



ガスコンロを
安全・安心に
お使いいただくために

このパンフレット（ガスコンロを安全・安心にお使いいただくために）は、第三者の有識者による「パンフレット作成検討委員会」からのご意見をいただきながら作成いたしました。

パンフレット作成検討委員会

◎委員長／有馬 真喜子 ジャーナリスト、(財)消費者教育支援センター理事長
(元国民生活センター会長)

◎委員／名古屋 俊士 早稲田大学 理工学術院 教授
早野 木の美 消費生活専門相談員、関東学院大学講師

その他消費者団体の皆様にもご意見をいただきました。

このパンフレットについてのご質問などのお問い合わせ先

■パロマ お客様相談室

☎0120-193-860 ◎受付時間／平日8:30~18:00
(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

株式会社 **パロマ**

本社／〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6-23

■パロマ ホームページアドレス

<http://www.paloma.co.jp>

パロマホームページでは、製品をより安全・安心にお使いいただくための様々な情報を掲載しています。また、パロマはこれまでの経験に学び、製品安全に向けて「パロマ製品安全自主行動計画」や「パロマ製品安全の日（7月14日）」などの取り組みをしており、こういった内容についてもホームページにて紹介させていただいています。

ガスコンロを
安全・安心に
お使いいただくために



保存版

お客さまのお手元で大切に保管してください。

≡ はじめに ≡

毎日のおいしい料理作りにかかせないガスコンロ。正しく使えば、安全で便利なガスコンロですが、誤った使い方や不注意によって、思いがけないケガや事故がおきてしまうことがあります。

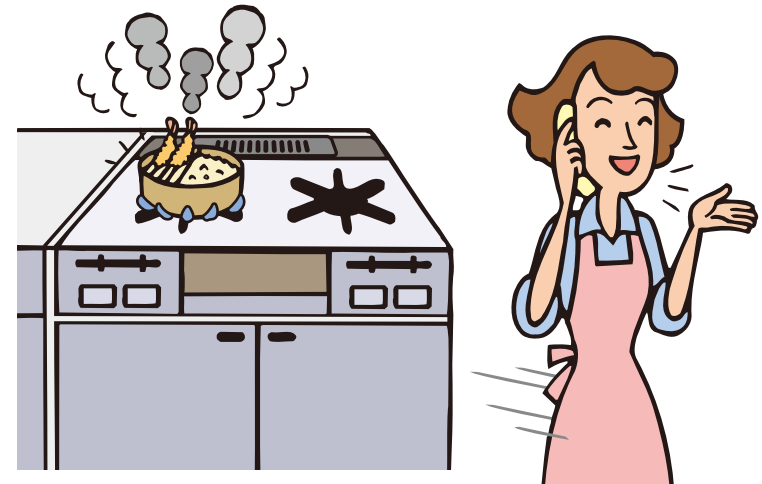
この冊子は、ガスコンロを使用するときに気をつけていただきたいことや、つい“うっかり”してしまいがちなことをまとめています。

いつでもガスコンロを安全にご使用していただき、安心して快適に調理していただくために、ご一読していただければ幸いです。

目次

- ◎揚げ物の調理中は、目を離さないようにしましょう。……………2
- ◎コンロの周りやグリルの排気口の上にモノを置かないようにしましょう。…3
- ◎グリル調理をするときは、受け皿に必ず水を入れましょう。…………4
- ◎調理以外でのコンロのご使用は、絶対にやめましょう。……………5
- ◎衣類などへの引火に気をつけましょう。……………6
- ◎コンロをお使いになるときは、窓を開けるなど必ず換気をしましょう。…7
- ◎ご家庭でチェック! ……………8
- ◎ガスコンロのお手入れ特集! ……………9

揚げ物の調理中は、 目を離さないようにしましょう。

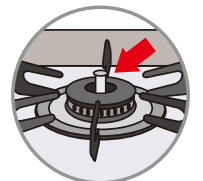


キッチンを離れるときは、必ず消火を!

急な来客や電話などでキッチンを離れるときは、コンロやグリルの火を消すようにお願いします。揚げ物の調理中は、その場を離れないようにしてください。天ぷら油は短時間で燃え上がり火災にいたる恐れがあります。

揚げ物調理は必ずセンサー側で!

天ぷら油過熱防止装置(センサー)のついているコンロをお使いの場合、揚げ物は必ずセンサー側でご使用ください。センサーが鍋底の温度を直接検知して、油の温度をチェックしています。また、センサーが正常に作動するために、鍋底の付着物(汚れなど)はきれいに取り除いてください。



このマークがセンサーの目印です。



コンロの周りやグリルの排気口の上にモノを置かないようにしましょう。



つい、ちょっと置いてしまいがちな危険なモノにご注意!

ペットボトルや調理油などをコンロの周りに置くと火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で缶内の圧が上がり、爆発する恐れがありますので、特にご注意ください。また、グリルの排気口もふさがないようにご注意ください。

コンロの下には燃えやすいものを敷かないように!

コンロの下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷いたり、電源コードやガス管などを通すことは、火災の原因となります。また、コンロの下に落ちた油や食材などは、早めに取り除くなどのお手入れをお願いいたします。

グリル調理をするときは、受け皿に必ず水を入れましょう。



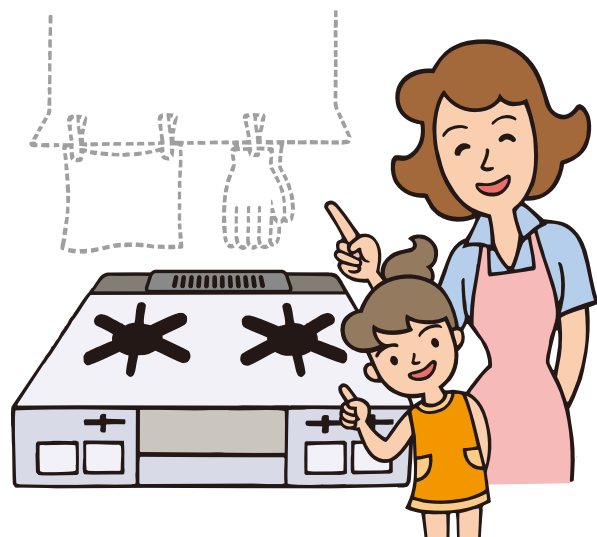
受け皿の水は、ご面倒でもお忘れなく!

グリルの受け皿にたまった脂や、調理物が燃えないように、受け皿には必ず適量の水（コップ1杯分：約200cc）を入れ、使用中は水のある状態を保ってください。（水を入れる必要のないグリルをお使いの場合、水を入れなくてください。）

受け皿のお掃除もお忘れなく!

グリル調理の後に、グリルの内部に残った調理物やこびりついた油などは、次の調理の際に突然発火する危険性があります。ご面倒でもそのままにせず、その都度お掃除をしてください。また、お掃除の際は、ケガ防止のため手袋をしてください。

調理以外でのコンロのご使用は、絶対にやめましょう。



コンロは、乾燥機や暖房機ではありません!

キッチン手袋や濡れタオルを乾かしたり、寒いときに暖を取るためにコンロを使うのはやめてください。思わぬ火災の原因となります。

市販の補助具などを使用しないでください!

メーカー指定以外の市販の補助具やアルミ箔製の汁受け皿を使用されると不完全燃焼や異常燃焼の恐れがあります。(メーカー指定以外の補助具については、安全性の確認がされていないものがあります。) また、天板の変色の原因にもなります。

衣類などへの引火に気をつけましょう。



調理中の袖口などへの引火にお気をつけください!

長袖の服やパジャマなどゆったりした服で調理されている時に、気づかぬうちに袖口に火がついてしまった、というケースがあります。大変危険ですので、調理中は気をつけてください。

◎特に、ご高齢の方はお気をつけください。

調理をするときは、安全に配慮した服装で!

調理をするときには、安全に配慮したエプロンや衣類のご使用をお願いします。特に、袖口の広がったブラウスや和服の袖などには袖口用のバンドなどご利用いただくなど、安全への配慮をしてください。

コンロをお使いになるときは、 窓を開けるなど必ず換気をしましょう。



きれいな空気で、楽しいクッキング!

コンロの火が正常に燃焼するためには、新鮮な空気が必要です。コンロをお使いになる時は、窓を開けるもしくは換気扇を回すなどして、必ず換気をしましょう。(換気が不十分な状態で使用すると、一酸化炭素(CO)中毒になる恐れがあります。)

冬は特にお気をつけください!

特に冬場など、ストーブなどで暖房している場合は、コンロの火がつきにくくなる場合がありますので、空気の入替えをお願いいたします。

ご家庭でチェック!

コンロでの思いがけないケガや事故は、ご自分で注意することによって未然に防ぐことができます。

安全・快適に毎日のお料理をしていただくために、ご使用になるときには、必ずセルフチェックをしましょう。

- コンロから目を離してませんか。**
- 周りにモノを置いてませんか。**
- 調理以外でコンロを使用してませんか。**
- 袖口の広い衣類で調理してませんか。**
- グリル調理のときは、受け皿に水を入れてますか。**
※水を入れる必要があるグリルの場合
- 必ず換気をしてますか。**

定期的にはチェックできるように、
このシートを目に付くところに
貼っておきましょう。





ガスコンロのお手入れ特集!

お手入れ・点検の際には、必ず手袋をしてください。

バーナーキャップ

バーナーキャップの穴や溝が詰まっているときは、ブラシや針金など先の細いものなどで掃除しましょう。

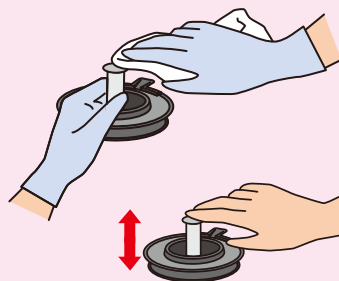
※表側の黒い部分はスポンジなどの柔らかいもので、台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれても、そのままお使いになれます。



温度センサー

温度センサーが汚れたときは、水気を十分に拭いた布で、温度センサーに片手を添えて、汚れをふき取りましょう。またその際、温度センサーが上下にスムーズに動かかご確認をお願いします。

※温度センサーに汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になることがあります。



グリル受け皿

グリル受け皿は、お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取りましょう。

※グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火することがあります。

※グリル受け皿と取っ手は取り外してお手入れすることもできます。



ごとく・受け皿・排気カバー

ごとくや受け皿、グリル排気カバーが汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をよくふき取りましょう。

※グリル排気口内に野菜くずなどが落ちたときには、グリル排気口カバーを外して取り除いてください。内部のお掃除の際には、けが等に気をつけてください。

