

サツマイモを調理するため電子レンジで加熱した。まだ硬かったので数分間加熱を続けたら庫内で発火した。使い方に問題があったのか。(70歳代 男性)

一般家庭で日常的に使われる電子レンジは、便利な家電として定着していますが、使い方が原因と考えられるトラブルが全国の消費生活センターに寄せられています。

事例のように食品を加熱しすぎると、発煙・発火の原因となります。特にサツマイモのような根菜類や干物などは水分が少なく、思っているよりも短い時間で加熱が進むことがあります。

バターや生クリームなど油脂の多い食品や、天ぷらやフライなど衣のついた食品も注意が必要です。判断が難しい場合は、加熱時間を短めにして様子を見ながら少しずつ加熱しましょう。

また、100グラム程度の少量の食品を加熱する際に電子レンジのオート機能を使用すると、センサーが食品の温度を正確に検知できずに加熱しすぎてしまうこともあります。食品の包装に電子レンジの使用についての記載があるかどうか、必ず確認してください。

一般的に、金属類の容器は電子レンジで加熱すると火花が生じ、発火の原因になるため使えません。レトルト食品や冷凍食品のアルミ容器だけでなく、弁当などのおかずのアルミカップにも注意しましょう。

もしも庫内で発煙・発火したときには、電子レンジの扉を開けてしまうと空気が入って炎が大きくなってしまう危険があります。扉は開けずに電源を抜き、煙や火が収まるのを待ちましょう。

火が収まらない場合や扉が開いてしまったときには水などで消火するようにし、自身での対応に不安を感じたり、難しい場合には無理をせずに、消防へ連絡するようにしましょう。

庫内に付着した食品カスや汚れが加熱されることによって火元になることもあります。普段から電子レンジの周囲には燃えやすいものを置かないように気を付けて、こまめに庫内や扉を掃除することで事故の予防にもなります。

電子レンジの機能そのものに不具合があった場合には、お住まいの自治体の消費生活相談窓口にご相談ください。