

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 : placez un couvercle de dimension appropriée sur le récipient avec une mitaine de four, car la vapeur ou les flammes peuvent brûler gravement;
- Fermez les éléments chauffants, si possible, incluant ceux du four;
- Éteignez la hotte de cuisine.



DANS UN APPAREIL DE CUISSON PORTATIF :

- Laissez la porte fermée;
- Annulez la commande de cuisson;
- Débranchez l'appareil si le cordon d'alimentation est accessible.

DANS TOUS LES CAS :

- Évacuez les occupants du bâtiment : la fumée est toxique;
- Tentez d'éteindre le feu avec un extincteur portatif, si vous en connaissez l'usage. Ne JAMAIS mettre sa vie en danger pour éteindre un feu;
- Fermez les fenêtres et les portes en vous dirigeant vers la sortie;
- Appelez les pompiers même si le feu semble éteint. Il pourrait s'être infiltré dans le conduit de la hotte. Les pompiers sont équipés de caméra thermiques afin de s'assurer que le feu ne se propage pas dans les murs. Service sans frais. N'hésitez pas, appelez le 9-1-1.

Remplacez ou faites inspecter votre appareil avant de le réutiliser.



PRÉVENTION DES FEUX DE CUISSON

VOUS AVEZ DES QUESTIONS ?

Pour plus d'information et pour tout conseil de sécurité incendie, informez-vous auprès d'un de nos techniciens en prévention des incendies.

En cas d'urgence, composez le 9-1-1

Service de sécurité incendie
736, boulevard du Havre
Salaberry-de-Valleyfield, Québec, J6S 1W1
Tél. : 450 370-4750 • Fax : 450 370-4755
securiteincendie@ville.valleyfield.qc.ca
ville.valleyfield.qc.ca



Au Québec, 28 % des incendies de bâtiments résidentiels débutent dans la cuisine.

Dans 40 % des cas, ces feux sont causés par des erreurs humaines et 84 % de ces distractions impliquent des appareils de cuisson.

De simples gestes préventifs peuvent éviter des brûlures, des pertes matérielles et même des décès.



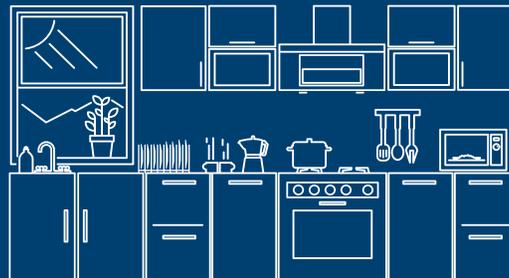
PRÉVENIR LORSQU'ON CUISINE :

- Surveillez toujours les aliments qui cuisent : utilisez une minuterie;
- Gardez les poignées des chaudrons et poêles vers l'intérieur;
- Utilisez un récipient aussi large ou plus grand que l'élément chauffant;
- Ayez un couvercle à portée de main qui peut couvrir en totalité le récipient;
- Ne chauffez jamais l'huile dans un chaudron pour faire de la friture : utilisez une friteuse thermostatique;
- Gardez des mitaines de four, en bon état, à portée de main, mais à bonne distance des éléments chauffants;
- Ne cuisinez pas avec des vêtements amples;
- 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.

FOUR ET CUISINIÈRE

- Fermez les appareils de cuisson lorsque vous devez sortir de la cuisine ou quitter votre domicile;
- Nettoyez régulièrement : les appareils de cuisson, les récipients sous les éléments électriques de la cuisinière et les filtres et la hotte de cuisine ou du poêle, car l'accumulation de graisse représente un danger d'incendie;
- Ne rangez pas d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière;
- Conservez les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.

N'éteignez JAMAIS
un feu de cuisson avec de l'eau



FOUR AUTONETTOYANT

Faites régulièrement le nettoyage de votre four autonettoyant. N'utilisez pas la fonction autonettoyage si beaucoup de résidus se sont accumulés au fond du four : ils pourraient s'enflammer, car la température du nettoyage peut s'élever à plus de 480 °C (900 °F).

Bien lire les consignes du fabricant avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.

APPAREILS PORTATIFS

Réchaud à fondue :

- Posez le réchaud à fondue sur une surface stable qui supporte la chaleur. Évitez les nappes et les napperons;
- Dégagez quelques centimètres autour du réchaud;
- 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.

Friteuse, poêle à raclette, gaufrier et four de comptoir :

- Utilisez des appareils certifiés CSA ou ULC;
- Lisez les instructions avant la première utilisation;
- Éteignez l'appareil immédiatement une fois la cuisson terminée;
- Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le ranger.

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 toute autre matière combustible sont placés dans le four pour cuire les aliments;
- N'utilisez pas de papier d'aluminium et assurez-vous de retirer tout objet métallique avant de faire chauffer les aliments (ustensiles, attaches, etc.);
- Ne faites pas chauffer un sac de grains (ex. : « Sacs Magiques® » plus longtemps que la durée indiquée;
- Évitez les sacs de confection artisanale.