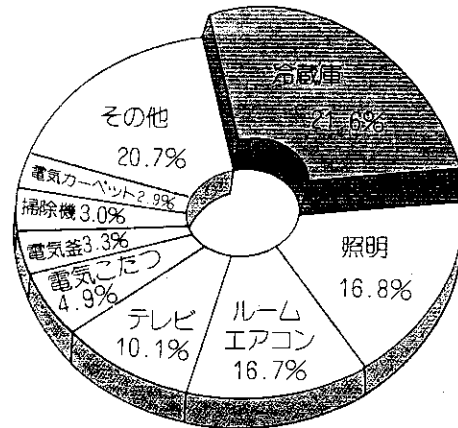


上手に節電するために

ご家庭でいちばん電気を使う冷蔵庫。こんなことにもご注意ください。

冷やしすぎ



うっかり半ドア

熱い食品やお茶を
冷まさず冷蔵

ドアの開けすぎ

1年間に家庭で
使う電力の内訳
(資源エネルギー庁平成2年推定実績)

愛情点検



●長年ご使用の冷蔵庫の点検を！

こんな現象は
ありませんか

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 電源コードに深い傷や変形がある。
- 焦げ臭いにおいがする。
- 冷蔵庫床面にいつも水がたまっている。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずして、必ず販売店に、点検・修理をご相談ください。費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

お客様
メモ

形名 _____

購入店名 _____

電話 () _____

購入年月日 年 月 日

購入年月日・購入店名を記入しておいてください。サービスを依頼されるときに便利です。

新商品情報・商品選択など、家電品のお買物相談を承る窓口
0120-312111
お買物相談センター(エコー)のダイヤル

株式会社 日立 家電

株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)3502-2111

Hitachi Printing R-35V4
R-35V4L
DR-203

HITACHI

日立冷凍冷蔵庫取扱説明書



形名
R-35V4 (右開き)
R-35V4L (左開き)



この説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
取扱説明書は保証書・ご相談窓口一覧表と共に大切に保存してください。

特長

ラップなしでイキイキ保存

うるおいチルド室

低温・高湿度で、ケーキや乳製品がラップなしでもしっとり保存。

☞ 14ページ



ラップなしでイキイキ保存

うるおい2段野菜室

ラップなしでも、野菜の鮮度と栄養分を逃がさず保存。

☞ 16ページ



脱臭・エアクリーンに壁クリーンをプラス

トリプルクリーン

脱臭・エアクリーンで、庫内の空気を清潔に。また、カビや雑菌の繁殖を抑える銀イオンを庫内の壁に採用し、食品を衛生的に貯蔵。



もくじ

●●●●●●●●●●	ページの	
●●●●●●●●●●	食品の貯蔵場所	4
●●●●●●●●●●	安全のため必ずお守りください	6
●●●●●●●●●●	使いはじめ	8
●●●●●●●●●●	温度調節	10
●●●●●●●●●●	冷凍室	12
●●●●●●●●●●	冷蔵室	14
●●●●●●●●●●	うるおい2段野菜室	16
●●●●●●●●●●	部品のはずしかた	18
●●●●●●●●●●	お手入れのしかた	20
●●●●●●●●●●	据え付けるときは	22
●●●●●●●●●●	故障かな?と思ったら	24
●●●●●●●●●●	こんなときには…	26
●●●●●●●●●●	アフターサービスと保証	27
●●●●●●●●●●	仕様/冷凍室の性能	28
●●●●●●●●●●	活用ガイド(食品貯蔵期間の目安など)	29

ご使用の前に

安全のため

使いはじめ

ご使用方法

お手入れ

ご注意と点検

活用ガイド

●この説明書は、R-35V4 (右開き)で説明していますが、R-35V4L (左開き)も使用方法は同じです。



食品の貯蔵場所

約-18℃

冷凍室

アイスクリームや冷凍食品など

約1℃

うるおいチルド室

豆腐や練製品など



3~6℃

冷蔵室

調理した食品や卵、調味料など

3~6℃

うるおい2段野菜室

野菜やくだものなど



ご使用前に

- 温度は、周囲温度20℃、各室温度調節を「中」にして、食品を入れずにドアを開け、安定したときの値です。
- 製品は改良のため、写真と相違することがあります。



ご注意

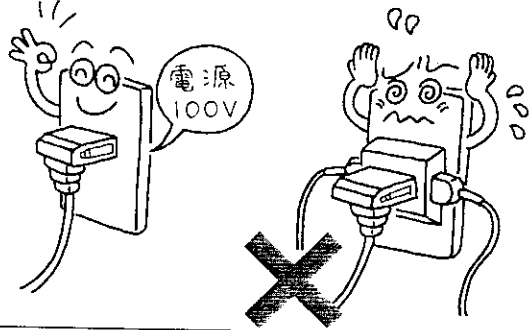
- 冷蔵室棚の奥に水気が多い食品（豆腐・野菜など）を入れないでください。温度が低いため、凍ることがあります。
- 冷凍室にビン類を入れないでください。中身が凍って割れることがあります。



安全のため必ずお守りください

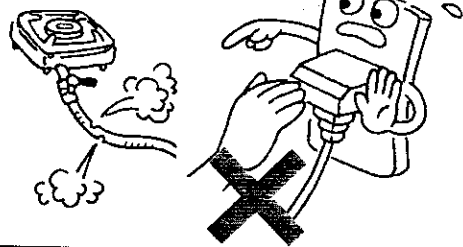
コンセントは単独で使う

分岐コンセントは発熱などの原因になり危険です。



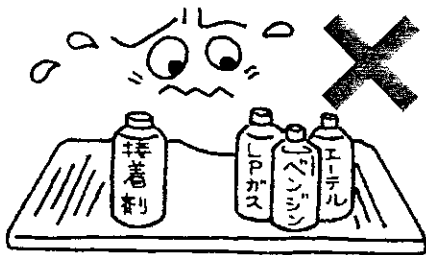
ガス漏れに気づいたら

冷蔵庫に触れずに、ガスの元栓をしめて換気してください。電源プラグを抜いたりすると、火花により爆発する危険があります。



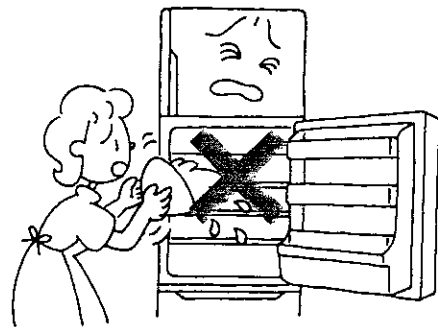
引火しやすいものは入れない

爆発する危険があります。



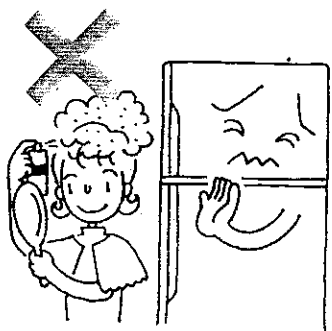
水をかけない

電気部品に水がかかると、漏電や故障の原因になります。



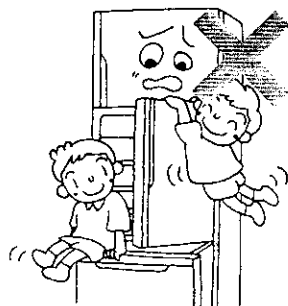
可燃性スプレーを近くで使わない

引火する危険があります。



ドアにぶらさがらない

冷蔵庫が倒れたり、手をはさんだりして危険です。引き出し扉に、乗っても危険です。



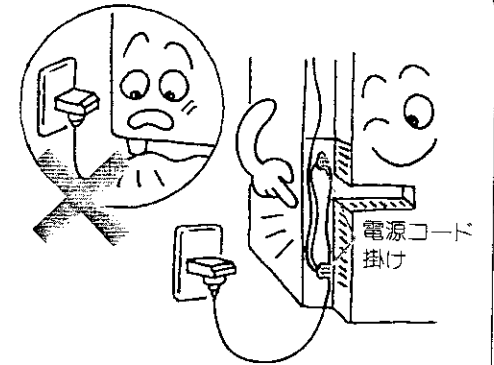
こんなことにもご注意を

電源コードを冷蔵庫の脚や家具などで踏まない

漏電やコードが焦げるおそれがあります。

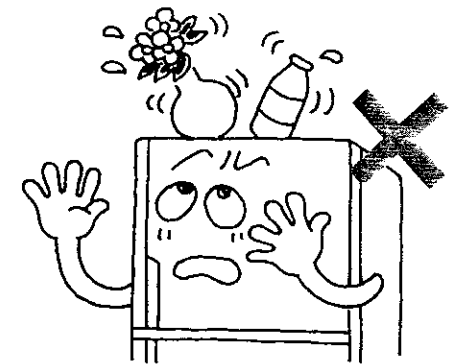
●電源コードが余ったら

図のように“電源コード掛け”に引っ掛けてください。



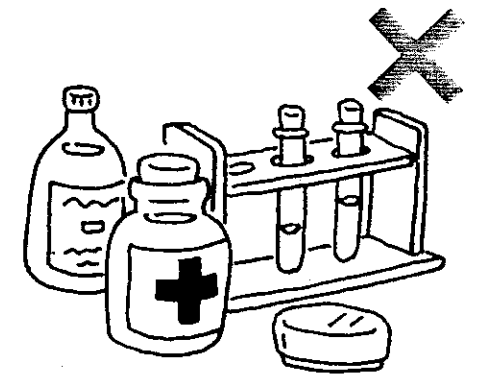
上に物を置かない

ドアの開閉で落ちたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり危険です。



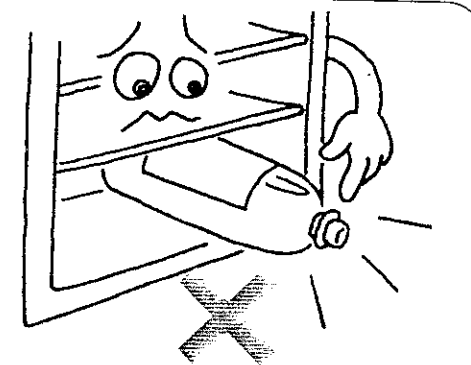
医薬品や学術資料の保存はしない

食品の貯蔵を目的につくられた家庭用冷蔵庫です。厳しい管理が必要な、医薬品などの保存には適しません。



食品を棚より前に出さない

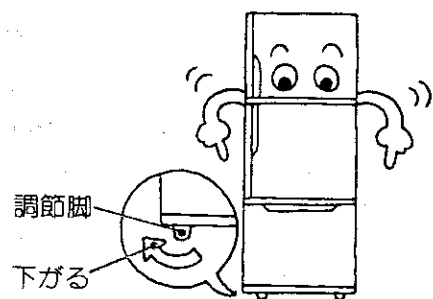
食品が棚より前に出ると、ドアが閉まらなくなったり、ドアポケットに入れたピンなどを割ることがあります。



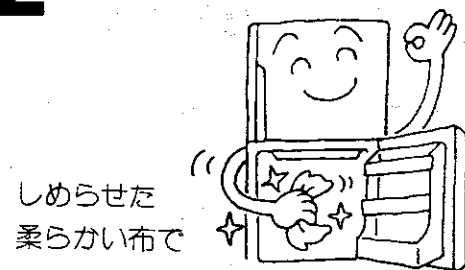


使いはじめ

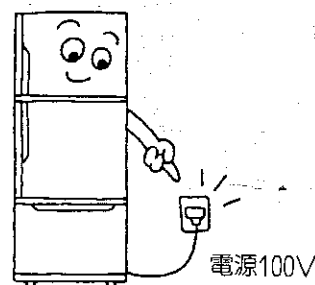
1 水平に据え付ける



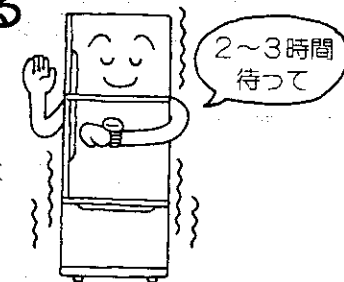
2 庫内を清掃する



3 専用コンセントに接続する



4 じゅうぶん冷えてから 食品を入れる

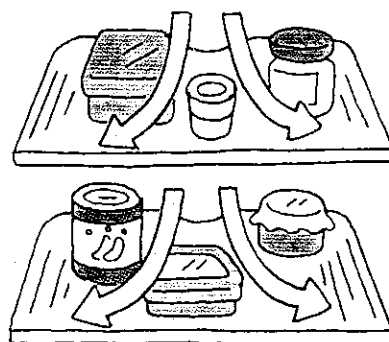


プラスチックのにおいは 庫内が冷えるとなくなります。

上手な食品の入れかた

すき間をあける

詰め過ぎると、冷気の流れが悪くなります。



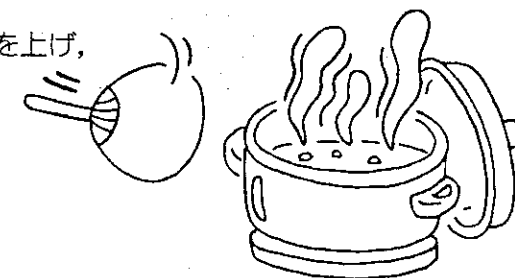
食品は清潔に

食品には、意外に多くの汚れが付いています。



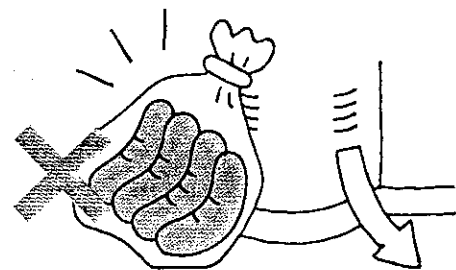
冷ましてから

熱いものは、他の食品の温度を上げ、電気代のムダにもなります。



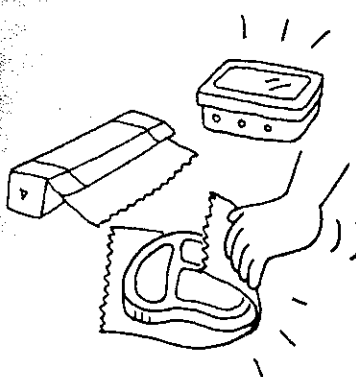
冷気の吹き出し口をふさがない

冷気の流れが悪くなります。



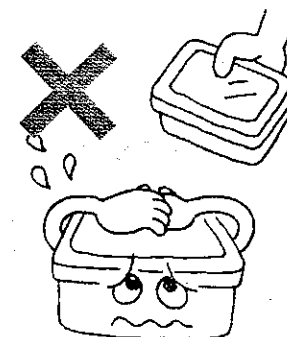
密閉して

ラップや密閉容器を利用すれば、乾燥やにおい移りを防げます。



新たな食品を重ねない

冷えていた食品の温度が、上がります。



ひとくちメモ

自動霜取りについて (霜取り操作は不要です)

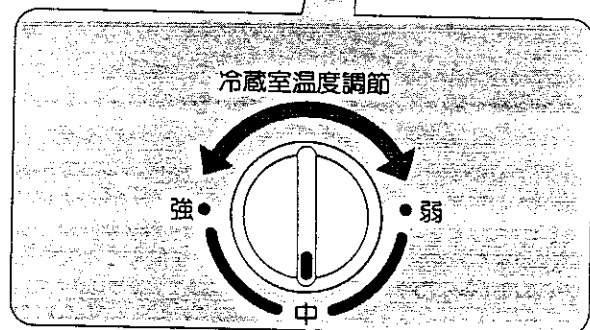
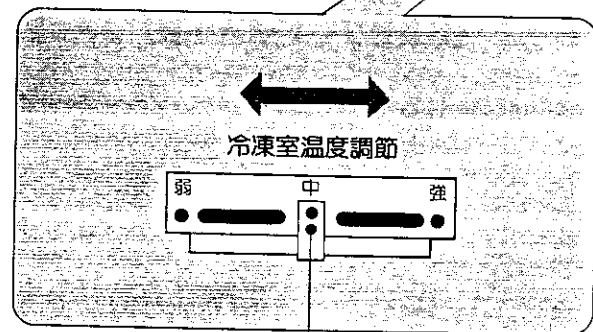
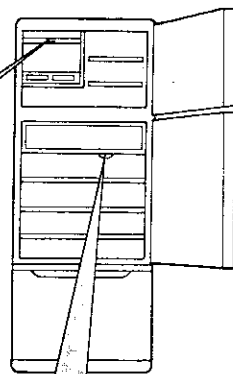
- 冷却器に付いた霜は自動的に溶けます。溶けた水は蒸発皿にたまり、自動的に蒸発します。
- JIS (日本工業規格) では霜取り中および霜取り終了後の冷凍負荷温度 (食品温度) の上昇が、5℃以下と規定されています。



温度調節

通常は「中」の位置でお使いください。

必要に応じて、〈温度調節つまみ〉または〈温度調節ダイヤル〉で調整できます。



庫内温度

	冷凍室
強	約-20~-21℃
中	約-18℃
弱	約-15~-16℃

	冷蔵室
	約1~2℃
	約4℃
	約6~7℃

庫内の食品温度のはかり方

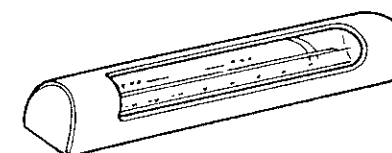
冷蔵庫は、JISに基づいて厳重な品質管理のもとで生産していますが、庫内の温度は冷蔵庫の据え付け状態や外気温、使用条件などにより変化します。

しかし、庫内の食品は、8割前後が水分であるために比熱が大きく、その温度は空気のように大きく変化はしません。

従って、一般の空気温度をはかる温度計では変化の少ない食品温度の測定ができません。

そこで、空気温度の影響を受けにくく、食品に近い温度を示す〈冷蔵庫用温度計〉を発売しています。ご購入の際は、お買い上げの販売店にご相談ください。

なお、一般のアルコール温度計で庫内の食品相当温度をはかる場合は、冷蔵室中段の棚の中央に約100ccの水を入れた容器を置き、感温部を3時間ほど浸しておくと、食品に近い温度が得られます。



冷蔵庫用温度計

ご使用方法



冷蔵室・うろおいチルド室・うろおい2段野菜室の食品が凍結する場合

- 冷蔵室温度調節ダイヤルを「弱」側にしてください。
- 温度調節が「強」のときは、「中」に戻してください。
- 水気の多い食品(豆腐、野菜など)は、手前に置いてください。
- 冬など、周囲温度が5℃以下のときは、各温度調節を「弱」にすると、凍りにくくなります。凍結が再三発生する場合は、凍結防止用の別売部品(有料)があります。



ひとくちメモ

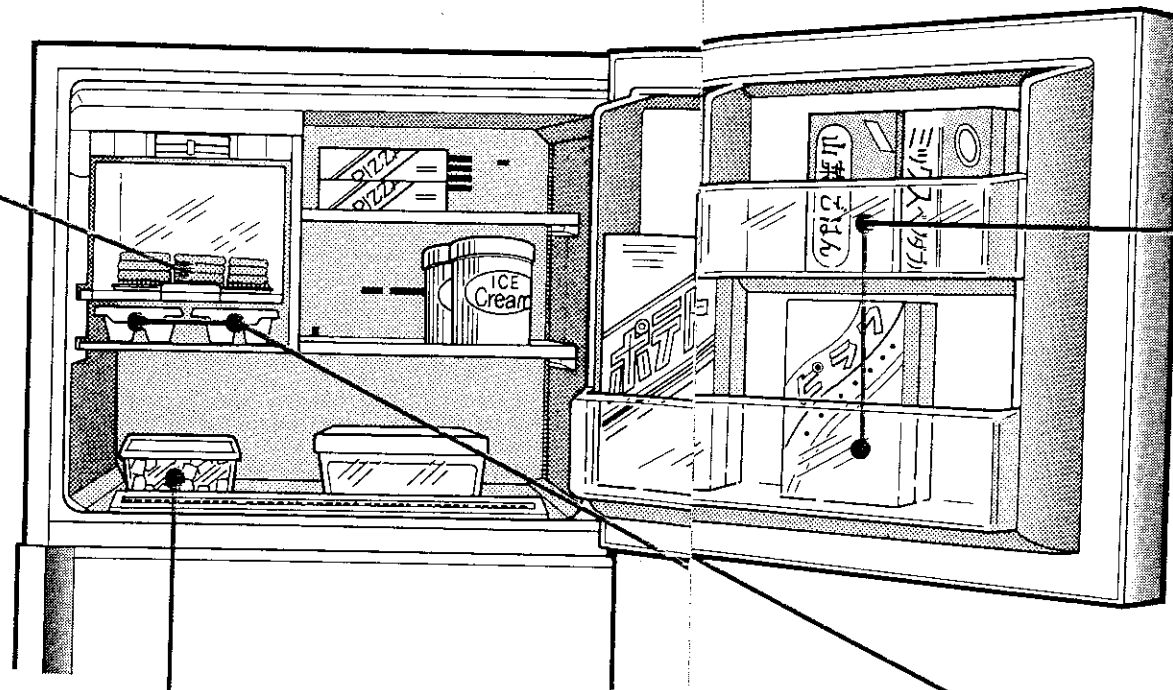
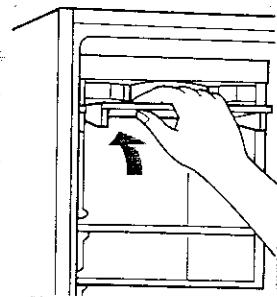
- 冷蔵庫は、「食品の鮮度をよくするもの」ではなく、あくまでも「食品が傷むことにある程度のブレーキをかけるもの」です。取扱説明書に従って正しく使用し、適切な食品管理を心がけてください。



冷凍室

フリージングルーム

ホームフリージングに使用します。
フタは開いて奥に押し込むと止まります。



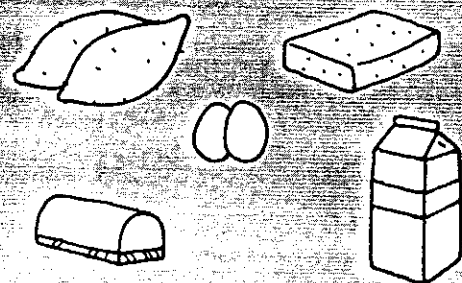
冷凍室小物ポケット

貯氷ケース

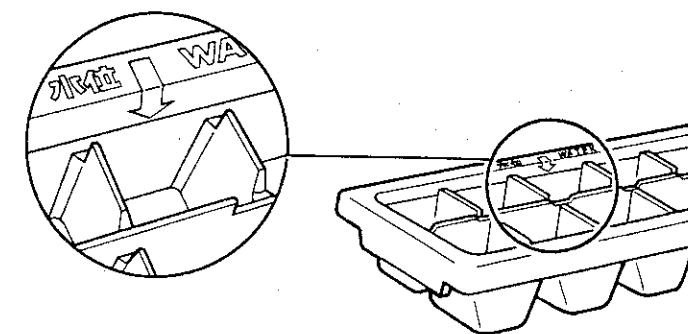
製氷皿

フリージングに向かない食品

- じゃがいも、さつまいも
- かまぼこ、ちくわ
- 豆腐、こんにゃく
- ゆで卵、生卵(カラつき)
- 牛乳、マヨネーズ
- 筍、ごぼう、ふき



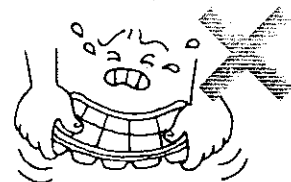
水は水位線まで。



ご使用方法



- 製氷皿は、図のような方向に折り曲げないでください。割れることがあります。
- 貯氷ケースで製氷しないでください。割れることがあります。
- 冷凍室内の食品や容器（特に金属性のもの）には、ぬれた手で触れないでください。凍傷になるおそれがあります。



ひとくちメモ

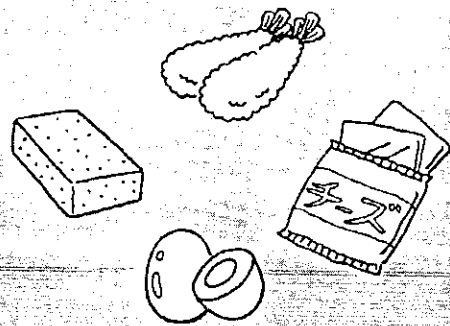
- 小物ポケットに、アイスクリームや長期保存食品を入れしないでください。ドアの開閉により、食品温度が高めになります。



冷蔵室

うるおいチルド室 脱臭フィルター付き

チルドは、豆腐やヨーグルトなどの食品のおいしさや鮮度を長持ちさせる、約1℃付近の温度帯です。



- 自動うるおいコントローラーが、チルド室の湿度を一定に保ちます。
- 脱臭フィルターに汚れがついた場合は、ぬらしたふきんで、こすらずにいてねいに取ってください。
- 自動うるおいコントローラー、脱臭フィルターの場所については(P.18ページ)をご覧ください。

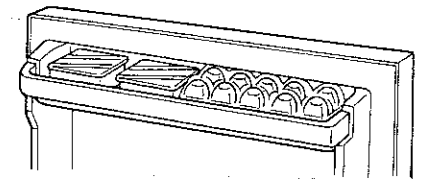
脱臭・エアクリン

庫内の空気を脱臭と除菌。

庫内灯

2セット卵ポケット

卵ケースを裏返しにすると、小物ポケットとして使えます。卵を市販のパックのまま入れることもできます。



小物ポケット

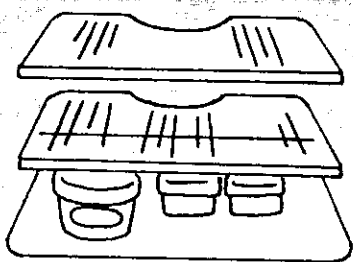
ドレッシングポケット

ストッパー

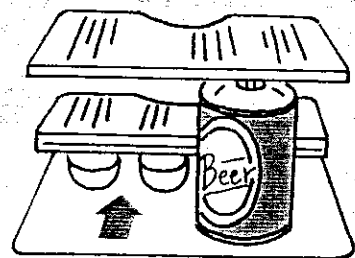
横倒れ防止。

ジャンボボトルポケット

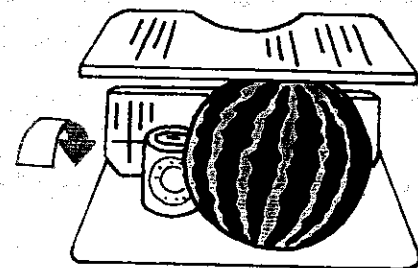
3セット棚



普通の棚として。



棚を奥に押し込むと背の高い食品が入ります。



さらに奥に倒すと大きな食品が入ります。



- うるおいチルド室は温度が低いので、食品によっては凍ることがあります。
- においの強い食品をラップなどで保存すると、においが移ることがあります。
- 食品の保存量・保存日数によっては、食品が乾燥することがあります。
- 脱臭フィルターを指や棒でつつかないでください。不織布(白い布)が破れます。なお、破れたときは交換してください。

- うるおい2段野菜室は密閉構造のため、脱臭作用が及びません。
- エアクリンフィルターの色が多少変わることがありますが、除菌効果は変わりません。
- 卵ケースは、卵を入れたまま持ち運ばないでください。卵の大きさによっては、穴から落ちることがあります。
- ドアを閉めるときは、うるおいチルド室を押し込んだ状態で閉めてください。うるおいチルド室を引き出した状態でドアを閉めると、チルドケースや食品を破損することがあります。



うるおい2段野菜室

野菜ケースカバー

ケース内を密閉して、高湿に保ちます。

上段野菜ケース

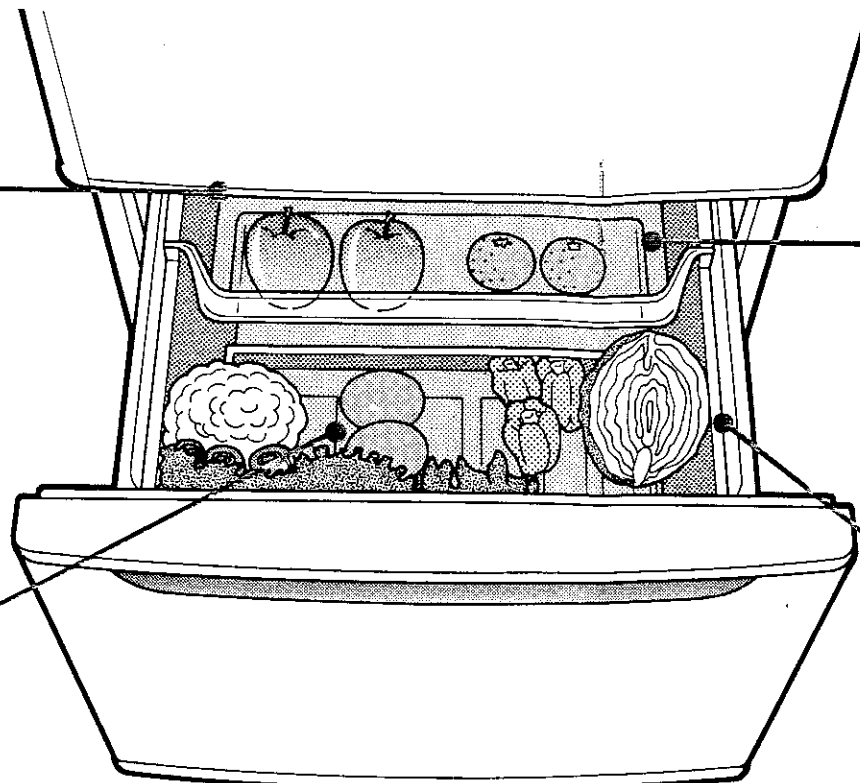
くだものや小物野菜の貯蔵に。

野菜トレイ

汚れたときは、水洗いできます。

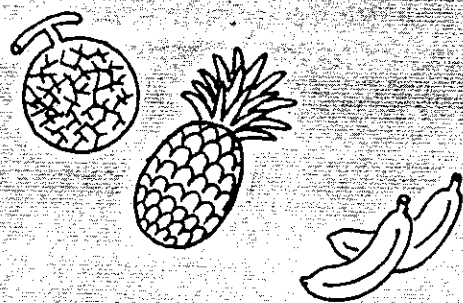
野菜ケース

汚れたときは、水洗いできます。



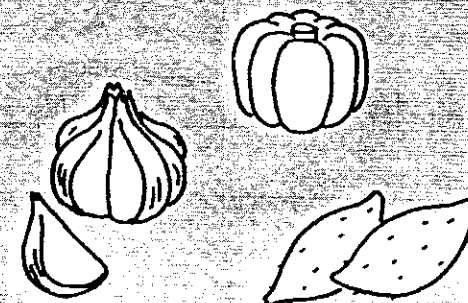
貯蔵してはいけない食品

バナナ・メロン・パイヤ・パイナップル・アボカドなどは、熟成が進みにくくなり、変質することもあります。
なお、食べる前に冷蔵庫で冷やすことは差し支えありません。



貯蔵しなくてもよい食品

カボチャ・ごぼう・玉ねぎ・いも類・にんにく・根しょうがなど



- ◆ ケースやトレイの底にたまった水は、ふきんなどでふき取ってください。
- ◆ 水洗いした野菜は、よく水気を切ってから入れてください。
- ◆ 長ねぎ、にら、わけぎなど、他の食品へのおい移りが気になるものは、ラップして保存してください。
- ◆ 野菜の保存量・保存日数によっては、野菜が乾燥することがあります。



ひとくちメモ

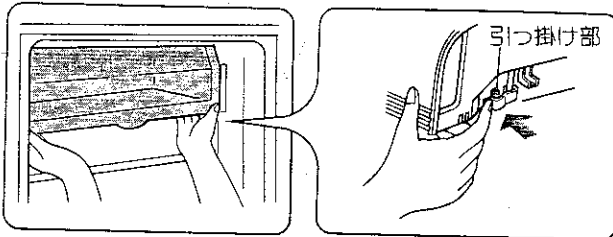
◆ 野菜は、切らずに貯蔵したほうが日もちします。



部品のはずしかた

■取り付けかたは、はずしかたの逆の順序で行います。
■ドアを90度開くだけで、部品の取りはずし、取り付けができます。

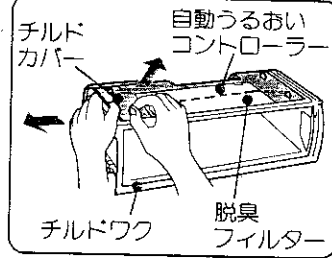
うるおいチルド室



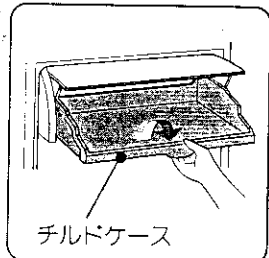
図のように両端にある引っ掛け部を、指で押して引き出します。

・チルドカバー

・チルドケース



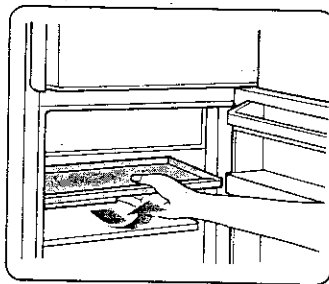
図のようにチルドワックを引きながら押し上げます。



図のように引き出します。

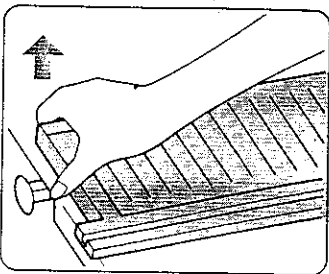
スライドトレイ

図のように引き出します。



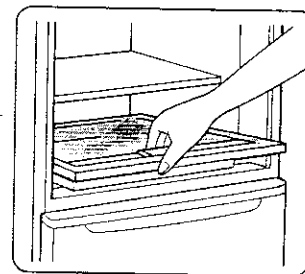
3セット棚

図のように手を掛け、矢印方向に強めに引いて、片側ずつ左右の軸はずします。



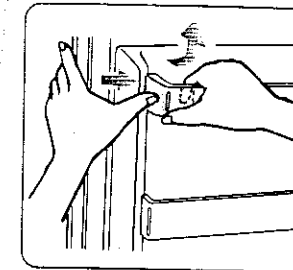
仕切り棚

図のように引き出しながら上げます。



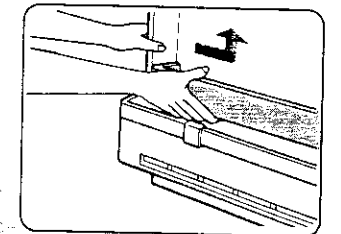
ポケット類

ポケットの側面部を、右側に押しながら持ち上げます。



ドレッシングポケット

ポケットを右に押しながら、持ち上げます。

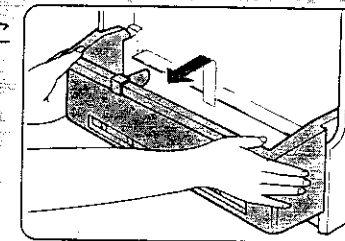


ご注意

ドレッシングポケットをはずした状態で、使用しないでください。
(ジャンボボトルポケットがはずれることがあります)

ジャンボボトルポケット

持ち上げ、手前に引きます。

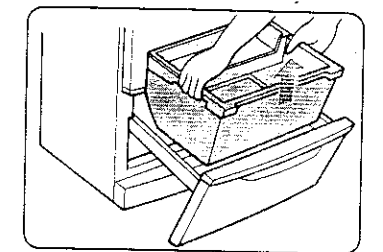
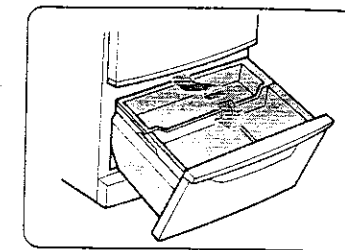


野菜ケース

1 ドアをいっぱいまで引き出します。

2 少し持ち上げ、さらに引き出し、ドアを床に付けます。

3 図のように持ち上げます。



お手入れ



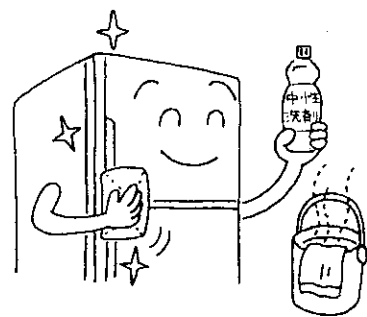
お手入れのしかた

月に1回は、お手入れを。

お手入れの方法

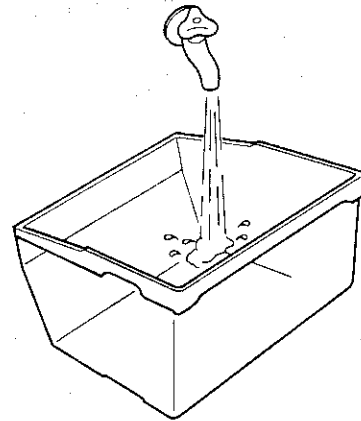
- 1 電源プラグを必ず抜きます。
- 2 布にぬるま湯か中性洗剤を含ませてふきます。
- 3 中性洗剤でふいた後は、水ぶきします。
- 4 お手入れ後、電源コードにきれつやすり傷がないことを確認します。
- 5 電源プラグを、コンセントにしっかり差し込みます。

●もしご不審な点がありましたら、すぐにお買い上げの販売店にご連絡ください。



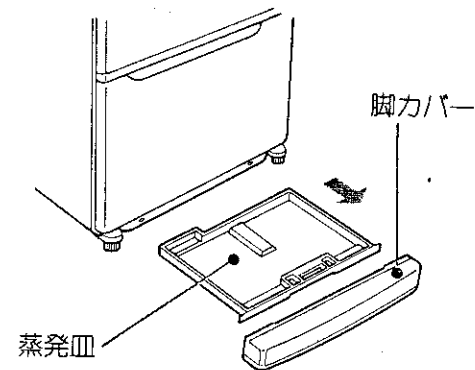
野菜ケース

はずして、水洗いします。

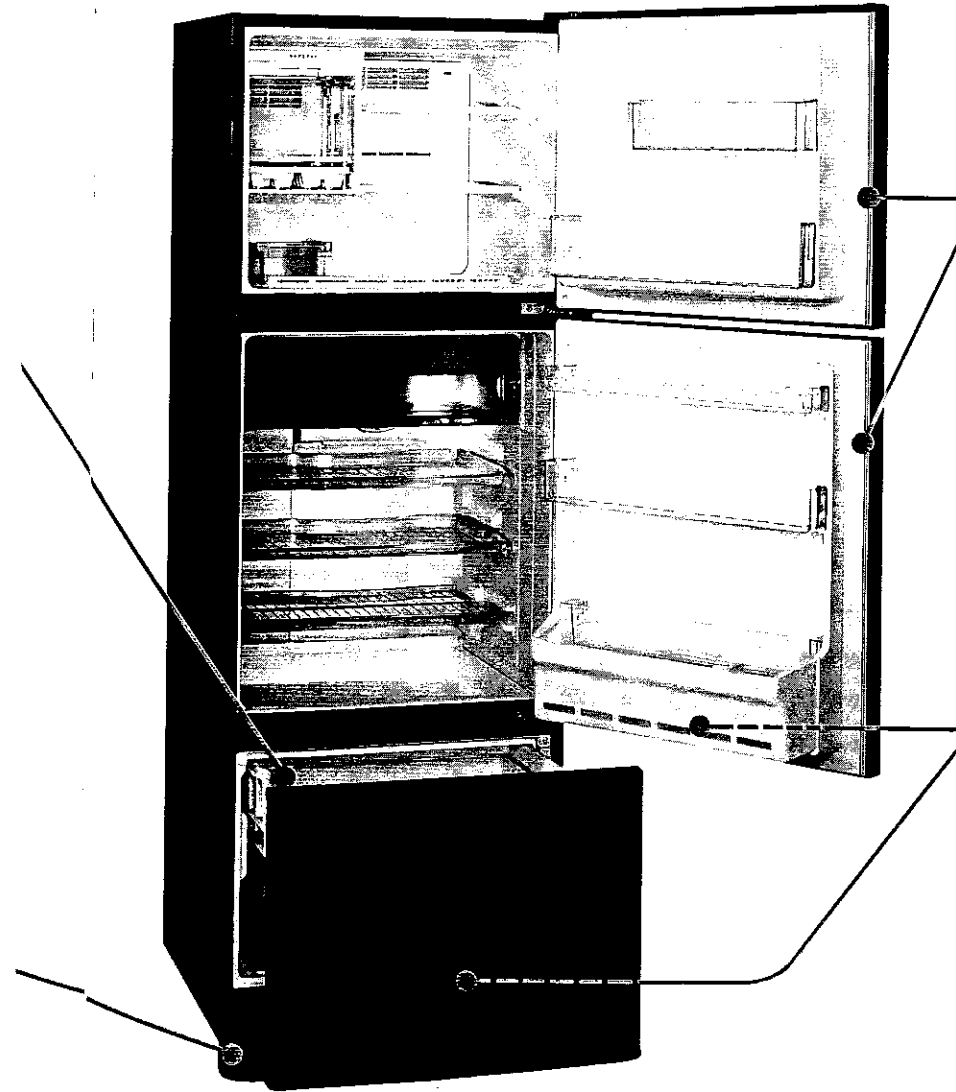


蒸発皿

取りはずして水洗いします。

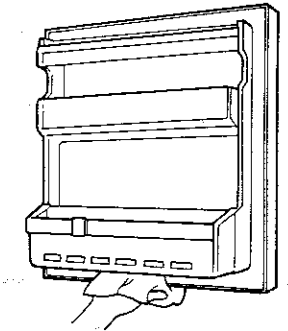


お手入れのポイント



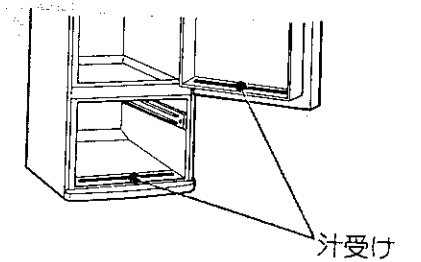
ドアパッキング

汚れやすいところです。
下側もよくふきます。



汁受け

汚れや汁がたまったら、
ふき取ります。

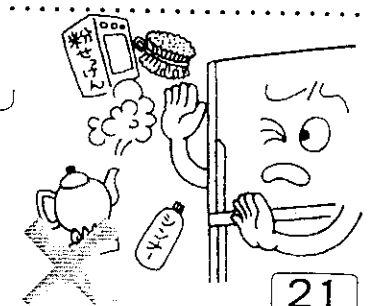


お手入れ



- 冷感庫に直接水をかけないでください。漏電や故障の原因になります。
- 食用油が付いた場合はふき取ってください。プラスチックが割れることがあります。
- 化学ぞうきんをご使用の際は、化学ぞうきんの注意書に従ってください。

- 次のものは使用しないでください。塗装面や部品を傷めます。
みがき粉・粉せっけん・石油・熱湯・たわし・酸・アルカリ性洗剤・弱アルカリ性洗剤・アルコール・ワックス・ベンジン・シンナーなど
特に、アルカリ性洗剤・弱アルカリ性洗剤は、プラスチックの表面を黄変させることもあります。

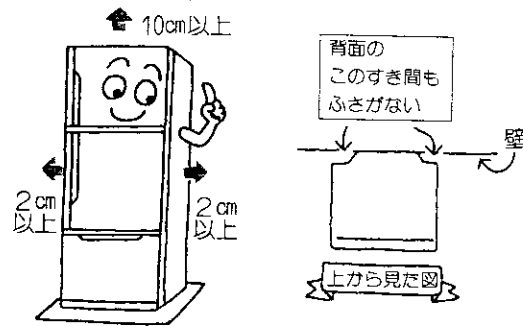




据え付けるときは

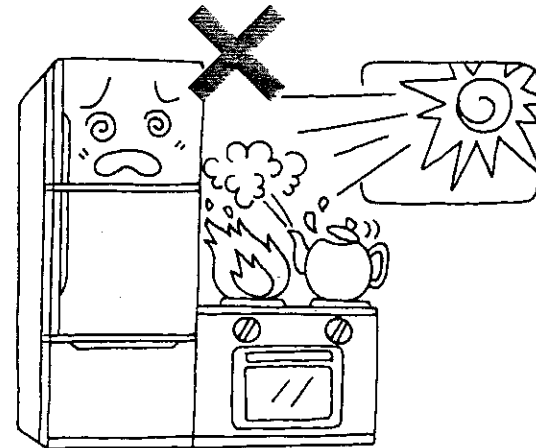
周囲にすき間をあけて

- すき間がないと冷却力が弱まり、電気代のムダになります。
- 背面は壁にピッタリ付けて据え付けられませんが、振動音が出る時や壁材が変色するときは、壁から少し離してください。
- 電源プラグを、冷蔵庫の背面で押し付けると、傷つくことがあります。



熱気・湿気の少ないところに

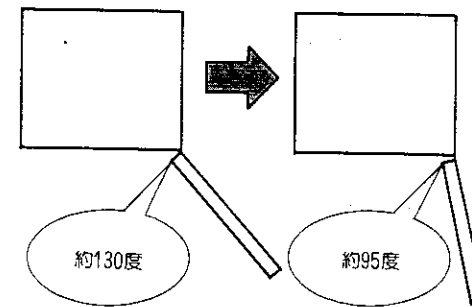
- 直射日光やガスレンジなどの熱の影響を受けると、冷却力が弱まり、電気代のムダになります。
- 湿気や、水のかかるところでは、絶縁が悪くなったり、さびることがあります。



ドアの開き角度調節について

- 開いたドアが家具などに当たって傷がつくおそれがあるときは、ドアの開き角度を小さくすることができます。部品および取り付け作業や費用など、詳しくは販売店にご相談ください。

	部品番号	
	冷凍室ドア	冷蔵室ドア
R-35V4形	R-41D1-150	
R-35V4L形	R-41D1L-150	

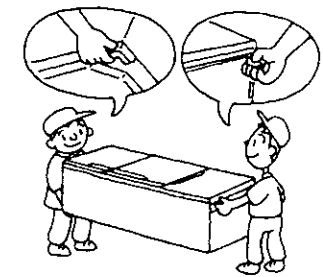


移動するとき

- 1 必ず電源プラグを抜いてください。
- 2 食品を取り出し、蒸発皿の水を捨ててください。
- 3 調節脚を浮かすと、簡単に動かせます。床が傷付きやすい場合は、シートなどを敷いてください。

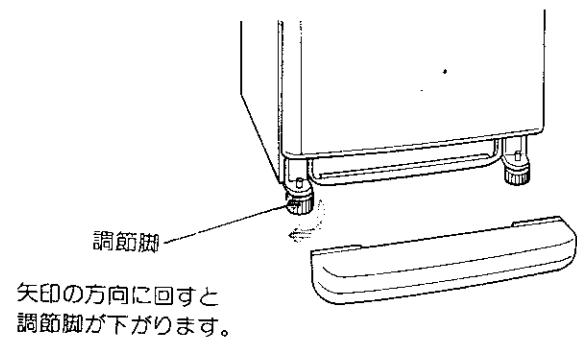
転居などで運搬するとき

- 横積みしないでください。故障の原因になります。
- 50-60Hz(ヘルツ)共用です。



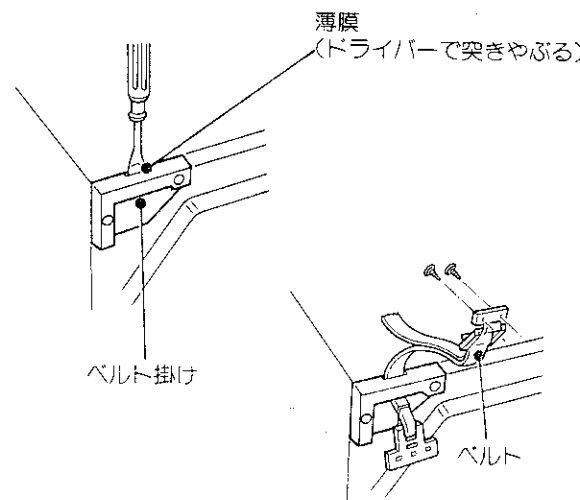
床が丈夫で水平なところに

- 調節脚を矢印の方向に回して床に付け、安定させてください。不安定な据え付けは騒音や振動の原因になります。
- じゅうたん・畳などの場合は、下側全面にしっかりとした板を敷いてください。冷蔵庫の底の熱による、床の変色も防げます。



万一の地震にそなえて

- 背面の左右に冷蔵庫用転倒防止ベルトを掛け、先端を丈夫な壁や柱に固定してください。



別売品：部品番号R-826CV-300
標準価格870円(税別)×2個使用

アースについて

感電防止のためにアースを

次のようなところに据え付ける場合は、お買い上げの販売店に依頼して、必ずアース工事をしてください。工事の費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

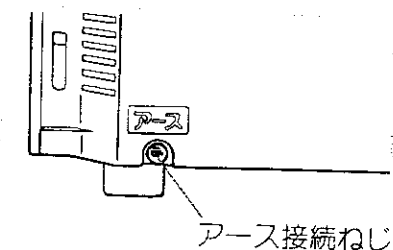
- 土間や洗い場の床など、水気のあるところ
- 地下室など湿気のあるところ
- その他水気や湿気のあるところ

漏電しゃ断器について

水気の多いところ(魚店・豆腐店など常時床面に水気のあるところ)に据え付ける場合は、アースのほかに漏電しゃ断器を設置することが義務づけられています。詳しくはお買い上げの販売店にご相談ください。

アース線の接続について

- アース線は背面下部にある(アース接続ねじ)に接続してください。
- 次のようなところに接続しないでください。
 - 水道管
 - ガス管(爆発・引火の危険)
 - 電話線のアースや避雷針(落雷のとき危険)



注意と点検



故障かな?と思ったら

次のことをお調べください

全く冷えないとき

- 電源プラグが抜けていませんか?
- ヒューズやブレーカーが切れていませんか?
- 停電ではありませんか?

よく冷えないとき

- 温度調節を“弱”にしていませんか?
- 直射日光が当たったり、近くにガスレンジなどありませんか?
- 熱いものを入れたり、ドアをひんばんに開けていませんか?
- 食品を詰めすぎていませんか?
- 周囲の風通しはよいですか?

冷凍室以外で食品が凍結するとき

- 温度調節を“強”にしていませんか?
- 周囲の温度が5℃以下になっていませんか?
- 水分の多い食品を、棚の奥、チルド室の奥に入れていませんか?

音がうるさいとき

- 床がしっかりしていますか?
- 据え付けが悪く、がたついていますか?
- 背面が壁などに当たっていませんか?
- 脚カバーや蒸発皿が、はずれていませんか?

庫内のおいが気になるとき

- においの強い食品を、ラップしないで入れていませんか?

床面や庫内に水がたまるとき

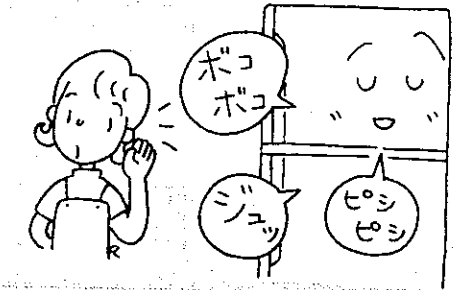
- 蒸発皿が正しく取り付けられていますか?
- ドアが食品に当たって半開きになっていませんか?

■以上のことをお調べになり、それでも具合の悪いときは、すぐにお買い上げの販売店にご連絡ください。
アフターサービスについては27ページをご覧ください。

これは故障ではありません

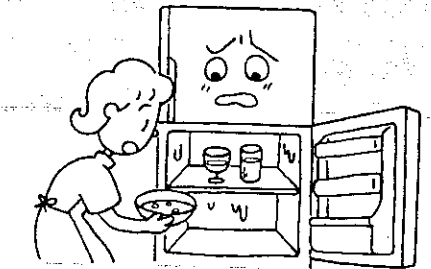
水の流れるような音などがする

これは冷凍機の中の冷媒や霜取りヒーターから発生する音で、停止中も出ることがあります。



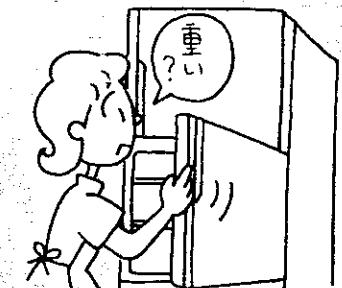
外側に露が付く 庫内に霜、氷、露が付く

周囲の湿度が高いとき、ドアの開閉回数が多いとき、連続して製氷したとき、水気の多い食品を入れたときに、露など付くことがあります。
乾いた布でふき取ってください。



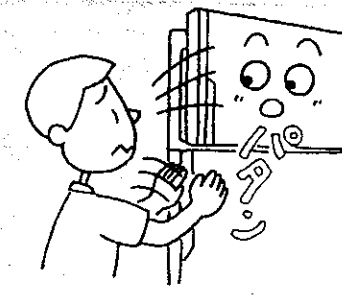
ドアを閉めた直後、すぐにドアを開けようとすると、ドアが重く感じる

庫内に入った空気が急に冷やされて、庫内の圧力が一時的に庫外より低くなるためです。



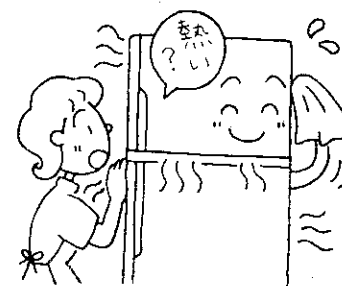
ドアを閉めたとき、他のドアが一瞬開く

ドアを閉める際の、中の風圧を逃がすためです。



冷蔵庫の前面や側面が熱く感じる

露付防止パイプや放熱パイプを内感しているため、食品の貯蔵には影響ありません。



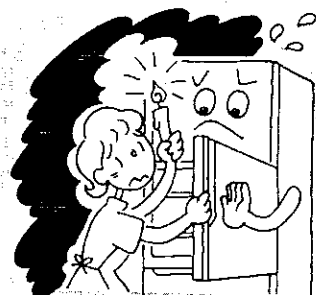
注意と点検



こんなときには…

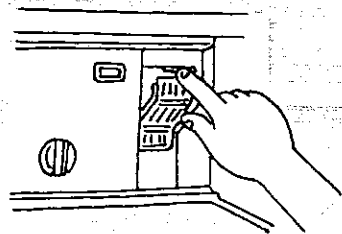
停電したときは

- ドアの開閉を、できるだけ少なくしてください。
- 新しい食品の貯蔵は、庫内の温度を高くするので、避けてください。



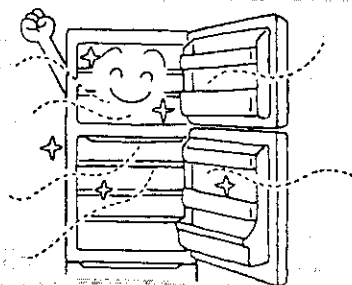
庫内灯を交換するときは

- 交換する前に、必ず電源プラグを抜いてください。
- 庫内灯カバーは、図のようにはずしてください。
- 庫内灯は、形名をご指定のうえ、販売店にご相談ください。



長時間使わないときは

- カビが生えたり、においがこもったりしないよう、庫内を掃除し、2～3日間ドアを開けて乾燥させてください。

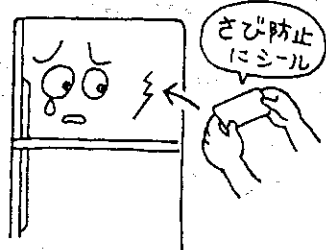


塗装面に傷がついたときは

放っておくと、さびが発生しますので、早めに処置してください。

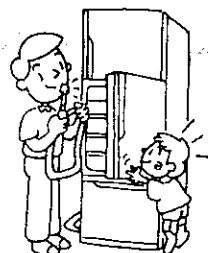
《簡単な処置方法》

- 小さな傷は、シールをはる。
- 大きな傷は、防水性のある壁紙をはる。(さびは、紙やすりで落としてから)



冷蔵庫や冷凍庫を捨てるときは

- 幼児が閉じ込められると危険です。必ず次のことを守ってください。
- ドア取付金具、ドアパッキングをはずす。
- 幼児が遊ぶ場所に捨てない。



アフターサービスと保証

アフターサービスについて

使用中に異常が生じたときは、直ちに電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理を依頼してください。アフターサービスを依頼されるときは、次のことをお知らせください。

形名…R-35V4
またはR-35V4L
故障状態…できるだけ詳しく
道順…付近の目印も

※形名は冷蔵庫ドア内側の品質表示ラベルあるいは保証書をご覧ください。

アフターサービスでお困りの場合は

お買い上げの販売店が別紙(黄色用紙、「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での、日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

保証について

■この商品は保証書付きです。

保証書は、販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。なお、食品の補償等、製品修理以外の責はご容赦ください。

■保証期間は、お買い上げの日から1年間です。

ただし、冷凍サイクル・冷却器用ファンおよびファンモーターは5年間です。なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

■保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご希望により有料修理いたします。

当社は、販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給します。

補修用性能部品の保有期間について

■冷蔵庫の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年です。

この期間は通商産業省の指導によるものです。

性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

注意と点検



仕様/冷凍室の性能

仕様

形名	R-35V4・R-35V4L		部品
種類	冷凍冷蔵庫		冷凍室棚.....2
有効内容積	346L (冷凍室80L, 冷蔵室179L) 野菜室87L		製氷皿.....2
外形寸法	幅585mm×奥行639mm×高さ1725mm		貯氷ケース.....1
定格電圧	100V		チルドケース.....1
定格周波数	50Hz・60Hz共用		卵ケース.....2
電動機の 定格消費電力	50Hz	101W	冷蔵室棚.....4
	60Hz	101W	[うち:スライドトレイ.....2]
電熱装置の 定格消費電力	50Hz	150W(霜取り時)	3セット棚.....1
	60Hz	150W(霜取り時)	仕切り棚.....1
消費電力量	冷蔵室ドア内側の品質表示 ラベルに表示してあります。		上段野菜ケース.....1
質量	63kg		野菜トレイ.....1
			脚カバー.....1
			蒸気皿.....1

- 霜取りは1日1~2回程度、1回の霜取りの時間は20~30分程度です。
- 消費電力量は日本工業規格(JIS C9607)に定められた方法で測定した値で、年平均1ヵ月当たりの消費電力量を示します。

冷凍室の性能

この冷蔵庫の冷凍室の性能は **★☆☆** (フォースター) です。

冷凍室の性能は、日本工業規格 (JIS C9607) に定められた方法で試験したときの冷凍負荷温度 (食品温度) によって表示しています。

《JISの試験方法》

- 冷蔵室の温度が0℃以下とならない範囲で、最も低い温度になるよう温度調節ダイヤルを調節して、試験を行います。
- 冷蔵庫の据え付け場所の温度は15~30℃の範囲を基準としています。
- 冷凍室有効内容積100L当たり4.5kg以上の食品を24時間以内で-18℃以下に凍結できる性能の冷凍室を、フォースター室としています。

記号	★☆☆ フォースター
冷凍負荷温度 (食品温度)	-18℃以下
市販冷凍食品の貯蔵期間の目安	約3ヵ月

《市販冷凍食品の貯蔵期間》

冷凍食品の貯蔵期間は、食品の種類・店頭での貯蔵状態・冷蔵庫の使用条件などによって異なりますので、一応の目安としてご覧ください。

活用ガイド

食品貯蔵期間の目安

貯蔵する前の食品の鮮度や、冷蔵庫の使用状態、フリージングの方法などによっても、貯蔵期間が異なります。できるだけ早く使い切るようにしましょう。

●ホームフリージングした食品は、1ヵ月を目安に使います。

●乾物、のり、お茶などは、2~3ヵ月。

●かまぼこなどの加工品は、1週間を目安に。

●ヨーグルトは4日前後を目安に。

●豆腐など水気の多い食品は早めに!

●冷蔵室より日持ちします。肉や魚は、3日を目安に。

●野菜は、1週間を目安に。

●キャベツは芯をくりぬいて、カット綿をあてて、外側の葉から使います。

●くだものは

10日

3日

1週間

食べる直前に

●指定席を決めて、使い忘れのないように。

2~3週間

3日

1ヵ月

2週間

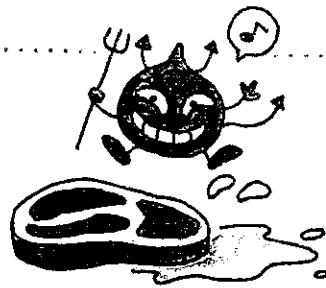
冷凍室

① 上手な活用

ホームフリージングのコツ

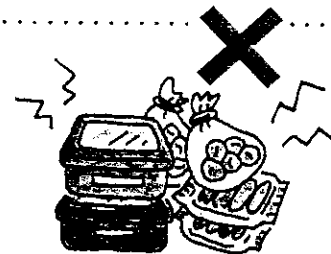
食品は小分けして

おいしさを保つコツは、速く凍らせること。食品はなるべく薄く小分けして。フリージングの前に、下ごしらえをしておく、使うときに便利です。



再冷凍は避ける

一度解凍したものを再冷凍すると味が落ちます。衛生的にも好ましくありません。



速く凍らせるために

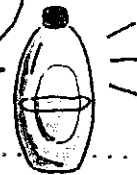
ドアの開閉はできるだけ少なく。また、食品は冷気がよく当たるように、重ねないで置きます。凍るまでフリージングルームを利用しましょう。

冷蔵室

① 上手な活用

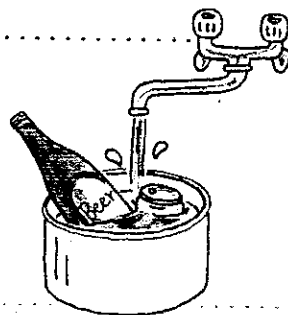
おいしく、ムダなく、食べるために

なるべく
空気を
抜いて



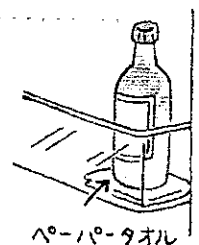
なるべく空気にふれさせない

マヨネーズなどは容器に空気が入っていると、酸化し、風味が落ちてしまいます。バターなども、きちんと包んで！



ビールは一度水で冷やしてから

外気温で温かくなっているビールや清涼飲料は、そのまま冷蔵すると、冷えるまでかなり時間がかかります。



ペーパータオル

掃除を簡単に

ドアポケットは、特にドレッシングなどの液だれで汚れやすいところです。ビンの下にペーパータオルなどを敷いておくと、お掃除時期の目安にもなります。

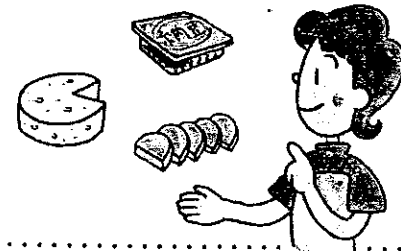
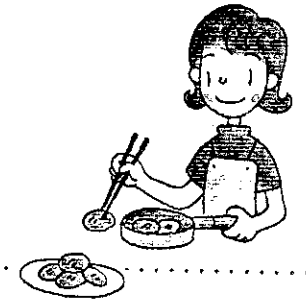
うるおいチルド室

① 上手な活用

フリージングできないものも、おいしさそのまま保存

一時保存でおいしさキープ

できたてのおいしさをそのままキープしますから、作りおきや一時保存で、食事のしたくも効率的に。

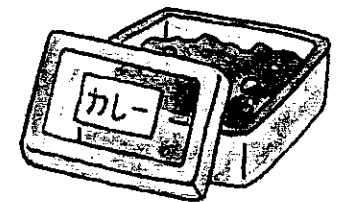


熟成をおさえる

熟成の進みやすいヨーグルトやナチュラルチーズなどの熟成を遅らせます。漬物などもうるおいチルド室へ。

カレーをおいしく保存

冷凍すると具がスカスカになってしまうカレーも、うるおいチルド室で保存すれば、温めるだけでおいしく食べられます。



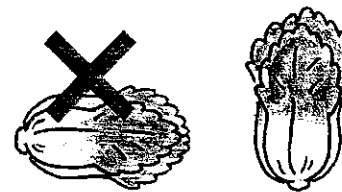
うるおい2段野菜室

① 上手な活用

みずみずしさを味わうために

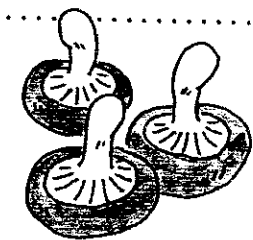
生えていたときと同じ方向に

生育時と同じ向きで貯蔵すると、長持ちします。空ケースなどを利用して。



しいたけは逆さに

ヒダのある方を上に向けて貯蔵します。



大根の葉っぱは切って

葉をつけたままですと、根の栄養分が葉の方へ吸収されます。使うときは、先の方から。

