

IHクッキングヒーター

◎IH非対応の調理なべを使用

鍋底が平らでないものや銅やアルミなどIH非対応の鍋を使うと、温度センサーが正しく反応せず、ヒーターの故障の原因となってしまうことがあります。

◎揚げ物をするときは注意！

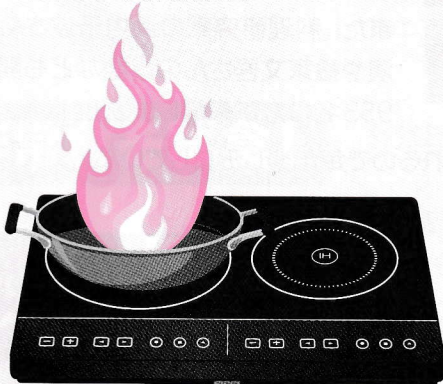
・通常の手動キーで揚げ物

通常の加熱だと温度コントロールができないため油が過熱され、火災になる恐れがあります。

揚げ物は「油温度調節機能」が働く「揚げ物モード」を使用しましょう。

・少量の油で揚げ物

揚げ物モードを使用していても、油が少ないと急激な温度上昇により、油から発火する恐れがあります。指定の油量を守りましょう。



ガスコンロ

◎バーナー回りの汚れを放置

煮こぼれを放置するとバーナーが目詰まりして点火しづらくなり、繰り返しの点火動作で漏れたガスに引火して、火災になる恐れがあります。

◎魚焼きグリルを掃除せず長期間使用

グリルにたまった油などが過熱して発火する恐れがあります。受け皿に水を入れるグリルでは必ず水を入れて使いましょう。

カセットコンロ

◎カセットボンベの破裂に注意！

セラミック付魚焼き網、陶板プレートなど蓄熱性のあるものや、カセットコンロ全体を覆うような大きな鍋や鉄板の使用、アウトドアなどでカセットコンロ2台の上に鉄板を置いて調理するような使い方はカセットボンベが過熱され、爆発することもあり大変危険です。



圧力なべ

◎パッキンが劣化している・フタが正しく閉まっていない

フタと本体の間から蒸気が噴き出すことがあるだけでなく、最悪の場合爆発してフタが飛んだりすることもあります。

◎内容物の入れすぎ

定められた内容量を越えて調理すると、内容物が噴き出したりすることがあります。特に豆類は、豆の皮がノズルに詰まってしまうと事故になりかねないので、必ず容量を守りましょう。

◎カレー・シチューなどルーを入れて加圧

粘性の高い食品はノズルに詰まる可能性があります。具材を先に加圧調理し、ルーは減圧後に入れるようにしましょう。

事故を防ぐためのポイント

- ・取扱説明書をしっかり読む
- ・商品パッケージに記載されている注意事項を確認する
- ・調理後はこまめに掃除をする

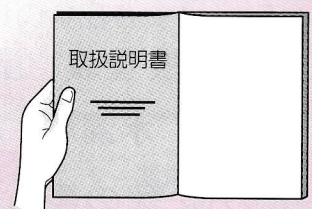


イラスト (P4, 5) / 岡 万記子