

# FEUX DE CUISSON

## AIDEZ-NOUS À ÉVITER CES TYPES D'INCENDIE!



### Feux de cuisson

Il ne faut jamais transporter un récipient dont le contenu est en flammes. Afin d'empêcher toute propagation, il ne faut jamais jeter de l'eau sur un récipient d'huile en feu.

### Lors d'un feu de cuisson, vous devez :

- utiliser les mitaines de four afin d'éviter les brûlures, si possible, placer le couvercle sur le récipient pour éteindre le feu et déplacer prudemment le récipient au centre de la cuisinière;
- fermer les éléments chauffants et la hotte de cuisine;
- composer le **911** même si le feu semble éteint.

### Si le feu n'est pas maîtrisé, vous devez :

- évacuer par la sortie sécuritaire la plus près;
- actionner le déclencheur manuel si vous habitez un bâtiment muni d'un système d'alarme incendie;
- vous rendre au point de rassemblement extérieur;
- composer le **911**.

## Conseils pratiques

### pour prévenir les incendies

- Évitez d'utiliser un récipient lorsque vous faites frire divers aliments. Il est fortement recommandé d'utiliser une friteuse homologuée munie d'un régulateur de température.
- Procurez-vous un extincteur portatif (ABC, 5 lb) et familiarisez-vous avec le mode d'emploi du fabricant avant de l'utiliser.
- Utilisez un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant.
- Gardez toujours le couvercle du récipient à proximité et utilisez une minuterie.
- Nettoyez régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine.
- Conservez les objets combustibles loin de la cuisinière.

## Conseils pratiques

### pour prévenir les brûlures

- Ne laissez jamais les enfants s'approcher des appareils de cuisson.
- Évitez de porter des vêtements à manches amples lorsque vous cuisinez.
- Orientez les poignées des récipients vers l'intérieur de la cuisinière.
- Évitez les tapis qui n'adhèrent pas bien au plancher afin de ne pas trébucher lors du transport de plats chauds.

## La prévention

### commence à la maison

Soyez toujours attentifs et ne quittez jamais la cuisine lorsque vous cuisinez. L'huile est un liquide combustible. Elle s'enflamme facilement lorsqu'elle atteint plus ou moins 300 degrés Celsius. À la suite d'un feu de cuisson, il est important de faire effectuer l'inspection de la cuisinière ainsi que de la hotte de cuisine par un professionnel avant de les réutiliser.

**Eau et récipient d'huile en feu :  
un jeu dangereux!**

**Ne faites pas partie des statistiques...  
visionnez notre vidéo au**

**[www.gatineau.ca/sécurité\\_incendie](http://www.gatineau.ca/sécurité_incendie)**