

明日の暮らしを豊かにする情報誌[エネトピアン]

enetopian

2

ガス給湯器の凍結予防

February 2025



寒さに備える。 ガス給湯器の 凍結予防



寒い季節になると心配になるのがガス給湯器の凍結です。
実際にガス給湯器が凍結してしまうと、お湯が出なくなるだけでなく、
ガス給湯器が破損してしまうケースもあります。
正しい予防策を知って、適切な対策を行いましょう。

ガス給湯器の凍結予防方法

予防1

蛇口から水を流す

- 1 ガス給湯器のリモコンをオフにする。
- 2 給湯栓を開き、少量の水を流した状態しておく。

※流す水の量は、1分間に400cc程度を目安に。※リモコンがない場合、流す水の量を少量にして、お湯にならないようご注意ください。

予防2

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、通電していることを確認します。

さらに

追い焚き付き給湯器の場合は浴槽に水を貯める

- 1 追い焚き付き給湯器の場合は、浴槽に水を貯めておく。循環金具より上に水を貯めておくことで、外気温を感じて自動でポンプが動き水の流れて凍結予防します。
※リモコンの電源がオフの状態でも作動します。

ガス給湯器の給水・給湯配管に、保温材などの凍結を防止する措置が取られていない場合、風の強い日などでは気温が氷点下にならなくても、配管内が凍結してお湯が出なくなるおそれがあります。保温材で巻くなど凍結防止の対策が必要です。ご自宅の電気が止まっている場合は給湯器の凍結予防ヒーターが動きません。その際は給湯器本体の水抜きが必要です。水抜き方法は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。

浴室の寒さ対策に浴室暖房乾燥機

浴室暖房乾燥機は1台で4役:暖房/乾燥/換気/涼風

天井カセット形

天井に埋め込むタイプで、システムバスのお客さまにおすすめです。快適機能充実のラインアップでご家庭にあったタイプをお選びいただけます。



Rinnai
RBH-C4102K1P
希望小売価格(税込)
161,810円

壁掛形

リフォームにも便利な壁掛型です。浴室以外にも脱衣室用の暖房もごございます。

NORITZ BDV-4109WKN



希望小売価格(税込) **122,210円**



選べるプランで

ずっとおトクな電気サービス

enetopiaでんき

ライフスタイルに
合わせて選べるプラン

plan01

エネトピアでんき
ベーシック
ライフ

plan02

エネトピアでんき
スタンダード
ライフ

plan03

エネトピアでんき
プレミアム
ライフ

plan04

エネトピアでんき
セレクト
ライフ

plan05

エネトピアでんき
電化セレクト
ライフ

月々がおトクになる割引プラン

スタート割

新規利用+3年間ご利用で月々がおトク!

330円(税込)/月
おトク

月々割

対象プランを3年契約で月々がさらにおトク!

165円(税込)/月
おトク

※エネトピアでんき ベーシックライフは各種割引プランの対象外です。

お問い合わせ

エネトピアでんきインフォメーションセンター

☎0120-50-8820

9:00~19:00(日・祝は17:00まで)
※12/31~1/3は除く



01 Hana sweets 親子

デコ☆ブラウニー

本格ブラウニーをドーナツ型で焼き、可愛くデコレーションします♪バレンタインの贈り物にもぴったり!

2月8日(土) 10:00~13:00

講師	石田優花	定員	4組
		参加費	3,000円
対象	5歳~小学生の親子	申込み締切日	2月1日(土)
		申込み開始日	1月15日(水)

02 ー(ひといち)パン

チーズ & チーズ

クリームチーズとバジルを生地に包み込みます。仕上げに粉チーズをたっぷり!チーズ好きさんあつまれ♪

2月12日(水) 13日(木) 10:00~13:00

講師	石田優花	定員	5名
		参加費	3,500円
対象	15歳以上	申込み締切日	2月6日(木)
		申込み開始日	1月21日(火)



03 タッチアンドトライ

豚肉と白菜の無水ミルフィーユ鍋
グリルでガトーショコラ

無水鍋を使い、調味料のみでミルフィーユ鍋を作ります。グリルでケーキを焼いてみましょう。簡単・時短料理を楽しく作りましょう。

2月11日(火) 19日(水) 21日(金) 11:00~13:00

対象	一般	定員	4名
		参加費	600円
		申込み締切日	2月7日(金)
		申込み開始日	1月18日(土)



●お申込みは先着順です●各教室は予告なく変更になる場合があります
●ホームページからお申込みできます

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受けれます。ご相談ください。

enetopia plaza

【営業時間】9:00~17:00(休館日:日、月曜・GW・盆・年末年始)

鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833

www.salute-withgas.jp

\ Connect with us /

Instagram

@enetopiaplaza_torigas





牡蠣の炊き込みご飯

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

材料(3~4人分)

米・・・2合
 水・・・300ml
 牡蠣・・・150g
 しめじ・・・50g
 ごぼう(ささがき)・・・1/2本
 人参(千切り)・・・90g
 生姜(みじん切り)・・・25g
 塩昆布・・・17g
 醤油・・・大さじ2
 日本酒・・・大さじ1
 味醂・・・大さじ1
 片栗粉・・・適量
 刻みネギorミツバ・・・適量

[A]

つくり方

- 1 米を洗い30分ほど分量の水につけておく。
- 2 ボウルに水1L、塩30g(分量外)を入れよく混ぜ、塩が溶けたら牡蠣を入れ、手で丁寧に洗い流水で綺麗にすすぐ。キッチンペーパーで牡蠣の水分をしっかりととり、バットに並べ片栗粉を全体にまぶす。余分な粉ははたく。
- 3 鍋に湯を沸かし、沸騰したら2を10~15秒くらせバットにあげ水分をきる。
- 4 ごぼうはささがきし水にさらす。人参は千切り、生姜はみじん切りにする。
- 5 グリル専用鍋に1と[A]と生姜を入れ全体を混ぜ、ご飯の上にしめじ、ごぼう、人参を散らし、牡蠣をバランスよく並べ、炊き込みモードで炊飯する。
- 6 炊き上がった茶碗に盛り、仕上げにネギorミツバを散らす。

※炊飯鍋でもオートメニューで自動炊飯ができます。

重要なお知らせ

検針票Web照会サービス ご利用申し込みのお願い

2024年5月末に一部書面(※1)でのお知らせを
廃止しました。検針票Web照会サービスのご
ご利用により、検針票(ガス)や口座振替領収証
をインターネット上でご確認いただけます。

※1都市ガスもしくは簡易ガスをご契約のお客さまは検針票と口座振替領収証、それ以外のサービスをご契約のお客さまは口座振替領収証の書面交付を廃止いたしました。

・インターネット環境をお持ちでないお客さまはお申し込みいただくことで書面交付の廃止以降も従来通り書面を交付させていただきます。その際はお問い合わせ窓口までご連絡いただけますようお願いいたします。

・すでに検針票Web照会サービスまたは書面交付の申し込みをされている場合、お手続きの必要はございません。
(インターネット環境をお持ちでなく書面交付も不要のお客さまは、申し込みの必要はございません)

enetopia 

検針票Web照会サービス

右記QRコードより
ご利用申し込みができます



※スマートフォンをお持ちでないお客さまは下記URLからお申し込みいただけます

詳しくは

エネトピア 検索 https://www.enetopia.jp/?page_id=12472

エネトピアコールセンター ☎0120-50-8844 9:00~19:00(日・祝は17:00まで)

enetopia 