

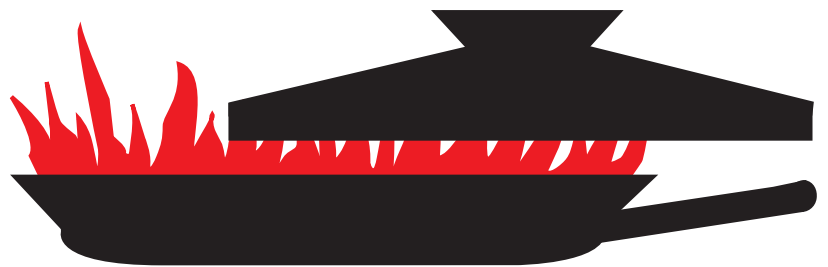
# PREVENT KITCHEN FIRES!

National statistics show that on average, a person can expect to experience at least two kitchen fires in their lifetime. The most common of kitchen fires starts in a pan on the stove when heat ignites grease or food. When this happens, do not try to move the pan or put water on it! Either action will cause the fire to spread.

## To Prevent Kitchen Fires:

- ✓ Keep a close eye on what you're cooking – don't leave cooking unattended.
- ✓ Keep your cooking area clean – including the exhaust fan, oven, and stovetop.
- ✓ Keep flammable items such as curtains, dishtowels, potholders, product packaging, etc., away from the stove.
- ✓ Watch your sleeves – loose sleeves over hot stove burners can catch fire, or catch on the handles of pans.
- ✓ Create a child and pet-free zone around the stove to avoid tripping hazards.
- ✓ Cooking oil left unattended will become a fire! Heat oil slowly and keep a large lid close at hand in case of fire. Never throw water on a grease or oil fire!
- ✓ Don't overload electrical outlets - an overloaded circuit can get hot and catch fire.

## Kitchen Fire? Put a Lid On It!



## To Extinguish Pan Fires:

- ✓ Turn the burner off to remove the heat source.
- ✓ Slowly slide a lid (cookie sheets or pizza pans work too!) over the pan *from the side* – do not put the lid directly on the pan from above!
- ✓ If you do not have a lid or the fire is getting bigger, use a fire extinguisher.

## To Extinguish Oven Fires:

- ✓ Turn off the oven and keep the door closed to remove the oxygen.



For additional safety information,  
please visit our web site at [www.tvfr.com](http://www.tvfr.com)

# ¡EVITE INCENDIOS EN LA COCINA!

Las estadísticas nacionales muestran que en promedio, una persona puede sufrir por lo menos dos incendios en la cocina durante el curso de su vida. El incendio más común en la cocina empieza en una sartén o en la estufa cuando el calor enciende grasa o comida. ¡Cuando esto sucede, no trate de remover la sartén del fuego ni de echarle agua! Ambas acciones causarían que las llamas se expandieran.

## Para evitar los incendios en la cocina:

- ✓ Ponga atención a lo que está cocinando. No deje lo que esté cocinando desatendido.
- ✓ Mantenga limpia el área donde cocina incluyendo el extractor, el horno y la superficie superior de la estufa.
- ✓ Mantenga los artículos inflamables, tales como cortinas, toallas, agarradores, productos empacados, etc., lejos de la estufa.
- ✓ Póngale atención a sus mangas - las mangas sueltas podrían quemarse con las hornillas calientes de la estufa o trabarse con las asas de las sartenes.
- ✓ Establezca una zona libre de niños y animales alrededor de la estufa para evitar tropezarse con ellos.
- ✓ ¡El aceite desatendido puede resultar en un incendio! Caliente el aceite poco a poco y mantenga una tapa grande cerca en caso de incendio. ¡Nunca le eche agua a un incendio de grasa o de aceite!
- ✓ Nunca sobrecargue los enchufes eléctricos - un circuito sobrecargado puede calentarse y ocasionar un incendio.

## ¿Incendio en la cocina? ¡Tápelo!



## Para extinguir incendios en las sartenes:

- ✓ Apague la hornilla para eliminar la fuente de calor.
- ✓ ¡Lentamente, desde el lado, coloque una tapa (¡las planchas para hornear galletas o pizzas también funcionan!) sobre la sartén - no coloque la tapa directamente sobre la sartén desde arriba!
- ✓ Si usted no tiene una tapa o el incendio está creciendo, utilice un extintor.

## Para extinguir incendios en el horno:

- ✓ Apague el horno y mantenga la puerta cerrada para que no entre oxígeno.



Para obtener información adicional de seguridad,  
por favor visite nuestro sitio web en  
[www.tvfr.com](http://www.tvfr.com)