

I H調理器の事故

事故の概要

【事例①】天ぷらを調理中、油から炎が上がり、消火の際に右手にやけどを負った。

【事例②】揚げ物を調理中、油から炎があがり、周囲を焼損して、はねた油でやけどを負った。

事故の原因

【事例①】

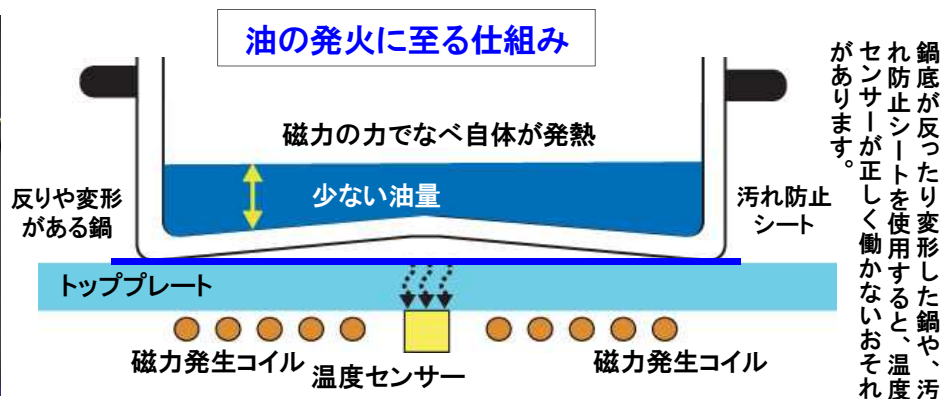
底の反った鍋を使用し、また少量の油で調理したため、天ぷら油が過熱され、発火したものです。

【事例②】

市販の汚れ防止シートを使用し、通常モードで調理したため、天ぷら油が過熱され、発火したものです。



自然発火した調理油



事故防止のために

- ◆ 揚げ物調理中は、その場を離れないでください。
- ◆ 揚げ物調理の際は、必ず揚げ物モードを使用してください。
- ◆ 揚げ物調理の際は、規定の量の油を使用してください。
- ◆ IH調理器専用鍋を使用し、鍋底に反りや変形がある鍋は使用しないでください。
- ◆ 汚れ防止シートを使用する際は、IH調理器及び汚れ防止シートの取扱説明書の指示に従ってください。

