

CO中毒事故を起こさないためにあんしんの合言葉

「ガスを使う時には、 まず換気 を守りましょう。」



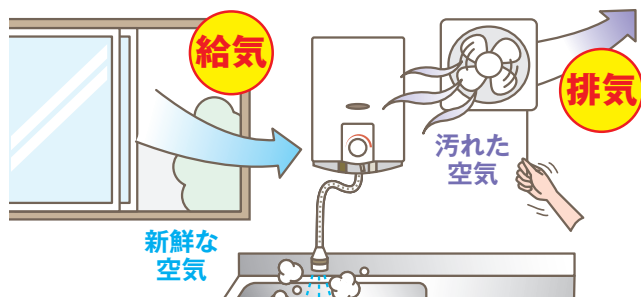
CO中毒を未然に防ぐポイントです!



ご家庭でお使いの皆さまへ

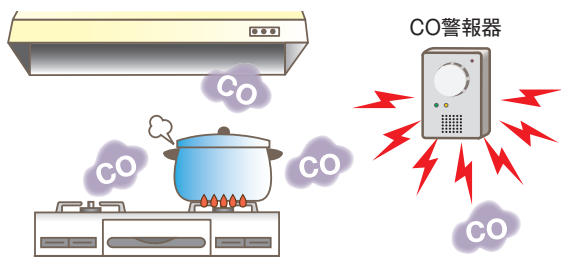
✓ ガス機器を使う時には、 まず換気!

- 小型湯沸器などを使うときは換気扇を回して必ず換気（給気と排気）をしましょう。また、給気口が塞がっていないか確認しましょう。
- ガスファンヒーターなどを長時間使うときは、ときどき窓を開けて新鮮な空気に入れ換えるなど、必ず換気をしましょう。



✓ 万一来「CO警報器」の設置!

- 気づきにくいCOの発生をいち早くキャッチし、音声やブザーで警報し、事故を未然に防ぎます。



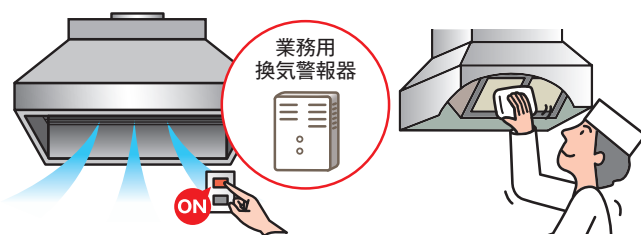
※CO警報器の設置には、適切な場所があります。詳しくはLPガス販売店にご相談ください。



業務用厨房でお使いの皆さまへ

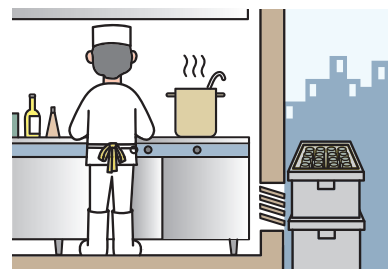
✓ 換気の確認と レンジフードのお手入れ!

- ガス機器を使うときや使用中は、換気扇や排気ファンが稼働していることを必ず確認してください。
- 業務用厨房機器には、不完全燃焼防止装置の付いていないものが多いため「業務用換気警報器」の設置をおすすめします。
- フード内やダクト内についた油やホコリがたまると換気不足につながります。こまめに掃除してください。



✓ 給気の確保!

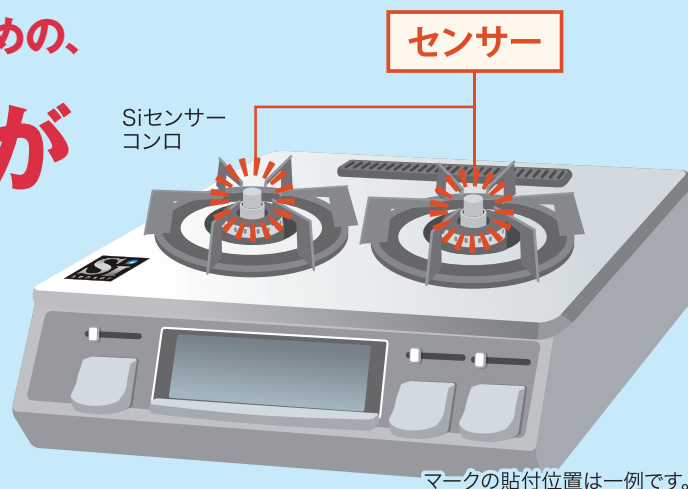
- 給気口が荷物などで塞がっていないか、確認してください。給気不足により不完全燃焼を起こし、CO中毒の原因となります。
- 業務用厨房は、ガスの使用量が多く、長時間使用するため、十分な給気の確保が重要です。



※業務用厨房の場合には、従業員だけでなくお客様を被害に巻き込むおそれがあります。

お宅のガスコンロには火災事故を防ぐための、

温度センサーが ついていますか？



安全で便利な **Si** 全口センサー搭載
センサーコンロ へのお
取り替えをおすすめします。

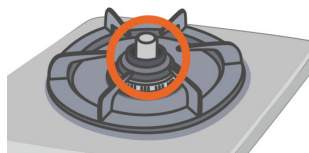


Siセンサーコンロの安全便利機能

標準装備される内容

安全
機能

●天ぷら油過熱防止装置 (調理油過熱防止装置)



センサーが鍋底の温度を感知し、約250℃になると自動的に消火して油の発火を防ぎます。

安全
機能

●立ち消え安全装置



加熱中



火が消えるとガスを遮断

煮こぼれや吹きこぼれ、強風などで火が消えた時、自動的にガスを止めます。

安全
機能

●こんろ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能



加熱中

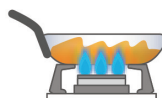


一定時間で自動消火

消し忘れても、点火後一定時間が経過した時点で自動消火します。

便利
機能

●早切れ防止機能



加熱中



炒めものなどでは
消火しません

炒めものなどの場合には、鍋底が約250℃になっても消火せずに、火力の「大」「小」を繰り返して早切れを防ぎます。

誤開放事故を防止するちいさな安全機器

ガス栓カバーせんって、 ご存じですか。

近年、二口ガス栓でガス機器に接続されていない方の元栓を開けてしまう「誤開放」事故が増えています。誤開放はガス漏れや火災につながるおそれがあり、大変危険です。

誤開放とは？

誤開放とは、ガス機器につながっていない未使用のガスの元栓のつまみを間違えて開けてしまうことです。

未使用のガスの元栓を
間違えて開けてしまわないように
ガードする **ガス栓カバー**



LPガス販売店

LPガス
人と地球にスマイルを