

電子レンジの火災にご注意ください!

電子レンジは火を使わずに調理できるとも便利な調理器具ですが、内部に汚れが付着していたり、使用方法を誤ると火災になる場合があります。

★事例

- (1) 冷凍グラタンを加熱していたところ煙が出た。
- (2) ラップに包んだ肉まんを加熱していたところ火が出た。
- (3) 600Wでタイマーを15分に設定してじゃがいもを加熱していたところ、約5分後にじゃがいもから火が出た。
- (4) サツマイモを切ったものを小皿に入れてラップをかけ加熱していたところ、サツマイモから火が出た。

冷凍グラタン



ラップに包んだ肉まん



ラップに包んだじゃがいも



切ったサツマイモ



電子レンジ火災の主な原因は?

原因

1 食品の加熱しすぎ

食品を加熱しすぎると、水分がなくなって炭化し発火に至ります。特に少量のもの、水分の少ないもの（根菜類等）、高温になりやすいもの（あんまん等）、油分の多いものには注意が必要です。

2 電子レンジで使用できない容器や包装を使用

容器や包装には電子レンジで使用できないものがあり、変形したり煙が出たり、場合によっては発火する危険があります。

3 庫内の食品カス等の汚れによるもの

庫内に食品カスが付着したまま放置しておく、加熱した際に食品カスが焦げたり、燃えたりすることがあります。特にマイクロ波が照射される出口カバーに食品カスが付着していると、そこから発煙・発火することがあります。

電子レンジを安全に使うために

- 1 こまめに庫内のお手入れを行きましょう。
- 2 取扱説明書をよく読み、使用できる容器を確認し、適正な時間設定で加熱しましょう。

※庫内で発煙・発火したときは、停止させて電源プラグを抜き、扉を開けずに煙や炎が収まるのを待ちましょう。周囲へ拡大しそうな場合は、119番通報してください。