



FEU DE CUISSON

Les feux de cuisson peuvent être tragiques. Cuisinez en toute sécurité.

La cuisson des aliments comporte des dangers. Outre les brûlures, elle peut causer un incendie. Soyez donc prudent lorsque vous utilisez des appareils de cuisson.

Cuisiner avec précaution

- Surveillez toujours les aliments qui cuisent. Utilisez une minuterie.
- Ne chauffez jamais d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utilisez une friteuse thermostatique.
- Pour cuire les aliments, utilisez un récipient dont le diamètre est plus grand ou égal à l'élément chauffant sur la cuisinière. Un débordement de nourriture sur l'élément pourrait provoquer un incendie.
- Ayez un couvercle à portée de main. Si ce n'est pas celui du récipient, assurez-vous qu'il peut le couvrir en totalité.

Prévenir les feux de cuisson

- Fermez les appareils de cuisson lorsque vous devez quitter la cuisine ou votre domicile.
- Ne rangez pas d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.
- Gardez un extincteur portatif, à portée de main, à quelques mètres de la cuisinière, par exemple à l'entrée de la cuisine, et apprenez à l'utiliser.
- Conservez les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- Gardez des mitaines de four, en bon état, à portée de main, mais à une certaine distance des éléments chauffants.
- Nettoyez régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine. Une accumulation de graisse représente un danger d'incendie.
- Si vous possédez un four autonettoyant, faites le nettoyage régulièrement.
- N'utilisez pas la fonction d'auto-nettoyage si beaucoup de résidus se sont accumulés au fond du four. Ils pourraient s'enflammer car la température lors du nettoyage peut facilement s'élever à plus de 480 °C (900 °F).
- Nettoyez régulièrement les récipients sous les éléments électriques de la cuisinière.
- Nettoyez l'intérieur de la hotte du poêle ainsi que l'extérieur. L'accumulation de résidus graisseux peut prendre feu.

Saviez-vous que les personnes qui ont consommé de l'alcool, des médicaments ou des drogues sont les plus vulnérables aux feux de cuisson?

Attention aux brûlures

- Éloignez les enfants et les animaux des appareils de cuisson lorsqu'ils sont allumés.
 - Portez des vêtements ajustés. Évitez les manches longues et amples qui peuvent prendre feu.
 - Orientez les poignées des chaudrons ou des casseroles vers l'intérieur de la cuisinière.
 - Utilisez les mitaines pour sortir les plats du four.
 - Posez les plats très chauds loin du bord du comptoir de cuisine ou de la cuisinière pour éviter qu'ils soient renversés accidentellement.
 - Faites attention de ne pas trébucher lors du transport des plats chauds. Évitez les carpettes et les tapis qui n'adhèrent pas bien au plancher.
-



FEU DE CUISSON

- Attention à vos bras et à votre visage; la vapeur dégagée par les aliments qui cuisent peut vous brûler sérieusement.

Les vêtements, surtout synthétiques, brûlent rapidement. Si vos vêtements prennent feu, arrêtez-vous, jetez vous par terre et roulez en vous couvrant le visage. Cette action simple et efficace permet d'étouffer le feu.

Informez vos enfants et vos proches, en particulier les personnes âgées, de ce conseil.

Prudence lors de l'utilisation des appareils suivants :

Réchaud à fondue

- Posez le réchaud à fondue sur une surface incombustible. Évitez les nappes et les napperons.
- Dégagez quelques centimètres autour du réchaud.
- Si vous utilisez un réchaud à fondue électrique, attachez le cordon d'alimentation à une patte de la table. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Éloignez le cordon ou la fiche de l'eau ou de tout autre liquide.
- Assurez-vous que le brûleur à combustion liquide est bien refroidi avant de le remplir. Ne jamais le faire lorsqu'il est chaud. Utilisez plutôt un second brûleur.
- Remplissez le brûleur avec le combustible recommandé. Utilisez les capsules de gel combustible seulement dans le brûleur prévu à cette fin.
- Utilisez un couvercle en métal pour éteindre le brûleur.
- Laissez brûler complètement le combustible liquide. Évitez de déplacer le brûleur qui contient encore du combustible liquide, même éteint.
- Attendez que le contenu de la casserole à fondue ait refroidi avant de le déplacer.
- Remplacez la casserole si elle présente des signes d'usure.

Friteuse

- Utilisez une friteuse certifiée CSA ou ULC munie d'un thermostat. N'utilisez jamais un chaudron, quel qu'il soit.
- Lisez les instructions avant de l'utiliser et de la ranger.
- Chauffez l'huile lentement.
- Éteignez la friteuse immédiatement une fois la cuisson terminée.

Four à micro-ondes

- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps. Évitez d'utiliser de l'huile. Surveillez l'appareil si des plats en papier, en plastique ou en toute autre matière combustible sont placés dans le four pour cuire les aliments.
 - Ne faites pas chauffer un sac magique plus longtemps qu'il est indiqué sur l'étiquette, sinon il peut prendre feu. Évitez les sacs de confection artisanale.
 - N'utilisez pas de papier aluminium. Assurez-vous de retirer toutes composantes métalliques comme les attaches métalliques pour les sacs ou des broches.
-



FEU DE CUISSON

Poêles à raclette, plaques chauffantes, gaufriers et fours de comptoir

- Si l'appareil est placé sur la table de cuisine, attachez le cordon d'alimentation à une patte de la table. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Éloignez le cordon ou la fiche de l'eau ou de tout autre liquide.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer.

Quoi faire lors d'un feu de cuisson?

Sur la cuisinière

- Ne déplacez jamais un récipient dont le contenu est en flammes.
- Éteignez le feu en plaçant le couvercle ou un autre de dimension appropriée sur le récipient. Utilisez une mitaine de four pour déposer le couvercle sur le récipient, car la vapeur ou les flammes peuvent vous brûler gravement.
- Si possible, fermez les éléments chauffants, même ceux du four.
- Fermez la hotte de cuisine.
- Appelez les pompiers, même si le feu semble éteint. Le feu peut avoir atteint le conduit de la hotte.
- Si le feu est éteint, mais qu'il y a accumulation de fumée, ouvrez les fenêtres et les portes pour aérer et évacuez votre domicile.
- Si le feu se propage, fermez vite les fenêtres et les portes si vous en avez le temps, évacuez rapidement votre domicile et appelez le 9-1-1.
- Remplacez ou faites inspecter votre cuisinière avant de la réutiliser. Faites de même s'il s'agit d'un autre appareil de cuisson.

Dans un appareil électrique comme un four de comptoir ou un four à micro-ondes

- Annulez la commande de cuisson.
- Laissez la porte de l'appareil fermée.
- Débranchez l'appareil si le cordon d'alimentation est accessible.
- Appelez les pompiers, même si le feu semble éteint.
- Faites inspecter l'appareil avant de le réutiliser.
-

Si le feu de cuisson ne se propage pas, mais qu'il y a accumulation de fumée

- Ouvrez les fenêtres et les portes pour ventiler.
- Évacuez votre domicile, car la fumée est toxique.
- Appelez les pompiers.

Si le feu de cuisson se propage

- Évacuez tous les occupants du bâtiment.
- Si vous en connaissez l'usage, prenez un extincteur portatif.
- Fermez les portes et les fenêtres en vous dirigeant vers la sortie.
- Appelez les pompiers. (911)

Ces recommandations proviennent du site internet du Ministère de la sécurité publique que vous pouvez consulter en [cliquant ici](#). Pour de plus amples informations, vous pouvez nous contacter.
