



김치 냉장고

‘김치 보관 전용’ ‘다목적용’ 등 사용 목적 고려 후 구입해야

김장철이 다가오면서 김치 냉장고 시장이 뜨겁게 달아오르고 있다. 최근에 출시되는 김치 냉장고는 대형화·다기능화돼 가격도 만만찮다. 시중에 판매되는 6개 업체 11개 모델의 김치 냉장고를 구입해 김치 냉장 성능·소음·냉각 속도 등의 품질을 비교 시험했다.

■글/조경록<한국소비자보호원 전기전자시험팀>

김치 냉장고는 가정의 필수품으로 인식될 정도로 많이 보급됐고 요긴하게 사용하는 가전 제품이다. 보급 초기에 비해 최근에 출시되는 김치 냉장고는 점차 대형화·다기능화되는 추세이다. 하지만 김치 냉장고를 구입할 때 참고할 만한 객관적인 정보가 부족해 소비자들이 제품 선택에 어려움을 겪고 있다.

이에 한국소비자보호원은 2003년 3월 현재 김치 냉장고를 직접 생산·판매하는 업체 중 시장 점유율이 높은 6개 업체 11개 모델(뚜껑을 여닫는 항아리형 5개 모델, 항아리형과 서랍형이 복합된 구조 6개 모델)을 대상으로 품질 비교 시험을 실시했다.

시험 항목은 저장 성능, 소비 전력량 및 감전으로부터의 보호 등 KS 또는 ‘전기용품 안전 기준’에서 정한 기본적 항목과 설문 조사 결과 소비자의 관심이 많았던 저장 용량·사용의 편리성 등이었다.



미니 상식①

김치 냉장고와 일반 냉장고의 차이는?

일반 냉장고와 김치 냉장고가 어떻게 다른지 궁금해 하는 사람이 많다. 숙성 기능 유무는 김치 저장에 필수 요소는 아니므로 아무래도 저장 기간의 차이가 크다.

온도를 낮춰 식품을 오래 보관한다는 점은 같지만 사용 목적에 따라 약간의 차이가 있다. 우선 일반 냉장고는 여러 종류의 식품을 보관하게 되므로 보통은 얼지 않도록 3℃ 전후의 온도로 설정하지만 김치 냉장고는 쉽게 얼지 않는 김치 보관을 위해 온도를 -1℃ 전후까지 낮게 설정한다는 것이 다르다.

또한 김치 냉장고는 외부 공기의 접촉면을 최소화시키고 냉기를 보존하기 위해 주로 항아리형 구조를 채택하고 있다는 점도 다르다.

김치를 보다 더 오래 보관하는 이유로 일반 냉장고에 비해 김치 냉장고는 저장실 문을 자주 여닫지 않는 만큼 온도 변화를 줄일 수 있기 때문이라는 의견도 많다.



이번 시험 결과는
2000년 실시한 한국소비
자보호원의 김치 냉장고 테스트
결과(6개 업체 9개 모델)에 비해 품질이 전반적으로 향상된 것
으로 나타났다.

제품의 형태도 다양해져서 뚜껑을 여닫는 구조인 향아리형
제품 위주에서 향아리형과 서랍형을 혼합한 복합형 제품이 늘어
나는 추세이다.

★ 용량

표시된 용량과 김치 저장 용량과는 차이 많다

일반 냉장고나 김치 냉장고에 표시된 '유효 내용적'은 저장실
내부의 전체 공간을 말한다. 실제로는 사용할 수 없는 공간까지도
포함된다는 문제는 있지만 일반 냉장고에 대해서는 국제적으로 통
용되고 있는 표시 방법이다.

김치 냉장고의 저장 용량은 전용 보관 용기의 용량으로 결정되
므로 '유효 내용적'은 큰 의미가 없다. 이번 조사 결과 기본으로 제

김치 냉장고는
김치 전용 또는 야채·
과일 등을 보관하는
용도로 사용된다.
김치 저장 용기는
모델에 따라 용량과
개수가 달라지는데
이번에 조사한 제품의
김치 전용 용기는
3.7~34.0L까지 다양했다.
사진 위쪽은 김치 전용
용기로만 구성된
제품이고, 아래쪽은
김치 전용 용기와
야채·과일망을 채운
제품이다.



〈표 1〉 제품별 김치 저장 용기의 구성과 용량

구 조	업 체 명 [모 델 명]	용량 [L]		저장 용기 구성	
		유효 내용적 (표시 용량)	김치 저장 용기 용량	김치 저장 용기	기타 용기
향아리형	위니아만도 (DD-C1825AD)	182	124	6.3L×4개, 12.3L×8개	-
	빌텍 (BT-3200MM)	200	105	7.7L×6개, 14.6L×4개	야채, 과일망
	삼성전자 (SKR-1773G)	174	103	10.2L×4개, 15.6L×4개	야채, 과일 용기
	LG전자 (R-K185GP)	184	95	15.8L×6개	야채, 과일 용기
	해피라인 (HC-1852R)	175	81	8.1L×4개, 12.2L×4개	야채, 과일망
복합형	대우일렉트로닉스 (FR-K194BP)	192	116	11.6L×10개	44L(쌀 저장)
	위니아만도 (DD-C1835T)	183.3	83	10.4L×8개	-
	빌텍 (BT-3250MB)	250	122	14.6L×4개, 15.0L×2개, 34.0L×1개	-
	삼성전자 (HNR-3017R)	174	77	6.4L×2개, 7.1L×2개, 16.7L×3개	34L(쌀 저장)
	LG전자 (R-K305GB)	297	120	3.7L×2개, 6.6L×2개 7.6L×2개, 7.8L×4개, 13.3L×4개	-
	해피라인 (HC-1921R)	192	93	11.6L×8개	-

공되는 김치 용기의 전체 용량과 제품에 표시된 유효 내용적의 비율이 최저 40%에서 최고 68%까지로 큰 차이를 보이고 있다는 사실이 이를 잘 대변한다. 이는 결과적으로 소비자의 올바른 선택을 제한하는 것이므로 시급히 개선돼야 할 것이다.

한국소비자보호원에서는 지난 2000년 당시 김치 냉장고 품질 비교 시험 결과를 발표하면서 '유효 내용적' 과는 별도로 실제 김치를 저장할 수 있는 용량을 표시하도록 요구했으나 제조 업체는 이를 수용하지 않고 있다.

같은 값이면 김치를 저장할 수 있는 용량이 클수록 좋겠지만 그렇다고 유효 내용적 대비 김치 저장 용량의 비율이 무조건 높아야 한다는 것은 아니다.

예를 들어 작은 용기를 여러 개 사용하는 것보다 저장실 전체를 큰 용기 하나로 사용하면 저장 효율은 높일 수 있겠지만, 너무 무거워 운반이 어렵고 김치가 줄어들면 그만큼 저장 효율은 나빠진다. 따라서 김치 저장 용량 표시는 소비자가 비교할 수 있는 척도를 제공해 필요한 크기의 제품을 선택할 목적으로 이용하는 것이 좋겠다(표 1).

김치가 공기에 노출되면 빨리 시어지므로 저장중인 김치통



김치 냉장고는 김치뿐만 아니라 야채·과일·육류·주류 등 다양한 제품을 보관할 수 있다. 이번에 시험한 11개 제품 중 대우일렉트로닉스 복합형과 삼성전자 복합형은 김치 전용 용기와 쌀을 저장할 수 있는 쌀 저장 용기로 구성돼 있었다.

의 뚜껑은 되도록 열지 않도록 하고, 김치를 꺼냈으면 빨리 먹는 것이 좋다. 효율을 높이기 위해 너무 큰 용기를 사용하는 것도 바람직하지 않지만 너무 작아서도 곤란하다. 조사 대상 제품의 김치 저장 용기는 3.7L부터 34.0L까지 다양하므로 제품을 선택할 때 참고하면 된다.

테스트한 제품(항아리형)



위니아만도 DD-C1825AD



빌텍 BT-3200MM



삼성전자 SKR-1773G



LG전자 R-K185GP



해피라인 HC-1852R



김치 냉장고의 다양한 기능 중 일반 저장 기능과는 달리 온도와 시간으로 결정되는 숙성 기능은 도중의 정전 지속 시간에 따라 숙성 정도가 달라질 수 있다. 따라서 자동 숙성 기능은 가급적 사람이 있을 때 이용해야 만약의 정전 사태에도 대응하기가 용이하다.

적당한 크기의 용기를 선택하는 기준은 시판되는 포기 배추 김치 1kg의 부피를 대략 1L 정도로 계산하면 된다. 김치 국물이 넘치는 것을 막기 위해 보통 저장 용기의 약 80% 정도까지만 넣는다면 10L짜리 저장 용기에 담을 수 있는 김치는 약 8kg 정도로 생각할 수 있다.

위니아만도 향아리형 제품(DD-C1825AD)은 상단 부분까지 저장 용기를 사용하도록 해 저장할 수 있는 용량을 늘렸지만 다른 용기와의 온도 차이가 크게 나타났다. 이에 대해 해당 제조 업체는 상단의 저장 용기는 반찬 등을 보관하는 다목적 용도로 사용할 것을 권장했다.

LG전자의 복합형 제품(R-K305GB)은 표시 용량에 비해 김치 저장 공간 비율은 적었는데, 유일한 간접 냉각 방식 제품이다. 저장 용기는 13.3L부터 3.7L까지 총 14개이며, 일반 냉장고와 외형이 비슷하다.

★냉장 기능

저장실 온도 편차는 업체별 보증 온도 편차 범위 이내

김치 냉장고를 사용하는 주요 목적은 김치가 시어지지 않게 오래 보관하는 것이다. 그렇다면 김치를 오래 저장하기 위한 최적의 온도는 얼마일까? 이에 대해 전문가들은 김치의 종류나 찐 정도 등에 따라 다르므로 딱히 몇 도라고 말하기는 어렵다는 의견이었다.

테스트한 제품(복합형)



대우일렉트로닉스 FR-K194BP



위니아만도 DD-C1835T



빌텍 BT-3250MB



삼성전자 HNR-3017R



LG전자 R-K305GB



해피라인 HC-1921R

〈표 2〉 김치 냉장고의 용량과 소비 전력

구 조	업 체 명	전체 용량(표시 용량) [L]	월간 소비 전력량 [k h/월]	저장실 조건		
				좌	우	서랍
항아리형	위니아만도	182	37	김치 저장	김치 저장	-
	빌텍	200	37			-
	삼성전자	174	26			-
	LG전자	184	40			-
	해피라인	175	41			-
복 합 형	대우일렉트로닉스	192	39	김치 저장	김치 저장	김치 저장
	위니아만도	183.3	44			야채 · 과일
	빌텍	250	50			냉장
	삼성전자	174	37			야채 · 과일
	LG전자	297	57			김치 저장
	해피라인	192	43			김치 저장
						김치 저장

특히 저온에서 서서히 익은 김장김치가 독특한 맛을 내는 것처럼 발효 식품인 김치를 맛있고 오래 저장하기 위한 조건이 항상 같을 수는 없다는 것이다. 김치 냉장고 제조 업체들이 설정한 온도 역시 조금씩 차이가 있었다.

그러나 저장중의 온도 변화가 가급적 작아야 한다는 점에는 의견이 일치했다. 따라서 이번 조사에서는 제조 업체가 설정한 온도와 실제 저장실 온도와의 차이를 평가했다. 각 제품별로 2~3개의 저장실을 가지고 있으며 각 저장실별로 2~6개의 김치 전용 저장 용기를 사용할 수 있다.

주위 온도 15℃ 및 25℃에서 저장실 내부의 각 용기별 온도를 측정할 결과 각 제조 업체에서 보증하는 설정 온도 편차 범위 이내로 나타나 전반적인 품질 수준에 문제는 없었다.

세부적으로 보면 온도 편차의 정도에서 항아리형은 LG전자 제품(R-K185GP)이 가장 작은 편차를 보여 평균 이상 수준으로 평가를 받았다.

복합형 제품은 항아리 저장실과 서랍 저장실로 구분해 평가했다. 항아리 저장실의 온도 편차에서는 제품간에 다소 차이가 있었지만 전 제품 모두 평균 수준 이상이였다.

서랍 저장실의 온도 편차에서 해피라인 제품(HC-1921R)은 '저장 용기별 평균 온도 편차'와 '용기간 최대 온도 편차'에서 대상 제품 중 가장 큰 온도 편차를 보여 상대적으로 낮게 평가됐으며 그 외 다른 제품은 모두 평균 수준으로 평가됐다.

★ 소음

특별히 시끄러운 제품은 없어

시험 대상 제품의 소음은 제품별로 26~32dB로 다소 차이가 있었다. 항아리형에서 빌텍 제품(BT-3200MM)은 27dB로

평균 이상으로 평가됐으나 해피라인 제품(HC-1852R)은 30dB를 초과해 평균 이하로 평가를 받았다. 복합형은 LG전자 제품(R-K305GB)이 26dB로 상대적으로 가장 작아 평균 수준 이상, 그 외 제품은 평균 수준으로 평가됐다.

★ 냉각 속도

냉각 속도는 제품별로 차이 있어

김치 냉장고는 대부분 대류 현상에 의해 냉기가 전달되는 직접 냉각 방식을 채택하고 있어 팬으로 냉기를 순환시키는 간접 냉각 방식에 비해 냉각 속도가 늦은 편이다. 제품별 냉각 속도를 알아보기 위해 김치 저장 용기에 20℃의 물을 넣은 후 이 물의 온도가 5℃까지 낮아지는데 걸리는 시간을 측정했다.

시험 결과 항아리형 제품은 빌텍 제품(BT-3200MM)과 삼성전자 제품(SK-1773G)이 13시간으로 가장 빨라 평균 이상으로 평가를 받은 반면, LG전자 제품(R-K185GP)은 21시간으로 가장 오래 걸려 평균 이하로 평가됐다.

복합형 제품은 유일하게 간접 냉각 방식을 채택하고 있는 LG전자 제품(R-K305GB)이 12시간으로 가장 빨라 평균 이상으로 평가를 받았다. 그 외 다른 제품은 대체로 15~16시간 정도로 평균 수준이었다.

★ 소비 전력량

제품별로 전력 소비 차이 많아

저장 용기에 김치 대신 물을 넣고 각 업체별 표준 김치 저장 온도에서 저장하는 경우의 소비 전력을 측정, 이를 제품별로 비교해 보았다. 그 결과 항아리형에서는 삼성전자 제품이 전력 소비가 가



김치 냉장고를 구입할 때는 우선 사용 목적을 고려해야 한다. 입맛의 서구화에 따른 김치 전용'이 아닌 '다목적용'으로 검토하는 것이 효율적으로 판단된다.



수요의 감소와 김치 냉장고의 대형화·기능의 다양화 추세를 감안한다면 '김치 보관

장 적었으며, 해피라인 제품이 전력 소비가 가장 많았다.

복합형은 각각의 저장실을 근사한 온도 조건으로 설정하는 것이 곤란해 최대한의 공간을 김치 저장에 이용하는 경우를 가정해 소비 전력을 측정했다(표 2).

일반 냉장고와 마찬가지로 김치 냉장고 역시 냉장고 전력 소비를 줄이기 위해서는 아래에 위치하고 있는 컴프레서와 열교환기 부분의 높은 열을 빨리 외부로 순환시켜 주어야 한다. 냉장고를 주위 벽으로부터 적어도 10cm 이상 떨어지도록 설치하는 것은 통풍이 잘 되도록 해서 효율을 높이기 위한 것이다.

또한 주위 온도에 따른 전력 소비도 큰 차이를 보이는데, 주위 온도에 비례해 전력 소비가 증가하므로 가급적 공기가 잘 통하는 그늘진 곳에 설치하는 것이 바람직하다.

★ 기능·구조적 측면에서의 선택 요령

김치 냉장고를 구입할 때는 우선 사용 목적을 고려해야 한다. 우리 식탁도 서구화가 많이 진행돼 그만큼 김치의 비중이 낮아진 것도 사실이다. 최근 들어 김치 냉장고의 대형화와 기능의 다양화 추세를 감안한다면 '김치 보관 전용'이 아닌 '다목적용'으로 검토하는 것도 괜찮을 것이다.

제조 업체는 과연 소비자에게 실용적으로 필요한 기능인지, 소비자는 자신에게 과연 필요한 기능인지를 살펴볼 필요가 있다. 뚜렷한 용도도 없이 무조건 큰 용량의 제품을 고르는 행태는 피하는 것이 좋다.

★ 일부 저장실의 전원만 끌 수 있는가?

한번에 담그는 김치는 김장김치가 가장 많을 것이기 때문에 김장철을 기준으로 냉장고 용량을 결정하면, 봄부터 가을까지는 남



최근에 출시되는 김치 냉장고는 저장 온도 조절 기능·오작동 경보·저장실 온도 표시 기능 등 다양한 기능을 채용하고 있다. 자신에게 필요한 기능이 있는 제품인지, 사용하기는 편리한지를 살펴보고 구입해야 후회하지 않는다.

는 용량이 생기게 된다. 이럴 때 필요 없는 저장실의 전원을 끌 수 있다면 그만큼 전기 사용량을 절약할 수 있어 경제적이다.

이번 조사 대상 제품 중 LG전자의 복합형 제품(3개의 저장실이 있음)을 제외한 모든 제품은 일부 저장실만 선택적으로 사용할 수 있는 기능이 있었다.

★ 정전에도 저장 조건을 기억하고 있는가?

지난 2000년 당시에는 정전 후 다시 전기가 들어오면 초기 상태의 저장 조건으로 바뀌는 제품이 많았다. 이처럼 저장 조건이 바뀐다는 것은 야채 보관중 일시 정전으로 저장 조건이 갑자기 김치 저장으로 바뀌어 야채가 모두 얼어버리는 낭패를 당할

수 있다는 뜻도 된다.

이번 조사 대상 제품들은 전반적으로 정전이 돼도 원래의 저장 조건을 기억하는 것으로 나타났다. 다만 LG전자와 해피라인의 항아리형 제품은 숙성 도중에 잠깐이라도 정전되면 김치 저장 기능으로 바뀌었는데, 일정 시간 이하의 정전이라면 숙성 조건을 유지시킬 필요가 있다. 물론 숙성 과정에서 장시간의 정전이 있었다면 자

동으로 김치 저장 기능으로 바뀌어 김치가 시어지는 것을 방지하도록 해야 할 것이다.

★ 저장 온도를 어느 정도 조절할 수 있는가?

김치 냉장고를 꼭 채울 정도로 많은 김치를 저장하는 일이 줄면서 요즘은 김치 냉장고가 일반 냉장고의 기능을 보완하는 다목

김치 냉장고 종합 평가표(항아리형)

제조업체명	모 델 명 (상 표 명)	출하 가격 (원)	구조 (감전 보호, 끝마무리 등)	김치 냉장 기능 (저장 온도 편차)	소음	냉각 속도 (시간)	소비 전력량	용 량		주요 보유 기능		
								표시치 (유효 내용적) (L)	김치 저장 용기 용량 (L)	저장 온도 조절	오작동 경보	저장실 온도 표시
위니아만도	DD-C1825AD (딤채)	1,300,000	○	★★	★★	16	★★	182	124			
빌텍	BT-3200MM	800,000	○	★★	★★★★	13	★★	200	105	√	√	
삼성전자	SKR-1773G (다맛)	1,007,000	○	★★	★★	13	★★★★	174	103	√		
LG전자	R-K185GP (1124)	1,100,000	○	★★★★	★★	21	★★	184	95	√		
해피라인	HC-1852R	700,000 ①	○	★★	★	15	★	175	81	√	√	√

<기호의 표시> ★★★ : 평균 수준 이상
★★ : 평균 수준
★ : 평균 수준 이하

- 김치 저장 용기 용량은 기본 제공되는 김치 저장 용기의 총용량임.
- '○' 표시는 문제가 없음을, '√' 표시는 해당 기능이 있음을 나타냄.
- ① 해피라인 가격은 구입 가격임.

김치 냉장고 종합 평가표(복합형)

제조업체명	모 델 명 (상 표 명)	출하 가격 (원)	구조 (감전 보호, 끝마무리 등)	김치 냉장 기능 (저장 온도 편차)		소음	냉각 속도 (시간)	월간 소비 전력량 [k h/ 월]	용 량		주요 보유 기능		
				항아리 구조	서랍 구조				표시치 (유효 내용적) (L)	김치 저장 용기 용량 (L)	저장 온도 조절	오작동 경보	저장실 온도 표시
대우일렉 트로닉스	FR-K194BP (콤비냉장고)	990,000	○	★★★★	★★	★★	16	39	192	116	√		
위니아만도	DD-C1835T (딤채)	1,430,000	○	★★★★	-	★★	15	44	183.3	83		√	
빌텍	BT-3250MB	900,000	○	★★★★	-	★★	16	50	250	122	√	√	
삼성전자	HNR-3017R (하우젠)	1,500,000	○	★★★★	★★	★★	15	37	174	77	√		
LG전자	R-K305GB (1124)	1,500,000	○	★★ ①	★★	★★★★	12	57	297	120	√		
해피라인	HC-1921R	949,500	○	★★★★	★	★★	15	43	192	93	√	√	√

<기호의 표시> ★★★ : 평균 수준 이상
★★ : 평균 수준
★ : 평균 수준 이하

- 김치 저장 용기 용량은 기본 제공되는 김치 저장 용기의 총용량임.
- 해피라인의 가격은 평균 구입 가격(900,000~999,000원)임.
- '○' 표시는 문제가 없음을, '√' 표시는 해당 기능이 있음을 나타냄.
- ① 저장실이 기존 전기 냉장고와 같은 여닫이문 구조임.



이번에 시험한 11개 제품 중 해피라인(항아리형·복합형) 2개 제품만이 저장실 온도가 표시되는 기능이 있었다.

적 냉장고 형태로 많이 사용되고 있다.

각 제품은 대체로 저장실별로 김치·야채·육류 및 냉동의 4가지 기능 중에서 선택할 수 있었으며 위니아만도 제품을 제외하고는 각 기능별로 다시 온도를 선택할 수 있어 그만큼 사용의 폭이 넓은 것으로 나타났다.

야채 저장 온도는 주로 2~4℃ 범위였는데 1℃ 또는 6℃까지 변화시킬 수 있는 제품도 있었다. 육류·생선 저장 온도는 대부분 -1℃~-6℃의 범위에서 2 내지 3단계로 조절이 가능했다.

그러나 위니아만도와 삼성전자 제품은 온도 변화가 불가능한 구조로서 복합형 제품의 경우 -5℃로 온도가 너무 낮아 고기나 생선이 얼 가능성이 있었다.

위니아만도의 항아리형 제품을 제외한 나머지 제품들은 냉동 기능이 있었는데 대우·삼성·LG 제품은 최저 -20℃ 정도까지 온도를 낮출 수 있었다. 이에 비해 빌텍 제품은 -13℃(항아리형), -10℃(복합형)까지 온도를 낮출 수 있어 상대적으로 냉동 온도는 높은 편이었다(표 3).

* 저장실 구조에 따라 어떤 차이가 있는가?

김치 냉장고는 크게 저장실의 뚜껑을 위로 여는 이른바 항아리형 구조와 서랍처럼 앞으로 빼는 구조로 구분할 수 있다. 항아리형 구조는 뚜껑 때문에 김치 냉장고 위쪽의 공간을 이용하기가 어렵다. 이에 비해 서랍형은 공간 활용도는 높지만 상대적으로 온도 변

〈표 3〉 김치 냉장고의 저장 온도 범위

구 분	제 조 업 체	저장 온도 범위 (℃)		
		야채·과일	육류·생선	냉동
항아리형	위니아만도	2	-3	기능 없음
	빌텍	4, 3, 1	-2, -3, -6	-10, -12, -13
	삼성전자	6, 3	-4	-20
	LG전자	4, 3, 1	-2, -4, -6	-15, -18, -20
	해피라인	5, 4, 2	-2, -2, -4	-6, -11, -17
복합형	대우일렉트로닉스	4, 3, 2	-1, -2, -3	-16, -18, -21
	위니아만도	2	-5	-12
	빌텍	4, 3, 1	-2, -4, -6	-10
	삼성전자	4, 1	-5	-20
	LG전자	5, 4, 3	기능 없음	-16, -18, -21, -24
	해피라인	5, 4, 2	-1, -2, -4	-6, -12, -19

미니 상식②

성에는 왜 생기며 제거 방법은?

김치 냉장고 중 특히 항아리형 제품은 김치 저장 온도에서는 저장실 벽면에 성에가 끼며 야채 저장 온도에서는 바닥에 물이 제법 고인다. 이는 저장실 벽면을 냉각판으로 이용하는 구조의 직접 냉각 방식에서 공통적으로 생기는 현상으로 아이스크림이 담긴 냉동용 쇼케이스에 두껍게 얼음이 얼어 있는 것과 같은 현상이다.

일반 냉장고에서 채택하고 있는 간접 냉각 방식에서는 주기적으로 얼음을 녹여주는 기능이 있으며 이 때 생긴 물도 자동으로 처리하고 있어 소비자들이 느끼지 못할 뿐이다. 다만 성에나 물이 지나치게 많이 생긴다면 뚜껑의 고무 패킹이 파손되지 않았는지 확인한다. 뚜껑이 잘 닫히지 않으면 틈새로 공기가 들어가 성에가 더 많이 발생하는 원인이 된다.

성에가 너무 많이 끼어 있으면 냉장고의 효율이 나빠지므로 주기적으로 청소해야 한다. 저장실에서 용기를 꺼낸 후 뚜껑을 열어 둔 상태에서 전원을 잠시 껐다가 얼음을 가볍게 두드려 제거하면 된다. 따뜻한 물로 닦아내도 성에가 제거된다.

화가 큰 것이 단점이다.

요즘은 이런 점을 감안해 하나의 제품에 두 구조를 혼합시킨 형태의 제품이 판매되고 있으므로 가격과 용량 등을 고려해 선택하면 좋을 것이다.

* 김치 냉장고의 숙성 기능은?

김치 냉장고의 숙성 기능은 저장실의 온도를 제조 업체가 정한 온도(보통 6℃ 전후 또는 20℃ 전후이며 익힘 종류에 따라 2~3 단계로 선택 가능)로 일정 시간 유지시킨 후 김치 저장 온도로 낮춰 주는 기능이다.

그러나 김치 종류·염도 차이·개인 취향에 따라 김치를 익히는 정도가 달라질 것이므로 모든 조건을 만족시키는 숙성 기능이 쉽지 않을 것이다. 숙성 기능은 소량의 김치로 먼저 시험해 본 후 사용하는 것이 좋다. 또는 상온에서 김치를 숙성시키고 저장만 김치 냉장고를 이용하는 것도 한 가지 방법이다.

숙성 기능은 저장실 단위로 사용되므로 저장중인 김치가 있다면 저장중인 용기를 꺼내 별도로 보관시킨 후 숙성 기능을 이용해야 한다는 점도 감안해야 한다.

일반 저장 기능과는 달리 온도와 시간으로 결정되는 숙성 기능은 도중의 정전 지속 시간에 따라 숙성의 정도가 달라질 수 있다. 따라서 자동 숙성 기능은 가급적 사람이 있을 때 이용하는 것이 좋다. ㉠