

# IHこんろでの天ぷら火災

## 事故の概要

IHこんろ(電磁調理器)で揚げ物調理した後、残った少量の油を処理するために再加熱したまま、その場を離れたところ、油が発火して天井が煤で汚れ、手や顔にやけどを負った。



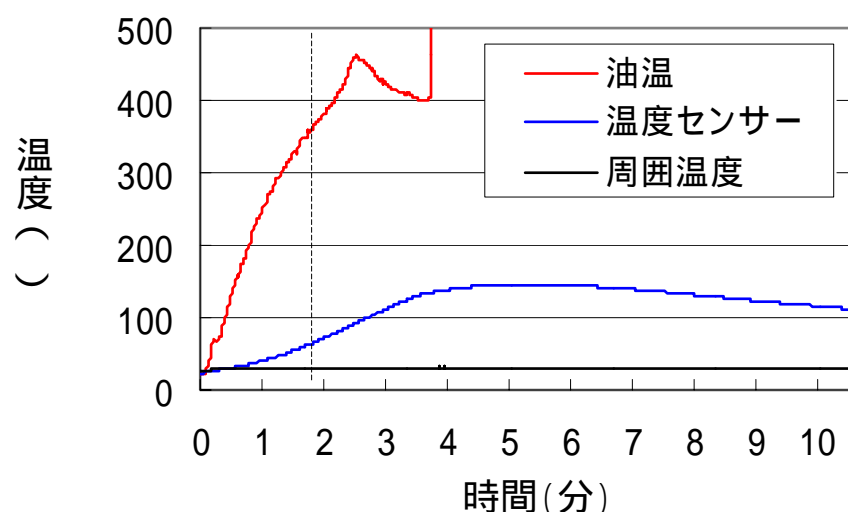
自然発火した調理油

実験映像より

## 事故の原因

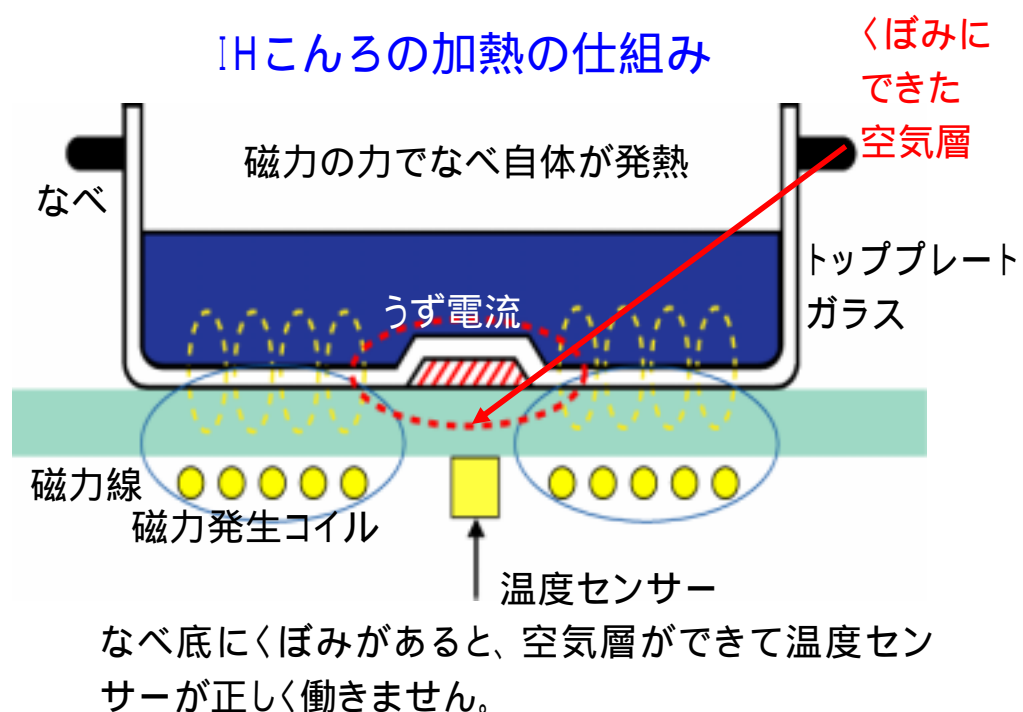
油を加熱中にその場を離れたことに加えて、油量が少なかったことから事故が起きました。このとき、付属の揚げ物調理用なべを使わず、揚げ物専用コースも使用していませんでした。

少ない油量(100グラム)の温度測定結果



油の温度と温度センサーが検知する温度に差が生じています。

IHこんろの加熱の仕組み



## 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。

調理中、その場を離れるときはスイッチを必ず切ってください。

なべ底に反りなどがあると温度センサーが正確に働かないので、付属の揚げ物調理用なべを使い、付属のなべがないときは、底が平らなIH専用なべを使ってください。

揚げ物調理時の油量は、取扱説明書に従ってください。

油量が少ないと温度が急激に上がるため、温度センサーが正確な温度を測ることができません。

取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。