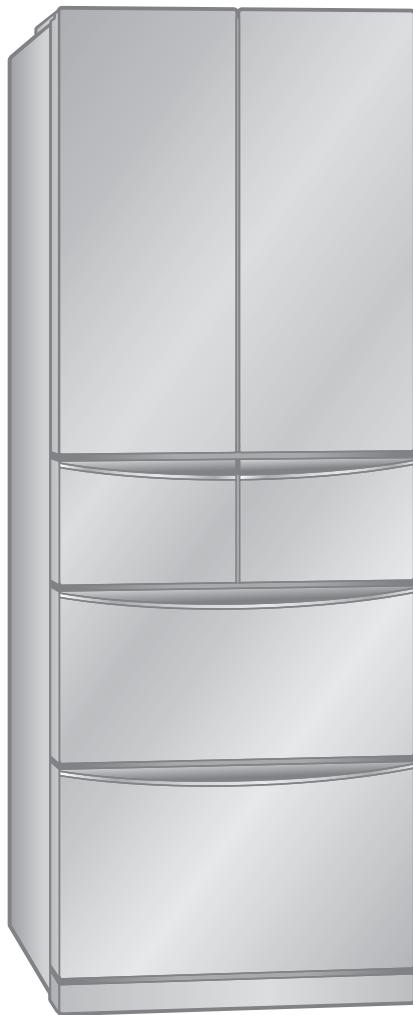


# 取扱説明書

AQUA

## 冷凍冷蔵庫

品番 AQR-FG40A  
AQR-FDG40A



- このたびは、冷凍冷蔵庫をお買い上げいただき、ありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。  
特に「安全上のご注意」はご使用前に必ずお読みください。
- お読みになった後は、いつでも見られるところに保証書とともに大切に保管してください。
- この取扱説明書は、AQR-FG40A(柄なし)をもとに説明していますが、AQR-FDG40A(柄あり)も使用方法は同じです。

### もくじ

#### 据え付け

据え付けから使用開始までの準備	1 ~ 2
-----------------	-------

#### 使いかた

食品の貯蔵場所と温度調節	3
冷蔵室の使いかた	4 ~ 5
冷凍室の使いかた	6
野菜室の使いかた	7
アイスルームの使いかた (自動製氷機)	8 ~ 9

#### お手入れ

自動製氷機のお手入れ	9 ~ 12
お手入れと付属品のはずしかた	13 ~ 14

#### ガイド

上手な使いかた	15
活用ガイド	16

#### 点検・サービス

こんなときには 移動・運搬をするときなど	17
仕様	18
故障かな?と思ったら	19
保証とアフターサービス	20

#### 安全・注意

安全上のご注意 (必ずお守りください)	21 ~ 22
------------------------	---------

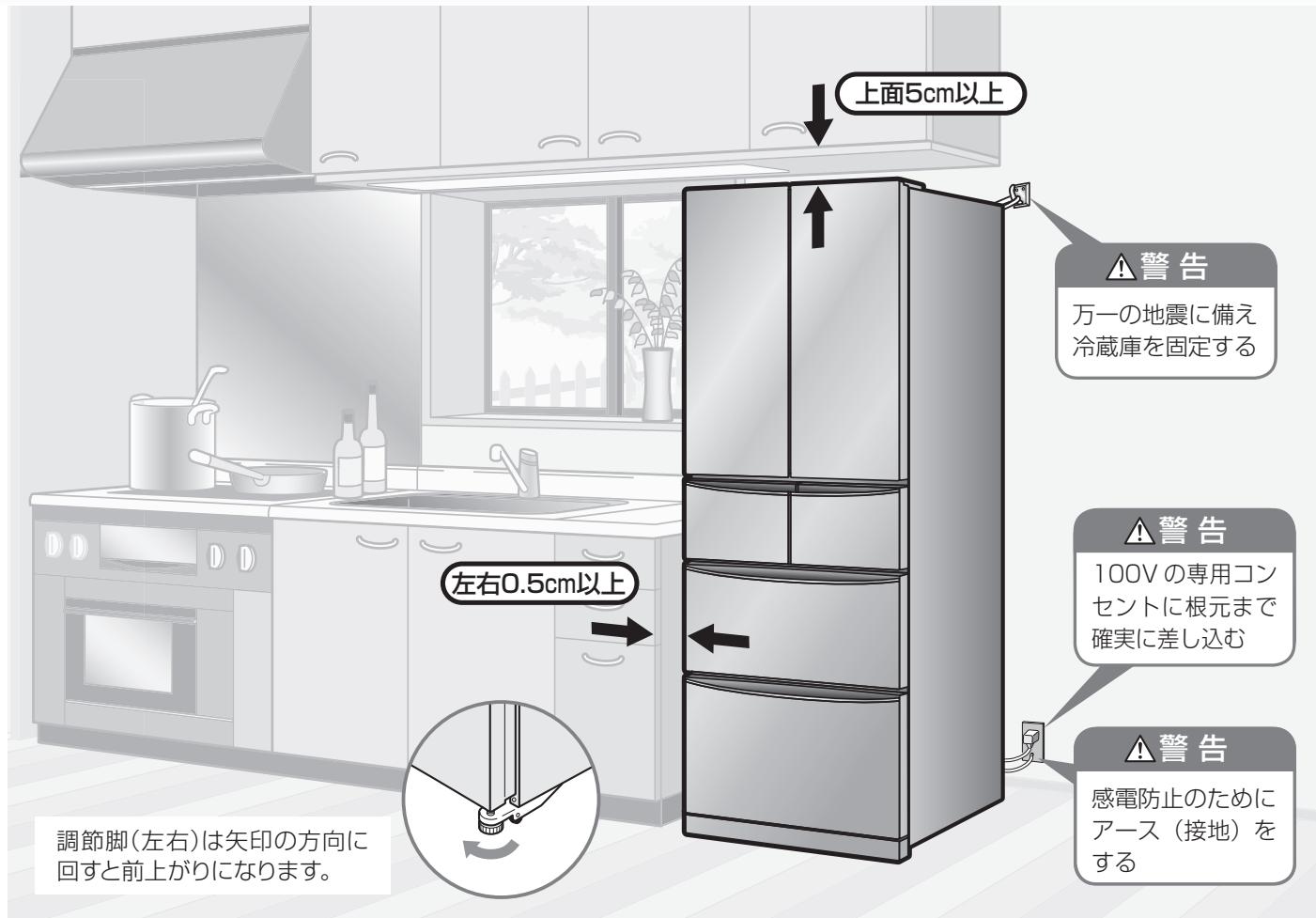
#### 相談窓口

お客さまご相談窓口	裏表紙
-----------	-----

#### 上手に使って上手に節電



# 据え付けから使用開始までの準備・・・



## 据え付け

### △ 警告

水のかかる所には冷蔵庫を設置しない。絶縁が悪くなり、漏電の原因になります。

### 熱気の少ない、風通しの良いところ

冷却力低下を防ぎ、電気代のムダをなくすため、コンロの横、直射日光の当たるところは避ける。

### 最小必要設置スペースをあける

冷蔵庫は食品を冷やすため、周辺に熱を放出しています。図のように、上面5cm左右0.5cm以上あけて設置する。なお最小必要設置スペースは年間消費電力量の測定条件での寸法とは異なります。

※壁際に設置され、冷蔵室扉が開かない場合は、壁から2cm以上あけてください。

### 丈夫な床に据え付ける

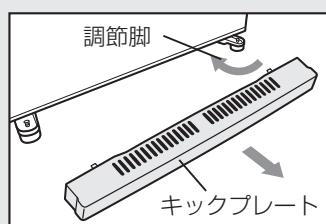
据え付けが不安定ですと、振動、騒音や故障の原因になります。また、じゅうたん、畳、塩化ビニール製の床材などの上では、冷蔵庫の熱により変色することがあります。底に丈夫な板を敷く。

### 転倒防止用ベルトをかける

地震などで、冷蔵庫が倒れるのが原因になります。背面のフックにベルトを通して、壁や柱に固定する。転倒防止用ベルト(別売品)は、お買い上げの販売店で型番6242020691をお求めください。

### 水平に固定する

両側の調節脚を回し必ず床に着け、水平に設置する。キックプレートは手前に引いてはずし、もとの位置に取り付ける。



### ドア平行度の調節について

左ドアが下がっている場合

左の調節脚を  
矢印方向に回す

右ドアが下がっている場合

右の調節脚を  
矢印方向に回す

# 正しく安全な据え付けで、冷蔵庫は快適運転できます。

## ●アースをする

### ！警告

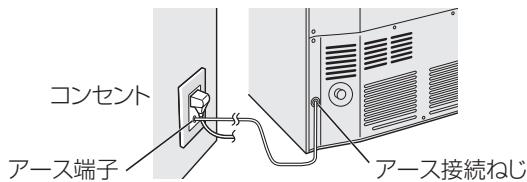
湿気の多い所・水気のある所に冷蔵庫を据え付ける時にはアース・漏電遮断器を取り付ける。故障や漏電の時に感電する恐れがあります。アース・漏電遮断器の取り付けは販売店にご相談ください。

- 湿気の多い所・水気のある所とは
  - 土間や洗い場の床など水気のある場所
  - 地下室など、漏水や湿気により、露の付く恐れのある場所
  - その他、湿気や水気のある場所

## アース線接続のしかた

アース線（別売）は背面下部にあるアース接続ねじに接続してください。

### ●コンセントにアース端子がある場合



### ●コンセントにアース端子が付いていないとき

お買い上げの販売店に依頼し、アース工事（D種接地工事）をしてください。（アース工事は有料です。）

### アース線は次のものには絶対に接続しないでください。

- 水道管 ●ガス管（爆発の危険があります。）
- 電話のアース線や避雷針（落雷のとき大きな電流が流れ、危険です。）

## お願い

- 冷蔵庫が壁にぶつけて振動音がするときや、壁材が黒く変色する場合は（圧縮機周辺の空気の対流によります）、冷蔵庫を壁から離してください。
- 腐食性ガスが発生しやすい温泉地や工業地帯、塩分の多い海岸地帯など錆びやすい場所に設置すると、配管パイプが腐食して冷えなくなることがあります。このような場所に設置する場合は、防せいで処理をおすすめします。お買い上げの販売店にご相談ください。
- 冷蔵庫の据え付け状況により、電話機・インターホン・ラジオ・テレビなどに雑音が入ったり、映像が乱れることがあります。このようなときは、冷蔵庫からできるだけ離してください。また、冷蔵庫をアース（接地）することをおすすめします。冷蔵庫の影響を受ける距離は、電波や設置の状態により異なります。

## 使用開始

据え付けが完了したら、さあ～、運転です。

### 1 庫内を清掃します。

付属部品を確認し、柔らかい布で庫内を清掃。  
(使い始めにプラスチックからにおいのする場合があります。念のためにおいがこもらぬ様に周囲の風通しを良くしてください。においはしだいに消えます。)



### 2 専用コンセントに接続します。

電源は100V、定格15A以上のコンセントに、根元まで確実に差し込む。



### 3 十分冷えてから食品を入れます。

通常は2～3時間、夏場など周囲温度の高いときは、4時間以上待ってから。

（冷えるまでは扉の開閉をひかえてください。）

●据え付けから使用開始までの準備

## ノンフロン冷蔵庫について

- この冷蔵庫にはノンフロン冷媒とノンフロン発泡断熱材を使用しています。  
ノンフロン冷媒（イソブタン）とノンフロン発泡断熱材（シクロペンタン）は、オゾン層を破壊せず地球温暖化に対する影響が極めて小さい、地球環境に配慮した物質です。
- ノンフロン冷媒は可燃性です。「冷却回路」に密封されており、通常のご使用において漏れ出すことはありませんが、万一、冷媒回路を誤って傷付けてしまった場合、火気（電気製品）などの使用を避け、窓を開けて換気してください。その後、お買い上げの販売店へご連絡ください。

据え付け

# ● 食品の貯蔵場所と温度調節

## 冷蔵室（約3~5°C）、 冷蔵室扉（約5~7°C）

調理済み食品・冷蔵小物・調味料・牛乳・ビール・ジュースなど（上段は、それぞれ1~2°C高めになります。）

## コントロールパネル

## フレッシュルーム（約-1~2°C）

刺身・鮮魚・肉  
サラダ・ヨーグルト・練り製品・漬け物など

## アイスルーム

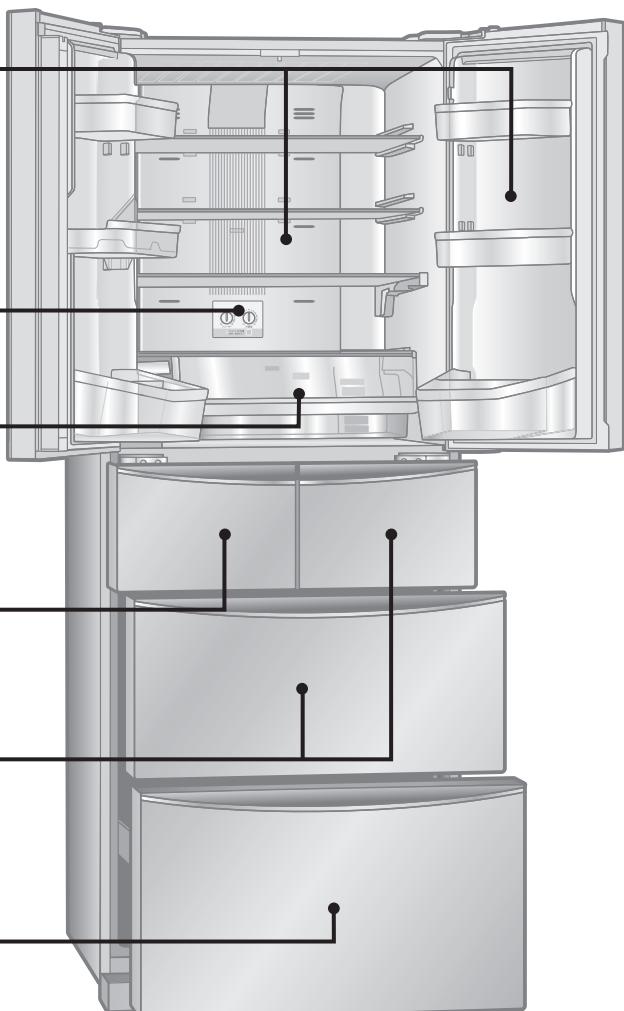
におい移りの少ないアイスルーム

## 冷凍室（約-18~-20°C）

冷凍食品・アイスクリーム・ホームフリージングした食品など

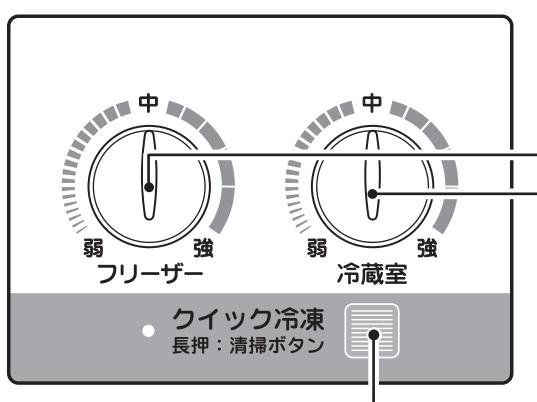
## 野菜室（約6~8°C）

野菜・果物類・BIN類・缶類・ペットボトル・調味料など



### ● 温度を変えたいときは・・・下の表を参考に、つまみで調節する。

冷蔵室、冷凍室（フリーザー）の温度調節は、冷蔵室奥にあるコントロールパネルの温度調節つまみで調節する。



<b>フリーザー</b>	強	「中」より2~3°C低くなります。
	中	約-18~-20°C
	弱	「中」より2~3°C高くなります。

<b>冷蔵室</b>	強	「中」より2~3°C低くなります。
	中	約3~5°C
	弱	「中」より2~3°C高くなります。

「クイック冷凍」ボタンの使いかたは、6ページ参照  
「長押：清掃」ボタンの使いかたは、9、10ページ参照

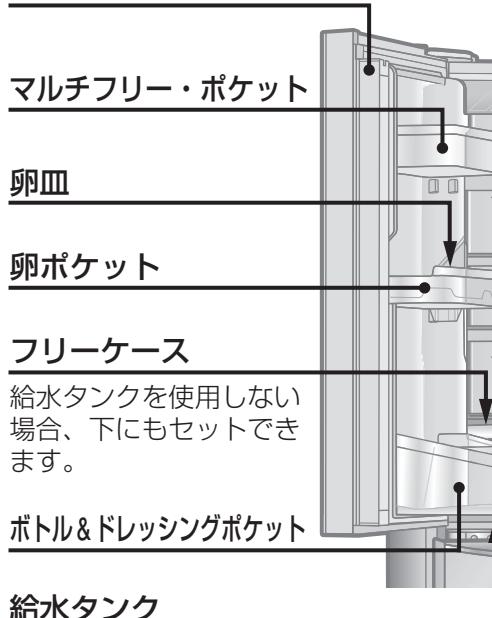
- 普段はコントロールパネルの温度調節つまみを「中」の位置でお使いください。
- 冷蔵室の温度調節を「強」にしても、冷蔵室の冷えが弱いことがあります。  
⇒このときは、冷凍室の温度調節を、「強」側にします。
- 冷凍室の温度調節を「弱」にしておくと、他の室の温度が高めになることがあります。  
⇒このときは、冷蔵室の温度調節を、「強」側にします。
- フレッシュルームの温度は、周囲温度や冷蔵室温度調節の位置により変わることがあります。
- 表中の温度は、庫内のほぼ中央の値です。扉の開閉や食品の入れ具合により変わります。

**測定条件** ・・・周囲温度30°C、食品を入れずに扉を閉じ、庫内温度が安定したときの値です。

# 冷蔵室の使いかた

つづく

## センターピラー



## ガラストレイ

食品の高さに合わせて  
それぞれ2段階に調節  
できます。



## フレッシュルーム

※冷気の通路に脱臭フィルターとナノフェライト除菌フィルター<sup>\*1</sup>を設置。庫内においを吸着・分解するとともにナノフェライト除菌フィルターで冷気通路の浮遊菌を分解し庫内を清潔に保ちます。

\*1 試験依頼先：財団法人 日本紡績検査協会 試験の方法：フィルム密着法 除菌の方法：フィルターへの除菌成分の担持  
処理部品名：冷気ダクト内のフィルター 試験結果：99.9%

## ●じざい棚

### ●広い棚で使う

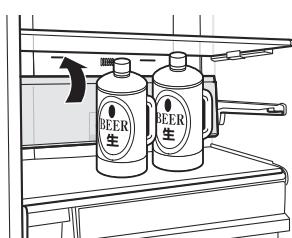
### ●半分の棚で使う

手前の棚を少し持ち上げながら押し込むと、手前には背の高い食品、奥には小物が置けます。



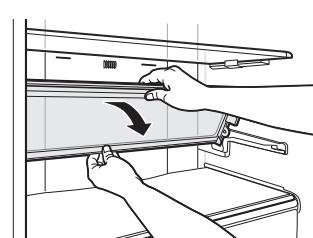
### ●棚全体をたたんで使う

さらに回転させ、後ろに立てるとき、大きな食品などが置けます。



### <戻しかた>

たたまれたじざい棚を手前に倒し、倒した状態の棚を上から軽く押さえます。棚が水平になった状態で、前半分を引き出す。

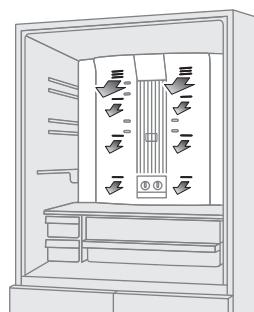


## ！注意

食品をつめすぎたり、棚より前に出さない。  
扉が閉まらなくなったり、食品が落下し、けがをすることがあります。

## ○お願い

- 冷気吹出口から右図のように冷気が流れ出ます。吹出口付近では食品が凍結することがありますので、吹出口から離して貯蔵してください。
- 周囲温度が5°C以下になったとき、冷蔵室の食品が凍結することがあります。  
⇒このときは、冷蔵室の温度調節を「弱」にすると凍りにくくなります。
- 扉ポケットの上段（マルチフリー・ポケットなど）に、背の高い食品を入れないでください。扉の開閉で倒れることができます。
- 庫内においを吸着・分解する脱臭フィルターがフレッシュルーム奥に付いていますが、におい移りや乾燥を防ぐため、においの強い食品、水気の多い食品はラップをして貯蔵してください。
- フリーケースを下にセットした場合、給水のための音がすることがあります。  
気になるときは、製氷ユニットをはずしてお使いください。（12ページ参照）



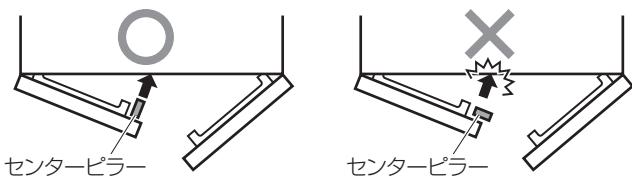
冷蔵室冷気吹出口図



# 冷蔵室の使いかた

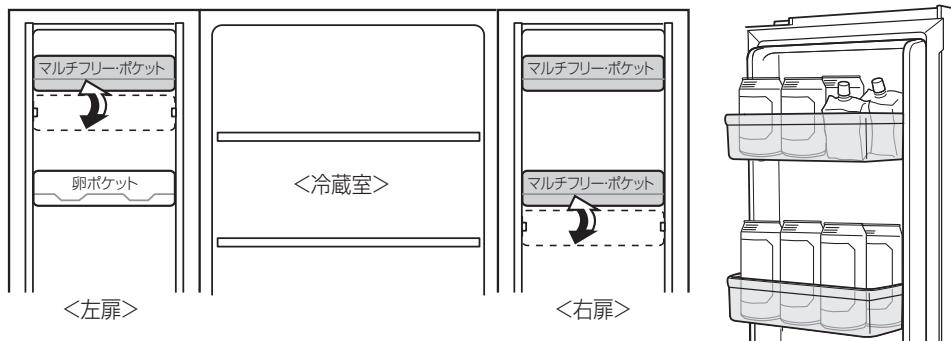
## ●センターピラー

- センターピラーは扉を開くとたたまれ、そのまま開閉します。  
また、センターピラーを起こしたまま、扉を閉めると破損する恐れがあります。



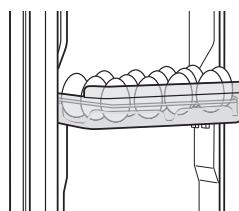
## ●マルチフリー・ポケット

- 左扉と右扉下段のマルチフリー・ポケットが上下2段階に調節できます。
- 500mlの缶ビールやミニペットボトル、調味料類もまとめて置けます。



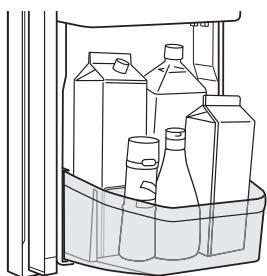
## ●卵皿／卵ポケット

- Lサイズの卵が14個入ります。卵皿を裏返すと、小物類が置けます。
- 10個入りパックを、そのまま入れて使用することもできます。



## ●ボトル＆ドレッシングポケット

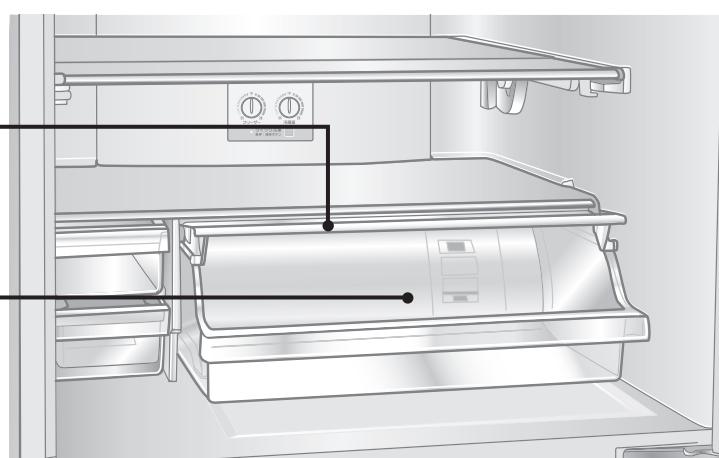
- 奥には2Lのペットボトル、手前には牛乳パック、ドレッシング類が入ります。



## ●フレッシュルーム

冷凍はしたくないけれど、冷蔵室よりも長く保存したい。

そんな食材は、凍る直前の温度で、食品の生きのよさを保つフレッシュルームへ。解凍の手間もいらず、鮮度も長持ち、肉・魚介類の貯蔵にぴったりです。



### フレッシュルーム扉

確実に閉じてお使いください。

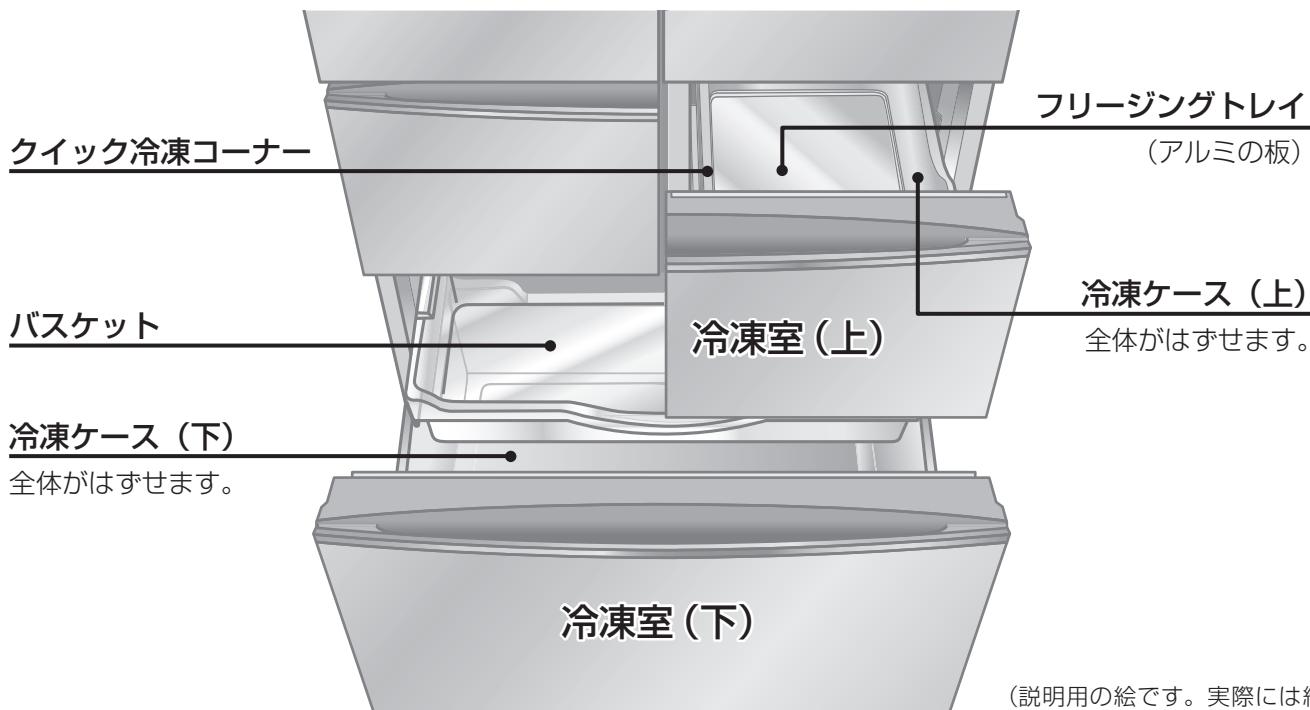
### フレッシュルームトレイ

トレイを引くと、フレッシュルーム扉が開きます。  
トレイは奥まで確実に押し込んでください。

- お願い**
- 水気の多い食品をフレッシュルームの奥（冷気吹出口付近）に貯蔵しないでください。  
凍結することがあります。
  - 水分の多い食品はラップをしてください。ラップをしないと、フレッシュルームの天井などに露が付くことがあります。
  - フレッシュルームが冷えすぎるのは、冷蔵室の温度調節を「弱」側に調節してください。

# 冷凍室(フリーザー)の使いかた

旬のおいしさを、長く楽しみたい。そのような食材は、冷凍室で長期保存を。  
上の冷凍室でホームフリージング、下の冷凍室は保存用に。



(説明用の絵です。実際には絵のようには引き出せません。)

## ● クイック冷凍のしかた：「クイック冷凍」ボタンは冷蔵室内のコントロールパネルにあります。

このようなときに

- まとめ買いしたものをそのまま  
フリージング
- 下ごしらえして作りおき  
●旬のものを長く食べたい

### フリージングのポイント

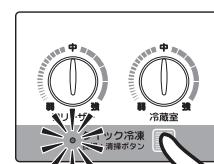
- 新鮮な材料を選ぶ
- 手・容器・材料は清潔に
- 薄く小さく、小分けして
- 容器は金属製で底の平らなものが効果的
- 袋物は中の空気を抜き、密閉する
- 再凍結させない



1 食品をクイック冷凍コーナーのフリージングトレイ (アルミの板) にのせる

2 「クイック冷凍」ボタンを押す：  
ランプが点灯し、約150分間クイック冷凍運転を行います。また、同時にクイック製氷運転を行い  
製氷時間が通常より速くなります。  
終わるとランプは消えます。

※途中で中止したい  
ときは、もう一度  
「クイック冷凍」  
ボタンを押してください。



## ！ 注意

冷凍室にビン類や缶類を入れない。中身が凍って割れ、けがをすることがあります。

冷凍室内の食品や容器（特に金属製）、フリージングトレイに、ぬれた手でさわらない。  
凍傷になる恐れがあります。

## お願い

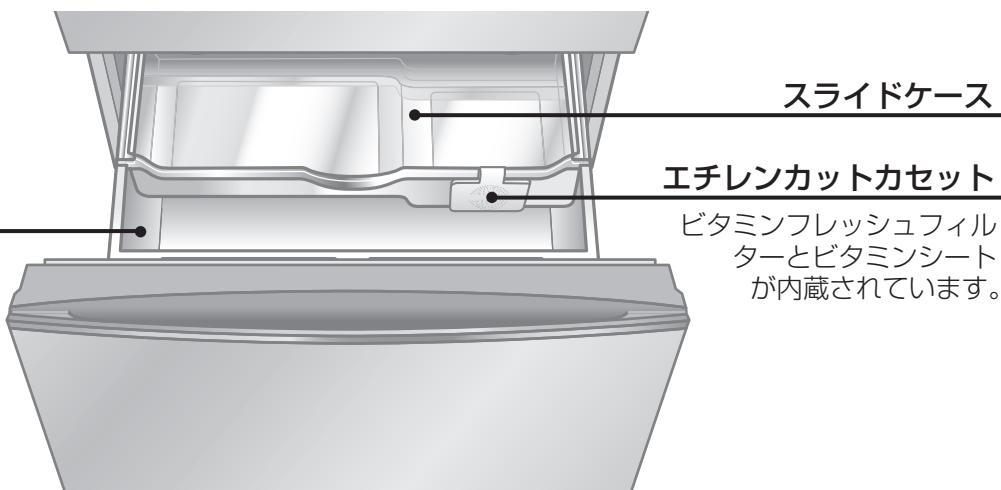
- バスケットの下に背の高い物は入れないでください。  
(バスケット・ケースや食品が破損することがあります。)

# 野菜室の使いかた

ビタミンや植物纖維の多い新鮮野菜の貯蔵は野菜室へ。

## 野菜ケース

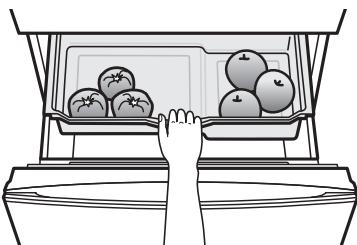
全体がはずせます。



※エチレンカットカセットは交換不要です。破損の恐れがありますので、カセットは開けないでください。

### ●スライドケース

つぶれやすいトマトや小さい果物・野菜の収納に便利です。



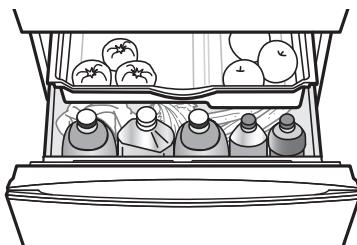
### ●野菜ケース

奥には大きめの野菜や果物が入ります。



### ●その他

スライドケース手前には、2Lのペットボトル、醤油や牛乳パックが立てて収納できます。  
※形によっては入らない場合があります。



### ●ビタミンフレッシュ野菜室

ビタミンフレッシュフィルターにキャッチされた水分を野菜室に戻します。さらに、このフィルターは野菜の老化を早めるエチレンガスをカットし、気になるにおいも吸着・分解します。また、ビタミンCを添加したビタミンシート\*で、菌の繁殖、野菜や果物の酸化を抑え、ビタミンを守ります。

\* 試験依頼先：財団法人 日本紡績検査協会  
処理部品名：野菜室内カセットのフィルター

試験の方法：ハロー法 抗菌の方法：抗菌成分の担持  
試験結果：ハロー試験により効果を確認（試験番号：006310）

### エチレンガスとは…

もぎたてのキウイフルーツを、早くおいしくしたい。そんなときに、リンゴを入れると早く熟成します。このとき、リンゴから出る気体（ガス）がエチレンガスです。このガスは、どの野菜や果物からも発生します。そして、野菜自身の熟成を促進し、老化を早めるので、葉物野菜などは黄変しやすく、傷みやすくなります。

## お願い

- 水洗いした野菜は、水気をよくきってから入れましょう。
- 野菜ケースの底に溜まった水は、ふき取ってください。
- 周囲温度が5℃以下になったとき、野菜室の食品が凍結することがあります。  
→このときは、冷蔵室の温度調節を「弱」にすると凍りにくくなります。
- スライドケースの下に背の高い物は入れないでください。  
(スライドケース・野菜ケースや食品が破損することがあります。)

## お知らせ

- 野菜や果物は、ラップをして貯蔵すると、新鮮さがさらに長持ちします。  
また、においの強い食品からのにおい移りを防ぎます。
- 野菜室は湿度を高く保っているため、露が付くことがあります。露が付いたときはふき取ってください。

# アイスルーム（自動製氷機）の使いかた

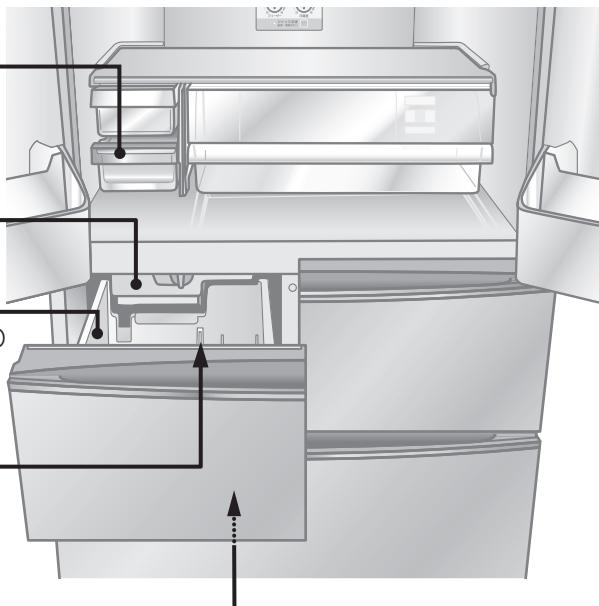
給水タンクに水を入れ、セットするだけで、貯氷コーナーに氷がたっぷり。

給水タンクの水は、一週間を目安に交換してください。

## 給水タンク

浄水フィルター付

（水道水に含まれるカルキ臭を吸着します。）



## 製氷ユニット

## 貯氷コーナー

貯氷量は「氷の保存について」を参照してください。仕切りの右側へは冷凍食品やアイスクリームの保存ができます。

## 仕切り

氷をたくさんストックしたい場合は、仕切りを右へ移し氷の量に応じて3段階にセットできます。

## 氷スコップ

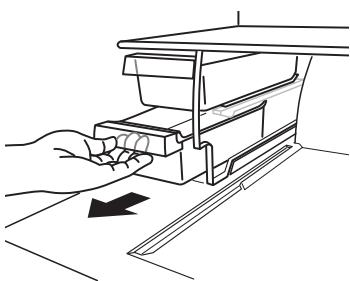
使用後は、貯氷コーナー手前の所定の場所に戻す。

## ●氷のつくりかた

使いはじめや、1週間以上使わなかったときは、においやほこりが付いていることがありますので、最初の氷（約30個）は捨ててください。  
また、製氷皿と給水経路を洗うとすぐにお使いいただけます。（9～11ページ参照）

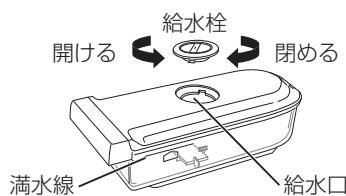
### 1 給水タンクをはずす：

手前を少し持ち上げて引き出す。



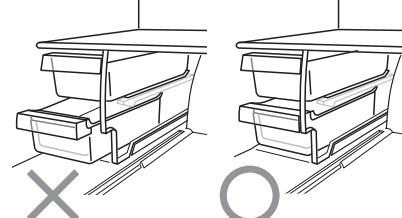
### 2 給水栓を開けてはずし、『満水線』までゆっくり水を入れ給水栓を閉める：

（満水線以上に水を入れると、周りから水が漏れます。）



### 3 給水タンクは落ち込むまで確実に押し込む：

押し込み不足ですと給水されず氷ができません。



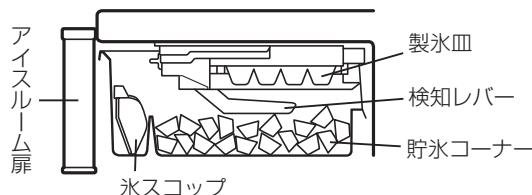
## ●氷の保存について

### ●貯氷量は、検知レバーが自動的に確認します。

（貯氷量を正しく確認するため、氷は平らにならしてください。）  
仕切りが左側で約120～130個、仕切りを右端にすると、より大量にストックできます。

### ●一定量になると、製氷を停止します。

（構造上、氷は貯氷コーナーいっぱいにはなりません。）



# アイスルーム（自動製氷機）の使いかた

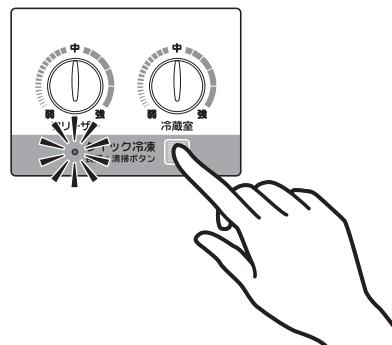
## ●長期間使わないとき／冷蔵庫を移動・運搬するとき

長期間（1週間以上）使わないときや移動・運搬するときは、給水タンクの水、貯氷コーナーの氷を捨て、水洗いし、乾燥させる。

### 1 給水タンクを取り出す

### 2 冷蔵室内のコントロールパネルにある「長押：清掃」ボタンを「クイック冷凍」ランプが点滅するまで（約6秒間）押す：

氷ができていなくても、製氷皿が回転し、氷または水が貯氷コーナーに落ちます。



### 3 「クイック冷凍」ランプが消えたら（約1分後）、アイスルーム扉を開け出す：

貯氷コーナーを取り出し、氷・水を捨てる。

### 4 給水タンクの各部品を水洗いし、乾燥させてから、元に戻す：

浄水フィルターは水気を含んでいるので、十分に乾燥させる。

※冬場など自動製氷しないとき、製氷ユニットと給水タンクをはずして使う（その部分に食品を収納する）ことができます。

※製氷ユニット、給水タンクを冷蔵庫の外で保管する場合、ほこりが付かないように保管してください。

# 自動製氷機のお手入れ

つづく

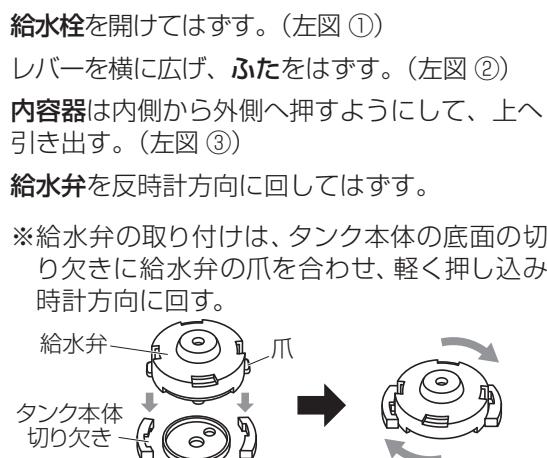
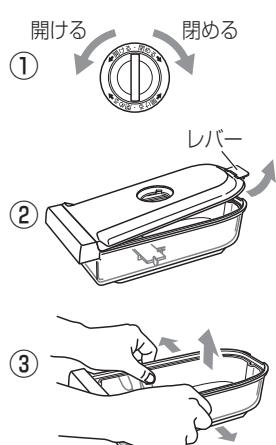
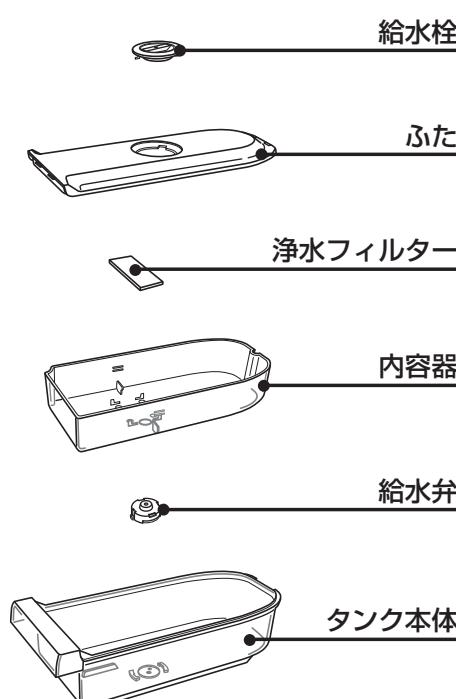
給水タンクや給水経路の部品は、無機系抗菌剤の入った部品を使用していますが、雑菌やにおいの発生を抑え、おいしい氷を楽しむために週に一度は必ずお手入れをしてください。

お手入れ不足で「水あか」や「ぬめり」が付くと、カビやにおいの発生の原因になります。

## ●給水タンク・内容器・ふた

●はずして柔らかいスポンジで水洗いする。（タワシやクレンザーなどの傷の付くものは使用しない。）

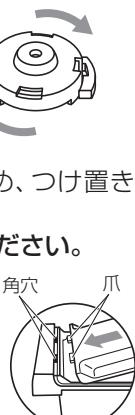
●落ちにくい汚れは、食器洗い用中性洗剤を薄めて使い、使用後は必ず洗剤を洗い落とす。



※給水弁の汚れが気になるときは、食器洗い用中性洗剤を薄め、つけ置き洗いをしてください。

※給水弁は重要部品です。分解したり、紛失しないようにしてください。

※取り付けかたは、はずしかたの逆の順序で行ってください。  
ふたの爪をタンクの角穴に合わせ、ふたを斜めに差し込んで閉め、レバーをかける。

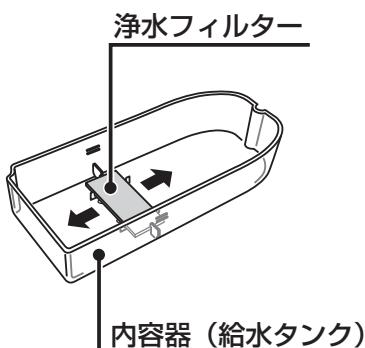






# 自動製氷機のお手入れ

## ●浄水フィルター



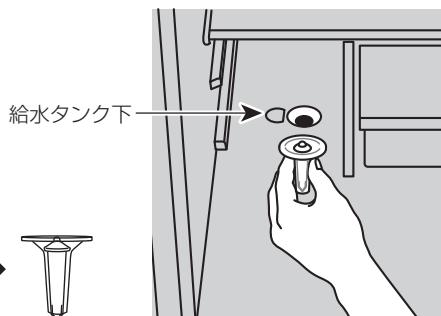
- 浄水フィルターは水洗いする。洗剤やスポンジは使わない。フィルターを破くようなものを使ったり、もみ洗い、つまみ洗いはしない。
- ※浄水フィルターは内容器爪の横方向(矢印)にスライドさせ取り出し、取り付ける。

### 浄水フィルターの交換

- 交換の目安は、約3年です。氷のにおいが気になるときは、早めの交換をおすすめします。
- フィルターが破れたときは使用しないで、交換してください。
- ※別売品はお買い上げの販売店で  
浄水フィルター 型番6242206033 をお求めください。

## ●給水パイプ・プランジャー

- 給水パイプ・プランジャーは水洗いする。給水タンクを取り出し、タンクの下にある給水パイプとプランジャーを取り出す。
- ※給水タンクをはずして使用するときも、必ず給水パイプにプランジャーを挿入し元の位置にセットする。セットが不十分ですと、冷蔵庫の食品が凍る場合があります。
- ※プランジャーには磁石が入っています。磁気による損傷を受けやすいものには近付けない。



## お願い

- ミネラルウォーター、井戸水や塩素分を取り除いた水(アルカリイオン水、浄水器の水など)で製氷すると、より「水あか」や「ぬめり」が付きやすくなりますので、ひんぱんにお手入れしてください。
- みがき粉(クレンザー)・粉石けん・アルカリ性洗剤・タワシ・ベンジン・シンナー・アルコール・石油・酸・熱湯などは、プラスチックが割れたりしますので、使用しないでください。
- 製氷ユニットのセット後は、1回目の製氷まで約4時間かかることがあります。また、お手入れ後でお急ぎの場合は「長押：清掃」ボタンを約6秒間押すと、約2時間で氷ができます。

## お知らせ

- 次のようなとき、製氷時間が長くなることがあります。
  - ※設置当初は庫内温度が一定温度になるまで、自動製氷機の給水は行われません。  
使いはじめ5~6時間、夏場の暑いときは、24時間以上かかることがあります。
  - ※大量の食品を入れたときや、扉の開閉がひんぱんなとき。
  - ※周囲の温度が低い冬場や、真夏の暑いとき。
- 周囲の温度が低い冬場などは、給水タンクの水が凍ることがあります。(12ページ参照)
- 給水タンクがカラ(使用していない)のときにも、プランジャーの動作音がすることがあります。異常ではありません。

# こんなときには・・・もう一度確認してください。

## ●状況

## ●調べる

## 理由・処置

### 製氷しない

- 給水タンクに水が入っていますか？ ..... 水を入れる。
- 給水タンクが奥まで、正しく押し込んでありますか？ ..... 奥まで正しく取り付ける。
- 給水タンクの水が凍っていないですか？ ..... 給水タンクを取り出し、氷を取り除く。冷蔵室の温度調節位置を「弱」側に合わせる。
- 製氷ユニットは正しくセットされていますか？ ..... 製氷機ストッパーはロックできるまで押し込む。また、レバーは音がするまで押し込む。
- 給水パイプかプランジャーだけではありませんか？ ..... 給水パイプとプランジャーをセットにして入れる。
- クイック冷凍ランプが点滅（パッパッ…）していませんか？ ..... 自動製氷機のお手入れを参照し、製氷皿の取り付けを確認する。

### 製氷量が少ない、氷が小さくなる

- 扉をひんぱんに開閉していたり、開けたままにしていませんか？ ..... 扉を閉じ、開閉をひかえる。
- 貯氷コーナーの氷が凸凹になっていたり、氷以外のものが入っていますか？ ..... 氷を平らにならし、氷以外は除く。
- 給水タンクが奥まで、正しく押し込んでありますか？ ..... 給水タンクが落ち込むまで確実に押す。

### 氷がにおう

- 給水タンクの水は古くないですか？ ..... 新しい水を入れる。
- 給水タンク、浄水フィルターが汚れていませんか？ ..... 掃除をする。浄水フィルターを交換する。
- においの付いた水や飲み物を入れたことはありませんか？ ..... 自動製氷機のお手入れを参照する。
- 浄水フィルターをはずして製氷していませんか？ ..... 浄水フィルターを取り付ける。
- 氷を長い間貯氷コーナーに入れたままにしていませんか？ ..... 食品などのにおいが移ることがあります。

### 氷がとけている、とけたことがある

- 扉をひんぱんに開けたり、長時間開けたままにしていませんか？ ..... 扉を閉じ、開閉をひかえる。
- 停電や電源プラグが抜けていませんか？ ..... 電源を確認する。

### 氷がつながっている

- 冷蔵庫が傾いていませんか？ ..... 水平に設置する。水平でないと、つながった氷や大きさの異なる氷ができることがあります。

### 氷が丸くなる

- 長期間、貯氷したままにしていませんか？ ..... 氷が昇華して丸く小さくなったり、くっつくことがあります。

### 氷に突起ができる

- 氷に突起はありませんか？  ..... 製氷皿に水路を設けているため、氷に突起ができます。

### 水ににごりがある

- ミネラルウォーターなどで、製氷していませんか？ ..... ミネラル分の多い水で製氷すると、白色の浮遊物ができることがあります。害はありません。

### 給水タンクから水がこぼれる

- 給水タンクの底から水が漏れていませんか？ ..... タンク本体、内容器、給水弁を正しくセットする。
- 給水弁部に異物やゴミはありませんか？  
(とがった大きな氷ができる) ..... 給水弁、給水タンクを掃除する。

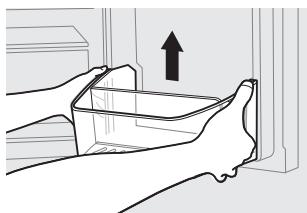
### 音がする

- 氷が貯氷コーナーに落ちるときの音ではありませんか？ ..... 貯氷コーナーに氷が少ないと、氷の落下音が大きくなることがあります。
- 給水タンク部でフリーケースを使用していませんか？ ..... 自動製氷を使わないとき、製氷ユニットを付けたまま給水タンク部でフリーケースを使用すると「コツン」とプランジャーがフリーケースに当たる音がすることがあります。その場合は、製氷ユニットをはずす。



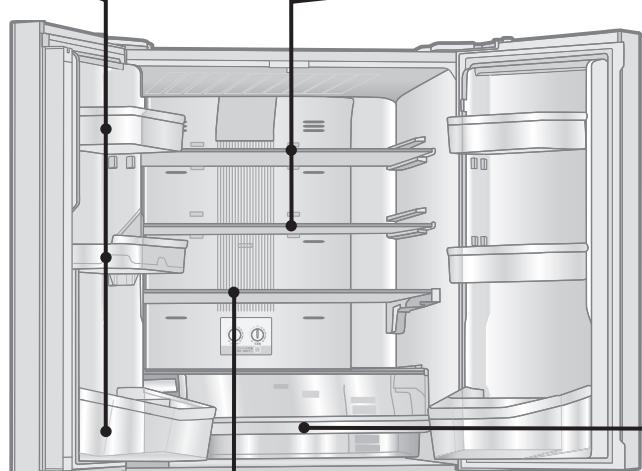
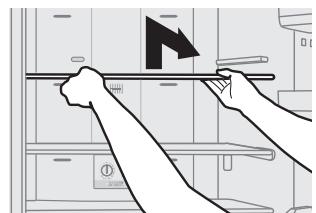
### ● 冷蔵室扉ポケット

両手で持って、上方に突き上げて、はずす。  
※卵ポケットは、手前上部を引きながら、後ろの爪からポケットをはずし、  
上方向に突き上げて、はずす。



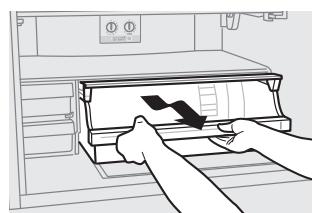
### ● ガラストレイ

棚の手前を持ち、後ろを持ち上げながら引き出す。  
※重たいので落さないよう注意してください。



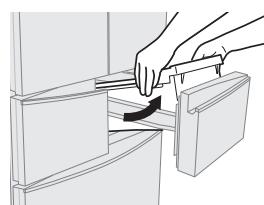
### ● フレッシュルームトレイ

ストップするまで手前に引き、トレイの手前を持ち上げながら、さらに引き出してはずす。

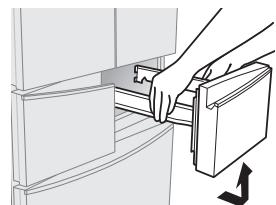


### ● 貯氷コーナー・アイスルーム扉／冷凍ケース（上）・冷凍室扉（上）

- 1** 扉をストップするまで手前に引き出す。  
ケースの左右を持って斜め上に取り出す。



- 2** 左右のレールを持って手前を持ち上げながら、扉全体を取り出す。

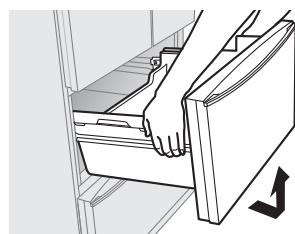


### ● 冷凍ケース（下）・冷凍室扉（下）／野菜ケース・野菜室扉

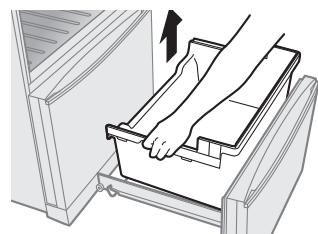
- 1** 扉をストップするまで、手前に引き出し、バスケットを斜め上に取り出す。



- 2** 左右のレールを持って、手前を持ち上げながら、ケースごと取り出す。



- 3** 扉をはずした後、ケースを持ち上げてはずす。



### ⚠ 警告

引き出し扉取り外し時は、ガラス端面に強い力が加わらないようにする。



# 上手な使いかた

## ●食品を上手に入れて節電しましょう

### 洗って、ふいて

野菜など、洗えるものは洗い、水気をふき取る。瓶類や包装類の汚れは、ふき取ってから貯蔵。



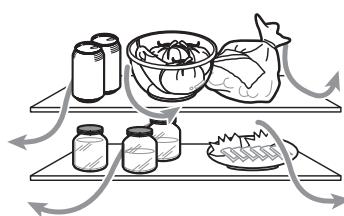
### さましてから

室温までさましてから入れると、庫内の温度を上げず、節電になります。



### すき間をあけて

つめすぎると冷気の循環が悪く、冷えにくくなります。



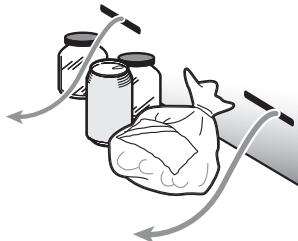
### 小分けして

1回分ずつ小分けして入れると、使うとき便利で、すばやく取り出せます。



### 冷気の吹出口をふさがない

奥の壁から食品を離して入れ、冷気の循環をよくします。



### 扉の開閉はすばやく

節電のため、食品の出し入れは効率よく、手短に。



### 扉に物（ラップやビニール袋など）をはさまない

わずかなすき間でも、冷気流出のもと。



### 冷やしすぎない

温度調節位置を必要以上に“強”的まにしておかない。



### 冷やす必要のないものは入れない

#### 冷凍に向かない食品例

生卵・ゆで卵：生卵は殻が割れ、ゆで卵は白身が固くなります。  
生の葉菜類・生のいも類・乳製品・マヨネーズ・野菜・豆腐・こんにゃくなど

#### 冷蔵に向かない食品例

バナナ・メロン・パイナップル・アボガド・パパイヤなどの暖かい地方で取れた果物：低温のため、熟成が進みにくくなり、変質することもあります。なお、食べる前に冷やすことは差しつかえありません。

#### 貯蔵しなくてもよい食品

いも類・かぼちゃ・ごぼう・たまねぎ・にんにくなど









# 保証とアフターサービス

使用中に異常が生じたときは、安全のため電源プラグを抜き  
お買い上げの販売店に修理を依頼してください。

## ●知させていただきたいこと

- ①故障の状況（できるだけ詳しく）
- ②品番
- ③製造番号
- ④お買い上げ年月日
- ⑤お名前・おところ・電話番号
- ⑥訪問日

保証書に記入してあります。

## ●アフターサービスでお困りの場合

- 修理のご相談やご不明な点は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。また、転居や贈答品などでお困りの場合は、当社「お客さまご相談窓口」（裏表紙）にお問い合わせください。

## ●保証書（別添付）

- この商品には保証書が付いています。
- 販売店が所定事項を記入してお渡しますから、記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。
- なお、食品の補償など、製品修理以外の責はご容赦ください。

## ●保証期間中の修理は

- 修理の際には、保証書をご提示ください。  
保証書の規定に従い販売店が修理させていただきます。

## ●補修用性能部品の保有期間

- 当社は、この冷蔵庫の補修用性能部品を製造打切後、9年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

## ●保証期間

- お買い上げ日から1年間です。  
ただし、冷媒循環回路（圧縮機・凝縮器・冷却器・毛細管・配管）冷気循環用ファン及びファンモーターは5年間です。

## ●保証期間が過ぎている時の修理は

- お買い上げの販売店にご相談ください。  
修理をすれば使用できる場合は、お客さまのご希望により有料修理いたします。

## 冷凍室（フリーザー）の性能

この冷蔵庫の冷凍室の性能は、**\*\*\***（フォースター）です。

冷凍室の性能は、日本工業規格（JIS C 9607）に定められた方法で試験したときの、冷凍室内の冷凍負荷温度（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冷蔵室内温度が、0℃以下とならない範囲で最も低い温度になるように温度調節して試験します。
- ②冷蔵庫の据え付け場所の温度は15～30℃の範囲を基準としています。
- ③冷凍室定格内容積100L当たり4.5kgの食品を24時間以内に-18℃以下に凍結できる冷凍室を、フォースター室としています。

●冷凍食品の貯蔵期間

冷凍食品の貯蔵期間は、食品の種類、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、右の表の期間は一応の目安です。

記 号	<b>***</b> フォースター
冷凍負荷温度（食品温度）	-18℃以下
冷凍食品の貯蔵期間の目安	約3カ月





