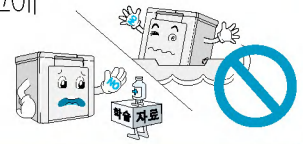
화기를 멀리하고 불이 붙기 쉬운 물질 (에테르, 벤젠, 알콜, 약품, LP 가스, 가연성 스프레이, 화장품 등)을 냉장고 근처에서 사용하거나 보관하지 마세요.

폭발이나 화재의 위험이 있습니다.



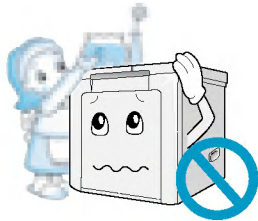
가정용 이외의 용도(의약품이나 실험재료 보관, 선박용 등)로 사용하지 마세요.

- 이 냉장고는 가정용으로 만들어져 선박사용 시 높은 습기와 흔들림 등에 의한 예기치 못한 사고 (감전, 화재...)가 발생할 수 있습니다.
- 의약품의 경우 냉장고에 장기 보관시 변질의 우려가 있습니다.



냉장고 위에 화병, 컵, 화장품, 약품 등이나 물이 들어 있는 용기를 놓지 마세요.

화재, 감전의 원인이나 낙하로 인한 부상의 원인이 됩니다.



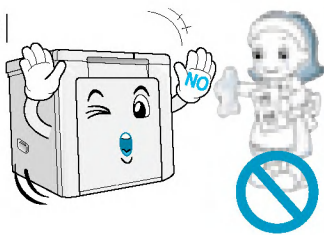
냉장고 내부에 성에나 얼음을 제거할 때는 날카로운 것 (칼, 송곳 등)을 사용하지 마세요.

- 제품 상해로 인한 화재 및 감전의 위험이 있습니다.
- 냉매누설로 냉각기능 고장 및 이에 따른 김치의 과숙성이 발생할 수 있습니다.



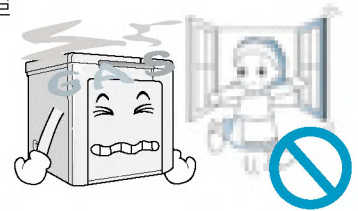
냉장고 외부나 내부에 물을 뿌리거나 벤젠, 신나 등으로 닦지 마세요.

전기 부품의 절연이 나빠져 감전이나 화재의 원인이 됩니다.



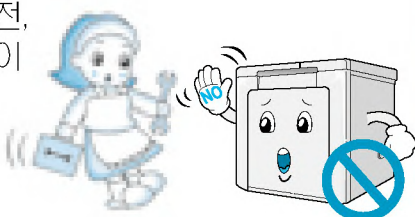
가스가 샐 때는 냉장고나 콘센트를 건드리지 말고 즉시 환기시켜 주세요.

불꽃이 튀어 폭발하여 화재나 화상의 위험이 있습니다.



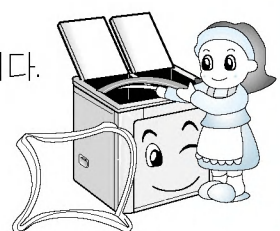
서비스 기사 이외에는 분해, 수리, 개조하지 마세요.

다치거나 감전, 화재의 원인이 됩니다.



냉장고를 버릴 때는 도어의 패킹을 떼어 내세요.

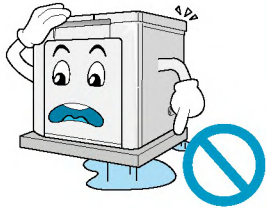
어린이가 들어가면 같히게 되어 위험합니다.



냉장고를 사용할 때

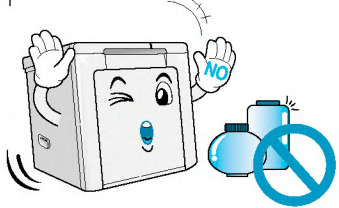
습기가 많은 곳, 물이나 빗물이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

절연이 나빠져 누전의 원인이 됩니다.



유리병에 든 음료는 보관하지 마세요.

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

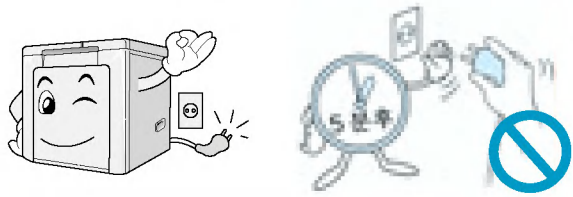


⚠ 주의

▶ 다치거나 집 또는 가구 등이 파손될 수 있습니다. 항상 주의해주세요.

오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 콘센트에서 빼고 다시 켤 때는 5분 이상 기다리세요.


절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 원인이 되고 냉동기 운전애 무리가 생겨 고장의 원인이 됩니다.



덮개 부분, 냉장고 밑 부분 등에 손이나 금속재의 막대를 넣거나, 도어위에 올라가거나, 도어를 열고 들어가지 마세요.

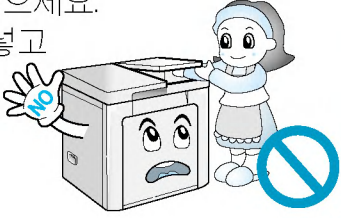
냉장고 밑쪽은 철판으로 되어있어 감전 또는 상해의 우려가 있습니다.

- 베란다 설치 시 어린이가 베란다 밖으로 떨어질 위험이 있습니다.
- 어린이가 들어가 질식사 등의 위험이 있습니다.




도어를 열고 닫을때 도어 밑에 손을 넣지 마세요.

이 제품에는 도어를 쉽게 열고 닫을 수 있도록 완충장치가 부착되어 있어 닫을 때에도 20°각도에서 저절로 닫히게 되므로 살며시 닫으세요. 도어 밑에 손을 넣고 닫으면 다칠 수 있습니다.



전원 코드 또는 전원 플러그가 손상되었거나, 전원 콘센트의 구멍이 헐거울 때는 사용하지 마세요.

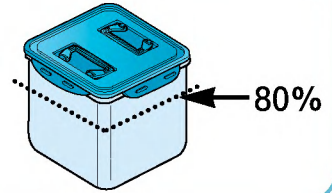
감전되거나 단락되어 불이 날 수 있습니다.





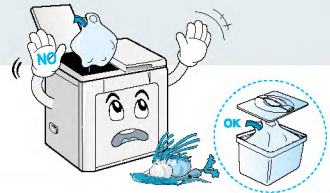
● 김치용기에 김치를 가득 채워서 담그지 마세요.

김치는 익어가면서 부피가 커지게 되며 이때 김치국물이 넘칠 수 있습니다. 또한 뚜껑이 반쯤 열려져 있으면 더욱 빨리 시거나 산막효모(곰팡이)가 발생할 수 있습니다. 김치는 김치용기의 80% 까지만 채우고 뚜껑이 열리지 않게 꼭 닫아주세요. 랩이나 위생비닐 등으로 김치 표면을 덮어서 보관하시면 김치를 좀더 오래 보관할 수 있습니다.



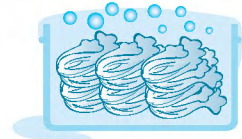
● 김치를 칸내부에 직접 넣거나 비닐에 담아 보관하지 마세요.

김치를 김치용기에 넣지 않고 내부 케이스에 바로 넣으면 김치가 얼게 되어 김치맛을 변하게 할 수도 있으므로 반드시 김치용기에 담아서 보관하세요. 제품성능에 영향을 주거나 감전·상해 위험이 있습니다.



● 김치를 보관한지 3~4일 이내에 국물 넘침이 없는지 확인하세요.

김치 발효 초기현상으로 국물이 넘치면 맛있는 김치를 오랫동안 보관할 수 없습니다.



● 원칸, 오픈칸에 여러가지 음식물을 혼합 보관하지 마세요.

원칸에 냉동을 선택한 상태에서 냉동식품과 김치, 야채/과일 등과 혼합 보관할 경우는 김치, 야채/과일이 얼 수 있습니다.



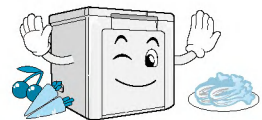
● 김치를 너무 싱겁게 담그지 마세요.

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 저장하는 지혜입니다.



● 김장김치 저장 중에 야채/과일을 보관할 때는 야채 신선 보관고에 넣어 보관하세요.

장기간 보관하거나 김치보관 “강”으로 사용 시에는 야채/과일이 얼 수 있습니다. 저온에서 상하기 쉬운 열대과일(바나나, 파인애플...)은 냉해를 입을 수 있으니 보관하지 마세요.



● 김치용기를 냉장고에 넣을때는 손잡이를 잡고 살짝 넣으세요.

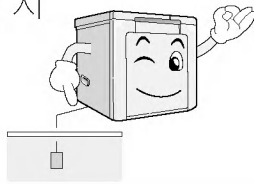
바닥이 충격을 받아 손상될 수 있습니다.
(모델명에 따라 용기의 형태가 다를 수 있습니다.)





● 설치시에는 접지를 확실하게 해주세요.

고장이나 누전 시
감전될 수
있습니다.



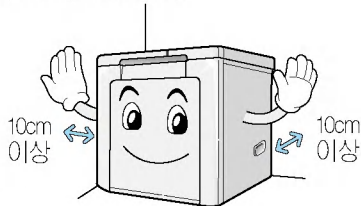
● 너무 덥거나 추운 곳, 직사광선이
쬐는 곳은 피해서 설치하세요.

주위 온도가 5°C 이상 43°C 이하
인 곳에 설치해 주세요.
설치장소의 온도가 너무 높거나
낮으면 기능에 이상이 발생
하거나 냉장고의 색깔이
변할 수
있습니다.



● 주위와 적당한 간격을 유지
하여 설치하세요.

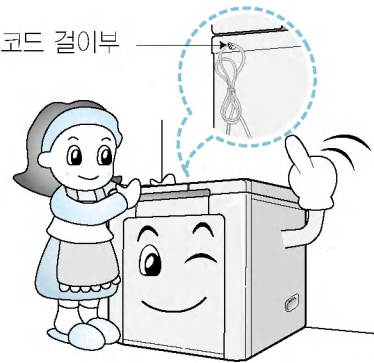
그림과 같이 냉장고 주위에
적당한 간격을 유지해주세요.
주위와의 간격이 너무 좁으면
성능이 떨어지고 전기료가
많이 나오게 됩니다.



● 제품을 밀어 넣을 때 전원
코드가 제품 바닥이나 뒷면에
눌리지 않게 주의 해주세요

화재 및 감전의 원인이 됩니다.
설치 하실 때 전원코드를 뒤쪽
전원코드 걸이부에 건 후 제품을
설치하시면 전원코드가 바닥에
눌리는 현상을 줄일 수 있습니다.

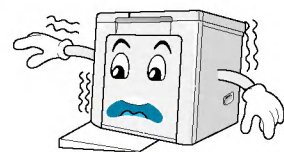
전원코드 걸이부



● 바닥이 튼튼하고 고른 곳에
설치하세요.

불안정한 설치는 소음 및 냉장고
서랍 처짐의 원인이 됩니다.

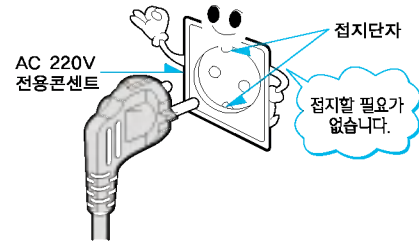
- 설치바닥이 고르지 않을 때는
수평조정다리를 사용하여 냉장
고를 수평으로 맞춰주세요.
- 융단이나 마루바닥 위에 설치
할 때는 깔판을 깔아주면
바닥면의 변색을 방지할 수
있습니다.





안전하게 접지하세요.

접지단자가 있는 AC 220V의 콘센트에 사용할 경우는 별도로 접지할 필요가 없습니다.



- **접지단자가 없는 경우에는**
 접지단자가 없는 AC 220V의 콘센트에 사용할 경우는 구리판에 접지선을 연결한 후 땅속에 묻어 주세요.
- **접지할 수 없는 장소에는**
 식당이나 지하실 등 물기가 많거나 접지할 수 없는 곳에 설치할 때는 누전 차단기(정격전류 15mA, 정격부동작전류 7.5mA)를 구입하여 콘센트에 연결하여 사용하세요.

⚠ 주의 가스관, 수도 파이프, 피뢰침, 전화선 연결부에는 절대로 접지하지 마세요.




설치 후 이렇게 하세요.

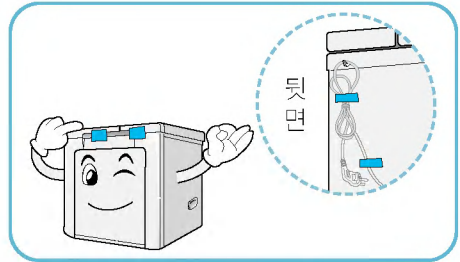
- **설치 후 이렇게 하세요.**
 전용 콘센트에 전원 플러그를 꽂으세요.
- **식품을 넣어주세요.**
 전원 연결 후 3~4시간이 지난 다음에 식품을 저장하면 됩니다.





이동할 때는

이동하기 전에

- 냉장고 안의 식품을 꺼낸 후 김치용기 및 냉장고 도어는 테이프로 고정하세요.
- 수평조정다리는 오른쪽 방향 () 으로 돌려 꼭 조여 주세요.
- 전원코드는 제품 뒤쪽의 전원코드 걸이부에 걸어 테이프로 고정하여 주세요



이동할 때는

- 냉장고를 밀어서 이동할 때는 수평조정다리를 오른쪽 방향 () 으로 돌려 꼭 조여 주세요. 수평조정다리에 바닥이 긁히거나 수평조정다리가 풀어져서 분리될 수 있습니다.
- 이동을 완료한 후에는 수평조정다리를 왼쪽 방향 () 으로 돌려서 수평을 유지하고 이동할 때는 좌, 우측 손잡이를 잡고 이동하세요.
- 이사 등 먼 곳으로 냉장고를 이동할 때는 완전히 옆으로 눕혀서 이동하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.



전압을 변경할 때는

110V 지역에서 사용하려면

- ◆ 이 제품은 220V 전용 제품입니다.
- 110V로 사용하실 때는 별도의 승압용 변압기(1kVA 이상)를 구입하여 사용하세요.
- 승압용 변압기는 공인기관 인증품을 구입하여야 안심하고 사용할 수 있습니다.
- 구입시 KS 또는 안전인증마크를 확인하세요.
- 용량이 맞지 않거나 비인증품을 사용할 경우 고장이 날 수가 있습니다.



■ 확인

110V 콘센트는 접지 단자가 없으므로 꼭 접지 후 사용하세요.



좌칸도어

탈취제

김치저장용기

- 식품은 용기에 담아 보관하세요.
- ※ 모델에 따라 용기의 형태가 다를 수 있습니다.
- ※ 제일 윗칸의 다용도 용기(소형용기)에는 단기보관용 음식 (소량의 김치, 야채/과일)만 보관하세요. (R-K182** 모델만 해당)

동작 조절부

- ※ 모델에 따라 Display 컬러가 다를 수 있습니다.

▶ R-K202** 기준

우칸도어

도어쿨링

아채신선보관고

장기간 보관하거나 김치 보관 “강”으로 사용시는 야채/과일이 얼 수 있습니다.

운반손잡이

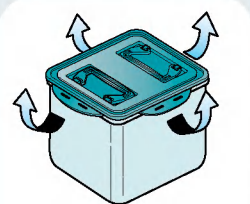
수평조정다리

설치시나 이동 후에 조절 나사를 돌려 높이를 맞추세요.

김치용기의 올바른 개봉방법

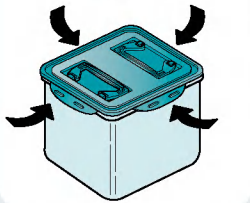
■ 열 때

화살표 방향으로 날개를 올린 다음 열어주세요.



■ 닫을 때

열때와 반대로 날개를 눌러 구멍에 돌기를 맞추어 닫아주세요.



뚜껑의 방향이 바뀌면 닫히지 않을 수 있으니 방향을 맞추어 닫으세요.

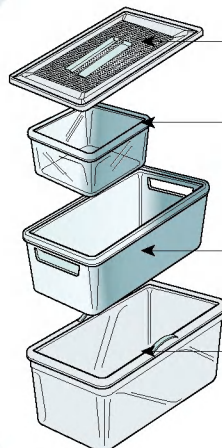


주의

식품을 장기간 보관하거나 김치보관 “강”으로 사용 시에는 식품이 얼 수 있습니다.

야채 신선 보관고

같은 칸에 김치와 야채/과일을 동시에 저장하도록 만들어진 저장 용기입니다.



뚜껑
꼭 닫으세요.

다용도 용기
마늘, 생강 등 부피가 적은 식품을 보관하면 됩니다.

바구니
야채나 과일을 넣어 보관하세요.

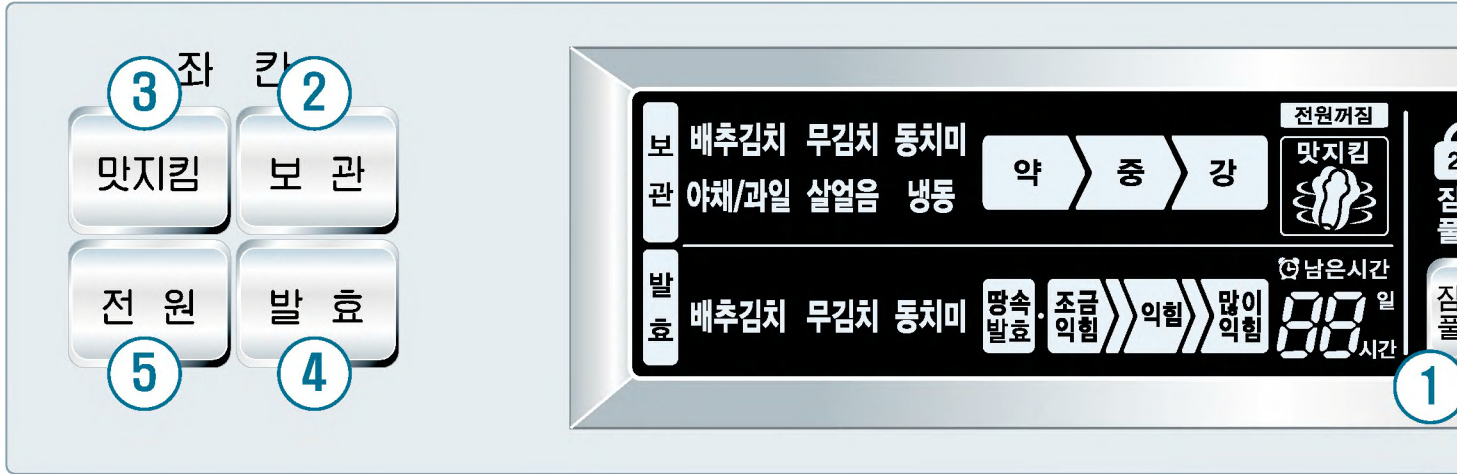
물받침대
물이 고일 수 있으므로 주기적으로 확인하고 비워주세요.

동작조절부의 이름과 기능

실제로 김치의 보관, 익힘을 하기전에 각 버튼의 이름과 기능을 반드시 익혀두는 것이 좋습니다.

DIOS 김치냉장고의 기능을 사용하기 위해서는 **반드시 잠금/풀림 버튼을**

좌칸 동작부



1 어린이의 장난이나 의도하지 않은 동작으로 인한 설정변경을 방지합니다.

- 모든 기능을 수행하기 전 반드시 **잠금/풀림** 버튼을 먼저 2초 이상 눌러 버튼 위의 글씨가 “**풀림**”으로 바뀌어야 동작합니다.
- 풀림 상태에서 기능 조작을 모두 마친 후에 **잠금/풀림** 버튼을 누르면 버튼 위의 글씨가 “**잠금**”으로 바뀌면서 잠금상태가 됩니다.

※ 잠금상태에서 다른 버튼을 누르면 동작하지 않고 잠금/버튼 위의 [] 불빛이 3번 깜빡입니다. 풀림상태에서 버튼동작이 60초 이상 없으면 현재설정상태에서 잠금상태로 자동 변환 됩니다.

2 보관식품과 보관온도를 선택하는 버튼입니다.

- 버튼을 누를 때마다 **배추김치 : 중→강→약 → 무김치 : 중→강→약 → 동치미 : 중→강→약 → 아채/과일 : 중→강→약 → 살얼음 : 중→강→약 → 냉동 : 중→강→약 → 배추김치 : 중→강→약** 순서로 선택 됩니다.
- 보관할 식품의 종류나 김치의 염도 정도에 따라 알맞은 온도를 선택하세요.

3 맛 있는 김치상태를 신선하게 유지합니다.

- 김치보관/발효 중에 있는 김치맛이 입맛에 딱 맞다고 느껴질 때 **맛지킴** 버튼을 누르면 맛있는 김치맛을 좀 더 오래 보관할 수 있는 기능입니다.
- 김치(배추김치, 무김치, 동치미) 보관 및 발효(익힘) 시에만 선택 조작 가능합니다.



배추김치/무김치/동치미 보관방법

전원을 연결하면 디스플레이에 불이 들어오며 별도의 설정없이 김치를 표준온도로 보관할 수 있습니다.

좌·우칸에 **배추김치**를 보관하려면



1

2초

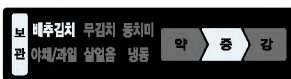


잠금/풀림 버튼을 2초 이상 누르세요.

- “잠금/풀림” 버튼을 **2초 이상** 누르세요. 잠금/풀림 버튼 위의 글씨가 “풀림”으로 바뀌면서 다른 기능을 사용할 수 있습니다.



2



[배추김치 : 중]일 때

보관 버튼을 누르세요

- “보관” 버튼을 눌러 원하는 김치종류와 보관 단계를 선택합니다.
- 버튼을 누를 때마다 **배추김치 : 중→강→약 → 무김치 : 중→강→약 → 동치미 : 중→강→약 → 야채/과일 : 중→강→약 → 살얼음 : 중→강→약 → 냉동 : 중→강→약 → 배추김치 : 중→강→약** 순서로 선택 됩니다.
- 보관할 식품의 종류나 김치의 염도 양에 따라 알맞은 온도를 선택하세요.

3



잠금/풀림 버튼을 다시 누르세요.

- 설정이 끝나면 **잠금/풀림** 버튼을 누르세요. 버튼 위의 글씨가 [ → ] 로 바뀌면서 김치보관이 시작됩니다.



한국의 김치는

- 한국의 김치는 그 종류만 약 200여종이 됩니다. 각 종류별로 보관온도가 조금씩 차이가 나고 어떤 양념을 사용하느냐에 따라 김치의 최적보관온도는 다소 차이가 나게 됩니다. 김치의 종류나 상태에 따라서 “약”, “중”, “강” 온도를 조절해주세요.
- **땅속발효 기능에 관하여.** 배추김치 보관할 때 한겨울 김장김치를 보관하는 방식으로 김치의 깊은맛을 내는 보관방법입니다.



배추김치/무김치/동치미 리듬발효(익힘)방법



리듬발효(익힘) 기능을 선택하려면 보관을 선택한 경우보다 김치가 빨리 시어지므로 보관기간이 짧습니다. 익힘과 리듬발효는 같은 기능입니다.

좌·우칸에 **배추김치**를 익히려면



1



2초

잠금/풀림 버튼을 2초 이상 누르세요.

- “잠금/풀림” 버튼을 2초 이상 누르세요. 잠금/풀림 버튼 위의 글씨가 “풀림”으로 바뀌면서 다른 기능을 사용할 수 있습니다.

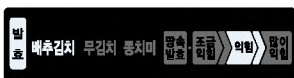


2



발효 버튼을 누르세요

- “발효” 버튼을 눌러 원하는 김치종류와 익힘 단계를 선택합니다.
- 버튼을 누를 때마다 **배추김치 : 익힘 → > → 많이익힘 → 땅속발효* → 조금익힘 → > → 무김치, 동치미 : 익힘 → > → 많이익힘 → 조금익힘 → >** 순서로 선택 됩니다.
- 보관할 식품의 종류나 김치의 염도 정도에 따라 알맞은 발효단계를 선택하세요.
- ※ “>” 는 각 익힘 단계의 중간단계를 의미 합니다.



[배추김치 : 익힘 →>]일때

3



잠금/풀림 버튼을 다시 누르세요.

- 설정이 끝나면 **잠금/풀림** 버튼을 누르세요. 잠금/풀림 버튼 위의 글씨가 “잠금”으로 바뀌면서 김치발효가 시작되며 발효완료까지의 남은 시간이 표시됩니다.
- ※ 남은 시간은 김치를 담는 계절, 온도, 김치의 온도에 따라 다릅니다.



김치를 익히실때

- 한칸에 두 종류의 김치를 익히려면 다른 종류의 김치를 같은 칸에서 익히게 되면 김치의 종류에 따라 덜 익거나 많이 익을 수 있습니다. 이때는 빨리 익는 김치의 종류를 선택하세요. 일반적으로 김치는 **동치미 → 배추김치 → 무김치**의 순으로 익습니다.
- 발효 기능을 여러번 동작시키면 김치가 지나치게 시어집니다. 발효기능을 여러번 동작시키면 김치가 지나치게 시어지므로 리듬발효 기능은 가급적 한번만 작동시켜 주세요. 김치는 땅속발효 → 조금익힘 → 익힘 → 많이익힘 순서로 익습니다.



배추김치/무김치/동치미 맛있게 보관하는 방법

보관중인 김치맛이 입맛에 딱 맞을 때 그맛을 더욱 오래동안 유지하는 기능입니다.

좌·우칸에 **맛지킴**으로 보관하려면



1 **2초**

잠금/풀림 버튼을 2초 이상 누르세요.

- “잠금/풀림” 버튼을 **2초 이상** 누르세요. 잠금/풀림 버튼 위의 글씨가 “풀림”으로 바뀌면서 다른 기능을 사용할 수 있습니다.

2


맛지킴 버튼을 누르세요

- “맛지킴” 버튼을 누르면 맛지킴에 불이 들어옵니다.
- ※ 맛지킴은 **김치**(배추김치, 무김치, 동치미)에서만 선택되고 야채/과일, 살얼음, 냉동에서는 선택되지 않습니다.

3

잠금/풀림 버튼을 다시 누르세요.

- 설정이 끝나면 **잠금/풀림** 버튼을 누르세요. 버튼 위의 글씨가 [→] 로 바뀌면서 맛지킴기능이 수행됩니다.



리듬발효는 손쉽게 취소하는 방법

익힘이 끝난 김치를 보관할 때는

- 선택된 발효기능을 취소하려면 아래의 2가지 방법중 한가지만 하시면 됩니다.
 1. 맛지킴 버튼을 눌러 주세요. (발효가 취소되면서 맛지킴 기능을 수행합니다.)
 2. 보관버튼을 눌러 주세요.
- 익힘이 완료되면 남은 시간이 “0시간”으로 표현되면서 설정한 김치 종류의 “중”으로 선택됩니다.
- 발효가 완료된 후 조작용을 위하여 잠금/풀림 버튼을 누를 경우 “남은 시간 0시간” LED는 꺼지게 됩니다.



야채/과일, 살얼음, 냉동식품 보관방법

좌·우칸에 야채/과일을 보관하려면



1

2초



잠금/풀림 버튼을 2초 이상 누르세요.

- “잠금/풀림” 버튼을 2초 이상 누르세요. 잠금/풀림 버튼 위의 글씨가 “풀림”으로 바뀌면서 다른 기능을 사용할 수 있습니다.



2



보관 버튼을 누르세요

- “보관” 버튼을 눌러 원하는 식품종류와 보관 단계를 선택합니다.
- 버튼을 누를 때마다

배추김치 : 중→강→약 → 무김치 : 중→강→약 → 동치미 : 중→강→약 →

야채/과일 : 중→강→약 → 살얼음 : 중→강→약 →

냉동 : 중→강→약 → 배추김치 : 중→강→약 순서로 선택 됩니다.

- 보관할 식품의 종류에 따라 알맞은 온도를 선택하세요.

[살얼음 : 중]일 때

3



잠금/풀림 버튼을 다시 누르세요.

- 설정이 끝나면 잠금/풀림 버튼을 누르세요. 버튼 위의 글씨가 [잠금/풀림] 로 바뀌면서 선택하신 음식물의 보관기능이 시작됩니다.





야채/과일, 살얼음 보관시 주의할 점



야채/과일을 보관할 때는 아래 사항에 유의해 주세요

■ 야채나 과일을 오래 보관하려면

물에 씻은 야채는 빨리 상할 수 있으므로 가급적 씻지말고 바로 보관하세요.

엽채류(깻잎, 상추 등...)는 보관기간이 짧으므로 신문지로 싸거나 밀폐된 용기에 넣어 보관하면 오래 갑니다.

■ 열대과일은 넣지 마세요

저온에서 상하기 쉬운 열대과일(바나나, 파인애플...)은 냉해를 입을 수 있습니다.

■ 김치 저장 중에 야채/과일을 보관할 때는 야채 신선 보관고에 넣어 보관하세요

장기간 보관하거나 김치보관 “강”으로 사용 시에는 야채/과일이 얼 수 있습니다.



살얼음 기능으로 음식을 보관할 때는 아래 사항에 유의해 주세요

■ 살얼음 기능에 관하여

살얼음을 선택하여 육류나 생선을 보관하면 일반냉장 보다 오래 보관할 수 있으며 약간 언 상태로 되므로 조리할 때 냉동보관 보다는 해동시간을 훨씬 단축할 수 있습니다.

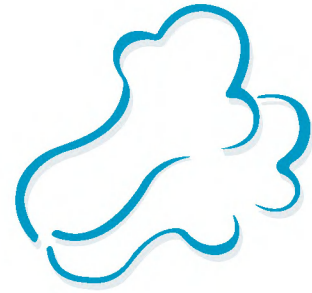
- 살얼음기능은 10일 내에 소비할 수 있는 양만 보관하고 장기보관이 필요한 경우 냉동식품 보관기능을 선택하세요.
- 보관 후 10일 이내에 음식을 조리 하면 가장 신선하게 드실 수 있습니다.

※ 육류 생선 등은 보관기간에 따라 해동이 필요한 경우에는 약 10~30분 지난 후 조리하세요.



주의

살얼음을 선택하여 김치나 야채, 과일 등을 보관 하면 얼게되니 주의 하세요.



김치가 익어가는 것은 소금절임으로부터 ...

김치는 소금에 절이는 순간부터 발효가 시작되며 배추 조직 내의 각종 물질과 효소의 작용으로 단백질 등의 물질이 분해되어 저온에서도 서서히 익어갑니다.
한겨울 김장김치가 서서히 익어가는 원리가 바로 이런 현상입니다.

김치는 양념의 종류에 따라서 ...

양념의 종류는 파, 마늘, 생강, 젓갈, 고춧가루 등이 있으며 이들의 조화에 의해 종합적인 김치의 맛이 나게 됩니다.

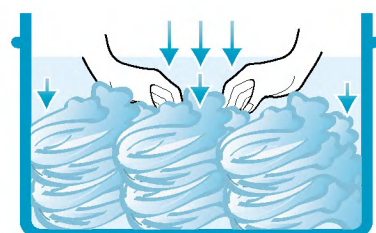
김치가 익는 속도는 ...

마늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많으면 김치의 익는 속도가 빠르며, 특히 굴젓, 참쌀풀과 새우젓 등을 첨가하면 익는 속도가 매우 빠릅니다. 반대로 부추, 갓, 인삼 등을 넣게 되면 익는 속도가 느려집니다.

김치는 담근 직후부터 발효가 시작되는데 ...

김치가 시어지는 현상은 공기와 접촉에 의해서 일어나며 간혹 김치의 표면에 하얀색의 산막효모(곰팡이)가 생기는 경우는 김치가 국물에 잠겨 있지 않거나 싱겁게 담근 김치에서 발생합니다.

김치가 국물에 잠기도록 하거나 공기와의 접촉을 차단해 주면 신선하게 보관할 수 있습니다.

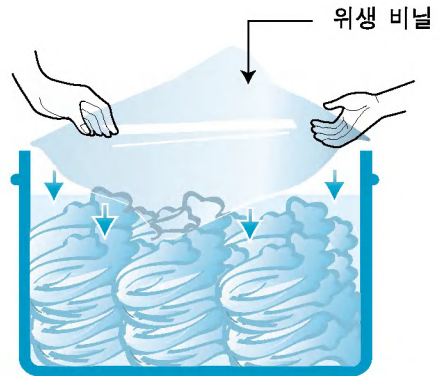


김치를 담글때 주변 온도는 ...

온도는 김치가 익는 속도에 커다란 영향을 주는데, 10°C 이하에서 김치를 담아야 그 맛을 오랫동안 보존합니다.

김치를 오래 보관하려면 ...

김치는 살아있는 식품이므로 장기간 보존할 경우 변질을 막을 수는 없으나 과학적으로 가장 오랫동안 보관할 수 있는 방법은 저온저장(0°C 전후)과 싱겁지 않게 담그는 것입니다. 그리고 김치가 김치국물에 잠기도록 꼭꼭 누른 후 김치 표면에 위생비닐이나 걸절이 등으로 덮어 주시면 김치의 산화를 막아 더 오래 보관 하실 수 있습니다.



김장용 배추를 고를 때에는 ...

배추의 품종은 전국에 약 50종이 있는데, 대체로 보통 크기의 것이 좋으며 길쭉한 것보다 약간 둥근것이 좋습니다.

생배추의 속잎맛이 달고, 연하게 흰 빛이 감도는 것이 좋으며 겉잎은 얇고 연푸른색을 띠는 것이 좋습니다.

무김치는 무의 종류에 따라서 ...

무김치는 종류가 많고 종류에 따라서 고를 무의 종류도 다릅니다.

배추속에 쓸 무는 무청 근처가 약간 푸른 조선무가 좋으며 무청이 벌어지고 단단하며 물이 많은 것을 고릅니다.

총각김치용은 서울무(느르백)가 좋으며 꼬리 근처가 굵고 둥글둥글한 것을 고릅니다.

깍두기용 무는 개량종 무가 좋으며 무 윗부분이 푸른 것보다 흰 것이 좋으며 단단하고 물이 많은 것을 고릅니다.

동치미용 무는 재래종으로 무청이 부드럽고 무청 근처의 윗부분이 푸른 것보다 흰 것을 고릅니다.



식품 보관에 적합한 온도를 정하세요.

김치를 보관하실 때는 조금익힘, 익힘, 많이익힘 기능을 선택하면 김치가 빨리 시어집니다. 보관온도 '강'을 선택한 경우에는 김치 종류에 따라 얼 수도 있으니 자주 확인하세요. 한칸에 김치와 함께 다른 식품을 보관하면 다른 식품이 어는 경우가 있습니다.

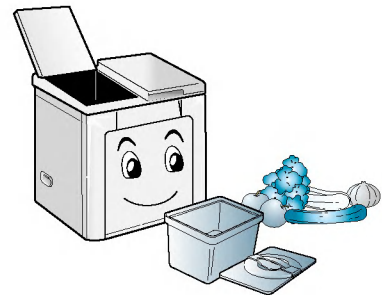
김치는 김치용기에 넣어서 보관하세요.

김치를 전용 용기에 넣을 때는 김치국물이 넘치지 않도록 표시선까지만 채운 후 뚜껑을 완전히 닫아주세요. 뚜껑이 완전히 닫히지 않으면 공기와 접촉에 의해 장기보관시 김치 표면에 하얀 효모가 생기거나 빨리 시게 되므로 우거지나 랩 등으로 김치표면을 덮어 주는 것도 효모발생 예방법입니다.



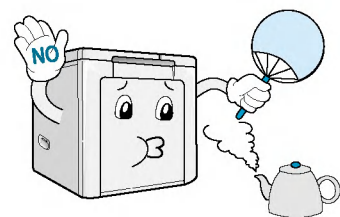
야채나 과일은 지정된 용기에 넣어 보관하세요.

야채나 과일은 종류에 따라 냉해를 입을 수 있으므로 지정된 용기에 넣어 보관 하세요. 물에 씻은 야채는 빨리 상할 수 있으므로 가급적 씻지 말고 보관해 주세요. 저온에서 상하기 쉬운 열대과일 (바나나, 파인애플)은 보관하지 마세요.



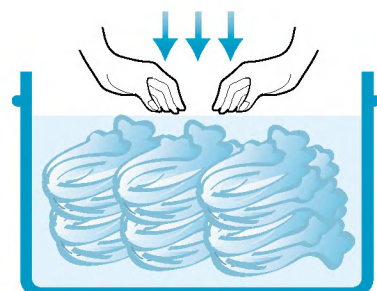
뜨거운 식품은 식혀서 넣으세요.

뜨거운 식품을 곧바로 넣으면 주위식품에 영향을 주어 김치가 빨리 익을 우려가 있고 전기료도 많이 나옵니다.



김치를 장기간 보관 하려면 ...

갓담근 김치를 바로 김치냉장고에 넣고 보관 기능을 선택하여 사용하세요.
 김치종류 및 염도에 따라 보관온도 '약', '중', '강' 중 선택하여 보관하세요.
 김치를 오래 보관할 때는 김치 윗부분까지 국물에 잠기도록 눌러 주는 것이 좋습니다.



김치맛

김치가 얼어요

김치보관온도는 0°C부근입니다. 김치의 종류, 양념, 소금의 투입량 등에 따라 어는 온도가 달라지게 됩니다. 이때는 김치의 보관온도를 약하게 해주세요.

- 보관온도 “강” 일때: “중” 또는 “약”으로
- 보관온도 “중” 일때: “약”으로

김치가 빨리 시어져요.

김치를 보관할 때 리듬발효기능을 선택하면 김치가 빨리 시어집니다. 이때는 리듬발효기능을 취소하고 보관기능 또는 맛지킴을 선택하세요.

김치의 보관온도가 높아도 김치가 빨리 시어집니다, 이때는 보관온도가 낮아지도록 조절하세요. 보관온도는 약 → 중 → 강 순으로 낮아집니다. 또한 김치는 김치종류, 양념, 김치담글때의 온도 등에 따라 익는 속도가 다를 수 있습니다.

김치가 물러지고 힘이 없어요.

배추를 절일 때 소금이 적게 들어가면 김치의 빛깔은 좋으나 배추에 존재하는 효소 작용으로 쉽게 물러지고 힘이 없게 됩니다. 또한 젓갈류도 김치를 빨리 익게하고 물러지는데 영향을 미치기도 합니다.

김치 색깔이 어둡게 변해요.

김치를 오랫동안 저장을 하면 산화현상으로 인해 김치가 진한 어두운 색으로 변하게 됩니다. 김치 색상을 오랫동안 유지하기 위해 김치통 내부에 위생비닐을 덮어주는 것도 좋은 방법입니다.

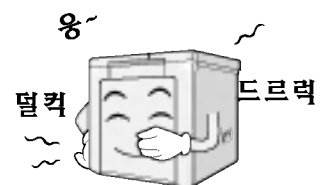
김치 표면 및 우거지에 흰 곰팡이가 생겨요.

김치 용기 뚜껑이 완전히 닫히지 않으면 공기와 접촉하여 김치나 우거지 표면에 하얀 효모가 생기게 됩니다. 랍이나 위생비닐 등으로 김치 표면을 덮어주는 것도 효모발생 예방 방법입니다.

소 음

드르럭~, 덜컹, 웅~ 같은 소리가 들릴때

냉장고가 운전을 시작하거나 끝날 때 압축기나 팬 등에 의해 발생하는 소리로 자동차의 시동을 켜거나 끌 때 발생하는 소리와 유사한 원리입니다.



똑·딱, 꾸르륵~, 쇠·슈우~ 같은 소리가 들릴 때

냉장고가 운전할 때 발생하는 부품동작 소리 또는 냉매가 흐르는 소리이며 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

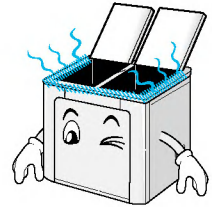




온도

냉장고 윗면에서 열이나요

이슬맺힘을 막기 위해 앞면 돌레에 열이 나는 파이프를 넣었습니다.
특히 처음 사용할 때나 여름철에 뜨겁게 느껴질 수가 있으나 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.



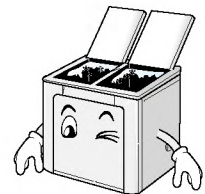
성에 · 이슬 · 얼음 · 물 · 곰팡이

냉장고 바깥쪽에 이슬이 맺혀요

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.

냉장고 안쪽에 이슬 또는 성에가 생기고 바닥에 물이 고여요

- 냉장고 도어를 열고 닫을 경우 내부와 외부온도차이로 인해 성에나 이슬이 생기는 경우로 직접냉각방식의 자연스런 현상입니다. 마른행주로 가끔씩 닦아 주시면 됩니다.
- 성에를 제거할 때는 날카로운 것(예:송곳, 칼)을 사용하지 마세요.
- 성에가 많이 생겨 김치통을 넣고 빼기가 어려울 때는 전원을 끄고 칸 내부를 비운 다음 도어를 열어두면 빨리 녹습니다.



김치용기 뚜껑에 얼음이 얼어요

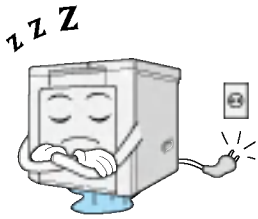
김치를 오랫동안 보관하기 위한 최적 온도대로 운전함에 따라 뚜껑의 물방울이 얼 수가 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



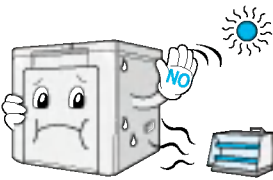


고장신고 전에 이런점을 확인하세요

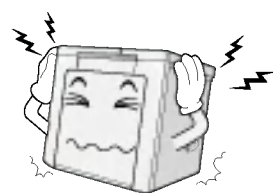
냉각이 전혀 되지 않을 때



냉각이 잘 되지 않을 때



소음이 심하고 이상한 소리가 날 때



확 인

- 정전이 되지 않았습니까?
- 전원플러그가 콘센트에서 빠져있지 않습니까?
- 승압트랜스를 연결하여 사용할 경우, 승압트랜스의 전원 램프는 켜져 있습니까?
- 제품 설치장소의 온도가 너무 덥거나 차갑지는 않습니까?

- 뜨거운 식품을 식히지 않고 넣지 않았습니까?
- 도어는 완전히 닫혀 있습니까?
- 직사광선을 받거나 가스레인지 등의 열기구에 가까이 있지 않습니까?
- 냉장고 주위에 적당한 간격이 유지되어 있습니까?
- 설치장소의 온도가 5°C 이하로 되지 않았습니까?
- 보관온도를 '약' 상태로 사용하고 있지 않습니까?

- 냉장고 설치장소의 바닥이 약하거나, 냉장고가 불안정하게 설치되어 있지 않습니까?
(마루바닥 위에서는 소리가 많이 날 수 있습니다.)
- 냉장고 뒷면이나 위에 물건이 있지 않습니까?

조치사항

- 다른 제품의 전원을 확인하세요.
- 전원코드를 콘센트에 바르게 연결해주세요.
- 승압트랜스의 전원 램프를 켜주세요.
- 외부 온도가 영상 5°C 이상 43°C 미만인 곳에 설치해주세요.

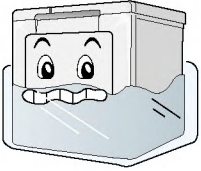
- 뜨거운 음식은 곧바로 넣지 마시고 식혀서 넣어주세요.
- 보관식품이나 김치통이 뚜껑에 닿이지 않게한후 뚜껑을 꼭 닫아 주세요.
- 설치장소를 확인해주세요.
- 주위에 적당한 간격을 두세요.
- 설치방법을 참조하여 주위 온도가 5°C 이상인 곳에 설치해주세요.
- 보관온도를 '중' 이나 '강' 상태로 변경해주세요.

- 바닥이 튼튼하고 고른 곳에 설치하세요.
- 물건을 바로 놓아주세요.



냉장 식품이 얼 때

(과잉 냉각 상태)



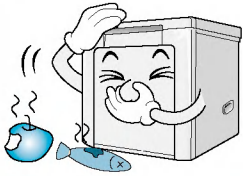
확 인

- 식품종류별 보관을 잘못 선택하지 않았습니까?
- 보관온도를 '강' 상태로 사용하고 있지 않습니까?
- 음식물을 저장용기에 넣어서 보관중입니까?

조치사항

- 식품종류별 보관버튼을 확인하세요.
- 보관온도를 '중' 이나 '약' 상태로 변경하세요.
- 음식물을 저장용기에 넣어서 보관하세요.

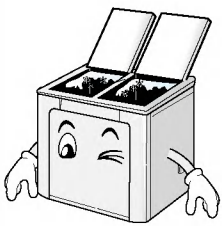
냉장고에 냄새가 심할 때



- 자극성 음식물을 밀봉 하였습니까?
- 김치용기가 잘 닫혀 있습니까?

- 냄새가 강한 음식물은 밀폐 용기에 넣어서 보관하세요.
- 김치용기를 잘 닫아주세요.

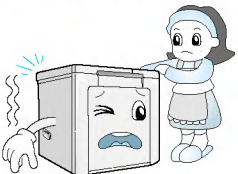
성에·이슬이 생길 때



- 뜨거운 음식을 식히지 않고 넣지 않았습니까?
- 도어를 오랫동안 열어두지 않았습니까?
- 물기가 많은 식품을 뚜껑을 닫지 않고 넣고 넣지 않았습니까?
- 식품을 뽁뽁하게 넣지 않았습니까?

- 뜨거운 음식은 반드시 식혀서 보관하세요.
- 도어를 닫아 두면 이슬이 자동으로 없어지긴 하지만 마른 걸레로 닦아 주시면 더 좋습니다.
- 음식을 보관할 때는 뚜껑이 있는 용기에 담거나 밀봉하여 보관하세요.
- 냉장고내 공기의 순환이 잘 되도록 적당한 간격을 두세요.

냉장고 도어가 잘 닫히지 않을 때



- 냉장고 도어와 식품이 서로 닿아 있지 않습니까?
- 냉장고 바닥에 얼음이 있지 않습니까?

- 식품이 도어에 닿지 않도록 저장 해주세요.
- 냉장고 바닥에 있는 얼음을 제거해주세요.

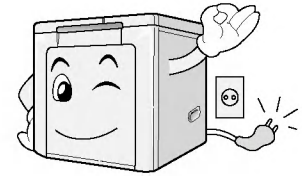


24~27쪽의 내용대로 점검해 보았는데도 계속 정상적인 작동이 되지 않으면 LG전자 (전화:080-856-1777)로 연락해 주세요. 냉장고 공장에서 직접 성의껏 응답해 드리겠습니다.



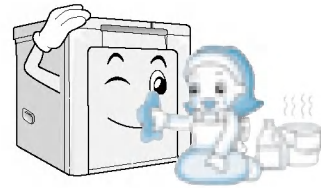
● 청소하기 전에는 ...

안전을 위해서 먼저 전원플러그를 반드시 뽑아 주세요.



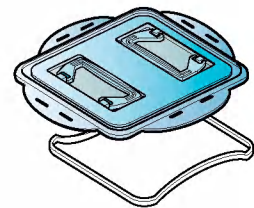
● 냉장고 외부는 ...

부드러운 수건을 더운 물이나 세제에 적셔서 닦아주고 중성세제를 사용하였을 때는 반드시 깨끗한 물수건으로 닦아 주세요.
염마제, 석유, 벤젠, 신나, 염산이나 끓는 물, 거친 솔 등은 냉장고 외곽이나 부품을 상하게 하므로 사용하지 마세요.



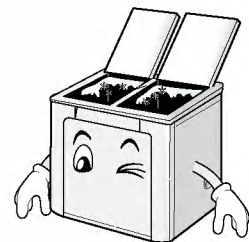
● 김치용기 뚜껑은 ...

뚜껑안쪽에 고무 패킹을 빼낸 후 세척하세요.
세척한 후에는 고무패킹을 잘 끼워 넣으세요.



● 냉장고 내부 청소를 할때는 ...

얼음을 제거할 때는 날카로운 것을 사용하지 마세요.
냉장고 내부에 얼음이 얼어 김치통 꺼내기가 불편할 시는 내부의 식품을 모두 꺼낸 후 해당칸의 전원을 끄고 도어를 열어 두면 얼음이 빨리 녹습니다. 내부를 마른행주나 헝겂 등으로 닦으세요.





● **탈취제를 재생하려면 ...**

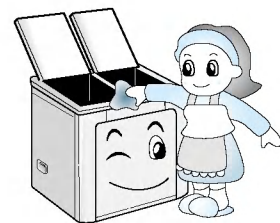
탈취제 덮개를 앞으로 당겨 빼내어 탈취제를 분리하세요.
헤어드라이기로 말리거나, 햇빛에 쬐어준 후 탈취제 덮개에 넣어
다시 조립해 주세요.
(탈취제에 흡착된 냄새가 없어지므로 재사용할 수 있습니다.)



※ 탈취제 형상 및 크기는 모델마다 차이가 있습니다.

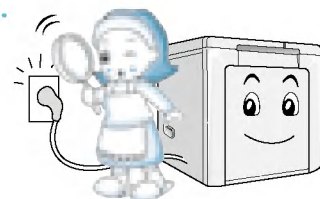
● **도어패킹은 ...**

식품의 즙, 쥬스, 김치국물 등이 묻은 상태로 사용하면
패킹이 빨리 손상되며 아랫부분은 특히 더러워지기
쉬우므로 주기적으로 닦아 주세요.



● **청소가 끝난 후에는 ...**

전원플러그를 잘 꽂아 주세요. 코드의 손상이나
플러그의 발열현상이 없는지 확인하세요.





제품 보증서/소비자 피해보상 안내

제품보증서

제품명	모델명:		
구입일	년	월	일
고객성명	전화:	주소:	
대리점 상호	전화:	주소:	



서울특별시 영등포구 여의도동 20



수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시하여 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

- 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받습니다.
- 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.
(제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산한다)
- 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다. (핵심부품포함)
- 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

주요 부품 보유기간

- 룸에어컨, 공방식에어컨, 냉온풍기, 냉장고, TV, 오디오, 전자레인지 등 7년
 - 카세트 등 6년
 - 세탁기, 청소기, VCR, 비디오키메라, 가스레인지, 팬히터, 온풍기, 공기정화기, 선풍기, 가습기 등 5년
 - PC, 모니터, 보온밥솥 등 4년
 - 휴대폰, 압력솥, 석유스토브 등 3년
- * 상기 이외 제품은 품질 보증기간 1년, 부품 보유기간 5년으로 규정합니다.

핵심부품 보증기간

- 냉장고, 에어컨의 컴프레서, TV의 OPT, 모니터의 CDT 4년
 - 세탁기의 모터, 전자레인지의 마그네트론, VTR의 헤드드럼, 팬히터, 로터리히터, 온풍기의 버너, PC의 메인보드 (마더보드) 3년
- * 단, 모니터의 CDT는 핵심부품보증기간에 사용시간 (10,000시간 이하) 병행 적용

소비자 피해보상 안내

소비자 피해 유형		보상내역	
		보증기간이내	보증기간 경과후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장발생시 (부품보유 기간 이내)	구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	정액감가상당한 금액에 10%를 가산하여 환불
	구입후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품 교환 또는 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가 환불	
	교환불가능시		
	하자 발생시	무상수리	
	동일 하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방 용품(2회), 보일러(3회)		
	여러 부위의 고장으로 총4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	제품 교환 또는 구입가 환불	
	수리 불가능시		
수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품 교환		
제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품 교환		
소비자의 고의 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 제품교환	
	천재지변(화재, 염해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우, 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우, 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우, 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우, LG전자 대리점이나 서비스센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우.	유상수리	유상수리

- LG전자는 “불친절” 서비스에 대해서는 요금을 받지 않습니다.(No Delight, No Payment)
- 명시되지 않은 사항은 「소비자 피해 보상 규정」에 따릅니다.
- 상기 보상 기준은 재정경제부 고시 제2000-21호 규정에 의거 합니다.
- 가구세척, 조정, 사용설명 등은 고장이 아닙니다.
- 고객센터(수신자 부담) : 080-023-7777
- FAX : 02-2630-3564-5



고객의 권리

고객께서는 제품 사용 중에 고장이 발생할 경우, 구입일로 부터 1년 동안 무상 서비스를 받으실 수 있는 소중한 권리가 있습니다.

단, 고객과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우에는 무상 기간내라도 유상 처리됨을 알려드립니다.

유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상 기간내라도 유상 처리 됩니다.

- ① 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)이 투입되어 고장이 발생하였을 경우
- ② 제품을 떨어뜨리거나, 충격을 주어 제품이 파손되거나 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- ③ 신나, 벤젠 등 유기 용제에 의하여 외관이 손상되거나 변형된 경우
- ④ 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- ⑤ LG전자 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 LG전자 정품(아답타, 배터리, 필터, 이어폰 등)은 가까운 LG전자 서비스센터에서 구입 가능합니다.
- ⑥ 고객이 제품을 임의 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- ⑦ LG전자 서비스센터의 수리기사(아닌 사람)가 제품을 수리하거나 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- ⑧ LG전자 제품의 사용설명서 내에 있는 「안전을 위한 주의사항」을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 (「안전을 위한 주의사항」을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다.)
- ⑨ 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- ⑩ 고객의 기타 과실에 의하여 고장이 발생하였을 경우

LG전자 서비스 안내

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 전국 어디서나 지역번호 없이 1544-7777, 1588-7777 을 이용해주시기 바랍니다.



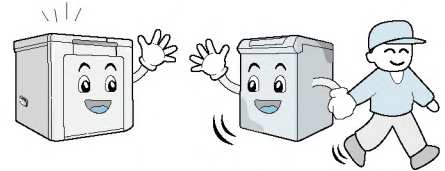
폐 가전제품 처리절차/제품 규격

폐 가전제품 처리절차

서비스 접수, 상담 및 서비스센터 문의는 전국 어디서나 지역번호 없이 1544-7777, 1588-7777 을 이용해주시기 바랍니다.

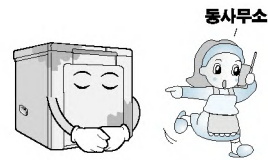
신규 제품 구입시

LG전자 대리점에서 신제품을 구입한 후, 기존 제품을 버리고자 할 경우에는 신규제품 배달시 무상으로 처리해 드립니다.



단순 폐기시


가전제품, 가구 등 대형 생활폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 동사무소로 연락하시면 됩니다.



제품 규격

본 사용설명서에 표시된 내용(외관형태 및 제품규격)은 제품의 품질을 높이기 위하여 예고없이 변경되는 수가 있습니다.

구분		모델명	R-K202P**	R-K202S**	R-K182P**	R-K182S**
		종내용적	198L	198L	184L	184L
용량	좌칸	132L	132L	92L	92L	
	우칸	66L	66L	92L	92L	
	폭	969mm	969mm	922mm	922mm	
제품크기	깊이	699mm	699mm	699mm	699mm	
	높이	883mm	883mm	883mm	883mm	
정격전압 및 주파수		AC 220V 60Hz				
무게		71kg	70kg	68kg	67kg	



MEMO

DIOS 김치냉장고

글로벌 사이버 서비스 : www.lgservice.co.kr

제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하세요.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.



서비스센터 전국 대표전화
전국어디서나 (지역번호 없이)

1544-7777

1588-7777



크로버전화(대표) **080-023-7777**

FAX 02-2630-3564~5

인터넷 <http://www.lge.co.kr>



AS마크란?

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 국립기술품질원이 보증하는 인증마크입니다.

본 제품은 국내(대한민국) 전용제품으로 해외지역에서 사용할 수 없습니다.