

Kitchen Fires

Put a lid on it!



A pot of cooking oil on a red-hot element is a recipe for danger! In seconds, the oil can overheat, burst into flames and cause a house fire that rapidly spreads out of control. Protect yourself – and your family – from serious burns or death by following these basic precautions.

Deep Frying

- Don't heat oil or shortening in a cooking pot on a stovetop element.
- Use a deep fat fryer with a thermostat which is specially designed to prevent the oil from igniting.
- Follow the manufacturer's instructions for care and cleaning of your fryer.

Pan Frying

- Use an electric frying pan with a thermostat and a light coating of oil on the bottom of the pan.
- When using a frying pan on a burner, use a non-stick spray rather than a layer of oil on the pan's surface.
- Carefully regulate the flame when using a gas stove to avoid flare-ups around the pan.

Oven Cooking

- Keep your oven clean. Grease and food splatters can ignite at high temperatures, causing an oven fire.
- Follow the cooking instructions for the recipe or product you are using.
- If the oven catches on fire, leave the door closed and turn off the heat. Allow the oven to cool. Call a qualified maintenance person to make sure the oven is in working order before using it again.



Microwave Cooking

- Microwave ovens are a marvellous time-saving tool. If they are not used properly, they can be a hazard.
- Microwave cooking is more hazardous because all food is not cooked at the same rate. Some foods, like those with high fat or sugar content, may heat very rapidly but feel cool to the touch. Pastry filling could be very hot but the crust could be cool.
- Treat a burn with cool water and seek medical attention.

- Do not use tinfoil or any other metal substance in the microwave.

More Safety Tips

- Make sure that items such as paper towels, pot holders, curtains and dish cloths – items that catch fire easily – are well away from the area around your stove.
- Keep your stove top and fan unit clean.
- Loose clothing is a serious burn hazard – roll up your sleeves and ensure that other pieces of clothing are kept well away from hot stove top elements.
- Keep a charged fire extinguisher nearby. Contact your local fire department if you need help regarding its placement or operation.
- Plan and practise a fire escape route with your family.
- Never use a stove as a heating appliance.



What to do in an Emergency!

Oven Fires

- Turn off the heat.
- Close the oven door and keep it closed!
- Use a fire extinguisher if you have

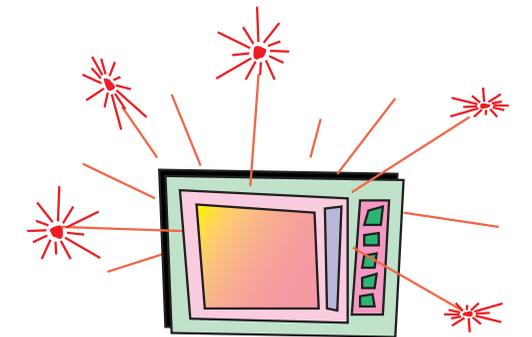
the proper one for the job and you know how to use it.

Cooking Oil Fires

- Never use water to extinguish a cooking oil fire — it will make the fire flare and spread!
- Put a tight-fitting lid on the pot or slide a cookie sheet over it to smother the flames and turn off the burner.
- Turn off your overhead fan to keep the flames from spreading.
- Don't try to move the pot from the stove. The flaming oil might spill – burning you and spreading the fire.
- Don't pour burning oil down the sink!

Microwave Fires

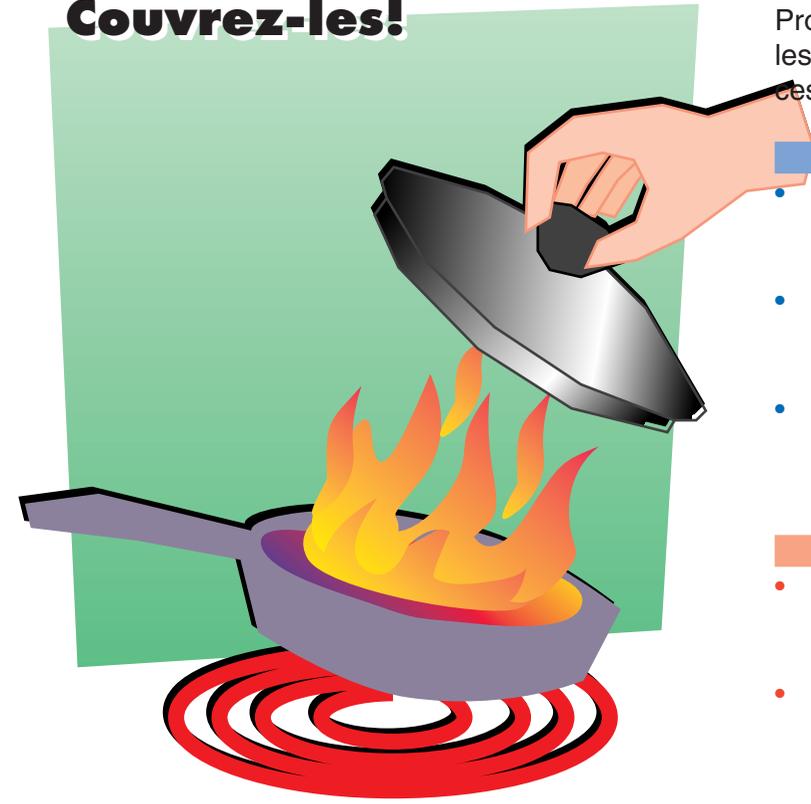
- Keep the door closed and unplug the unit. Before using the microwave again, call a qualified maintenance person to ensure it is in proper working order.



If you can't put the fire out quickly, leave the building and immediately call the fire department for help.



Feux de cuisine: Couvrez-les!



Un chaudron d'huile de cuisson sur une plaque de cuisinière à température élevée représente un risque! En quelques secondes, l'huile peut surchauffer, s'enflammer et provoquer un incendie qui devient rapidement impossible à maîtriser. Protégez-vous ainsi que votre famille contre les brûlures graves ou les décès en suivant ces mesures de précaution de base.

Cuisson à grande friture

- Ne faites jamais chauffer de l'huile ou de la graisse dans un chaudron sur une plaque de la cuisinière.
- Utilisez une friteuse à thermostat conçue spécialement pour empêcher l'huile de prendre feu.
- Suivez les directives du fabricant pour l'entretien et le nettoyage de votre friteuse.

Cuisson dans une poêle à frire.

- Utilisez une poêle à frire électrique à thermostat et versez une mince couche d'huile dans le fond de la poêle.
- Si vous utilisez une poêle à frire sur une plaque de la cuisinière, appliquez une huile non adhésive en aérosol plutôt qu'une couche d'huile sur la surface de la poêle.
- Si vous utilisez une cuisinière à gaz, réglez la plaque de cuisson afin d'éviter les flambées soudaines autour de la poêle.

Cuisson au four

- Gardez le four propre. Les éclaboussures de graisse et d'aliments

peuvent s'enflammer à haute température et mettre le feu au four.

- Suivez les directives de cuisson au four pour la recette ou le produit que vous utilisez.
- Si le feu prend dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Laissez l'appareil refroidir. Téléphonnez à un préposé à l'entretien qualifié afin de vous assurer que l'appareil fonctionne bien avant de l'utiliser à nouveau.



Cuisson micro-ondes

- Les fours à micro-ondes sont de merveilleux instruments qui épargnent beaucoup de temps. Ceux qui ne sont pas bien utilisés représentent un danger.
- La cuisson au four à micro-ondes plus dangereuse puisque tous les aliments ne sont pas cuits au même rythme. Certains aliments, comme ceux d'une forte teneur en sucre et en matières grasses peuvent se réchauffer très rapidement alors qu'ils sont encore froids à l'extérieur. Les garnitures à pâtisserie peuvent être très chaudes alors que la croûte peut être plus froide.
- Refroidissez toute brûlure avec de l'eau froide et consultez le médecin.

- N'utilisez pas de papier aluminium ou autre substance métallique dans le four à micro-ondes.

Autres conseils de sécurité

- Ne laissez pas des objets qui pourraient facilement prendre feu, par exemple essuie-tout, poignées, rideaux et linges à vaisselle, sur la surface de travail autour de la cuisinière.
- Gardez le dessus de la cuisinière et la hotte propre.
- Les vêtements amples représentent un grave danger de brûlure – roulez vos manches et assurez-vous que les autres vêtements ne touchent pas aux plaques chaudes de la cuisinière.
- Gardez un extincteur à portée de la main. Communiquez avec votre service d'incendie local si vous avez besoin d'aide concernant son emplacement ou son utilisation.
- Dressez un plan d'évacuation avec votre famille et mettez-le en pratique.
- N'utilisez jamais une cuisinière comme appareil de chauffage.



Que faire en cas d'urgence!

Feux de four

- Fermez la chaleur.
- Gardez la porte du four fermée!
- Utilisez un extincteur d'incendie

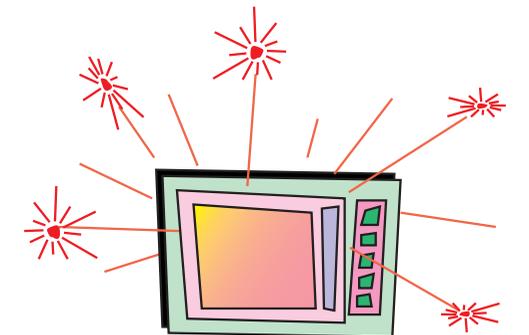
uniquement s'il convient et si vous savez l'utiliser.

Feux d'huile de cuisson

- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre un feu d'huile de cuisson – l'eau crée des flambées soudaines et propage le feu!
- Posez un couvercle hermétique ou glissez une tôle à biscuit sur le chaudron afin d'étouffer les flammes et éteignez l'élément chauffant.
- Arrêtez le ventilateur de la cuisinière afin de ne pas propager les flammes.
- N'essayez pas de retirer le chaudron de la cuisinière. L'huile allumée pourrait s'éclabousser, vous causant des brûlures ou propageant le feu.
- Ne versez jamais d'huile allumée dans l'évier!

Feux de four à micro-ondes

- En cas d'incendie, gardez la porte fermée et débranchez le four. Avant de le réutiliser, faites appel à un préposé à l'entretien qualifié afin de vous assurer qu'il fonctionne bien.



Si vous ne pouvez éteindre le feu rapidement, sortez et téléphonez au service d'incendie pour obtenir du secours.