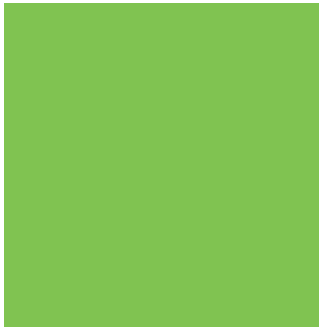




National Association of State Fire Marshals



**National  
Safety  
Council**



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
- U.S. Consumer Product Safety Commission
- United States Fire Administration

# RECIPE FOR SAFER COOKING<sup>®</sup>

Association of Home Appliance Manufacturers  
1111 19th Street, NW, Suite 402  
Washington, DC 20036  
aham.org

© Copyright Association of Home Appliance Manufacturers. All rights reserved.



# KITCHEN SAFETY TIPS

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.

## 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 of training.



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

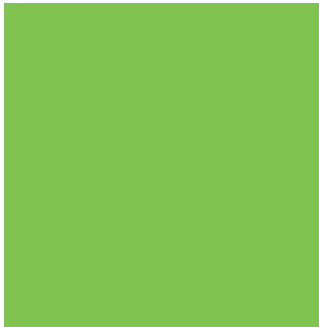




National Association of State Fire Marshals



**National  
Safety  
Council**



Las siguientes organizaciones promueven y apoyan los esfuerzos de educación pública para reducir los incendios ocasionados por cocinar en casa:

- Academia Americana de Pediatría
- Colegio Estadounidense de Médicos de Emergencia
- Instituto de Mantecas y Aceites Comestibles
- Comisión de Seguridad de Productos del Consumidor de los EE. UU.
- Administración de Incendios de los Estados Unidos

# RECETA PARA COCINAR DE FORMA MÁS SEGURA<sup>©</sup>

Association of Home Appliance Manufacturers  
1111 19th Street, NW, Suite 402  
Washington, DC 20036  
aham.org



© Copyright Association of Home Appliance Manufacturers. Todos los derechos reservados.

# CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA COCINA

*Sigue estos consejos para proteger a tu familia y a ti mismo cuando estén en la cocina. Ya sea que estés preparando una cena rápida o creando una obra maestra de cuatro platillos, te presentamos una receta para cocinar de forma más segura que deberás usar todos los días.*

## PARA EVITAR UN INCENDIO EN TU COCINA



Presta atención a lo que estás preparando y quédate en la cocina. Dejar desatendida la cocina es la principal causa de incendios ocasionados por cocinar.



Usa ropa ceñida de mangas cortas. La ropa suelta puede quemarse.



Vigila a los niños de cerca. Cuando tengan edad suficiente, enséñales a cocinar de forma segura.



Limpia las superficies de la cocina para evitar que se acumule la comida y la grasa.



Mantén las cortinas, toallas y guantes de cocina lejos de las superficies calientes, y guarda los disolventes y limpiadores inflamables lejos de las fuentes de calor. Nunca guardes gasolina en casa.



Coloca las asas de las ollas hacia dentro para evitar derrames.

## PARA APAGAR UN INCENDIO EN TU COCINA

Llama al departamento de bomberos inmediatamente. En la mayoría de los casos, si marcas el 911 te comunicarán con los servicios de emergencia.



Coloca la tapa de la olla sobre las llamas para sofocar el fuego ocasionado por la grasa o el aceite, luego apaga la cocina y deja la tapa sobre la olla hasta que se enfríe. Nunca llesves la olla a otro lugar.



Apaga las llamas provocadas por alimentos con bicarbonato de sodio. Nunca uses agua o harina para apagar incendios ocasionados por cocinar.



Mantén la puerta del horno cerrada y apágalo para sofocar incendios dentro de hornos o parrillas.



Ten un extintor en la cocina. Asegúrate de haber recibido el tipo de capacitación adecuado.



Ten un detector de humos en tu casa y pruébalo mensualmente.

