

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

[特集]

ガス給湯器の凍結予防方法

2020

1

January



寒さに備える。

冷え込みによる ガス給湯器の凍結予防方法

予防 1

凍結予防ヒーター

- 1 電源プラグがコンセントに差し込まれていることを確認します。凍結予防ヒーターや、循環ポンプが自動的に動作します。

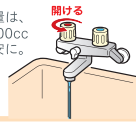


予防 2

蛇口から水を流す

- 1 給湯器の電源をオフにする。
- 2 ガス給湯器のガス元栓を閉める。
- 3 給湯栓を開き、少量の水を流した状態にしておく。

※流す水の量は、1分間に400cc程度を目安に。



予防 3

給湯器本体の水抜きをする

- 1 給湯器の電源をオフにする。
- 2 ガス給湯器のガス元栓を閉める。
- 3 給水元栓を閉じる。
- 4 給湯栓を全て開く。
- 5 給水水抜き栓・給湯水抜き栓を開く。

※使用している給湯器の種類によって異なる場合がありますので、取り扱い説明書をご確認ください。

もし給湯器が凍結してしまったら・・・

給湯器からお湯も水も出なくなった場合には、給湯器の凍結の可能性があります。この場合は、

- 給湯器のリモコンをOFFにしてください。(※給湯器のコンセントは抜かないでください)
- 気温の上昇によって自然に解凍するまでお待ちください。
- 給湯栓から水がでるようになったら、給湯器や配管から水漏れがないかを確認のうえ、ご使用ください。

給湯器が凍結しても無理に解凍させようとせず、自然に溶けるのを待ってください。給湯器に熱湯をかけるなどすると、急激な温度変化によって配管が破裂してしまう恐れがありますので、絶対に行わないでください。

給湯器の 凍結予防



enetopiaの ガスリース

最新のガス機器を
月々のお支払いだけで。

ガス給湯器	ガス給湯器	浴室暖房乾燥機
給湯+追焚	給湯+追焚+暖房	
8年契約 20号 マルチリモコン付	8年契約 20号 マルチリモコン付	8年契約 天井埋込型
月々 2,930円 税込～ (24号 月々3,140円～)	月々 3,550円 税込～	月々 1,410円 税込～ (壁掛型 月々1,250円～)

お問い合わせ先 エネトピアコールセンター ☎ 0120-50-8844 平日・休日問わず 9:00～19:00

・対象機器の一覧はホームページまたはスタッフまで
・リースのご利用には受付条件および審査があります

寒さに 備える

実はあまり知られていませんが、朝晩の気温が0度を下回るような真冬日が続くと、凍結による給湯器のトラブルが多発するんです。夜の間の気温の低下によって、給湯器や配管内にたまった水が凍結してしまうと、お湯が出なくなってしまうからです。また、水が凍結することによって、膨張した配管が破裂し、給湯器が破損したり、凍結してしまった給湯器を無理に動かそうとして、故障を招いてしまったり…。特に給湯器内部での配管破裂は、修理に時間がかかり、費用も高くなってしまいます。

朝起きて、お湯を出そうと思ったら出ない。慌てて動かそうとしたら、故障してしまっ。そんな事になったら、本当に怖い！

でも、正しい予防策を知っていれば、防げるので大丈夫です。適切な対策を行い、温かい日々をお過ごしください。

↑ 主なガス給湯器の種類 ↓

種類
1

ガス給湯器

給湯専用のタイプ。1台でシャワー、洗面所、キッチンのほか、浴槽にも給湯ができます。

種類
2

ガスふろ給湯器

1台でキッチンやシャワーなどの給湯と、お風呂沸かしの機能を備えたタイプです。

種類
3

ガス温水暖房付 ふろ給湯器

ポンプでお湯を循環させて、湯はり・追い焚きができます。床暖房や浴室暖房乾燥機なども利用できます。

↑ ガス給湯器の快適な機能 ↓

音声ナビ機能

お湯はりが終わると自動にお湯をストップして、音声でお知らせします。



自動追い焚き

浴槽の湯温をチェックし、湯温が下がると自動で追い焚きをします。



自動たし湯

「フルオート」なら設定水位まで自動で「たし湯」するので、快適入浴。

前に入った人がお湯を使って減ってしまっても、水位が下がったことを自動で検知。自動で設定水位まで「たし湯」してくれるので、もう「お湯が少ない！」なんてことはありません。



※機能は機種によって異なります。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

ガス給湯器を
見直して
快適な
お風呂タイムを。



お風呂に入ろうと、いざ湯船のふたをめくったらお湯が冷めていた…。そんな経験ありませんか？そこで、おすすめなのが最新のガス給湯器。お風呂を快適なままにしてくれる嬉しい機能がたくさんあるんです。

たとえば、「自動追い焚き機能」。お風呂を入れてから時間が経つと、お湯の温度は下がってしまいますよね。この機能があれば、お湯の温度が下がると自動的に追い焚きをしてくれるので、いつでも快適な温度でお風呂に入れます。また、お湯張りのときは、お風呂にお湯がたまると音声でお知らせしてくれる「音声ナビ機能」が便利。お風呂ができたことがすぐわかるので、ご高齢の方にもわかりやすいと好評です。

さらに、フルオートタイプのガス給湯器には、お湯が少なくなると自動的にたし湯をしてくれる機能も。

ガス給湯器でかなう、ほっこり和む暖かな生活。寒い時期を迎える前に、「自宅の給湯器を見直してみませんか？」

enetopia

あったか温水SALE

2020年3月31日(火)まで

給湯

Paloma
PH-EM2004AWL



20号 オートストップ

【メーカー希望小売価格】196,900円

27% OFF **143,700円** 税込

給湯+追焚

Rinnai
RUF-E2405AW



20号 フルオート

【メーカー希望小売価格】460,900円

35% OFF **299,500円** 税込

給湯+追焚+暖房

NORITZ
GTH-C2449AWD-2 BL



24号 フルオート

【メーカー希望小売価格】498,300円

38% OFF **308,900円** 税込

お問い合わせ先 エネトピアコールセンター ☎ 0120-50-8844 平日・休日問わず 9:00～19:00 セールの詳細はホームページまたはスタッフまで

料理教室

こどもの台所『いただきます』から『ごちそうさま』

1.19(日) 10:00-12:30

鬼は外! 2月の節分に向けて
巻き寿司を覚えよう!



2月は節分。それに向けて巻き寿司の具材を作ったり、巻き方を覚えてオリジナル巻き寿司を作ろう! 簡単な飾り巻き寿司にもチャレンジ!

menu ・オリジナル恵方巻き

講師 上級食育アドバイザー よしみ 参加費 2,200円
対象 年中〜小学3年生まで 申込み締切日 1.15(水)
定員 親子8組 持ち物 エプロン、ハンカチ、子どもの上靴

わがやのげんきごはん

1.24(金) 10:00-13:00

風邪に負けない!
保存食とおかずを作ろう



冬になると乾燥や冷えから風邪をひきやすくなりがち。喉の痛みを和らげてくれる料理にも大活躍の金柑シロップと、風邪予防に欠かせない栄養素を含んだ根菜を使った常備菜を作ります。

menu ・金柑シロップ ・根菜を使った簡単常備菜2種

講師 上級食育アドバイザー よしみ
対象 一般 持ち物 エプロン、筆記用具
定員 6人 参加費 3,500円 申込み締切日 1.19(日)

お申し込みは先着順となります。

●各料理教室は予告なく変更になる場合があります。 ●お申込みは、1組3名さままでとさせていただきます。 ●ホームページからお申込みできます。 ●2日前〜当日のキャンセルにはキャンセル料が発生します。

今月のレシピ 【料理:よしみ】



クミン香る、赤カレイのきのこバターソース

材料(4人分)

赤カレイ・・・2匹
パプリカ赤・・・1/4個
パプリカ黄・・・1/4個
ブロッコリー・・・1/2個
米粉・・・適量
オリーブオイル・・・大さじ2
にんにく・・・2片
クミンシード・・・小さじ2
粉チーズ・・・小さじ2(きのこソース)
お好みのきのこ(2種類以上合わせて両手量)
にんにく・・・1片(すりおろす)
バター・・・40g(一人10g計算)
塩・・・少々
胡椒・・・少々

作り方

- 【下準備】カレイは内臓を取り、5枚おろしにして塩をふっておく。きのこはみじん切りにする。
- カレイに胡椒もふり、全体に均等に米粉をまぶす。
- フライパンにオリーブオイルと薄切りのガーリック、クミンを入れ弱火で香りが立つまで火にかける。
- 香りが出てきたら、温度調節機能170℃に設定し、米粉をまぶしたカレイを皮面から焼いていく。
- 【野菜の準備】パプリカは3mmの太さに切り、さつと茹で、ブロッコリーは食べやすい大きさに切って茹でる。ボールに入れ、粉チーズと胡椒で味をつける。
- カレイが両面焼けたらお皿に取り出す。別のフライパンにバターを入れ、にんにくとみじん切りにしておいたきのこをしっかりと炒める。
- お皿にカレイと野菜を盛り付け、6のソースをカレイにかけていただく。

ーパン

①1.22(水) ②23(木) ③26(日) 10:00-13:00

キーマカレーパン



毎回大人気のカレーパン。今回はひき肉を使ったキーマカレーを生地に包んで作ります。揚げたてのカレーパンは、外はカリッと中はもちもちでつつい2個目に手が出ちゃう美味しさです。

講師 石田優花 対象 15歳以上
参加費 2,500円 持ち物 エプロン 定員 6人
申込み締切日 ①②1.18(土) ③1.21(火)

おうちおやつ〜今日は何かな?〜

1.29(水) 10:00-12:00

あなたの気持ち、
形にして届けませんか?



今回ご紹介するのはチョコレートを使わないのに、チョコレートの風味がしっかり味わえる不思議な一品。型に入れるだけで、雰囲気ガラッと変わります。ラッピングしてお持ち帰りができます。

menu ・ローフルーツチョコレート

講師 piatto kitchen まえたよしへ
対象 一般 持ち物 エプロン、筆記用具
定員 6〜8人 参加費 3,000円 申込み締切日 1.24(金)

新春特別企画
ほのぼのとした一息の時間

1.8(水)〜12(日)
10:00-17:00

展示
販売

織物と花のある暮らし
冬をほっこり楽しむ
スローライフ



あったか手織り作品とお花に包まれた展示です。
(手織マフラー、ショール、コート、テーブルセンター、フェルトベスト・帽子など、帯(注文販売)、ドライフラワー作品販売)

出展者 【織(日展作家)】 古澤順子
【花(花あそび教室主催)】 木下小百合

場所 古民家

ワークショップ

はた織り機で簡単!! はたで織るマフラー

はた織り機を使って世界に一つ自分だけのマフラーを、上質な糸で手織りします。

講師 古澤順子 日程 8、9、11、12日
時間 午前の部 10:00〜 / 午後の部 14:00〜
受付 予約優先 所要時間 120分程度
参加費 3,000円 定員 各部3人
対象 親子体験可(小学生〜)



1.11(土)・12(日)
10:00-17:00(最終日 16:00まで)

いつもより少しだけステキにアップ
新春〜春色を楽しむ
メイクアップ



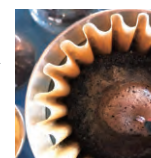
お好きな色、気になる色、その他メイクアイテムなどご自由に手に取ってお試しください。奥のスペースでは、ご自身のメイクアップで特に知りたいことをひとつアドバイスさせていただきます。

出展者 共催:ノエビア鳥取中央販売 / ノエビア八頭成南販売
場所 イベントホール 参加費 無料

1.11(土)・12(日)
11:00〜 / 14:00〜 (各回20分程度)

『コーヒーの時間』
ヒビコレコーヒー
ロースタリー

「コーヒーの淹れ方で味は変化するのか?」をテーマとした、初心者から何方でも簡単な内容で、コーヒーを愉しんでいただく『コーヒーの時間』です。(各回参加者の人数、ご希望によりテーマが変更になる場合があります。)



参加費 各500円
場所 モデルルーム

11日(土)は、『焼き菓子店はこぶね』さんの販売もごさいます。

開催期間中は、ドリンクコーナーとして「ちょっといいコーヒー」を提供します。 [1cup*350円]

クミン香る、 赤カレイの きのこバターソース

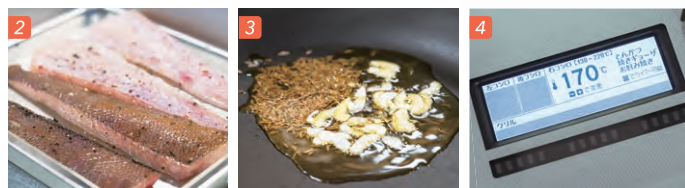


材料(4人分)

赤カレイ……………2匹	クミンシード……………小さじ2
パプリカ赤……………1/4個	粉チーズ……………小さじ2(きのこソース)
パプリカ黄……………1/4個	お好みのきのこ(2種類以上合わせて両手量)
ブロッコリー……………1/2個	にんにく……………1片(すりおろす)
米粉……………適量	バター……………40g(一人10g計算)
オリーブオイル……………大さじ2	塩……………少々
にんにく……………2片	胡椒……………少々

つくり方

- 1 【下準備】カレイは内臓を取り、5枚おろしにして塩をふっておく。きのこはみじん切りにする。
- 2 カレイに胡椒もふり、全体に均等に米粉をまぶす。
- 3 フライパンにオリーブオイルと薄切りのガーリック、クミンを入れ弱火で香りが出たまで火にかける。
- 4 香りが出てきたら、温度調節機能170℃に設定し、米粉をまぶしたカレイを皮面から焼いていく。
- 5 【野菜の準備】パプリカは3mmの太さに切り、さっと茹で、ブロッコリーは食べやすい大きさに切って茹でる。ボールに入れ、粉チーズと胡椒で味をつける。
- 6 カレイが両面焼けたらお皿に取り出す。別のフライパンにバターを入れ、にんにくとみじん切りにしておいたきのこをしっかりと炒める。
- 7 お皿にカレイと野菜を盛り付け、6のソースをカレイにかけていただく。



赤カレイ

文字通り、身が赤い赤カレイ。高級魚として流通していますが、この時期は比較的安価で店頭にも並ぶことも多く、脂ものつておいしいので、ぜひ夕食のメニューに加えてみてください。

美容と健康に いい逸材！

赤カレイの身は脂質が少ないうえに、ビタミンB1、B2、Dなどがとても豊富。タウリンも含まれているので、疲労回復も期待できます。しかも、厚みのある皮にはゼラチン質が含まれていて美容効果が期待できます。ダイエットにも疲労回復にも美容にももってこいの逸品ですね。

ヌメリは 新鮮な証拠！

赤カレイは鮮度が落ちやすいので、買うときの目利きが重要です。触ったときに身が硬く、体の表面が透明感のあるヌメリに包まれていて、目が澄んで綺麗なものが新鮮な証拠です。無眼側の白い身を見ることできれば、身が半透明に透き通っているものを選ぶといいですね。体の表面や目が乾いているものは、鮮度が落ちてきているサインなので、避けた方が無難です。

保存は丸ごと 冷凍庫へ！

タッパーなどの容器にカレイを入れ、水を張って冷凍します。冷凍する際に、内臓を取り出すなど下処理はしなくてOK。解凍する際は、容器ごと水につけて放置して、解凍してくださいね。

氷漬け冷凍が難しい場合は、ラップ等で隙間なく包んで、ジッパー付の袋に入れて、アルミトレイの上のせて冷凍庫へ。アルミは熱伝導に優れているので、早く冷えて、赤カレイの繊細なおいしさをすばやく閉じ込めてくれます。



天然水よりおいしく、
浄水器より安心を
お届けするアクアクララ



アクアクララ山陰
スタート
キャンペーン

今ならお申込みで
2,000 エネトピア
ポイント
プレゼント!

はじめよう、アクアクララのある暮らし。

初回
限定

今すぐお得に始めよう! はじめてセット ※2



12ℓ入り
ボトル
3本で
1,200円 ※3

+



設置月の
あんしん
サポート料
無料! ※4

さらに! 2,000 エネトピアポイント プレゼント! ※1

まずは試したい!
無料お試しセット
1週間無料でお試し!



12ℓ入りボトル1本 あんしんサポート料

さらに! 1,000 エネトピアポイント プレゼント! ※1

※1 2020年3月31日までに申込みいただいたお客さまが対象です。※2 6カ月未満に退会の場合は、退会手数料が発生します。※3 アクアクララウォーターレギュラーボトル:1,200円+消費税(宅配料込)。※4 あんしんサポート料:月額1,000円+消費税 ※5 ご利用いただくウォーターサーバーはアクアスリムとなります。※6 お試し期間終了後に「はじめてセット」をご利用いただくことはできません。
●エネトピアポイントは「電子マネーWAONポイント」「WALLETポイント」「dポイント」「楽天スーパーポイント」に交換できます。

アクアクララグループ
アクアクララ山陰
鳥取ガス株式会社 / 鳥取ガス産業株式会社
〒680-0932 鳥取県五反田町6番地

お電話によるお問い合わせ

0120-40-8833 平日・休日問わず
10:00~19:00

※電話番号をよくお確かめのうえ、おかけいただきますようお願いいたします。

インターネットによるお問い合わせ

<http://sanin.aquaclara-web.jp>

アクアクララ山陰 検索

