

Facility Use Guide



Spencer Lodge

Susan House



Contents

Preparations...1	Filling out the guest card...11
Fixtures, supplies, and amenities...1	Internet (Wi-Fi, etc.) ...11
Check-in/check-out...1	Fixtures, supplies, and amenities / kitchen ...12
Contact us...1	List of cookware, dishes, and utensils...12
Transportation to Lake Yamanaka...2	Use of flames (Notes on using the BBQ) ...15
Location of the Lake Yamanaka log houses...5	Waste disposal...16
Floorplans...6-7	Nearby commercial facilities (Map to nearby large supermarket) ...16
Entry...8	Using the IH stove and oven...18-20
Exit...9	Operating the bathroom remote control...21
Where to find the automated external defibrillator (AED) ...9	Cautions...22
Linen supplies...9	Contact information...22
Water heater power...10	

For details, see the guidance file in each log house.

(May 2023)

Preparations

- No meals are provided. Guests need to cook their own meals.
- Bring your own groceries, seasonings, BBQ charcoal, igniting agent, etc.
- Bring your own loungewear, nightwear, toothbrushes, razors, etc.
- Bring your health insurance card with you. Your Society membership may be checked.
- No smoking is permitted on facility grounds.
- Use of the attic is prohibited.
- No pets are allowed.

Fixtures, supplies, and amenities

Kitchen	IH stove (three burners), refrigerator, microwave oven, toaster, rice cooker, electric hot water pot, teakettle, frying pans, pots, strainers, bowls, cutting board, knives, dishes, chopsticks, spoons, forks, dish towels, towels for wiping tables, rice scoop, turner, ladles, detergent, sponge, etc.
Bathroom/ wash room	Shampoo, conditioner, body soap, bath towels, face towels, bath mat, blow dryer, hand soap, etc.
Bedrooms	Down comforters, fitted sheets, sheets, pillows, pillowcases, comforter covers, etc.
BBQ	BBQ oven, portable BBQ grill, gridiron, griddle, tongs
Other	Broom, vacuum cleaner, toilet paper, tissue paper, slippers, sandals, bucket, trash bags, flashlight, etc.

Check-in / check-out

- Check-in: starts at 4:00 pm * Try to arrive at the log house by 8:00 pm.
- Check-out: by 10:00 am * This is strictly enforced to allow cleaning.

Contact us

* No telephones are installed in the log houses. Use mobile phones or other devices.

- Site contact

Pheasant Yamanakako

Tel. 0555-20-2888

Hours: 7:00 am – 10:00 pm

(Night security: 10:00 pm – 7:00 am)

BESS Field

3764-1 Hirano, Yamanakako-mura, Minamitsuru-gun, Yamanashi Prefecture 401-0502

* 10 minutes' drive from the facility

- Contact

Health Facilities Department

Tokyo Securities Industry Health Insurance Society

Tel. 03-3666-8240

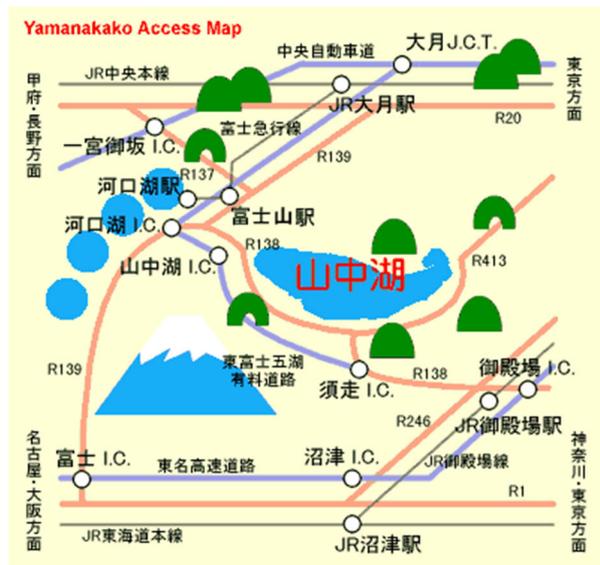
Hours: 9:00 am – 5:00 pm weekdays

3-1-2 Nihonbashi Kayabacho, Chuo-ku, Tokyo 103-0025

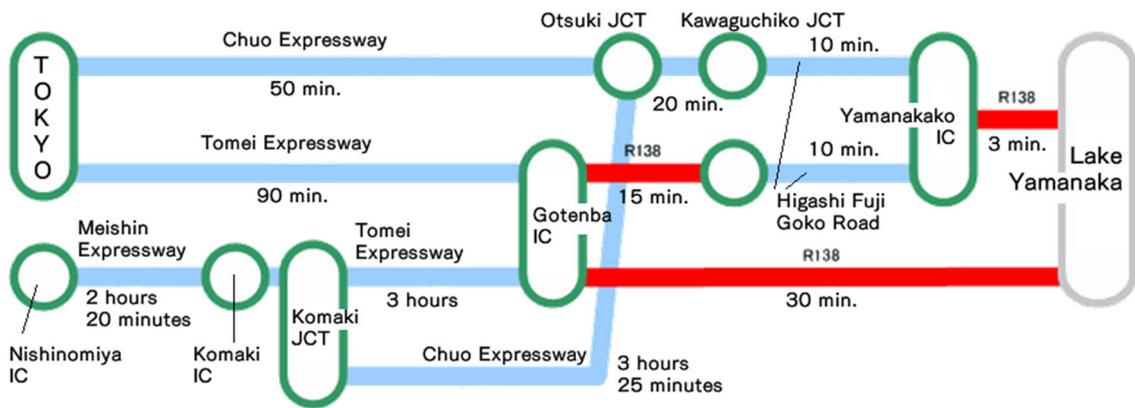


Transportation to Lake Yamanaka

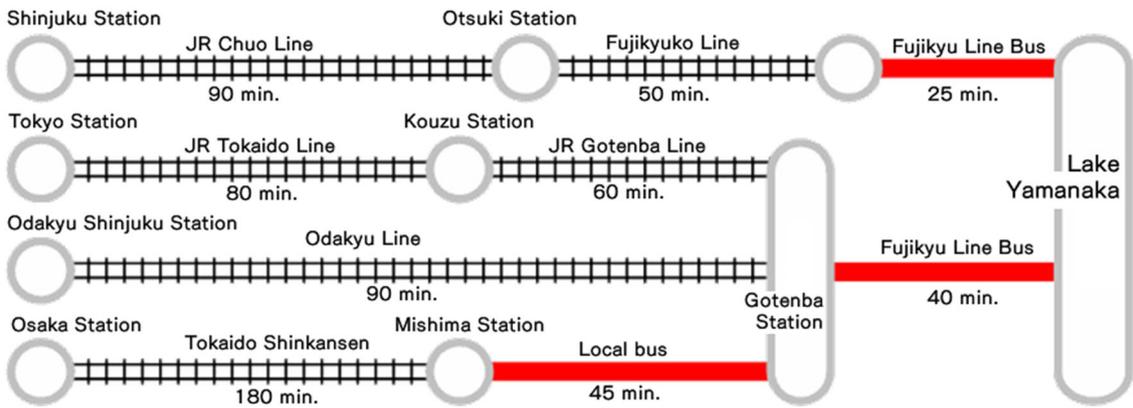
- The roads may be affected by heavy snow and ice during winter (from November through April). If you are arriving by car, use studless snow tires or bring chains.
- The times required shown below are estimates. Times may vary depending on the season and traffic conditions.



By car

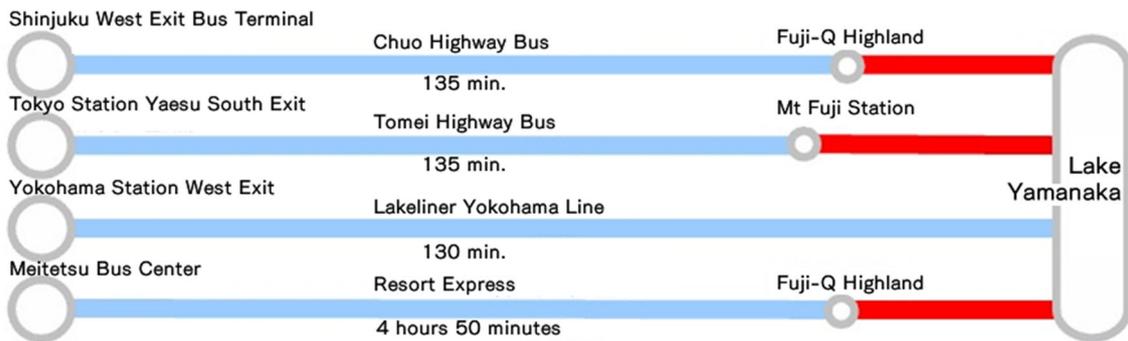


By train



* If you take the Fujikyu Line Bus, get off at the TBS Ryomae bus stop.

By bus



* If you take a highway bus, get off at the Yamanakakyoku Iriguchi bus stop.

○ Public transportation

Highway bus (three minutes' walk from the Yamanakakyoku Iriguchi bus stop)

- Fujikyu Call Center:

Tel. 0555-73-8181

Hours: 7:30 am – 8:00 pm

- Keio Highway Bus Reservation Center:

Tel. 03-5376-2222

Hours: 9:00 am – 8:00 pm

Taxi

- Kyowa Taxi Y.K.

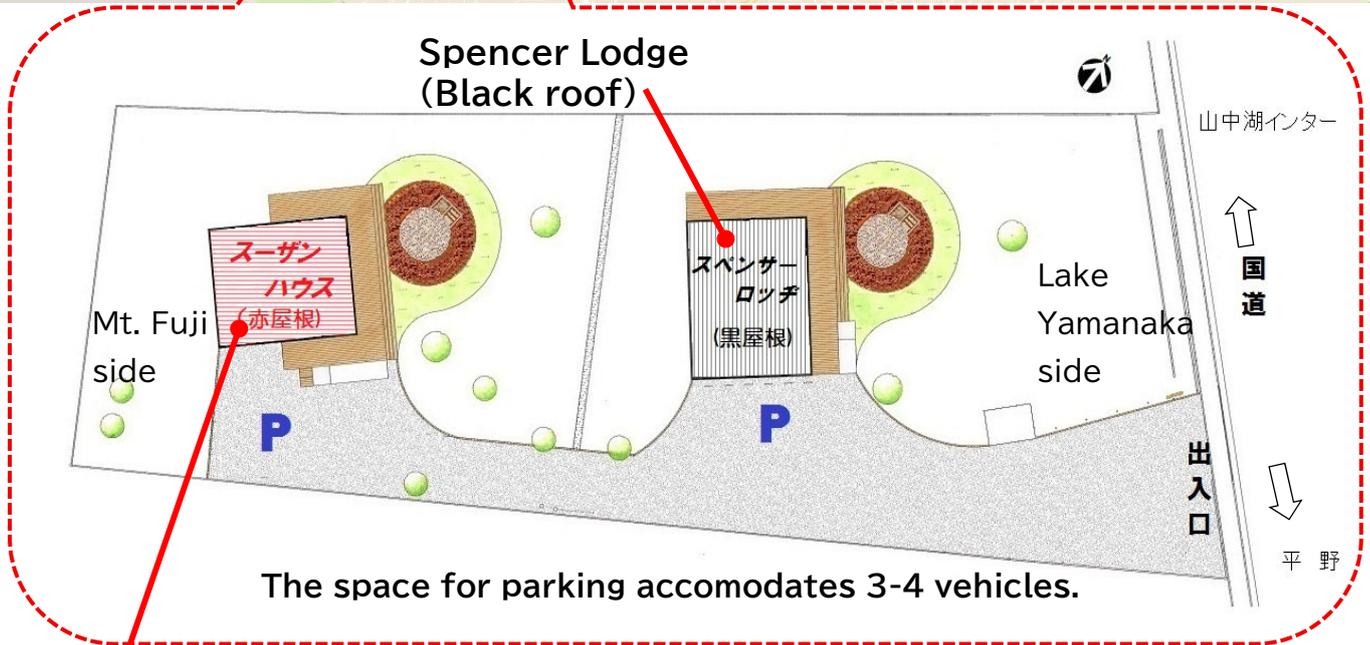
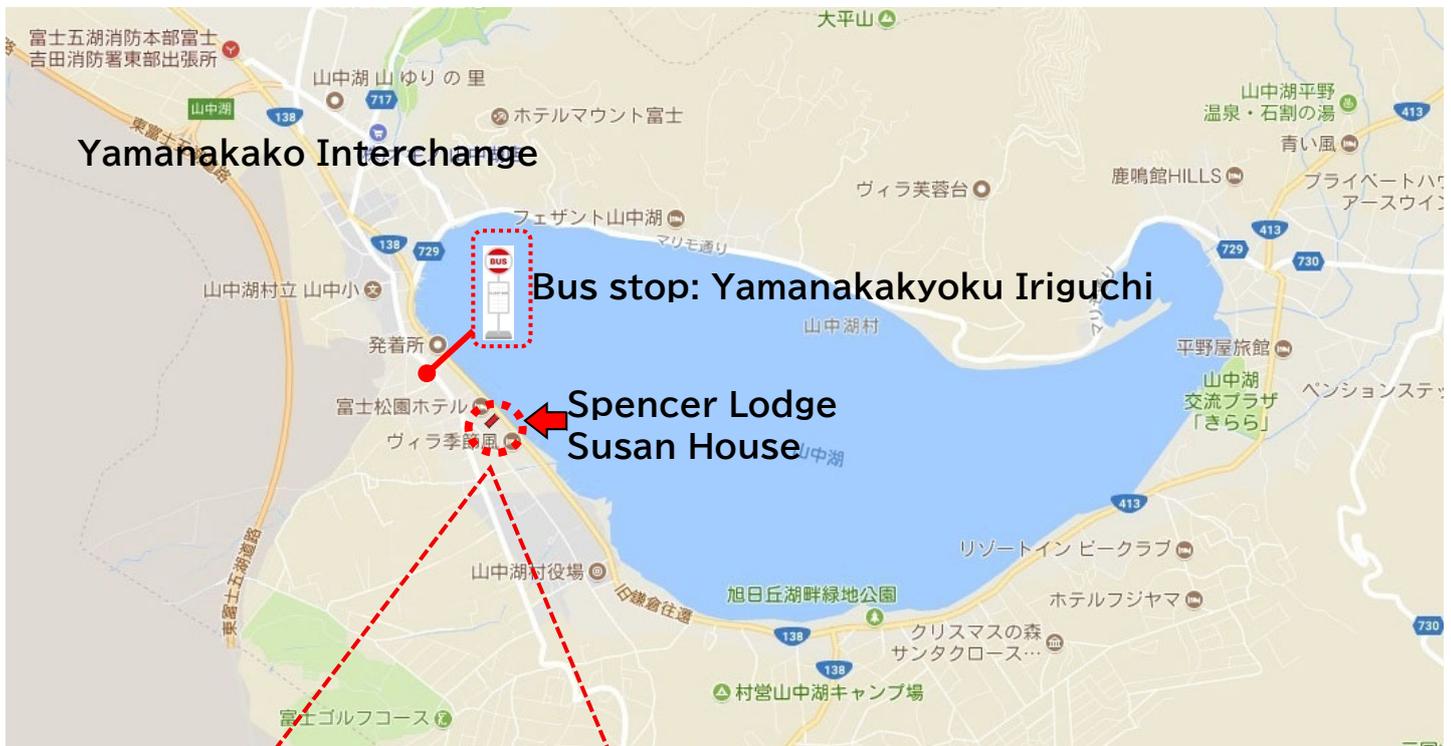
Tel. 0120-38-1313 / 0555-62-1313

- Yamanashi Kashikiri Jidosha K.K. Asahigaoka Office

Tel. 0555-62-0149

Location of the Lake Yamanaka log houses

203-7 Aza Yabuki, Yamanaka, Yamanakako-mura, Minamitsuru-gun, Yamanashi Prefecture
(next to the Yamanakako Branch of Yamanashi Chuo Bank)



Susan House
(Red roof)

[Spencer Lodge floorplan] (Lake Yamanaka side)

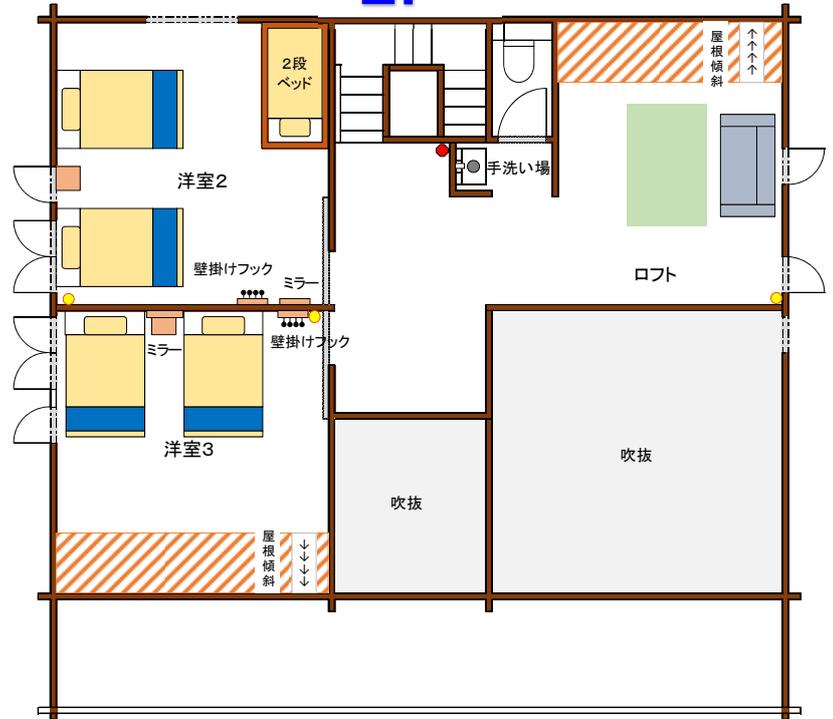


● 有線LAN

● 消火器

■ AED

2F



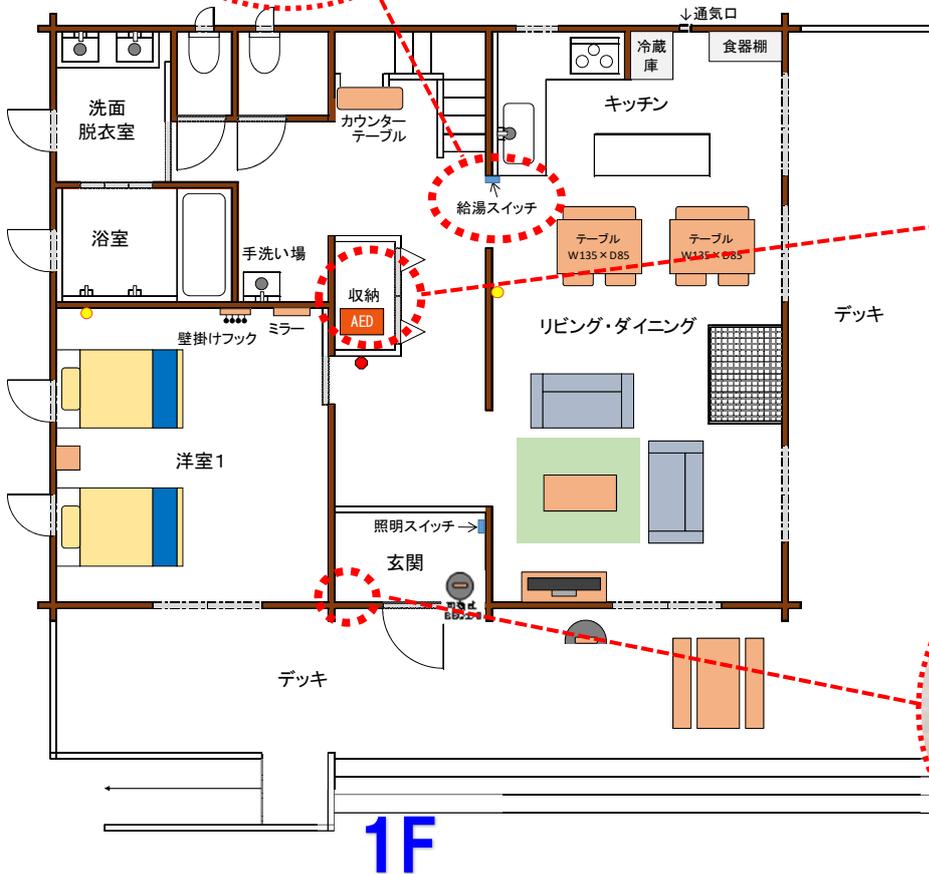
See p. 10.



See p. 9.



See p. 8.



1F

【 スペンサーロッジ内 写真 】 (山中湖側)



外観



1階 リビング



1階 キッチン・ダイニング



1階 冷蔵庫その他機器・食器棚等



洋室 一例



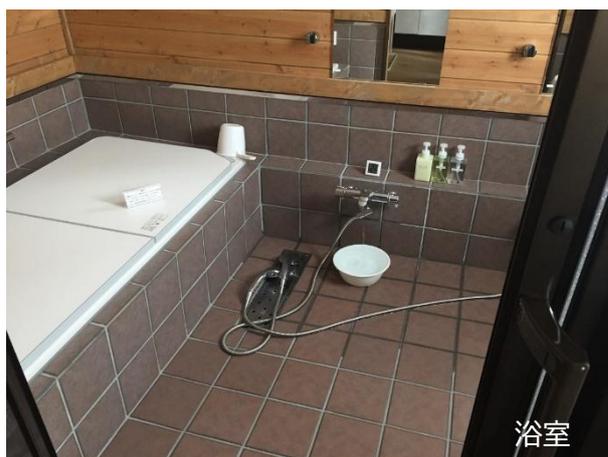
洋室 一例



2階 ロフト



洗面脱衣室

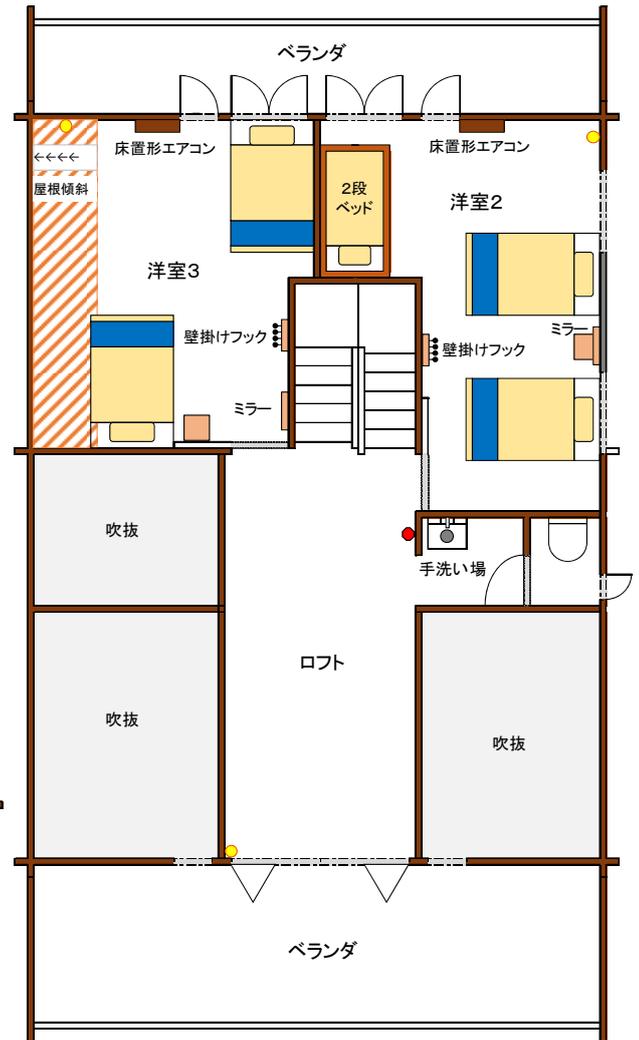


浴室

[Susan House floorplan] (Mt. Fuji side)



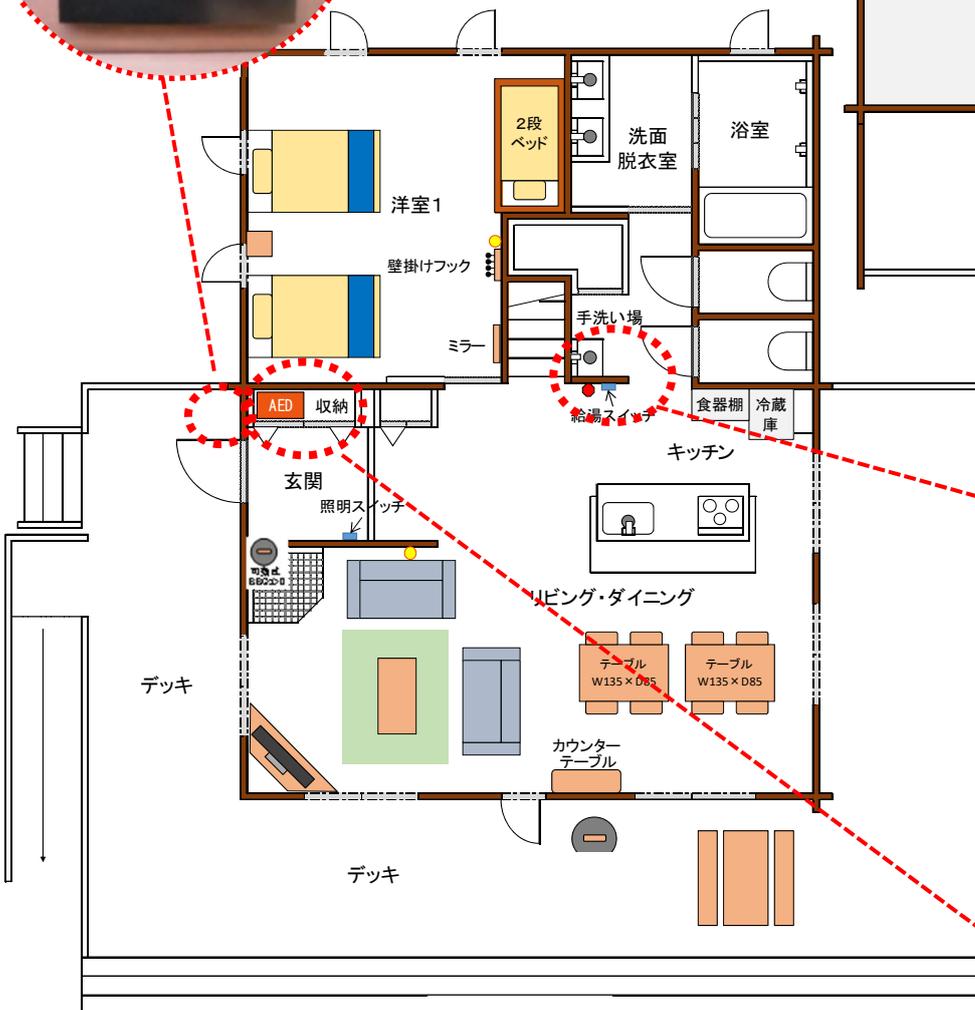
2F



See p. 8.



- 有線LAN
- 消火器
- AED AED



See p. 10.



See p. 9.



1F

【 スーザンハウス内 写真 】 （富士山側）



外観



1階 リビング



1階 ダイニング



1階 冷蔵庫その他機器・食器棚等



洋室 一例



洋室 一例



洋室 一例



可動式BBQコンロ



浴室



BBQ 窯

Entry

- You will be sent a PIN (four-digit) before the day of use at the email address registered in the Web reservation system. Enter the PIN on the electronic lock next to the front door to unlock the door. You can also check your PIN on “My Page” on the health facilities Web reservation system.
- If you plan to stay several nights in a row, use the same PIN during your entire stay.
- If you forget your PIN on the day you arrive, contact the site contact (Pheasant Yamanakako, tel. 0555-20-2888). The site contact will inform you of the PIN after verifying your identity.
- If you are unable to reach the site contact, contact the Health Facilities Department (hours: 9:00 am – 5:00 pm weekdays; tel. 03-3666-8240).

Please contact us if you cannot use the facility for unavoidable reasons on the date of use.



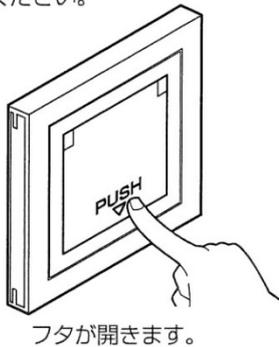
Spencer Lodge



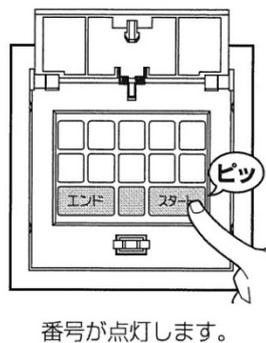
Susan House



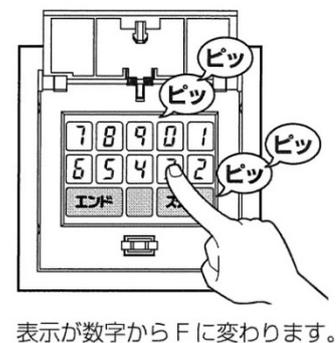
① PUSH の箇所を軽く押してください。



② スタートボタンを押します。



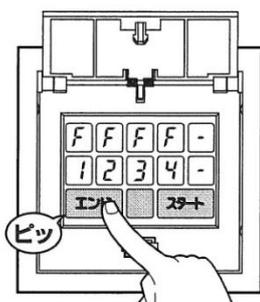
③ 暗証番号(4ケタ)を入力します。



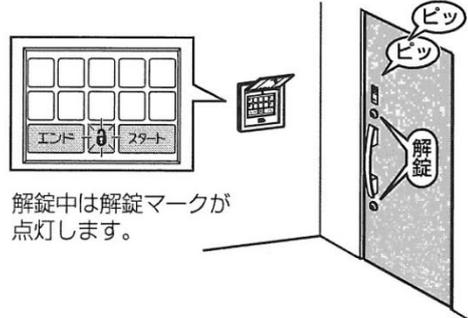
※フタが開く途中で止まった場合は、指で開けてください。

※フタを強く押しすぎないでください。破損しフタが閉まらなくなります。

④ エンドボタンを押します。



⑤ 2秒後に解錠します。



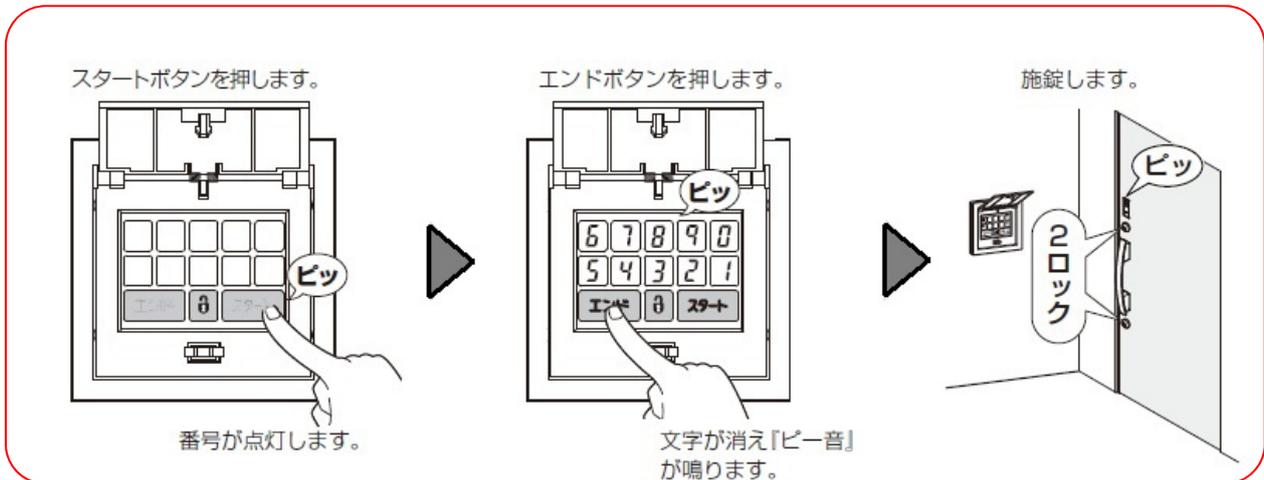
解錠後の動作は、タッチボタンで解錠したときと同じです。

※暗証番号を間違えると約 10 秒間、入力ができなくなります。

※10 秒以内に ② スタートから ④ エンドまで入力しないと、時間切れ (終了) になります。

Exit

- Remember to lock up the house and turn off all items connected to the electrical supply before going out.
- Be sure to lock the door before going out and when checking out.
- Be sure to return fixtures and other items used to their original locations (or original state).
- Be careful not to leave any belongings behind. (Items left behind will be retained for a certain time, and then disposed of if we do not hear from you.)



Where to find the automated external defibrillator (AED)

- An AED is installed in each of the log houses. (* See the floorplan for each log house.)
[AED installation location]

Spencer Lodge: Inside the storeroom in front of the front door



Susan House: Inside the storeroom beside the front door



Linen supplies

- Face towels, bath towels, sheets, pillowcases, and comforter covers are provided for the number of guests. To conserve resources, sheets and other linen will not be replaced during

stays of longer than one night. We ask for your cooperation in this regard. Use extra supplies only in an emergency.

Water heater power

- After entering the log house, turn on the power for the water heater. The switch is located next to the kitchen in each log house.

(* See the floorplan for each log house.)

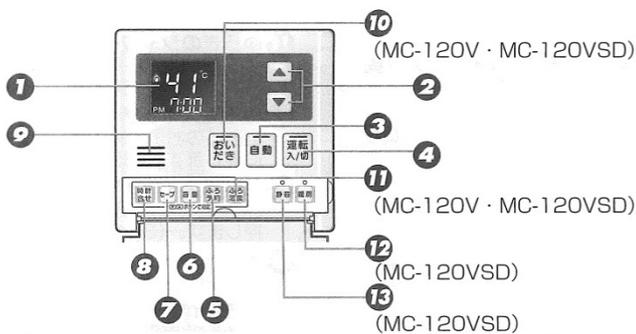


各部のなまえとはたらき

(台所リモコン)

台所リモコン(スイッチ) (MC-121V, MC-120V…おい

- 台所に設置されているリモコンです。各スイッチを操作すると「ピッ」という操作確認音や音声でお知らせします。インターホンリモコンおよび上記型式以外のリモコンの使いかたについては、リモコンに同梱の取扱説明書をご覧ください。

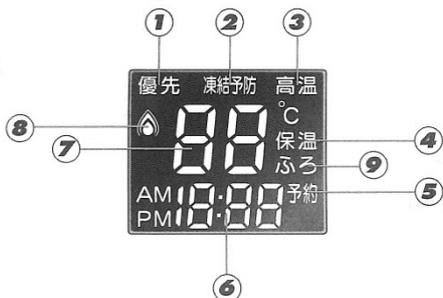


だきスイッチ付, MC-120VSD…おいだき・暖房・静音スイッチ付)

- 表示画面**
お湯の温度や運転状態・時刻などを表示します。
- 給湯温度スイッチ**
給湯温度を変えるときに押します。また、その他の設定を変えるときにも使います。
- 自動スイッチ/ランプ(赤)**
お風呂に湯はりをするときに押します。(19ページ参照)
- 運転スイッチ/ランプ(黄緑)**
お湯を使うときやお風呂に湯はりをするときは「入」(表示画面・運転ランプ点灯)にします。もう一度押すと「切」になります。どのリモコンで「入」「切」しても、すべてのリモコンの表示画面・運転ランプは同時に「点灯」「消灯」します。
- ふろ予約スイッチ・運転ランプ**
お風呂の予約をするときに使います。(39ページ参照)
- 音量スイッチ**
音声やメロディーの大きさ(音量)を変えるときに使います。(45ページ参照)
- セーブスイッチ**
画面表示の節電設定を行うときに使います。(49ページ参照)
- 時計合せスイッチ**
リモコンの時計を合わせるときに使います。(13ページ参照)
- スピーカー**
ここから音声が出ます。
- おいだきスイッチ/ランプ(黄緑)**
※台所リモコンMC-120V、MC-120VSDにあります。お風呂のおいだきをするときに押します。(31ページ参照)
- ふろ温度スイッチ**
※台所リモコンMC-120V、MC-120VSDにあります。お風呂の温度を変えるときに使います。(27ページ参照)
- 暖房スイッチ/ランプ(オレンジ)**
※台所リモコンMC-120VSDのみあります。暖房をするときに押します。(52ページ参照)
- 静音スイッチ/ランプ(黄緑)**
※台所リモコンMC-120VSDのみあります。暖房運転を静音に設定するときに押します。(52ページ参照)

台所リモコン(表示画面)

- スイッチを操作した場合は、表示画面の各動作表示の点灯を確認してください。点灯しない場合は、もう一度操作してください。
- 表示画面は説明のためのもので、実際の運転状態を示すものではありません。



- 優先表示(オレンジ)**
この表示が点灯中は給湯温度が変えられます。
- 凍結予防表示**
機器が自動的に凍結予防運転を行っているときに点灯します。
- 高温表示(赤)**
給湯温度が60°Cに設定されているときに点灯します。
- 保温表示**
お風呂のお湯を保温中に点灯します。
- 予約表示**
お風呂の予約をしたときに点灯します。
- 時刻表示**
現在時刻や予約時刻を表示します。**故障表示**
機器や使用方法に不具合があったときに点滅します。(55ページ参照)
- 給湯・ふろ温度表示(単位°Cを含む)**
給湯温度のめやすを表示します。ふろ温度設定時はふろ設定温度を表示します。
- 燃焼表示(赤)**
機器が燃焼しているときに点灯します。
- ふろ表示(オレンジ)**
お風呂の温度を表示しているときに点灯します。

お願い

- スピーカーの穴に水滴が入ると、音声が聞こえにくくなります。スピーカー一部には水がかからないようご注意ください。
- スイッチの操作はゆっくり確実に行ってください。早く操作すると作動しない場合がありますので、必ず「ピッ」という操作確認音を確かめてください。

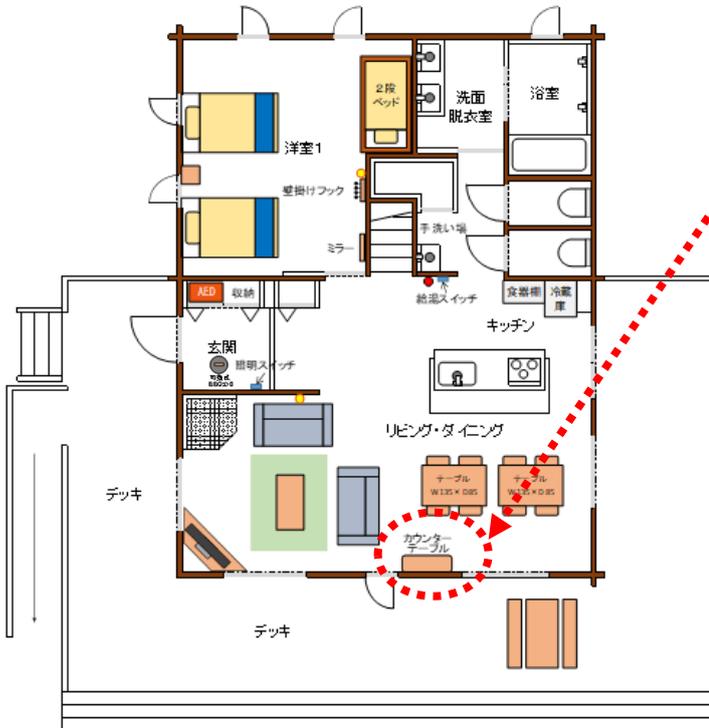
Filling out the guest card

- After you arrive at the log house, fill out the guest card inside the log house.

ご利用カード						
利用期間	(チェックイン)	年	月	日	泊	日
	(チェックアウト)	年	月	日		
利用代表者氏名				性別	男・女	利用人数
電話			携帯			
住所	〒					
利用メモ						

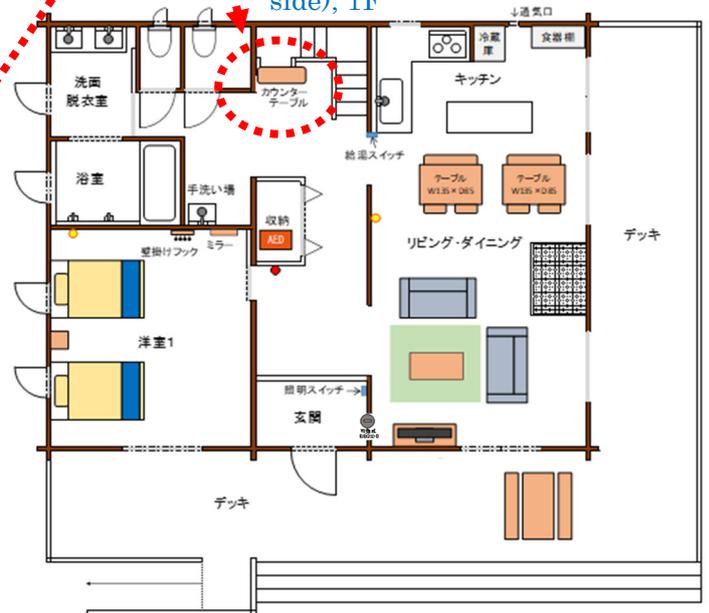
※ご記入いただいた個人情報は、チェックイン確認業務のみに使用させていただきます。

Susan House (Mt. Fuji side), 1F



Where to find the guest card

Spencer Lodge (Lake Yamanaka side), 1F



Internet (Wi-Fi, etc.)

- Internet access (wireless LAN [Wi-Fi] and wired LAN) is available in each log house.
To use the wired LAN, bring a computer equipped with a LAN adapter and a LAN cable.
For details, see “Internet Access” in the guidance file in each log house.

Fixtures, supplies, and amenities

* Guests must cook their own meals. Bring your own groceries, seasonings, BBQ charcoal, igniting agent, etc.

Kitchen	IH stove (three burners), refrigerator, microwave oven, toaster, rice cooker, electric hot water pot, teakettle, frying pans, pots, strainers, bowls, cutting board, knives, dishes, chopsticks, spoons, forks, dish towels, towels for wiping tables, rice scoop, turner, ladles, detergent, sponge, etc.
Bathroom/wash room	Shampoo, conditioner, body soap, bath towels, face towels, bath mat, blow dryer, hand soap, etc.
Bedrooms	Down comforters, fitted sheets, sheets, pillows, pillowcases, comforter covers, etc.
BBQ	BBQ oven, portable BBQ grill, gridiron, griddle, tongs
Other	Broom, vacuum cleaner, toilet paper, tissue paper, slippers, sandals, bucket, trash bags, flashlight, etc.

Kitchen

- After using cooking utensils or dishes, wash and leave them in the sink area. Do not return them to their original locations.
- After removing dishes or cooking utensils from the drawers or shelves, leave them in the sink area. Whether you use them or not, do not return them to their original locations.
- Bring your own groceries, seasonings, etc. Take home with you or appropriately dispose of any leftovers.
- The kitchen is equipped with an induction heating (IH) stove. Read the instructions before use.
- All pots and other cooking utensils are IH compatible. Use only the utensils provided.
- See the “List of cookware, dishes, and utensils” in the guidance file for information on the cookware, dishes, and utensils provided.



List of cookware, dishes, and utensils: Susan House			
Cookware	Qty	Cookware	Qty
Cutting board (bamboo)	1	IH-compatible frying pan (26 cm)	1
Serving platter (bamboo)	1	IH-compatible wok (28 cm)	1
Strainer basket	1	Lid with stand	1
Dish towel hanger	1	IH-compatible saucepan (18 cm)	1
Paper towel holder	1	IH-compatible enamel teakettle	1
Sponge for glass	1	IH-compatible saucepot (22 cm)	1
Set of three pairs of long chopsticks for cooking	1	IH-compatible large saucepot (30 cm)	1
Set of long silicone chopsticks for cooking	1	All-purpose knives	2
Silicone spatula	1	Bread knife	1
Kitchen scissors	1	Cutting board/knife stand	1
Ladles, skimmer	2/1	Cutting board	1
Wire whisk, turner, silicone tongs	1 of each	Vegetable preparation kit (small)	1
Measuring spoon, measuring cup	1 of each	Strainer/bowl sets with handles	2
Peelers	2	Deep strainers/bowls (small/medium/large)	1 of each
Can opener, bottle opener	1	BBQ tongs	2
Corkscrew	1	Stainless steel tray (40 × 30 cm)	1
Simple sharpener	1	Children's dish sets (bowl/soup bowl/plate)	6 of each
Frying pan stand	1	(Plastic)	10 of each
IH-compatible deep frying pan (___ cm)	1	spoons, forks, knives, bowls, cups, plates	
Dishes and utensils	Qty	Dishes and utensils	Qty
Coffee mugs	10	Cutlery cases	2
Glass cups	10	Pot stands	3
Wine glasses	10	Rice bowls, soup bowls	10 of each
Tumblers	10	Pasta plates (Ainohana), round plates (white)	10 of each
Forks (large/small), knives, spoons (large/small), porcelain spoons	10 of each	Ramen bowls	6
Two-piece salad server set, butter knife, stirrer	1 of each	Large plates	2
		Deep minoyaki ceramic bowl	1

Wooden chopsticks	10 pairs	Side plates	10
Wooden trays (medium/large)	1 of each	Salad bowl (Acacia), large	1
Iced tea pot	1	Ice bucket and tongs	1

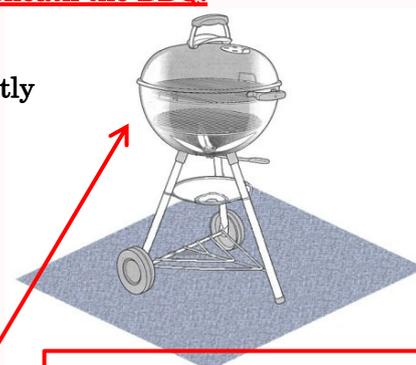
List of cookware, dishes, and utensils: Spencer Lodge			
Cookware	Qty	Cookware	Qty
Serving platter (bamboo)	1	IH-compatible frying pan (26 cm)	1
Cutting board (bamboo)	1	IH-compatible wok (28 cm)	1
Strainer basket	1	IH-compatible saucepan (18 cm)	1
Dish towel hanger	1	Lid with stand	1
Paper towel holder	1	IH-compatible enamel teakettle	1
Sponge for glass	1	IH-compatible saucepot (22 cm)	1
Set of three pairs of long chopsticks for cooking	1	IH-compatible large saucepot (30 cm)	1
Set of long silicone chopsticks for cooking	1	All-purpose knives	2
Silicone spatula	1	Bread knife	1
Kitchen scissors	1	Cutting board/knife stand	1
Ladles, skimmer	2/1	Cutting board	1
Wire whisk, turner, silicone tongs	1 of each	Vegetable preparation kit (small)	1
Measuring cup, measuring spoon	1 of each	Strainer/bowl sets with handles	2
Peelers	2	Deep strainers/bowls (small/medium/large)	1 of each
Can opener, bottle opener	1	BBQ tongs	2
Corkscrew	1	Stainless steel tray (40 × 30 cm)	1
Simple sharpener	1	Children's dish sets (bowl/soup bowl/plate)	6 of each
Frying pan stand	1	(Plastic)	8 of each
IH-compatible deep frying pan (24 cm)	1	spoons, forks, knives, bowls, cups, plates	
Dishes and utensils	Qty	Dishes and utensils	Qty
Coffee mugs	8	Pot stands	3
Glass cups	8	Rice bowls, soup bowls	8 of each
Wine glasses	8	Medium-sized plates, pasta plates	8 of each
Tumblers	8	Ramen bowls	6
Forks (large/small), spoons (large/small), knives, porcelain spoons	8 of each	Large plates	2
		Deep bowl	1

Two-piece salad server set, butter knife, stirrer	1 of each	Side plates	8
Wooden chopsticks	8 pairs	Salad bowl (Acacia), large	1
Wooden trays (medium/large)	1 of each	Ice bucket and tongs	1
Cutlery cases	2	Iced-tea pot	1

Use of flames (Notes on using the BBQ)

*** Improper use of flames can lead to a serious accident. Follow the rules given below to prevent accidents.**

- Use of flames
 - Use of flames in places other than in the kitchen, on the deck, or in the BBQ oven is prohibited.
 - Use only the cookware provided. Do not use your own cookware.
 - Bonfires, campfires, fireworks, and use of the BBQ during high winds are prohibited.
 - Use of flames by children without adequate supervision by a person aged 18 or older is prohibited.
 - Use of pellet stoves is currently prohibited.
- Use of flames on the deck
 - **Use flames on the deck only between the hours of 6:00 am and 9:00 pm.**
 - To avoid inconveniencing other users and neighbors, refrain from eating, drinking, and other activities on the deck after 9:00 pm.
 - **A security guard will patrol the site around 10:00 pm. Note that the guard may speak to you depending on how you are using the deck.**
 - Use only the portable BBQ on the deck. **Place a spatter sheet beneath the BBQ.**
- * The spatter sheet is used to repel/shield against sparks from the BBQ. Placing a fire starter pot or fire extinguisher pot directly on the spatter sheet may damage the sheet.**
- After use, handle used charcoal and other materials as follows:
 - (1) BBQ oven
Check to make sure all flames are extinguished, then place used charcoal in the fire extinguisher pot.
 - (2) Portable BBQ grill
Close the air valve on the bottom of the BBQ grill. Check to make sure all flames are extinguished, then close the lid tightly.
Leave used charcoal and other materials inside the BBQ.
- Loss, damage, or soiling of the supplied BBQ oven or portable BBQ grill will render them unusable by other guests. If loss, damage, or soiling occurs, notify the site contact (Pheasant Yamanakako, tel. 0555-20-2888).



Be sure to place a spatter sheet beneath the BBQ.

Waste disposal

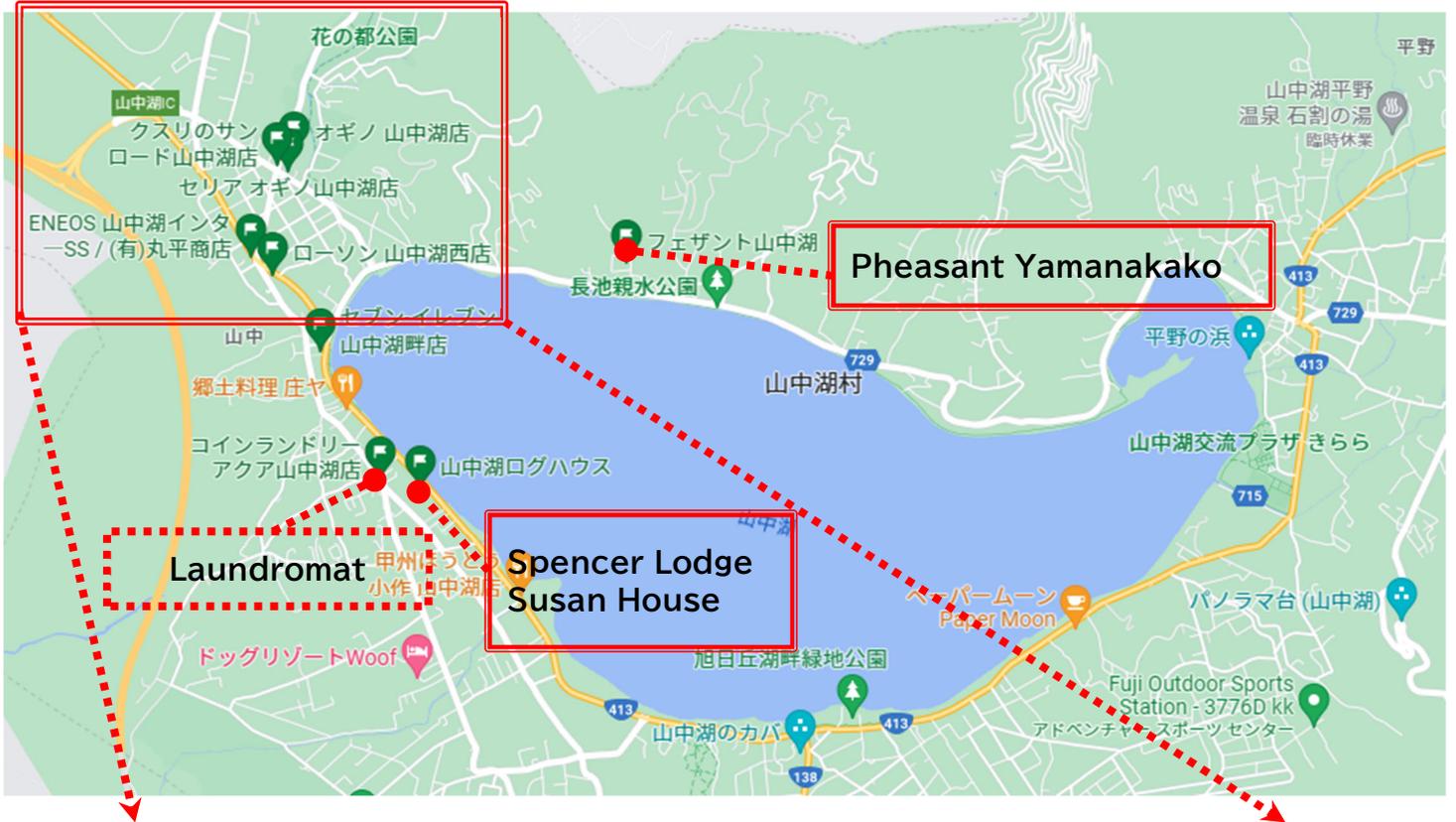
- To avoid attracting crows, do not leave garbage bags on the deck. Store segregated waste in the waste container located at the front door. Be sure to lock the waste container.
- Burnable: raw waste, plastic bottles, food trays, etc.
- Nonburnables: glass bottles, cans, metal waste

Nearby commercial facilities

- Either bring groceries, charcoal, and other supplies with you or purchase them at the nearby supermarket or elsewhere.

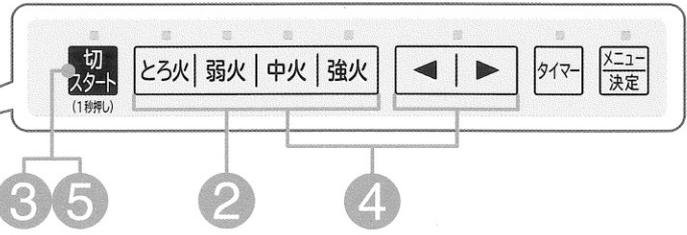
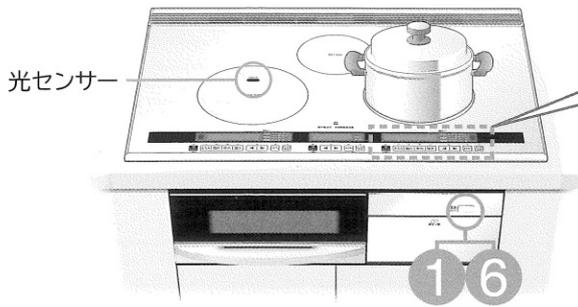
[Map to nearby large supermarket]

Ogino Yamanakako Store: 865-5 Yamanaka, Yamanakako-mura, Minamitsuru-gun,
Yamanashi Prefecture 401-0501



IHヒーターの操作手順 (基本の使いかた)

●右IHヒーターで説明しています。



お好みの火力で調理する

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

1 電源切込 を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる (ランプが点灯します)

2 とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 を押し、お好みの火力を設定する
●中央IHヒーターの場合は ◀ | ▶ を押します。

3 切スタート を約1秒押し、スタートする
スタートすると
●バーの数と数値で火力が表示されます。



調理する

4 火力を調節するとき

火力キーを押す
●一気に調節する場合は とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火
細かく調節する場合は ◀ | ▶ を押します。

5 調理が終わったら

切スタート を押し、切る

6 続けて使わないときは

電源切込 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

その他のIHヒーターの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

トッププレートは



●トッププレートにひびが入ったり割れた場合は使わない
使用を中止して、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。



●トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

使用中 (調理中) ・使用後は



●市販の汚れ防止シート (電磁調理器カバー) ※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。

※トッププレートの上のせて、その上で調理することでトッププレートの汚れを防ぐものです。

- 使用中や使用後しばらくはトッププレートなどの高温部に触れない
- 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
- 炒め物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

調理の際は



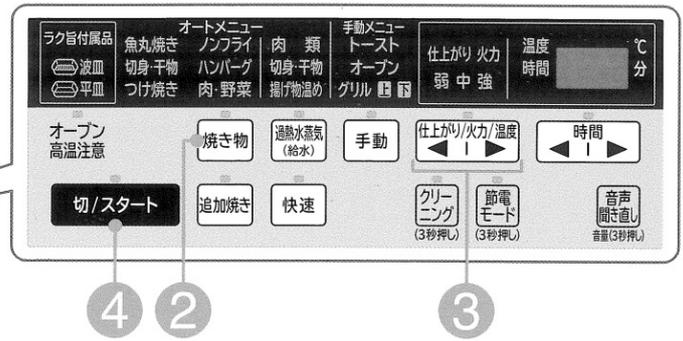
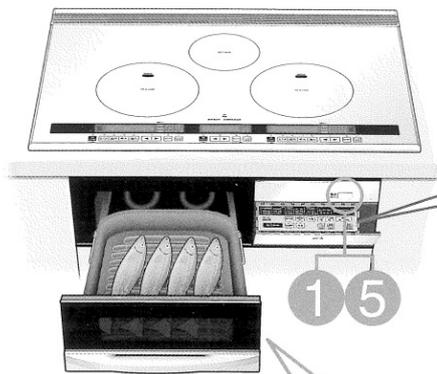
●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう (突沸) して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



オーブンの操作手順 (焼き物メニュー「魚丸焼き」を選んで調理します)



メニューを選んで調理する

準備

材料を波皿の上にのせ、オーブンドアを確実に閉め、前面操作パネルを開く

- 調理の前にパッキンの付け忘れ、外れや浮きがないことを確認してください。

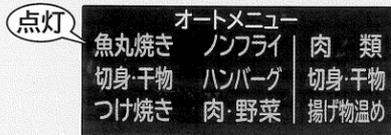


1

電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる (ランプが点灯します)

2

焼き物 を押し、「魚丸焼き」を選ぶ



3

仕上がり/火力/温度 を押し、
材料に適した仕上がりに設定する

4

切/スタート を押し、スタートする
●調理が終わると、メロディーが鳴ります。

調理物を取り出す

5

続けて使わないときは
電源切/入 を押し、電源を切る (ランプが消灯します)

その他のオーブンの使いかた・機能については、「取扱説明書」をご覧ください。

魚丸焼き、切身・干物、つけ焼き 調理のこつ

- 魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、波皿の手前側に尾を向けて、中央に斜めに並べてのせてください。
- 焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、同じ大きさでも脂のり具合、魚の温度、塩のふり加減によって異なります。(塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります)お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 水分が多い生魚(さんまやあじなど)は、調理する約10~20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。
- 冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。
- 厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切り目を入れてください。
- ぶりかまなどの厚みのある切身は、「魚丸焼き」(強)で焼き、焼きが足りないときは、「追加焼き」してください。
- 複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。
- はらわたを取ったさんま(生)は、「魚丸焼き」(弱)で焼いてください。
- つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより仕上がりを調節して調理してください。
- 魚の大きさや脂のり具合などの条件により、においや煙が多い場合は、室温に戻さず、冷蔵庫から出したらすぐに焼いてください。(約5~10℃が目安です)
- 焼きが足りないときは「追加焼き」をする。使いかたについては、「取扱説明書」をご覧ください。



注意

- 調理終了後の、仕上がり確認や調理物を取り出す場合は、オープン庫内や付属品などオーブン周辺が熱くなっているため、やけどに注意する。乾いたふきんを使ってしっかりと持ち、注意して取り出す。蒸気穴やフタを開けた際に出る蒸気にも注意する(やけどの原因)
- 波皿は、傾けすぎると調理物や調理物から出た脂などがこぼれるおそれがあるので、傾けすぎないように、ゆっくりと手前から取り出す(やけどの原因)

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。
 その他のお困りのときは、「取扱説明書」をご覧ください。

こんなときは	ここを確認／直しかた
上面操作部のキー操作 ができない 上面操作パネルの表示 に [P] と表示されて キー操作ができない 約10秒後に [P] と 表示され加熱が停止する	<ul style="list-style-type: none"> ●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 ●隣のキーに触れていませんか。 ●[切スタート] を約1秒以上の長押しをしていますか。 ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。調理物や水滴などを取り除いてください。 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。鍋などを取り除いてください。 ●キーを長押ししていませんか。キーを約3秒以上触れていても表示されます。
電源を切っても 音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路の保護や、オープン庫内の温度を下げるために、キー操作後冷却ファンが最大約30分間動作します。使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。自動的に冷却ファンは止まります。
使用中にファンの音が 大きくなることある	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
IHヒーター使用中に 鍋から音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーロー鍋など鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることもあります。これは磁力線により鍋自体が振動するため、異常ではありません。（IHヒーターごとに音も異なる場合があります）

ご使用の前に鍋やフライパンの鍋底をご確認ください

警告 ●火災・感電・けが・やけどの原因になります。



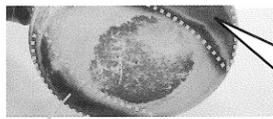
鍋底がはがれかけた鍋は使用しない

鍋底が、はがれかけた状態で加熱するとはがれた部分が異常過熱し、赤熱するおそれがあります。トッププレートが局所過熱し、破損（ひび割れ）・変色する原因となります。

お願い

- 下記のような鍋底を貼り合わせた鍋などで、鍋底が変色した鍋や鍋底がはがれかけた鍋・フライパンは使わないでください。
- 鍋底が平らな鍋やフライパンをご使用ください。詳しくは取扱説明書の「使える鍋の種類・材質・形状」をご覧ください。
- 上面操作パネルに **[15]**、**[16]**、**[17]**、**[25]**、**[26]**、**[27]**、**[56]**、**[57]**のお知らせ表示が出た場合は念のため鍋底がはがれていないかご確認ください。また、鍋の中の調理物が鍋底にこびりついていないかもご確認ください。

鍋底がはがれた鍋（例①）



鍋底がはがれて変色している



鍋底がはがれてすき間がある

鍋底がはがれた鍋（例②）



鍋底がはがれてすき間がある

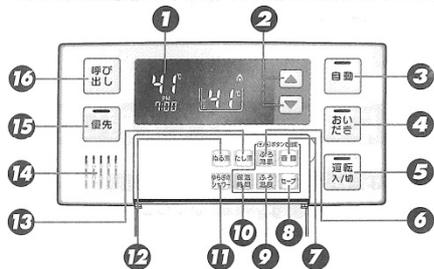
※鍋底が部分的に変色した鍋は、すき間が見えなくてもはがれています。

各部のなまえとはたらき

(浴室リモコン)

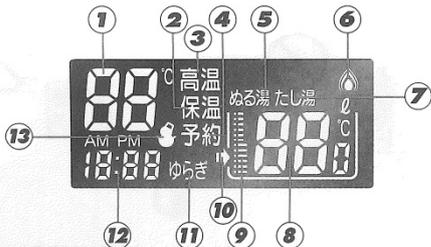
浴室リモコン(スイッチ) (BC-120V)

- 浴室に設置されているリモコンです。各スイッチを操作すると「ピッ」という操作確認音や音声でお知らせします。また、呼び出しスイッチを押すと台所リモコン・増設リモコンのブザーが鳴り、台所などにいる人を呼び出すこともできます。インターホンリモコンおよび上記型式以外のリモコンの使いかたについては、リモコンに同梱の取扱説明書をご覧ください。



浴室リモコン(表示画面)

- スイッチを操作した場合は、表示画面の各動作表示の点灯を確認してください。点灯しない場合は、もう一度操作してください。
- 表示画面は説明のためのもので、実際の運転状態を示すものではありません。



お願い

- スピーカーの穴に水滴が入ると、音声が届かなくなり、スピーカー部には水がかからないようご注意ください。
- スイッチの操作はゆっくり確実に行ってください。早く操作すると作動しない場合がありますので、必ず「ピッ」という操作確認音を確認してください。

お知らせ

- リモコンの型式名はフタの中にあるスイッチの下に書いてあります。

- 1 表示画面**
お湯の温度や運転状態・時刻などを表示します。
- 2 給湯温度スイッチ**
給湯温度を変えるときに押します。また、その他の設定を変えるときにも使います。
- 3 自動スイッチ/ランプ(赤)**
お風呂に湯はりをするときを押します。(19ページ参照)
- 4 おいだしスイッチ/ランプ(黄緑)**
お風呂のおいだしをするときに押します。(31ページ参照)
- 5 運転スイッチ/ランプ(黄緑)**
お風呂を使うときやお風呂に湯はりをするときには「入」(表示画面・運転ランプ点灯)にします。もう一度押すと「切」になります。どのリモコンで「入」「切」しても、すべてのリモコンの表示画面・運転ランプは同時に「点灯」「消灯」します。
- 6 ふろ湯量スイッチ**
お風呂の湯はり量を変えるときに使います。(23ページ参照)
- 7 音量スイッチ**
音声やメロディーの大きさ(音量)を変えるときに使います。(45ページ参照)
- 8 セーブスイッチ**
画面表示の節電設定を行うときに使います。(49ページ参照)
- 9 ふろ温度スイッチ**
お風呂の温度を変えるときに使います。(27ページ参照)
- 10 保温時間スイッチ**
お風呂の保温時間を変えるときに使います。(29ページ参照)
- 11 ゆらぎのシャワースイッチ**
ゆらぎのシャワーを使うときに押します。(42ページ参照)
- 12 める湯スイッチ**
お風呂のお湯をぬるくしたいときに押します。(35ページ参照)
- 13 たし湯スイッチ**
お風呂のお湯をふやしたいときに押します。(33ページ参照)
- 14 スピーカー**
ここから音声がでます。
- 15 優先スイッチ/ランプ(オレンジ)**
給湯温度の優先権を切り替えるときに押します。(18ページ参照)
- 16 呼び出しスイッチ**
押すと台所リモコン・増設リモコンのブザーが鳴ります。(このスイッチにランプはありません)(36ページ参照)

- 1 給湯温度表示(単位℃を含む)**
給湯温度のめやすを表示します。
- 2 保温表示**
お風呂のお湯を保温中に表示します。
- 3 高温表示(赤)**
給湯温度が60℃に設定されているとき点灯します。
- 4 予約表示**
お風呂の予約をしたときに表示します。
- 5 める湯表示**
める湯運転中に点灯します。
- 6 燃焼表示(赤)**
機器が燃焼しているときに点灯します。
- 7 たし湯表示**
たし湯運転中に点灯します。
- 8 ふろ温度表示(単位℃を含む)**
お風呂の温度のめやすを表示します。
ふろ湯量表示(自動湯はりタイプのみ単位ℓを表示)
湯量設定時はふろ温度表示が湯量(水位)表示に変わります。
- 9 水位表示**
お風呂への湯はり量のめやすを表示します。実際の浴槽での水位とは一致しません。
- 10 ふろ運転表示**
自動・おいだし・たし湯・める湯運転中およびふろの凍結予防運転中に点灯します。
- 11 ゆらぎ表示**
この表示が点灯中はゆらぎのシャワーが使用できます。
- 12 時刻表示**
現在時刻を表示します。(台所リモコン設置時のみ)
故障表示
機器や使用方法に不具合があったときに点滅します。(55ページ参照)
- 13 凍結予防表示**
機器が自動的に凍結予防運転を行っているときに点灯します。

Cautions

- Seniors and children are encouraged to be careful on the steps on the premises and the stairs and lofts inside the log houses.
- A flashlight is available in the front door area for use when walking at night.
- Be careful on the roads, decks, and other surfaces during rain and snow. They could be very slippery.
- Watch out for bees. If you see a swarm or hive of bees, move away quickly and quietly.

To prevent theft, falls, injuries, etc., be sure to lock up and check safety inside and in the vicinity of the facility. Drivers are requested to drive slowly at the entrance and exit and while on the premises. Note that the facility will not be liable for any accidents or other problems regarding vehicles.

Contact information

- Nearby hospitals and clinics
 - Hirano Clinic
 - * Available medical services vary by day of the week and time of day.
 - 141-1 Hirano, Yamanakako-mura, Minamitsuru-gun, Yamanashi Prefecture 401-0502
 - Tel. 0555-28-7510
 - Yamanakako-mura Dental Clinic
 - 12 Yamanaka, Yamanakako-mura, Minamitsuru-gun, Yamanashi Prefecture 401-0501
 - Tel. 0555-62-1740
 - Fuji-Yoshida Municipal Hospital
 - * A general hospital capable of providing inpatient care, about 15 minutes' drive from Lake Yamanaka
 - 6530 Kamiyoshida, Fuji-Yoshida City, Yamanashi Prefecture 403-0005
 - Tel. 0555-62-1740
 - Fax 0555-22-6995
 - Yamanashi Red Cross Hospital
 - * A general hospital in Fujikawaguchiko-machi, about 25 minutes' drive from Yamanaka Lake
 - 6663-1 Funazu, Fujikawaguchiko-machi, Minamitsuru-gun, Yamanashi Prefecture 401-0300
 - Tel. 0555-72-2222

[Contact points for night and weekend/holiday medical care]

- Fujigoko Fire Department
 - Tel. 0555-23-4444
- Yamanashi Prefecture Emergency Medical Information Center
 - Tel. 055-224-4199



山梨県救急医療情報センターの御案内

山梨県救急医療情報センター等においては、身近な地域における初期救急医療から手術や入院治療にも対応可能な二次救急医療、より高度な救命救急を担う三次救急医療までの当番診療機関等の情報を提供しています。

1. 利用方法について

次の各機関では、休日や夜間に診療できる診療所や救急病院などに関する電話でのお問い合わせに対して、24時間体制で御案内いたします。

山梨県救急医療情報センター (甲府市及び中巨摩東部地区を除く全地域)	055-224-4199
甲府市医師会救急医療センター (甲府市及び中巨摩東部地区)	055-226-3399
山梨県東部消防指令センター (都留市消防本部・大月市消防本部・上野原市消防本部)	0554-45-0119
富士五湖消防本部	0555-23-4444
峡北消防本部	0551-22-0119
笛吹市消防本部	055-261-0119
峡南消防本部	055-272-1919
東山梨消防本部	0553-32-0119
南アルプス市消防本部	055-283-0119

[注意]

中巨摩東部地区の対象区域は、次のとおりです。

- 甲斐市（旧竜王町、旧敷島町の区域）
- 中央市
- 昭和町

From December 2, 2024, please bring one of the following

- ① Health insurance card (Valid until December 1, 2025)
- ② Eligibility Verification Certificate
- ③ Eligibility information screen on Mynportal
- ④ Myna health insurance card and Notice of Eligibility Information

2. 利用上の注意点

- (1) 電話口では、まず患者さんの**住所、氏名、症状等**をお話ください。
- (2) 原則として、患者さんのお住まいの区域の医療機関を御案内します。
- (3) 受診する前に、必ず患者さん御自身または御家族の方が、案内を受けた医療機関に電話して「これから診療を受けに行くこと」を告げてからお出かけ下さい。
- (4) 受診の際は、必ず**健康保険証**を持参してください。
- (5) 受診を希望する診療科目によっては、医療機関を御案内できないこともありますので、あらかじめ御承知下さい。

3. 救急車の利用について

救急車を必要とする病気やケガの場合は、直接「119番」へ電話してください。