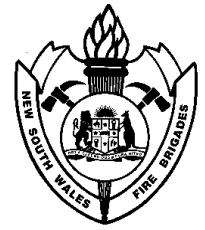


NSW FIRE BRIGADES



SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN LA COCINA – LISTA DE VERIFICACIÓN

Fact Sheet 33 – Community Risk Management. Revised 1/11/2005

HECHO

El 45% de los incendios en casas empiezan en la cocina. Durante 2004/05 las Brigadas de Bomberos de NSW asistieron a 1.955 incendios de cocinas, de los cuales 988 fueron causados porque se dejó la cocina desatendida cuando se estaba cocinando.

Estadísticas de NSWFB, correctas el 30/6/2005

¿ES SU COCINA SEGURA CONTRA INCENDIOS?

Para la máxima seguridad contra incendios en la cocina, recomendamos lo siguiente:

- Si queda desatendida al cocinar puede ocurrir un incendio, si debe salir de la cocina cuando está cocinando apague la hornilla.
- Al cocinar usar ropa con mangas ajustadas.
- Al cocinar mantener a los niños lejos de las hornillas y de los hornos, considere instalar un dispositivo de seguridad para la cocina.
- Los trapos de cocina, los guantes de horno y otros artículos inflamables deben mantenerse bien alejados de las cocinas o de las hornillas.
- Usar el aceite de cocina con cuidado, calentarlo despacio, usar una sartén del tamaño adecuado y mantener el calor lo suficientemente bajo para evitar que salpique la grasa.
- Poner los mangos de los utensilios de cocina hacia adentro para evitar tirarlos.
- Limpiar la parrilla de la cocina después de cada uso y limpiar los filtros de los extractores de la cocina y los utensilios de cocina periódicamente.
- El agua no apaga los incendios de grasa – nunca tire agua al aceite encendido. Al tirar agua ante este tipo de fuego puede causar que el fuego se extienda más rápido y también que provoque quemaduras terribles.
- Instalar un extinguidor o extintor y una manta apagafuegos y familiarizarse con la operación de los mismos. Deben colocarse por lo menos a un metro de la cocina y entre la cocina y la salida más cercana.
- Considerar la instalación de una esterilla o felpudo antideslizante alrededor de la cocina y la pileta.
- Si se prende fuego el aceite de cocina, apagar el hornillo y deslizar la tapa hasta cubrir la sartén o usar la manta apagafuegos para extinguir el fuego. No llevar por la casa sartenes con aceite encendido o caliente, ya que esto puede extender el fuego y causar lesiones graves. Dejar que el aceite se enfríe antes de quitar la tapa, ya que el aceite puede volver a encenderse.
- Si hay un incendio en la cocina y por su edad avanzada o por otras razones no tiene la confianza como para tratar de apagarlo, apague el aparato, salga y llame a los bomberos al triple cero (000) desde un teléfono seguro.
- Asegurarse que los aparatos de cocina estén apagados después del uso.

Una colaboración de las Brigadas de Bomberos de NSW, el Servicio de Bomberos Rurales de NSW, la Brigada de Bomberos de ACT y el Servicio de Bomberos Rurales de ACT

PARA MAYOR INFORMACIÓN LLAME A LA ESTACIÓN DE BOMBEROS LOCAL O AL CENTRO DE CONTROL DE INCENDIOS

o visite: www.fire.nsw.gov.au o www.rfs.nsw.gov.au o www.esa.act.gov.au

OTROS CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Asegurarse que todos los aparatos eléctricos estén funcionando bien.
- Hay disponibles detectores de humo para las cocinas, considere instalar uno pero debe estar conciente de las alarmas falsas potenciales debido al humo que se genera al cocinar.

EN CASO DE EMERGENCIA LLAMAR AL 000