



Kimchi Refrigerator user manual

English

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

Free Standing Appliance

SAMSUNG

safety information

SAFETY INFORMATION

- Before operating the appliance, please read this manual thoroughly and retain it for your reference.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your Kimchi Refrigerator may differ slightly from those described in this manual.

WARNING



STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

- Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov.











Warning :
Risk of fire /
flammable
materials

Important safety symbols and precautions:

	Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury or death.
	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

OTHER SYMBOLS USED

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions carefully.

	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the refrigerator is grounded to prevent electric shock.
	Call the contact center for help.
	Note.

These warning signs are here to prevent injury to you and others.

Please follow them carefully.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

WARNING

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

- Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov.

WARNING

- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of The appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

WARNING

- Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator or freezer:
 - Take off the doors.
 - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

CRITICAL INSTALLATION WARNINGS

- Do not install the Kimchi Refrigerator in a damp place or place where it may come in contact with water.
 - Deteriorated insulation on electrical parts may

- cause an electric shock or fire.
- Do not place this Kimchi Refrigerator in direct sunlight or expose to the heat from stoves, room heaters, or other appliance.
- Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water (rain drops). Do not install this appliance in a location where gas may leak.
- This may result in an electric shock or fire.
- Never use gas pipes, telephone lines or other potential lightening rods as ground.
- Improper use of the ground plug can result in electric shock. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be AC115-120 V, 10 A, or more. If a grounding adapter is used, make sure the receptacle box is fully grounded.
- Do not plug several appliances into the same power strip. The Kimchi Refrigerator should always be plugged into its own individual electrical socket which has a voltage rating that matches the rating plate.
- This provides the best performance and also prevents overloading of the house wiring circuits, which could cause a fire hazard from overheated wires.
- Do not use a cord that shows cracks or abrasion damage along its length or at either end.
- Do not bend the power cord excessively or place heavy articles on it.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Keep ventilation openings in the appliance enclosure or mounting structure clear of obstructions.



- This Kimchi Refrigerator must be properly located and installed in accordance with the manual before you use it.
- Plug the power plug into the wall socket firmly. If the wall socket is loose, do not insert the power plug.
- There is a risk of electric shock or fire.
- Connect the power plug in proper orientation with the cord hanging down.
- If you connect the power plug upside down, the wire can get cut off and cause fire or electric shock.
- When moving the Kimchi Refrigerator, be careful not to roll over or damage the power cord.
- This constitutes a fire hazard.
- Make sure that the power plug is not squashed or damaged by the back of the Kimchi Refrigerator.
- Keep the packing materials out of reach of children.

- The plastic bags and other packing material can cause death by suffocation.
- The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installation.
- Failing to do so may result in an electric shock or fire due to electric leakage.



- The Kimchi Refrigerator must be grounded.
- You must ground the Kimchi Refrigerator to prevent any power leakages or electric shocks caused by current leakage from the Kimchi Refrigerator.



- If the power cord is damaged, have it replaced immediately by the manufacturer or its service agent.
- The fuse on the refrigerator must be changed by a qualified technician or service company.
- Failing to do so may result in electric shock or personal injury.



INSTALLATION CAUTIONS



- The installation or any service of this appliance is recommended by a qualified technician or service company.
- Failing to do so may result in an electric shock, fire, explosion, problems with the product, or injury.
- The socket must be easily accessible so that the appliance can be quickly disconnect the supply in an emergency. It must be outside the area of the rear of the appliance.



CRITICAL USAGE WARNINGS



- Do not use or place any substances sensitive to temperature such as inflammable sprays, inflammable objects, dry ice, medicine, or chemicals near the refrigerator. Do not keep volatile or inflammable objects or substances (benzene, thinner, propane gas, etc.) in the refrigerator.
- This refrigerator is for storing food only.
- This may result in fire or explosion.
- Do not use mechanical devices or any other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the appliance.
- As well as being harmful to humans, it may also result in an electric shock, fire or problems with the product.

Getting Ready

- Do not use a hair dryer to dry the inside of the refrigerator. Do not place a lighted candle in the refrigerator for removing bad odors.
- This may result in an electric shock or fire.
- Do not insert or remove the power plug from a wall socket with wet hands.
- Do not store articles on the top of the appliance.
- When you open or close the door, the articles may fall and cause personal injury and/or material damage.
- Do not put a Kimchi Container filled with water on the Kimchi Refrigerator.
- If spilled, there is a risk of fire or electric shock.
- Do not let children hang on the door. They could be seriously injured.
- Do not let children go inside the Kimchi Refrigerator. There is a risk the children could be trapped.
- Do not touch the inside walls of the Kimchi Refrigerator or products stored in the Kimchi Refrigerator with wet hands.
- This may cause frostbite.
- Do not store volatile or flammable substances in the Kimchi Refrigerator.
- The storage of benzene, thinner, alcohol, ether, LP gas and other such products may cause an explosion.
- Do not store pharmaceuticals products, scientific materials, or temperature sensitive products in the Kimchi Refrigerator.
- Products that require strict temperature controls must not be stored in the Kimchi Refrigerator.
- Do not place or use electrical appliances inside the Kimchi Refrigerator, unless they are of the type recommended by the manufacturer.



- Do not disassemble or repair the Kimchi Refrigerator yourself.
- You run the risk of causing a fire, malfunction, and/or personal injury.
- Do not use any fuse (such as copper, steel wire, etc.) other than the standard fuse.
- When repairing or reinstalling the appliance is required, contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in an electric shock, fire, problems with the product, or injury.



- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This product is intended only for the storage of kimchi in a domestic environment.
- If a gas leak is detected, avoid any naked flames or potential sources of ignition and air the room in which the appliance is standing for several minutes.



- If you smell burning plastic or smoke, pull the power plug out immediately and contact your Samsung Electronics service center.

- Please contact your service agents.



USAGE CAUTIONS



- Do not place carbonated or fizzy drinks in the Kimchi Refrigerator compartment. Do not put bottles or glass Kimchi Containers in the Kimchi Refrigerator.
- When the contents freeze, the glass may break and cause personal injury.



- To get the best performance from the product:
- Do not place kimchi too close to the vents at the rear of the appliance. This can obstruct free air circulation in the Kimchi Refrigerator compartment.
- Wrap the kimchi up properly or place it in airtight Kimchi Containers before you put it into the Kimchi Refrigerator.
- Do not put any new, unfermented kimchi for freezing near finished kimchi.
- Please observe maximum storage times and expiration dates of frozen goods.
- There is no need to disconnect the Kimchi Refrigerator from the power supply if you will be away for less than three weeks. But, remove all the kimchi if you are going away for the three weeks or more. Unplug the Kimchi Refrigerator, and then clean, rinse, and dry it.



- If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service center.
- Failing to do so may result in an electric shock or fire.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications



CLEANING CAUTIONS



- Do not use benzene, thinner or alcohol to clean the appliance.
- This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock or fire.
- Do not spray water directly onto the inside or outside of the Kimchi Refrigerator.
- There is a risk of fire or electric shock.
- Do not spray flammable gas near the Kimchi Refrigerator.
- There is a risk of explosion or fire.



- Remove any foreign matter or dust from the power plug pins, but do not use a wet or damp cloth when cleaning the plug.
- Otherwise there is a risk of fire or electric shock.
- Do not spray cleaning solutions directly on the display.
- Printed letters on the display may come off.



- Unplug the Kimchi Refrigerator before cleaning or making repairs.



CRITICAL DISPOSAL WARNINGS



- When disposing of this or other Kimchi Refrigerators, remove the door/door seals and door latch so that small children or animals cannot become trapped inside. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Please dispose of the packaging material for this product in an environmentally friendly manner.
- Leave the shelves in place so that children can not easily climb inside. Ensure that none of the pipes on the back of the appliance are damaged prior to disposal.
- R600a or R134a is used as a refrigerant. Check the compressor label on the rear of the appliance or the rating label inside the Kimchi Refrigerator to see which refrigerant is used for your Kimchi Refrigerator. If this product contains flammable gas (Refrigerant R600a), contact your local authority in regard to safe disposal of this product. Cyclopentane is used as an insulation blowing gas. The gases in the insulation material require a special disposal procedure. Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product. Ensure that none of the pipes on the back of the appliances are damaged prior to disposal.
- If the appliance contains an iso-butane refrigerant (R600a), a natural gas with high environmental compatibility that is, however, also combustible, you should take care when transporting and installing the appliance to ensure that no parts of the refrigerating circuit are damaged.

- Refrigerant squirting out of the pipes could ignite or cause an eye injury. If a leak is detected, avoid any naked flames or potential sources of ignition and air the room in which the appliance is standing for several minutes.
- To prevent the creation of a flammable gas-air mixture if a leak in the refrigerating circuit occurs, the room in which the refrigerator may be sited must be 1m³ in size for every 8 g of R600a refrigerant in the refrigerator. The amount of refrigerant in your particular appliance is shown on the identification plate inside the appliance.
- Never start up an appliance showing any signs of damage. If in doubt, consult your dealer.



ADDITIONAL TIPS FOR PROPER USAGE

- In the event of a power failure, call the local office of your Electricity Company and ask how long it is going to last.
- Most power failures that are corrected in an hour or two will not affect your Kimchi Refrigerator temperatures. However, you should minimize the number of door openings while the power is off.
- But should the power failure last more than 24 hours, remove all frozen kimchi.
- The appliance might not operate consistently when sited for an extended period of time below the cold end of the range of temperatures for which the refrigerating appliance is designed.
- Your appliance is frost free, which means there is no need to manually defrost your appliance, as this will be carried out automatically.
- If you want to prevent an undue rise in the temperature of the frozen kimchi while maturing, please wrap the frozen kimchi in several layers of newspaper.

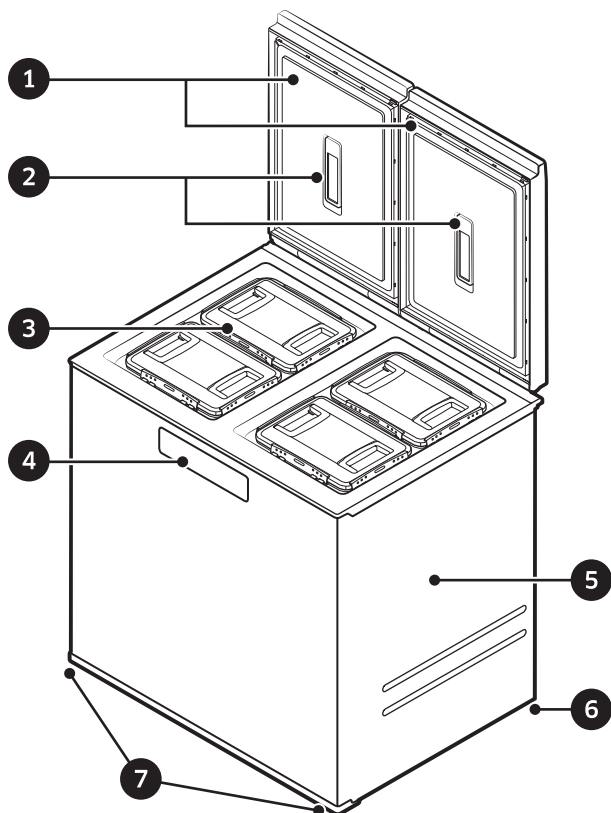
THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

contents

GETTING READY	06
OPERATION	09
MISCELLANEOUS INFO	14
WARRANTY	19

Overview



❶ Left and Right Doors

Hinged doors that form airtight seals to maintain the temperature inside the Kimchi Refrigerator.

❷ Deodorizers

Eliminates foul odors from inside the Kimchi Refrigerator.

❸ Kimchi Containers

Used for storing kimchi.
※ The Kimchi Container design and configuration may vary depending on the model of your Kimchi Refrigerator.

❹ Mode Selection and Display

Used to select the kimchi storage mode.
※ The control and display layout may vary depending on the model of your Kimchi Refrigerator.

❺ Body

❻ Casters

Casters make the Kimchi Refrigerator easier to move.

❼ Height Adjustors

Used to adjust the horizontal level of the Kimchi Refrigerator.

Pre-Installation Checklist

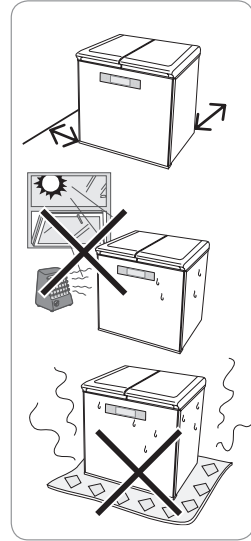
Allow sufficient clearance between the Kimchi Refrigerator and nearby walls or furniture, and set up the Kimchi Refrigerator on a solid, even surface.

You must locate and install this Kimchi Refrigerator in accordance with the directions in this manual before using it.

- Leave at least a 10cm clearance behind the Kimchi Refrigerator. Failing to do so may result in the doors bumping into the wall or any furniture located behind the Kimchi Refrigerator when you open it, damaging them.
- The floor must be solid enough to sustain the Kimchi Refrigerator's weight after it is completely filled with kimchi.
- Installing the Kimchi Refrigerator on an inclined surface or on a step can cause it to tip over and result in injury.

Set up the Kimchi Refrigerator in a location where the ambient temperature remains constant.

- Items inside the Kimchi Refrigerator may freeze and become soft if the ambient temperature is too low. The ambient temperature should be between 5°C and 43°C.
- Do not set up the Kimchi Refrigerator in an area with direct sunlight, near heating appliances, or where the ambient temperature is extremely low.

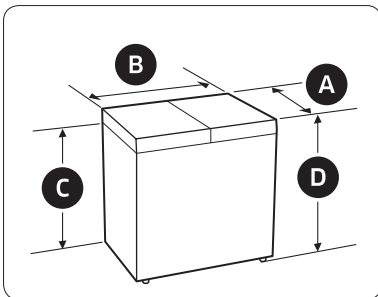


Do not place the Kimchi Refrigerator on a carpet or rug.

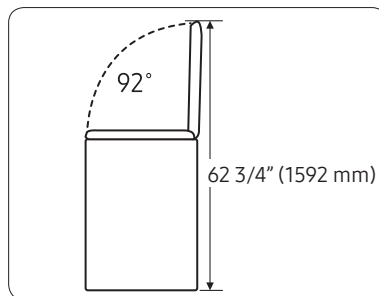
- This will obstruct ventilation and cause the mechanical compartment to overheat, resulting in a fire hazard and decreasing the performance of the Kimchi Refrigerator.
- Keep ventilation openings in the appliance enclosure or mounting structure clear of obstructions.

Clearance

See the following figures and tables for space requirements for installation.



A	27 3/4" (702 mm)
B	36 1/2" (925 mm)
C	35 5/8" (905 mm)
D	38 3/8" (973 mm)



Before Use

When storing Kimchi

- Please store Kimchi in sealed Containers. If kimchi is stored in plastic bags or other Containers, it can be frozen or it can spoil.
- When filling Containers with Kimchi, fill the Containers up to the limit line inside of the Containers. If the Containers are too full, Kimchi liquid may leak out and the Kimchi's taste may be spoiled by the gas produced by the process of Kimchi ripening.
- You must cover Kimchi with its liquid and seal the Containers properly. If the Containers are not sealed properly, air can enter the Containers and cause the Kimchi to get moldy and turn white.
- Check if Kimchi liquid is leaking out of the Containers by taking the Containers out of the refrigerator 2~3 days after you first store them. You should be able to store Kimchi long term without Kimchi liquid leaking from the Containers.

Power Outage

- If possible, do not open the Kimchi Refrigerator doors during a power outage. Outages lasting two to three hours will not affect the kimchi significantly.
- Once the power is restored, the Kimchi Refrigerator resumes operating using the same settings as before the power outage.

Using Kimchi Containers

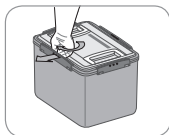
[Benefits of Using Kimchi Containers]

- The Kimchi Containers have lids so that you can take out kimchi without having to take the heavy Kimchi Containers out of the Kimchi Refrigerator.

[Causes of Kimchi Container Deformation]

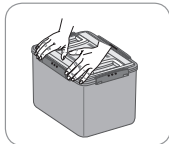
- Placing the Kimchi Container or its lid in boiling water or drying them in direct sunlight will cause them to deform. (Once deformed, the lid will no longer keep air out of the Kimchi Container or keep your kimchi fresh.)

[Using the Kimchi Containers]



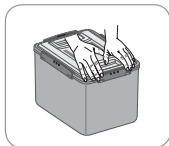
Opening the Kimchi Container from Inside the Kimchi Refrigerator

- Hook your thumb and fingers into the lockdown flap and push in the direction of the arrow as if rotating the flap.



Opening the Kimchi Container from Outside the Kimchi Refrigerator

- Grab the flaps as shown in the diagram and pull them apart using your thumbs.



Closing the Kimchi Container lid.

- Align the lid with the Kimchi Container and then snap all four flaps into place.

⚠ CAUTION

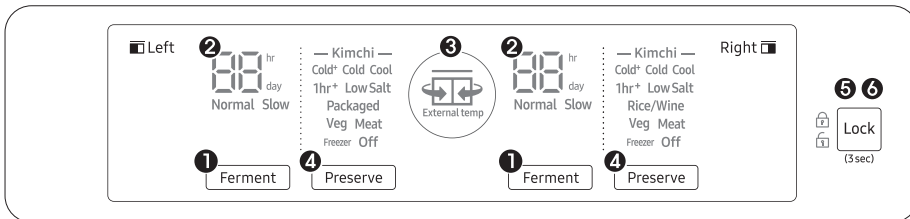
- Make sure that all Kimchi Container flaps are locked before transporting the Kimchi Container. The lid may come loose if all of the flaps have been not locked securely. If the lid does come off, the Kimchi Container will drop and possibly result in injury. **Always hold the Kimchi Container with two hands when transporting it.**
- Do not submerge the Kimchi Container or lid in boiling water or dry them under direct sunlight.

📝 NOTE

- The lid of a Kimchi Container that has been stored in a regular or Kimchi refrigerator may be difficult to open due to a temporary vacuum pressure buildup inside the Kimchi Container. To remedy this, leave the Kimchi Container at room temperature for a while.
- **Kimchi liquid might leak or the taste might be spoiled if a container is placed on its side or upside down.**
- **Fold the handles and attach them to the cover after putting the container into the Kimchi refrigerator. If you leave the handles up and this prevents the door of the Kimchi refrigerator from closing properly, it may affect the taste of Kimchi.**

Controls and Display

- ✳ The Samsung Kimchi Refrigerator has separate left and right compartments. Each compartment has individual operating and stop buttons. You can choose to use one compartment or both.



- ① Ferment ② Progress indicator ③ External temperature sensor ④ Preserve ⑤ Lock ⑥ Cooling Off indicator

① Ferment (Left / Right compartment)

- Unlock the main panel and press Ferment of the desired compartment to select a ferment mode for kimchi.
- For the Left and Right compartment, each time you press Ferment changes the mode in the following order: Normal > Slow

② Progress indicator

- The number of remaining days of the selected Ferment mode is displayed.

③ External temperature sensor indicator

- If the external temperature is 13 °C or higher, the indicator turns orange. If the temperature is lower than 13 °C, the indicator turns green.

④ Preserve (Left / Right compartment)

Preserve	<p>Unlock the main panel and press Preserve to select the desired preserve mode.</p> <ul style="list-style-type: none"> For the left compartment, each time you press Preserve changes the mode in the following order: Kimchi Cold > Kimchi Cold+ > Kimchi Cool > Kimchi 1hr+ > Kimchi Low Salt > Kimchi Packaged > Veg > Meat > Freezer Cold > Freezer Cold+ > Freezer Cool. For the Right compartment, each time you press Preserve changes the mode in the following order: Kimchi Cold > Kimchi Cold+ > Kimchi Cool > Kimchi 1hr+ > Kimchi Low Salt > Rice/Wine > Veg > Meat > Freezer Cold > Freezer Cold+ > Freezer Cool
-----------------	---

5 Lock

- With the main panel unlocked, press Lock to lock the main panel.
The Lock icon turns on when the panel is locked. With the main panel locked, press and hold Lock for 3 seconds to unlock the main panel.
The Unlock icon turns on when the panel is unlocked.


6 Cooling Off

- Cooling Off mode (also called Shop mode) is designed for use by retailers when they are displaying refrigerators on a retail floor. In Cooling Off mode, the refrigerator's fan motor and lights operate normally, but the compressors do not run, so neither the refrigerator nor the freezer becomes cold. To enter or exit the Cooling Off mode, press and hold Ferment, Preserve Left compartment and Lock simultaneously for 5 seconds. When the Cooling Off mode is on, the refrigerator chime sounds, and the refrigerator shows "O", "F", and "F" on the progress indicator.

NOTE

- If no action is taken for one minute after selecting a mode, the main panel will be locked automatically.
- If you press a button while the main panel is locked, the LED indicator on the Lock button will blink to indicate that the panel is locked.

How to select functions

1. Press and hold [**Lock**] button for over 3 seconds to set it in the “**Unlock**” state.
 - If the Unlock icon () appears on the display, it is in the Unlock state.
 - If the power is turned off, press the button in the compartment to be used to turn on the power.
2. Select the button of the compartment to store it.
 - **To eat deliciously ripe kimchi - “Ferment” function**
 - Use the “Ferment function” from the beginning of storage and kimchi to be stored for a long time shall be stored by “Preserve - Cold” from the beginning. Once the Ferment function is completed, “Preserve - Cold” is selected to begin the storage function. If you eat kimchi at this time, you may enjoy the fresh taste of ripe kimchi.
 - **To store kimchi in a fresher manner for a long time - “Preserve” function**
 - Before storing kimchi, press the button of the desired compartment 2 to 3 hours before and select “Preserve Cold, Cold+, Cool, 1hr Cold+, Low Salt or Packaged” to make the inside of the Kimchi Refrigerator in a cold state before storage, and kimchi can be stored for a long period if the Kimchi Refrigerator doors are not frequently opened.
 - **To store meat and fish in a fresher manner - “Meat” function**
 - Store only the amount of meat or fish that will be used within 3 days and, if you want to store it for a long period, select “Freezer”.
 - When storing meat or fish, some frost or ice may be generated on the inside. It is created by frequent opening and closing of the Kimchi Refrigerator doors or latent heat of the stored food and it is not a malfunction so you can feel safe while using it.
 - **To store vegetables in a fresher manner - “Veg” function**
 - When storing vegetables in a Kimchi Container, do not close the lid completely for use.
 - If vegetables or fruits directly contact the walls of the Kimchi Refrigerator, they may freeze (please use Containers).
 - If apples are stored in a sealed container, the browning phenomenon may progress quickly.
 - **To store meat for a long period or store frozen food - “Freezer” function**
 - During Freezer storage, frost or ice may be generated on the inside of the compartment.
 - This is a natural phenomenon caused by a direct cooling mechanism.
 - During Freezer storage, it may be difficult to open the door as the air cools.
 - Cold, Cold+ and Cool can be selected and used for the Freezer function as well.
3. Press [**Lock**] button to set it in the “**Lock**” state.
 - Once the selection is complete, it automatically returns to the Lock state after 1 minute even if [**Lock**] button is not pressed.



NOTE

- If you open the Kimchi Refrigerator doors too frequently, the temperature will change and this may cause the taste of kimchi to alter and the kimchi itself to ripen quickly.
- For kimchi purchased at a market or brought from somewhere else, store it in “Preserve - Packaged” immediately to maintain the delicious initial taste of the kimchi (however, it will go sour quickly if the time during which it is placed at room temperature is long).
- Vegetables and fruits have different storage periods and temperatures depending on the kind, harvest timing, storage method, etc. so store only the amount that will be consumed within 1 to 2 weeks.

Storing kimchi properly

Choose the proper Preserve mode according to the type or recipe of the kimchi.

- Using an improper Preserve mode can cause the kimchi to freeze or go sour.
- If storing bland kimchi with salty kimchi in the same compartment, select the Preserve mode suitable for the bland kimchi to prevent the freezing of the kimchi.

Temperature selection tip Normal kimchi

Type of kimchi and salinity (%)	Preserve mode (temperature)			
	Cold+	Cold	Cool	Low salt kimchi
Salty kimchi (aged kimchi) 3.0 % and over (salty)	Optimal	Adequate	Adequate	Adequate
Normal kimchi (cabbage kimchi, mustard leaf kimchi) 2.2–3.0 % (normal)	May freeze	Optimal	Adequate	Adequate
Watery kimchi (young summer radish watery kimchi, radish watery kimchi) 2.2 % and lower (bland)	May freeze	May freeze	Optimal	Adequate
Special low salt kimchi 0.7–1.5 % (bland)	May freeze	May freeze	May freeze	Optimal

Fermenting kimchi deliciously

Fermenting kimchi inside a Kimchi Refrigerator

- Use the “Ferment function”. Once fermentation is complete, it automatically changes to “Preserve - Cold” for storage.
- The period for fermentation to finish is uniform regardless of the volume of the contents.
- The number shown on the fermentation progress indicator refers to the time remaining until fermentation is complete. If the remaining time is 24 hours or less, it is indicated in hourly intervals.

Fermenting kimchi outdoors

- Once the kimchi juice level rises and the juice starts to bubble, store the kimchi inside the Kimchi Refrigerator.
- Allowing the kimchi to ferment a little and then storing it at a low temperature will give you tasty kimchi that is rich in probiotics.
- The time when outdoor fermentation of kimchi is complete during a kimchi-making season is
 - when the kimchi juice level rises and the juice begins to bubble,
 - when the kimchi loses its raw vegetable scent and develops a sour taste, and
 - when the juice tastes ripe but the cabbage does not taste fully ripe. Once you start seeing these signs, store the kimchi inside the Kimchi Refrigerator.



NOTE

- Please be mindful that the fermentation time when fermenting kimchi outdoors varies depending on the type of kimchi, salinity (amount of salt), and season (fermentation temperature).
- You will be able to eat the fermented kimchi for a longer period if you store it in the “Preserve - Cold+” mode (however, if thin ice is seen during storage, store it in the “Preserve - Cold” mode).

Other than kimchi-making season	Kimchi-making season (about 10 °C)
Within 1 day	Within 3 days

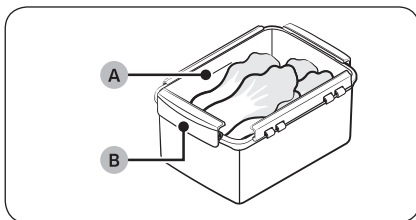
About fermenting speed

- The fermenting speed of kimchi varies depending on the amount of salt and the types and amounts of ingredients (seasoning).
- The salt concentration is the most important factor in fermenting kimchi. It takes a shorter time to ripen kimchi if the salt concentration level is low but the ripening speed slows down if the salt concentration level is high.
- The fermenting speed is affected by the types and amounts of seasonings used to add flavor to the kimchi, and varies significantly depending on your locale and dietary pattern. Using large amounts of ingredients such as garlic, seafood (oysters, raw shrimp, croaker, hairtail, etc.), onions, dried red pepper powder, cucumbers, and green onions speeds up the fermenting process. On the other hand, adding ingredients such as chives, mustard leaves, and ginseng slows the fermenting process.

NOTE

- Once the Ferment function is set, the fermenting process is initiated in the entire Kimchi Refrigerator so store only the amount to be ripened.
- The degree of fermentation may vary depending on the type of kimchi, salinity (amount of salt), and season so taste your kimchi periodically during the fermenting process to check if the kimchi is ripe, and switch to the Preserve mode for use.
- Kimchi may not feel cold during the fermenting process. Once fermentation is complete, it switches to "Preserve - Cold" and, after this point, you may enjoy cold kimchi.
- If you prefer raw kimchi, skip the fermenting process and use the Preserve function right away.

Storing kimchi long-term



- Do not put kimchi above the **maximum line (A)** inside the container (or the **handle type locking tabs (B)** for the metallic Containers). Overfilling the kimchi container will result in gas filling the container and causing the juices to spill over. If kimchi juices spill over, outside air can enter the container and spoil the kimchi.
- Push down on the kimchi to ensure that no air is trapped inside, and the kimchi is completely submerged in the kimchi juice. Exposing the kimchi to air can cause yeast to form and an unpleasant odor to develop. It is also advisable to cover the kimchi using outer cabbage leaves or plastic sheets to protect it from air exposure.

FAQs regarding Kimchi

Symptom	Solution
Kimchi is frozen!	<ul style="list-style-type: none"> - As the appropriate storage temperature differs by the kinds of Kimchi and salinity, please check the kind of Kimchi. Low salinity Kimchi or watery Kimchi is likely to be frozen. Keep it under Kimchi (Weak).
Kimchi gets sour quickly.	<ul style="list-style-type: none"> - Check whether the storage temperature is too high. Low salinity Kimchi might get frozen at low temperature so keep it under Kimchi (Weak) even though it gets sour quickly. - If Kimchi is overseasoned, it might get sour quickly.
The color of Kimchi has changed.	<ul style="list-style-type: none"> - It is because the Kimchi had lots of water when it was made or the seasoning is not properly applied. - Decolorized Kimchi is caused by yeast. Remove the decolorized portion and store the Kimchi with enough liquid.
Some white strands (white yeast) appear on the Kimchi.	<ul style="list-style-type: none"> - It can be formed when the surface of Kimchi is in contact with the air, so cover the Kimchi with outer leaves, sanitary bags or add more salt to prevent the air from coming into contact. - Don't take the Kimchi out with wet hands. The moisture from outside can cause the formation of yeast. Take the Kimchi out with dry hands or sanitary gloves. Also, fill the remaining Kimchi with Kimchi liquid by pressing it forcefully. - If you leave the Kimchi as it is, the yeast might increase and make the Kimchi runny. Therefore, remove the yeast right away. - Yeast can appear as time goes by even in the Kimchi refrigerator.
Kimchi gets runny!	<ul style="list-style-type: none"> - If you used the cabbage which had lots of water or was not salted properly and got exposure to the air, or was salted too much, then the Kimchi might get runny. This phenomenon happens frequently for low salinity Kimchi, so remember to make properly seasoned Kimchi. Also, adding too much sugar can cause runny Kimchi. - For Radish Kimchi, a lot of moisture from the radishes might come out when it is salted for too long. This causes runny Radish Kimchi. Make sure that salting does not last more than 1 hour. - It is important that Kimchi has enough liquid. Be especially careful with low salinity Kimchi.
A strange odor comes out of the Kimchi.	<ul style="list-style-type: none"> - The odor might come from the seasoning like garlic, salted fish, etc. at first, but it would disappear during fermentation. Putting lots of garlic, onions, or spring onions into Kimchi might cause an unpleasant odor, so add them properly. - When you store Kimchi in the refrigerator without a little bit of fermenting, it might cause a strange odor. - An odor can occur if the Kimchi is in contact with the air or yeast has appeared in the Kimchi making it sour. - Odors can be prevented by blocking outside air after making Kimchi, and by leaving the Kimchi at room temperature for a certain period of time before putting it in the Kimchi refrigerator.

Always disconnect the power plug before cleaning the Kimchi Refrigerator. Failing to do so may result in electric shock. Make sure the detachable parts are clean and dry before reassembling them.

Cleaning and Care

Cleaning the Kimchi Refrigerator and Rubber Seals

- Clean with a dish towel that has been soaked with a neutral detergent. Clean the grooves using a cotton swab.
- Clean the controls and display using a dry dish towel. Do not use water or detergent.
- Oils and insecticides can react with the Kimchi Refrigerator surface. Over time, this reaction will cause the surface to discolor or even crack. Make sure to keep the Kimchi Refrigerator surface clean of oils and insecticides.
- Wipe off excess moisture using a dry dish towel.

Removing Frost and Condensation

- Using sharp objects or excessive force when removing frost will damage the inner walls of the Kimchi Refrigerator.
- If too much frost has formed inside the Kimchi Refrigerator and it's difficult to take out the Kimchi Containers, empty the Kimchi Containers and power off the chamber. Wait 30 minutes and remove the frost. Make sure to store the items inside the Kimchi Containers in the other chamber or your refrigerator.
- Frost will turn into ice over time. This will decrease your Kimchi Refrigerator's performance. Make sure to remove any frost inside the Kimchi Refrigerator before it turns into ice. Failing to do so may result in the items stored inside your Kimchi Refrigerator going bad.

Cleaning the Deodorizers

- Deodorizers are semi-permanent units that do not need to be replaced.
- Remove the deodorizer by opening the door, flipping the hook located at the center of the deodorizer up, and then pulling the deodorizer cover down. Clean the deodorizer when necessary and reassemble it in the reverse order.
- Dry the deodorizer under the sun for about a day to reactivate its deodorization agents.

Cleaning the Kimchi Containers

- New Kimchi Containers can smell of plastic. Wash them thoroughly using a neutral detergent and a sponge before use.
- If your Kimchi Container has taken on a smell from normal use, add small bits of green vegetables and set it aside with the lid on for a day or so, or fill it with water left over from washing rice and scrub the inside of the Kimchi Container with a sponge to remove the smell.
- Long-term use can cause the Kimchi Containers to take on the color and smell of the kimchi stored in them.



NOTE

- If you intend to not use the Kimchi Refrigerator for an extended duration of time or when cleaning the Kimchi Refrigerator, disconnect the power plug, open the doors to allow the interior to dry, and clean the interior using a dry piece of cloth or dish towel.



WARNING


- Do not spray water directly onto the Kimchi Refrigerator.
- Do not use benzene, paint thinner, bleach, alcohol or acetone to clean it.
- Do not clean the display using a wet dish towel.

 **CAUTION**

- Do not use a brush, scrub, rough piece of cloth or any abrasive tool to clean the interior or exterior of the Kimchi Refrigerator.
- Once you've finished cleaning, make sure that the power cord is undamaged and the power plug is cool and securely inserted into the electrical outlet.
- Do not slide your hands underneath the Kimchi Refrigerator. There are sharp parts that could cause injury.
- Do not place or boil a kimchi container or its lid in water that has a temperature of 122 °F (50 °C) or higher.
- Do not place or use a kimchi container or its lid in a dishwasher or a microwave.

Troubleshooting

Problem	Solution
The Kimchi Refrigerator is not working.	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power plug connection. - Check if the chamber you want to use has been turned on. - The compressor unit will turn on and off repeatedly to maintain the temperature levels inside the Kimchi Refrigerator. This is a normal operation.
The temperature inside the Kimchi Refrigerator is too high.	<ul style="list-style-type: none"> - Check the power plug connection. - Direct sunlight and heating appliances can decrease the Kimchi Refrigerator's performance. Make sure to install the Kimchi Refrigerator away from direct sunlight and heating appliances. - Secure at least 10cm of clearance between the Kimchi Refrigerator and the walls to the rear and sides. - If Kimchi (weak) storage function is selected, adjust it to Kimchi (mid) or (strong). Use caution. The stored food might get frozen.
Frost/condensation has formed on the inner walls.	<ul style="list-style-type: none"> - Your Kimchi Refrigerator employs a direct cooling mechanism to ensure the most optimal kimchi storage conditions. Frost formation and condensation inside the chambers are natural phenomenon of this cooling mechanism. (Caused by the convection current.) - Frost or condensation can form if the ambient temperature or humidity level is high, the Kimchi Refrigerator doors are left open for a long time, or the Kimchi Refrigerator doors are opened and closed too frequently. - Some frost may form inside the product as a result of the moisture level regulation used to keep kimchi fresh. This is not a malfunction.
The front/back of the Kimchi Refrigerator is hot.	<ul style="list-style-type: none"> - Your Kimchi Refrigerator uses heating pipes that prevent condensation. Also, the Kimchi Refrigerator may feel hot when started up for the first time or during summer. This is not a malfunction.
Kimchi stored in the Kimchi Refrigerator is becoming frozen.	<ul style="list-style-type: none"> - Items stored inside the Kimchi Refrigerator can freeze if the ambient temperature around the Kimchi Refrigerator is too low. - Your Kimchi Refrigerator employs a direct cooling mechanism, which will cause fruit and vegetables to freeze if they come into direct contact with the walls inside the chambers. Store fruit and vegetables using the Kimchi Containers with the lids on and store items that can freeze easily away from the inner walls. - Wrapping items in paper towels will prevent them from softening and make it possible to store them for a long time.
I can hear the sound of water flowing.	<ul style="list-style-type: none"> - This could be the sound of the refrigerant or the sound of frost inside the product melting. This is not a malfunction.

Problem	Solution
<p>The Kimchi Refrigerator is making a clanking/whirring sound.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Your Kimchi Refrigerator will make noise as its internal temperature drops or rises, its components are activated and deactivated, and when the power is cut off or restored. This is not a malfunction.
<p>I just bought the Kimchi Refrigerator, but it is wet inside.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - The moisture is the result of performance testing at the factory. This is not a malfunction and does not mean the product is a second hand product.
<p>The Kimchi Refrigerator smells funny.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Items that have been stored in the Kimchi Refrigerator for an extended period of time can also be the cause of the odor. - The deodorizers may be dirty and no longer capable of removing odors effectively. Try cleaning them. - Check if Kimchi liquid has leaked from the Containers.
<p>The Kimchi Refrigerator controls are unresponsive.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Unlock the controls by pressing the Lock/Unlock button. - Check if the chamber you want to use has been turned on.
<p>There are letters shown on the display.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - This occurs if there is a problem with the product's temperature sensor. Contact the service center.

LIMITED WARRANTY (U.S.A.)

SAMSUNG REFRIGERATOR

LIMITED WARRANTY TO ORIGINAL CONSUMER PURCHASER WITH PROOF OF PURCHASE

This SAMSUNG brand product, as supplied and distributed by Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) and delivered new, in the original carton to the original consumer purchaser, is warranted by SAMSUNG against manufacturing defects in materials or workmanship for the limited warranty period of:

One (1) year parts and labor

Five (5) years parts and labor on Sealed Refrigeration System Only (Compressor, Evaporator, Condenser, Drier, and Connecting Tubing)

Ten (10) years part and Five (5) years labor on Digital Inverter Compressor Only

This limited warranty is valid only on products purchased and used in the United States that have been installed, operated, and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product. To receive warranty service, the purchaser must contact SAMSUNG at the address or phone number provided below for problem determination and service procedures. Warranty service can only be performed by a SAMSUNG authorized service center. The original dated bill of sale must be presented upon request as proof of purchase to SAMSUNG or SAMSUNG's authorized service center to receive warranty service.

SAMSUNG will provide in-home service within the contiguous United States during the warranty period at no charge, subject to availability of SAMSUNG authorized servicers within the customer's geographic area. If in-home service is not available, SAMSUNG may elect, at its option, to provide transportation of the product to and from an authorized service center. If the product is located in an area where service by a SAMSUNG authorized servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or required to bring the product to a SAMSUNG authorized service center for service.

To receive in-home service, product must be unobstructed and accessible to the service agent.

During the applicable warranty period, a product will be repaired, replaced, or the purchase price refunded, at the sole option of SAMSUNG. SAMSUNG may use new or reconditioned parts in repairing a product, or replace the product with a new or reconditioned product. Replacement parts and products are warranted for the remaining portion of the original product's warranty or ninety (90) days, whichever is longer. All replaced parts and products are the property of SAMSUNG and you must return them to SAMSUNG.

LIMITED WARRANTY (U.S.A.)

This limited warranty covers manufacturing defects in materials or workmanship encountered in normal household, noncommercial use of this product and shall not cover the following: damage that occurs in shipment, delivery, installation, and uses for which this product was not intended; damage caused by unauthorized modification or alteration of the product; product where the original factory serial numbers have been removed, defaced, changed in any way, or cannot be readily determined; cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the product's finishes; damage caused by abuse, misuse, pest infestations, accident, fire, floods, or other acts of nature or God; damage caused by use of equipment, utilities, services, parts, supplies, accessories, applications, installations, repairs, external wiring or connectors not supplied or authorized by SAMSUNG; damage caused by incorrect electrical line current, voltage, fluctuations and surges; damage caused by failure to operate and maintain the product according to instructions; in-home instruction on how to use your product; and service to correct installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e., house wiring, fuses, or water inlet hoses). The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be the customer's responsibility.

Visits by an authorized servicer to explain product functions, maintenance or installation are not covered by this limited warranty. Please contact SAMSUNG at the number below for assistance with any of these issues.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

LIMITATION OF REMEDIES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY IS PRODUCT REPAIR, PRODUCT REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE AT SAMSUNG'S OPTION, AS PROVIDED IN THIS LIMITED WARRANTY. SAMSUNG SHALL NOT BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELING EXPENSES, LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF SAMSUNG HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. Some states do not allow exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

SAMSUNG does not warrant uninterrupted or error-free operation of the product. No warranty or guarantee given by any other person, firm, or corporation with respect to this product shall be binding on SAMSUNG.

To obtain warranty service, please contact SAMSUNG at:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/us/support

Warranty Information (CANADA)

IF YOUR REFRIGERATOR NEEDS SERVICE

Do not hesitate to call any Samsung Authorized Service Center nearby giving them your name, address and telephone number if your product is not functioning properly.

LIMITED WARRANTY FOR ORIGINAL PURCHASER

This Samsung product is warranted by Samsung Electronics Canada Inc. (hereafter referred to as SECA) against manufacturing defects in material or workmanship for the following periods:

Labor : 1 year (in-home)

Parts : 1 year

Inverter Compressor : 10 years (Part only)

SECA further warrants that if this product fails to operate properly within the specified warranty period and the failure is due to improper workmanship or defective material, SECA will repair or replace the product at its option. In-home service is not available in all areas. Contact us to find out if in-home service is currently available in your area by using the contact information at the back of this warranty.

All warranty repairs or part replacements must be performed by a SECA Authorized Service Center. (To find the nearest SECA Service Center, call 1-800-SAMSUNG (7267864) or visit our web site at www.samsung.com/ca)

OBLIGATION TO THE ORIGINAL OWNER

The original dated sales receipt must be retained by the customer and is the only acceptable proof of purchase. It must be presented to a SECA Authorized Service Center at the time service is requested before warranty services are rendered. On all carry-in models, transportation to and from the Authorized Service Center is the responsibility of the customer.

EXCLUSIONS OF THE WARRANTY

This warranty does not cover damage due to accident, fire, flood, and/or other Acts of God, misuse, incorrect line voltage, improper installation, improper or unauthorized repairs, commercial use, or damage that occurs during shipping. Customer adjustments which are explained in this owners manual are not covered under the terms of this warranty. This warranty will automatically be voided for any unit found with a missing or altered serial number. This warranty is valid only on products purchased and used in Canada.

SAMSUNG CUSTOMER CARE CENTER

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West
Mississauga, Ontario L5N 0B9
Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/ca/support (English)
www.samsung.com/ca_fr/support (French)



Scan this with your smartphone

Scan the QR code* or visit www.samsung.com/spsn to view our helpful How-to Videos and Live Shows

* Requires reader to be installed on your smartphone

Contact SAMSUNG WORLD WIDE

If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care center.

COUNTRY	CALL	WEB SITE	SUBSIDIARIES OFFICE ADDRESS
U.S.A	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support	Samsung Electronics America, Inc. 85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (English) www.samsung.com/ca_fr/support (French)	Samsung Electronics Canada Inc. 2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada



Réfrigérateur Kimchi

Manuel de l'utilisateur

Français

Imaginez les possibilités

Merci d'avoir acheté ce produit Samsung.

Appareil autostable

SAMSUNG

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour vous y référer.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le présent manuel d'instructions. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Étant donné que ces instructions d'utilisation couvrent différents modèles, les caractéristiques de votre réfrigérateur Kimchi peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE CALIFORNIE

- Cancer et troubles liés à la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov.











Avertissement : Risque d'incendie/ matériaux inflammables

Symboles et précautions de sécurité importants :

 AVERTISSEMENT	L'utilisation dangereuse ou non sécuritaire peut entraîner des blessures graves ou mortelles .
 MISE EN GARDE	L'utilisation dangereuse et non sécuritaire peut entraîner des blessures mineures ou des dommages matériels .

AUTRES SYMBOLES UTILISÉS

	Ne PAS faire.
	Ne PAS désassembler.
	Ne PAS toucher.
	Suivre les directives attentivement.
	Débrancher la fiche de la prise murale.
	S'assurer que la mise à la terre est bien effectuée pour éviter toute décharge électrique.
	Appeler le centre de service pour obtenir de l'aide.
	Remarque.

Ces symboles d'avertissement sont affichés pour éviter des blessures personnelles ou autres dommages.

Veuillez les suivre attentivement.

Suite à la lecture de cette section, gardez le manuel dans un endroit sécuritaire pour une utilisation ultérieure.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE

- Cancer et troubles liés à la reproduction - www.P65Warnings.ca.gov.

AVERTISSEMENT


- Veiller à ce que les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure encastrée, ne soient pas obstruées.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit frigorifique.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur dans les compartiments d'entreposage des aliments de l'appareil à moins que ce type soit recommandé par le fabricant.

AVERTISSEMENT

- Les enfants courent le risque de rester coincés. Avant de mettre votre vieux réfrigérateur ou congélateur au rebut:
 - Enlever les portes.
 - Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas y grimper facilement.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT L'INSTALLATION

-  Ne pas installer le réfrigérateur Kimchi dans un endroit humide ou dans un endroit où il pourrait être en contact avec de l'eau.
- La détérioration de l'isolant ou des composants électriques peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Ne pas placer le réfrigérateur Kimchi à la lumière directe du soleil ou à proximité de la chaudière d'un four, d'un appareil de chauffage autonome ou d'un autre appareil.
- Ne pas installer l'appareil dans un emplacement humide, huileux ou poussiéreux, ou dans un endroit qui l'expose directement au soleil ou à l'eau (pluie, etc.). Ne pas installer l'électroménager dans un emplacement avec des fuites de gaz.
- Cela peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Ne jamais utiliser de conduites de gaz, de lignes téléphoniques ou d'autres paratonnerres potentiels pour la mise à la terre.
- L'utilisation inappropriée de la prise de mise à la terre peut provoquer une décharge électrique. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche avec mise à la terre et d'un réceptacle à trois fentes acceptant la fiche de l'appareil. Les caractéristiques de la rallonge électrique doivent être de AC 115-120 V, 10 A, ou plus. Lors de l'utilisation d'un adaptateur pour la mise à la terre, s'assurer que le réceptacle est complètement mis à la terre.
- Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même barre prise de courant. Le réfrigérateur Kimchi doit toujours être branché dans sa propre prise électrique individuelle dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Cela permet d'obtenir les meilleures performances et d'éviter la surcharge des circuits électriques de la maison, qui pourrait entraîner un risque d'incendie en cas de surchauffe des fils.
- Ne pas utiliser un cordon qui présente des fissures ou des dommages par abrasion sur sa longueur ou à l'une de ses extrémités.
- Ne pas plier le cordon d'alimentation de manière excessive et ne pas y placer d'articles lourds.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment d'entreposage de l'appareil

à moins que ce type soit recommandé par le fabricant.

- Ne pas entreposer des substances explosives telles que des aérosols avec un propulseur inflammable dans cet appareil.
- Maintenir les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou la structure de montage libres de tout obstacle.



- Ce réfrigérateur Kimchi doit être positionné correctement et installé en suivant les instructions du manuel de l'utilisateur.
- Brancher fermement le câble d'alimentation dans la prise murale. Si la prise murale est lâche, n'insérez pas la fiche d'alimentation.
- Il y a un risque de décharge électrique ou d'incendie.
- Brancher la fiche de façon appropriée avec le câble d'alimentation suspendu vers le bas.
- Si la fiche d'alimentation est branchée à l'envers, le câble peut se couper et causer un incendie ou une décharge électrique.
- Si le réfrigérateur Kimchi est déplacé, éviter de rouler sur le câble d'alimentation ou de l'endommager.
- Cela constitue un risque d'incendie.
- S'assurer que la fiche n'est pas écrasée ou endommagée par le derrière du réfrigérateur Kimchi.
- Garder les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- Les sacs en plastique et autres matériaux d'emballage peuvent causer la mort par suffocation.
- L'électroménager doit être positionné avec un accès facile à la fiche suivant l'installation.
- Ignorer cette recommandation peut provoquer une décharge électrique ou un incendie par fuite électrique.



- Le réfrigérateur Kimchi doit être mis à la terre.
- Vous devez mettre le réfrigérateur Kimchi à la terre pour éviter toute fuite de courant ou tout choc électrique causé par une fuite de courant du réfrigérateur Kimchi.



- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le immédiatement remplacer par le fabricant ou l'un de ses agents de service.
- Le fusible du réfrigérateur doit être changé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.
- Ignorer cette recommandation peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.



MISES EN GARDE RELATIVES À L'INSTALLATION



- L'installation ou l'entretien de cet appareil est recommandé par un technicien qualifié ou une entreprise de service.

- Ignorer cette recommandation peut provoquer une décharge électrique, un incendie, une explosion, des problèmes avec le produit ou des blessures.
- La prise doit être facilement accessible afin que l'appareil puisse être rapidement débrancher de la source d'alimentation en cas d'urgence. Elle doit être à l'extérieur de la zone arrière de l'appareil.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT L'UTILISATION



- Ne pas utiliser ou placer des substances thermostables comme des aérosols inflammables, des objets inflammables, de la glace sèche, des médicaments ou des produits chimiques près du réfrigérateur. Ne pas garder d'objets ou de substances volatiles ou inflammables (benzène, diluant, gaz propane, etc.) dans le réfrigérateur.

- Ce réfrigérateur est seulement conçu pour l'entreposage de la nourriture.
- Cela peut causer des incendies ou des explosions.
- Ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou tout autre objet pour accélérer le processus de décongélation autre que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit frigorifique.
- Ne pas pulvériser de matériaux volatiles comme des insecticides sur la surface de l'électroménager.
- En plus d'être nocif pour les humains, cela peut provoquer une décharge électrique, un incendie ou des problèmes avec le produit.
- Ne pas utiliser de sèche-cheveux pour sécher l'intérieur du réfrigérateur. Ne pas placer de bougie allumée dans le réfrigérateur pour éliminer les mauvaises odeurs.
- Cela peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Ne pas insérer ou retirer la fiche d'alimentation d'une prise murale avec les mains mouillées.
- Ne pas placer d'articles sur le dessus de l'électroménager.
- Lors de l'ouverture ou de la fermeture de porte, les articles peuvent tomber et causer des blessures ou des dommages matériels.
- Ne pas placer un contenant rempli d'eau sur le réfrigérateur Kimchi.
- S'il se renverse, cela peut provoquer un incendie ou

une décharge électrique.

- Ne pas laisser les enfants se suspendre à la porte. Ils pourraient être gravement blessés.
- Ne pas laisser les enfants entrer dans le réfrigérateur Kimchi. Les enfants risquent de se retrouver piégés.
- Ne pas toucher les parois intérieures du réfrigérateur Kimchi ou les produits qui y sont conservés avec les mains mouillées.
- Cela peut provoquer des gelures.
- Ne pas conserver de substances volatiles ou inflammables dans le réfrigérateur Kimchi.
- La conservation de benzène, de diluant, d'alcool, d'éther, de gaz de pétrole liquéfié et d'autres produits de ce type peut provoquer une explosion.
- Ne pas ranger de produits pharmaceutiques, scientifiques ou thermostables dans le réfrigérateur Kimchi.
- Les produits qui nécessitent une température stable ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur Kimchi.
- Ne pas placer ou utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi, sauf si le modèle est recommandé par le fabricant.



- Ne tenter pas de démonter ou de réparer vous-même le réfrigérateur Kimchi.

- Vous courez le risque de provoquer un incendie, un problème de fonctionnement et/ou des dommages corporels.
- Ne pas utiliser de fusibles (comme le cuivre, l'acier, etc.) autre que les fusibles réguliers.
- Lorsque la réparation ou la réinstallation de l'appareil est nécessaire, communiquer avec le centre de service à proximité.
- Ignorer cette recommandation peut provoquer une décharge électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.



- Les enfants doivent être supervisés lors de l'utilisation de l'appareil.

- Ce produit est conçu pour l'entreposage de la nourriture dans un environnement domestique.
- Si une fuite de gaz est détectée, éviter l'utilisation de flammes nues ou toute autre source potentielle d'inflammation et aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes.



- En cas d'odeur de plastique brûlé ou de fumée, débrancher immédiatement la prise de courant et communiquer avec votre centre de service Samsung Electronics.

- Contacter un agent de service.



MISES EN GARDE RELATIVES À L'UTILISATION



- Ne pas placer de boisson gazéifiée ou pétillante dans le compartiment du réfrigérateur Kimchi. Ne pas mettre de bouteilles ou de Contenants en verre de type Kimchi dans le réfrigérateur Kimchi.
- Lorsque le contenu gèle, le verre peut se briser et causer des blessures.



- Pour obtenir les meilleures performances du produit :
 - Ne pas placer pas le kimchi trop près des orifices d'aération à l'arrière de l'appareil. Cela peut entraver la libre circulation de l'air dans le compartiment du réfrigérateur Kimchi.
 - Emballer le Kimchi ou le placer dans des Contenants hermétiques avant de la mettre dans le réfrigérateur Kimchi.
 - Ne pas mettre de nouveaux kimchis non fermentés à congeler près des kimchis raffinés.
- Veuillez observer les durées d'entreposage maximales et les dates d'expiration des produits congelés.
- Il n'est pas nécessaire de débrancher le réfrigérateur Kimchi de la source d'alimentation si vous absentez pendant moins de trois semaines. Par contre, enlever tous les kimchis si vous partez pour plus de trois semaines. Débrancher le réfrigérateur Kimchi, puis nettoyer, rincer et sécher.



- Si une substance étrangère telle que de l'eau a pénétré dans l'appareil, débrancher la prise de courant et communiquer avec le centre de service local.
- Ignorer cette recommandation peut provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail; les maisons de ferme et les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- les environnements de type chambre et petit déjeuner;
- la restauration et les applications similaires non liées à la vente au détail.



MISES EN GARDE RELATIVES AU NETTOYAGE



- Ne pas utiliser de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Cela peut entraîner une décoloration, une

déformation, des dommages, un choc électrique ou un incendie.

- Ne pas vaporiser d'eau directement à l'intérieur ou à l'extérieur du réfrigérateur Kimchi.
- Il a un risque d'incendie ou de décharge électrique.
- Ne pas pulvériser de gaz inflammable à proximité du réfrigérateur Kimchi.
- Il y a un risque d'incendie ou d'explosion.



- Retirer toute matière étrangère ou poussière des broches de la prise de courant, mais ne pas utiliser de chiffon humide ou mouillé pour nettoyer la prise.
- Autrement, il a un risque d'incendie ou de décharge électrique.
- Ne pas vaporiser les solutions de nettoyage directement sur l'écran.
- Les lettres imprimées sur l'écran peuvent se détacher.



- Débrancher le réfrigérateur Kimchi avant de le nettoyer ou de le réparer.



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA MISE AU REBUT



- Lors de la mise au rebut de votre réfrigérateur Kimchi, retirer la porte, le coussin d'étanchéité et les loquets de portes pour éviter que des enfants ou des animaux restent coincés à l'intérieur. Les enfants doivent être supervisés lors de l'utilisation de l'électroménager.
- Jeter tous les matériaux d'emballage de ce produit de façon écologique.
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas grimper facilement à l'intérieur. S'assurer que les tuyaux situés derrière l'électroménager ne soient pas endommagés avant la mise au rebut.
- Les réfrigérateurs utilisés sont le R600a ou le R134a. Vérifier l'étiquette du compresseur à l'arrière de l'appareil ou l'étiquette de classement à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi pour savoir quel réfrigérant est utilisé pour votre réfrigérateur Kimchi. Si le produit contient des gaz inflammables (réfrigérant R-600a), communiquer avec les autorités locales concernant la mise au rebut sécuritaire de ce produit. Le cyclopentane est utilisé comme gaz isolant de soufflage. Les gaz émis par les matériaux isolants nécessitent une mise à rebut spéciale. Communiquer avec les autorités locales concernant la mise au rebut sécuritaire et écologique de ce produit. S'assurer que les tuyaux situés derrière l'appareil ne soient pas endommagés avant la mise au rebut.

- Si l'appareil contient un réfrigérant isobutane (R600a), un gaz naturel à haute compatibilité environnementale qui est cependant également combustible, vous devez veiller, lors du transport et de l'installation de l'appareil, à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée.
- Le réfrigérant qui sort des tuyaux peut s'enflammer ou provoquer une blessure aux yeux. Si une fuite de gaz est détectée, éviter l'utilisation de flammes nues ou toute autre source potentielle d'inflammation et aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes.
- Pour éviter la création d'un mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique, la pièce dans laquelle le réfrigérateur peut être installé doit avoir une taille de 1m³ pour chaque 8 g de réfrigérant R600a dans le réfrigérateur. La quantité de réfrigérant dans votre appareil est indiquée sur la plaque d'identification à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais mettre en marche un appareil qui présente des signes de détérioration. En cas de doute, consulter votre fournisseur.



CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES POUR L'UTILISATION

- En cas de panne de courant, appelez le centre local de votre compagnie d'électricité pour vous renseigner sur la durée de la panne.
- La plupart des pannes d'électricité rétablies en une ou deux heures n'affecteront pas la température de votre réfrigérateur. Cependant, vous devez réduire au minimum le nombre d'ouvertures de porte lorsque l'alimentation est coupée.
- Si la panne d'électricité dure plus de 24 heures, retirer les aliments Kimchi congelés.
- L'appareil peut ne pas fonctionner de manière constante lorsqu'il est placé pendant une période prolongée en dessous de l'extrémité froide de la plage de températures pour laquelle il est conçu.
- Votre appareil est à l'abri du gel, ce qui signifie qu'il n'est pas nécessaire de le dégivrer manuellement, car cela se fait automatiquement.
- Si vous voulez éviter une augmentation excessive

de la température du kimchi congelé pendant sa maturation, veuillez envelopper le Kimchi congelé dans plusieurs couches de papier journal.

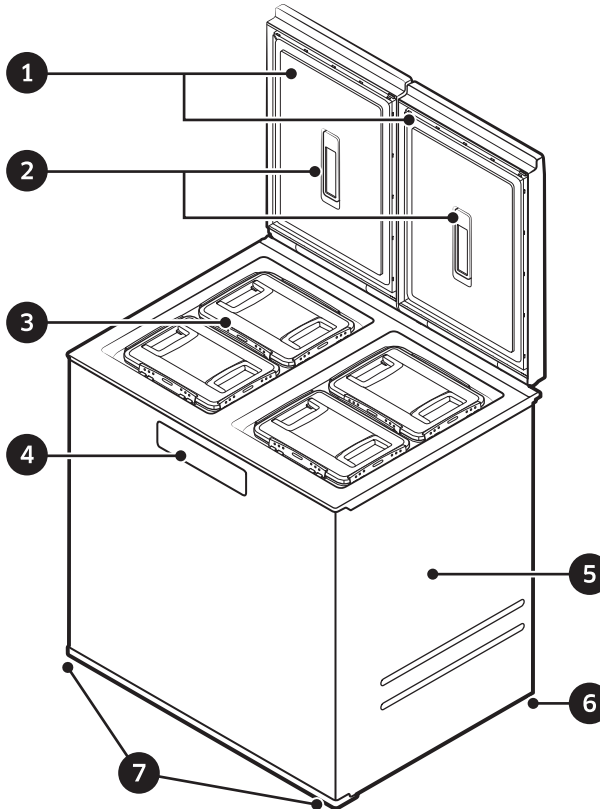
CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES ET SIMILAIRES TELLES QUE

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- les maisons de ferme et les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- les environnements de type chambre et petit déjeuner;
- la restauration et les applications similaires non liées à la vente au détail.

Table des matières

PRÉPARATION.....	07
FONCTIONNEMENT.....	10
INFORMATIONS DIVERSES	15
GARANTIE	20

Aperçu

**1** Portes gauche et droite

Portes à charnières qui forment des joints hermétiques pour maintenir la température à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi.

2 Désodorisants

Élimine les mauvaises odeurs à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi.

3 Contenants Kimchi

Utilisés pour l'entreposage du kimchi.
 ※ La conception et la configuration du contenant Kimchi peuvent varier selon le modèle de votre réfrigérateur Kimchi.

4 Sélection et affichage des modes

Permet de sélectionner le mode de conservation du kimchi.
 ※ La disposition des commandes et de l'affichage peut varier selon le modèle de votre réfrigérateur Kimchi.

5 Corps**6** Roulettes

Les roulettes facilitent le déplacement du réfrigérateur Kimchi.

7 Régulateurs de hauteur

Utilisés pour ajuster le niveau horizontal du réfrigérateur Kimchi.

Liste de contrôle avant l'installation

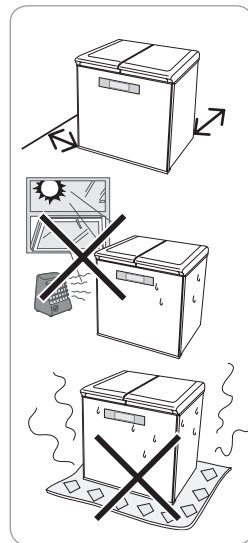
Prévoir un espace suffisant entre le réfrigérateur Kimchi et les murs ou meubles voisins; installer le réfrigérateur Kimchi sur une surface solide et plane.

Vous devez localiser et installer ce réfrigérateur Kimchi conformément aux instructions de ce manuel avant de l'utiliser.

- Laisser au moins 10 cm d'espace libre derrière le réfrigérateur Kimchi. Si vous ne le faites pas, les portes risquent de se cogner contre le mur ou tout meuble situé derrière le réfrigérateur Kimchi lorsque vous l'ouvrez, ce qui pourrait les endommager.
- Le sol doit être suffisamment solide pour supporter le poids du réfrigérateur Kimchi une fois qu'il est complètement rempli de kimchi.
- L'installation du réfrigérateur Kimchi sur une surface inclinée ou sur une marche peut le faire basculer et provoquer des blessures.

Installer le réfrigérateur Kimchi dans un endroit où la température ambiante reste constante.

- Les articles à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi peuvent geler et devenir tendres si la température ambiante est trop basse. La température ambiante doit être comprise entre 5°C et 43°C.
- Ne pas installer le réfrigérateur Kimchi dans un endroit où la lumière du soleil est directe, à proximité d'appareils de chauffage, ou lorsque la température ambiante est extrêmement basse.

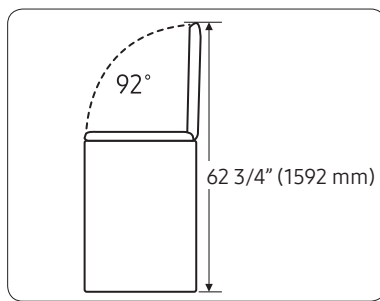
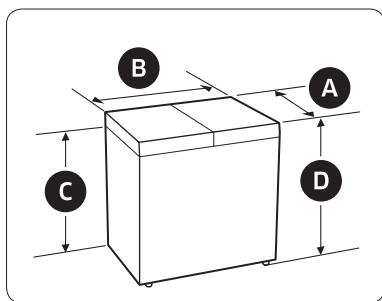


Ne pas placer le réfrigérateur Kimchi sur un tapis ou une moquette.

- Cela obstruera la ventilation et provoquera une surchauffe du compartiment mécanique, ce qui entraînera un risque d'incendie et réduira les performances du réfrigérateur Kimchi.
- Maintenir les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou la structure de montage libre de tout obstacle.

Autorisation

Voir les figures et tableaux suivants pour l'espace nécessaire à l'installation.



A	27 3/4" (702 mm)
B	36 1/2" (925 mm)
C	35 5/8" (905 mm)
D	38 3/8" (973 mm)

Avant utilisation

Lors de l'entreposage de kimchi

- Veuillez conserver le kimchi dans des récipients hermétiques. Si le kimchi est conservé dans des sacs en plastique ou d'autres récipients, il peut être congelé ou se détériorer.
- Pour le remplissage des Contenants avec Kimchi, il faut remplir les récipients jusqu'à la ligne limite à l'intérieur des récipients. Si les récipients sont trop pleins, le liquide de Kimchi peut s'échapper et le goût du Kimchi peut être altéré par le gaz produit par le processus de maturation du Kimchi.
- Vous devez couvrir le kimchi avec son liquide et bien sceller les Contenants. Si les Conteneurs ne sont pas correctement scellés, de l'air peut y pénétrer et faire moisir et blanchir le kimchi.
- Vérifier que le liquide du kimchi ne s'échappe pas des Contenants en les sortant du réfrigérateur 2 à 3 jours après leur première conservation. Vous devriez pouvoir conserver le kimchi à long terme sans que le liquide de kimchi s'échappe des Contenants.

Panne de courant

- Si possible, ne pas ouvrir les portes du réfrigérateur Kimchi pendant une panne de courant. Les pannes de deux à trois heures n'affecteront pas le kimchi de manière significative.
- Une fois le courant établi, le réfrigérateur Kimchi reprend son fonctionnement en utilisant les mêmes paramètres qu'avant la coupure de courant.

Utilisation des Contenants Kimchi

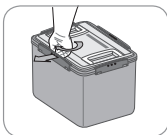
[Avantages de l'utilisation des Contenants Kimchi]

- Les Conteneurs Kimchi sont munis de couvercles qui vous permettent de sortir les kimchis sans avoir à sortir les lourds Conteneurs Kimchi du réfrigérateur Kimchi.

[Causes de la déformation du conteneur Kimchi]

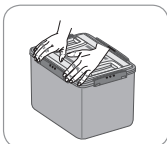
- En plaçant le conteneur Kimchi ou son couvercle dans de l'eau bouillante ou en les faisant sécher à la lumière directe du soleil, on les déforme. (Une fois déformé, le couvercle ne pourra plus empêcher l'air de sortir du conteneur de kimchi ni garder votre kimchi frais).

[Utilisation des Contenants Kimchi]



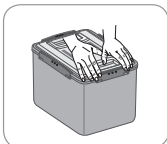
Ouvrir le conteneur Kimchi de l'intérieur du réfrigérateur Kimchi

- Insérer votre pouce et vos doigts dans le volet de verrouillage et pousser dans le sens de la flèche comme pour faire tourner le volet.



Ouvrir le conteneur Kimchi de l'intérieur du réfrigérateur Kimchi

- Saisir les rabats comme indiqué sur le schéma et les écarter avec vos pouces.



Fermeture du couvercle du contenant Kimchi.

- Aligner le couvercle avec le contenant de Kimchi, puis enclencher les quatre rabats en place.

⚠ MISE EN GARDE

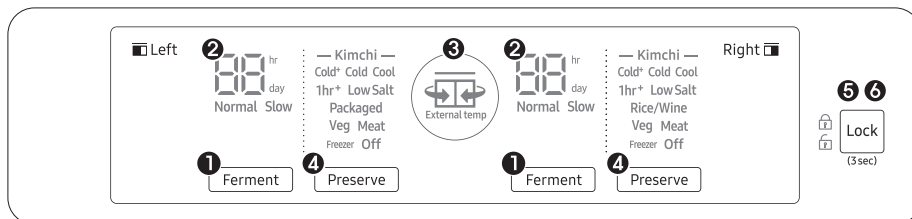
- Vérifier que tous les volets du conteneur Kimchi sont verrouillés avant de le transporter. Le couvercle peut se détacher si tous les rabats ne sont pas bien verrouillés. Si le couvercle se détache, le conteneur Kimchi risque de tomber et de provoquer des blessures. **Toujours tenir le conteneur Kimchi à deux mains lorsque vous le transportez.**
- Ne pas immerger le conteneur Kimchi ou le couvercle dans de l'eau bouillante et ne pas les sécher au soleil.

✍ REMARQUE

- Le couvercle d'un conteneur Kimchi qui a été conservé dans un réfrigérateur standard ou Kimchi peut être difficile à ouvrir en raison d'une accumulation temporaire de vide à l'intérieur du conteneur Kimchi. Pour y remédier, laisser le contenant Kimchi à température ambiante pendant un certain temps.
- Le liquide de kimchi peut s'écouler ou le goût peut être altéré si le contenant est placé sur le côté ou à l'envers.
- Rabattre les poignées et les fixer au couvercle après avoir mis le contenant dans le réfrigérateur Kimchi. Si vous laissez les poignées relevées et que cela empêche la porte du réfrigérateur Kimchi de se fermer correctement, cela peut affecter le goût du kimchi.

Contrôles et affichage

- ✳ Le réfrigérateur Samsung Kimchi a des compartiments séparés à gauche et à droite. Chaque compartiment dispose de boutons de commande et d'arrêt individuels. Vous pouvez choisir d'utiliser un seul compartiment ou les deux.



- ① Ferment ② Progress indicator ③ External temperature sensor indicator ④ Preserve ⑤ Lock ⑥ Cooling Off

① Option Ferment (compartiment gauche/droit)

- Déverrouiller le panneau principal et appuyer sur Ferment du compartiment souhaité pour sélectionner un mode de fermentation pour le kimchi.
- Pour les compartiments gauche et droit, chaque fois que vous appuyez sur Ferment, le mode change dans l'ordre suivant : Normal > Slow

② Progress indicator

- Le nombre de jours restants au mode de fermentation ou de conservation sélectionné s'affiche.

③ External temperature sensor indicator

- Si la température externe est de 13 °C ou plus, l'indicateur devient orange. Si la température est inférieure à 13 °C, l'indicateur devient vert.

④ Option Preserve (compartiment gauche/droit)

Preserve	<p>Déverrouiller le panneau principal et appuyer sur Preserve pour sélectionner le mode de conservation souhaité.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour le compartiment de gauche, chaque fois que vous appuyez sur Preserve, le mode change dans l'ordre suivant : Kimchi Cold > Kimchi Cold+ > Kimchi Cool > Kimchi 1hr+ > Kimchi Low Salt > Kimchi Packaged > Veg > Meat > Freezer Cold > Freezer Cold+ > Freezer Cool. • Pour le compartiment de droite, chaque fois que vous appuyez sur Preserve, le mode change dans l'ordre suivant : Kimchi Cold > Kimchi Cold+ > Kimchi Cool > Kimchi 1hr+ > Kimchi Low Salt > Rice/Wine > Veg > Meat > Freezer Cold > Freezer Cold+ > Freezer Cool
-----------------	---

5 Lock

- Le panneau principal étant déverrouillé, appuyez sur la touche Lock pour verrouiller le panneau principal. L'icône Lock s'allume lorsque le panneau est verrouillé. Lorsque le panneau principal est verrouillé, appuyez sur la touche Lock pendant 3 secondes pour le déverrouiller. L'icône de déverrouillage s'allume lorsque le panneau est déverrouillé.

6 Cooling Off


- Le mode Cooling Off (Shop mode) est conçu pour les détaillants lorsqu'ils exposent les réfrigérateurs en magasin. En mode Cooling Off, seuls le moteur du ventilateur et les voyants du réfrigérateur fonctionnent; les compresseurs du réfrigérateur et du congélateur sont désactivés et ne produisent donc pas de froid. Pour accéder ou quitter le mode Cooling off, appuyer et maintenir simultanément pendant 5 secondes sur le bouton Ferment, Preserve et Lock du compartiment de gauche. Lorsque le mode Cooling Off est activé, le signal sonore du réfrigérateur retentit et le réfrigérateur affiche "0", "F" et "F" sur l'indicateur de progression.



REMARQUE

- Si aucune action n'est entreprise pendant une minute après avoir sélectionné un mode, le panneau principal sera automatiquement verrouillé.
- Si vous appuyez sur un bouton alors que le panneau principal est verrouillé, l'indicateur DEL du bouton Lock clignotera pour indiquer que le panneau est verrouillé.

Comment sélectionner les fonctions.

- Appuyer sur le bouton **[Lock]** et maintenir enfoncé pendant plus de 3 secondes pour le mettre en mode **“Unlock”**.
 - Si l'icône de déverrouillage () apparaît sur l'écran, c'est qu'il est en état de déverrouillage.
 - Si l'alimentation est coupée, appuyer sur le bouton situé dans le compartiment qui doit être utilisé pour mettre l'appareil sous tension.
- Sélectionner le bouton du compartiment pour le ranger.
 - Pour manger du kimchi délicieusement mûr - fonction « Ferment ».**
 - Utiliser la « fonction de fermentation » dès le début de la conservation et les kimchis devant être conservés pendant une longue période doivent être conservés par l'option « Preserve - Cold » dès le début. Une fois la fonction de fermentation terminée, le mode : « Preserve - Cold » est sélectionnée pour commencer la fonction de conservation. Si vous mangez du kimchi à ce moment, vous pourrez apprécier le goût frais du kimchi mûr.
 - Pour une conservation prolongée et plus fraîche du kimchi - fonction « Preserve »**
 - Avant de conserver les kimchis, appuyer sur le bouton du compartiment désiré 2 à 3 heures avant et sélectionner « Preserve Cold, Cold+, Cool, 1hr Cold+, Low Salt or Packaged » pour que l'intérieur du réfrigérateur Kimchi soit froid avant le stockage. Les kimchis peuvent être conservés pendant une longue période si les portes du réfrigérateur Kimchi ne sont pas ouvertes fréquemment.
 - Pour conserver la viande et le poisson de manière plus fraîche - fonction « Meat »**
 - Ne conservez que la quantité de viande ou de poisson qui sera utilisée dans les 3 jours et, si vous souhaitez la conserver pendant une longue période, sélectionnez « Freezer ».
 - Lors de la conservation de la viande ou du poisson, il se peut qu'un peu de gel ou de glace se forme à l'intérieur. Ce phénomène est dû à l'ouverture et à la fermeture fréquentes des portes du réfrigérateur Kimchi ou à la chaleur latente des aliments conservés. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et vous pouvez donc l'utiliser en toute sécurité.
 - Pour conserver les légumes de manière plus fraîche - fonction « Veg »**
 - Lorsque vous conservez des légumes dans un contenant Kimchi, ne fermez pas complètement le couvercle pour vous en servir.
 - Si les légumes ou les fruits entrent directement en contact avec les parois du réfrigérateur Kimchi, ils peuvent geler (veuillez utiliser des Contenants).
 - Si les pommes sont conservées dans un contenant scellé, le phénomène de brunissement peut progresser rapidement.
 - Pour conserver la viande pendant une longue période ou conserver des aliments congelés - fonction « Freezer ».**
 - Pendant la conservation au congélateur, du givre ou de la glace peuvent être générés à l'intérieur du compartiment.
 - Il s'agit d'un phénomène naturel causé par un mécanisme de refroidissement direct.
 - Pendant la conservation au congélateur, il peut être difficile d'ouvrir la porte, car l'air se refroidit.
 - Les fonctions Cold, Cold+ et Cool peuvent être sélectionnées et utilisées pour la fonction Freezer également.
- Appuyer sur le bouton **[Lock]** pour sélectionner le mode **« Lock »**.
 - Une fois la sélection terminée, elle revient automatiquement à l'état « Lock » après 1 minute, même si le bouton **[Lock]** n'est pas sélectionné.



REMARQUE

- Si vous ouvrez les portes du réfrigérateur Kimchi trop souvent, la température va changer et cela peut altérer le goût du kimchi et le faire mûrir rapidement.

- Pour les kimchis achetés au marché ou apportés d'ailleurs, il faut les conserver immédiatement en mode « Preserve - Packaged » afin de conserver le délicieux goût initial du kimchi (cependant, il s'aigrit rapidement si la durée de conservation à température ambiante est longue).
- Les légumes et les fruits ont des durées et des températures de conservation différentes selon la sorte, le moment de la récolte, la méthode de conservation, etc., aussi ne conservez que la quantité qui sera consommée dans un délai de 1 à 2 semaines.

Bien conserver le kimchi

Choisir le mode de conservation approprié en fonction du type ou de la recette du kimchi.

- L'utilisation d'un mode de conservation inapproprié peut faire geler ou aigrit le kimchi.
- Si vous conservez des kimchis fades avec des kimchis salés dans le même compartiment, sélectionnez le mode de conservation approprié pour les kimchis fades afin d'éviter la congélation des kimchis.

Conseil pour le choix de la température pour un kimchi normal

Type de kimchi et salinité (%)	Mode de conservation « Preserve » (température _____)			
	Froid+	Froid	Frais	Kimchi à faible salinité
Kimchi salé (Kimchi vieilli) 3,0 % et plus (salé)	Optimal	Adéquat	Adéquat	Adéquat
Kimchi normal (kimchi de chou, kimchi de feuille de moutarde) 2,2-3,0 % (normal)	Peut congeler	Optimal	Adéquat	Adéquat
Kimchi aqueux (Jeune kimchi radis d'été aqueux, kimchi radis aqueux) 2,2 % et moins (fade)	Peut congeler	Peut congeler	Optimal	Adéquat
Kimchi spécial à faible teneur en sel 0,7-1,5 % (fade)	Peut congeler	Peut congeler	Peut congeler	Optimal

Délicieuse fermentation du kimchi

Fermentation de kimchi dans un réfrigérateur Kimchi

- Utiliser la « fonction de fermentation ». Une fois la fermentation terminée, il passe automatiquement en mode « Preserve - Cold » pour la conservation.
- La période de fermentation jusqu'à la fin est uniforme, quel que soit le volume du contenu.
- Le chiffre indiqué sur l'indicateur de progression de la fermentation se réfère au temps restant jusqu'à la fin de la fermentation. Si le temps restant est de 24 heures ou moins, il est indiqué par intervalles d'une heure.

Fermentation du kimchi à l'extérieur

- Lorsque le niveau du jus de kimchi augmente et que le jus commence à faire des bulles, conserver le kimchi dans le réfrigérateur Kimchi.
- En laissant fermenter un peu le kimchi, puis en le conservant à basse température, vous obtiendrez un kimchi savoureux et riche en probiotiques.
- Le moment où la fermentation extérieure du kimchi est terminée pendant une saison de fabrication du kimchi est
 - lorsque le niveau du jus de kimchi augmente et qu'il commence à bouillonner,
 - lorsque le kimchi perd son odeur de crudité et développe un goût aigre, et
 - lorsque le jus a un goût mûr, mais que le chou n'a pas ce goût. Une fois que vous commencez à voir ces signes, ranger le kimchi dans le réfrigérateur Kimchi.

REMARQUE

- N'oubliez pas que la durée de fermentation du kimchi à l'extérieur varie en fonction du type de kimchi, de la salinité (quantité de sel) et de la saison (température de fermentation).
- Vous pourrez manger le kimchi fermenté plus longtemps si vous le conservez en mode « Preserve - Cold+ » (toutefois, si vous voyez de la glace fine pendant le stockage, conservez-le en mode « Preserve - Cold »).

Autre que la saison de production des kimchis	Saison de production des kimchis (environ 10 °C)
Dans un délai d'un jour	Dans les 3 jours

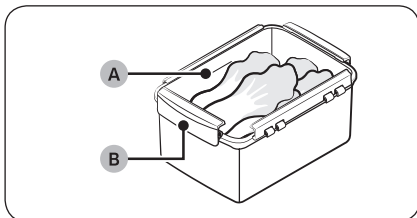
La vitesse de fermentation

- La vitesse de fermentation du kimchi varie en fonction de la quantité de sel, des types et quantités d'ingrédients (assaisonnement).
- La concentration en sel est le facteur le plus important dans la fermentation du kimchi. Le temps de maturation du kimchi est plus court si la concentration en sel est faible, mais la vitesse de maturation ralentit si la concentration en sel est élevée.
- La vitesse de fermentation est influencée par les types et les quantités de condiments utilisés pour ajouter de la saveur au kimchi, et varie considérablement en fonction de votre région et de votre régime alimentaire. L'utilisation de grandes quantités d'ingrédients tels que l'ail, les fruits de mer (huîtres, crevettes crues, poissons, etc.), les oignons, la poudre de piment rouge séché, les concombres et les oignons verts accélère le processus de fermentation. En revanche, l'ajout d'ingrédients tels que la ciboulette, les feuilles de moutarde et le ginseng ralentit le processus de fermentation.

REMARQUE

- Une fois que la fonction de fermentation est réglée, le processus de fermentation est lancé dans l'ensemble du réfrigérateur Kimchi; ne conservez donc que la quantité à mûrir.
- Le degré de fermentation peut varier selon le type de kimchi, la salinité (quantité de sel) et la saison. Goûtez donc votre kimchi périodiquement pendant le processus de fermentation pour vérifier s'il est mûr et passez en mode de conservation (Preserve) pour l'utiliser.
- Le kimchi peut ne pas ressentir de froid pendant le processus de fermentation. Une fois la fermentation terminée, il passe en mode « Preserve - Cold » et, après ce point, vous pouvez déguster du kimchi froid.
- Si vous préférez le kimchi cru, passer le processus de fermentation et utiliser immédiatement la fonction de conservation (Preserve).

Conservation du kimchi pour une longue période



- Ne pas mettre de kimchi au-dessus de la **ligne maximale (A)** à l'intérieur du contenant (ou des languettes de verrouillage de type poignées (B) pour les Conteneurs métalliques). Si le contenant de kimchi est trop plein, il se remplit de gaz et les jus se répandent. Si les jus de kimchi se renversent, l'air extérieur peut entrer dans le contenant et détériorer le kimchi.
- Appuyer sur le kimchi pour vous assurer qu'aucun air n'est emprisonné à l'intérieur et que le kimchi est complètement submergé dans le jus de kimchi. L'exposition du kimchi à l'air peut entraîner la formation de levure et le développement d'une odeur désagréable. Il est également conseillé de couvrir le kimchi avec des feuilles de chou tournées vers l'extérieur ou des feuilles de plastique pour le protéger de l'exposition à l'air.

FAQ relative au Kimchi

Signes	Solution
Le kimchi est congelé	<ul style="list-style-type: none"> - Comme la température de conservation appropriée diffère selon les types de kimchi et la salinité, veuillez vérifier le type de kimchi. Les kimchis à faible salinité ou les kimchis aqueux sont susceptibles d'être congelés. Conservez-le sous le kimchi (faible).
Le kimchi s'aigrit rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez si la température de conservation n'est pas trop élevée. Le kimchi à faible salinité peut être congelé à basse température, il faut donc le garder sous kimchi (faible) même s'il s'acidifie rapidement. - Si le kimchi est mal assaisonné, il risque de s'aigri rapidement.
Le kimchi a changé de couleur.	<ul style="list-style-type: none"> - Cela s'explique par le fait que le Kimchi avait beaucoup d'eau au moment de sa fabrication ou que l'assaisonnement n'est pas appliqué correctement. - La décoloration du kimchi est causée par la levure. Retirer la partie décolorée et conserver le kimchi avec suffisamment de liquide.
Quelques brins blancs (levure blanche) apparaissent sur le Kimchi.	<ul style="list-style-type: none"> - Ils peuvent se former lorsque la surface du kimchi est en contact avec l'air. Couvrir le kimchi avec des feuilles extérieures, des sachets sanitaires ou ajouter plus de sel pour empêcher l'air d'entrer en contact. - Ne pas sortir le kimchi avec les mains mouillées. L'humidité de l'extérieur peut provoquer la formation de levures. Prendre le kimchi avec les mains sèches ou des gants sanitaires. Remplir également le kimchi restant avec du liquide de kimchi en le pressant fortement. - Si vous laissez le kimchi tel quel, la levure risque d'augmenter et de faire couler le kimchi. Dans ce cas, enlever la levure immédiatement. - La levure peut apparaître au fil du temps, même dans le réfrigérateur Kimchi.
Le kimchi se met à couler.	<ul style="list-style-type: none"> - Si vous utilisez un chou qui contient beaucoup d'eau ou qui n'est pas bien salé et qui est exposé à l'air, ou qui est trop salé, le kimchi risque de couler. Ce phénomène se produit fréquemment pour les kimchis à faible salinité, alors n'oubliez pas de faire des kimchis bien assaisonnés. De plus, l'ajout d'une quantité excessive de sucre peut provoquer un écoulement du kimchi. - Pour le kimchi au radis, une grande quantité d'humidité peut s'échapper du radis lorsqu'il est salé trop longtemps. Cela provoque l'écoulement du kimchi au radis. Vérifier que la salaison ne dure pas plus d'une heure. - Il est important que le kimchi ait suffisamment de liquide. Il faut faire particulièrement attention au kimchi à faible salinité.
Une étrange odeur se dégage du Kimchi.	<ul style="list-style-type: none"> - L'odeur peut provenir de l'assaisonnement comme l'ail, le poisson salé, etc. au début, mais elle disparaîtra au cours de la fermentation. Mettre beaucoup d'ail, d'oignons ou de ciboulettes dans le kimchi peut provoquer une odeur désagréable, alors il faut les ajouter correctement. - Lorsque vous conservez le kimchi au réfrigérateur sans qu'il ne fermente un peu, il peut dégager une odeur étrange. - Une odeur peut se dégager si le kimchi est en contact avec l'air ou si de la levure est apparue dans le kimchi, ce qui le rend aigre. - Les odeurs peuvent être évitées en bloquant l'air extérieur après la fabrication du kimchi et en laissant le kimchi à température ambiante pendant un certain temps avant de le mettre dans le réfrigérateur Kimchi.

Débrancher toujours la prise de courant avant de nettoyer le réfrigérateur Kimchi. Ignorer cette recommandation peut provoquer une décharge électrique. Assurez-vous que les pièces détachables sont propres et sèches avant de les remonter.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du réfrigérateur Kimchi et des joints en caoutchouc

- Nettoyer avec un linge à vaisselle qui a été imbibé d'un détergent neutre. Nettoyer les rainures à l'aide d'un coton-tige.
- Nettoyer les commandes et l'écran à l'aide d'un linge à vaisselle sec. Ne pas utiliser d'eau ni de détergent.
- Les huiles et les insecticides peuvent réagir au contact de la surface du réfrigérateur Kimchi. Avec le temps, cette réaction provoquera une décoloration ou même une fissuration de la surface. Veiller à ce que la surface du réfrigérateur Kimchi soit exempte d'huiles et d'insecticides.
- Essuyer l'excès d'humidité à l'aide d'un linge à vaisselle sec.

Élimination du gel et de la condensation

- L'utilisation d'objets pointus ou une force excessive pour enlever le givre endommagera les parois intérieures du réfrigérateur Kimchi.
- Si trop de givre s'est formé à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi et qu'il est difficile de sortir les Contenants Kimchi, vider les Contenants Kimchi et éteindre le compartiment. Attendre 30 minutes et enlever le givre. Assurez-vous de conserver les articles à l'intérieur des Contenants Kimchi dans l'autre compartiment ou dans votre réfrigérateur.
- Le givre se transformera en glace avec le temps. Cela diminuera la performance de votre réfrigérateur Kimchi.
Assurez-vous d'enlever le givre à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi avant qu'il ne se transforme en glace. Si vous ne le faites pas, les aliments stockés dans votre réfrigérateur Kimchi risquent de se détériorer.

Nettoyage des désodorisants

- Les désodorisants sont des unités semi-permanentes qui n'ont pas besoin d'être remplacées.
- Pour retirer le désodorisant, il faut ouvrir la porte, rabattre vers le haut le crochet situé au centre du désodorisant, puis tirer le couvercle du désodorisant vers le bas. Nettoyer le désodorisant si nécessaire et le remonter dans l'ordre inverse.
- Faites sécher le désodorisant au soleil pendant environ une journée pour réactiver ses agents désodorisants.

Nettoyage des Contenants Kimchi

- Les nouveaux Contenants Kimchi peuvent dégager une odeur de plastique. Lavez-les soigneusement à l'aide d'un détergent neutre et d'une éponge avant de les utiliser.
- Si votre contenant Kimchi dégage une odeur après une utilisation normale, ajouter des petits morceaux de légumes verts et laisser le tout de côté avec le couvercle pendant un jour ou deux, ou le remplir avec l'eau restante du lavage du riz et frotter l'intérieur du contenant Kimchi avec une éponge pour enlever l'odeur.
- Une utilisation à long terme peut faire en sorte que les Contenants Kimchi prennent la couleur et l'odeur du kimchi qui y est stocké.



REMARQUE

- Si vous avez l'intention de ne pas utiliser le réfrigérateur Kimchi pendant une période prolongée ou lorsque vous le nettoyez, débrancher la prise électrique, ouvrir les portes pour permettre à l'intérieur de sécher et nettoyer l'intérieur à l'aide d'un morceau de tissu sec ou d'un linge à vaisselle.

AVERTISSEMENT


- Ne pas vaporiser d'eau directement sur le réfrigérateur Kimchi.
- Ne pas utiliser de benzène, de diluant à peinture, d'eau de Javel, d'alcool à brûler ou d'acétone pour le nettoyage.
- Ne pas nettoyer le présentoir à l'aide d'un linge à vaisselle mouillé.

MISE EN GARDE

- Ne pas utiliser de brosse, de récurage, de morceau de tissu rugueux ou tout autre outil abrasif pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur du réfrigérateur Kimchi.
- Une fois le nettoyage terminé, vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et que la prise de courant est fraîche et solidement insérée dans la prise électrique.
- Ne pas glisser vos mains sous le réfrigérateur Kimchi. Il y a des parties tranchantes qui pourraient causer des blessures.
- Ne pas placer ou faire bouillir un contenant de kimchi ou son couvercle dans une eau dont la température est égale ou supérieure à 122 °F (50 °C).
- Ne pas mettre ou utiliser un récipient à kimchi ou son couvercle dans un lave-vaisselle ou un micro-ondes.

Dépannage

Problème	Solution
Le réfrigérateur Kimchi ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le branchement de la prise de courant. - Vérifier si le compartiment que vous voulez utiliser est bien allumé. - Le groupe compresseur se met en marche et s'arrête à plusieurs reprises pour maintenir les niveaux de température à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi. Il s'agit d'une opération normale.
La température à l'intérieur du réfrigérateur Kimchi est trop élevée.	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le branchement de la prise de courant. - La lumière directe du soleil et les appareils de chauffage peuvent diminuer la performance du réfrigérateur Kimchi. Assurez-vous d'installer le réfrigérateur Kimchi loin de la lumière directe du soleil et des appareils de chauffage. - Prévoir un espace d'au moins 10 cm entre le réfrigérateur Kimchi et les murs à l'arrière et sur les côtés. - Si la fonction de conservation Kimchi (faible) est sélectionnée, l'ajuster à Kimchi (moyen) ou (fort). Soyez prudent. Les aliments conservés peuvent être congelés.
Du givre et de la condensation se sont formés sur les parois intérieures.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre réfrigérateur Kimchi utilise un mécanisme de refroidissement direct pour assurer les conditions de conservation les plus optimales du kimchi. La formation de givre et la condensation à l'intérieur des compartiments sont des phénomènes naturels de ce mécanisme de refroidissement. (Causé par le courant à convection) - Du givre ou de la condensation peuvent se former si la température ambiante ou le taux d'humidité est élevé, si les portes du réfrigérateur Kimchi sont laissées ouvertes pendant longtemps ou si les portes du réfrigérateur Kimchi sont ouvertes et fermées trop fréquemment. - Un peu de givre peut se former à l'intérieur du produit en raison de la régulation du niveau d'humidité utilisée pour garder le kimchi frais. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
L'avant et l'arrière du réfrigérateur Kimchi sont chauds.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre réfrigérateur Kimchi utilise des tuyaux de chauffage qui empêchent la condensation. De plus, le réfrigérateur Kimchi peut sembler chaud lors de sa première mise en marche ou en été. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
Le kimchi conservé dans le réfrigérateur du kimchi est en train de se congeler.	<ul style="list-style-type: none"> - Les articles stockés dans le réfrigérateur Kimchi peuvent geler si la température ambiante autour du réfrigérateur Kimchi est trop basse. - Votre réfrigérateur Kimchi utilise un mécanisme de refroidissement direct, qui fera geler les fruits et légumes s'ils entrent en contact direct avec les parois à l'intérieur des compartiments. Conserver les fruits et légumes dans les Contenants Kimchi avec leurs couvercles et conserver les articles qui peuvent facilement geler loin des parois intérieures. - Envelopper les articles dans des serviettes en papier les empêchera de se ramollir et permettra de les conserver plus longtemps.
J'entends le bruit de l'eau qui coule.	<ul style="list-style-type: none"> - Cela peut être le bruit du réfrigérant ou le bruit du givre à l'intérieur du produit en train de fondre. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

Problème	Solution
Le réfrigérateur Kimchi fait un bruit de cliquetis et de ronflement.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre réfrigérateur Kimchi fait du bruit lorsque sa température interne baisse ou augmente, lorsque ses composants sont activés et désactivés, et lorsque le courant est coupé ou rétabli. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.
Je viens d'acheter le réfrigérateur Kimchi, mais il est humide à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> - L'humidité est le résultat de tests de performance effectués à l'usine. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement et cela ne signifie pas que le produit est un produit de seconde main.
Le réfrigérateur Kimchi dégage une drôle d'odeur.	<ul style="list-style-type: none"> - Les articles qui ont été conservés dans le réfrigérateur Kimchi pendant une longue période peuvent également être à l'origine de l'odeur. - Les désodorisants peuvent être sales et ne plus être capables d'éliminer efficacement les odeurs. Essayer de les nettoyer. - Vérifier si du liquide de kimchi s'est échappé des Contenants.
Les commandes du réfrigérateur Kimchi ne répondent pas.	<ul style="list-style-type: none"> - Déverrouiller les commandes en appuyant sur le bouton Lock/Unlock. - Vérifier si le compartiment que vous voulez utiliser est bien allumé.
Des lettres apparaissent à l'écran. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cela se produit s'il y a un problème avec le capteur de température du produit. Communiquer avec le centre de services.

GARANTIE LIMITÉE (États-Unis)

RÉFRIGÉRATEUR SAMSUNG

GARANTIE LIMITÉE DE L'ACHETEUR CONSOMMATEUR ORIGINAL AVEC PREUVE D'ACHAT

Ce produit de la marque SAMSUNG, tel que fourni et distribué par Samsung Electronics America inc. (SAMSUNG) et livré à l'état neuf, dans son carton d'origine, à l'acheteur consommateur d'origine, est garanti par SAMSUNG contre les défauts de fabrication des matériaux ou de fabrication pendant la période de garantie limitée de

Un (1) an, pièces et main d'œuvre;

Cinq (5) ans, pièces et main d'oeuvre pour le système de réfrigération scellé uniquement (compresseur, évaporateur, condenseur, sècheur et tubes de raccordement);

Dix (10) ans en partie et cinq (5) ans de travail sur le compresseur Digital Inverter uniquement.

Cette garantie limitée n'est valable que pour les produits achetés et utilisés aux États-Unis qui ont été installés, utilisés et entretenus conformément aux instructions jointes ou fournies avec l'appareil. Pour bénéficier du service de garantie, l'acheteur doit communiquer avec la société SAMSUNG à l'adresse ou au numéro de téléphone indiqués ci-dessous pour la détermination du problème et les procédures de service. Le service de garantie ne peut être assuré que par un centre de service autorisé SAMSUNG. La facture originale datée doit être présentée sur demande comme preuve d'achat à SAMSUNG ou au centre de service autorisé de SAMSUNG pour recevoir le service de garantie.

SAMSUNG assurera gratuitement le service à domicile aux États-Unis contigus pendant la période de garantie, sous réserve de la disponibilité des techniciens SAMSUNG autorisés dans la zone géographique du client. Si le service à domicile n'est pas disponible, SAMSUNG peut choisir, à sa discrétion, d'assurer le transport de l'appareil vers un centre de service autorisé et à partir de celui-ci. Si l'appareil est situé dans une zone où il n'est pas possible de faire appel à un centre de service autorisé par SAMSUNG, vous devrez peut-être payer des frais de déplacement ou apporter l'appareil à un centre de service autorisé par SAMSUNG pour qu'il soit réparé.

Pour bénéficier d'un service à domicile, l'appareil doit être libre et accessible à l'agent de service.

Pendant la période de garantie applicable, l'appareil sera réparé, remplacé ou le prix d'achat remboursé, à la seule discrétion de SAMSUNG. SAMSUNG peut utiliser des pièces neuves ou reconditionnées pour réparer un appareil,

ou remplacer l'appareil par un appareil neuf ou reconditionné. Les pièces et dispositifs de remplacement sont garantis pour la partie restante de la garantie du produit d'origine ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue. Toutes les pièces et tous les dispositifs remplacés sont la propriété de SAMSUNG et vous devez les retourner à SAMSUNG.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main d'œuvre rencontrés lors d'une utilisation normale de cet appareil dans un cadre domestique et non commercial, et ne couvre pas les éléments suivants : les dommages survenant lors de l'expédition, de la livraison, de l'installation et des utilisations auxquelles cet appareil n'était pas destiné; les dommages causés par une modification ou une altération non autorisée de l'appareil ; les appareils dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, altérés, modifiés de quelque manière que ce soit ou ne peuvent pas être facilement déterminés; les dommages esthétiques, y compris les éraflures, les bosses, les éclats et autres dommages aux finitions de l'appareil; les dommages causés par un abus, une mauvaise utilisation, une infestation de parasites, un accident, un incendie, une inondation ou tout autre acte de la nature ou de la force majeure; les dommages causés par l'utilisation d'équipements, de services publics, de services, de pièces, de fournitures, d'accessoires, d'applications, d'installations, de réparations, de câblages externes ou de connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG ; les dommages causés par un courant, une tension, des fluctuations et des surtensions de ligne électrique incorrects; les dommages causés par le non-respect des instructions de fonctionnement et d'entretien du produit; les instructions à domicile sur la manière d'utiliser le produit; et le service visant à corriger une installation non conforme aux codes de l'électricité, de la plomberie, de la correction de l'électricité ou de la plomberie du ménage (c.-à-d., câblage domestique, fusibles ou tuyaux d'entrée d'eau).

Le coût de la réparation ou du remplacement dans ces circonstances exclues est de la responsabilité du client.

Les visites effectuées par un réparateur autorisé pour expliquer les fonctions, l'entretien ou l'installation du produit ne sont pas couvertes par cette garantie limitée. Veuillez contacter SAMSUNG au numéro ci-dessous pour obtenir de l'aide sur l'une de ces questions.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États n'autorisent pas la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

GARANTIE LIMITÉE (États-Unis)

LIMITATION DES RECOURS

VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EST LA RÉPARATION DE L'APPAREIL, LE REMPLACEMENT DE L'APPAREIL OU LE REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT, AU CHOIX DE SAMSUNG, COMME PRÉVU DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. SAMSUNG N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS D'ABSENCE DU TRAVAIL, LES REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, LES DÉPENSES DE REMODELAGE, LA PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES, L'IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU D'AUTRES AVANTAGES, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA RÉCLAMATION EST FONDÉE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ INFORMÉE DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement ininterrompu ou sans erreur de l'appareil. Aucune garantie donnée par une autre personne, entreprise ou société concernant ce produit ne peut engager SAMSUNG.

Pour obtenir un service de garantie, veuillez contacter SAMSUNG à l'adresse suivante :

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/us/support

Informations sur la garantie (CANADA)

SI VOTRE RÉFRIGÉRATEUR NÉCESSITE UN ENTRETIEN,

N'hésitez pas à appeler un centre de service autorisé Samsung à proximité en leur donnant votre nom, votre adresse et votre numéro de téléphone si votre appareil ne fonctionne pas correctement.

GARANTIE LIMITÉE POUR L'ACHETEUR D'ORIGINE

Cet appareil Samsung est garanti par Samsung Electronics Canada inc. (ci-après dénommée SECA) contre les défauts de fabrication des matériaux ou de la main-d'œuvre pendant les périodes suivantes :

Main d'œuvre : 1 an (à domicile)

Pièces : 1 an

Compresseur à inverseur : 10 ans (pièce seulement)

De plus, la SECA garantit que si cet appareil ne fonctionne pas correctement pendant la période de garantie spécifiée et que la défaillance est due à une mauvaise fabrication ou à un matériau défectueux, la SECA réparera ou remplacera l'appareil à sa discrétion. Le service à domicile n'est pas disponible dans toutes les régions. Contactez-nous pour savoir si le service à domicile est actuellement disponible dans votre région en vous référant aux coordonnées figurant au dos de la présente garantie.

Toutes les réparations sous garantie ou les remplacements de pièces doivent être effectués par un centre de service autorisé par la SECA. (Pour trouver le centre de service SECA le plus proche, appelez le 1-800-SAMSUNG (7267864) ou visitez notre site web à www.samsung.com/ca)

Informations sur la garantie (CANADA)

RESPONSABILITÉ À L'ÉGARD DU PROPRIÉTAIRE D'ORIGINE

La facture originale datée doit être conservée par le client et constitue la seule preuve d'achat acceptable. Elle doit être présentée à un centre de service autorisé par la SECA au moment où le service est sollicité avant que les services de garantie ne soient rendus. Sur tous les modèles à transporter, le transport vers et depuis le centre de service autorisé est à la charge du client.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à un accident, un incendie, une inondation et/ou d'autres cas de force majeure, une mauvaise utilisation, une tension de ligne incorrecte, une installation incorrecte, des réparations incorrectes ou non autorisées, une utilisation commerciale ou des dommages survenus pendant le transport. Les ajustements du client qui sont expliqués dans ce manuel ne sont pas couverts par les termes de cette garantie. Cette garantie sera automatiquement annulée pour tout appareil trouvé avec un numéro de série manquant ou altéré. Cette garantie n'est valable que pour les produits achetés et utilisés au Canada.

CENTRE DE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE SAMSUNG

Samsung Electronics Canada inc.
2050 Derry Road West
Mississauga, Ontario L5N 0B9
Canada
1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/ca/support (anglais)
www.samsung.com/ca_fr/support (français)



Scan this with your smartphone

Scannez le code QR* ou visitez www.samsung.com/spsn pour consulter notre Vidéos pratiques et présentations en direct

* Nécessite l'installation d'un lecteur sur votre smartphone

Contacter SAMSUNG à travers le monde

Si vous avez des questions ou des commentaires concernant les appareils Samsung, veuillez contacter le centre de service à la clientèle de SAMSUNG.

PAYS	APPELER	SITE INTERNET	ADRESSE DES BUREAUX DES FILIALES
États-Unis	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support	Samsung Electronics America, Inc. 85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
CANADA	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (anglais) www.samsung.com/ca_fr/support (français)	Samsung Electronics Canada inc. 2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canada



Refrigerador de kimchi

Manual del usuario

Español

imagínese las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.

Electrodoméstico independiente

SAMSUNG

información de seguridad

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Antes de operar el artefacto, por favor lea completamente este manual y guárdelo como referencia.
- Use este artefacto solamente para el propósito al que está destinado como se indica en este manual de instrucción. Este artefacto no está destinado a su uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucciones acerca del uso del artefacto de parte de una persona responsable por su seguridad.
- Dado que las siguientes instrucciones de operación abarcan varios modelos, las características de su Refrigerador de kimchi pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual.

ADVERTENCIA



ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

- Riesgo de cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov.











**Advertencia:
Riesgo de
incendio /
materiales
inflamables**

Símbolos y precauciones de seguridad importantes:

 ADVERTENCIA	Peligros o prácticas peligrosas que pueden tener como resultado lesiones personales graves o la muerte.
 PRECAUCION	Peligros o prácticas peligrosas que pueden resultar en lesiones personales leves o daños a la propiedad.

OTROS SÍMBOLOS UTILIZADOS

	NO intente.
	NO desmonte.

	NO toque.
	Siga las instrucciones atentamente.
	Desconecte el enchufe del tomacorriente de pared.
	Asegúrese de que el refrigerador esté conectado a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Llame al centro de contacto para pedir ayuda.
	Nota.

Estos símbolos de advertencia tienen la función de prevenir lesiones a usted y otras personas.

Por favor, sígalos atentamente.

Después de leer esta sección, guárdela en un lugar seguro para referencia futura.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

- Riesgo de cáncer y daño reproductivo - www.P65Warnings.ca.gov.

ADVERTENCIA

- Mantenga sin obstrucciones las aberturas de ventilación en la carcasa o en la estructura incorporada del artefacto.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelado, salvo los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito refrigerante.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del artefacto, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.

ADVERTENCIA

- Los niños pueden quedarse atrapados. Antes de deshacerse de su refrigerador o congelador antiguo:
 - Sáquele las puertas.
 - Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan entrar fácilmente.



ADVERTENCIAS ESENCIALES SOBRE LA INSTALACIÓN



- No instale el refrigerador de kimchi en un lugar húmedo o en un lugar donde pueda entrar en contacto con el agua.
- El deterioro del aislamiento de las partes eléctricas puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- No exponga este refrigerador de kimchi directamente a la luz del sol ni a una fuente de calor como cocinas, calefactores u otros artefactos.
- No instale este artefacto en lugares húmedos, con grasa o polvo, ni lo exponga directamente a la luz del sol o a la lluvia. No instale este artefacto en lugares donde pueda haber fugas de gas.
- Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- Nunca utilice como conexión a tierra tuberías de gas, cables de teléfono u otros materiales que atraigan rayos.
- El uso incorrecto de la toma de tierra puede tener como resultado una descarga eléctrica. Si es necesario utilizar un alargador, use solamente un alargador de 3 hilos que tenga un enchufe de conexión a tierra de 3 puntas y un receptáculo de 3 ranuras que sea compatible con el enchufe del artefacto. La clasificación indicada en el alargador debe ser AC 115-120 V, 10 A o superior. Si utiliza un adaptador de conexión a tierra, asegúrese de que la caja del receptáculo esté completamente conectada a tierra.
- No enchufe más de un artefacto a la misma regleta. El refrigerador de kimchi debe estar siempre enchufado a su propio tomacorriente, el que debe tener un voltaje nominal que coincida con el voltaje indicado en la placa de datos del refrigerador.
- Esto proporciona el mejor rendimiento y evita la sobrecarga de los circuitos de cableado de la casa, la que podría suponer un riesgo de incendio por cables sobrecalentados.
- No utilice un cable eléctrico que tenga grietas o daños por abrasión a lo largo o en un extremo.
- No doble el cable excesivamente ni le coloque objetos pesados encima.
- No utilice artefactos eléctricos dentro de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del artefacto, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacene sustancias explosivas como aerosoles con propulsor inflamable en este artefacto.
- Mantenga sin obstrucciones las aberturas de ventilación en la carcasa o en la estructura de montaje del artefacto.



- Este refrigerador de kimchi debe colocarse e instalarse correctamente según las instrucciones de este manual antes de utilizarlo.
- Inserte firmemente el enchufe en el tomacorriente

de pared. Si el tomacorriente de pared está suelto, no inserte el enchufe.

- Existe riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Inserte el enchufe en la posición correcta, con el cable colgando hacia abajo.
- Si inserta el enchufe al revés, el cable se puede romper y causar un incendio o una descarga eléctrica.
- Cuando desplace el refrigerador de kimchi, tenga cuidado de no pasar por encima del cable ni dañarlo.
- Esto constituye un peligro de incendio.
- Asegúrese de que el enchufe no quede atrapado ni se dañe por la parte trasera del refrigerador de kimchi.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Las bolsas plásticas y demás materiales de embalaje pueden causar la muerte por asfixia.
- El artefacto se debe situar de manera que el enchufe sea accesible después de la instalación.
- De lo contrario se podría causar una descarga eléctrica o un incendio por fuga eléctrica.



- El refrigerador de kimchi debe conectarse a tierra.
- Debe conectar a tierra el refrigerador de kimchi para evitar las fugas o descargas eléctricas causadas por filtraciones eléctricas del refrigerador de kimchi.



- Si el cable eléctrico está dañado, haga que el fabricante o uno de sus agentes de servicio lo sustituyan inmediatamente.
- El fusible del refrigerador debe ser cambiado por un técnico calificado o una compañía de servicios.
- De otro modo puede producirse una descarga eléctrica o lesiones corporales.



PRECAUCIONES DE INSTALACIÓN



- Se recomienda que un técnico calificado o una compañía de servicios realicen la instalación o cualquier servicio de este artefacto.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas con el producto o lesiones.
- El tomacorriente debe estar fácilmente accesible para que el artefacto pueda desconectarse rápidamente del suministro en caso de emergencia.
- Debe estar fuera de la zona posterior del aparato.



ADVERTENCIAS ESENCIALES SOBRE EL USO



- No utilice ni coloque ninguna sustancia sensible a la temperatura como aerosoles u objetos inflamables, hielo seco, medicamentos o sustancias químicas cerca del refrigerador. No guarde en el refrigerador sustancias u objetos volátiles o inflamables (benceno, diluyente, gas propano, etc.).
- Este refrigerador solo debe utilizarse para guardar alimentos.
- Esto podría causar un incendio o una explosión.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelado, salvo los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito refrigerante.
- No rocíe materiales volátiles como insecticidas sobre la superficie del artefacto.
- Además de ser dañinos para los seres humanos, pueden causar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.
- No utilice un secador de pelo para secar el interior del refrigerador. No coloque una vela encendida en el refrigerador para eliminar los malos olores.
- Esto puede causar una descarga eléctrica o un incendio.
- No inserte el enchufe en un tomacorriente de pared ni lo quite de este si tiene las manos mojadas.
- No guarde artículos encima del artefacto.
- Cuando abra o cierre la puerta, los artículos podrían caer y causar lesiones personales o daños materiales.
- No coloque un contenedor de kimchi lleno de agua en el refrigerador de kimchi.
- Si se derrama existe el riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No deje que los niños se cuelguen de la puerta. Podrían lesionarse gravemente.
- No deje que los niños se metan al refrigerador de kimchi. Podrían quedar atrapados.
- No toque las paredes interiores del refrigerador de kimchi ni los productos almacenados en el refrigerador de kimchi con las manos mojadas.
- Esto podría causar congelación.
- No almacene sustancias volátiles o inflamables en el refrigerador de kimchi.
- El almacenamiento de benceno, diluyente, alcohol, éter, gas licuado y otros productos similares puede causar una explosión.
- No almacene productos farmacéuticos, materiales científicos o productos sensibles a la temperatura en el refrigerador de kimchi.
- Los productos que requieran controles de temperatura estrictos no deben guardarse en el refrigerador de kimchi.
- No coloque ni utilice artefactos eléctricos dentro del refrigerador de kimchi, a no ser aquellos del tipo recomendado por el fabricante.



- No desarme ni repare usted mismo el refrigerador de kimchi.
- Corre el riesgo de causar un incendio, falla y/o lesiones corporales.
- No utilice fusibles (como cobre, cable de acero, etc.) excepto el fusible estándar.
- Cuando sea necesario reparar o reinstalar el artefacto, póngase en contacto con su centro de servicio más cercano.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el producto o lesiones.



- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- Este producto solo está pensado para almacenar kimchi en un entorno doméstico.
- Si se detecta una fuga de gas, evite las llamas vivas o las posibles fuentes de ignición y airee durante varios minutos la habitación donde está el artefacto.



- Si siente olor a plástico quemado o humo, desconecte inmediatamente el enchufe y póngase en contacto con su centro de servicio de Samsung Electronics.
- Contacte a sus agentes de servicio.



PRECAUCIONES DE USO



- No ponga bebidas carbonatadas o gaseosas en el compartimiento del refrigerador de kimchi. No ponga botellas ni contenedores de kimchi de vidrio en el congelador.
- Cuando el contenido se congela, el cristal puede romperse y causar una lesión personal.



- Para conseguir el mejor rendimiento del producto:
 - No ponga kimchi demasiado cerca de los respiraderos en la parte posterior del artefacto. Esto puede obstruir la libre circulación del aire en el compartimiento del refrigerador de kimchi.
 - Envuelva el kimchi correctamente o guárdelo en contenedores de kimchi herméticos antes de meterlo al refrigerador de kimchi.
 - No ponga a congelar kimchi nuevo, sin fermentar, cerca del kimchi ya terminado.
 - Respete los tiempos de almacenamiento y caducidad máximos de los alimentos congelados.
 - No es necesario desconectar el refrigerador de kimchi de la corriente si no va a estar fuera más de tres semanas. Pero saque todo el kimchi si va a estar fuera tres semanas o más. Desenchufe el refrigerador de kimchi, y luego límpielo,

enjuáguelo y séquelo.



- Si entra al artefacto una sustancia extraña, como agua, desconecte el enchufe y póngase en contacto con su centro de servicio más cercano.
- De lo contrario se podría causar una descarga eléctrica o un incendio.
- Este artefacto está destinado a su uso en aplicaciones domésticas y similares como
 - Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Casas de campo y clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo bed and breakfast.
 - Servicios de comida y aplicaciones no minoristas similares.



PRECAUCIONES DE LIMPIEZA

- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el artefacto.
- Esto puede producir decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o incendios.
- No rocíe agua directamente dentro o fuera del refrigerador de kimchi.
- Existe riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No rocíe gases inflamables cerca del refrigerador de kimchi.
- Existe riesgo de explosión o incendio.



- Quite las materias extrañas o el polvo de las puntas del enchufe, pero no use un paño mojado ni húmedo para limpiar el enchufe.
- De lo contrario, existe riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- No rocíe soluciones de limpieza directamente en la pantalla.
- Pueden desprenderse las letras impresas en la pantalla.



- Desenchufe el refrigerador de kimchi antes de limpiarlo o hacerle reparaciones.



ADVERTENCIAS ESENCIALES SOBRE LA ELIMINACIÓN

- Cuando deseché este refrigerador de kimchi u otro, saque las puertas, los sellos de las puertas y el cierre para que los niños o animales no queden atrapados en él. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- Deseche el material de embalaje de este producto de manera respetuosa con el medio ambiente.

- Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan entrar fácilmente. Antes de desecharlo, asegúrese de que ninguno de los tubos de la parte trasera del artefacto esté dañado.
- Como refrigerante se utiliza R600 o R134a. Consulte la etiqueta del compresor en la parte trasera del artefacto o la etiqueta de datos en el interior del refrigerador de kimchi para ver qué refrigerante se usa en su refrigerador de kimchi. Si este producto contiene gas inflamable (refrigerante R600a), póngase en contacto con su autoridad local con respecto al desecho seguro de este producto. El ciclopentano se usa como gas expansor de aislamiento. Los gases en los materiales de aislamiento térmico requieren un procedimiento especial de desecho. Contáctese con las autoridades locales acerca del desecho ecológico de este producto. Antes de desecharlo, asegúrese de que ninguno de los tubos de la parte trasera del artefacto esté dañado.
- Si el artefacto contiene un refrigerante de isobutano (R600a), que es un gas natural con alta compatibilidad medioambiental pero que también es combustible, debe tener cuidado al transportar e instalar el artefacto para asegurarse de que no se dañe ninguna pieza del circuito de refrigeración.
- La salida de chorros de refrigerante desde las tuberías podría inflamarse o causar lesiones en los ojos. Si se detecta una fuga, evite las llamas vivas o las posibles fuentes de ignición y airee durante varios minutos la habitación donde está el artefacto.
- Para evitar que se cree una mezcla inflamable gas-aire si ocurre una fuga en el circuito de refrigeración, la habitación en que se instale el refrigerador debe medir 1m³ por cada 8 g de refrigerante R600a que haya en el refrigerador. El volumen de refrigerante contenido en su artefacto figura en la placa de identificación del interior del artefacto.
- No ponga nunca en marcha un artefacto que presente signos de estar dañado. En caso de duda, consulte a su distribuidor.



CONSEJOS ADICIONALES PARA UN USO CORRECTO

- En caso de falla eléctrica, llame a la oficina local de su compañía eléctrica y pregunte cuánto va a durar.
- La mayoría de las fallas eléctricas que se corrigen en una hora o dos no afectarán la temperatura del refrigerador de kimchi. Sin embargo, debe disminuir las veces que abre las puertas mientras no haya electricidad.
- Pero si la falla eléctrica dura más de 24 horas, tire todo el kimchi congelado.
- Puede que el artefacto no funcione de forma constante cuando permanezca durante un largo período por debajo del límite inferior de las temperaturas para las que está diseñado el artefacto refrigerante.
- Su artefacto no genera escarcha, lo que significa que no necesita descongelarlo manualmente. Dicha función se llevará a cabo automáticamente.

- Si quiere evitar un aumento inesperado en la temperatura del kimchi congelado mientras madura, envuelva el kimchi congelado en varias capas de periódico.

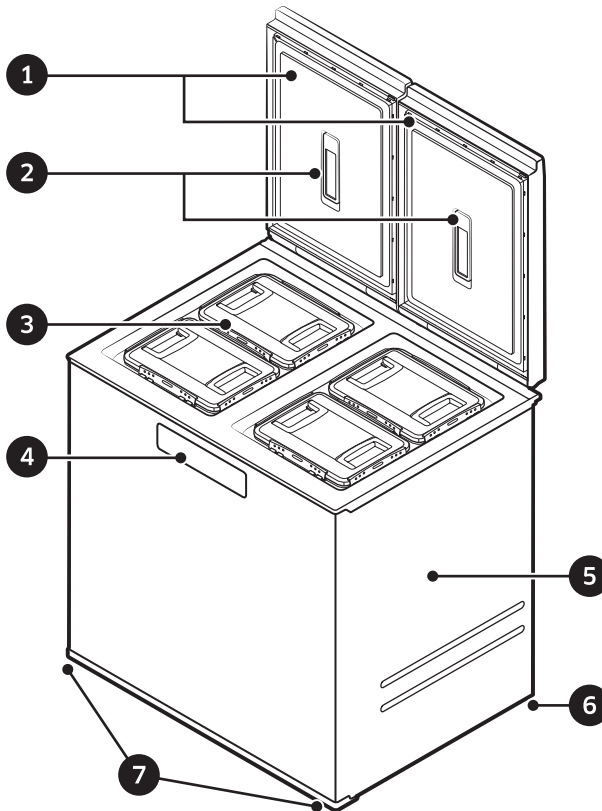
ESTE ARTEFACTO ESTÁ DESTINADO A SU USO EN APLICACIONES DOMÉSTICAS Y SIMILARES COMO

- Áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas de campo y clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo bed and breakfast.
- Servicios de comida y aplicaciones no minoristas similares.

contenido

PREPARACIÓN	06
OPERACIÓN	10
INFORMACIONES VARIAS	15
GARANTÍA	20

Descripción general



1 Puertas izquierda y derecha

Puertas con bisagra que forman sellos herméticos para mantener la temperatura dentro del refrigerador de kimchi.

2 Desodorantes

Eliminan los malos olores dentro del refrigerador de kimchi.

3 Recipientes de kimchi

Para almacenar el kimchi.
 ※ El diseño y la configuración del recipiente de kimchi pueden variar, dependiendo del modelo de su refrigerador de kimchi.

4 Selección de modo y pantalla

Para seleccionar el modo de almacenamiento de kimchi.
 ※ El diseño de los controles y de la pantalla pueden variar, dependiendo del modelo de su refrigerador de kimchi.

5 Carcasa

6 Ruedas

Las ruedas facilitan el desplazamiento del refrigerador de kimchi.

7 Ajustadores de altura

Para ajustar el nivel horizontal del refrigerador de kimchi.

Lista de control preinstalación

Deje suficiente espacio libre entre el refrigerador de kimchi y las paredes o muebles cercanos. Instale el refrigerador de kimchi sobre una superficie sólida y nivelada.

Antes de usarlo, debe localizar e instalar este refrigerador de kimchi de acuerdo con las instrucciones que aparecen en este manual.

- Deje un espacio de por lo menos 10cm detrás del refrigerador de kimchi. Si no lo hace las puertas podrían golpear la pared o los muebles que haya detrás del refrigerador de kimchi cuando usted las abra, dañándolas.
- El piso debe ser lo bastante sólido para soportar el peso del refrigerador de kimchi una vez que está completamente lleno de kimchi.
- Si instala el refrigerador de kimchi en una superficie inclinada o sobre un peldaño puede hacer que se vuelque y produzca lesiones.

Instale el refrigerador de kimchi en un lugar donde la temperatura ambiente permanezca constante.

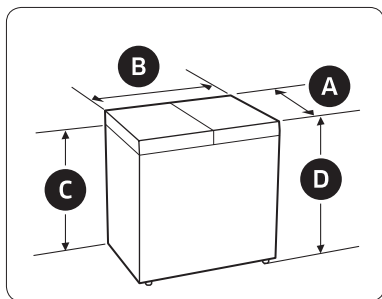
- Los ítems dentro del refrigerador de kimchi pueden congelarse y ablandarse si la temperatura ambiente es demasiado baja. La temperatura ambiente debe estar entre 5°C y 43°C.
- No instale el refrigerador de kimchi en un área con luz solar directa, cerca de calefactores o donde la temperatura ambiente sea extremadamente baja.

No ponga el refrigerador de kimchi sobre una alfombra o estera.

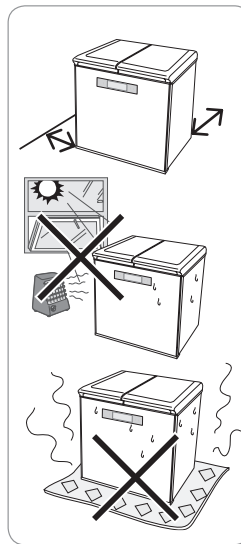
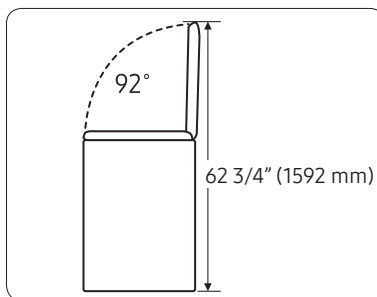
- Esto obstruiría el ventilación y haría que se recalentara el compartimento mecánico, produciendo un peligro de incendio y disminuyendo el desempeño del refrigerador de kimchi.
- Mantenga sin obstrucciones las aberturas de ventilación en la carcasa o en la estructura de montaje del artefacto.

Espacio libre

Vea en las siguientes figuras y tablas los requerimientos de espacio para la instalación.



A	27 3/4" (702 mm)
B	36 1/2" (925 mm)
C	35 5/8" (905 mm)
D	38 3/8" (973 mm)



Antes del uso

Al almacenar kimchi

- Almacene el kimchi en recipientes sellados. Si el kimchi se guarda en bolsas plásticas u otros recipientes, puede congelarse o estropearse.
- Al llenar recipientes con kimchi, llénelos hasta la línea límite que hay dentro de los recipientes. Si los recipientes se llenan demasiado, el líquido del kimchi puede derramarse y el sabor del kimchi puede estropearse por el gas producido por el proceso de maduración del kimchi.
- Debe cubrir el kimchi con su líquido y sellar correctamente los recipientes. Si los recipientes no se sellan correctamente, puede entrar aire a los recipientes y hacer que el kimchi se vuelva mohoso y blanco.
- Observe si los recipientes pierden líquido de kimchi sacando los recipientes del refrigerador 2 o 3 días después de almacenarlos. Debería poder almacenar kimchi por largo tiempo sin que salga líquido de kimchi de los recipientes.

Corte de energía

- Si es posible, no abra las puertas del refrigerador de kimchi durante un corte de energía. Los cortes que duren dos o tres horas no afectarán significativamente el kimchi.
- Una vez restaurada la energía, el refrigerador de kimchi vuelve a funcionar con las mismas configuraciones que antes del corte de energía.

Uso de los recipientes de kimchi

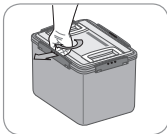
[Ventajas de usar los recipientes de kimchi]

- Los recipientes de kimchi tienen tapas, de modo que usted puede sacar kimchi sin tener que sacar del refrigerador de kimchi los pesados recipientes de kimchi.

[Causas de deformación de los recipientes de kimchi]

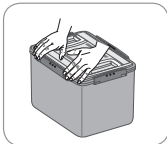
- El recipiente de kimchi o su tapa se deformarán si los pone en agua hirviendo o los seca a la luz solar directa. (Una vez deformada, la tapa ya no evitará la entrada de aire al recipiente de kimchi ni mantendrá fresco su kimchi).

[Uso de los recipientes de kimchi]



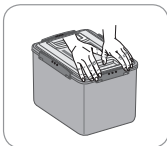
Apertura del recipiente de kimchi dentro del refrigerador de kimchi

- Enganche el índice y el pulgar en la aleta de cierre y presione en la dirección de la flecha como si girara la aleta.



Apertura del recipiente de kimchi fuera del refrigerador de kimchi

- Tome las aletas como se muestra en el diagrama y sepárelas con los pulgares.



Cierre de la tapa del recipiente de kimchi.

- Alinee la tapa con el recipiente de kimchi y luego haga entrar en su lugar las cuatro aletas.

⚠ PRECAUCIÓN

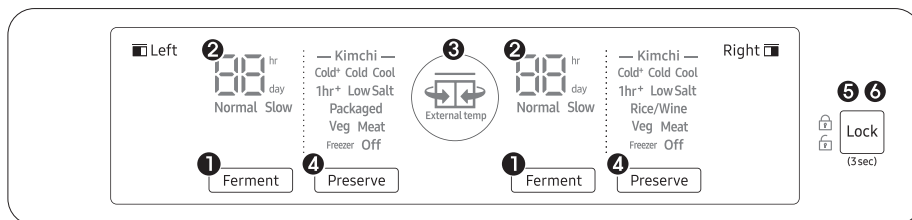
- Antes de transportar el recipiente de kimchi, asegúrese que todas las aletas del recipiente de kimchi estén cerradas. Si no se han cerrado firmemente todas las aletas, la tapa puede soltarse. Si la tapa se suelta, el recipiente de kimchi caerá y posiblemente producirá lesiones. **Sujete siempre el recipiente de kimchi con las dos manos al transportarlo.**
- No sumerja el recipiente de kimchi ni la tapa en agua hirviendo ni los seque a la luz solar directa.

📝 NOTA

- Puede ser difícil abrir la tapa de un recipiente de kimchi que se haya almacenado en un refrigerador normal o de kimchi, debido a la acumulación temporal de presión de vacío dentro del recipiente de kimchi. Para remediarlo, deje un tiempo el recipiente de kimchi a temperatura ambiente.
- Si el recipiente se pone de lado o al revés, puede salir líquido de kimchi o puede estropearse el sabor.
- Doble las manillas y déjelas unidas a la cubierta después de poner el recipiente en el refrigerador de kimchi. Si deja arriba las manillas y esto impide que la puerta del refrigerador de kimchi se cierre correctamente, puede afectar el sabor del kimchi.

Controles y pantalla

- ✳ El refrigerador de kimchi Samsung tiene compartimientos izquierdo y derecho separados. Cada compartimiento tiene botones de operación y detención individuales. Puede optar por usar un solo compartimiento o ambos.



- ① Fermentar ② Indicador de avance ③ Indicador del sensor de temperatura externo ④ Conservar ⑤ Bloquear ⑥ Indicador de enfriamiento

① Fermentar (compartimiento izquierdo / derecho)

- Desbloquee el panel principal y presione el botón Ferment del compartimiento deseado para seleccionar un modo de fermentación para el kimchi.
- Para ambos compartimientos, cada vez que usted presiona Ferment el modo cambia en el siguiente orden: Normal > Slow (Normal > Lento)

② Indicador de avance

- Se muestra el número de días restantes del modo Ferment seleccionado.

③ Indicador del sensor de temperatura externo

- Si la temperatura externa es 13 °C o más, el indicador se vuelve anaranjado. Si la temperatura es inferior a 13 °C, el indicador se vuelve verde.

④ Preserve (compartimiento izquierdo / derecho)

Preserve	<p>Desbloquee el panel principal y presione Preserve para seleccionar el modo de conservación deseado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para el compartimiento izquierdo, cada vez que usted presiona Preserve el modo cambia en el siguiente orden: Kimchi Cold > Kimchi Cold+ > Kimchi Cool > Kimchi 1hr+ > Kimchi Low Salt > Kimchi Packaged > Veg > Meat > Freezer Cold > Freezer Cold+ > Freezer Cool (Frío > Frío+ > Fresco > 1hr+ > Poca sal > Envasado > Veg > Carne > Frío congelador > Frío congelador+ > Fresco congelador). • Para el compartimiento derecho, cada vez que usted presiona Preserve el modo cambia en el siguiente orden: Kimchi Cold > Kimchi Cold+ > Kimchi Cool > Kimchi 1hr+ > Kimchi Low Salt > Rice/Wine > Veg > Meat > Freezer Cold > Freezer Cold+ > Freezer Cool (Frío > Frío+ > Fresco > 1hr+ > Poca sal > Arroz/vino > Veg > Carne > Frío congelador > Frío congelador+ > Fresco congelador)
-----------------	--

5 Lock

- Con el panel principal desbloqueado, presione Lock para bloquear el panel principal. El icono de bloqueo se enciende cuando el panel se bloquea. Con el panel principal bloqueado, mantenga presionado Lock durante 3 segundos para desbloquear el panel principal. El icono de desbloqueo se enciende cuando el panel se desbloquea.

6 Cooling Off


- El modo Cooling Off (también llamado modo Shop) está diseñado para su uso por parte de minoristas que muestran los refrigeradores en una sala de venta al detalle. En el modo Cooling Off, el motor del ventilador y las luces del refrigerador operan normalmente pero los compresores no operan, de modo que ni el refrigerador ni el congelador se enfrían. Para entrar o salir del modo Cooling Off, mantenga presionados simultáneamente Ferment, Preserve del compartimiento izquierdo y Lock durante 5 segundos. Cuando el modo Cooling Off está activado, suena la campanilla del refrigerador y el refrigerador muestra "O", "F" y "F" en el indicador de avance.



NOTA

- Si no se realiza ninguna acción durante un minuto después de seleccionar un modo, el panel principal se bloquea automáticamente.
- Si presiona un botón mientras el panel principal está bloqueado, el indicador LED del botón Lock parpadeará para indicar que el panel está bloqueado.

Cómo seleccionar las funciones

- Mantenga presionado el botón **[Lock]** durante más de 3 segundos para configurarlo en el estado **"Unlock"**.
 - Si el icono de desbloqueo () aparece en la pantalla, está desbloqueado.
 - Si está apagado, presione el botón del compartimiento que va a usar para encenderlo.
- Seleccione el botón del compartimiento para almacenarlo.
 - Para comer kimchi deliciosamente maduro: función "Ferment"**
 - Use la función "Ferment" desde el comienzo del almacenamiento. El kimchi que se almacenará durante mucho tiempo debe almacenarse con "Preserve - Cold" desde el comienzo. Una vez que la función Ferment se completa, se selecciona "Preserve - Cold" para iniciar la función de almacenamiento. Si consume el kimchi en este momento, podrá disfrutar del fresco sabor del kimchi maduro.
 - Para almacenar el kimchi durante largo tiempo de manera más fresca: función "Preserve"**
 - Antes de almacenar el kimchi, presione el botón del compartimiento deseado 2 a 3 horas antes y seleccione "Preserve Cold, Cold+, Cool, 1hr Cold+, Low Salt o Packaged" para enfriar el interior del refrigerador de kimchi antes del almacenamiento. El kimchi puede almacenarse durante un largo período si las puertas del refrigerador de kimchi no se abren frecuentemente.
 - Para almacenar carne y pescado de manera más fresca: función "Meat"**
 - Almacene solamente la cantidad de carne o pescado que se consumirá dentro de 3 días. Si desea almacenarlos durante un largo período, seleccione "Freezer".
 - Al almacenar carne o pescado puede generarse un poco de escarcha o hielo en el interior. Estos se crean por la apertura y cierre frecuentes de las puertas del refrigerador de kimchi o por el calor latente de los alimentos almacenados. No es un funcionamiento defectuoso, así que consúmalos con confianza.
 - Para almacenar verduras de manera más fresca: función "Veg"**
 - Al almacenar verduras en un recipiente de kimchi, no cierre completamente la tapa para el uso.
 - Si las verduras o frutas entran directamente en contacto con las paredes del refrigerador de kimchi, pueden congelarse (use recipientes).
 - Si se almacenan manzanas en un recipiente sellado, el fenómeno de oscurecimiento puede progresar rápidamente.
 - Para almacenar carne durante un período largo o almacenar alimentos congelados: función "Freezer"**
 - Durante el almacenamiento con Freezer puede generarse escarcha o hielo dentro del compartimiento.
 - Este es un fenómeno natural causado por un mecanismo de enfriamiento directo.
 - Durante el almacenamiento con Freezer puede ser difícil abrir la puerta mientras el aire se enfría.
 - También se puede seleccionar y usar Cold, Cold+ y Cool para la función Freezer.
- Presione el botón **[Lock]** para configurarlo en el estado **"Lock"**.
 - Una vez completa la selección, vuelve automáticamente al estado Lock después de 1 minuto aun cuando no se presione el botón **[Lock]**.



NOTA

- Si abre las puertas del refrigerador de kimchi demasiado frecuentemente, la temperatura cambiará y esto puede alterar el sabor del kimchi y hacer madurar rápidamente el propio kimchi.
- Para el kimchi comprado en los mercados o traído de otra parte: almacénelo inmediatamente con "Preserve - Packaged" a fin de mantener el delicioso sabor inicial del kimchi (sin embargo, se estropeará rápidamente si se deja durante largo tiempo a temperatura ambiente).
- Las verduras y frutas tienen diferentes períodos y temperaturas de almacenamiento dependiendo de su tipo, momento de cosecha, método de almacenamiento, etc., así que almacene solamente la cantidad que se consumirá dentro de 1 a 2 semanas.

Almacenamiento correcto del kimchi

Escoja el modo Preserve correcto según el tipo o receta del kimchi.

- Usar un modo Preserve inapropiado puede hacer que el kimchi se congele o estropee.
- Si almacena kimchi soso con kimchi salado en el mismo compartimiento, seleccione el modo Preserve adecuado para el kimchi soso a fin de evitar la congelación del kimchi.

Consejos para la selección de temperatura para el kimchi normal

Tipo de kimchi y salinidad (%)	Modo Preserve (temperatura)			
	Cold+	Cold	Cool	Kimchi con poca sal
Kimchi salado (kimchi curado) 3,0 % y más (salado)	Óptimo	Adecuado	Adecuado	Adecuado
Kimchi normal (kimchi de repollo, kimchi de hojas de mostaza) 2,2–3,0 % (normal)	Puede congelarse	Óptimo	Adecuado	Adecuado
Kimchi aguado (kimchi aguado de rábanos de verano nuevos, kimchi aguado de rábanos) 2,2 % y menos (soso)	Puede congelarse	Puede congelarse	Óptimo	Adecuado
Kimchi especial con poca sal 0,7–1,5 % (soso)	Puede congelarse	Puede congelarse	Puede congelarse	Óptimo

Fermentación deliciosa del kimchi

Fermentación del kimchi dentro de un refrigerador de kimchi

- Use la función “Ferment”. Una vez completa la fermentación, cambia automáticamente a “Preserve - Cold” para el almacenamiento.
- El período para que la fermentación termine es el mismo, no importa el volumen del contenido.
- El número mostrado en el indicador de avance de la fermentación se refiere al tiempo restante hasta que la fermentación esté completa. Si el tiempo restante es 24 horas o menos, se indica en intervalos de una hora.

Fermentación de kimchi en el exterior

- Una vez que el nivel del jugo del kimchi suba y el jugo empiece a burbujear, almacene el kimchi dentro del refrigerador de kimchi.
- Dejar que el kimchi fermente un poco y almacenarlo luego a baja temperatura le dará un kimchi sabroso y rico en probióticos.
- El momento cuando la fermentación del kimchi en el exterior está completa durante una temporada de fabricación de kimchi es
 - cuando el nivel del jugo del kimchi sube y el jugo empieza a burbujear,
 - cuando el kimchi pierde su olor a verdura cruda y desarrolla un sabor agrio y
 - cuando el jugo tiene un sabor maduro pero el repollo no tiene un sabor completamente maduro. Una vez que usted empiece a ver estos signos, almacene el kimchi dentro del refrigerador de kimchi.

NOTA

- Tenga presente que el tiempo de fermentación al fermentar kimchi en el exterior varía dependiendo del tipo de kimchi, la salinidad (cantidad de sal) y la estación (temperatura de fermentación).
- Podrá consumir el kimchi fermentado durante un período más largo si lo almacena en el modo "Preserve - Cold+" (sin embargo, si ve hielo delgado durante el almacenamiento, almacénelo en el modo "Preserve - Cold").

Fuera de la temporada de fabricación de kimchi	Temporada de fabricación de kimchi (aprox. 10 °C)
Dentro de 1 día	Dentro de 3 días

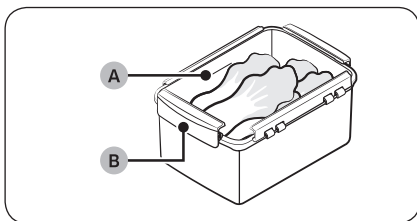
Velocidad de fermentación

- La velocidad de fermentación del kimchi varía dependiendo de la cantidad de sal y de los tipos y cantidades de ingredientes (aliños).
- La concentración de sal es el factor más importante en la fermentación del kimchi. El kimchi tarda menos en madurar si el nivel de concentración de sal es bajo; la velocidad de maduración se reduce si el nivel de concentración de sal es alto.
- La velocidad de fermentación es afectada por los tipos y cantidades de aliños que se usen para agregar sabor al kimchi, y varía significativamente dependiendo de su ubicación y patrón dietético. El uso de grandes cantidades de ingredientes como ajo, productos del mar (ostras, camarones crudos, corvina, tajalí, etc.), cebolla, pimienta roja en polvo, pepinos y cebolla verde acelera el proceso de fermentación. Por otro lado, agregar ingredientes como cebolleta, hojas de mostaza y ginseng retarda el proceso de fermentación.

NOTA

- Una vez configurada la función Ferment se inicia el proceso de fermentación en el refrigerador de kimchi, así que almacene solamente la cantidad que desee madurar.
- El grado de fermentación puede variar dependiendo del tipo de kimchi, la salinidad (cantidad de sal), y la estación, así que pruebe periódicamente su kimchi durante el proceso de fermentación para ver si el kimchi está maduro, y cambie al modo Preserve para el uso.
- Puede que el kimchi no se sienta frío durante el proceso de fermentación. Una vez completa la fermentación, cambie a "Preserve - Cold" y, después de este punto, podrá disfrutar del kimchi frío.
- Si prefiere el kimchi crudo, omita el proceso de fermentación y use enseguida la función Preserve.

Almacenamiento de kimchi a largo plazo



- No ponga kimchi por sobre la **línea de máximo (A)** que hay dentro del recipiente (o las **pestañas de cierre tipo manilla (B)**) para los recipientes metálicos). El llenado excesivo del recipiente de kimchi llenará de gas el recipiente y hará que el jugo se derrame. Si el jugo del kimchi se derrama, puede entrar aire del exterior al recipiente y estropear el kimchi.
- Presione el kimchi para asegurarse de que no quede aire atrapado en el interior y de que el kimchi esté completamente sumergido en su jugo. Exponer el kimchi al aire puede causar la formación de levaduras y la aparición de un olor desagradable. También es aconsejable cubrir el kimchi con las hojas exteriores del repollo o con láminas de plástico para protegerlo de la exposición al aire.

Preguntas frecuentes con respecto al kimchi

Síntoma	Solución
¡El kimchi está congelado!	<ul style="list-style-type: none"> - Dado que la temperatura del almacenamiento apropiada difiere según el tipo y la salinidad del kimchi, verifique el tipo de kimchi. Es probable que el kimchi de baja salinidad o el kimchi aguado se congelen. Manténgalo en Kimchi (Weak).
El kimchi se pone agrio rápidamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Observe si la temperatura de almacenamiento es demasiado alta. El kimchi de baja salinidad puede congelarse a baja temperatura, así que manténgalo en Kimchi (Weak) aunque se ponga agrio rápidamente. - Si el kimchi tiene un exceso de aliño, podría ponerse agrio rápidamente.
El color del kimchi ha cambiado.	<ul style="list-style-type: none"> - Esto es porque el kimchi tenía mucha agua cuando se hizo o el aliño no se aplicó correctamente. - Las levaduras decoloran el kimchi. Elimine la parte decolorada y almacene el kimchi con suficiente líquido.
Aparecen unos hilos blancos (levadura blanca) en el kimchi.	<ul style="list-style-type: none"> - Esta puede formarse cuando la superficie del kimchi está en contacto con el aire, así que cubra el kimchi con hojas exteriores, bolsas sanitarias o agregue más sal para impedir el contacto con el aire. - No saque kimchi con las manos mojadas. La humedad del exterior puede causar la formación de levadura. Saque kimchi con las manos secas o con guantes sanitarios. Además, llene el kimchi restante con líquido de kimchi comprimiéndolo energicamente. - Si deja el kimchi como está, la levadura podría aumentar y podría hacer que el kimchi se diluya. Por consiguiente, elimine la levadura enseguida. - La levadura puede aparecer a medida que pasa el tiempo, incluso en el refrigerador de kimchi.
¡El kimchi se diluye!	<ul style="list-style-type: none"> - Si usó un repollo con mucha agua o no lo saló correctamente y se expuso al aire, o lo saló demasiado, el kimchi podría diluirse. Este fenómeno ocurre frecuentemente en el kimchi de baja salinidad, así que recuerde hacer kimchi correctamente sazonado. También agregar demasiada azúcar puede diluir el kimchi. - En el kimchi de rábano puede salir mucha humedad de los rábanos cuando se sala durante demasiado tiempo. Esto causa que el kimchi de rábano se diluya. Asegúrese de que el salado no dure más de 1 hora. - Es importante que el kimchi tenga suficiente líquido. Tenga especial cuidado con el kimchi de baja salinidad.
Sale un olor extraño del kimchi.	<ul style="list-style-type: none"> - El olor puede provenir de aliños como el ajo, pescado salado, etc. al principio, pero desaparecería durante la fermentación. Poner mucho ajo, cebolla o cebolleta en el kimchi podría causar un olor desagradable, así que agréguelos correctamente. - Cuando usted almacena kimchi en el refrigerador sin dejarlo fermentar un poco, esto podría causar un olor extraño. - Puede haber olor si el kimchi está en contacto con el aire o aparecen levaduras en el kimchi, agriándolo. - Los olores pueden evitarse bloqueando el aire exterior después de hacer kimchi, y dejando el kimchi a temperatura ambiente durante cierto tiempo antes de ponerlo en el refrigerador de kimchi.

Siempre desconecte el enchufe antes de limpiar el refrigerador de kimchi. De lo contrario se podría causar una descarga eléctrica. Asegúrese de que las piezas desmontables estén limpias y secas antes de volverlas a montar.

■ Limpieza y cuidado

Limpieza del refrigerador de kimchi y de los sellos de goma

- Limpie con una toalla de cocina que haya empapado con un detergente neutro. Limpie las ranuras con un estropajo de algodón.
- Limpie los controles y la pantalla con una toalla de cocina seca. No use agua ni detergente.
- Los aceites e insecticidas pueden reaccionar con la superficie del refrigerador de kimchi. Con el tiempo, esta reacción hará que la superficie se destiña o incluso que se agriete. Asegúrese de mantener la superficie del refrigerador de kimchi limpia de aceites e insecticidas.
- Elimine el exceso de humedad con una toalla de cocina seca.

Eliminación de la escarcha y la condensación

- El uso de objetos afilados o de fuerza excesiva para quitar la escarcha daña las paredes internas del refrigerador de kimchi.
- Si se ha formado demasiada escarcha dentro del refrigerador de kimchi y es difícil sacar los recipientes de kimchi, vacíe los recipientes de kimchi y apague la cámara. Espere 30 minutos y quite la escarcha. Asegúrese de almacenar los ítems que estén dentro de los recipientes de kimchi en la otra cámara o en su refrigerador.
- La escarcha se convertirá en hielo con el tiempo. Esto disminuirá el desempeño de su refrigerador de kimchi. Asegúrese de quitar la escarcha que haya dentro del refrigerador de kimchi antes de que se convierta en hielo. No hacerlo puede estropear los ítems almacenados dentro de su refrigerador de kimchi.

Limpieza de los desodorantes

- Los desodorantes son unidades semipermanentes que no necesitan ser reemplazadas.
- Retire el desodorante abriendo la puerta, levantando el gancho que se encuentra al centro del desodorante y luego bajando la cubierta del desodorante. Limpie el desodorante cuando sea necesario y vuelva a montarlo en orden inverso.
- Seque el desodorante al sol durante aproximadamente un día para reactivar sus agentes desodorizantes.

Limpieza de los recipientes de kimchi

- Los recipientes de kimchi nuevos pueden oler a plástico. Lávelos bien usando un detergente neutro y una esponja antes de usarlos.
- Si su recipiente de kimchi ha tomado un olor por el uso normal, agregue trocitos de vegetales verdes y déjelo aparte con la tapa puesta durante un día o algo así, o bien llénelo con agua sobrante del lavado de arroz y restriegue el interior del recipiente de kimchi con una esponja para quitar el olor.
- El uso a largo plazo puede causar que los recipientes de kimchi tomen el color y el olor del kimchi almacenado en ellos.



NOTA

- Si piensa no usar el refrigerador de kimchi durante largo tiempo o va a limpiar el refrigerador de kimchi, desconecte el enchufe, abra las puertas para dejar que el interior se seque y limpie el interior usando un paño o toalla de cocina secos.

ADVERTENCIA


- No rocíe agua directamente en el refrigerador de kimchi.
- No use benceno, diluyente, blanqueador, alcohol ni acetona para limpiarlo.
- No limpie la pantalla con una toalla de cocina húmeda.

PRECAUCIÓN

- No use escobillas, cepillos, trapos ásperos ni ninguna herramienta abrasiva para limpiar el interior o el exterior del refrigerador de kimchi.
- Una vez que haya terminado la limpieza, compruebe que el cable eléctrico no esté dañado y que el enchufe esté frío e insértelo firmemente en el tomacorriente eléctrico.
- No deslice las manos debajo del refrigerador de kimchi. Hay partes afiladas que podrían causarle una lesión.
- No ponga ni hierva un recipiente de kimchi o su tapa en agua que esté a una temperatura de 122 °F (50 °C) o más.
- No ponga ni use un recipiente de kimchi o su tapa en un lavaplatos o microondas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
<p>El refrigerador de kimchi no funciona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique la conexión del enchufe. - Compruebe si la cámara que desea usar está encendida. - La unidad compresora se encenderá y apagará repetidamente para mantener los niveles de temperatura dentro del refrigerador de kimchi. Esta es una operación normal.
<p>La temperatura dentro del refrigerador de kimchi es demasiado alta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique la conexión del enchufe. - La luz solar directa y los artefactos calefactores pueden disminuir el desempeño del refrigerador de kimchi. Asegúrese de instalar el refrigerador de kimchi lejos de la luz solar directa y de los artefactos calefactores. - Deje un espacio de por lo menos 10cm entre el refrigerador de kimchi y las paredes en la parte de atrás y a los lados. - Si está seleccionada la función de almacenamiento Kimchi (weak), ajústela a Kimchi (mid) o (strong). Tenga cuidado. Los alimentos almacenados podrían congelarse.
<p>Se ha formado escarcha/ condensación en las paredes internas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Su refrigerador de kimchi emplea un mecanismo de refrigeración directa para asegurar condiciones óptimas de almacenamiento del kimchi. La formación de escarcha y condensación dentro de las cámaras es un fenómeno natural de este mecanismo de refrigeración. (Causado por la corriente de convección). - Puede formarse escarcha o condensación si la temperatura ambiente o el nivel de humedad son altos, las puertas del refrigerador de kimchi quedan abiertas durante mucho tiempo o las puertas del refrigerador de kimchi se abren y cierran demasiado frecuentemente. - Puede formarse un poco de escarcha dentro del producto como resultado de la regulación del nivel de humedad usado para mantener fresco el kimchi. Este no es un funcionamiento defectuoso.
<p>La parte delantera/ trasera del refrigerador de kimchi está caliente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Su refrigerador de kimchi usa tuberías calefactoras que evitan la condensación. Además, el refrigerador de kimchi puede sentirse caliente cuando se enciende por primera vez o durante el verano. Este no es un funcionamiento defectuoso.
<p>El kimchi almacenado en el refrigerador de kimchi se está congelando.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los ítems almacenados dentro del refrigerador de kimchi pueden congelarse si la temperatura ambiente alrededor del refrigerador de kimchi es demasiado baja. - Su refrigerador de kimchi emplea un mecanismo de refrigeración directa que hará que las hortalizas y frutas se congelen si entran en contacto directo con las paredes dentro de las cámaras. Almacene las hortalizas y frutas en los recipientes de kimchi con las tapas puestas y almacene los ítems que puedan congelarse fácilmente alejados de las paredes internas. - Envolver los ítems en toallas de papel les impedirá ablandarse y le permitirá almacenarlos durante largo tiempo.
<p>Puedo oír cómo fluye el agua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Este podría ser el sonido del refrigerante o el sonido de la escarcha derriéndose dentro del producto. Este no es un funcionamiento defectuoso.

Problema	Solución
<p>El refrigerador de kimchi está haciendo un ruido metálico o chirriando.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Su refrigerador de kimchi hará ruido cuando su temperatura interna baje o suba, sus componentes se activen y desactiven y cuando se corte o restaure la energía. Este no es un funcionamiento defectuoso.
<p>Acabo de comprar el refrigerador de kimchi, pero está húmedo por dentro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La humedad es el resultado de las pruebas de funcionamiento en la fábrica. Este no es un funcionamiento defectuoso y no significa que el producto sea de segunda mano.
<p>El refrigerador de kimchi huele raro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Los ítems que se han almacenado en el refrigerador de kimchi durante largo tiempo pueden también ser la causa del olor. - Los desodorantes pueden estar sucios y ya no ser capaces de eliminar efectivamente los olores. Pruebe a limpiarlos. - Observe si ha goteado líquido de kimchi desde los recipientes.
<p>Los controles del refrigerador de kimchi no responden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desbloquee los controles presionando el botón Lock/Unlock. - Compruebe si la cámara que desea usar está encendida.
<p>Aparecen letras en la pantalla.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Esto ocurre si hay un problema con el sensor de temperatura del producto. Póngase en contacto con el centro de servicio.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

REFRIGERADOR SAMSUNG

GARANTÍA LIMITADA AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL CON COMPROBANTE DE ADQUISICIÓN

Este producto marca SAMSUNG, proporcionado y distribuido por Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG) y entregado nuevo, en su caja original al comprador consumidor original, está garantizado por SAMSUNG contra defectos industriales en los materiales o manufactura por un período de garantía limitada de:

Un (1) año piezas y mano de obra

Cinco (5) años piezas y mano de obra solamente sobre el sistema de refrigeración sellado (compresor, evaporador, condensador, secador y tuberías de conexión)

Diez (10) años pieza y cinco (5) años mano de obra solamente sobre el compresor inversor digital

Esta garantía limitada es válida solamente sobre los productos comprados y usados en los Estados Unidos que se han instalado, operado y mantenido según las instrucciones adjuntas al producto o proporcionadas con el mismo. Para recibir el servicio de la garantía, el comprador debe ponerse en contacto con SAMSUNG a la dirección o al número de teléfono que se indican debajo para determinar el problema y para los procedimientos de servicio. El servicio de garantía solamente puede ser realizado por un centro de servicio autorizado por SAMSUNG. La factura de venta fechada original debe presentarse a solicitud como prueba de adquisición a SAMSUNG o al centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir el servicio de garantía.

SAMSUNG proporcionará servicio en el hogar dentro de los Estados Unidos contiguos durante el período de la garantía sin cargo, con sujeción a la disponibilidad de reparadores autorizados por SAMSUNG dentro del área geográfica del cliente. Si el servicio en el hogar no está disponible, SAMSUNG puede elegir, a su opción, proporcionar transporte para el producto hacia y desde un centro de servicio autorizado. Si el producto se encuentra en un área donde el servicio por parte de un reparador autorizado por SAMSUNG no está disponible, usted puede ser responsable del cargo por el traslado o puede pedirle que lleve el producto a un centro de servicio autorizado por SAMSUNG para recibir servicio.

Para recibir servicio en el hogar, el producto debe carecer de obstrucciones y estar accesible para el agente de servicio.

Durante el período de garantía aplicable, un producto se reparará, reemplazará o se le reembolsará su precio de compra, a exclusiva elección de SAMSUNG. SAMSUNG puede usar piezas nuevas o reacondicionadas para reparar un

producto, o reemplazar el producto por un producto nuevo o reacondicionado. Los productos y las piezas de repuesto se garantizan por la parte restante de la garantía del producto original o por noventa (90) días, lo que sea mayor. Todas las piezas y productos reemplazados son de propiedad de SAMSUNG y usted debe devolverlos a SAMSUNG.

Esta garantía limitada cubre los defectos industriales en materiales o manufactura encontrados en el uso normal doméstico y no comercial de este producto y no cubrirá lo siguiente: daños que ocurran en el envío, entrega, instalación y usos para los que este producto no fue pensado; daños causados por la modificación o alteración no autorizadas del producto; producto en que los números de serie originales de fábrica hayan sido sacados, borrados, cambiados de cualquier forma o no se puedan determinar fácilmente; daños cosméticos como arañazos, mellas, desconchados y otros daños al acabado del producto; daños causados por abuso, mal uso, infestaciones de parásitos, accidente, incendio, inundación u otros casos de fuerza mayor; daños causados por el uso de equipos, servicios públicos, servicios, piezas, suministros, accesorios, aplicaciones, instalaciones, reparaciones, cableado externo o conectores no proporcionados o autorizados por SAMSUNG; daños causados por una incorrecta corriente, voltaje, fluctuaciones y sobrecorrientes de la línea eléctrica; daños causados por no operar y mantener el producto según las instrucciones; dar instrucción en el hogar sobre cómo usar su producto; y dar servicio para corregir la instalación que no estén de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería (es decir, cableado de la casa, fusibles o mangueras de toma de agua). El costo de la reparación o reemplazo bajo estas circunstancias excluidas será la responsabilidad del cliente.

Las visitas de un reparador autorizado para explicar las funciones, el mantenimiento o la instalación del producto no están cubiertas por esta garantía limitada. Póngase en contacto con SAMSUNG al número que aparece debajo para obtener asistencia con cualquiera de estos problemas.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LA LEY. Algunos estados no permiten limitaciones con respecto a cuánto tiempo dura una garantía implícita, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones podrían no aplicársele a usted. Esta garantía le da derechos específicos y usted puede tener también otros derechos, los que varían de un estado a otro.

GARANTÍA LIMITADA (EE. UU.)

LIMITACIÓN DE RECURSOS

SU ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO ES LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO DEL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO A OPCIÓN DE SAMSUNG, COMO SE DISPONE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. SAMSUNG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS EMERGENTES, ESPECIALES O INCIDENTALES, INCLUIDOS SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, LAS COMIDAS EN HOTELES Y/O RESTAURANTES, LOS GASTOS DE REMODELACIÓN, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O GANANCIAS, LA FALTA DE REALIZACIÓN DE ECONOMÍAS U OTROS BENEFICIOS CUALQUIERA SEA LA TEORÍA LEGAL EN QUE SE FUNDE LA RECLAMACIÓN Y AUN CUANDO SE HAYA ADVERTIDO A SAMSUNG DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes, de modo que las anteriores limitaciones o exclusiones podrían no aplicársele a usted. Esta garantía le da derechos específicos y usted puede tener también otros derechos, los que varían de un estado a otro.

SAMSUNG no garantiza la operación ininterrumpida ni exenta de errores del producto. Ninguna garantía o caución dadas por cualquier otra persona, firma o corporación con respecto a este producto serán vinculantes sobre SAMSUNG.

Para obtener el servicio de garantía, póngase en contacto con SAMSUNG a:

Samsung Electronics America, Inc.
85 Challenger Road
Ridgefield Park, NJ 07660
1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/us/support

Información de garantía (CANADÁ)

SI SU REFRIGERADOR NECESITA SERVICIO

No dude en llamar a cualquier Centro de Servicio Autorizado por Samsung cercano dando su nombre, dirección y número de teléfono si su producto no está funcionando correctamente.

GARANTÍA LIMITADA PARA EL COMPRADOR ORIGINAL

Este producto está garantizado por Samsung Electronics Canada Inc. (que de ahora en adelante se denomina SECA) contra defectos industriales en los materiales o manufactura durante los siguientes períodos:

Mano de obra: 1 año (en el hogar)

Piezas: 1 año

Compresor inversor: 10 años (solamente la pieza)

Además SECA garantiza que si este producto no opera correctamente dentro del período de garantía especificado y la falla se debe a manufactura inapropiada o a material defectuoso, SECA reparará o reemplazará el producto a su opción. El servicio en el hogar no está disponible en todas las áreas. Póngase en contacto con nosotros para averiguar si el servicio en el hogar está actualmente disponible en su área, usando la información de contacto que aparece al reverso de esta garantía.

Todas las reparaciones o reemplazos de piezas de la garantía deben ser realizados por un Centro de Servicio Autorizado por SECA. (Para encontrar el Centro de Servicio Autorizado por SECA más cercano, llame al 1-800-SAMSUNG (7267864) o visite nuestro sitio web en www.samsung.com/ca)

Información de garantía (CANADÁ)

OBLIGACIÓN HACIA EL PROPIETARIO ORIGINAL

El cliente debe guardar el recibo de venta fechado original y este es la única prueba de adquisición aceptable. Debe presentarse a un Centro de Servicio Autorizado por SECA en el momento de solicitar servicio y antes de que se presten los servicios de la garantía. En todos los modelos portátiles, el transporte hacia y desde el Centro de Servicio Autorizado es la responsabilidad del cliente.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía no cubre los daños debidos a accidente, incendio, inundación y/u otra fuerza mayor, mal uso, incorrecto voltaje de línea, instalación inapropiada, reparaciones inapropiadas o no autorizadas, uso comercial o daños que ocurran durante el envío. Los ajustes del cliente que se explican en este manual del propietario no están cubiertos bajo los términos de esta garantía. Esta garantía quedará automáticamente nula para cualquier unidad que se encuentre con un número de serie faltante o alterado. Esta garantía es válida solamente en los productos comprados y usados en Canadá.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE SAMSUNG

Samsung Electronics Canada Inc.
2050 Derry Road West
Mississauga, Ontario L5N 0B9
Canadá
1-800-SAMSUNG (726-7864)
www.samsung.com/ca/support (inglés)
www.samsung.com/ca_fr/support (francés)



Scan this with your smartphone

Escanee el código QR* o visite www.samsung.com/spsn para ver nuestros útiles videos prácticos y demostraciones en vivo

* Requiere instalar un lector en su teléfono inteligente

Contacte con SAMSUNG WORLD WIDE

Si tiene alguna pregunta o comentario acerca de los productos Samsung, por favor contacte con el centro de atención al cliente de SAMSUNG.

PAÍS	LLAME AL	SITIO WEB	DIRECCIÓN DE LAS OFICINAS SUBSIDIARIAS
EE. UU.	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/us/support	Samsung Electronics America, Inc. 85 Challenger Road Ridgefield Park, NJ 07660
CANADÁ	1-800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ca/support (inglés) www.samsung.com/ca_fr/support (francés)	Samsung Electronics Canada Inc. 2050 Derry Road West, Mississauga, Ontario L5N 0B9 Canadá



DA68-02594B-00