

# Fiche d'information

## Les feux de cuisson

**Voici, à l'intention des services de sécurité incendie, quelques points à aborder avec les citoyens au sujet des feux de cuisson.**

### **Généralités**

- Toujours surveiller les aliments qui cuisent. Utiliser une minuterie.
- Si l'on doit quitter la cuisine ou son domicile, fermer les appareils de cuisson.
- Éviter de cuisiner si l'on a consommé trop d'alcool, de médicaments ou de drogues.
- Ne pas ranger d'objets dans le four ni sur le dessus de la cuisinière.
- Garder un extincteur portatif à l'entrée de la cuisine et apprendre à l'utiliser.

### ***Prévenir les feux de cuisson***

- Ne jamais chauffer d'huile dans un chaudron pour faire de la friture, peu importe le type de chaudron. Utiliser plutôt une friteuse thermostatique.
- Pour cuire les aliments, utiliser 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.
- Avoir un couvercle à portée de la main. Si ce n'est pas celui du récipient, s'assurer qu'il peut le couvrir en totalité.
- Conserver les articles en papier ou en plastique et les tissus loin des éléments chauffants.
- Garder les mitaines de four à portée de main, mais à une certaine distance des éléments chauffants.
- Nettoyer régulièrement les appareils de cuisson et la hotte de cuisine. Une accumulation de graisse représente un danger d'incendie.

### ***Prévenir les brûlures***

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

### **Réchaud à fondue**

- Poser le réchaud à fondue sur une surface incombustible. Éviter les nappes et les napperons.
- Dégager quelques centimètres autour du réchaud.
- Si un réchaud à fondue électrique est utilisé, attacher le cordon d'alimentation à une patte de la table. Garder le cordon hors de portée des enfants.
- Éloigner le cordon ou la fiche de l'eau ou de tout autre liquide.

## Fiche d'information

### Les feux de cuisson

- S'assurer que le brûleur est bien refroidi avant de le remplir. Ne jamais le faire lorsqu'il est chaud. Idéalement, utiliser un second brûleur.
- Remplir le brûleur du combustible recommandé. Utiliser les capsules de gel combustible seulement dans le brûleur prévu à cette fin.
- Utiliser un couvercle en métal pour éteindre le brûleur.
- Laisser brûler complètement le combustible liquide. Éviter de déplacer le brûleur qui contient encore du combustible liquide, même éteint.
- Attendre que le contenu de la casserole à fondue ait refroidi avant de le déplacer.
- Remplacer la casserole si elle présente des signes d'usure.

#### Friteuse

- Utiliser une friteuse certifiée CSA ou ULC munie d'un thermostat. Ne jamais utiliser un chaudron, quel qu'il soit.
- Lire les instructions avant de l'utiliser et de la ranger.
- Chauffer l'huile lentement.
- Éteindre immédiatement une fois la cuisson terminée.

#### Micro-ondes

- Ne pas faire cuire les aliments trop longtemps. Éviter la cuisson à grande friture. Surveiller l'appareil si des plats en papier, en plastique ou en toute autre matière combustible sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.
- Ne pas faire chauffer un sac magique plus longtemps qu'indiqué sur l'étiquette, sinon il peut prendre feu. Se méfier particulièrement des sacs de confection artisanale.
- Éviter d'utiliser du papier aluminium et des composantes métalliques comme les attaches métalliques pour les sacs.

#### Poêle à raclette, plaque chauffante, gaufrier, four de comptoir

- Si l'appareil est placé sur la table de cuisine, attacher le cordon d'alimentation à une patte de la table. Garder le cordon hors de portée des enfants.
- Éloigner le cordon ou la fiche de l'eau ou de tout autre liquide.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.

#### Que faire en cas de feu de cuisson

Sur la cuisinière :

- Ne jamais déplacer un récipient dont le contenu est en flammes.
- Placer un couvercle de dimension appropriée sur le récipient pour éteindre le feu. Si possible, utiliser une mitaine de four afin d'éviter les brûlures.
- Ne jamais éteindre un feu de cuisson avec de l'eau.
- Si possible, fermer les éléments chauffants, même ceux du four.
- Fermer la hotte de cuisine.
- Appeler les pompiers, même si le feu semble éteint.
- Faire inspecter l'appareil avant de le réutiliser.

## Fiche d'information

### Les feux de cuisson

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

- Annuler la commande de cuisson.
- Laisser la porte de l'appareil fermée.
- Débrancher l'appareil si le cordon d'alimentation est accessible.
- Appeler les pompiers, même si le feu semble éteint.
- Faire inspecter l'appareil avant de le réutiliser.

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

- Ouvrir les fenêtres et les portes pour ventiler.
- Évacuer car la fumée est toxique.
- Appeler les pompiers.

Si le feu de cuisson **se propage** :

- Évacuer tous les occupants du bâtiment.
- Fermer les portes et les fenêtres en se dirigeant vers la sortie.
- Appeler les pompiers.

#### Information

Fiche d'information : *Le barbecue au propane*

Conseils de prévention : *Un brasier dans la cuisine  
Printemps... rime avec prudent!  
Passez l'été... bien protégé*

Dépliant : *Calculez le Q.I. de votre logis*

Collaboration  
Service de sécurité incendie et civile de Ville de La Tuque