

フリーザー(冷凍室)の性能について

この冷蔵庫のフリーザーの性能は(★★)(スリースター)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)によって右の表のように区分されています。

記号	(★★) ツースター	(★★) ハイツースター	(★★★) スリースター
フリーザー内の食品温度	-12°C以下	-15°C以下	-18°C以下
冷凍食品の貯蔵期間の目安	約1カ月	約1.8カ月	約3カ月

■JISの試験方法は、次の通りです。

1 冷蔵室の温度が0°C以下とならない範囲で、必要に応じて温度調節ダイアルを調節して試験します。

2 冷蔵庫の据付場所の温度は15~30°Cの範囲を基準としています。

■冷凍食品の貯蔵期間

冷凍食品の貯蔵期間は、食品の種類・冷凍の方法・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、上記の期間は一応の目安です。なお、この貯蔵期間は市販の冷凍食品の場合であり、ホームフリージングした食品の場合はこれより短くなります。詳しくは別冊の「食品貯蔵学」をごらんください。

仕様

形名	R-528Y	
種類	冷凍冷蔵庫	
有効内容積	282ℓ (フリーザー63ℓ, 冷蔵室159ℓ) (冷蔵切換野菜室60ℓ)	
外形寸法(パッケージ含む)	幅587mm×奥行583mm×高さ1725mm	
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	101W
定格消費電力	60Hz	101W
電熱装置の定格消費電力	50Hz	150W(霜取り時)
定格消費電力	60Hz	150W(霜取り時)
消費電力量	50Hz	23kWh/月
消費電力量	60Hz	23kWh/月
重量(質量)	62kg	

- 霜取りは1日1~2回程度、1回の霜取り時間は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カ月あたりの消費電力量を示します。

お客様メモ

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	R-528Y		
購入年月日	年	月	日
購入店名			
TEL.			

日立家電販賣株式會社

〒105 東京都港区西新橋2丁目15番12号
電話 (03) 502-2111

株式會社 日立製作所

〒105 東京都港区西新橋2丁目15番12号
電話 (03) 502-2111 Hitachi Printing R-528Y ®

取扱説明書

この取扱説明書をよくお読みになり、正しく使って上手に節電してください。

日立冷凍冷蔵庫

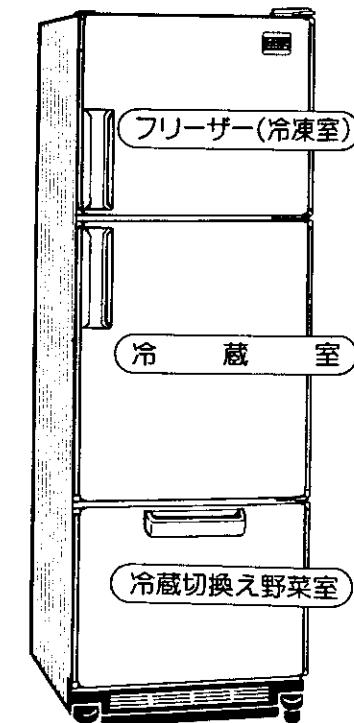
R-528Y形

このたびは日立冷凍冷蔵庫をお買上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書と別冊の「食品貯蔵学」は、お読みになつたあと、保証書・ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

目次

●特長	1
●安全のため特に注意していただきたいこと	1
●各部の名称と働き	2~4
●ご使用方法	5~18
1 使いはじめに	5
2 庫内の温度調節について	5
3 フリーザー(冷凍室)の使いかた	6
4 冷蔵室の使いかた	7~10
5 冷蔵切換野菜室の使いかた	11
6 上手な食品の入れかた	12~14
7 部品のはずしかた・取り付けかた	15~16
8 お手入れのしかた	17~18
●このようなことにもご注意を	19
電源プラグを抜いたときは・上面に物を置くときは……など	
●このようなときは	20
停電したときは・庫内灯を交換するときは……など	
●据付場所を変える場合は	21~22
●アフターサービスと保証について	23~24
●使いかたでこんなに差がつく電気代	25~26
●知つておくと便利な三二知識	27
ストローで袋の中の空気を抜く……など	
●冷蔵庫の活用法一覧メモ	28
とりがらのスープは製氷皿で凍らせる……など	
●フリーザー(冷凍室)の性能について	29
●仕様	29



と
じ
て
保
存
し
ま
し
よ
う

暮らしにあわせて、上へ、下へ

広がるん棚

- 下げるとき、冷蔵室が約棚1段分(13ℓ)広がって、冷蔵食品をたっぷりストック。
- 上げると、野菜室が約棚1段分(13ℓ)広がって、大もの野菜をらくらくストック。
- 食生活のサイズにあわせて、合理的に使い分けられます。(詳しくは⁸ページ)

広がる食生活を、すっきり収納

スッキリワイドポケット

- 食品のサイズもいろいろ、ご家庭の料理もバラエティにあふれています。
- この広がる食生活にあわせて、整理上手な冷蔵室ドアポケットを設計しました。
- 使いやすく、収納上手。楽しい食生活にお役立てください。(詳しくは^{9~10}ページ)

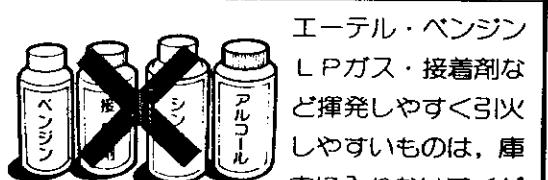
安全のために特に注意していただきたいこと

コンセントは単独で



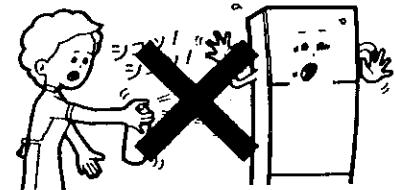
分岐コンセントは発熱などの原因になり危険です。

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



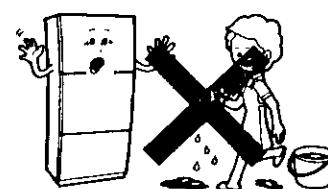
電気接点のスパークで引火する危険がありますから、冷蔵庫の近くでは使わないでください。

ガス器具からガスが漏れていたら



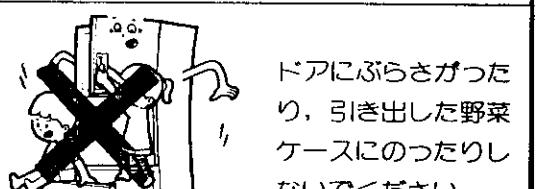
冷蔵庫には手を触れずに、ガスの元栓をしめて換気してください。
電源プラグを抜いたりしますと、スパークにより爆発しやすいのでかえって危険です。

水がかかるないように



電気部品に水がかかりますと、漏電や故障の原因になります。

ドアにぶらさがらないで

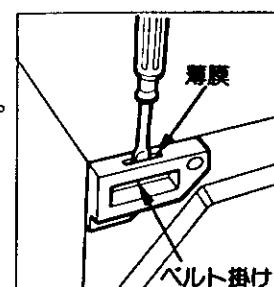


ドアにぶらさがつたり、引き出した野菜ケースにのつたりしないでください。
冷蔵庫が倒れたり、上にのせたものが落ちたりして危険です。

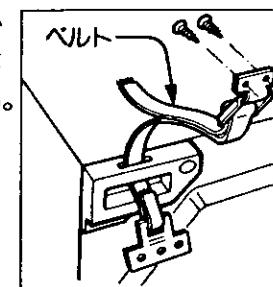
地震転倒防止ベルト掛け

背面の図の位置(左右)に、地震のときなどの冷蔵庫の転倒を防ぐためのベルト掛けが付いています。次のようにお使いください。

- ベルト掛けの穴の薄膜をドライバーで上から突き破る。



- 左右にベルトを掛け、先端を丈夫な壁や柱に固定する。



なお、冷蔵庫用転倒防止ベルト(別売品、部品番号R-826CV-300、870円)がございますので、お買い上げの販売店にご相談ください。

自動霜取りについて

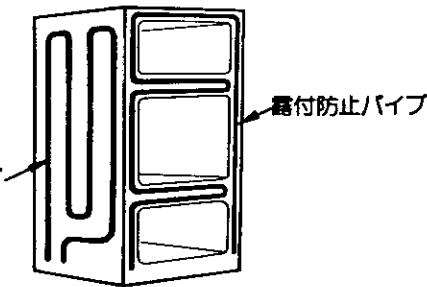
霜取りの手間は不要です。

- 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、タイマーとピーターの働きで自動的に霜取りされます。
- 自動的に霜取りされますから、冷凍食品を霜取りのたびに取り出しが必要がなく、連続して貯蔵できます。

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)

露付防止パイプ・放熱パイプについて

図の位置に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ます。使いはじめや夏など熱く感じることがあります。が、食品の貯蔵には影響ありません。



食品は、それぞれに適した貯蔵場所があります。左の写真を参考にして上手に貯蔵してください。

詳しくは、^{12~14}ページ「上手な食品の入れ方」

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。

各部の名称と働き

このページ（2～3ページ）は、製品を全体的に理解していただくと同時に、詳しい説明ページの索引として利用できるようにしました。
詳しい説明は、名称のあとに数字で示したページにあります。

フリーザー温度調節ダイアル (ア5)

ふだんは“通常”の位置で使います。

フリージングルーム (ア6)

フリーズ棚

製氷コーナー (ア6)

製氷皿 (ア6)

水を入れる目安の水位線が付いています。

庫内灯 (ア20)

チルドケース (ア7)

温度が低いので、肉や魚の貯蔵に適しています。

冷蔵室温度調節ダイアル (ア5)

ふだんは“通常”の位置で使います。

スライド棚 (ア7)

奥のものが取り出しやすい引き出し式です。

スリースライド棚 (ア7)

食品の大きさに合わせて、3通りの使いかたができます。

広がるん棚 (ア8)

上下に位置が変えられます。下にセットすれば冷蔵室が広くなり、上にセットすれば野菜室が広くなります。

オートセット棚 (ア8)

小物の貯蔵に便利な棚です。“広がるん棚”を下に下げると自動的にセットされます。

移動用車輪 (ア22)

調節ねじ (ア21)

据え付けを安定させるためのねじです。

フリーザー中棚

2セット棚 (ア6)

棚を押し込みますと、前に背の高い食品が入れられます。

ターンポケット (ア6)

フリーザーポケット (ア6)

貯氷ケース (ア6)

製氷皿にはい分の氷があります。ワンタッチ離氷装置付き。

2セット卵ポケット (ア9)

2セットボトルポケット (ア9)

食品の大きさに合わせ2通りの使いかたができます。

小物ポケット (ア10)

2セット小物ポケット (ア10)

前後に伸び縮みするポケットです。

ジャンボボトルポケット (ア9)

1.5ℓのボトルも入ります。

ジャンボ小物ポケット (ア10)

切換えレバー (ア11)

冷蔵切換え野菜室を、冷蔵室または野菜室に切換えるレバーです。

冷蔵切換え野菜室 (ア11)

切換えレバーの操作ひとつで、冷蔵室としても野菜室としても使えます。

蒸発皿カバー (ア17)

蒸発皿 (ア17)

蒸発皿カバーの中にあります。霜取りでとけた水がここに集まり、自動的に蒸発します。

※製品は改良のため、写真と相違することがあります。

1 使いはじめに

- ① 部品を所定の位置に取り付けてください。
(2~3ページの写真および15ページの「部品のはずし・取り付けかた」を参照してください。)
 - ② 電源プラグをコンセントに差し込んでください。
 - ③ 2~3時間運転し、庫内がじゅうぶん冷えてから食品を入れてください。
- ドアを開けたとき、プラスチックなどのにおいのすることがあります。庫内が冷えてくればにおいは消えます。

2 庫内の温度調節について

ふだんは、フリーザー(冷凍室)・冷蔵室ともダイアルを“通常”的位置でお使いください。普通の使用状態では、四季を通じて温度調節をする必要はありません。

ただし、必要に応じて温度を変えることもできます。下の表を参考にして調節してください。

フリーザー(冷凍室)の温度調節

ダイアル	使いかた	フリーザー温度
強	ホームフリージングや製氷を急ぐとき。	“強”にしますと、“通常”より2~3℃低くなります。
通常	ふだんはこの位置で使います。	約-18℃
弱	冷凍食品の貯蔵期間が短い(1週間~1カ月程度)とき。	“弱”にしますと、“通常”より2~3℃高くなります。

- アイスクリームを貯蔵するときは、“通常”より“弱”側にしないでください。
- ダイアルを“強”にしておきますと、冷蔵室が冷えすぎることがあります。ご用がすみましたら元に戻してください。
- ダイアルを“弱”にしておきますと、冷蔵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、冷蔵室温度調節ダイアルを“強”側に調節してください。

冷蔵室の温度調節

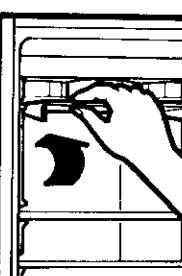
冷蔵室温度調節	ダイアル	使いかた	冷蔵室温度
通常	強	もっと冷やしたいとき。	“強”にしますと、“通常”より2~3℃低くなります。
通常	通常	ふだんはこの位置で使います。	約3℃
通常	弱	もっと高くしたいとき。	“弱”にしますと、“通常”より2~3℃高くなります。

*表の温度は、周囲温度30℃、食品を入れずにドアを閉じ温度が安定したとき、庫内のほぼ中央下寄りで測定した値です。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。- 5 -

3 フリーザー(冷凍室)の使いかた

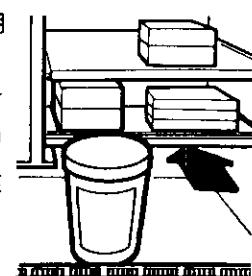
フリージングルーム

- 特に強く冷えるところですので、ホームフリージングにご利用ください。
- “ふた”は開いて奥へ押し込むと止まります。



2セット棚

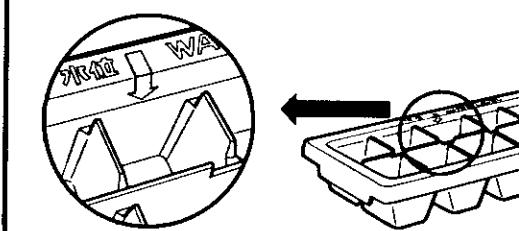
- 前後に伸び縮みする棚です。うしろに押し込みますと、手前にアイスクリームなどの背の高い食品が入れられます。



製氷コーナー・製氷皿

氷のつくりかた

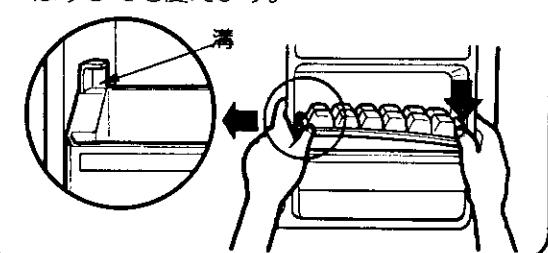
- 製氷皿の水位線まで水を入れて、製氷コーナーに入れ、止まるまで奥に押し込んでください。
- 水を水位線より上に入れるとき、氷が離れにくくなります。



貯氷ケース

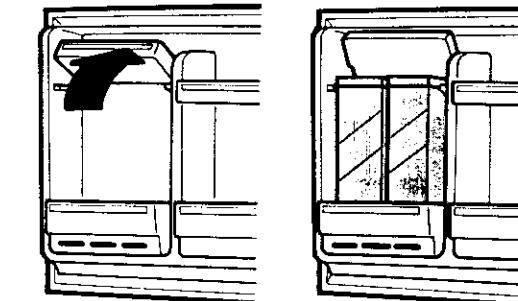
貯氷のしかた

- ワンタッチ離氷装置付きです。図のように製氷皿を裏返しにして“溝”に入れ、右端を下に押してください。氷がケースの中に落ちます。ワンタッチ離氷装置は、ケースをドアからはずしても使えます。



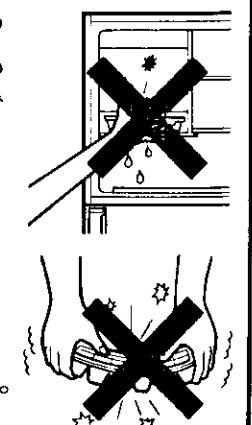
ターンポケット・フリーザーポケット

- ターンポケットを矢印方向に倒しますと、下のフリーザーポケットに背の高い食品が入れられます。



ご注意

- フリーザー内の食品や容器(特に金属製のもの)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。
- 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。



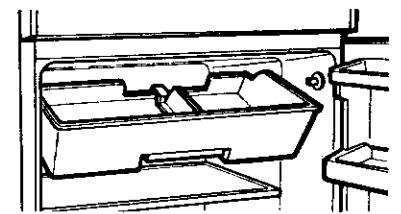
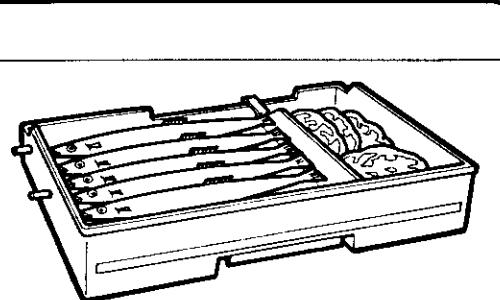
4 冷蔵室の使いかた

チルドケース

温度が低いので、肉や魚の貯蔵に適しています。

- 肉と魚を分けて貯蔵できる仕切板付きです。仕切板は左右に動きますので、大きなさんまも丸ごと入ります。また、ドリップ(肉汁)が流れ出しやすい冷凍食品の解凍にも、便利なケースです。

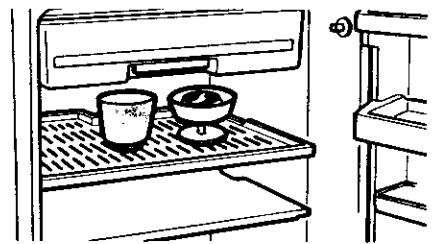
- ケースは、図の位置で止まるストッパー付きです。ケースを抜き取るときは、少し持ち上げて引き出してください。



スライド棚

奥のものが取り出しやすい引き出し式です。

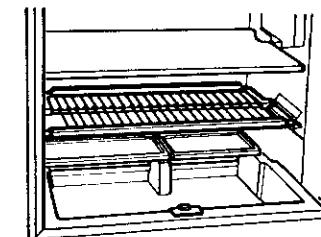
- ストッパー付きですので、引き出しすぎて棚がはずれる心配はありません。また、上段のプラスチック棚は、コップや茶わんなど座りの悪い容器を置くのに便利です。



3セット棚

次の3通りの使いかたができます。

① 普通の棚として

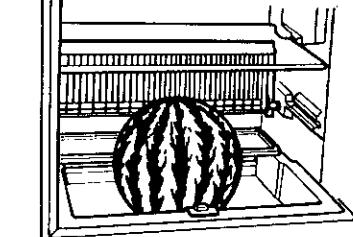


② 棚を奥へ押し込むと



半サイズになって、手前に3
lの生ビールだるなどが入り
ます。

③ さらに棚を奥へ倒すと



すいかなどの大きな食品が入
ります。

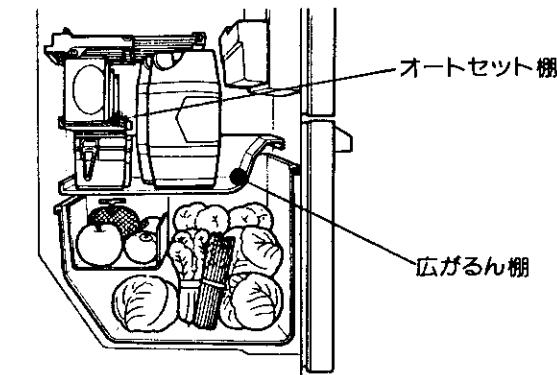
広がるん棚

冷蔵室と野菜室の間に、上下に位置を変えられる広がるん棚があります。

広がるん棚を下にセットすれば、冷蔵室が広くなり、上にセットすれば、野菜室が広くなります。暮らしに合わせて、上手に使い分けてください。

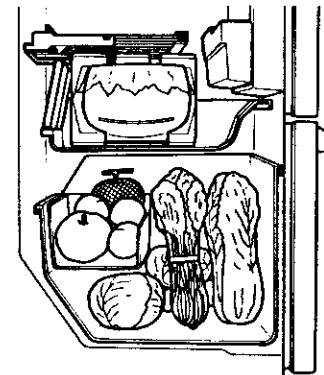
下げるとき

- 食品をどつさりまとめ買いしたとき、お客様が多いときなど、冷蔵室にストックしたい食品が多いときは、広がるん棚を下にセットしてください。



上げるとき

- 大物野菜を入れたいとき、季節のフルーツをストックしたいときなど、野菜室を広く使いたいときは、広がるん棚を上にセットしてください。

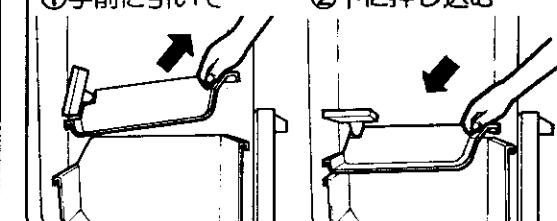


- 小物の貯蔵に便利なオートセット棚が、自動的に図の位置にセットされます。

うしろに倒しますと、手前にすいかなどの大きな食品が入ります。

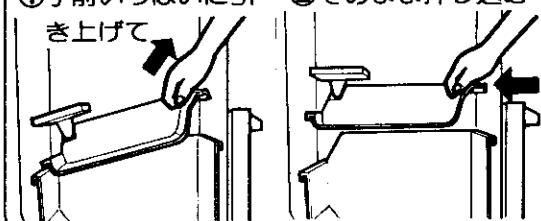
下げかた

- ①手前に引いて
- ②下に押し込む



上げかた

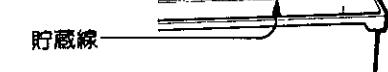
- ①手前いっぱいに引き上げて
- ②そのまま押し込む



ご注意

広がるん棚を下げて使うときは、野菜室の食品を貯蔵線より上に貯蔵しないでください。

広がるん棚に当たりドアが閉まらなくなります。

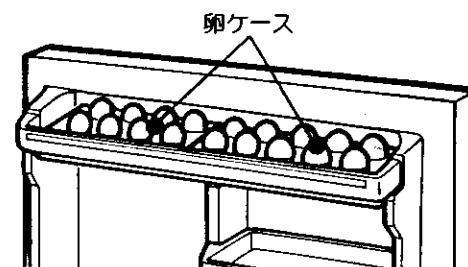


スッキリワイドポケット(冷蔵室ドアポケット)

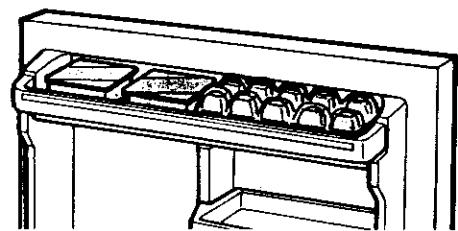
食品のサイズに合わせて、ポケットを変化させることができます。

2セット卵ポケット

- 卵ケースは10個用と8個用があり、L・Sサイズもあります。



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



ご注意 卵ケースは、卵を入れたまま持ち運ばないでください。卵の大きさによっては、穴から落ちることがあります。

2セットボトルポケット

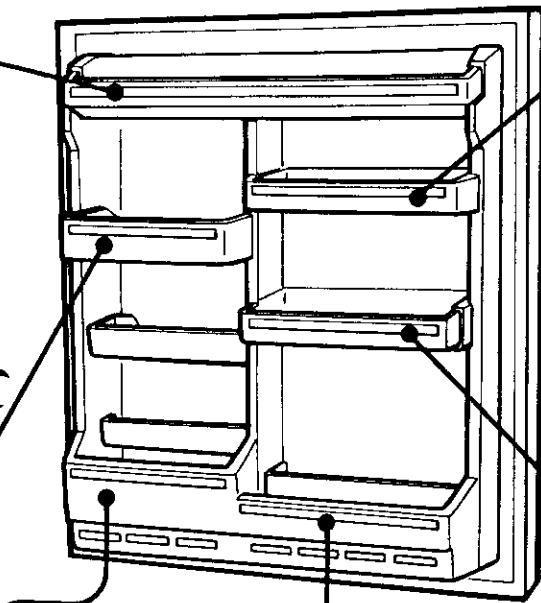
- 下の小物ポケットを使って、ビールや1ℓの牛乳パックがります。
- 奥にターン小物ポケットがありますので、練りわさびなどのチューブ類の貯蔵にご利用ください。



- ターン小物ポケットを引き上げて、2セットボトルポケットの底にセットしますと、小物ポケットとして使えます。

**ジャンボボトルポケット**

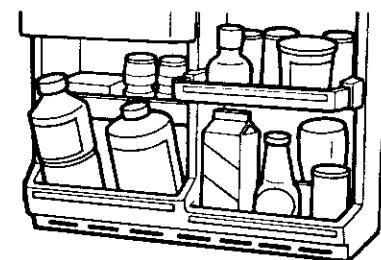
- 1.5ℓのボトルやビールがります。
- 奥のミニポケットには小物食品がります。

**小物ポケット**

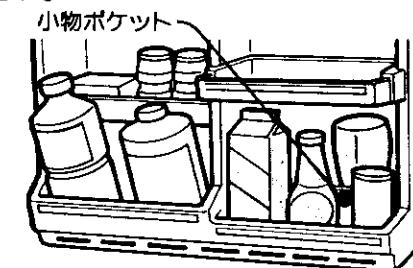
- プリン・バター・チーズ・背の低い瓶詰食品などの小物食品がります。

**2セット小物ポケット**

- 瓶詰食品などの小物食品がります。奥へ押し込みますと、下のジャンボ小物ポケットにビールが入れられます。

**ジャンボ小物ポケット**

- ボトル類や1ℓの牛乳パックなどがります。奥に小物ポケットがありますので、マヨネーズ・ドレッシング類の貯蔵にご利用ください。



- ビールを入れる場合は、上の2セット小物ポケットを奥へ押し込んでください。

**ご注意**

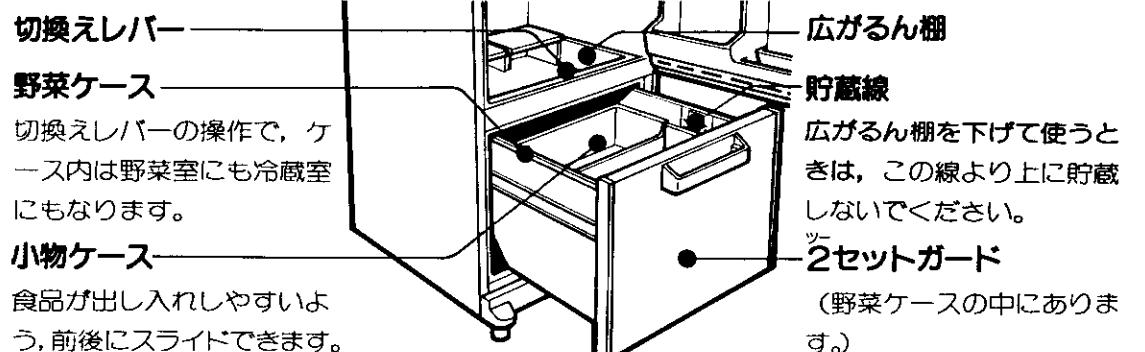
- 小物ポケット・2セット小物ポケット・2セットボトルポケット（ターン小物ポケットを底にセットした場合）などに、背の高い瓶類や缶類を立てて入れないでください。倒れて落下するおそれがあります。



5 冷蔵切換え野菜室の使いかた

この野菜室は、野菜や果物の乾燥を防ぐために、冷気を野菜ケースのまわりに送り込んで冷やす方式です。また、レバーを切換えれば野菜ケースに直接冷気が入り冷蔵室としても使えます。なお、野菜・果物はラップに包んで貯蔵しますと、さらに乾燥が防げます。

各部の名称と働き



切換えレバー

野菜ケースに入る冷気の量を調節するレバーです。
貯蔵の目的に応じて切換えてください。

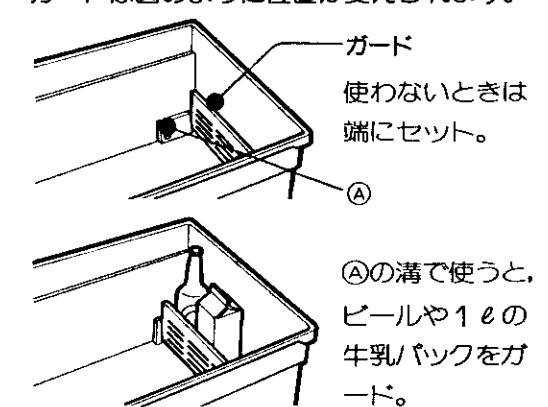
切換えレバーの位置	使いかた
野菜	野菜・果物を貯蔵するとき。 (ビールや牛乳パックなども貯蔵できます)
冷蔵	冷蔵室として使用するとき。

ご注意

- 大量の野菜を一度に貯蔵したときなど、野菜ケースの底に水がたまるときは、ふきんなどでふきとつください。
野菜は水に触れたまま貯蔵しますと、いたみやすくなります。

2セットガード

野菜や果物といっしょに、瓶類や牛乳パックなども貯蔵できるようになっています。
ガードは図のように位置が変えられます。



- 野菜ケースに19kg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。

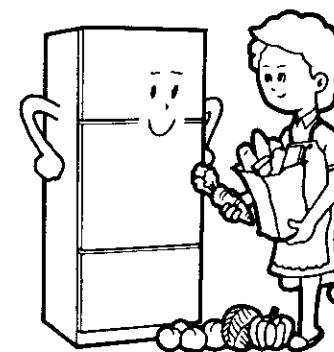
6 上手な食品の入れかた

冷蔵庫の基本的な働きは、冷やすことにより腐敗細菌の増殖を抑え、食品ができるだけ良い状態に貯蔵することです。

●すぐ使う食品は「冷蔵室・野菜室」へ

冷蔵室・野菜室の庫内温度は0°C~10°Cぐらいです。そのため、細菌の増殖をある程度抑えることはできても、増殖そのものを止めるすることはできません。

長期貯蔵はさけて、当座用の貯蔵室としてお使いください。



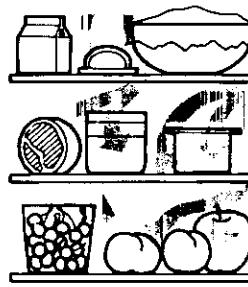
●長期貯蔵したい食品は「フリーザー」へ

フリーザーの庫内温度はマイナス18°C程度です。これくらい低温になると、細菌の増殖は極端に抑えられます。
まとめ買いした食品などを、長期間(3ヶ月程度まで)貯蔵したいときは、フリーザーをお使いください。

7 食品を入れるときは

食品は適当なすき間をとって入れてください。

つめすぎたり、棚幅いついぱいの容器を入れますと、冷気の循環が悪くなります。



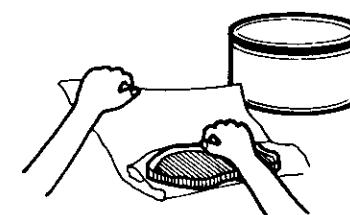
食品は清潔に貯蔵してください。

食品には細菌が意外に多く付着しているものです。
洗えるものは洗って、水気をふき取って貯蔵してください。また、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。



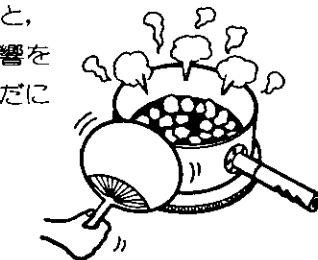
食品はポリ袋やラップ類で包むか密閉容器に入れてください。

乾燥やにおいが移るのを防ぎます。



熱いものは、室温程度にさましてから入れてください。

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。

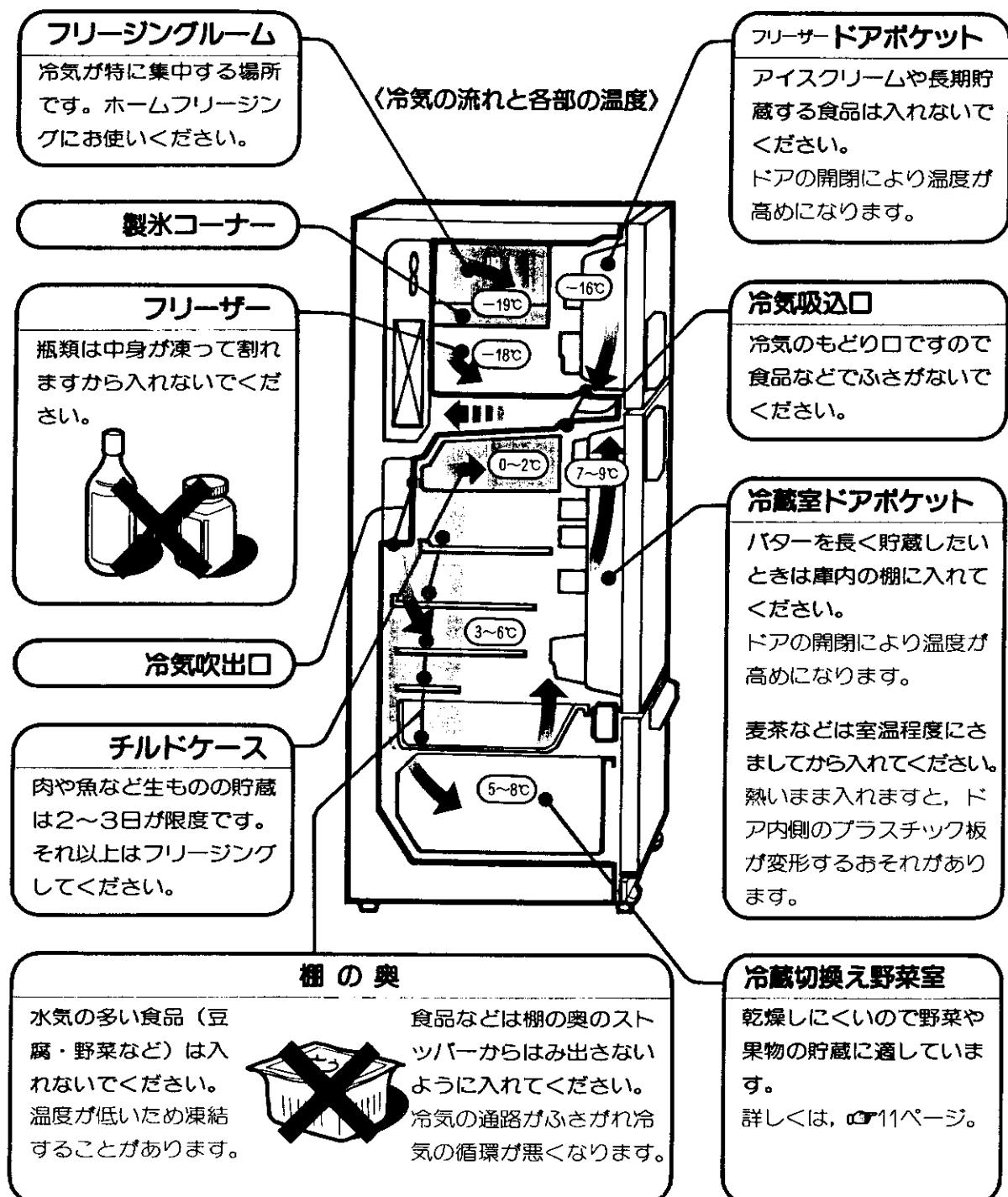


冷蔵庫で貯蔵しなくてよいものは入れないでください。

……かぼちゃ・ごぼう・にんじん・大根・玉ねぎ・いも類・バナナ・缶詰など。

2 食品の貯蔵場所について

冷気が矢印のように循環するため、庫内温度は場所によつていく分異なります。食品を貯蔵するときは、次のような点にご注意ください。

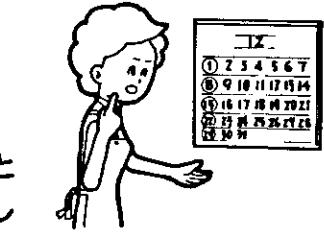


*図の中の数字は温度調節ダイアルを“通常”で使用したときの各部の温度の目安です。測定条件は5ページの「庫内の温度調節について」と同じです。

3 食品の貯蔵期間

冷蔵室での食品貯蔵は、それぞれの食品の貯蔵期間を知つておくことが大切です。下の目安表を参考にして、早めに使い切るようにしましょう。なお、下の表以外の食品、およびホームフリージングした食品の貯蔵期間など、詳しくは別冊の「食品貯蔵学」をごらんください。

食品群	食 品 名	貯蔵期間の目安 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 日	貯蔵のコツ
肉	牛 肉 厚切り	● ● ● ● ●	●かたまり肉は切らずに貯蔵しましょう。生肉は薄く切る程、日もちが悪くなります。
	牛 肉 薄切り	● ● ●	
豚 肉	厚切り	● ● ● ● ●	
	薄切り	● ● ●	
魚 介	鮮 魚	●	●鮮魚は、はらわた、えらなどを取つて水洗いし、薄塩しましょう。 ●貝（殻付き）は食塩水につけて貯蔵しましょう。
	貝 殻付き むきみ	● ●	
野 菜	ほうれん草	● ●	●切らずに貯蔵したほうが日もちします。
	キャベツ	● ● ● ● ● ● ● ●	
果 物	いちご	● ●	
	ぶどう	● ● ● ● ● ●	
乳 製 品	牛 乳 開封前	● ● ● ● ● ● (脂詰ま)	●バター・マーガリンを長期間（1年以内）貯蔵する場合は、フリーザーへ入れてください。
	牛 乳 開封後	● ●	
バ タ ー マ ー ガ リ ン	バター 開封前	→ 3ヶ月	
	マーガリン 開封後	→ 2週間	
そ の 他	豆 腐	●	●充てん豆腐は製造年月日から3日くらい貯蔵できます。
	卵	→ 2週間	



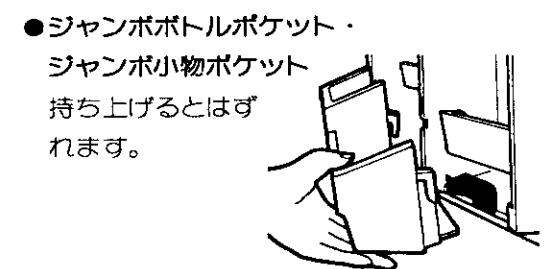
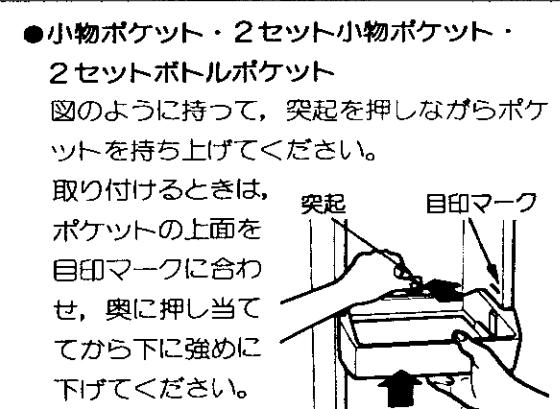
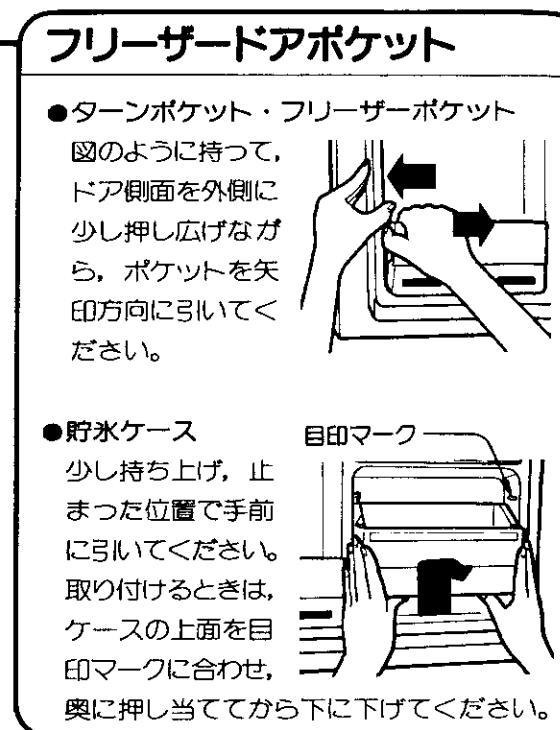
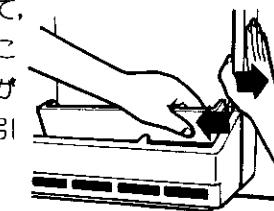
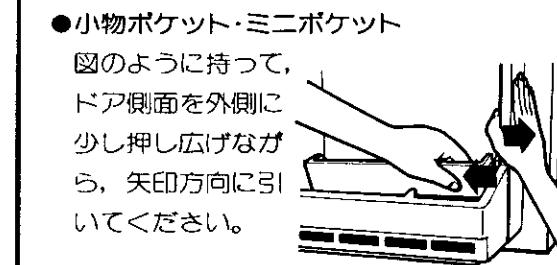
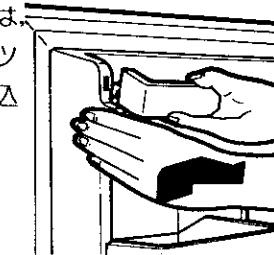
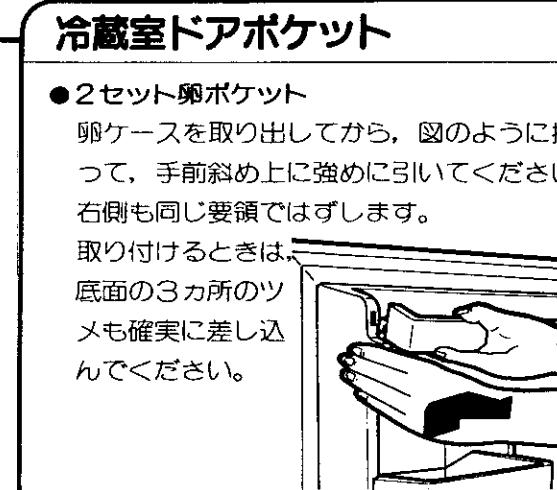
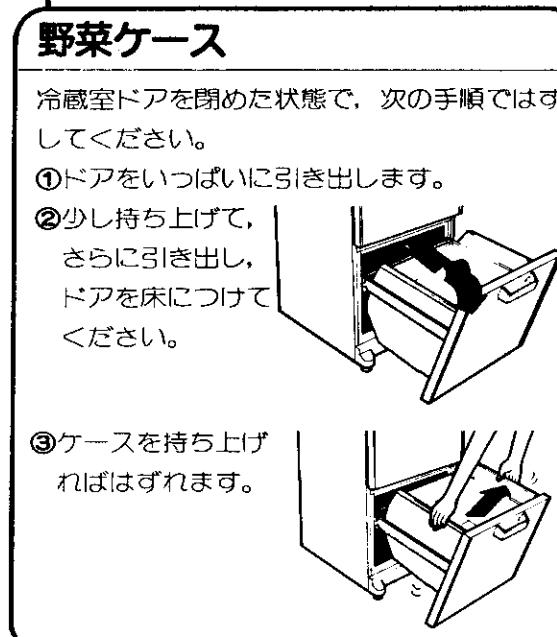
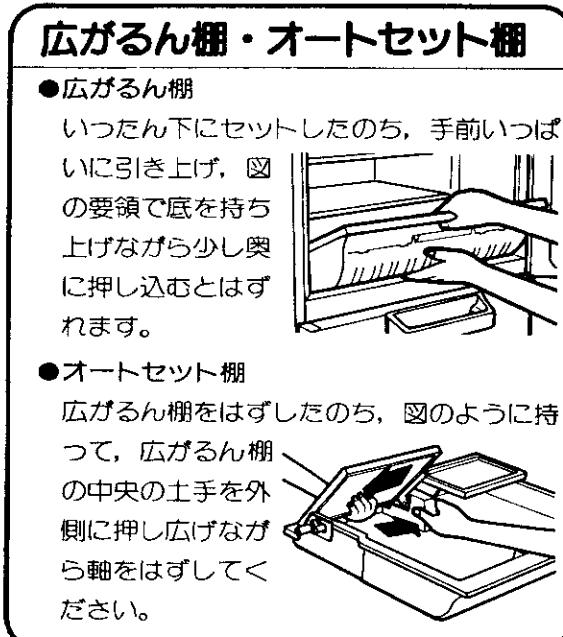
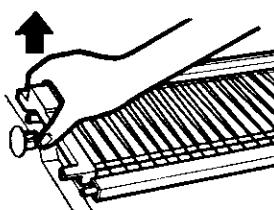
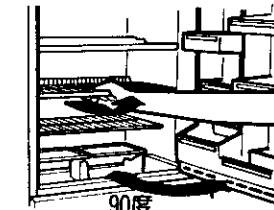
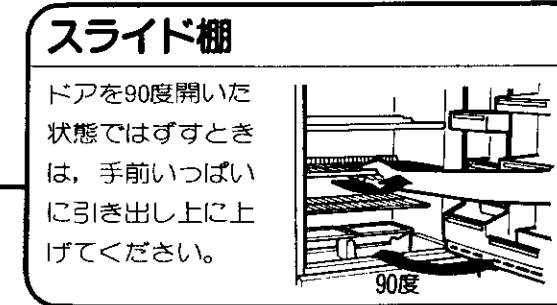
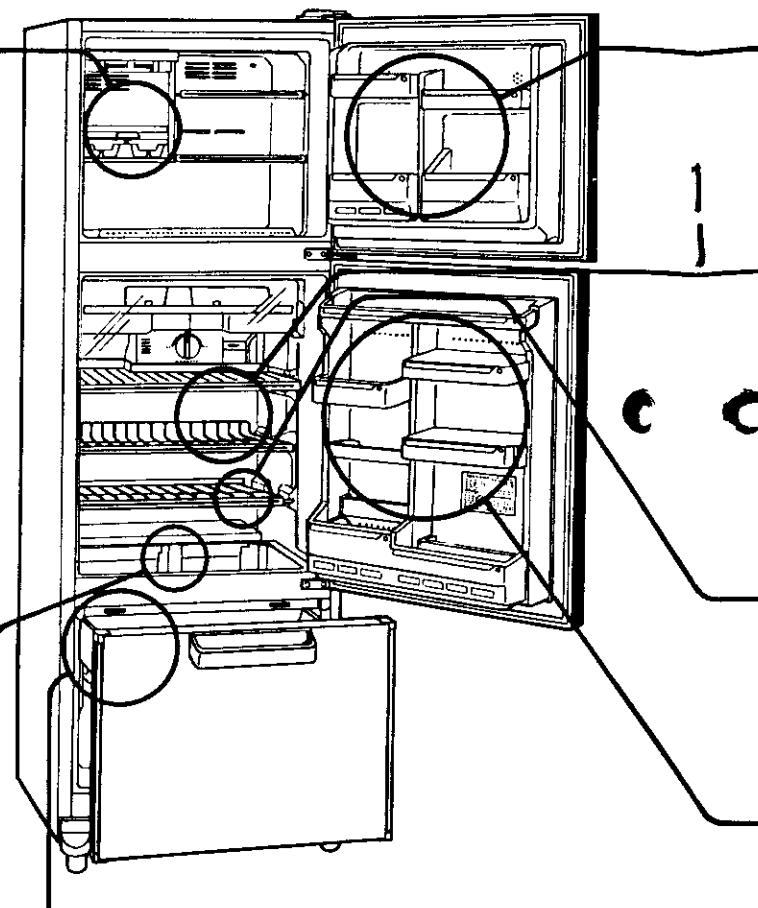
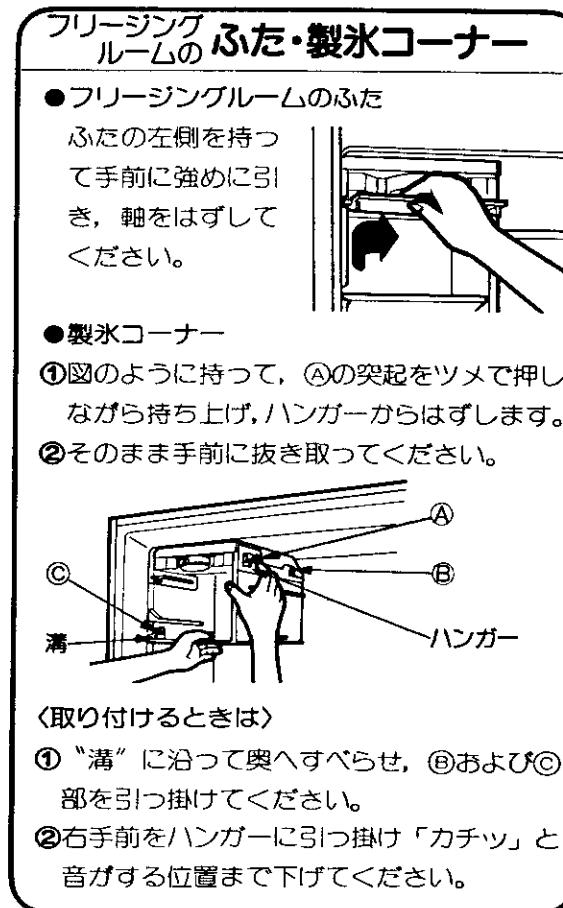
冷蔵室の食品凍結についてのご注意

次のようなときは、冷蔵室内の食品が凍結することがあります。

- フリーザー温度調節ダイアルを“強”的ままでおいたとき
 - ダイアルを“通常”に戻してください。
- 冬など、周囲温度が5℃以下になつたとき
 - 冷蔵室温度調節ダイアルとフリーザー温度調節ダイアルの両方を“弱”にすると、いくぶん凍りにくくなります。
- チルドケースをはずしたとき
 - チルドケースは奥から冷気が流れ込むようになっています。はずしてお使いになりますと、冷気が直接食品に当たり凍結することがありますので、必ず取り付けてお使いください。
- 水気の多い食品（豆腐・野菜など）を棚の奥に置いたとき

7 部品のはずしかた・取り付けかた

■ドアを90度開くだけで、部品の取りはずし・取り付けができます。
■部品の取り付けかたは、以下の説明の順序で行ってください。

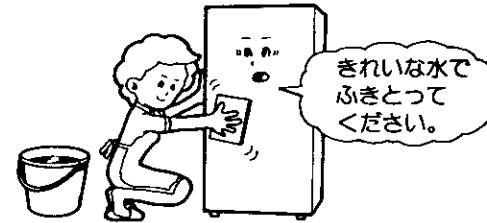


8 お手入れのしかた

1カ月に一度程度、次の要領でお手入れしてください。
お手入れ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。

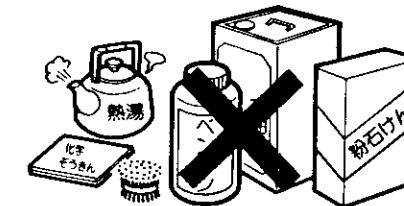
1 お手入れの方法

- 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とってください。



ご注意

- 冷蔵庫に水がかかると絶縁が悪くなったり、さびたりします。
次の点にご注意ください。
 - 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、カたく絞つた布でふいてください。
- 次のようなものは使わないでください。
塗装面やプラスチックをいためます。
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・熱湯・酸・たわし・化学ぞうきんなど。



- 油類（天ぷら油など）が庫内の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。

2 お手入れのポイント

チルドケース

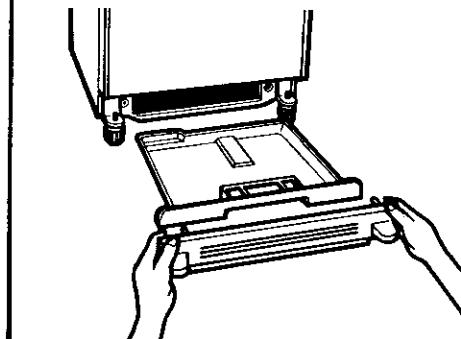
肉や魚の汁で汚れやすいので、いつも清潔にしておくよう心がけてください。

野菜ケース

広がるん棚の裏面に露が付いたり、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もなりますのでふきとってください。

蒸発皿

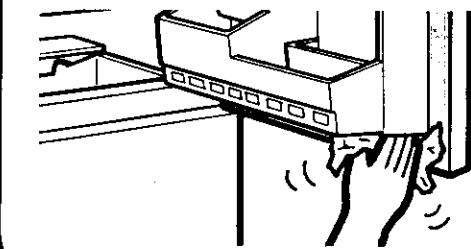
汚れると、霜取りでとけた水が蒸発しにくくなります。取り出して水洗いしてください。なお、取り付けるときは、奥まで確実に押し込んでください。
蒸発皿カバーは図のようにもって手前にまっすぐ引くとはずれます。



棚やポケット類など、取りはずしのできる部品は、水洗いしてもさしつかえありません。

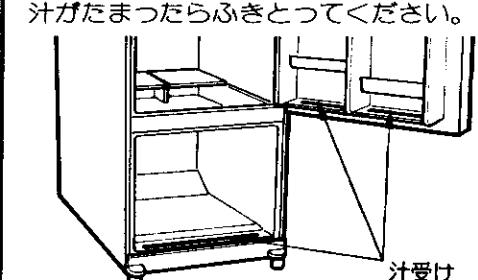
ドアパッキング

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いたみやすくなります。
特に下側のパッキングは汚れやすいところですので、急に入りに清掃してください。



汁受け

食品のこぼれ汁による、ドアパッキングのいたみを防ぐための汁受け（凹み）が付いています。



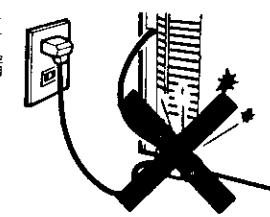
お手入れが終りましたら、次の点検をしてください。

- 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？
- 電源コードにきれつやすり傷はありませんか？
- もし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。

このようなことにもご注意を

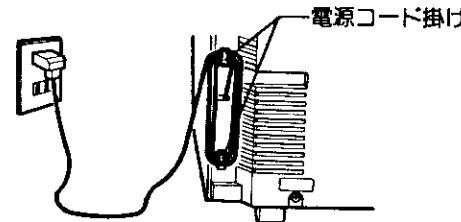
1 電源コードを冷蔵庫の脚や家具などで挟まない

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

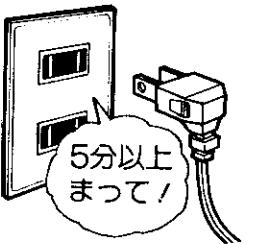
図のように“電源コード掛け”に引っ掛けください。



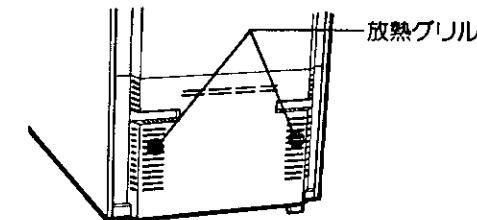
2 電源プラグを抜いたときは

次に差し込むまで5分以上間をおいてください。

すぐに差し込みますと、冷凍機の運転がうまく行われず、ガタガタ音がすることがあります。万一このような現象が出た場合は、すぐに電源プラグを抜き5分たってから再び差し込み直してください。



3 放熱グリルはふさがない

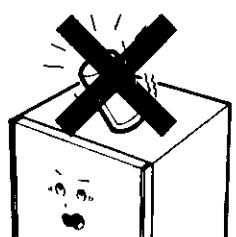


背面下部の放熱グリルをふさぎますと、冷却効果が悪くなり、電気代がむだになります。

4 上面に物を置くときは

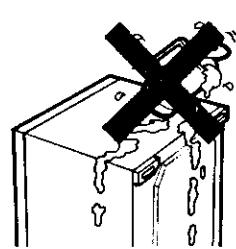
次のようなものを置かないでください。

- ①不安定なもの
ドアの開閉などの振動で、落ちることがあります。

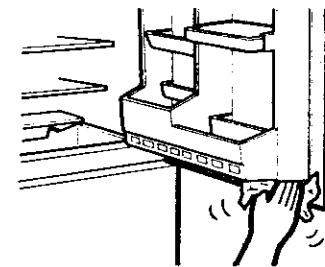


②水を入れた容器

こぼれた水が機械部分に入ると、絶縁が悪くなり危険です。

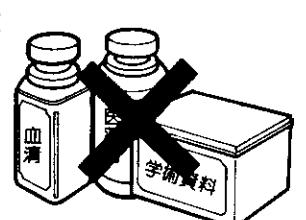


5 ドアパッキングはいつもきれいに



パッキングを汚れたままにしておきますと、いたみやすくなり、冷氣漏れの原因になります。

6 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。

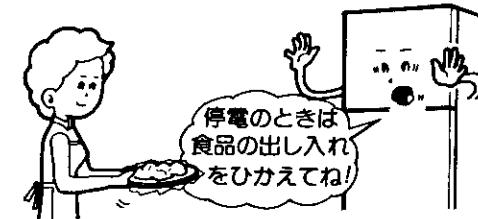


この冷蔵庫は食品の貯蔵を目的にした家庭用冷蔵庫です。厳しい保存管理が必要な医薬品などの保存には適しません。

このようなときは

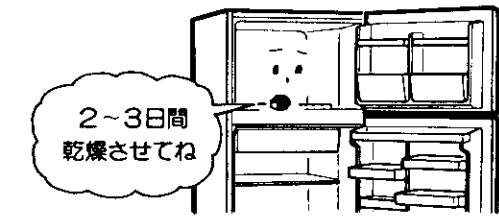
停電したときは

- ドアの開閉が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。



長期間お使いにならないときは

- カビがはえたり、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。

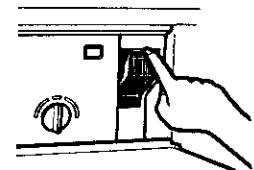


停電が予告されたときは

- 新しい食品の貯蔵は庫内の温度を高くしますので、なるべくさけてください。
- 氷をたくさんつくり、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

- 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手前下方に引くとはすれば。



- 庫内灯は必ず110V(ボルト)15W(ワット)の冷蔵庫専用のものをお使いください。

冷蔵庫や冷凍庫を捨てるときなど

- 使用されていない冷蔵庫や冷凍庫に幼児が閉じ込められると危険ですから、次のようないし方をしてください。

①必ずちようつがいおよびかぎ部をこわし、ドア/パッキングをはず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よう特に注意してください。

③一時的に使用を中止して放置するときは、木片などをドアと本体の間にはり付けて、密閉できないようにしてください。



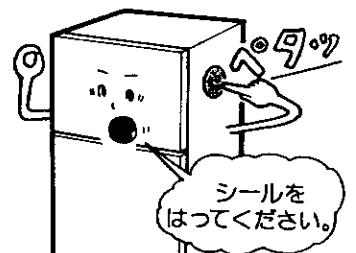
ドアパッキング

塗装面に傷をつけたときは

冷蔵庫外側の塗装面に傷をつけたときは、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、早めに処置してください。

簡単な処置方法

- 小さな傷は、シールを張る。
 - 大きな傷は、防水性のある壁紙を張る。
- なお、さびが出てしまったら、紙やすりでさびを落としてから張ってください。



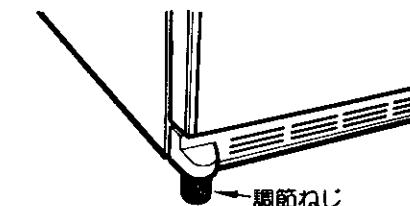
シールをはってください。

据付場所を変える場合は

以下の内容にしたがって、正しい据え付けをしてください。

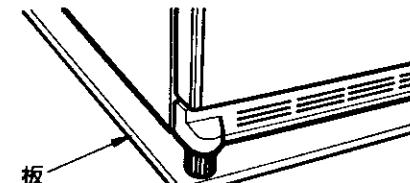
1 床がじょうぶで水平なところ

- 1 据え付けが不安定なときは、調節ねじをまわして安定させてください。



不安定な据え付けは、振動や騒音の原因になります。

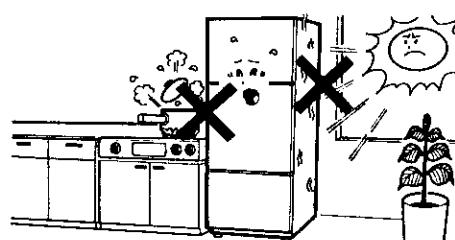
- 2 じゅうたん・たたみなどの上に据え付けるときは、下側全面にしっかりした板を敷いてください。



じゅうたん・たたみが冷蔵庫の底面（温度が高くなります）に触れると熱により変色するおそれがあります。

2 熱気・湿気の少ないところ

- 1 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。

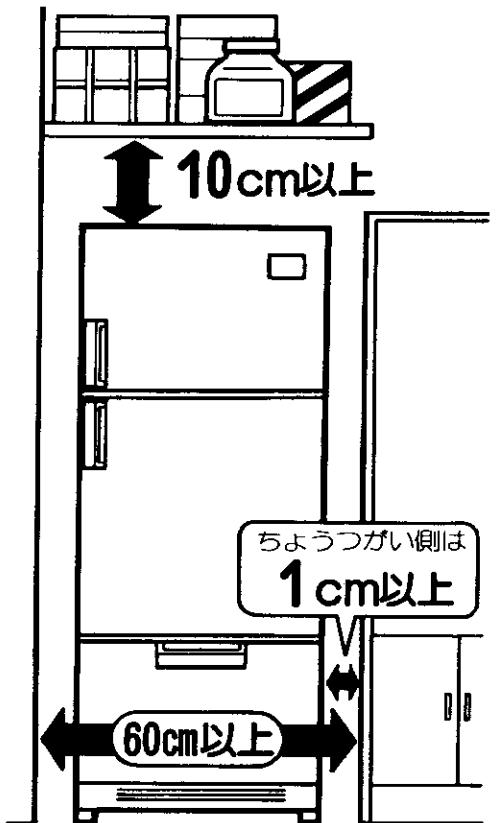


- 2 湿気のあるところや、水のかかるところに据え付けますと、絶縁が悪くなったり、さびたりするおそれがあります。

3 周囲のすき間について

- 1 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。



背面のこのすき間も放熱のために必要です。ふさがないでください。

- 2 背面は壁にぴったり付けて据え付けられます。なお、振動音が出るときは壁から少し離してください。

4 アースについて

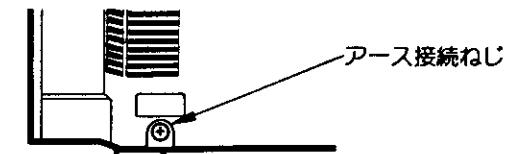
- 1 万一漏電した場合の感電防止のためにアースをしてください。

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

2 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。



- 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。

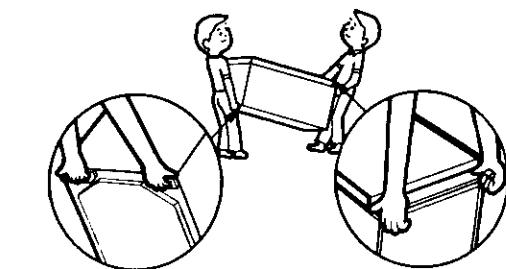
- 水道管
- ガス管
- 爆発や引火の危険があります。
- 電話線のアースや避雷針
- 落雷のとき大きな電流が流れ危険です。

3 漏電しや断器について

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しや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。

5 移動するときは

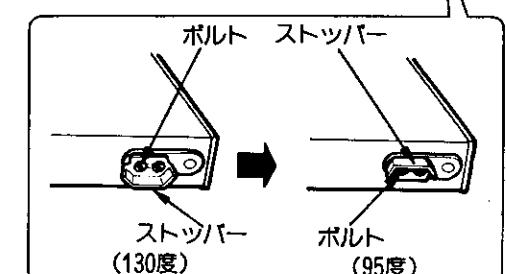
- 庫内の食品を取り出し、蒸発皿の水を捨ててください。
- 後脚部に移動用車輪が付いています。前脚部を浮かすと簡単に動かせます。
- 運搬するときは図の位置に手をかけてください。



- 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。周波数切り換えの必要はありません。

6 冷蔵室ドアの開き角度調節

- 開いた冷蔵室ドアが隣接する家具などに当たり傷がつくおそれがあるときは、冷蔵室ドアの開き角度を小さくしてください。ボルトをはずして、ドアの下面にあるストップバーを図のように逆向きに変えてください。ドアの開き角度は約130度から95度に変わります。



アフターサービスと保証について

1 サービスを依頼されるときは



故障かな？ ……と思ったら、次のことを調べてください。

状況	次の点をお調べください
全く冷えないとき	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？
よく冷えないとき	①温度調節ダイアルを“弱”にしていませんか？ ②直射日光があたつたり、近くにコンロやガスレンジなどがありますか？ ③背面の放熱プ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食品をつめすぎていませんか？ ⑥じゅうたん・たたみなどの柔らかい床の上にじかに据え付けていませんか？
冷蔵室の食品が凍結するとき	①温度調節ダイアルを“強”にしていませんか？ ②据付場所の温度が5°C以下になってしまいませんか？ ③水分が多く凍りやすい食品を棚の奥に入れていませんか？
音がうるさいとき	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ガタついていませんか？ ③冷蔵庫の背面が壁などに当たっていませんか？ ④蒸発皿カバーや蒸発皿が手前側に抜け出していたり、はずれていませんか？
冷蔵庫の外側に露が付くとき	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とってください。

以上のことをお調べになり、それでもぐあいの悪いときは、すぐにお買い上げの販売店にご連絡ください。

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。

お知らせいただきたいこと

1. 形名 —— R-528Y
2. 故障状態 —— できるだけ詳しく
3. 道順 —— 付近の目印も

*形名は冷蔵庫の上部前面あるいは保証書をごらんください。

①ときどき水の流れるような音、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(ジュツ)がすることがあります。

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

②50Hz(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。

③夏場や梅雨時期など据付場所の湿度が高い場合、水分が霜や氷となってフリーザーの壁面や部品に付くことがあります。

④ドアを閉めた直後にすぐドアを開けようすると、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。

⑤冷蔵室ドアを閉めたときにフリーザードアや野菜室ドアが瞬開くことがあります。

これは冷蔵室ドアを閉める際の風圧を逃がすためです。

⑥使いはじめや夏などに、冷蔵庫の前面や側面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。

これは故障では
ありません

2 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。

3 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。

4 補修用性能部品の保有期間にについて

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。

5 保証について

1 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から、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。

2 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。

3 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。

使いかたで こんなに差がつく電気代

上手に節電するために

グラフおよび計算例などの電気代は、R-528Y形の場合です。なお1kWh当りの電気料金は30円としました。

測定条件：周囲温度30°C、100V50Hz
ドア開閉・冷凍室1日15回・冷蔵室1日50回

1 冷やしすぎていませんか？

フリーザー温度調節ダイアルを“強”にした場合は、“通常”より15%余分に電気を使います。

一日当たりの電気代

ダイアル	A (通常)	B (強)
45円	39円	45円

“通常”と“強”を比較すると1カ月で

$$45\text{円} - 39\text{円} = 6\text{円}$$

$$6\text{円} \times 30\text{日} = 180\text{円の差}$$

●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。

2 必要以上にドアを開けていませんか？

一日当たりの電気代

ドアの開閉回数	A (標準)	B	C
冷凍室	15回	15回	30回
冷蔵室	50回	50回	100回
1回の開放時間	10秒	20秒	10秒

AとCで比較すると、1カ月で

$$46\text{円} - 39\text{円} = 7\text{円}$$

$$7\text{円} \times 30\text{日} = 210\text{円の差}$$

●1回の開閉で効率よく食品の出し入れをしましょう。

3 ついうつかり「半ドア」……こんな経験はありませんか？

一日当たりの電気代

ドアが完全に閉まっている。	1時間「半ドア」だったら	3時間「半ドア」だったら
A	B	C

Cのようなことが月に3回あつたら

$$45\text{円} - 39\text{円} = 6\text{円}$$

$$6\text{円} \times 3\text{回} = 18\text{円の差}$$

●ドアはきちんと閉めましょう。

4 麦茶などを熱いまま入れていませんか？

一日当たりの電気代

30°Cまでさました麦茶を入れた場合	50°Cの麦茶を入れた場合
A	B

Bのようなことを1カ月続けたら

$$42.5\text{円} - 41\text{円} = 1.5\text{円}$$

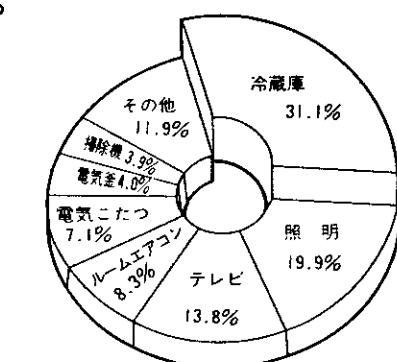
$$1.5\text{円} \times 30\text{日} = 45\text{円の差}$$

●熱いものは室温程度にさましてから入れてください。

●ご家庭でいちばん電気を使うのが冷蔵庫。

365日働きづめの冷蔵庫——
どうしても他の家電品にくらべ
電気代がかさみがちになります。
しかし、
毎日のちょっとした心くばりで、
電気代を大きく節約できるのも
冷蔵庫です。

上手に使って
上手に節電してください。



1年間に家庭で使う電力の内訳
(資源エネルギー庁・昭和57年推定実績)

●簡単に計算できます、冷蔵庫の電気代。

年平均1カ月当りの消費電力量^{*1}(kWh/月)に1kWh当りの電力料金^{*2}を掛けると、年平均1カ月当りの電気代が算出できます。
たとえば、1kWh当りの電力料金を30円としますと………

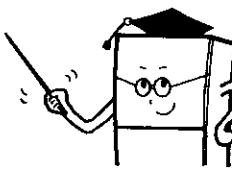
R-528Y形 の場合	年平均1カ月当りの 消費電力量	1kWh当りの 電力料金	年平均1カ月当り の電気代
23(kWh/月)	× 30円	= 690円*3	

*1 年平均1カ月当りの消費電力量は、品質表示ラベル(冷蔵室ドア内側にあります)取扱説明書・カタログに表示しています。

*2 電力料金は電力会社によって多少異なります。

*3 「690円」は年平均1カ月当りの電気代ですので、夏はこれより1.7倍程度、冬は0.7倍程度になります。

知つておくと便利な ミニ知識



ストローで 袋の中の空気を抜く

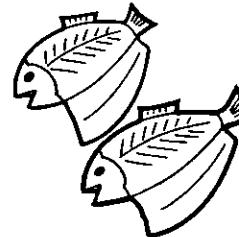
ホームフリージングは食品を空気にふれさせないよう、密封するのがコツ。

袋の中の空気抜きは、図のようにストローを使って空気を吸いとってください。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しばってください。



魚の一夜干しは フリーザーへ

一夜干しや生干しは、保存食ではありません。風味を出すための調理法です。

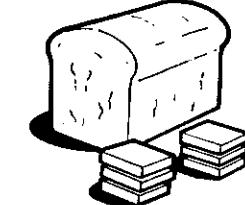


そのため、早めに食べ切ることがいちばんですが、残ってしまった場合は、冷蔵室よりもフリーザーで貯蔵したほうが鮮度が保たれます。

食パンや切もちは フリーザーへ

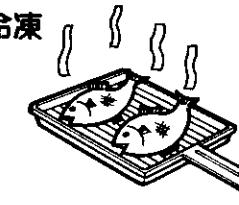
食パンや切もちは、フリーザーで貯蔵するのが有効です。

大敵のカビから守り、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。なお、もちはつきだての柔らかいものをラップでピチッと包装して冷凍しますと、固くなりません。



焼き魚にする魚は 半焼きにしてから冷凍

焼き魚用の魚を冷凍する場合は、一度半焼きにしてから冷凍するのがコツ。

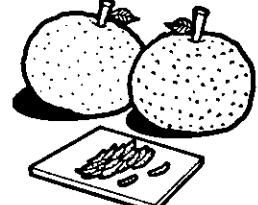


解凍のとき形がくずれないし、なによりもうまみがそつくり残るのが利点です。一枚づつラップでピチッと包んでから冷凍してください。

保存期間も生のものより2倍と長もちします。

千切りにしたゆず皮を 冷凍しておけば

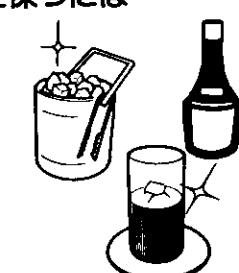
ゆずの出盛りに、千切りにしたゆず皮を密閉容器に入れて、まとめて冷凍しておきます。



使うときは、凍ったゆず皮を手でポキポキ折つて椀ものなどに添えます。手軽に使って、しかも料理の味が一段と引き立ちます。

ウイスキーの 水割りの味や香りを保つには

水道の水をそのまま使わないで、いったん沸騰させ、さましてから冷蔵庫で冷やしてください。においのないおいしい水ができます。



この水なら、ウイスキーを割つても、味や香りをそこないません。氷もこの水を使うとおいしくできます。

冷蔵庫の活用法 一ロメモ

とりがらのスープは 製氷皿で凍らせる

料理のたびにスープを作るのは、手間がかかるってたいへんです。

製氷皿を使って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。

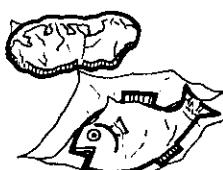
1ヶ月は風味が落ちません。使うときは、凍ったままなべに入れ、調理しながらとかします。



肉・魚の解凍は 低温で半解凍にする

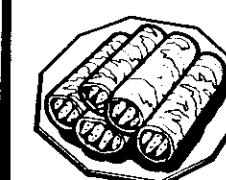
冷蔵室に移して解凍するのが無理のない自然な解凍方法です。

解凍しすぎると、うまみや栄養分を含んだドリップが流れ出てしまいます。完全にとかしちらずに、中心部がまだ凍っている状態(半解凍)で解凍をストップさせるのがコツ。解凍したらすぐよく調理しましょう。



肉の身を締めるには 冷蔵庫で冷やす

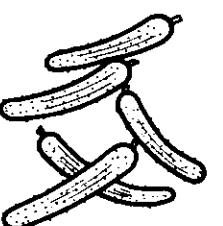
たとえばロールカツ。塩・こしょうした薄切り肉で、チーズやピクルスを巻き、食べやすい幅に輪切りします。



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、歯ごたえのいいおいしいロールカツがたのしめます。

きゅうりの浅づけを 冷蔵庫でつくる

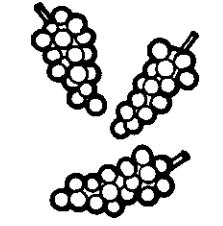
きゅうりに小さじ半量の塩をこすりつけて、一本づつラップでピチッと包み、冷蔵庫に入れます。



4~5時間で浅づけになります。ラップを取り、冷水で塩気を流し、小口切りにすると、歯ごたえのあるつけ物がたのしめます。

ふどうをまるごと凍らせて シャーベットにする

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とり、金属盆に並べて冷凍するだけで、しゃれたシャーベットのでき上がりです。



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。お子様のおやつなどに最適です。