

誤使用、お手入れ不足による不具合、事故の例

調理中の鍋から発火した（IHクッキングヒーター）

商品

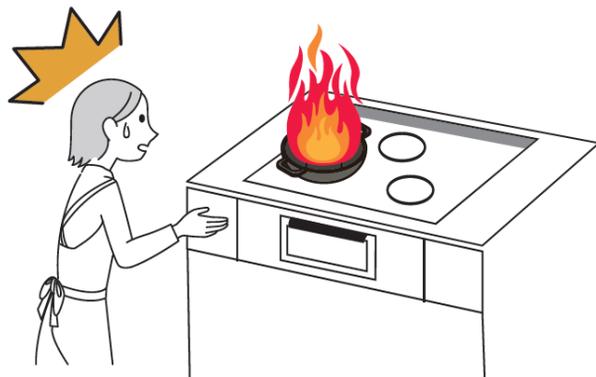
キッチン － IHクッキングヒーター

なぜ起こるのか？

- 鍋底に凸凹や反りがあったり、揚げ物調理時に油量が少ないと、IHクッキングヒーターの安全センサーが正常に作動せず、鍋や油が異常過熱し、発火するおそれがあります。

■ 関連リンク

- 日本電機工業会『IHクッキングヒーターを安全に使っていただくためのご注意』
<https://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/ih/anzenih.pdf>



防ぐためには？

- 鍋底がトッププレートや温度センサーに密着しないもの（丸い、脚がある、反りがある）は使用しないようにしましょう。
- 取扱説明書に記載の油量を守りましょう。
- IHクッキングヒーターで使用できる鍋と、使用できない鍋については、必ず取扱説明書を確認しましょう。
- 油は温度が上がると炎がなくても発火するおそれがあります。揚げ物、炒め物、焼き物を調理するときは本体のそばから離れないようにしましょう。

