



## SERVICE DE SÉCURITÉ INCENDIE DE PONTIAC

### PRÉVENTION DES FEUX DE CUISSON

L'utilisation d'une friteuse homologuée, aussi appelée thermostatique, permet de bien contrôler la température et de prévenir les incendies. Elle élimine le danger à la source puisqu'elle est équipée d'un thermostat automatique qui empêche l'huile d'atteindre sa température d'auto-inflammation, c'est-à-dire celle à laquelle l'huile prend feu.

Durant la cuisson : Restez dans la cuisine et ne vous laissez pas distraire. La majorité des incendies débutent lorsque la cuisson est laissée sans surveillance.

Si un feu de cuisson se déclare dans un récipient d'huile, vous devez :

- Utiliser un extincteur à poudre ABC si possible et couper l'air du feu. Il ne faut surtout pas arroser directement le feu, cela risquerait de le propager.
- Remettre si possible le couvercle sur le récipient en feu à l'aide d'une mitaine de four (ou gant isolant), pour éviter de vous brûler et fermer l'élément de la cuisinière.
- Si vous n'avez pas de couvercle, recouvrez avec une serviette humide et fermez l'élément de la cuisinière.

### **DANS TOUS LES CAS, COMPOSEZ LE 9-1-1**

**EN AUCUN TEMPS :**

- Mettre de l'eau sur le feu d'huile puisque cette action peut l'amplifier et le propager.
- Déplacer le contenant en feu, parce que vous risqueriez de vous brûler et de propager l'incendie.

**Pour plus d'information, visitez le site du Ministère de la sécurité publique <http://www.securitepublique.gouv.qc.ca/securite-incendie/prevenir-incendie.html> ou contactez le préventionniste du Service de sécurité incendie de Pontiac en composant le 819-455-2401, poste 102**

