

ご使用の前に

ご使用方法

お手入れ

ご注意と点検

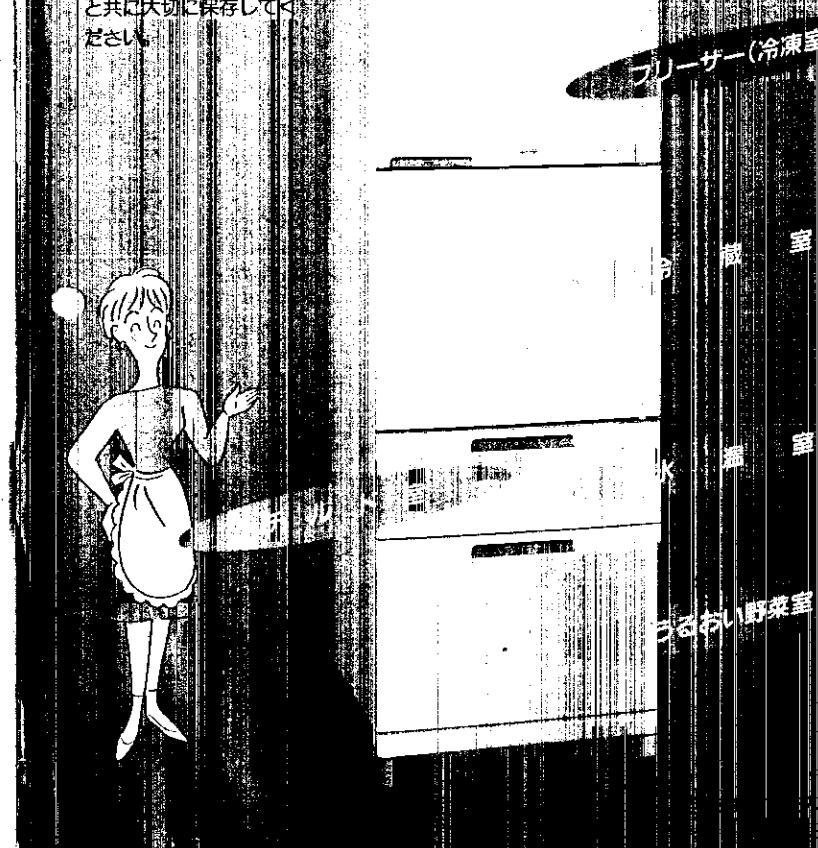
冷蔵庫専用

# 取扱説明書

## 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。



### 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。

★日立エコーカラシのダイヤル—本商品のお取扱相談は…  
0120-312111  
(フリーダイヤル・無料 年中無休9~20時 東京で受信)

日立家電販売株式会社

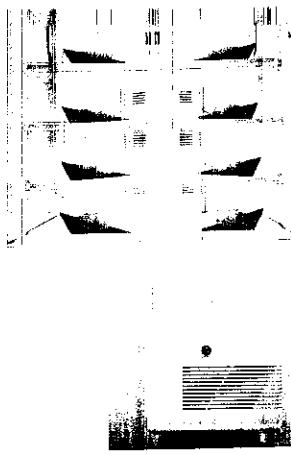
株式会社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話(03)502-2111



日立冷凍冷蔵庫の使いやすさを知っていた

## 特長



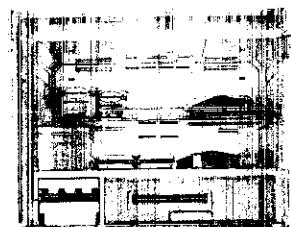
### 各棚ごとに冷気を吹き出す グルメフロー

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。

気になる庫内においを取る

### 光脱臭 (氷温&チルド室の奥に設置)

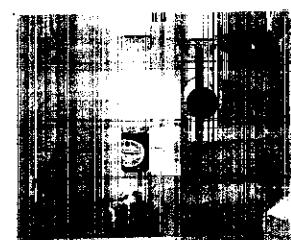
ファンで集めた庫内臭をハニカム活性炭に吸着し、クリーンな空気を庫内に吹き出します。  
においを吸着した活性炭には、UVランプで紫外線を照射。  
においの分子を分解し活性炭を再生します。この繰り返しで高い吸着性能を維持し続けます。



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、各ページの下段に右のマークで示したコーナーを設けました。

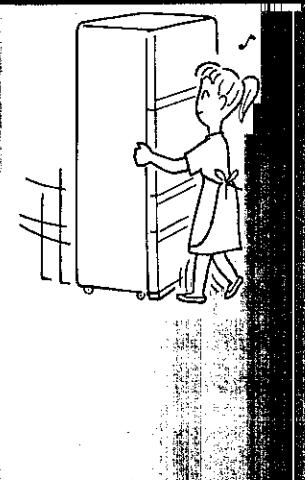
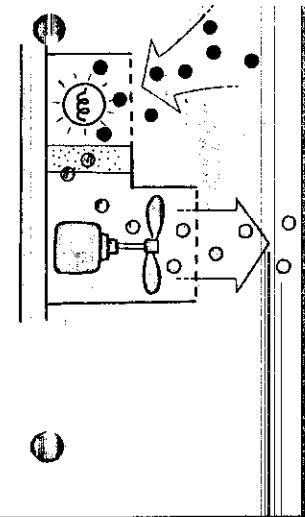


使用上の注意点を詳しく説明しています。



知つておいていただきたいことを説明しています。

だくために



## 目次

|  |       |
|--|-------|
| 特長   | 1②    |
| 食品の貯蔵                                      | 3④    |
| 使いはじめ                                      | 5⑥    |
| 操作パネル<br>●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)                            | 17⑯   |
| お手入れのしかた                                   | 19⑳   |
| 据え付けまたは場所を変えるとき                            | 21㉑   |
| 安全のため特に注意していただきたいこと                        | 23㉒   |
| 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<br>●ホームフリージング<br>●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                                 | 49⑤   |

ご使用の前に

ご使用方法

お手入れ

ご注意と点検

冷蔵庫活用

(目次)  
特長

食品の貯蔵  
使いはじめ

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

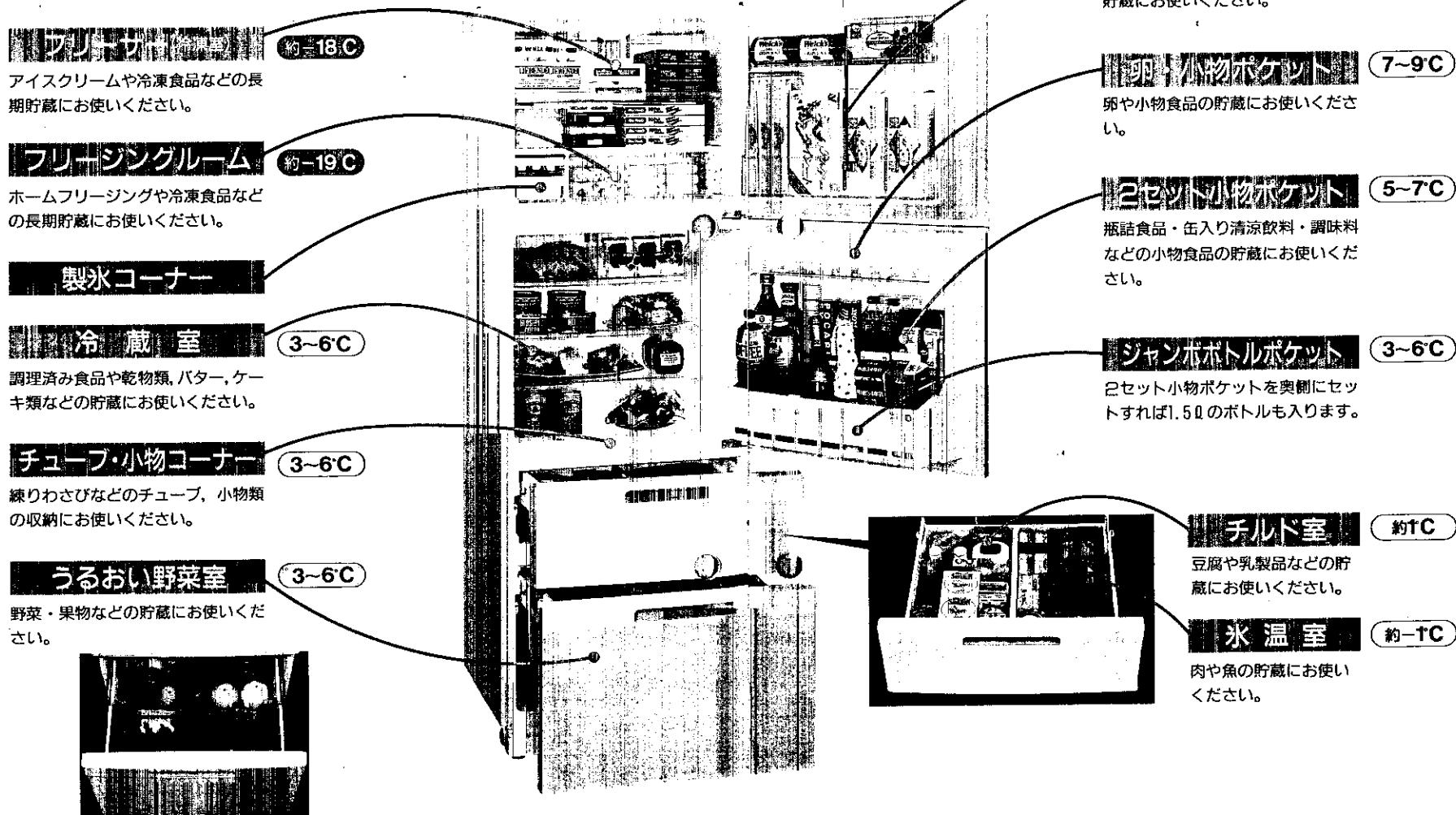
電気代

仕様と性能



広びる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



## 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。温度が低いため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ツマミを“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°C、食品を入れずにドアを閉じて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、入れ替わりなどにより変化します。

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

仕様変更

活用方法

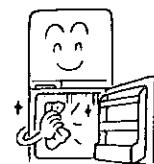


おいしさイキイキ、上手に食品を保存していただくために

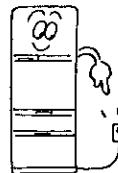
# 使いはじめ

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。

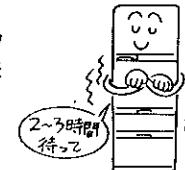
食品を入れる前に  
庫内を清掃します。



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

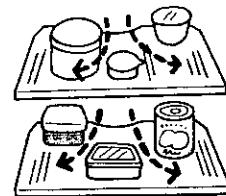
部品の  
外しかた  
お手入れ  
据え付け

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  
選定ガイド

## 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  
容器を入れると、冷気の流れ  
が悪くなります。



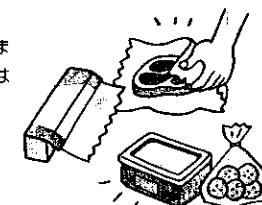
食品は清潔にしてから

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。



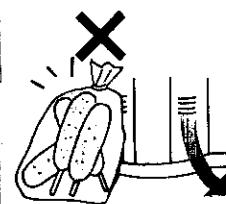
熱いものは、冷ましてから

熱いままで入れると、他の食品  
に悪い影響を与え、電気代のむ  
だになります。



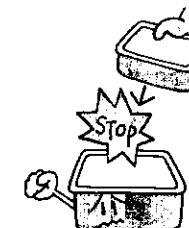
冷気の吹き出し口をふさがない

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  
温度が上がりやすくなります。

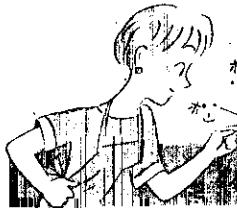


ひとつ  
〆モノ

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°C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

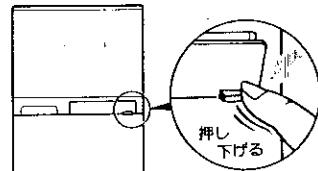
この冷蔵庫は家庭用です。  
業務用としてお使いになりますと、どうしてもドアの開閉回数が多  
くなってしまって庫内の温度が上昇しがちです。  
冷蔵庫用温度計で、庫内の温度をときどきチェックしながらお使い  
ください。冷蔵庫用温度計については、お買い上げの販売店にご相  
談ください。



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ると、脱臭に時間がかかるつたり、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。



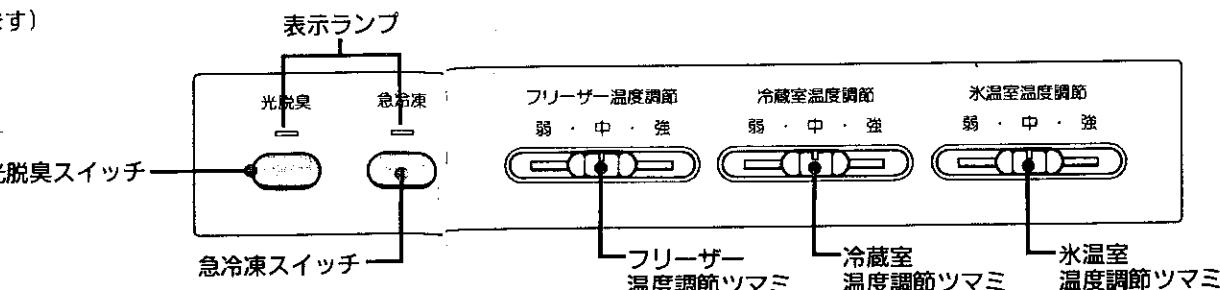
- "うるおい野菜室"は密閉構造のため、脱臭作用があとびません。



- 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カ月程度のとき | 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ことがあります。用がす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ります。このようなときは、冷蔵室と氷温室の温度調節ツマミを"強"側に調節してください。

#### 冷蔵室

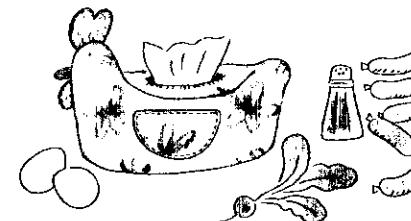
|       | 弱                | 中              | 強                |
|-------|------------------|----------------|------------------|
| 使いかた  | もっと高くしたいとき。      | ふだんはこの位置で使います。 | もっと冷やしたいとき。      |
| 冷蔵室温度 | "中"より2~3℃高くなります。 | 約4℃            | "中"より2~3℃低くなります。 |

- ツマミを"強"または"弱"にしますとチルド室・うる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。



#### 食品凍結について

冷蔵室・チルド室・うるおい野菜室の食品が凍結するときは、冷蔵室温度調節ツマミを"弱"側に調節してください。

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)を棚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℃以下になつたとき。
- 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。



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

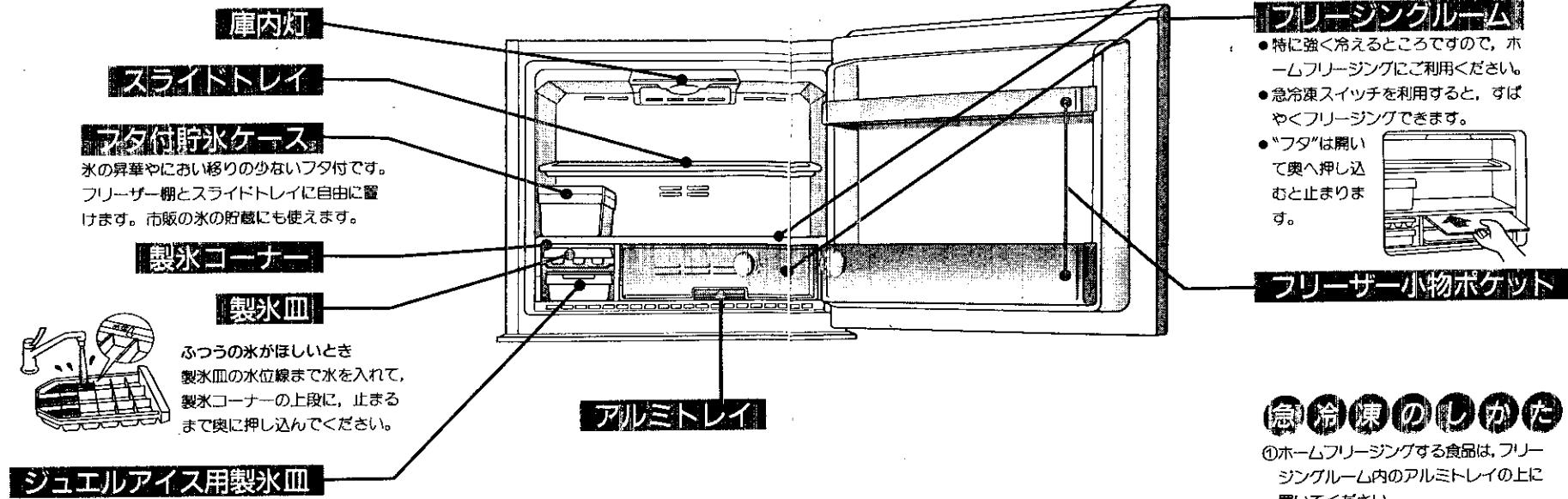
仕様・性能

活用目録



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

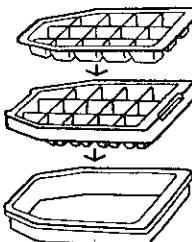
# フリーザー(冷凍室)



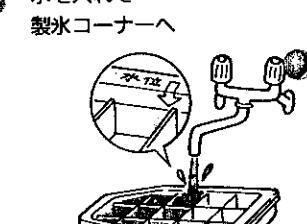
## 透明な氷がほしいとき

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

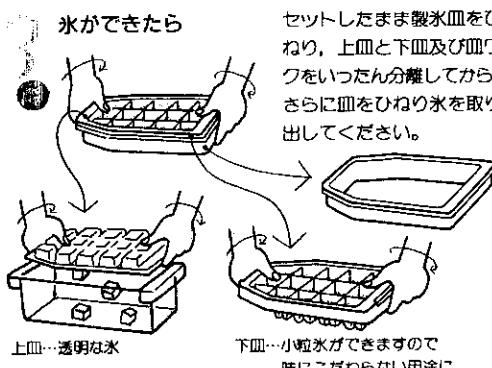


2 水を入れて  
製氷コーナーへ



製氷コーナーの下段に入れ、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つたん分離してから、さらに皿をひねり氷を取り出してください。

上皿…透明な氷

下皿…小粒氷ができますので  
味にこだわらない用途に



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。

## ご注意

- ふつうの氷用の製氷皿を製氷コーナーの下段に入れますと、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。



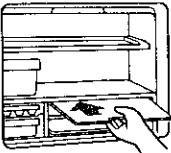
- フリーザー内の食品や容器(特に金属性のもの)にはぬれた手で触れないでください。  
凍傷にかかるおそれがあります。



## フリーザー棚

### フリージングルーム

- 特に強く冷えるところですので、ホームフリージングご利用ください。
- 急冷凍スイッチを利用すると、すばやくフリージングできます。
- “フタ”は開いて奥へ押し込むと止まります。



### フリーザー小物ポケット

部品の  
外しかた

お手入れ

据え付け



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

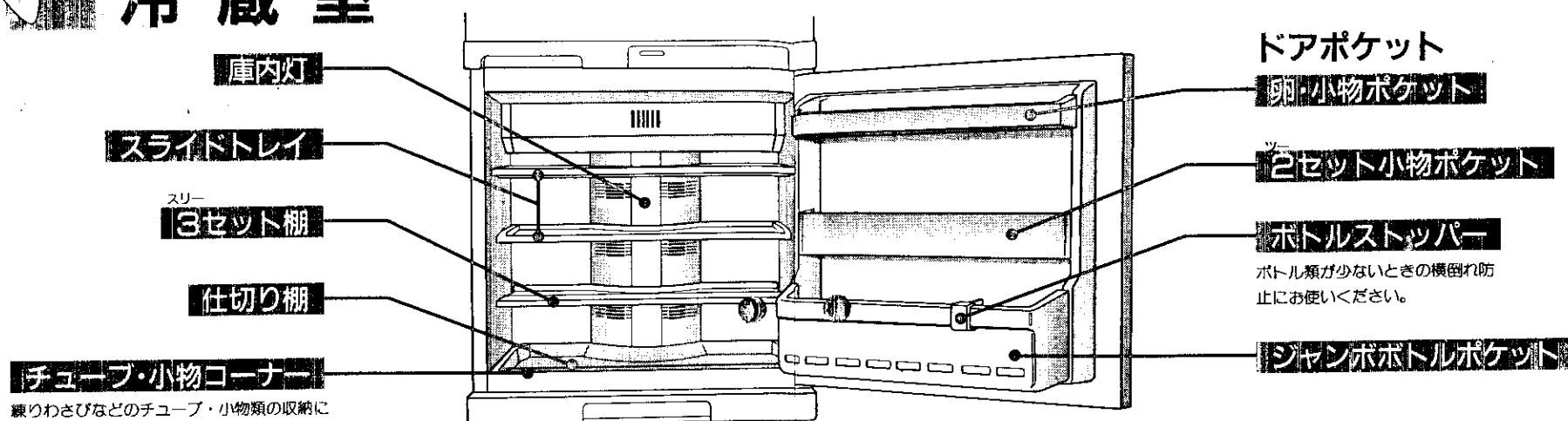
仕様・性能

専用ガイド



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 藏 室



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。

### 3セット棚の使いかた

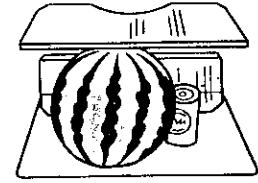
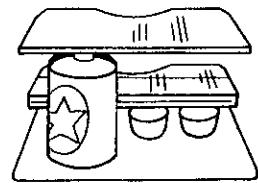
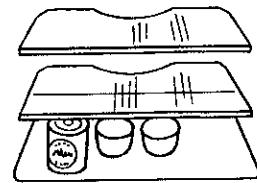
1 普通の棚として

2 棚を奥へ押し込むと

半サイズになって、手前に  
2ℓの生ビールだるなどが  
入ります。

3 さらに奥へ倒すと

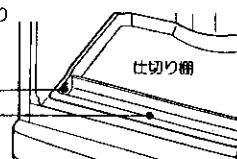
大きな容器やスイカが丸ごと  
入ります。



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。  
ドアが閉まらなくなります。

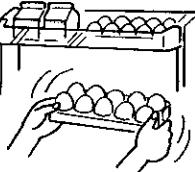
収納ライン  
チューブ・小物コーナー



### 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、  
L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。



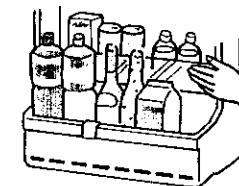
#### 2セット 小物ポケット

- 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  
ケットを上に押し上げて外し  
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1ℓ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1.5ℓのボトル  
も入ります。



部品の  
外しかた

お手入れ

据え付け

安全注意

こんなときには

故障かな?

アフターサービス

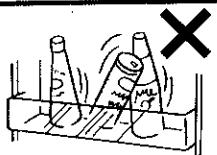
電気代

仕様・性能

用品ガイド

手帳

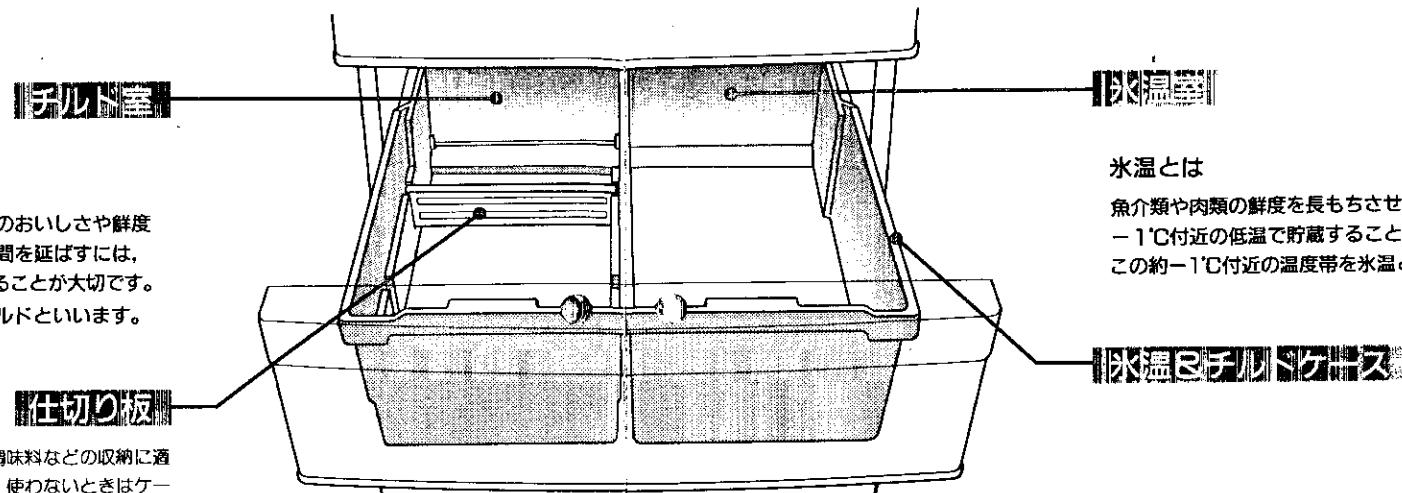
●2セット小物ポケットに、背の高い  
瓶類や缶類を立てて入れないでくだ  
さい。  
倒れて落するおそれがあります。





約1°Cのチルド室で、発酵しやすい食品のおいしさ長もち。約-1°C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°C付近の温度帯で貯蔵することが大切です。この約1°C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。



### チルド室で貯蔵する食品

#### 市販のチルド食品

●シユウマイ ●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



### 氷温とは

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

### 氷温氷チルドケース

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

音

香

ご注意

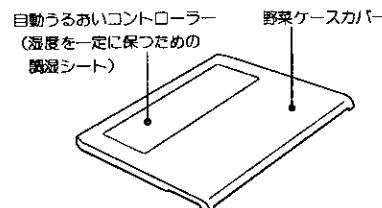
- チルド室/氷温室の出し入れは静かに行ってください。強く動かしますと、衝撃で食品が壊れことがあります。また、卵など割れやすい食品は入れないでください。
- チルド室/氷温室に10kg以上の重いものや、水などは入れないでください。ケースが変形したり割れたりすることがあります。
- チルド室/氷温室は温度が低いので食品により凍結することがあります。



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

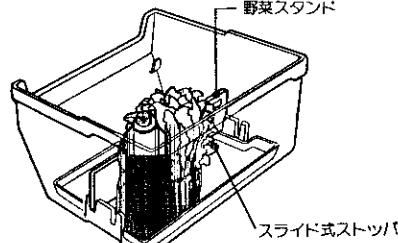
うるおい野菜室を閉めると、野菜ケースカバーが野菜ケースを密閉して、うるおい野菜室内を高湿に保ちます。このためラップしなくとも、野菜・果物が乾燥しません。そのまま貯蔵してください。



- 野菜ケースカバーを外すときは、両端を少し持ち上げて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。

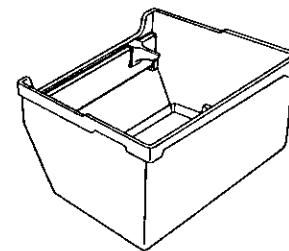


- すぐに使わないボトル類の貯蔵をご利用ください。  
うるおい野菜室でのボトルの貯蔵は、飲みごろまでに約1日かかります。

2ℓの大きさまで2段調節できます。



- 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つた水は、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。



●使わないときは野菜ケースの  
奥にセットしてください。



- 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。  
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霜が付くことがあります。



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、外して水洗いができます。



野菜ケースを外して水洗いするときに使います。

### 貯蔵してはいけないもの

バナナ、メロン、パパイヤ、パインアップル、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、場合によつては変質することもあります。

### 貯蔵しなくてもよいもの

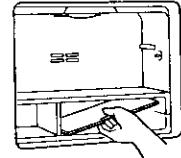
かほぢや、ごぼう、玉ねぎ、いも類、にんにく、根しょ  
うがなどは冷やして貯蔵する必要はありません。風通  
しのよい冷暗所に保存してください。



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

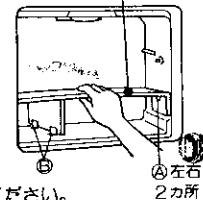
## フリージングルームのフタ

- フタをいっぱいに開いて、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、ストッパーを乗り込えると、左の軸が外れ、フタが手前に引き出せます。



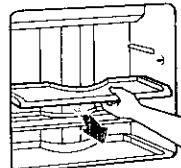
## フリーザー棚

- 棚を手前に引きながらⒶ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、Ⓑ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。Ⓐのツメは元の位置に押し込み、Ⓑのツメがかかるまで、端を押してください。



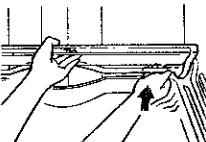
## スライドトレイ

- ドアを90度開いた状態で外すときは、手前いっぱいに引き出し、下に下げてください。冷蔵室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。



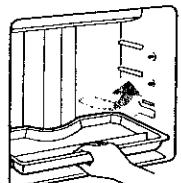
## スリーライド 3セット棚

- 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

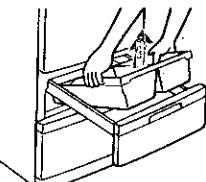
- 手前を浮かせて前に引き出しながら上に上げてください。



## 氷温&チルドケース

(冷蔵室ドアを閉めた状態で)

- ドアをいっぱいに引き出し、ケース側面の切り欠き部を持つて持ち上げてください。

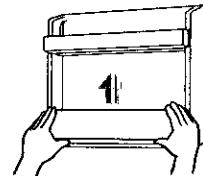


## 取り外せます けかた)

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。

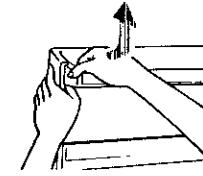
## フリーザー小物ポケット

- 図のようにポケットを押し上げると外れます。



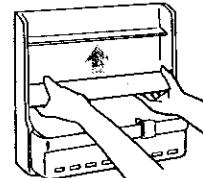
## 卵・小物ポケット

- 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。



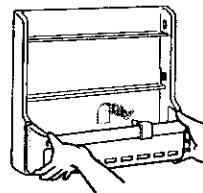
## 2セット小物ポケット

- 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

- 図のようを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。

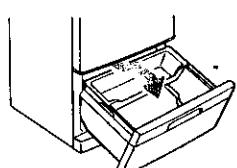


## 野菜ケース

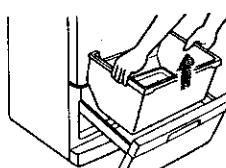
- チルド室&氷温室ドアを閉めた状態で、次の手順で外してください。

①ドアをいっぱいに引き出します。

④野菜ケースを持ち上げれば外れます。



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。

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

お問い合わせ

お問い合わせ

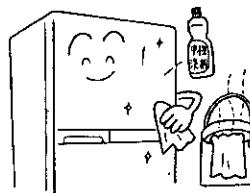


1ヶ月に1度は庫内を清潔に。冷蔵庫を長もちさせ

# お手入れのしかた

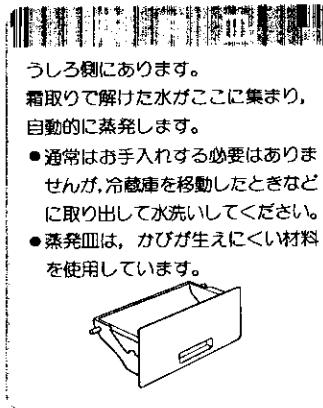
## お手入れ方法

- 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。
- 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。



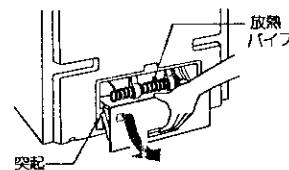
## お手入れのポイント

- 糊やポケット類など、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。



### ●蒸発皿の外しかた

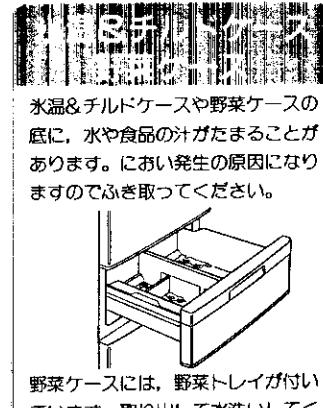
- 1cmくらい持ち上げてから図のように手前に引き下げる外します。中の水をこぼさないように行ってください。



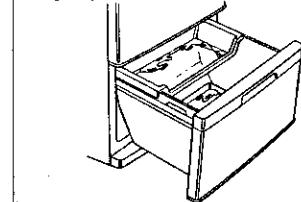
- 取り付けるときは蒸発皿の左右の突起を背面カバーのレールに差し込み奥まで押し込んでください。

### ご注意

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



- 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。

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

お手入れをすると  
コンセントから抜

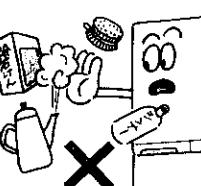
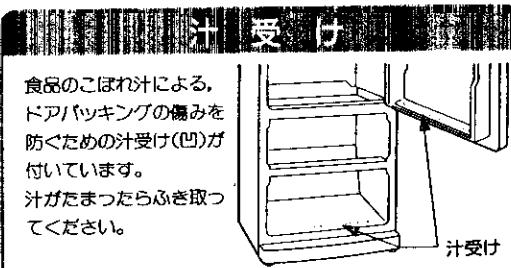
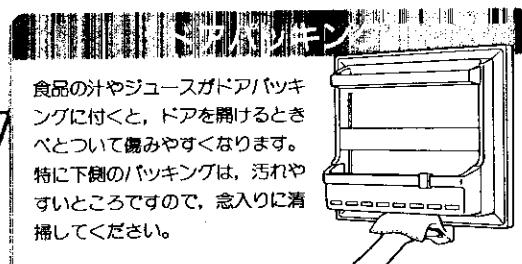
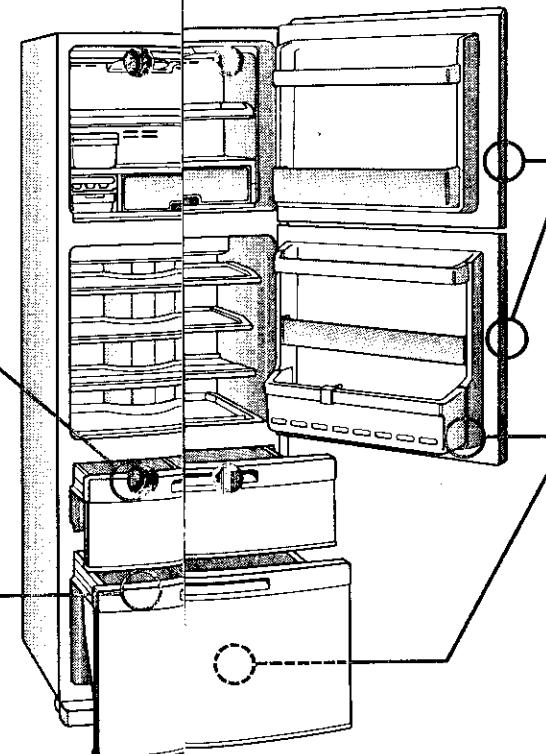
ます

きは必ず電源プラグを  
いてください。

お手入れが終りましたら、次の点検をしてください。

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

- 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」欄に記入しておぐと便利です。



- 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、その注意書きに従ってください。

## 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

## 仕様

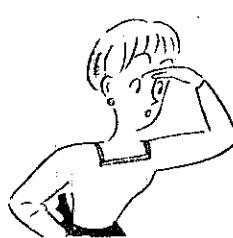
## 性能

## 仕様

## 性能

## 仕様

## 性能



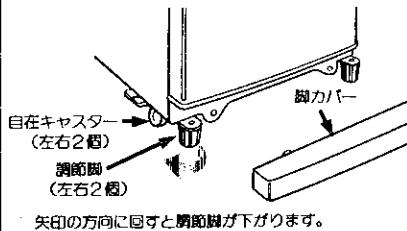
冷蔵庫にも居ごこちの良い場所を……

# 据え付けまたは場所を変えるとき

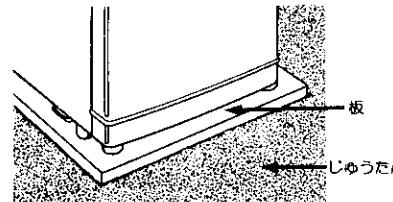
## 床が丈夫で水平なところ

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。調節が不十分です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。

調節後は脚カバーを確実に取り付けてください。



じゅうたん、畳などの上に据え付けるときは、下側全面にしつ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土間や洗い場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洗い場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

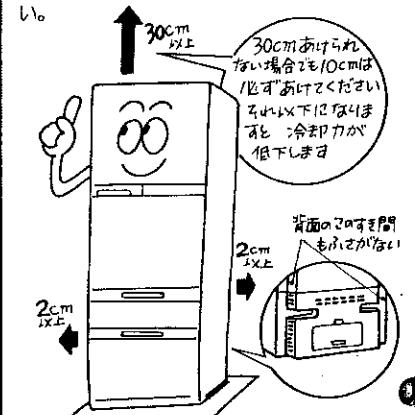
## アース線の接続について

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

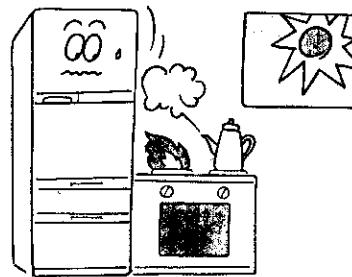
冷蔵庫の周囲には、図のようなすき間をとつてください。すき間をとりませんと、冷却力が弱まり電気代のむだになります。

背面は壁にぴったり付けて据え付けられます。その場合、背面下部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ことがあります。その場合は壁から少し離してください。



## 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ますと、冷却効果が悪くなり、電気代のむだになります。

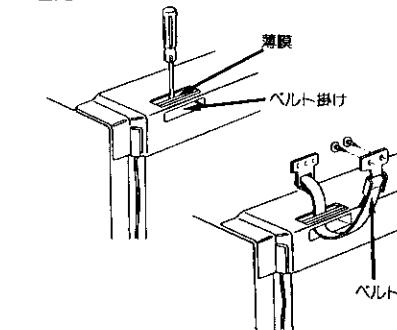


湿気のあるところや、水のかかるところに据え付けますと、絶縁が悪くなったり、さびたりするおそれがあります。

## 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。

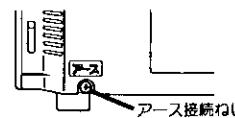


## ドアの開き角度調節について

- 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。

## 開き角度を約95度にする部品

|          | 部品番号                    |
|----------|-------------------------|
| フリーザードア  | 冷蔵室ドア                   |
| R-41D1形  | R-41D1-150 R-41D1-150   |
| R-41D1L形 | R-41D1L-150 R-41D1L-150 |



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

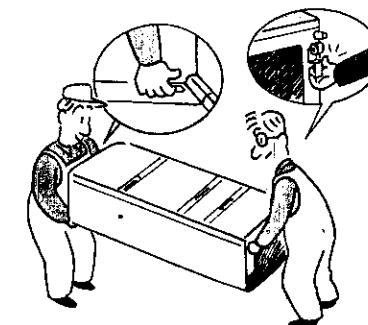
水気の多いところ(魚屋・豆腐屋など常時床面に水気のあるところ)に据え付ける場合は、アースのほかさらに漏電遮断器を設置することが義務づけられています。

詳しくはお買い上げの販売店にご相談ください。

## 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せます。床が傷つ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は

  - 横構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。



## 据え付け

## 安全注意

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

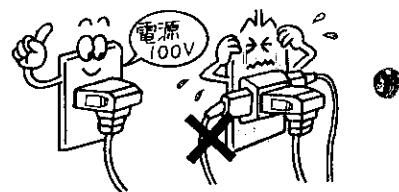


冷蔵庫とつきあう基本のマナーです

## 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

分歧コンセントは発熱などの原因になり危険です。



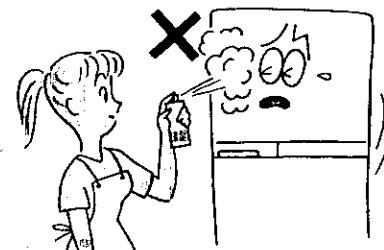
### 引 火しやすいものは入れないで

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。



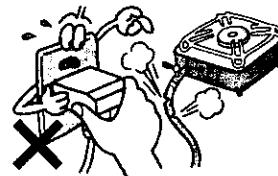
### 可 燃性スプレーにはご注意を

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。



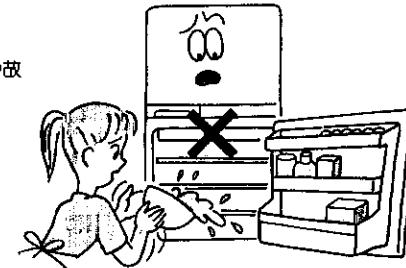
### ガス器具からガスが漏れていたら

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 がかかるないように

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。



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  
土壤・性能  
香り・カビ



ご使用上の細かな気くばり……

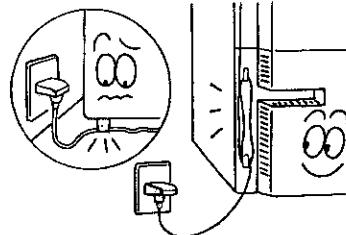
## こんなことにもご注意を

### 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”に引っ掛けしてください。



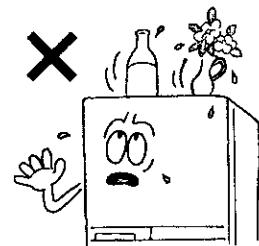
### この冷蔵庫では医薬品や貴重な学術資料の保存はできません

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。



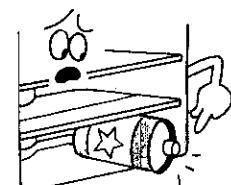
### 上面に物を置くときは

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ますと、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

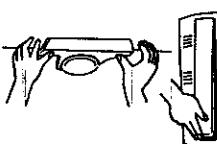
●新しい食品の貯蔵は庫内の温度を高くしますので、なるべく遅けてください。

●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

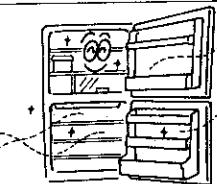
①必ず電源プラグを抜いてから行ってください。  
②ランプカバーは図のように手を掛け、上に押し付けながら手前に引くと外れます。(冷蔵室は棚をすべて外してください。)



●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。

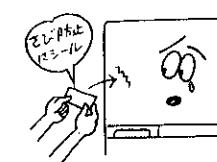


### 塗装面に傷を付けたときは

放つ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必ずちようつがいおよびかぎ部を壊し、ドア/ハッチ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

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？

---

①温度調節ツマミを“弱”にしていませんか？  
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、ドアをひんぱ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？

---

①温度調節ツマミを“強”にしていませんか？  
②据付場所の温度が5°C以下になっていますか？  
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？

---

①床がしっかりとっていますか？  
②冷蔵庫の据え付けが悪くがたつていませんか？  
③冷蔵庫の背面が壁などに当たっていますか？  
④脚力バーや蒸発皿が抜け出でていたり、外れたりしていませんか？

---

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。

---

①においの強い食品をラップしないで多め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、一度庫内に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。

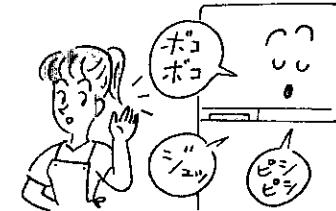
---

■以上のことをお調べになり、それでも臭いの悪いときは、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28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。

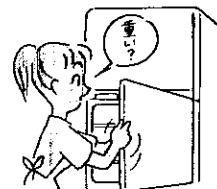


次のような場合は、水分が霜や氷あるいは露となって庫内の壁面や部品に付くことがあります。

- 夏場や梅雨時など据付場所の湿度が高い場合
- 龍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

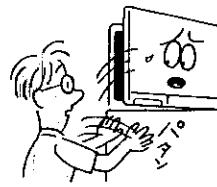
50Hz(ヘルツ)地区から60Hz地区へ転居の場合、冷蔵庫の音が大きく感じることがあります。

これは60Hzの方がモーターの回転が多いいためです。



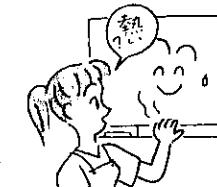
ドアを閉めた直後にすぐドアを開けようとすると、ドアが重く感じる場合があります。

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。



ドアを閉めたときにはほかのドアが一瞬開くことがあります。

これはドアを閉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つけ  
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

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か別紙(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。

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。

補修用性能部品の  
保有期間にについて



# 使いかたで こんなに差がつく電気代

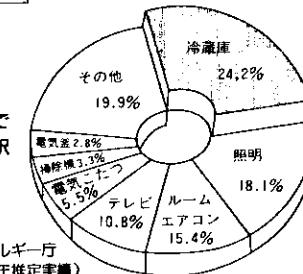
## 簡単に計算できます。冷蔵庫の電気代

|                     |   |                  |   |                   |
|---------------------|---|------------------|---|-------------------|
| 年平均1ヵ月当たりの<br>消費電力量 | × | 1kWh当たりの<br>電力料金 | = | 年平均1ヵ月当たり<br>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。

1年間に家庭で  
使う電力の内訳

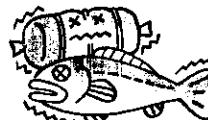


## 上手に使って、上手に節電

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?

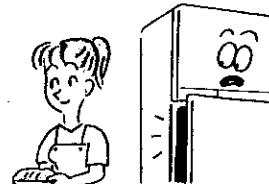
フリーザー温度調節ツマミを“強”で使用した場合は“中”で使用したときより電気代が1日当たり12円余分にかかります。



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。

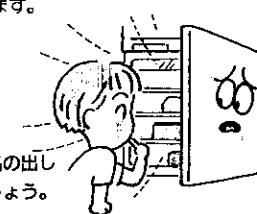
### ついうっかり「半ドア」…… こんな経験はありませんか?

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?

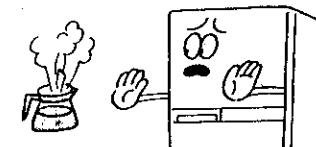
1日のドア開閉数(冷凍室30回、冷蔵室100回)を半分に減らすと1日当たり15円の節約ができます。



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。

アフターサービス  
電気代  
仕様・性能  
音量ガイド

# 仕様

| 形名          | R-41D1・R-41D1L                               |            | 部品  |
|-------------|--|------------|---|
| 種類          | 冷凍冷蔵庫  |            |   |
| 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) |            |   |
| 外寸法(ハンドル含む) | 幅635mm×奥行645mm×高さ1790mm                      |            |   |
| 定格電圧        | 100V   |            |   |
| 定格周波数       | 50Hz・60Hz共用                                  |            |   |
| 電動機の定格消費電力  | 50Hz   | 134W       |   |
|             | 60Hz   | 136W       |   |
| 電熱装置の定格消費電力 | 50Hz   | 187W(霜取り時) |   |
|             | 60Hz   | 187W(霜取り時) |   |
| 消費電力量       | 50Hz   | 37kWh/月    |   |
|             | 60Hz   | 37kWh/月    |   |
| 重量(質量)      | 75kg   |            |   |
|             |  |            | うち: スライドトレイ…2<br>3セット棚…1<br>仕切り棚…1                              |
|             |  |            | チルド室仕切り板…1<br>果物ケース…1<br>野菜トレイ…1<br>野菜スタンプ…1<br>脚力バー…1<br>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カ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℃の範囲を基準とされています。

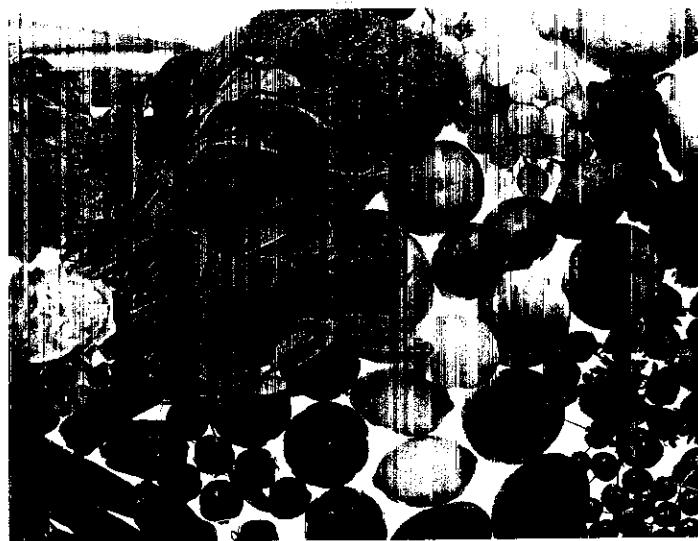
(3) フリーザー有効内容積100ℓ当たり4.5kg以上の食品を24時間以内に-18℃以下に凍結できる性能のフリーザーをフォースター室としています。

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

### 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

### 冷蔵庫の主な部品

#### ■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

フリージングのたのしいアイデア ..... 40

### 冷蔵庫の主な機能

#### 主な機能

3ドア式 ..... 42

3ドア式 ..... 43

3ドア式 ..... 44

3ドア式 ..... 45

3ドア式 ..... 46

#### 主な機能

3ドア式 ..... 47

3ドア式 ..... 48

3ドア式 ..... 49

3ドア式 ..... 50

#### 食品の貯蔵期間の目安

# 冷凍庫の上手な活用

## 素材やお料理をおいしく貯蔵するホームフリーディング

食品を低温にすると、氷結点(約-1°C以下)を境に-5°Cくらいまで食品中の水分は完全に氷の結晶になります。この-1°Cから-5°Cの間を速く通り抜け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。

### 冷凍庫をよくするための工夫

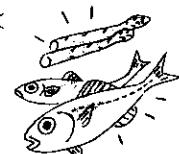
下味を付ける…凍らせる前に、塩、しゅう油、みそ、酢、砂糖などで下味を付けておきます。  
加熱する…肉や魚は、あらかじめ焼く、煮る、揚げる、炒めて、野菜は軽くゆでて水分を適度に取ります。  
組織を壊す…ひき肉にしたり、すりおろしたり(大根)して冷凍します。



## 上手なホームフリーディングのコツ

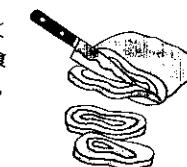
### 新鮮な材料を

食品は新鮮なほどおいしくフリーディングできます。



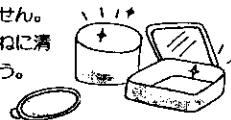
### 食品は小分けして

フリーディ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。



### 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八分目に。



## 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できます。

### 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。

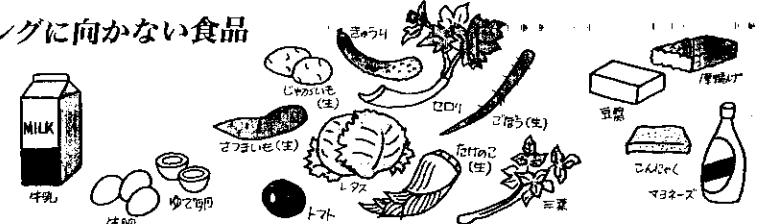


### 解凍調理

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。

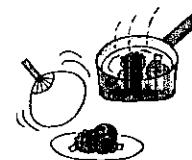
35~38ページのホームフリーディングメニューを参考にして、上手に解凍するコツを覚えてください。

## フリーディングに向かない食品



### 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、他の食品に悪影響を与えます。食品は室温程度に冷ましてから入れましょう。



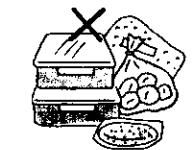
### 日付・食品名を入れる

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。



### 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、重ねないようになります。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。



### 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て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…



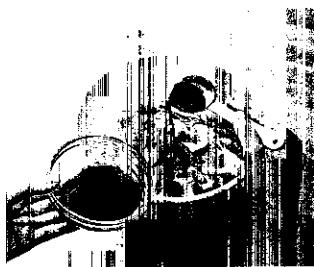
- 下ごしらえし、ラップに包んでフリージングします。
- 下味をつける場合は味を薄めにします。

### 解凍方法

冷蔵室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クしたり、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

冷蔵室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

そのまま…



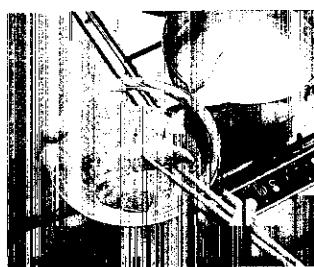
- 加熱して小分けにし、ポリエチレン袋に密封します。
- 炒めた玉ねぎを加え、ハンバーグ状に整えてラップに包みフリージングしておくと便利です。

### 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、凍つ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

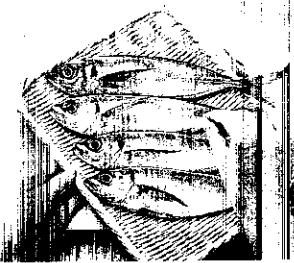
冷蔵室で解凍します。

# 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…



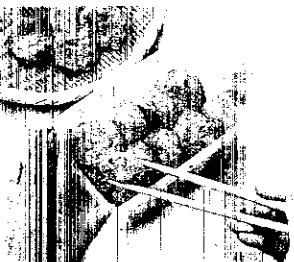
- せいご、えら、はらわたを取り、水洗します。水気をふき取り一尾ずつラップします。
- 切り身は下味を薄めにつけ、水気をふき取り一尾ずつラップします。

### 解凍方法

冷蔵室で解凍し調理します。凍つ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…



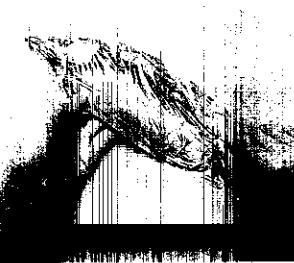
- 三枚におろし、すり鉢ですり調味料を加えます。丸めて熱湯でゆで、冷まして容器に並べ密封します。

### 解凍方法

煮込む場合は凍つたまま入れます。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

冷蔵室で解凍し調理します。凍つ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…



- 砂をよくはが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と便利です。

### 解凍方法

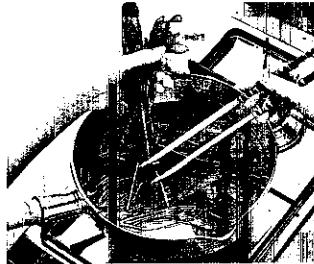
半解凍または凍つたままで調理します。

# 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リングしてください。果実は砂糖をまぶしたり、シロップ漬けにしてフリーリングすると1~2ヶ月はもちます。

## ほうれん草

ゆでて……



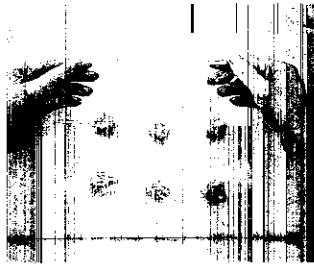
●固めにゆでて水にさらし、よくしぼってから、密封してフリーリングします。

### 解凍方法

自然解凍か凍つたまま調理します。

## 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、フリーリングします。  
●大根おろしもフリーリングしておくと便利です。

### 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リングします。  
●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リングできます。

### 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、密封してフリーリングします。

### 解凍方法

自然解凍して皮をむき調理するか、凍つたままゆでます。

ホームフリーリング(メニュー)

# その他

ホームフリーリングの際、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、穀類などはフリーリ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リングします。  
●残りごはん、パン、もちなどもフリーリングできます。

### 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……



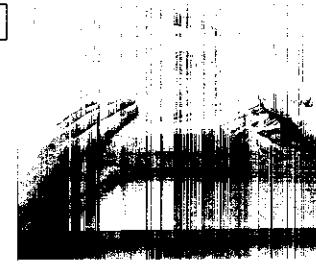
●錦糸卵を作り、薄切りにして密封します。  
●生卵は割りほぐせばフリーリングできます。

### 解凍方法

自然解凍します。

## クッキー

クッキー種を  
作って……



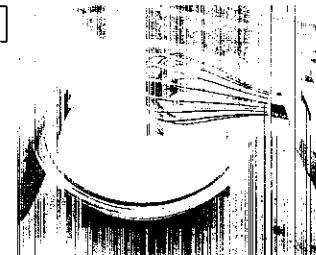
●クッキー種を作り、棒状に整えてラップで包んでフリーリングします。  
●カステラ、洋菓子、和菓子はそのままフリーリングできます。

### 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…

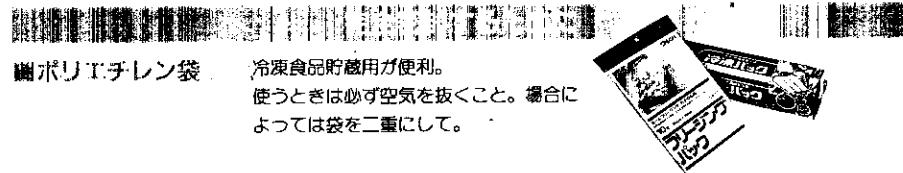


●砂糖を入れるのが立つまで泡立てて、密封しフリーリングします。  
●牛乳もホワイトソースなどにするとフリーリングできます。

### 解凍方法

凍つ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



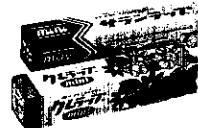
## ■密閉容器



-18°C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。



## 速く凍らせるために

### ■付属のアルミトレイ や金属製の弁当箱



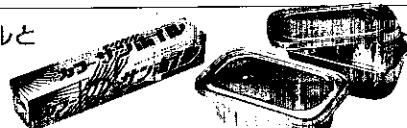
金属は熱伝導がよく効率的。  
凍つたらポリエチレン袋などに移して貯蔵。

## ■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。  
凍つ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、冷凍時も氷結晶が少なくなり、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

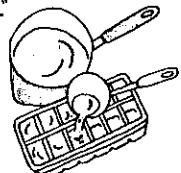
## ストローで 袋の中の空気を抜く



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。

空気を抜いたら、ストローを歯でくわえて引き抜き、袋の口を輪ゴムでしっかりと縛ってください。

## 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、手間がかかるっていいんです。前もって冷凍しておけば、いつでも料理に使って便利です。

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

## 食パンや切りもちは フリーザーへ



もちはつきだての柔らかいものをラップでピチッと包んで冷凍しますと、つきだての味が保てます。

散のかびから守り、水分を凍結状態で保てますのでおいしさが損なわれません。

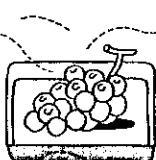
## 焼き魚にする魚は 半焼きにしてから



一枚ずつラップでピ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、うまみがそつくり残ります。保存期間も生のものより長くなります。

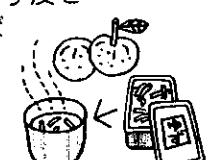
## ぶどうをまるごと 凍らせて ジャーベットに



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。

食べるときは、室温で2~3分間解凍すれば、皮が簡単にむけます。

## 千切りにしたゆず皮を 冷凍しておけば



使うときは、凍つたゆず皮を手でボキボキ折って使います。

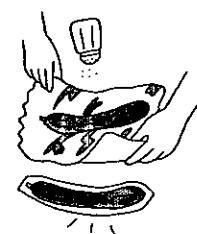
手軽に使って、料理の味が一段と引き立ちます。



## こんな使いかたもあります。

### きゅうりの浅づけを冷蔵室で作る

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チッと包み、冷蔵室に入れます。  
4~5時間で歎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室に

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

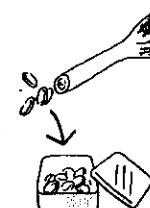
焼きおにぎりを上手に作るには、おにぎりを冷蔵室で  
半日ぐらい冷やしてご飯の表面を乾かすのがコツ。



\*素焼きしてから、しょ  
うゆカムソを塗って  
さらに焼くと香ばし  
いおにぎりができる  
ます。

### 青ねぎは小口切りにして

密閉容器を利用し、冷蔵室に入れておくと1週間近く  
は風味を損ないません。  
ちょっと漬物がほしいときに便利です。



### めんどうな油抜きは冷蔵室で冷やすと簡単

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、ボウルに移して冷まし、ラップをして冷蔵室で冷やします。



\*油が白く固まつて、  
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室で冷やす

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、いつたん冷蔵室で  
冷やすのがコツ。



\*肉の身が締まり、歎  
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すから

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。

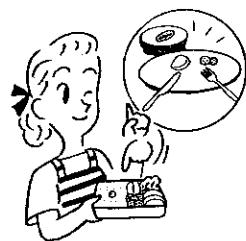
豆腐、こんにゃく、ゆで卵などこれまでフリージングできないためストックをあきらめていたものや、冷蔵室では発酵が進みやすかつたナチュラルチーズ、ヨーグルト、納豆もチルド室なら大丈夫。まとめ買いする日、買物をパスする日を選びます。



### 少しあると便利な野菜、いろいろに

にんじん、いんげん、きぬさやなど節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、たっぷり保存すれば必要なときにすぐに使って、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ぷ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。



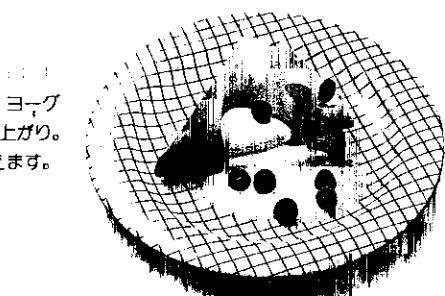
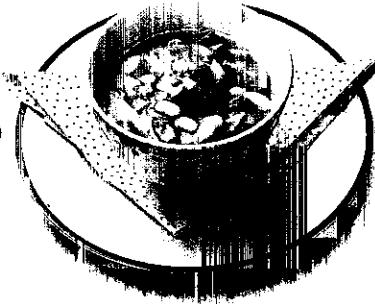
### 発酵、熟成が進む食品注意集

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、どんどんずわくなり、ナチュラルチーズは切ると中が流れ出します。

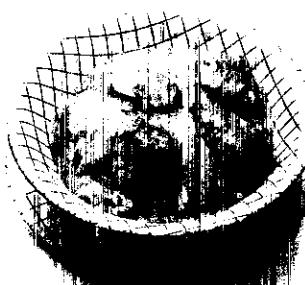
生ものでなくとも低温での管理が必要なものの代表選手です。チルド室に忘れずに保存しましょう。

### チルド室で保存するチルドフード

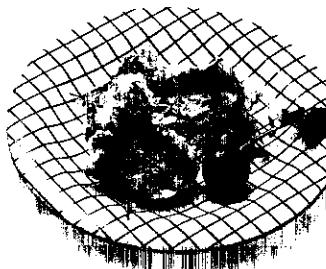
市販のチルドクレープはチルド室に保存。ヨーグルトとラズベリーのソースを添えればでき上がり。ラズベリーの代わりにフルーツ缶詰も使えます。



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、冷蔵室の約2倍長もちします。また、ハム・カマほこと、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。

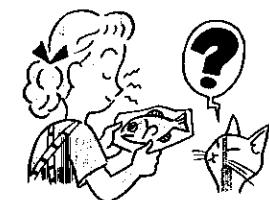


### 肉・魚介のおいしさを保つあの手この手

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ょっとした心づかいを。

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、肉はフ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

とがく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、他の貯蔵室へのにおい移りを抑えます。

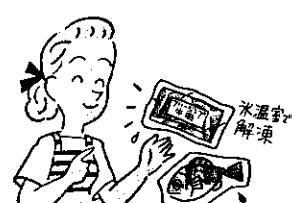
氷温室ではそれぞれにラップしたり、密封容器を利用し、貯蔵しましょう。



### 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。

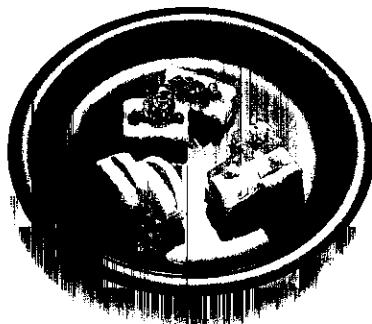


### 冷凍食品、失敗のない解凍術

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。

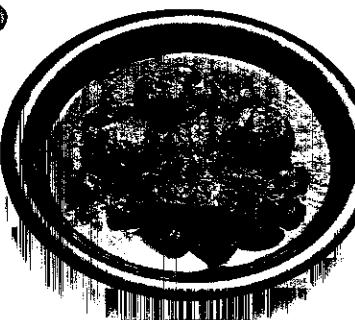
◀(左)ハム巻き寿司  
はんぺんにハムを挟み、両面にこげ目をつけます。カマほこには梅カツオをあえたものを詰めそれを盛り合わせます。



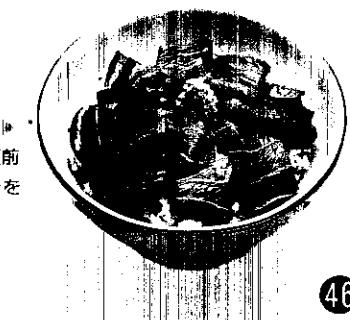
◀(右)春菊の卵巻き  
春菊は葉先のやわらかい部分を使い、サツと湯通したささみのそぎ切りと薄焼き卵で巻きます。豆板醤入りごま酢しょうゆを添えます。



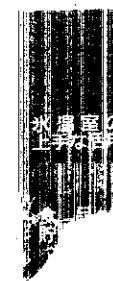
◀(左)あじの三枚酢  
新鮮なあじは三枚にあらして氷温室で保存。酢じめにして皮を引き、三杯酢でえます。きゅうりを添えて、あろししょうがを天盛りにします。



◀(右)肉だんごのトマト煮  
合ひ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。



◀(左)まぐろ寿司  
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必要なものに対し、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

100g

#### いも類

さつまいも、里いも、じゃがいも、山いも……など

200g

#### 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

## 下ごしらえにも新鮮な持ち味を生かして。

#### 青々とゆでる

洗擣した、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。



#### パリッと洗う

レタス、きゅうりなどサラダの材料は流水でよく洗い、氷水に浸すとパリッとします。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。



## 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、青葉などは汚れをサッと洗い落し、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つてから、“うるおい野菜室”へ。



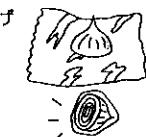
大根、にんじんは先端から使います。

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。



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、おい移りも防げます。



#### なめらかにこす

はちや、にんじんなどスープ用の野菜を裏ごしするときは煮汁を3分の1ほど残し、いつしょにこすとなめらかに仕上ります。



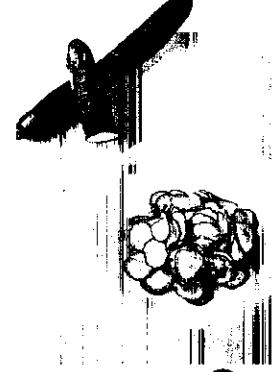
#### あくをぬく

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、ゆでるときは酢を少々落とします。



#### しななりもむ

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転がします。味をしみこませたいときは、フォークで縦にミソをつきます。



# 食品の貯蔵期間の目安

## 氷温室・チルド室・冷蔵室・うるおい野菜室

食品の貯蔵期間には、それぞれ目安がありますから覚えておいてできるだけ早く使い切るようにしましょう。貯蔵する前の鮮度や、冷蔵庫の使用状態によっても貯蔵期間に影響ができます。

| 貯<br>蔵<br>場<br>所      | 種<br>類   | 食品名               | 貯蔵期間の目安 |      |   |   |   |   |   |   |   |    | 貯蔵のコツ                             |
|-----------------------|--|-------------------|---------|------|---|---|---|---|---|---|---|----|-----------------------------------|
|                       |  |                   | 1       | 2    | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |                                   |
| 氷<br>温<br>室           | 肉  | ひき肉               |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    | ●生肉は切らずに貯蔵してください。                 |
|                       |  | 牛肉・ぶた肉<br>(薄切り)   |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    | ●長期貯蔵するときは、ホームフリージングを行ってください。     |
|                       |  | 牛肉・ぶた肉<br>(厚切り)   |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | 魚<br>介<br>介  | とり肉               |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | まぐろ(刺身用さく)        |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    | ●鮮魚は内臓を取り、水洗いし薄塩しましょう。            |
|                       |  | あじ                |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    | ●殻つきの貝は、食塩水に漬けて貯蔵しましょう。           |
|                       |  | さば・いわし            |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | たい                |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | あゆ・いか             |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | 貝<br>(殻つき)        |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | 加工品  | 貝<br>(むきみ)        |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | ハム(開封後)<br>(スライス) |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    | ●ハム・ソーセージなどの切り口はラップなどで密封しておきましょう。 |
|                       |  | ソーセージ・ベーコン(開封後)   |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | カまぼこ(開封後)         |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
| 冷<br>蔵<br>室           | 豆<br>腐   | 豆腐(開封前)           |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | 納豆(開封後)           |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | 乳<br>製<br>品  | ヨーグルト(開封後)        |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | 生クリーム(開封後)        |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | 牛<br>乳   | 牛乳(開封後)           |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       |  | 乳酸飲料(開封後)         |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | バター・プロセスチーズ(開封前)   |                   |         | 約1ヶ月 |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
| その<br>他               | こんにゃく  |                   |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | たまご  |                   |         | 約2週間 |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | マヨネーズ・ケチャップ  |                   |         | 約1ヶ月 |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |
|                       | ほうれん草・トマト・きゅうり・なす<br>パセリ・みつば・レタス・ピーマン<br>キャベツ<br>いちご<br>桃・ぶどう・さくらんぼ・びわ |                   |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    | ●切らずに貯蔵したほうがもちします。                |
| 野<br>菜<br>・<br>果<br>物 |  |                   |         |      |   |   |   |   |   |   |   |    |                                   |

## フリーザー(ホームフリージングした食品の貯蔵期間の目安です。)

フリージング前の食品鮮度、フリージングの方法などによっても貯蔵期間は変わります。おいしさの点から、貯蔵期間は短かめになっています。貯蔵期間内に使い切るようにしましょう。

| 貯<br>蔵<br>場<br>所      | 種<br>類  | 食品名                    | 貯蔵期間の目安 |     |
|-----------------------|---------|------------------------|---------|-----|
|                       |         |                        | 1ヶ月     | 2ヶ月 |
| フ<br>リ<br>ー<br>ザ<br>ー | 肉       | ひき肉<br>(生)             |         |     |
|                       |         | ひき肉<br>(空炒り)           |         |     |
|                       |         | ひき肉<br>(薄切り)           |         |     |
|                       |         | ひき肉<br>(厚切り)           |         |     |
|                       | 生肉      | ハンバーグ・ギョーザ<br>(加熱前)    |         |     |
|                       |         | ハンバーグ・ギョーザ<br>(加熱後)    |         |     |
|                       | 魚       | あじ・あゆ・いか<br>(生)        |         |     |
|                       |         | いわし<br>(生)             |         |     |
|                       | 介<br>介  | たい・さば<br>(生)           |         |     |
|                       |         | えび・かき・貝のむきみ<br>(ゆで)    |         |     |
|                       | 干物      |                        |         |     |
|                       | 野<br>菜  | ほうれん草<br>(ゆで)          |         |     |
|                       |         | ブロッコリー・アスパラガス<br>(ゆで)  |         |     |
|                       |         | とうもろこし・かぼちゃ<br>(ゆで)    |         |     |
|                       |         | グリーンピース・かぼちゃ<br>(うらごし) |         |     |
|                       |         | 玉ねぎ<br>(炒め)            |         |     |
|                       | その<br>他 | じゃがいも<br>(揚げ)          |         |     |
|                       |         | ごはん                    |         |     |
|                       |         | パン                     |         |     |
|                       |         | もち                     | 約4ヶ月    |     |