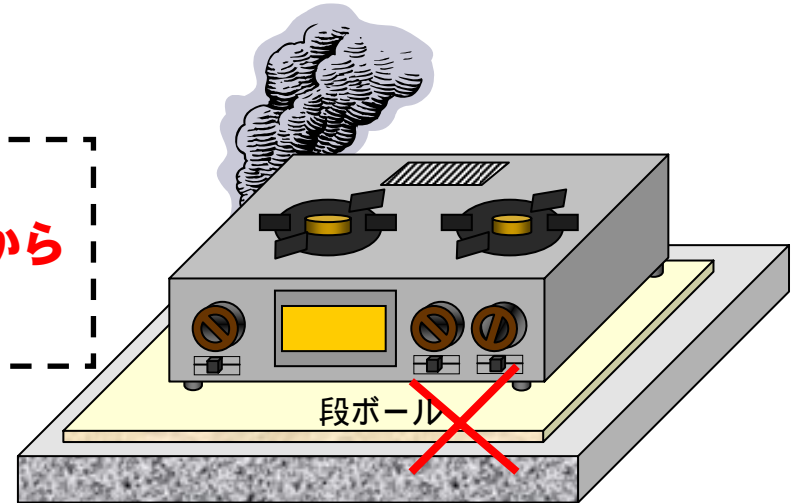


# 『ガスコンロ』の下の可燃物にご注意ください！

こんな事故が起っています

- ・ガスコンロの下に敷いていた段ボール付近から発火し、台所を焼損した。



これが原因

- ・段ボールがガスバーナーからの輻射熱を受けたことにより発火した。炎が直接に可燃物に触れなくともバーナーから可燃物までの距離が近いと発火に至ることがある。

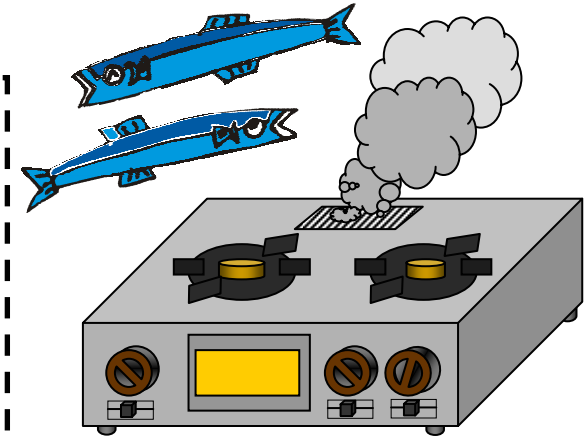
ここに注意

- ・ガスコンロの下に、段ボール、新聞紙、ビニールシートなどの可燃物を敷いてはいけません。

# 『魚焼きグリル』のお手入れにご注意ください！

こんな事故が起きています

- ①ガスコンロに組み込まれたグリルで魚を焼いていたところ、グリル排気口から炎が上がった。
- ②電気グリルで魚を焼いた後、受け皿を引き出した状態で置いて食事をしていたところ、発火した。



これが原因

- ①グリル内部に魚の脂が付着した状態で、使用を続けたためガスバーナーの熱により脂に引火した。
- ②グリル内部に魚の脂が付着した状態で、調理後すぐに受け皿を引き出したところ空気が供給され庫内でくすぶっていた炎が大きくなり発火した。

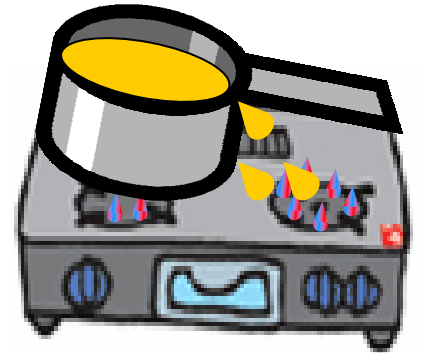
ここに注意

- ・グリル内には、魚の脂などの汚れが付着しないよう、日頃から清掃手入れをする。

# 『ガスレンジ』 使用時の油引火事故にご注意ください！

こんな事故が起っています

揚げ物を調理中、子供に呼ばれたので、ガスレンジ前面にある器具栓を閉じてその場を離れようとした際に、体の一部が鍋に引っかかって揚げ物油の油面が大きく揺らぎ、点火状態のバーナーの近くに油がこぼれてしまったため、油に引火して火災が発生した。（製品には異常はなかった）



製品に原因がない場合でも、消費者の誤った使用や不注意により、事故が起きる場合があります。

これが原因

不注意で、油の入った鍋に体がぶつかり油がこぼれてしまった。

ここに注意

- ①揚げ物の調理中は、油の温度などに注意し、そばを離れないようにしましょう。
- ②やむをえずガスレンジのそばを離れる際は、あわてずにしっかりと器具栓を閉じてガスの火を消しましょう。

# 『てんぷら油の廃油凝固剤』の使用にご注意ください！

こんな事故が起こっています

てんぷら油の廃油を処理するためになべに凝固剤を入れたまま加熱し、その場を離れていたところ発火した。



これが原因

凝固剤は、冷えた油に入れても溶けないので、油が暖かいうちに(80℃以上)溶かしますが、再加熱すると、油の温度が上がりすぎて発火してしまうことがあります。一般に食用油は加熱を続けると370℃程度で発火しますが、凝固剤を入れると発火温度は30℃～50℃程度下がると言われています。

ここに注意

- ・凝固剤を溶かす際は、調理前に準備しておき、調理が終わった後の油がまだ熱いうちに鍋に入れましょう。
- ・もし、冷えた油を再加熱してから溶かす場合は、点火前に凝固剤を入れてから数分の間、様子を見ながらゆっくりかき混ぜ、溶けたら直ぐ火を消します。絶対その場を離れず、加熱しすぎないように注意してください。

# ガスコンロでの「天ぷら調理」にご注意ください！

こんな事故が起こっています

ガスコンロを使用して天ぷらを調理中にその場を離れていたところ、天ぷら油が発火して火災となった。



これが原因

天ぷら鍋をコンロの火にかけてそのまま放置してしまったため、天ぷら油が過熱されて発火点に達し発火するに至った。

ここに注意

- ・天ぷら調理中は絶対にその場を離れてはいけません。もし離れざるを得ない場合は、必ず消火しましょう。
- ・天ぷら油過熱防止装置（あげルック）が装備されているコンロの場合は、天ぷら調理は必ず過熱防止装置がついている側のコンロで調理しましょう。

# 『IH調理器』での天ぷら調理についてご注意ください！

こんな事故が起きています

鍋に1 cmくらい（約250g）の油を引いて加熱し、過熱状態のまま数分間その場を離れキッチンに戻ると鍋から火柱が上がっていた。



これが原因

- ・天ぷら調理の際に油の量が少ないと、温度調節機能が正常に働かず、油温が上がリすぎる恐れがあります。
- ・鍋の底に窪みや反りがあると、温度センサーが正しく検知できなくなる恐れがあります。

ここに注意

- ・油の量は、取扱説明書に指定されている最低限以上の量を入れましょう。
- ・天ぷら調理をする場合は、調理器に付属の鍋あるいはメーカー推奨の天ぷら鍋を使用するようにしましょう。
- ・調理中はその場を離れないようにしましょう。

# 『食器洗い乾燥機』の使用にご注意ください！

こんな事故が起こっています

カレー鍋などを洗っていた食器洗い乾燥機から発煙した。内部を調べたところヒーターカバーに食べ物の残さいとみられる異物が付着していた。



これが原因

ヒーターカバー表面に付着したカレー、油分及び過去から堆積した汚れ分が乾燥動作時のヒーターの加熱により発煙した。

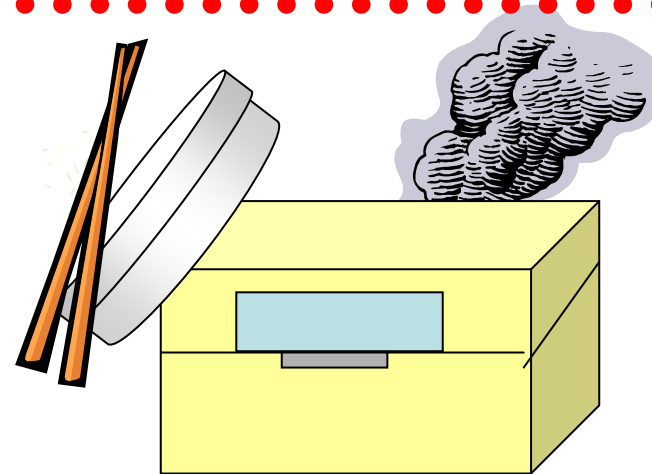
ここに注意

- ①食器や調理器具に残った残さいは、予め手作業で取り除いてから洗淨槽内に入れるようにする。
- ②ヒーターカバーには、残さいなどの汚れが付着しないよう日頃から清掃手入れをする。

# 『食器洗い乾燥機』の使用にご注意ください！

こんな事故が起こっています

プラスチック製の箸箱を食器洗い乾燥機の洗淨かご内に入れてから洗淨を行っていたところ、当該機器から発煙した。



これが原因

洗淨時の水流に飛ばされた箸箱が、食器洗い乾燥機内部のヒーターの上に落ちて加熱されて発煙に至った。

ここに注意

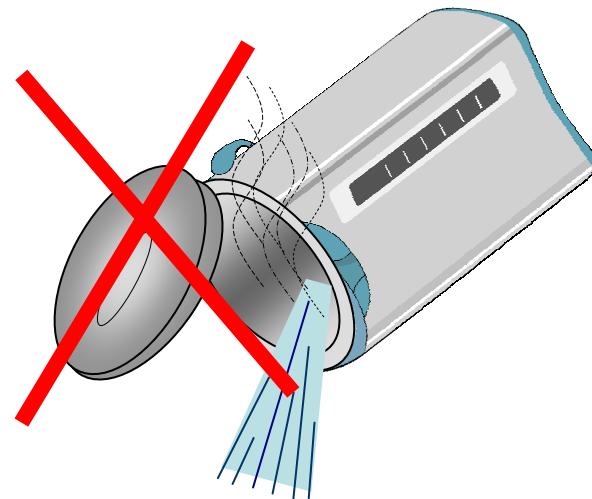
箸箱やプラスチック製容器の蓋など、軽くて小さい食器類は、取扱説明書の指示に従い小物用ポケットに入れて洗うようにしましょう。



# 『電気ポット』の残り湯を捨てる際にご注意ください！

こんな事故が起こっています

電気ポットの残り湯の排水時に上蓋を外さ  
ないで本体と蓋を持って残り湯を排水した  
ときに、蓋が外れてお湯が太ももに掛かり  
火傷した。



これが原因

上蓋が付いたまま湯を捨てるとう上蓋が外れることがあります。

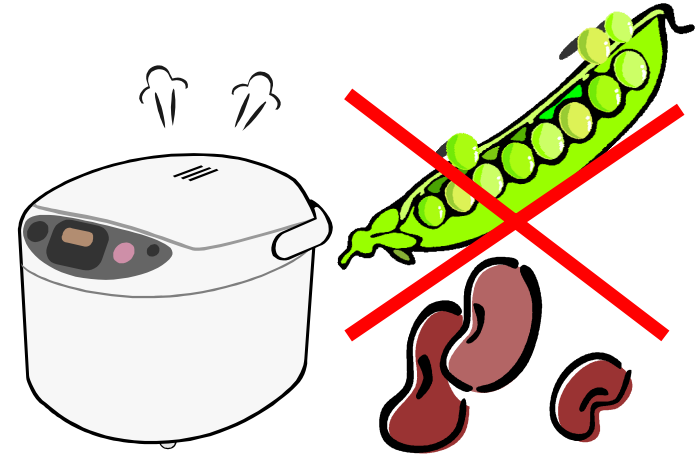
ここに注意

・残り湯を捨てる際は、必ず上蓋を外し、取扱説明書に指示されている方向  
にポット本体を持って残り湯を捨てるようにしましょう。

# 『圧力炊飯器』での調理にご注意ください！

こんな事故が起きています

豆が入ったおかゆを調理し、炊飯完了のお知らせ音を聞いてから蓋を開けたところ内容物（おかゆ）が飛び散って火傷した。



これが原因

豆の皮が調圧部（調圧弁、安全弁）の穴を塞いでしまったために、内部の圧力が高くなってしまい、その状態の時に蓋を開けたため内容物が飛び散った。

ここに注意

・圧力炊飯器では豆料理をしてはいけません。

# 『小形キッチンユニット用電気こんろ』の 使用にご注意ください！

こんな事故が起っています

こんろのそばを通った時に体や荷物などがつまみに当たって意図せずスイッチが入り、こんろの上にあった可燃物に延焼。

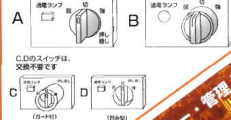
こんなとき、こんな原因で火事になる



安全にお使いいただくために

安全なスイッチ操作部に交換致します。

お取付方法は、お取付の取組書に記されているユニットメーカーまたは、下記まで、つまみが飛び出ているA、Bのスイッチは、ご連絡ください。対象の場合は「無償」にて交換いたします。



オーナー、管理人、入居者のみなさんへのお願い

火のないところでも火事になる

小形キッチンユニットのガスコンロ（電気こんろ）を安全に使っていただくために

●「つい、うっかり、忘れていた」  
電気こんろのスイッチが「入」となっていることに、気が付かず外出した。

●「ちょっと、置いておこう」  
電気こんろの上や周囲に可燃物、カセットコンロやボンベ類が放置されていた。

●「おっと、当たってしまった」  
電気こんろのスイッチつまみに、身体や物がぶつかってスイッチが「入」になった。

これが原因

- ①電気こんろの上や周辺に可燃物を置いている。
- ②つまみ部分にカバーがなく露出しているため、意図せずスイッチが入ってしまう。

ここに注意

- ①電気こんろの上や周辺には絶対に可燃物を置かない。
- ②つまみ部分にカバーのない電気こんろを使用されている方は、メーカー等が行う無償改修を受けてください。

〔問い合わせ先〕小形キッチンユニット用電気こんろ協議会(03-3556-5915)