

IHコンロでの天ぷら火災

事故の概要

IHコンロ(電磁調理器)で揚げ物調理をした後、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。

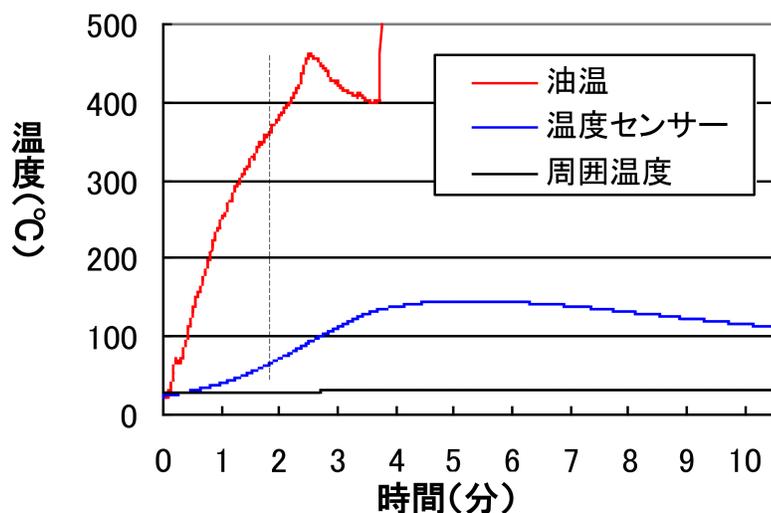


自然発火した調理油

事故の原因

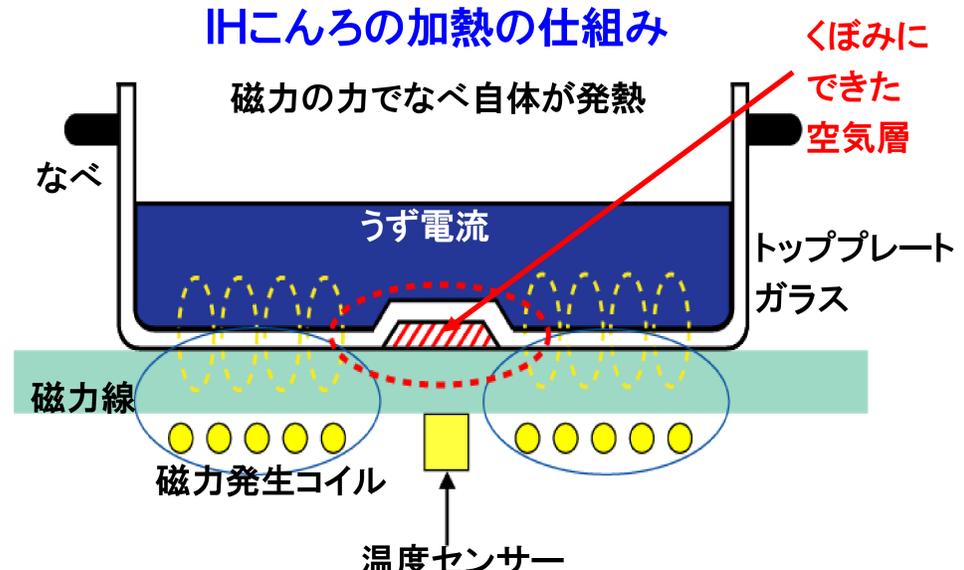
油を加熱中にその場を離れたことに加えて、油量が少なかったことが原因でセンサーが正しく作動せず、事故が起こりました。付属の揚げ物調理用なべを使わず、揚げ物専用コースも使用していませんでした。

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コンロの加熱の仕組み



なべ底にくぼみがあると、空気層ができて温度センサーが正しく動きません。



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、底が平らなものを使ってください。
- ◆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。