

# Recipe for Safer Cooking

RECIPE FOR SAFER COOKING

# Receta para Cocinar con Seguridad

RECETA PARA COCINAR CON SEGURIDAD

# Cuisiner en Toute Sécurité

CUISINER EN TOUTE SÉCURITÉ



National Association of State Fire Marshals



Asociación nacional de inspectores estatales de incendios



National Association of State Fire Marshals



The following organizations encourage and support public education efforts to reduce household cooking fires:

- American Academy of Pediatrics
- American College of Emergency Physicians
- Institute of Shortening and Edible Oils
- US Consumer Product Safety Commission
- United States Fire Administration

Las siguientes organizaciones exhortan y apoyan los esfuerzos de educación pública para reducir los incendios domésticos de cocina:

- Academia americana de pediatría
- Colegio americano de médicos de emergencias
- Instituto de mantecas y aceites comestibles
- Comisión de seguridad de los productos de consumo de los EE.UU.
- Administración de incendios de los Estados Unidos

Les organisations suivantes encouragent et appuient les efforts d'éducation du public visant à réduire les incendies:

- Académie américaine des pédiatres
- Collège américain des urgentologues
- Institut des shortenings et des huiles comestibles
- Commission américaine des consommateurs sur la sécurité de produits
- Administration américaine de lutte contre les incendies

## RECIPE FOR SAFER COOKING

Follow these tips to protect you and your family when in the kitchen. Whether stirring up a quick dinner or creating a masterpiece four-course meal, here's a recipe for safer cooking you need to use daily.

### TO PREVENT A COOKING FIRE IN YOUR KITCHEN



Keep an eye on your cooking and stay in the kitchen. Unattended cooking is the #1 cause of cooking fires.



Wear short or close-fitting sleeves. Loose clothing can catch fire.



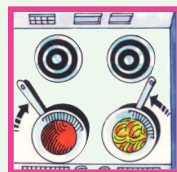
Watch children closely. When old enough, teach children to cook safely.



Clean cooking surfaces to prevent food and grease build-up.



Keep curtains, towels and pot holders away from hot surfaces, and store solvents and flammable cleaners away from heat sources. Never keep gasoline in the house.



Turn pan handles inward to prevent food spills.

## RECETA PARA COCINAR CON SEGURIDAD

Siga estos consejos para protegerse usted y proteger a su familia cuando estén en la cocina. Ya sea que esté [re]aramdp ima cema rápida o creando una obra maestra de cuatro platillos, he aquí una receta para cocinar con más seguridad, que debe usar a diario.

### PARA EVITAR UN INCENDIO EN LA COCINA:

Vigile lo que está cocinando y quédese en la cocina. El dejar lo que se cocina sin atender es la primera causa de incendios en la cocina.

Use mangas cortas o ajustadas. La ropa holgada puede incendiarse.

Vigile a los niños estrechamente Cuando tengan la edad suficiente, enseñe a los niños a cocinar con seguridad.

Limpie las superficies de cocina para evitar que los alimentos y la grasa se acumulen.

Mantenga las cortinas, las toallas y los sujetadores de ollas alejadas de las superficies calientes, y guarde los solventes y los limpiadores inflamables alejados de las fuentes de calor. Nunca guarde gasolina en la casa.

Voltee las asas de las ollas hacia adentro para evitar derramamientos de alimentos.

## CUISINER EN TOUTE SÉCURITÉ

Observez ces conseils pour vous protéger lorsque vous et votre famille êtes dans la cuisine. Que vous soyez à préparer un léger goûter ou un repas 4 services pour une grande occasion, voici une recette que vous devrez utiliser chaque jour.

### POUR PRÉVENIR LES INCENDIES DANS VOTRE CUISINE:

Gardez un œil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine.

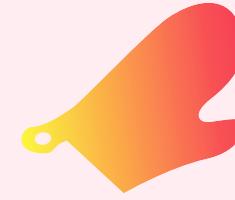
Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes.

Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité.

Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse.

Gardez les rideaux, les torchons et les poignées protectrices à distance sûre des surfaces brûlantes et rangez les produits comme les solvants ou les produits de nettoyage inflammables loin de toute source de chaleur. Ne gardez jamais d'essence dans la maison.

Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats.



### TO PUT OUT A COOKING FIRE IN YOUR KITCHEN



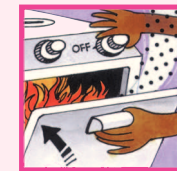
Call the fire department immediately. In many cases, dialing 911 will give you Emergency Services.



Slide a pan lid over flames to smother a grease or oil fire, then turn off the heat and leave the lid in place until the pan cools. Never carry the pan outside.



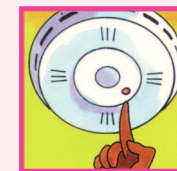
Extinguish other food fires with baking soda. Never use water or flour on cooking fires.



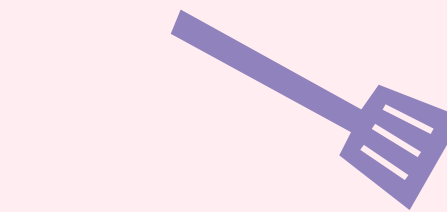
Keep the oven door shut and turn off the heat to smother an oven or broiler fire.



Keep a fire extinguisher in the kitchen. **Make sure you have the right type and training.**



Keep a working smoke detector in your home and test it monthly.



### PARA APAGAR INCENDIOS EN LA COCINA:

Llame a los bomberos inmediatamente. En muchos casos, llamar al 911 lo conectará con los servicios de emergencia.

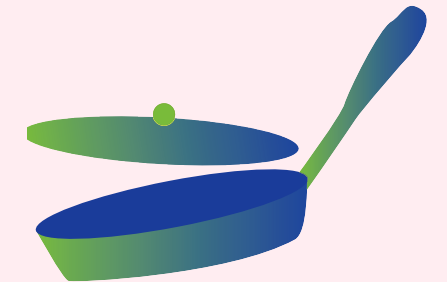
Deslice la tapa de una olla encima de las llamas para sofocar un incendio de grasa o de aceite, después apague el quemador y deje la tapa puesta hasta que se enfríe la olla. Nunca retire la olla de la estufa.

Extinga otros incendios de alimentos con bicarbonato de sodio. Nunca use agua ni harina en los incendios de cocina.

Mantenga la puerta del horno cerrada y apague el quemador para sofocar un incendio en el horno o en el asador.

Mantenga un extintor de incendios en la cocina. **Cerciórese de tener el del tipo correcto y la capacitación correcta.**

Mantenga un detector de humo que funcione en su hogar y pruébelo cada mes.



### POUR ÉTEINDRE UN INCENDIE DE CUSSION DANS VOTRE CUISINE:

Appelez le service d'incendie si l'incendie ne s'éteint pas immédiatement. En principe, le 911 vous permettra de communiquer avec le service des urgences.

Éteignez un incendie de graisse ou d'huile en déposant un couvercle sur les flammes pour les étouffer et éteignez la source de chaleur. Ne transportez jamais le plat à l'extérieur.

Éteignez les autres incendies de nourriture au moyen de bicarbonate de soude. Ne versez jamais de l'eau sur la nourriture en feu.

Gardez la porte du four fermée et éteignez la source de chaleur pour étouffer un incendie dans un four.

Gardez un extinteur dans la cuisine. Veillez à avoir le type d'extincteur qui convient et à bien connaître son fonctionnement.

Ayez un détecteur de fumée dans votre maison et vérifiez son bon fonctionnement tous les mois.

BON APPÉTIT!

¡BUEN APETITO!

BON APPÉTIT!