

Feux de cuisine

La principale cause des feux de cuisine est la mauvaise utilisation des appareils de cuisson. Si un incendie dans votre foyer ne s'éteint pas immédiatement, sortez de la maison et appelez le service d'incendie d'un autre endroit.

Feux de graisse

L'utilisation d'un chaudron ou d'une poêle à frites est une des principales causes des feux de cuisine. Utilisez toujours un appareil à friture contrôlé par thermostat et approuvé par le gouvernement. Cet appareil, s'il est bien utilisé, ne dépassera pas la température d'ignition de l'huile de cuisson. L'appareil coûte beaucoup moins cher que votre maison ou votre vie!

Si vous utilisez de la graisse pour la cuisson, vous devez être encore plus prudent. Gardez toujours un couvercle à portée de la main au cas où la graisse prenne feu. Ne jetez jamais d'eau sur un feu d'huile – vous ne ferez qu'activer la flamme. Éteufez le feu en glissant un couvercle ou une plaque à biscuit sur le chaudron. Éteignez la cuisinière et laissez refroidir le chaudron.

N'essayez jamais de déplacer un chaudron qui brûle – le mouvement peut propager les flammes.

Les hottes de cuisinière doivent être bien installées et bien aérées. La graisse peut se ramasser dans une hotte aérée dans un mur ou dans le grenier. L'accumulation de graisse constitue un

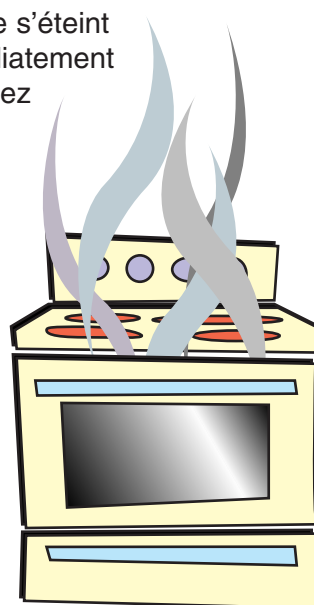
risque d'incendie. Ce type de hotte doit être aérée vers l'extérieur. Les hottes de cuisinière aérées à l'intérieur avec filtres à charbon doivent être nettoyées et les filtres doivent être remplacés régulièrement.

L'aire de cuisson doit toujours être propre. L'huile de cuisson crée des vapeurs qui s'accumulent sur les surfaces de la cuisine comme les armoires, les comptoirs et les rideaux. Ces gaz accumulés peuvent servir de combustible à un feu de cuisine.

Feux de four

Si le feu prend dans le four, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Laissez l'appareil refroidir. Téléphonez à un préposé à l'entretien qualifié afin de vous assurer que l'appareil fonctionne bien avant de l'utiliser à nouveau.

Si l'incendie ne s'éteint pas, sortez immédiatement de la maison et allez téléphoner au service d'incendie chez le voisin.



Feux de four à 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.

Voici trois caractéristiques de la cuisson au four à micro-ondes.

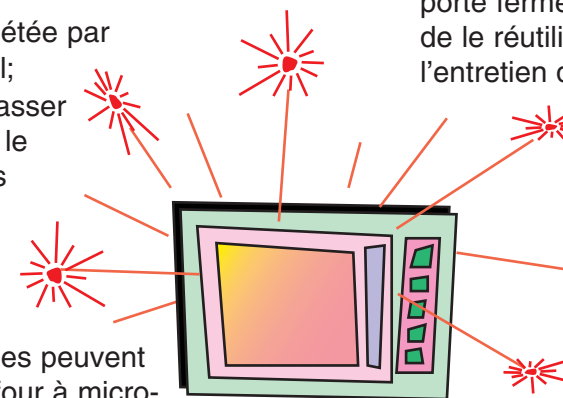
- La chaleur est reflétée par l'intérieur en métal;
- La chaleur peut passer à travers le verre, le plastique et autres matériaux
- La chaleur est absorbée par les aliments.

Ces caractéristiques peuvent rendre 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. Le lait dans un biberon de bébé peut bouillir même si le biberon est froid au toucher.

Refroidissez toute brûlure avec de l'eau froide et consultez le médecin. Il faut surtout consulter un médecin si les brûlures sont à l'intérieur de la bouche.

Les étincelles reflétées par le métal dans le four à micro-ondes allument des combustibles à l'intérieur; par exemple des aliments déversés ou des serviettes de papier peuvent provoquer un incendie.

N'utilisez pas de papier aluminium ou autre substance métallique dans le 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.



Installez un extincteur à usage multiple près d'une porte de sortie. Suivez le mode d'emploi du fabricant. Si le feu ne s'éteint pas immédiatement, sortez du bâtiment et téléphonez au service d'incendie.

