

お客様へ



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。

形 名

購入店名

電話 ()

購入年月日 年 月 日

使用方法のご相談は、お買い求めの販売店が承っておりますが、販売店と連絡が取れないなどお困りの場合は、下記へお気軽にお問い合わせください。

★日立エコーくらしのダイヤル——家電品のお買物相談は——
☎0120-312111
(フリーダイヤル・無料 年中無休9～20時 東京で受領)

日立家電販売株式会社

株式会社 日立製作所

〒106 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)502-2111

Hitachi Printing R-41D1
R-41D1L ㊄

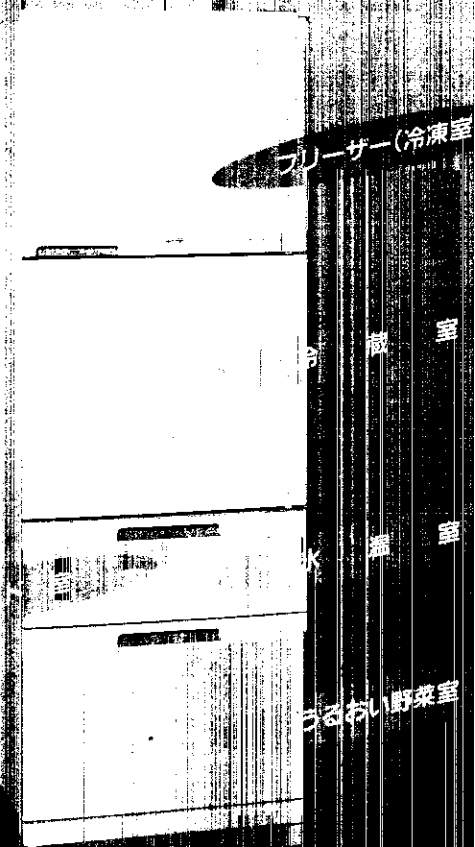
取扱説明書

 **HITACHI**
品質を大切にする(技術の日立)

R-41D1形 R-41D1L形

このたびは日立冷凍冷蔵庫をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。

なお、この取扱説明書は、
お読みになったあと、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。



ご使用の前に

ご使用方法

お手入れ

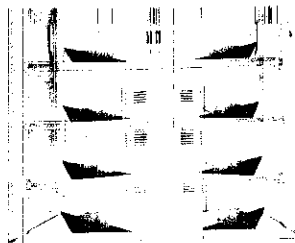
ご注意と点検

冷蔵庫の扉



日立冷凍冷蔵庫の使いやすさを知っていた だくために

特長

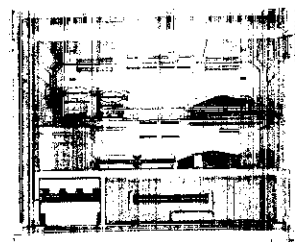


各棚ごとに冷気を吹き出す グルメフロー

冷気を各棚ごとに吹き出しますので、庫内の隅々までていねいに冷やします。

気になる庫内のおいを取る 光脱臭 (氷温・チルド室の奥に設置)

ファンで集めた庫内臭をハニカム活性炭に吸着し、クリーンな空気を庫内に吹き出します。
においを吸着した活性炭には、UVランプで紫外線を照射。においの分子を分解し活性炭を再生します。この繰り返しで高い吸着性能を維持し続けます。



貯蔵品がよく見える 明るい庫内設計

フリーザーにも庫内灯を付けました。
冷蔵室は縦長ライトで各棚の隅々まで照らします。



ラクに動かせ、お掃除簡単 くるくるまわるキャスター

冷蔵庫の4つの脚にキャスターを採用。しかも前輪は360°自在回転。
冷蔵庫の移動が簡単なので床やうしろの壁のお掃除が気軽にできます。

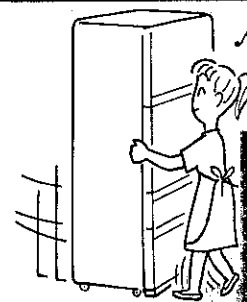
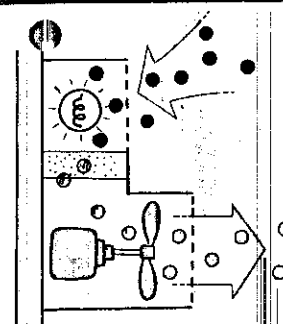
この取扱説明書では、各ページの下端に右のマークで示したコーナーを設けました。



使用上の注意点を詳しく説明しています。



知っておいていただきたいことを説明しています。



目次

| | ページ |
|--|-------|
| 特長 | 12 |
| 食品の貯蔵場所 | 34 |
| 使いはじめ/上手な食品の入れかた | 56 |
| 操作パネル ●光脱臭 ●急冷凍 ●温度調節 | 78 |
| フリーザー(冷凍室) | 910 |
| 冷蔵室 | 1112 |
| チルド室/氷温室 | 1314 |
| うるおい野菜室 | 1516 |
| 部品の外しかた(取り付けかた) | 1718 |
| お手入れのしかた | 1920 |
| 据え付けまたは場所を変えるとき | 2122 |
| 安全のため特に注意していただきたいこと | 2324 |
| こんなことにもご注意を | 25 |
| こんなときには… | 26 |
| 故障かな?と思ったら | 2728 |
| アフターサービスと保証 | 29 |
| 使いかたでこんなに差がつく電気代 | 30 |
| 仕様/フリーザー(冷凍室)の性能 | 31 |
| 冷蔵庫活用ガイド ●ホームフリージング ●ホームフリージングメニュー……など | 32~48 |
| 食品の貯蔵期間の目安 | 4950 |

ご使用の前に

ご使用方法

お手入れ

ご注意と点検

冷蔵庫の活用

(目次)
特長
食品の貯蔵
使いはじめ

部品の
外しかた
お手入れ
据え付け

安全注意

使用上の注意
こんなときには
故障かな?
アフターサービス

電気代

仕様・性能

活用
食品



広びろ庫内をより有効にお使いいただくために

食品の貯蔵場所

フリーザー小物ポケット

約-18℃

アイスクリームや冷凍食品などの長期貯蔵にお使いください。

フリージングルーム

約-19℃

ホームフリージングや冷凍食品などの長期貯蔵にお使いください。

製氷コーナー

冷蔵室

3~6℃

調理済み食品や乾物類、バター、ケーキ類などの貯蔵にお使いください。

チューブ・小物コーナー

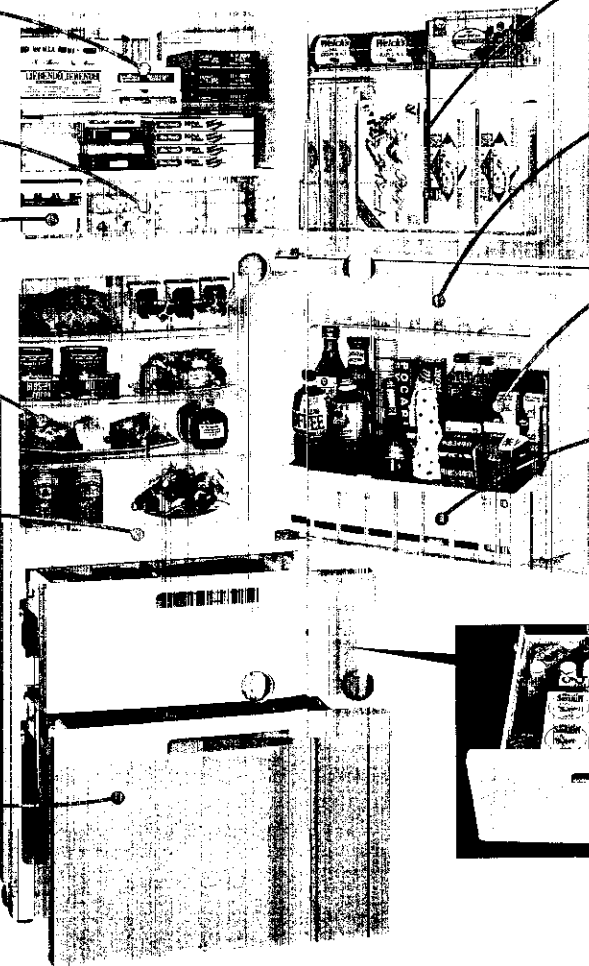
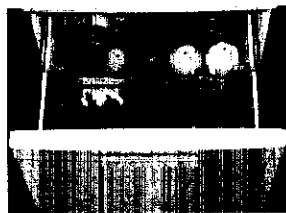
3~6℃

練りわさびなどのチューブ、小物類の収納にお使いください。

うるおい野菜室

3~6℃

野菜・果物などの貯蔵にお使いください。



フリーザー小物ポケット

約-16℃

短期貯蔵の冷凍食品や薬味類などの貯蔵にお使いください。

卵・小物ポケット

7~9℃

卵や小物食品の貯蔵にお使いください。

2セット小物ポケット

5~7℃

瓶詰食品・缶入り清涼飲料・調味料などの小物食品の貯蔵にお使いください。

ジャンボボトルポケット

3~6℃

2セット小物ポケットを奥側にセットすれば1.5Lのボトルも入ります。

チルド室

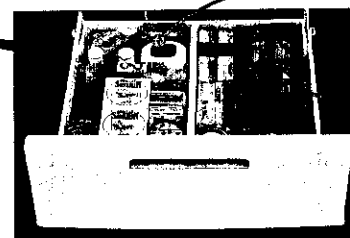
約1℃

豆腐や乳製品などの貯蔵にお使いください。

氷温室

約-1℃

肉や魚の貯蔵にお使いください。



食品の貯蔵

使いはじめ

部品の
外しかた

お手入れ

据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

故障かな?

アフターサービス

電気代

仕様・性能

活用ガイド

よくある質問

お問い合わせ

お問い合わせ先

お問い合わせ先

お問い合わせ先

ご注意

- 棚の奥は水気の多い食品（豆腐・野菜など）は入れないでください。温度が低いと凍結することがあります。
- フリーザーに瓶類を入れると中身が凍って割れますから入れないでください。

- 図の中の温度表示は温度調節つまみを“中”で使用したときの各部の温度の目安です。測定条件は周囲温度20℃、食品を入れずにドアを閉じ温度が安定したときの値です。ただし、うるおい野菜室は野菜を無包装で貯蔵した場合です。なお、ドアの開閉、周囲温度、食品の量、入れ替えなどにより変化します。



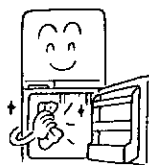
おいしさイキイキ、上手に食品を保存していただくために

使いはじめ

部品を所定の位置に取り付けます。

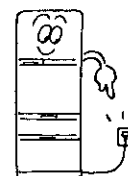
17・18ページの「部品の外しかた（取り付けかた）」を参照。

食品を入れる前に庫内を清掃します。

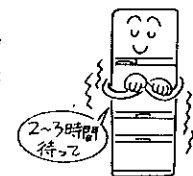


電源プラグをコンセントに差し込みます。

電子制御により、7分後に運転を開始します。



庫内がじゅうぶん冷えてから食品を入れます。

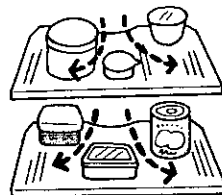


使いはじめ

上手な食品の入れかた

食品は適当なすき間をあけて

詰め過ぎたり、棚幅いっぱいの容器を入れますと、冷気の流れが悪くなります。



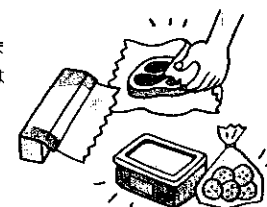
食品は清潔にしてから

食品には細菌が意外に多く付着しているものです。瓶類や包装してある食品は一度ふいてから貯蔵してください。



食品はポリ袋やラップ類で包むか密閉容器に

乾燥やにおいが移るのを防ぎます。ただし、うるおい野菜室はラップ不要です。



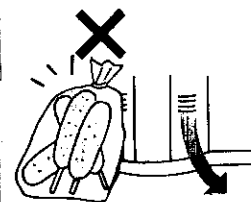
熱いものは、冷ましてから

熱いまま入れますと、他の食品に悪い影響を与え、電気代のむだにもなります。



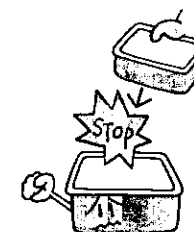
冷気の吹き出し口をふさがない

吹き出し口を食品でふさぎますと冷気の流れが悪くなります。



冷えたものに、新たな食品を重ねない

冷えている食品に新たな食品を載せると、冷えていた食品の温度が上がります。



部品の
外しかた
お手入れ
据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

故障かな？

アフターサービス

電気代

仕様・性能

活用ガイド

よくある質問

お問い合わせ

お問い合わせ

ひとくち
メモ

自動霜取りについて
霜取りの手間は不要です。

冷却器（内蔵しているので外部からは見えません）に付いた霜は、タイマーとヒーターの働きで自動的に霜取りされます。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℃以下であることと規定されています。（一定量の冷凍食品を入れ、ドアの開閉をしない場合）

業務用としてお使いになりたい場合

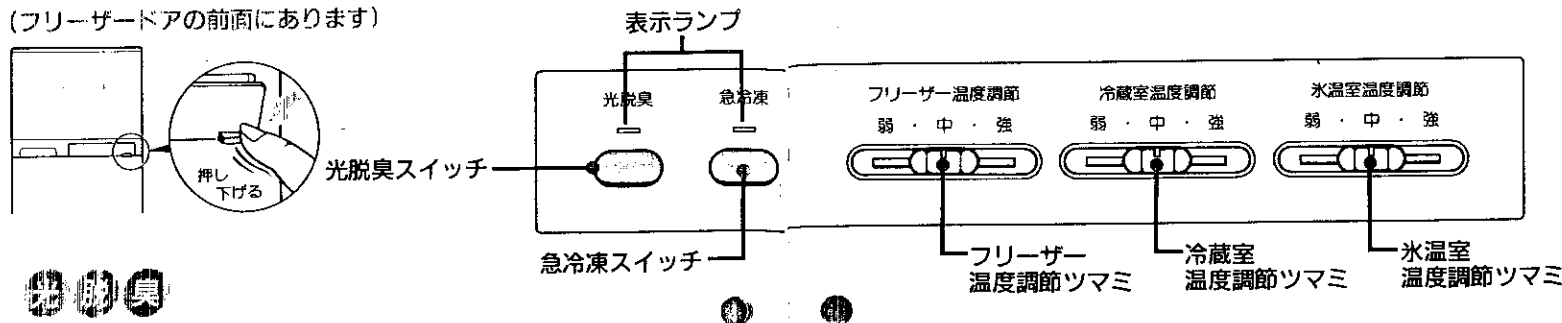
この冷蔵庫は家庭用です。業務用としてお使いになりますと、どうしてもドアの開閉回数が多くなって庫内の温度が上昇しがちです。冷蔵庫用温度計で、庫内の温度をときどきチェックしながらお使いください。冷蔵庫用温度計については、お買い上げの販売店にご相談ください。



ドアをあけずにカンタン操作,あとはマイコンにおまかせ

操作パネル

(フリーザードアの前面にあります)



- スイッチを押すと表示ランプが点灯し、“脱臭運転”を開始します。食品からは常ににおいが発生していますのでふだんはスイッチ“入”でお使いください。
- 切るときはもう一度押します。表示ランプが消えます。
- においの強い食品を入れますと、脱臭に時間がかかったり、じゅうぶん脱臭できないことがあります。においの強い食品はポリ袋やラップで包むか、密閉容器に入れてください。



- “うろおい野菜室”は密閉構造のため、脱臭作用がおよびません。



- スイッチを押すと表示ランプが点灯し、“急冷凍運転”を開始します。
- 途中で切るときはもう一度押します。表示ランプが消えます。急冷凍運転は約3時間で終了し、終了後は自動的に通常運転に戻ります。

■停電したときは、“脱臭”および“急冷凍運転”が解除になります。停電復帰後、改めてスイッチを押してください。電源プラグを抜いたときも同様です。

温度調節 ふだんは“中”の位置でお使いください。

フリーザー(冷凍室)

| | 弱 | 中 | 強 |
|---------|-------------------------|----------------|--------------------|
| 使いかた | 冷凍食品の貯蔵期間が1週間から1ヵ月程度のとき | ふだんはこの位置で使います。 | ホームフリージングや製氷を急ぐとき。 |
| フリーザー温度 | “中”より2～3℃高くなります。 | 約-18℃ | “中”より2～3℃低くなります。 |

- アイスクリームを貯蔵するときは、“中”より“弱”側にしないでください。
- ツマミを“強”にしておきますと、フリーザー以外の各室が冷えすぎる場合があります。用が済みましたら元に戻してください。
- ツマミを“弱”にしておきますと、フリーザー以外の各室の温度が高めになることがあります。このようなときは、冷蔵庫と氷温室の温度調節ツマミを“強”側に調節してください。

冷蔵庫

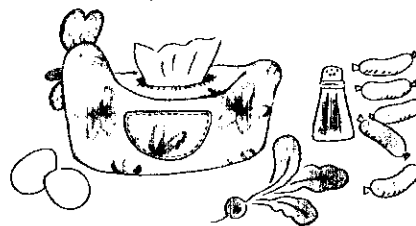
| | 弱 | 中 | 強 |
|-------|------------------|----------------|------------------|
| 使いかた | もっと高くしたいとき。 | ふだんはこの位置で使います。 | もっと冷やしたいとき。 |
| 冷蔵庫温度 | “中”より2～3℃高くなります。 | 約4℃ | “中”より2～3℃低くなります。 |

- ツマミを“強”または“弱”にしますとチルド室・うろおい野菜室の温度もそれに応じて低め、または高めになります。

氷温室

| | 弱 | 中 | 強 |
|-------|------------------|----------------|------------------|
| 使いかた | 冷え過ぎたり凍結したりするとき。 | ふだんはこの位置で使います。 | もっと冷やしたいとき。 |
| 氷温室温度 | “中”より1～2℃高くなります。 | 約-1℃ | “中”より1～2℃低くなります。 |

- 氷温室は温度が低いので食品により凍結することがあります。



特に次のようなときは食品が凍結しやすくなります。

- フリーザー温度調節ツマミを“強”のままにしておいたとき。ツマミを“中”に戻してください。
- 水気の多い食品(豆腐・野菜など)を開の奥やチルド室の奥側に置いたとき。

- 冬など、周囲温度が5℃以下になったとき。各室の温度調節ツマミを“弱”にすると、いくぶん凍りにくくなります。特に寒冷地区など、凍結が再三発生する場合、凍結防止用の別売部品がありますので販売店にご相談ください。



食品凍結について

冷蔵庫・チルド室・うろおい野菜室の食品が凍結するときは、冷蔵庫温度調節ツマミを“弱”側に調節してください。



部品の
外しかた
お手入れ
据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

故障かな?

アフターサービス

電気代

仕様・性能

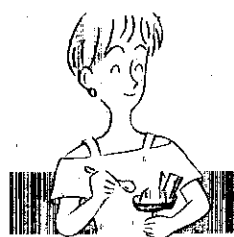
活用方法

よくある質問

お問い合わせ

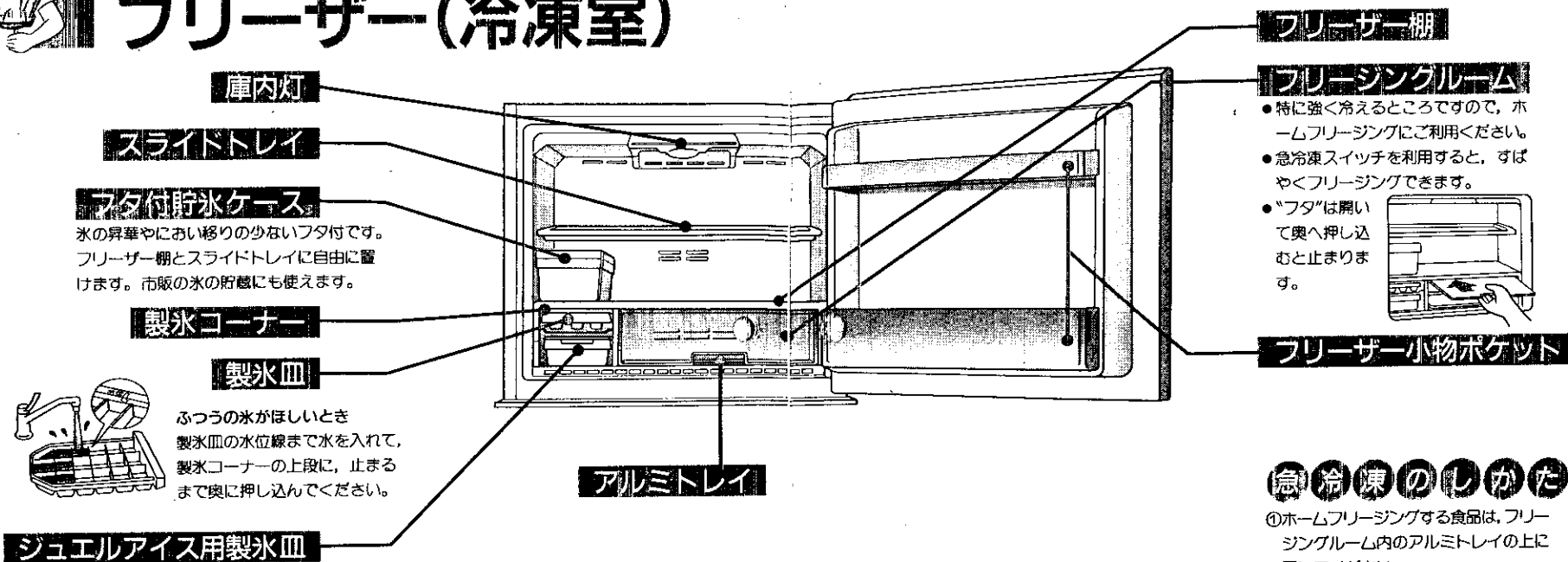
お問い合わせ

お問い合わせ



ホームフリージングや透明感のある氷(ジュエルアイス) ができます

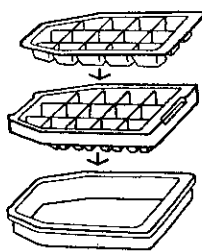
フリーザー(冷凍室)



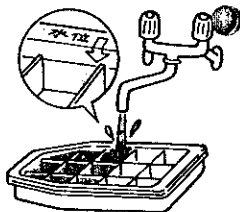
透明な氷がほしいとき

ジュエルアイス用製氷皿を使います。

上皿、下皿、皿ワクをセット

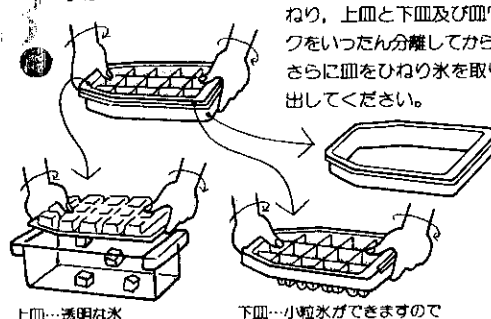


2 水を入れて製氷コーナーへ



製氷コーナーの二段に入れ、止まるまで奥に押し込んでください。

氷ができたら



セットしたまま製氷皿をひねり、上皿と下皿及び皿ワクをいったん分離してから、さらに皿をひねり水を取り出してください。

急冷凍のしかた

①ホームフリージングする食品は、フリージングルーム内のアルミトレイの上に置いてください。

②操作パネルの急冷凍スイッチを押してください。

速く凍結させるための工夫

- 食品はアルミトレイにできるだけ密着させてください。
- 食品は小分けしておくと使うときに便利です。できるだけ小さく薄く、平らにすると凍りやすくなります。



ご注意

- ふつうの水用の製氷皿を製氷コーナーの二段に入れますと、製氷時間が長くなります。
- 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。



- フリーザー内の食品や容器(特に金属性のもの)にはぬれた手で触れないでください。凍傷にかかるおそれがあります。



ジュエルアイス用製氷皿は、水に溶けこんでいる空気や不純物を、じっくり時間をかけて(約8時間前後)上皿から下皿に分離し、上皿には透明感のある氷を作ります。透明度は水質や周囲温度によって変わります。

部品の
外しかた

お手入れ

据え付け

安全

使用上の注意

こんなときは

故障かな?

アフターサービス

電気代

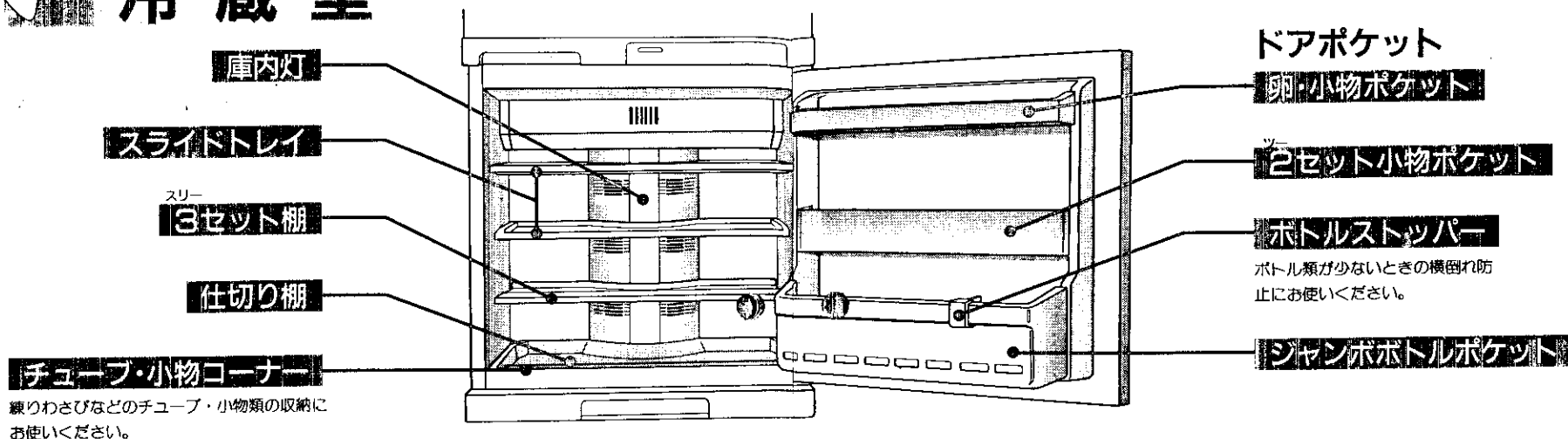
仕様・性能

活用ガイド



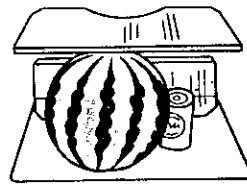
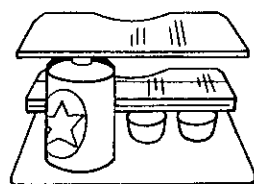
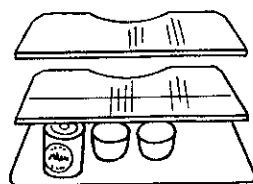
いろいろな形の容器や食品をスッキリ収納する工夫 いろいろ

冷蔵室



スリー 3セット棚の使いかた

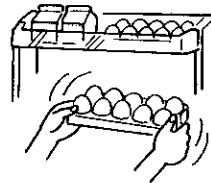
- 1 普通の棚として
- 2 棚を奥へ押し込むと
半サイズになって、手前に2本の生ビールだるなどが入ります。
- 3 さらに奥へ倒すと
大きな容器やスイカが丸ごと入ります。



ドアポケットの使いかた

卵・小物ポケット

- 卵ケースは10個用が2個あり、LLサイズの卵も入ります。
- 卵を市販のパックのまま入れることもできます。



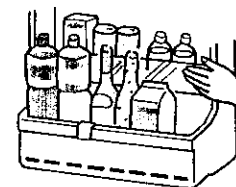
2セット小物ポケット

- セット位置を前後2とおりに変えられます。2セット小物ポケットを上へ押し上げて外し、セット位置を変えてください。
- 手前にセットすると500mlの缶ビールなどが入ります。
- 奥にセットすると250mlの缶ジュースなどが入ります。



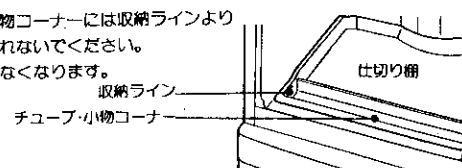
ジャンボボトルポケット

- ボトル類や1本の牛乳パックなどが入ります。
- 2セット小物ポケットを奥へセットしますと1.5本のボトルも入ります。

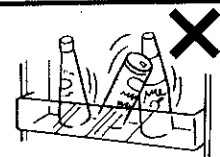


ご注意

- チューブ・小物コーナーには収納ラインより高いものを入れないでください。ドアが開きにくくなります。



- 2セット小物ポケットに、背の高い瓶類や缶類を立てて入れないでください。倒れて落下するおそれがあります。



部品の
外しかた

お手入れ

据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

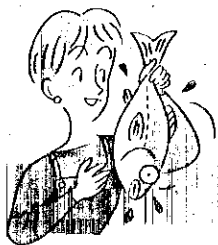
故障かな？

アフターサービス

電気代

仕様・性能

活用ガイド



約1℃のチルド室で、発酵しやすい食品のおいしさ長もち。約-1℃の氷温室で、魚介や肉の鮮度を長もち

チルド室/氷温室

チルド室

チルドとは

豆腐やヨーグルトなどの食品のおいしさや鮮度を長もちさせ、しかも貯蔵期間を延ばすには、約1℃付近の温度帯で貯蔵することが大切です。この約1℃付近の温度帯をチルドといいます。

仕切り板

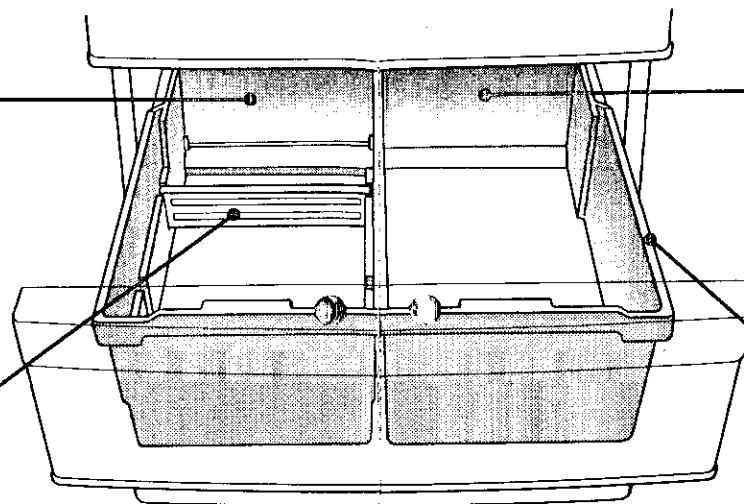
倒れやすい調味料などの収納に適しています。使わないときはケースの奥にセットしてください。

氷温室

氷温とは

魚介類や肉類の鮮度を長もちさせるには、約-1℃付近の低温で貯蔵することが大切です。この約-1℃付近の温度帯を氷温といいます。

氷温とチルドケース



チルド室で貯蔵する食品

市販のチルド食品

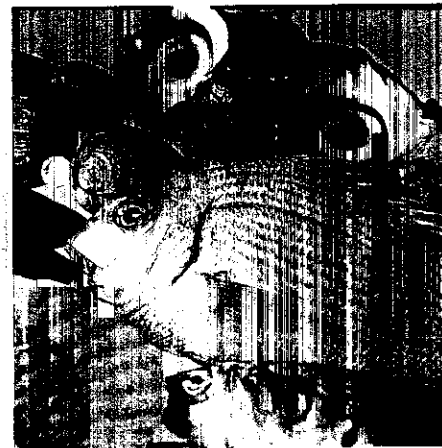
●シューマイ ●ハンバーグ ●フライ類
●生めん…など

冷凍に不向きな食品

●豆腐 ●こんにゃく ●ゆでた卵やだけのこ…など

その他の食品

●ヨーグルト ●チーズ ●納豆 ●漬物…など



氷温室で貯蔵する食品

生もの

●肉類 ●魚類 ●貝類 ●さしみ…など

加工品

●ハム ●ソーセージ ●ちくわ ●かまぼこ…など

市販の氷温食品

●氷温パン ●一夜漬 ●なまりぶし…など

ご注意

- チルド室/氷温室の出し入れは静かに行ってください。強く動かしますと、衝撃で食品が倒れることがあります。また、卵など割れやすい食品は入れないでください。
- チルド室/氷温室に10kg以上の重いものや、水などは入れないでください。ケースが変形したり割れたりすることがあります。
- チルド室/氷温室は温度が低いので食品により凍結することがあります。



部品の
外しかた

お手入れ

据え付け

安全

使用上の注意

こんなときには

故障かな?

アフターサービス

電気代

仕様・性能

活用ガイド

よくある質問

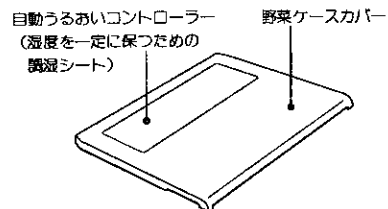
お問い合わせ



低温・高湿で野菜・果物のみずみずしさと栄養をしっかり守ります

うるおい野菜室

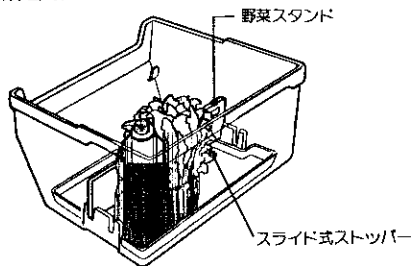
うるおい野菜室を閉めると、野菜ケースカバーが野菜ケースを密閉して、うるおい野菜室内を高湿に保ちます。このためラップしなくても、野菜・果物が乾燥しません。そのまま貯蔵してください。



●野菜ケースカバーを外すときは、両端を少し持ち上げ手前に引き出してください。

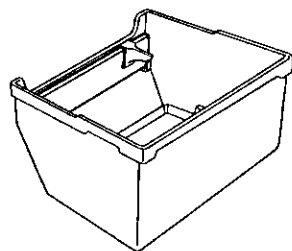
野菜スタンド

スライド式ストッパー付きです。野菜を立てて収納するときなどにお使いください。ボトル類を入れたときのガードとしても使えます。



●すぐに使わないボトル類の貯蔵にご利用ください。うるおい野菜室でのボトルの貯蔵は、飲みごろまでに約1日かかります。2ℓの大きさまで2段階調節できます。

●使わないときには野菜ケースの奥にセットしてください。



果物・小物野菜

果物や小物野菜の貯蔵に便利です。奥に押し込めますので下の食品の出し入れも楽です。

野菜ケース

野菜トレイ

野菜ケースの底にあります。汚れたときは、外して水洗いできます。

水抜き栓

野菜ケースを外して水洗いするときに使います。

●野菜ケース、野菜トレイは、かびが生えにくい材料を使用しています。



貯蔵してはいけないもの

バナナ、メロン、パパイア、パイナップル、アボガドなどの追熟を必要とする果物は、入れないでください。低温のため、熟成が進みにくくなるばかりか、場合によっては変質することもあります。

貯蔵しなくてもよいもの

かぼちゃ、ごぼう、玉ねぎ、いも類、にんにく、根しょうがなどは冷やして貯蔵する必要はありません。風通しのよい冷暗所に保存してください。

ご注意

- 野菜ケースカバーを外したまま、野菜・果物の貯蔵をしないでください。冷気が直接野菜ケース内に入り、乾燥しやすくなります。
- 野菜ケースや野菜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。
- 野菜ケースに、20kg以上のものは入れないでください。ケースが変形したり、割れたりすることがあります。

- 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。そのまま入れると一時的に湿度が高くなり、野菜ケースカバーや野菜ケースの内側に露が付くことがあります。

部品の
外しかた

お手入れ

据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

故障かな？

アフターサービス

電気代

仕様・性能

香りがたつ

音

全

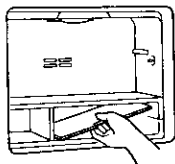


引き出しはピックアップ式、棚やポケットまですべて 取り外せます 部品の外しかた(取り付けかた)

取り付けかたは、外しかた説明の逆の順序で行ってください。

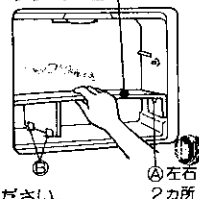
フリージングルームのフタ

- フタをいっぱい開いて、水平のまま奥のストッパーまで押し込みます。さらに強く押し、ストッパーを乗り越え、左の軸が外れ、フタが手前に引き出せます。



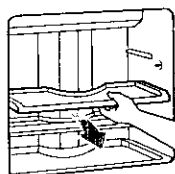
フリーザー棚

- 棚を手前に引きながら④の左右のツメを外したあと、棚の中央を上方にたわませながら手前に引くと、⑤のツメが外れ取り外せます。フリーザー棚
- 取り付けるときは棚中央を少し上方にたわませて、左右の溝に沿って押し込んでください。⑤のツメは元の位置に押し込み、④のツメがかかるまで、端を押してください。



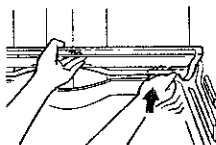
スライドトレイ

- ドアを90度開いた状態で外すときは、手前いっぱいに出し、下に下げてください。冷蔵庫の上段のトレイは手前に引いたあと左側を持ち上げて外してください。



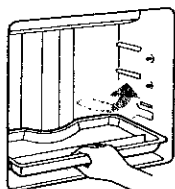
スリー3セット棚

- 棚を奥へ押し込んだ状態で図のように持って、手前斜め上に強めに引き軸を外します。



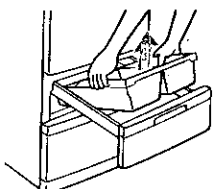
仕切り棚

- 手前を浮かせて前に引き出しながら上に上げてください。



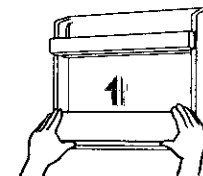
氷温&チルドケース

- (冷蔵庫ドアを開けた状態で)
- ドアをいっぱい引き出し、ケース側面の切り欠き部を持って持ち上げてください。



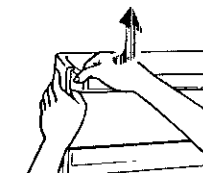
フリーザー小物ポケット

- 図のようにポケットを押し上げると外れます。



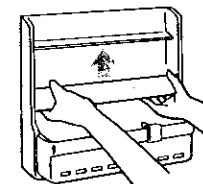
卵・小物ポケット

- 図のようにポケットの側面部を右側に押し広げながら持ち上げてください。



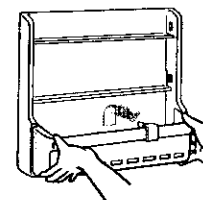
2セット小物ポケット

- 図のように上に押し上げると外れます。



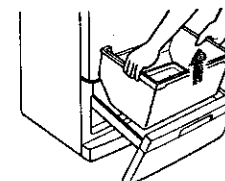
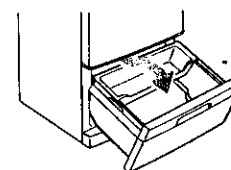
ジャンボボトルポケット

- 図のように持って止まる位置まで上に上げ、さらに手前に引くと外れます。



野菜ケース ●チルド室&氷温室ドアを開けた状態で、次の手順で外してください。

- 1 ドアをいっぱい引き出します。
- 2 少し持ち上げて、さらに引き出し、ドアを床につけてください。
- 3 果物ケースを外します。
- 4 野菜ケースを持ち上げれば外れます。



部品の
外しかた
お手入れ
据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

故障かな?

アフターサービス

電気代

仕様・性能

活用ガイド

よくある質問

お問い合わせ



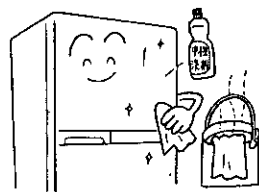
1ヵ月に1度は庫内を清潔に。冷蔵庫を長もちさせます

お手入れのしかた

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れ方法

- 1 柔らかい布にぬるま湯か中性洗剤を含ませてふいてください。
- 2 中性洗剤をお使いのときは、必ずきれいな水でふき取ってください。



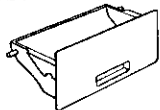
お手入れのポイント

●棚やポケット類など、取り外しのできる部品は、水洗いしても差し支えありません。

うしろ側にあります。

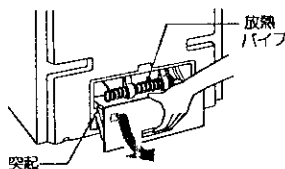
霜取りで解けた水がここに集まり、自動的に蒸発します。

- 通常はお手入れする必要はありませんが、冷蔵庫を移動したときなどに取り出して水洗いしてください。
- 蒸発皿は、かびが生えにくい材料を使用しています。



●蒸発皿の外しかた

1cmくらい持ち上げてから図のように手前に引き下げると外れます。中の水をこぼさないように行ってください。



- 取り付けるときは蒸発皿の左右の突起を背面カバーのレールに差し込み奥まで押し込んでください。

【ご注意】

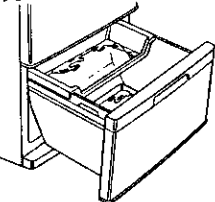
取り外し取り付けのときは、放熱パイプを变形させないでください。放熱パイプが蒸発皿に触れると騒音発生の原因になります。



水温&チルドケースや野菜ケースの底に、水や食品の汁がたまることがあります。におい発生の原因になりますのでふき取ってください。



野菜ケースには、野菜トレイが付いています。取り出して水洗いしてください。野菜ケースも外して水洗いできます。



ご注意

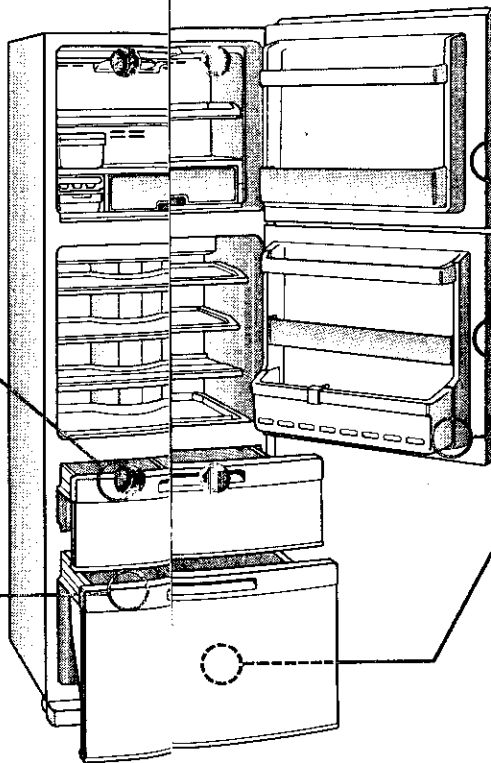
冷蔵庫に水がかかると絶縁が悪くなり、さびたりします。

- ①直接、水をかけないでください。
- ②スイッチなど電気部品の周囲は、かたく絞った布でふいてください。

お手入れが終わりましたら、次の点検をしてください。

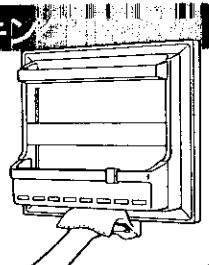
- ①電源プラグがコンセントにしっかりと入っていますか？
- ②電源プラグに異常な発熱などはありませんか？
- ③電源コードに亀裂やすり傷がありませんか？

- 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へご連絡ください。販売店名は、裏表紙の「お客様メモ」欄に記入しておくと便利です。



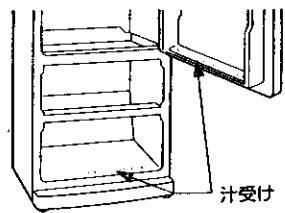
ドアパッキング

食品の汁やジュースがドアパッキングに付くと、ドアを開けるときべとついて傷みやずくなります。特に下側のパッキングは、汚れやすいところですので、念入りに清掃してください。

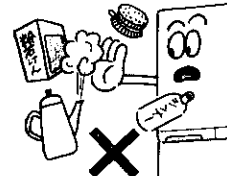


汁受け

食品のこぼれ汁による、ドアパッキングの傷みを防ぐための汁受け(凹)が付いています。汁がたまったらふき取ってください。



次のようなものは使わないでください。
シンナー・ベンジン・アルコール・石油・粉石けん・みがき粉・アルカリ性洗剤・弱アルカリ性洗剤・ワックス・熱湯・酸・たわしなど。
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劣化させることもありますのでご注意ください。



油類(天ぷら油・サラダ油など)がプラスチック部品に付きますと、プラスチックが割れることがあります。柔らかい布に中性洗剤を含ませてふいてください。

- 化学ぞうきんをご使用の際は、その注意書に従ってください。

お手入れ
据え付け

安全注意

使用上の注意

こんなときには

故障かな？

アフターサービス

電気代

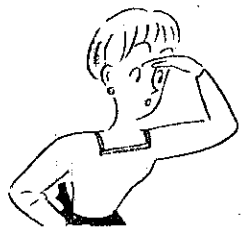
仕様・性能

付属品

保証書

お問い合わせ

お問い合わせ



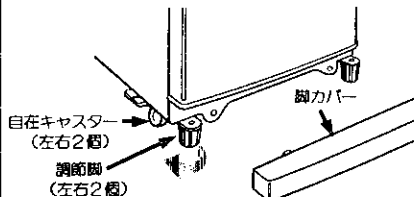
冷蔵庫にも居ごちの良場所を……

据え付けまたは場所を変えるとき

床が丈夫で水平なところ

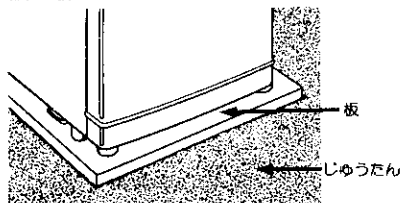
調節脚を矢印の方向に回して床につけ、据え付けを安定させてください。調節が不十分だとドアの開閉で冷蔵庫が動いたり、騒音や振動の原因になります。

調節後は蹴力バーを確実に取り付けてください。



矢印の方向に回すと調節脚が下がります。

じゅうたん、畳などの上に据え付けるときは、下側全面にしっかりした板を敷いてください。冷蔵庫の底面の熱による変色も防げます。



アースについて

万一漏電した場合の感電防止のためにアースをしてください。

特に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。(アース工事は有料となります。)

- ①土間や洗いや水の床など水気のあるところ
- ②地下室など湿気のあるところ
- ③洗いや水の近くなど水のかかりやすいところ
- ④その他水気や湿気のあるところ

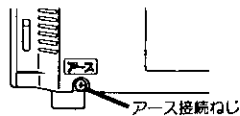
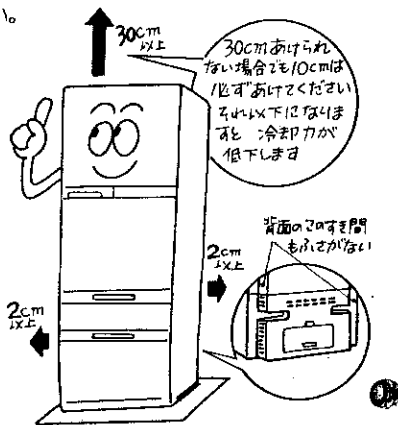
アース線の接続について

①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。

周囲にすき間のあるところ

冷蔵庫の周囲には、図のようなすき間をとってください。すき間をとりませんと、冷却力が弱まり電気代のむだになります。

背面は壁にぴったり付けて据え付けられます。その場合、背面板下の放熱グリルをふさがないでください。冷却効果が悪くなります。なお、壁材によっては変色したり振動音が出る場合があります。その場合は壁から少し離してください。



②次のようなところにアース線を接続しないでください。

- 水道管 ●ガス管 ●電話線のアースや避雷針

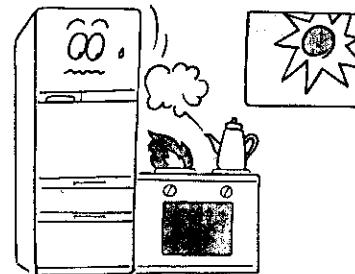
漏電遮断器について

水気の多いところ(魚屋・豆腐屋など常時床面に水気のあるところ)に据え付ける場合は、アースのほかさらに漏電遮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。

熱気・湿気の少ないところ

直射日光やコンロなどの熱影響を受けず、冷却効果が悪くなり、電気代のむだにもなります。



湿気のあるところや、水のかかるところに据え付けますと、絶縁が悪くなったり、さびたりするおそれがあります。

ドアの開き角度調節について

- 開いたドアが隣接する家具などに当たり傷が付くおそれのあるときは、ドアの開き角度を小さくすることができます。詳しくは販売店にご相談ください。部品および取付作業は有料です。

移動するときは

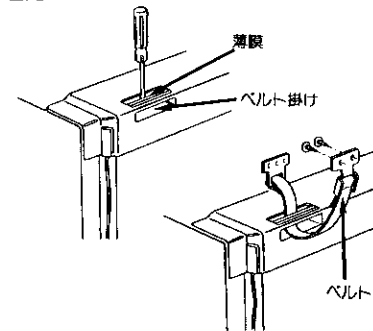
- 庫内の食品を取り出し、蒸発皿の水を捨ててください。
- 冷蔵庫の前部に自在キャスター、後部にキャスターが付いています。調節脚を回して床から浮かすと簡単に動かします。床が傷付きやすい材質の場合は、傷付き防止用のシートなどを床面に敷いてから移動させてください。
- 運搬するときは図の位置に手をかけてください。

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。
- この冷蔵庫は50・60Hz(ヘルツ)共用です。周波数切り替えの必要はありません。

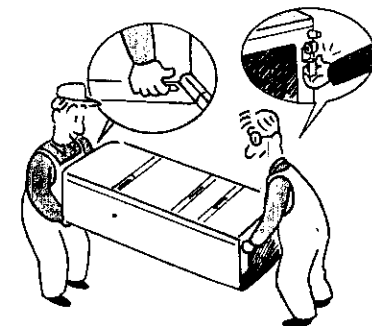
万一の地震にそなえて

- ①背面の図の位置(左右)にあるベルト掛けの穴の薄膜を、ドライバーで上から突き破ります。
- ②左右に冷蔵庫用転倒防止ベルト(別売品、部品番号R-826CV-300、標準価格870円(税別)×2個使用)を掛け、先端を丈夫な壁や柱に固定します。



開き角度を約95度にする部品

| | 部品番号 | |
|----------|-------------|-------------|
| | フリーサードア | 冷蔵庫ドア |
| R-41D1形 | R-41D1-150 | R-41D1-150 |
| R-41D1L形 | R-41D1L-150 | R-41D1L-150 |

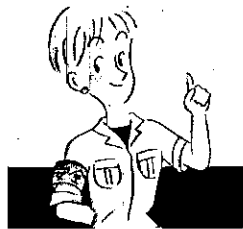


据え付け

安全

使用上の注意

こんなときは
故障かな?
アフターサービス
電気代
仕様・性能

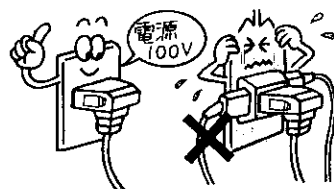


冷蔵庫とつきあう基本のマナーです

安全のため特に注意していただきたいこと

コンセントは単独で

分岐コンセントは発熱などの原因になり危険です。



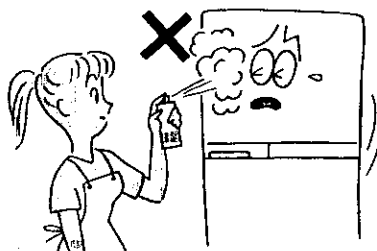
引火しやすいものは入れないで

エーテル・ベンジン・LPガス・接着剤など揮発しやすく引火しやすいものは、庫内に入れないでください。電気接点のスパークで爆発する危険があります。



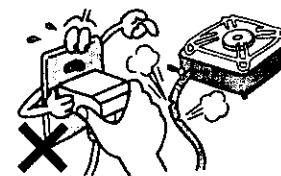
可燃性スプレーにはご注意を

電気接点のスパークで引火する危険がありますから、冷蔵庫の近くでは使わないでください。



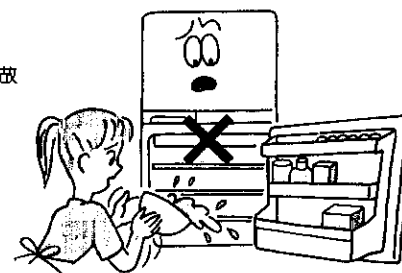
ガス器具からガスが漏れていたら

冷蔵庫には手を触れずに、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しますと、スパークにより爆発しやすいのでかえって危険です。



水がかからないように

電気部品に水がかかると、漏電や故障の原因になります。



ドアにぶらさがらないで

ドアにぶらさがったり、引き出した野菜室などに乗ったりしないでください。冷蔵庫が倒れたり、上に載せたものが落ちたりして危険です。





ご使用上の細かな気くばり……

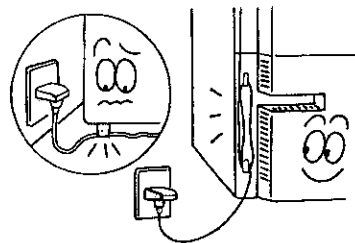
こんなことにもご注意を

電源コードを冷蔵庫の脚や家具などで踏まない

- 電源コードがいたみますと焼損や漏電のおそれがあります。

電源コードが余った場合は

- 図のように“電源コード掛け”に引っかけてください。



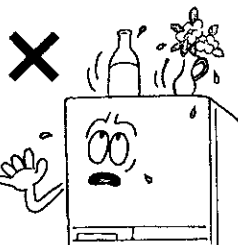
この冷蔵庫では医薬品や貴重な学術資料の保存はできません

この冷蔵庫は食品の貯蔵を目的にした家庭用冷蔵庫です。厳しい保存管理が必要な医薬品などの保存には適しません。



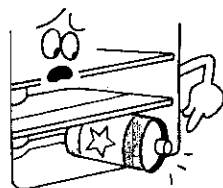
上面に物を置くときは

不安定なものや水を入れた容器は置かないでください。ドアの開閉で落ちたり、こぼれた水で機械部の絶縁が悪くなったりします。



食品を棚より前に出さない

食品が棚より前に出ていると、ドアが閉まらなくなったり、強く閉めたときにドアポケットに入れた瓶などを割ってしまうおそれがあります。



ご使用上のミニ知識

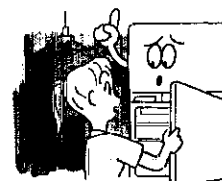
こんなときには……

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。
夏でも2～3時間の停電でしたら、食品の貯蔵にはほとんど影響ありません。

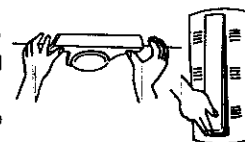
停電が予告されたときは

- 新しい食品の貯蔵は庫内の温度を高くしますので、なるべく避けてください。
- 氷をたくさん作り、容器に入れて冷蔵室の上段の棚に入れておきますと、冷蔵室の食品の温度が上がりにくくなります。



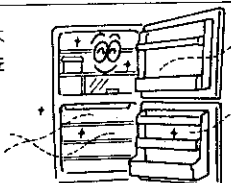
庫内灯を交換するときは次の手順で

- ①必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
- ②ランプカバーは図のように手を掛け、上に押し付けながら手前に引くと外れます。(冷蔵室は棚をすべて外してください。)
- 庫内灯は必ず110V(ボルト)・15W(ワット)の冷蔵庫専用のもの(部品番号R-41D1-151)をお使いください。



長期間お使いにならないときは

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

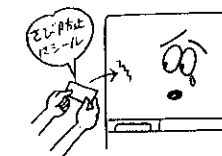


塗装面に傷を付けたときは

放って置きますとさびが発生し、さらに大きくなりますので、早めに対処してください。

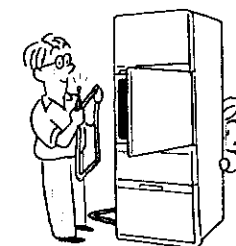
簡単な処置方法

- 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。
- さびが出てしまったら、紙やすりでさびを落としてからはってください。



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から、次の処置をしてください。
- ①必ずちょうつがいおよびカギ部を壊し、ドアパッキングを外してドアが密閉できないようにしてください。
- ②幼児が遊ぶ可能性のある場所にみだりに放置しないでください。
- ③一時的に使用を中止して放置するときは、木片などをドアの間にはり付けて、密閉できないようにしてください。



使用上の注意

こんなときには

故障かな?

アフターサービス

電気代

仕様・性能

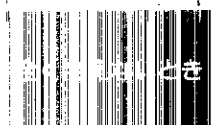
活用ガイド



サービスを依頼される前に……

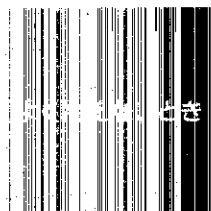
故障かな?と思ったら

次のことをお調べください



とき

- ①電源プラグがコンセントにしっかり入っていますか?
- ②ご家庭のヒューズやブレーカーが切れていませんか?
- ③停電ではありませんか?



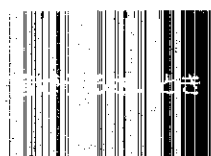
とき

- ①温度調節つまみを“弱”にしていますか?
- ②直射日光が当たったり、近くにコンロやガスレンジなどがありますか?
- ③背面の放熱グリルをふさいでいませんか?
- ④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?
- ⑤食品を詰め過ぎていませんか?
- ⑥じゅうたん・畳などの柔らかい床の上にじかに据え付けていませんか?



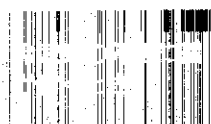
場所

- ①温度調節つまみを“強”にしていますか?
- ②据付場所の温度が5℃以下になっていませんか?
- ③水分が多く凍りやすい食品を棚の奥・チルド室の奥および氷温室に入れていませんか?



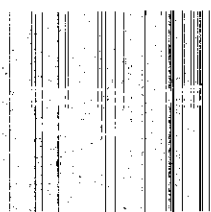
とき

- ①床がしっかりしていますか?
- ②冷蔵庫の据え付けが悪くがたついていませんか?
- ③冷蔵庫の背面が壁などに当たっていませんか?
- ④脚カバーや蒸気皿が抜け出たり、外れたりしていませんか?



とき

- ①据付場所の湿度が高いときは、冷蔵庫の外側に露が付くことがあります。これはコップに冷たい水を注いだとき、まわりに水滴が付くのと同じです。露が付いたときは乾いた布でふき取ってください。



とき

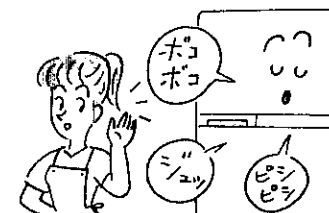
- ①においの強い食品をラップしないで多めにに入れていませんか? 多めに入れると、脱臭するのに時間がかかったり、十分に脱臭できなかつたりすることがあります。光脱臭装置が働いているかどうか確かめる場合には、一度庫内のおいをかいで光脱臭スイッチを“切”にしてください。約1日たって“切”にする前と比べにおいを強く感じるときは、光脱臭装置が働いています。

■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29ページをご覧ください。

これは故障ではありません

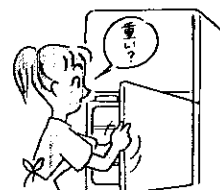
ときどき水の流れるような音や、沸騰するような音(ボコボコ)、空焼きのとき水がはねるような音(ジュッ)、きしむような音(ビシビシ)がすることがあります。

これは冷蔵庫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。



50Hz(ヘルツ)地区から60Hz地区へ転居の場合、冷蔵庫の音が大きく感じることがあります。

これは60Hzの方がモーターの回転が多いためです。

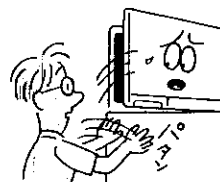


次のような場合は、水分が霜や氷あるいは露となって庫内の壁面や部品に付くことがあります。

- 夏場や梅雨時など据付場所の湿度が高い場合
- 扉開閉頻度が多い場合
- 連続して製氷を繰り返したり、水気の多い食品を入れた場合

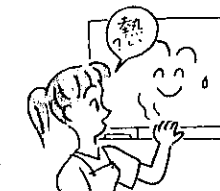
ドアを開めた直後にすぐドアを開けようとする、と、ドアが重く感じる場合があります。

これはドアの開閉の際、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。



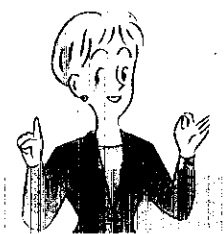
ドアを開めたときにほかのドアが一瞬開くことがあります。

これはドアを開める際の風圧を逃がすためです。



使いはじめや夏などに、冷蔵庫の前面や側面などが熱く感じることがあります。

これは放熱器の一部を利用した露付防止/パイプ・放熱パイプが組み込まれているため、食品の貯蔵には影響ありません。



アフターサービスと保証

アフターサービスについて

使用中に異状が生じたときは、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。(27.28ページ参照)

アフターサービスをお申し付け
いただくときは、次のことをお
知らせください。

形 名…R-41D1
またはR-41D1L
故障状態…できるだけ詳しく
道 順…付近の目印も

*形名は冷蔵庫前面の操作パネルにある
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

アフターサービスについてご不明の場合、その他お困りの場合は、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。

保証期間はご購入の日から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、お客様のご要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。



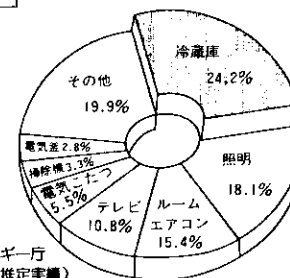
使いかたで こんなに差がつく電気代

簡単に計算できます。冷蔵庫の電気代

| | | | | |
|---------------------|---|------------------|---|-------------------|
| 年平均1ヵ月当たりの 消費電力量 | × | 1kWh当たりの 電力料金 | = | 年平均1ヵ月当たり の電気代 |
| 37(kWh/月) | | 25円 | | 925円* |

(電気代は1kWh当たりの電気料金を
25円(税別)としました。)

*「925円」は平均1ヵ月当たりの電気代ですので、夏はこの1.7倍
程度、冬は0.7倍程度になります。



上手に使う、上手に節電
家庭で使う電力の約1/4は冷蔵庫です。

冷やしすぎていませんか?

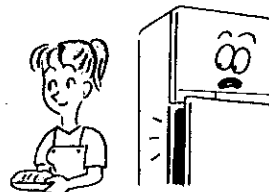
フリーザー温度調節つまみを“強”で使用した場合は“中”で使用したときより電気代が1日当たり12円余分にかります。



製氷を急ぐときなど“強”にした場合は、用が
すみましたら“通常”に戻してください。

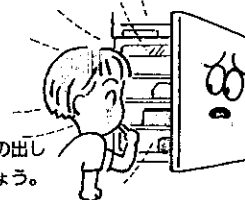
つい“うっかり”半ドア……
こんな経験はありませんか?

冷蔵庫のドアを3時間“半ドア”にしていると、完全に閉まっているときより電気代が1日当たり12円余分にかります。



必要以上にドアを開けて
いませんか?

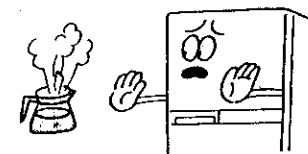
1日のドア開閉回数(冷凍室30回、冷蔵室100回)を半分に減らすと1日当たり15円の節約ができます。



効率よく食品の出し
入れをしましょう。

麦茶など熱いまま入れて
いませんか?

50℃の麦茶を入れた場合と30℃に冷まして入れた場合では1回当たり2円の節約ができます。



室温程度に冷ましてから入れましょう。

仕様

| 形 名 | R-41D1・R-41D1L | | 部 品 |
|-----------------|---|------------|--|
| 種 類 | 冷凍冷蔵庫 | | フリーザースライドトレイ……………1 |
| 有効内容積 | 407ℓ (フリーザー90ℓ, 冷蔵室165ℓ, 氷温&チルド室62ℓ, 野菜室90ℓ) | | 製氷皿……………2 |
| 外形寸法(ハンドル含まず) | 幅635mm×奥行645mm×高さ1790mm | | フタ付貯水ケース……………1 |
| 定格電圧 | 100V | | アルミトレイ……………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 | 134W | 棚……………4 |
| | 60Hz | 136W | 〔うち：スライドトレイ……………2〕 3セット棚……………1 仕切り棚……………1〕 |
| 電熱装置の 定格消費電力 | 50Hz | 187W(霜取り時) | チルド室仕切り板……………1 |
| | 60Hz | 187W(霜取り時) | 果物ケース……………1 |
| 消費電力量 | 50Hz | 37kWh/月 | 野菜トレイ……………1 |
| | 60Hz | 37kWh/月 | 野菜スタンド……………1 |
| 重 量(質 量) | 50Hz | 75kg | 脚カバー……………1 |
| | 60Hz | 75kg | 蒸発皿……………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。

フリーザー(冷凍室)の性能

この冷蔵庫のフリーザーの性能は **★☆☆** (フォースター) です。

フリーザーの性能は、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)によって表示しております。

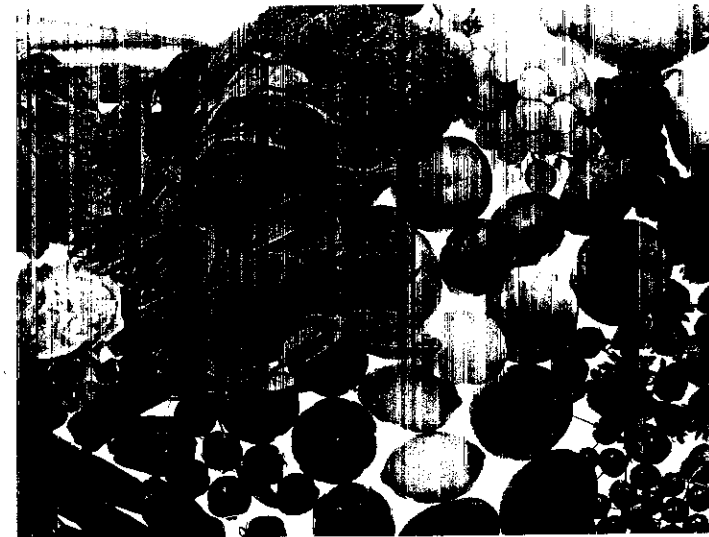
■JISの試験方法は、次の通りです。

- (1)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ツマミを調節して試験をします。
- (2)冷蔵庫の据付場所の温度は15～30℃の範囲を基準としています。
- (3)フリーザー有効内容積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フリーザー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について
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。

冷蔵庫活用ガイド



目次

| | |
|------------------|-------|
| 冷凍庫の上手な活用 | 33-40 |
| ■ホームフリージング | |
| 上手なホームフリージングのコツ | 33 |
| ホームフリージングメニュー | |
| (肉) | 35 |
| (魚) | 36 |
| (野菜・果物) | 37 |
| (その他) | 38 |
| ホームフリージングのための用具類 | 39 |
| フリージングのためのいいアイデア | 40 |
| 冷凍庫の上手な活用 | 42 |
| 冷凍庫の上手な活用 | 43 |
| 冷凍庫の上手な活用 | 46 |
| ■食品の貯蔵期間の目安 | 49・50 |

冷凍室の上手な活用

素材やお料理をおいしく貯蔵するホームフリージング

冷凍時の食品の急冷と氷結量の目安

食品を低温にすると、氷結点(約-1℃以下)を境に-5℃くらいまでに食品中の水分は完全に氷の結晶になります。この-1℃から-5℃の間を速く通り抜けられれば氷の結晶は小さく分散しますが、遅いと結晶が大きくなり、食品の細胞組織が変化して、解凍時にうま味や栄養分が水分として出てしまいます。

氷結量を少なくするための工夫

下味を付ける……凍らせる前に、塩、しゅう油、みそ、酢、砂糖などで下味を付けておきます。
加熱する……肉や魚は、あらかじめ焼く、煮る、揚げる、炒めて、野菜は軽くゆでて水分を適度に取ります。
組織を壊す……ひき肉にしたり、すりおろしたり(大根)して冷凍します。



解凍は食品に適した方法で

生ものを解凍するコツは、低温でゆっくりとむらなくもどし、ドリップ(汁)が出ないようにすること。半解凍の状態で止めることが大切です。

解凍方法 ■自然解凍(チルド室、冷蔵室、室温など)

■流水解凍……ポリ袋に入れ、水を流しながら解凍します。

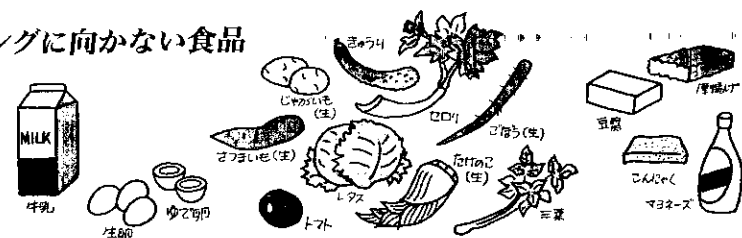
■電子レンジ解凍……半解凍程度で止めます。



解凍調理 熱湯でもどしたり、冷凍のまま蒸す、揚げる、焼くなど食品によっていろいろの方法があります。

35～38ページのホームフリージングメニューを参考にして、上手に解凍するコツを覚えてください。

フリージングに向かない食品



上手なホームフリージングのコツ

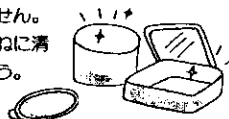
新鮮な材料を

食品は新鮮なほどおいしくフリージングできます。



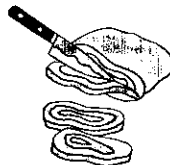
調理するときは清潔に

食品についている細菌は、凍結しても死滅しません。使う容器や食器はつねに清潔にしておきましょう。

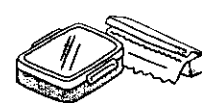


食品は小分けして

フリージングのコツは速く凍らせること。そのため食品はなるべく薄く、小さく、小分けしてフリーザーへ。使うときも便利です。

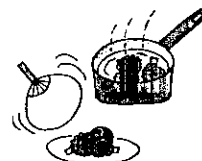


食品の乾燥や、におい移りを防ぐためにラップで包んだり、密封容器に入れて貯蔵します。汁ものは凍ったとき膨張するので半分目に。



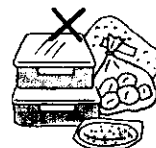
熱いものは冷ましてから

熱いまま入れるとフリーザー内の温度が上がり、他の食品に影響を与えます。食品は室温程度に冷ましてから入れましょう。



速く凍らせるために

ドアの開閉はできるだけ少なくし、食品に冷気がよく当たるよう、重ねないようにします。凍るまでフリーザーの急冷凍スイッチを利用しましょう。



日付・食品名を入れる

ラベルに日付・食品名を書いてはっておくと便利です。また、おいしく召しあがるため49・50ページの「貯蔵期間の目安」を守りましょう。



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。



肉

生のブロック肉は、そのままではフリージングできません。使う大きさに切って下味をつけたり半調理するとおいしくフリージングできます。氷温室で解凍するとドリップ(水分)の出かたが少なくなります。

厚切り肉

半調理して……



- 下ごしらえし、ラップに包んでフリージングします。
- 下味をつける場合は味を薄めにします。

解凍方法

冷蔵庫や室温で解凍します。カツなどを凍結したまま揚げるときは、低温から揚げるとパングしたり、こげたりしません。

薄切り肉

下味をつけて……



- 下味をつけラップに包んでフリージングします。
- 下味は薄めにします。

解凍方法

冷蔵庫や室温で解凍します。急ぐ場合は流水解凍か電子レンジ解凍します。

ひき肉



- 加熱して小分けにし、ポリエチレン袋に密封します。
- 炒めた玉ねぎを加え、ハンバーグ状に整えてラップに包みフリージングしておく便利です。

解凍方法

加熱したひき肉は、自然解凍、または電子レンジ解凍します。ハンバーグ状のものは、凍ったまま調理するとドリップ(水分)が出ず上手に焼けます。

とりささ身

熱湯にくぐらせて……



- 熱湯にくぐらせ、氷水にとり水気を切って1本ずつラップで包みフリージングします。

解凍方法

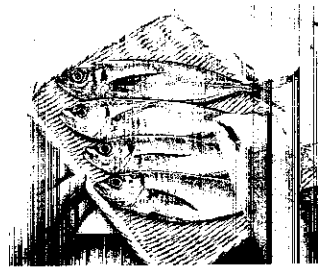
冷蔵庫で解凍します。

魚

市販の魚の大半は、一度冷凍されたものを解凍して売られているのでそのままではフリージングできません。必ず下味をつけるか、調理をすましてフリージングしてください。

あじ

下味をつけて……



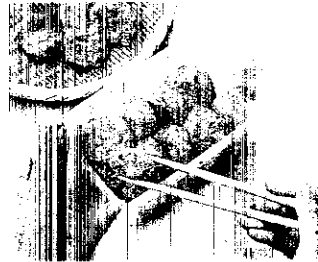
- ぜいご、えら、はらわたを取り、水洗いします。水気をふき取り一尾ずつラップします。
- 切り身は下味を薄めにつけ、水気をふき取り一尾ずつラップします。

解凍方法

冷蔵庫で解凍し調理します。凍ったままでも焼けますが、弱火にしないと中まで火が通りません。

いわし

完全調理して……



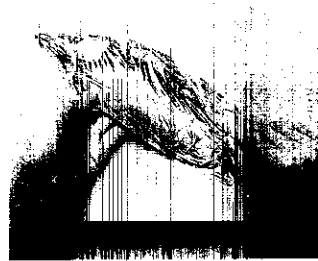
- 三枚におろし、すり鉢ですり調味料を加えます。丸めて熱湯でゆで、冷まして容器に並べ密封します。

解凍方法

煮込む場合は凍ったまま入れます。汁ものの具にする場合は、室温で自然解凍します。

かますの干物

そのまま……



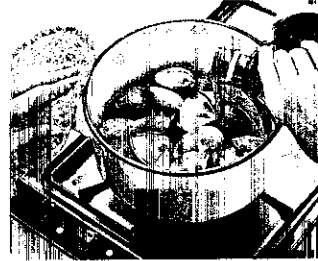
- 干物は一枚ずつきちんとラップに包みます。

解凍方法

冷蔵庫で解凍し調理します。凍ったままでも焼けますが、弱火にしないと表面だけがこげ、中まで火が通りません。

はまぐり

半調理して……



- 砂をよくはかせ調味料を加えて蒸し煮します。火からおろして身を取り出し、冷ましてから密封します。
- 蒸し汁も別容器に入れてフリージングしておく便利です。

解凍方法

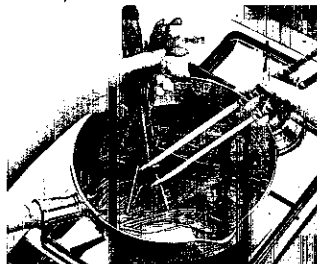
半解凍または凍ったまま調理します。

野菜・果物

野菜は水分や繊維質の多い食品なので、ゆでるなどの半調理をしてからフリージングしてください。
果実は砂糖をまぶしたり、シロップ漬けにしてフリージングすると1〜2ヵ月はもちます。

ほうれん草

ゆでて……



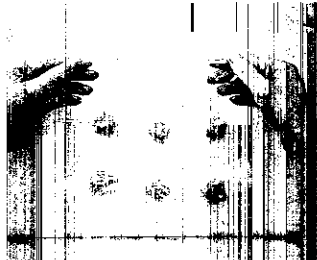
- 固めにゆでて水にさらし、よくしぼってから、密封してフリージングします。

解凍方法

自然解凍が凍ったまま調理します。

しょうが

おろして……



- すりおろし小分けにしてラップに包み、フリージングします。
- 大根おろしもフリージングしておく便利です。

解凍方法

そのまま使えます。

いちご

砂糖を
まぶして……



- 水洗いしへたを取り、10%くらいの砂糖をまぶし、容器に入れてフリージングします。
- 他の果物も砂糖をまぶしたり、シロップに漬ければフリージングできます。

解凍方法

半解凍のシャーベット状態で食べるとおいしくいただけます。

くり

そのまま……



- 水洗いし水気を切って、密封してフリージングします。

解凍方法

自然解凍して皮をむき調理するか、凍ったままゆでます。

ホームフリージングメニュー その他

ホームフリージングの際、気をつけていただきたいことは、できるもの、できないものの区別です。
乳製品や卵、穀類などはフリージングできる状態に調理してから行ってください。

スパゲッティ

ゆでて……



- 固めにゆでます。サラダ油をふりかけ小分けにし、密封してからフリージングします。
- 残りごはん、パン、もちなどもフリージングできます。

解凍方法

自然解凍か電子レンジ解凍します。

錦糸卵

焼いて……



- 錦糸卵を作り、薄切りにして密封します。
- 生卵は割りほぐせばフリージングできます。

解凍方法

自然解凍します。

クッキー

クッキー種を
作って……



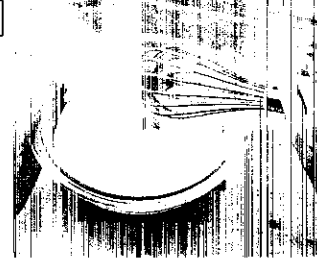
- クッキー種を作り、棒状に整えてラップで包んでフリージングします。
- カステラ、洋菓子、和菓子はそのままフリージングできます。

解凍方法

クッキー種は、冷蔵庫や室温で解凍し、形を整え、オーブンで焼きます。カステラなどは自然解凍します。

生クリーム

ホイップして……



- 砂糖を入れつのが立つまで泡だてて、密封してフリージングします。
- 牛乳もホワイソースなどになるとフリージングできます。

解凍方法

凍ったままコーヒーに入れたり、自然解凍しケーキなどに使います。

ホームフリージングのための用具類

■ポリエチレン袋

冷凍食品貯蔵用が便利。
使うときは必ず空気を抜くこと。場合によっては袋を二重にして。



■密閉容器



-18℃以下の耐冷表示のあるものを。

■ラップ

塩化ビニリデン系の表示のあるものを。
空気を遮断するよう食品に密着させて使います。



■早く凍らせるために

■付属のアルミトレイ や金属製の弁当箱



金属は熱伝導がよく効率的。
凍ったらポリエチレン袋などに移して貯蔵。

■製氷皿

スープなどをフリージングすると少しづつ使えて便利。
凍ったらポリエチレン袋などに移して貯蔵。



■アルミホイルと アルミ容器



オーブンや蒸し器で、そのまま調理できます。

■浸透圧利用の 脱水シート

栄養分やうまみを損なわずに余分な水分を抜くことができるので、冷凍時も氷結品が少なくなり、解凍時のドリップ（水分）も出にくくなります。



■紙コップ



スープやだしなど、汁もののフリージングに便利。
フタがないのでラップなどをかぶせます。

フリージングのたのしいアイデア

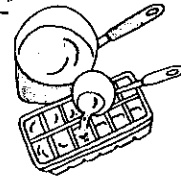
ストローで 袋の中の空気を抜く



袋の中の空気抜きは、ストローを使って吸い取ってください。簡単に真空に近い状態になります。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

スープは製氷皿で 凍らせる



料理のたびにスープを作るのは、手間がかかってはいへんです。前もって冷凍しておけば、いつでも料理に使えて便利です。

1ヵ月は風味が落ちません。使うときは凍ったままなべに入れ、調理しながら解かします。

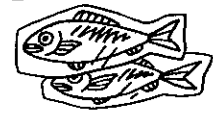
食パンや切りもちば フリーザーへ



もちばはつきたての柔らかいもちばをラップでビッチッと包んで冷凍しますと、つきたての味が保てます。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

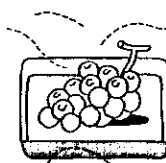
焼き魚にする魚は 半焼きにしてから



一枚ずつラップでビッチッと包んでから冷凍してください。

解凍のとき形が崩れないし、うまみがそっくり残ります。保存期間も生のものよりグンと長もちします。

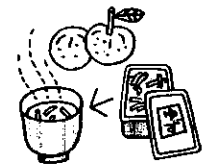
ぶとうをまるごと 凍らせて シャーベットに



巨峰やマスカットなどの大粒を選んでください。水洗いして表面の水をふき取り、金属盆に並べて冷凍します。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

千切りにしたゆず皮を 冷凍しておけば



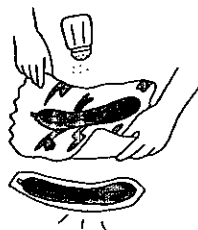
使うときは、凍ったゆず皮を手でボキボキ折って焼ものなどに添えます。

手軽に使えて、料理の味が一段と引き立ちます。

こんな使いかたもあります。

きゅうりの浅づけを冷蔵庫で作る

きゅうりに小さじ半量の塩をすりつけて、一本ずつラップでピッチと包み、冷蔵庫に入れます。
4～5時間で歯ごたえのある漬物が楽しめます。



にんじんを水に漬けて冷蔵庫に

1～2日すると青臭さがとれて甘くなり、生で食べやすくなります。



※キャップ付きの瓶を利用します。

焼きおにぎりは冷やしてから焼く

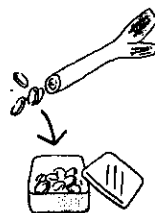
焼きおにぎりを上手に作るには、おにぎりを冷蔵庫で半日くらい冷やしてご飯の表面を乾かすのがコツ。



※素焼きしてから、しょうゆかみそを塗ってさらに焼くと香ばしいおにぎりができます。

青ねぎは小口切りにして

密閉容器を利用し、冷蔵庫に入れておくと1週間近くは風味を損ないません。
ちよつと薬味がほしいときに便利です。



めんどろな油抜きは冷蔵庫で冷やすと簡単

豚の角煮やビーフシチューを作る途中で、油が大量に浮きます。この油を取るには、油を冷やして固めるのがコツ。
水煮した肉のゆで汁を、ボールに移して冷まし、ラップをして冷蔵庫で冷やします。



※油が白く固まって、簡単に取れます。

常備食や料理の残りは透明な密閉容器に入れて

中の食品が見えるので、使い忘れがありません。



肉の身を締めるには冷蔵庫で冷やす

たとえばロールカツ。塩・こしょうした薄切り肉で、チーズやピクルスを巻き、食べやすい幅に輪切りにします。
ここで、すぐにパン粉揚げにせず、いったん冷蔵庫で冷やすのがコツ。



※肉の身が締まり、歯ごたえのあるおいしいロールカツが楽しめます。

ビールを速く冷やすには一度水で冷やしてから

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

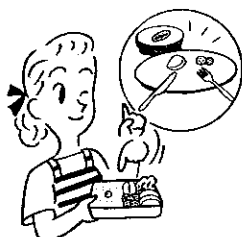


フリージングできないものも保存OK! 買い置き, 作り置きも自在です。
豆腐, こんにゃく, ゆで卵などこれまではフリージングできないためストックをあきらめていたものや, 冷蔵庫では発酵が進みやすかったナチュラルチーズ, ヨーグルト, 納豆もチルド室なら大丈夫。まとめ買いする日, 買物をパスする日を選べます。



少しあると便利な野菜, いろいろに

にんじん, いんげん, きぬさやなど飾りやあしらいにほんの少し使いたい野菜は, ゆでてストックしておけばむだなく重宝に使えます。
ハンバーグ, オムレツ, スープなどいろいろに使える炒めねぎは, たっぶり保存すれば必要なときにすぐに使えて, 本格的な味に仕上がります。



残りもの, これからは変身自在

残ってしまったトンカツ, コロッケ, 天ぷら……。チルド室で保存すれば3日先のお弁当やカツ丼などに姿を変えて, また食卓へ。
揚げものは, アルミホイルに包んでオーブントースターで温めればスピーディです。



もう一品がものをいう常備菜

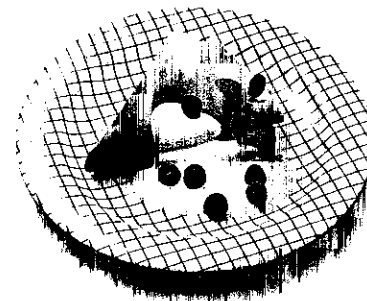
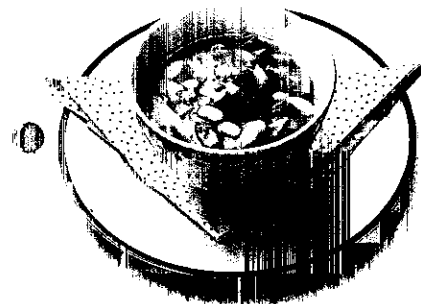
味が変わりやすい, うす味仕立てのきんぴらごぼうやひじき, こぶ巻, 煮豆などの常備菜もたっぶり作り置きできるのがチルド室。
はし休めに, もう一品欲しいときに助かります。



発酵, 熟成が進む食品注意集

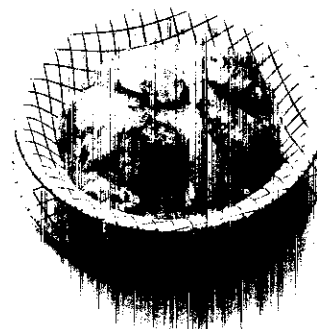
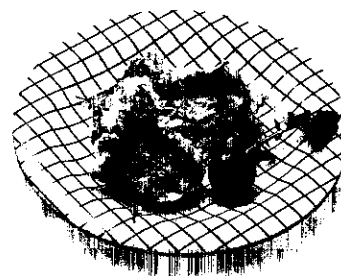
納豆は発酵が進むとアンモニア臭が気になります。漬物は, どんどんすっぱくなり, ナチュラルチーズは切ると中が流れ出すようになります。
生ものでなくても低温での管理が必要なものの代表選手です。チルド室に忘れずに保存しましょう。

市販のチルドクレープはチルド室に保存。ヨーグルトとラズベリーのソースを添えればでき上がり。ラズベリーの代わりにフルーツ缶詰も使えます。



炒めた野菜, スープストックは共にチルド室で保存。トマトジュースを加えて煮れば, 本格的ミネストローネもぐんとスピードアップ。

市販のチルドカレーはチルド室で保存。残りご飯にカレーをかけ, チーズをふってオーブントースターで焼けば, 手軽にカレードリアのでき上がり。



チルド室から出した納豆をきざみ, しょうゆ少々で味付けします。これを青じそで巻き, 衣をつけて天ぷらに。青じその代わりにのりで包んでもおいしくでき上がります。

水煮の竹の子はチルド室で保存。水分を切って薄味に煮含め, もどしたワカメを加えて盛りつけ, 木の芽を飾ります。



鮮度がいのちの肉・魚介類。これからは、いつも食べ頃スタンバイ。

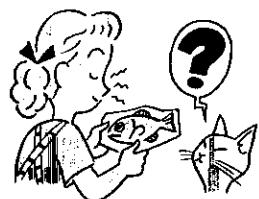
今まで保存に気を使っていた生ものが、冷蔵庫の約2倍長もちします。また、ハム・かまぼこなど、意外に足の速い加工食品や下ごしらえ済みの素材も冷凍せずに長もち、冷凍・解凍の手間もなく、解凍時のドリップ(水分)による味や栄養価の低下がないのも魅力です。



肉・魚介のおいしさを保つあの手この手

鮮魚を氷温室で保存するときは、用途や食べる時期に合わせてちよつとした心づかいを。

焼魚、煮魚にする一尾ものの魚はその日に食べるならそのまま、2〜3日後ならえらとはらわたを出しておきます。刺身はサクで、肉はブロックで保存すると味が落ちません。



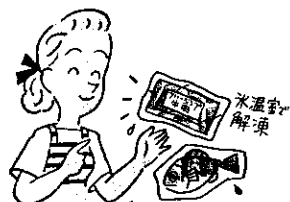
におい移りを抑えるには

とくににおい移りが気になる肉・魚介類。氷温室に独立収納すれば、他の冷蔵庫へのにおい移りを抑えます。氷温室内ではそれぞれにラップしたり、密封容器を利用し、貯蔵しましょう。



安心、スピーディー、下ごしらえ法

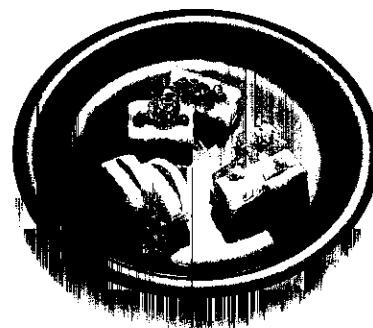
これまでは冷凍保存していた下ごしらえ済の料理も、氷温室なら安心して中期保存ができます。よりスピーディに手作りの味が楽しめ、お弁当や急な来客にも便利です。



冷凍食品、失敗のない解凍術

フリージングした肉・魚介類はなるべく低い温度で解凍するのが、おいしい解凍のコツです。フリージングした生ものを氷温室に入れておくと約半日で解凍が完了します。

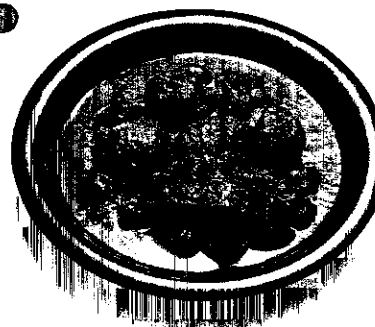
はんぺんにハムを挟み、両面にこげ目をつけます。かまぼこには細カツオをあえたものを詰めそれぞれを盛り合わせます。



「目玉」親子巻き

春菊は葉先のやわらかい部分を使い、サツと湯通ししたささみのそぎ切りと薄焼き卵で巻きます。豆板醤入りごま酢しょうゆを添えます。

新鮮なあじは三枚におろして氷温室で保存。酢じめにして皮を引き、三杯酢であえます。きゅうりを添えて、おろししょうがを天盛りにします。



「目玉」肉だんご

合びきの肉だんごは軽く小麦粉をつけ、揚げて氷温室へ。缶詰のホールトマトと、ウスターソース、赤ワインでサツと煮、黒オリーブを飾ります。



まぐろは(さく)のまま氷温室に保存。食べる直前に切り分けてから、しょうゆをくぐらせ、のりを散らした寿司めしに盛ります。

低温高湿の“うるおい野菜室”を活用して食卓にもっと野菜を。

野菜の鮮度や栄養素をより長もちさせ、野菜を無駄なくしかもおいしく活用したいという背景から実現したのが低温高湿の“うるおい野菜室”です。

成人では肉や魚介類が1日100g必要なのに対し、野菜は約4倍の400gもとる必要があります。しかも緑黄色野菜100g、淡色野菜200g、いも類100gとさまざまな野菜を混ぜてとらなければなりません。

1日400gの野菜を食べましょう。

緑黄色野菜

にんじん、ほうれん草、パセリ、クレソン、
サラダ菜、かぼちゃ、トマト……など

いも類

さつまいも、里いも、じゃがいも、
山いも……など

淡色野菜

キャベツ、白菜、カリフラワー、大根、
れんこん、ねぎ、なす、きゅうり……など

覚えておくと便利です。重さの目安。

- 大根——1本…1kg 3cm…100g
- 玉ねぎ——1個…150g
- じゃがいも——1個…150g
- ごぼう——1本…150g
- にんじん——1本…150g
- さつまいも——1本…200g～250g
- きゅうり——1本…80g
- ピーマン——1個…30g
- レタス——1個…350g 1枚…40g
- ほうれん草——1わ…300g 1株…30～40g
- キャベツ——1個…1～1.5kg
- ねぎ——1本…150～200g

こうして貯蔵すれば、もっとイキイキ。

葉ものは水気をとってから。

みつば、大葉などパックされたものはそのまま。サラダ菜、青菜などは汚れをサッと洗い落とし、ペーパータオルやふきんあるいは水切り器などで水気をよくとってから、“うるおい野菜室”へ。



大根、にんじんは先端から使います。

大根、にんじんなどの細長い野菜は先端から鮮度が落ちてきます。1本全部使わないときは、先端から使いはじめましょう。



葉ものは立てて。

生育中と同じ形で貯蔵したほうが長もちします。野菜スタンドを利用し、根を下にして立ててください。長ねぎなど長いものは2つに切って。



使いかけの玉ねぎは切り口をラッピング。

玉ねぎが半分残ったときは、切り口をラップでくるんでしまうと傷みにくく、におい移りも防げます。



下ごしらえにも新鮮な持ち味を生かして。

青々とゆでる

沸騰した、たっぷりのお湯に0.3%程度の塩（1ℓで小さじ6分目）を入れサッとゆで、冷水で一気に冷やします。ゆで過ぎ、さらし過ぎはビタミンCなどが減少します。



美しく刻む

形や大きさを揃えて切ると、味や熱も均一に回りおいしく仕上がります。煮崩れしやすいものは一定の長さに切ってから、縦横にそって刻むようにしましょう。



バリッと洗う

レタス、きゅうりなどサラダの材料は流水でよく洗い、氷水に浸すとバリッとします。ビタミンCは水溶性なので10分以上水に浸さないように注意しましょう。



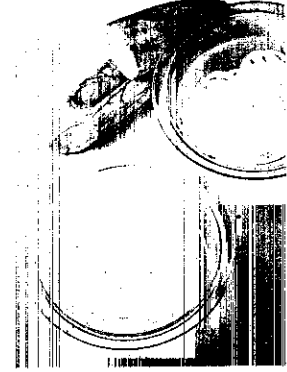
なめらかにこす

かぼちゃ、にんじんなどスープ用の野菜を煮こするときは煮汁を3分の1ほど減し、いっしょにこすとなめらかに仕上がります。



あくをぬく

あくの強いごぼうは切るそばから水にとり、炒めるときは15分以上水に浸し、煮るときは下ゆでをします。れんこんやうどは酢水にとり、ゆでるときも酢を少々落とします。



しんなりもむ

きゅうりは色を鮮やかにし皮のあくを抜くために、まな板の上で塩をまぶし軽く押しながらかがします。味をしめこませたいときは、フォークで縦にミゾをつけます。

