

ガスコンロをご愛用のお客様へ

重要

卓上型1口コンロには調理油過熱防止装置(センサー)が搭載されていません。



天ぷらなどの揚げ物調理には使用されないようお願い申し上げます。

◎詳しくはパロマホームページ (www.paloma.co.jp) をご確認ください。

【お客様のお問い合わせ窓口】パロマコールセンター ☎0120-378-860

受付時間 9:00~17:00 (土・日・祝日・弊社指定定休日を除く)

2口以上のコンロでは

揚げ物調理の際は、必ずセンサーがついたコンロ側をご使用願います!

天ぷら油火災にご注意下さい!

**ご存知
ですか?**

毎日どこかで約17件*のガスコンロ火災発生!

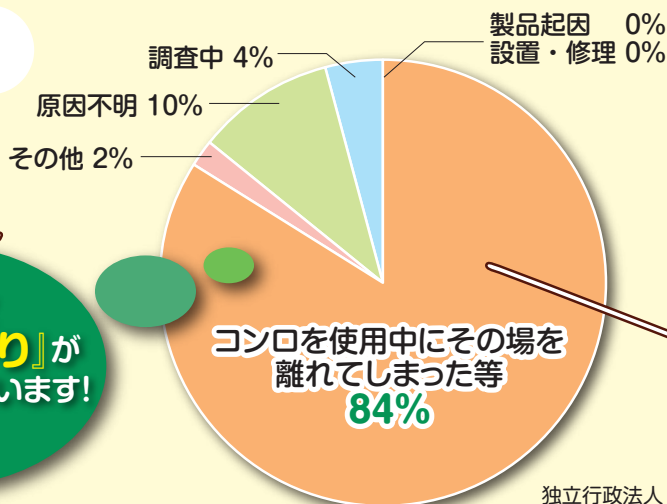
総務省消防庁調べによると、平成19年1月~9月の出火件数は全国で42,009件。このうちガスコンロ火災は4,554件で出火原因の第2位(1位は放火)。

※平成19年度1月から9月のコンロ火災件数4,554件より算出(総務省消防庁調べ)

ガスコンロの事故原因
(2002~2006年)



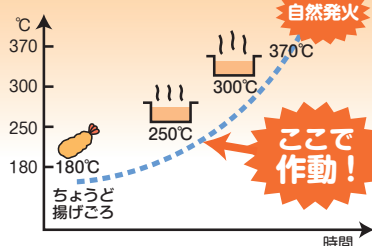
ほとんど
『**ついうっかり**』が
原因で発生しています!



独立行政法人 製品評価技術基盤機構(NITE)調べ

調理油過熱防止装置(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下さい。
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
取除いてからご使用下さい。



Si
sensor



Si センサーコンロの特徴については裏面をご覧ください。

Siセンサーコンロってご存じですか？

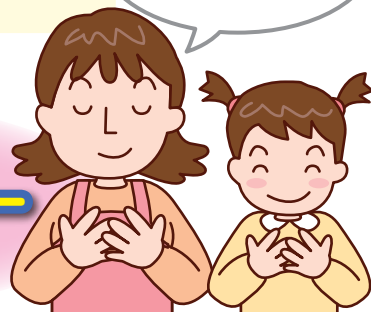
Si
sensor

すべての方にもっと安心(Safety)して、
もっと便利(Support)に、
もっと笑顔(Smile)を約束する、
賢い(intelligent)温度センサーを搭載したコンロです。

しっかりフォローで
安心だわ！

具体的に
こんな事例に対して
**あなたを
守ります！**

すべてのコンロで
「**ついうっかり**」も「**しっかり**」フォロー
してくれるコンロです！



◎国が規定する安全装置

①調理油過熱防止装置(センサー)

センサーが鍋底の温度を感知し、
約 250℃で作動し、油の発火を防止します。

～うっかり！ はこんなケースが想定されます～

急な来客や電話などでキッチンから離れた。
話中に夢中になり気がつくと天ぷら油に火がついていた！
(少量の天ぷら油の場合短時間で発火する場合がありますので特にご注意ください)

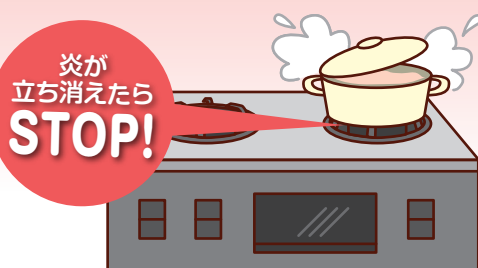


②立消え安全装置

センサーが炎の状態を感知しています。
炎が立ち消えた場合は、ガスを自動的に止めます。

～うっかり！ はこんなケースが想定されます～

長時間の煮物中にキッチンから離れた。
煮こぼれや吹きこぼれ、強風などで火が消えてしまった！



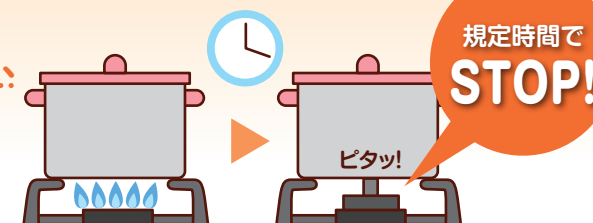
◎それ以外にも搭載している安全装置

③消し忘れ消火機能

内蔵のタイマーが使い始めからの時間をカウントし、
規定時間でガスを自動的に止めます。

～うっかり！ はこんなケースが想定されます～

小火で長時間煮物をしてつい眠ってしまった！



④こげつき消火機能

センサーが鍋底の温度を感知し、
鍋底がこげつき始めると自動で消火します。

～うっかり！ はこんなケースが想定されます～

小火で長時間煮物をして外出してしまった。
水分が無くなり鍋が真っ黒こげに！



進化したSiセンサーコンロで、より安全・安心・快適な調理を！