

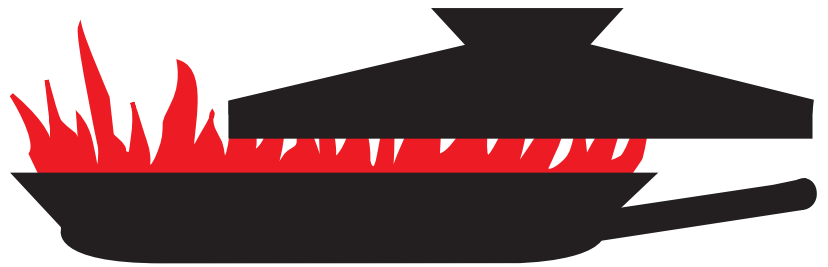
PREVENT KITCHEN FIRES!

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

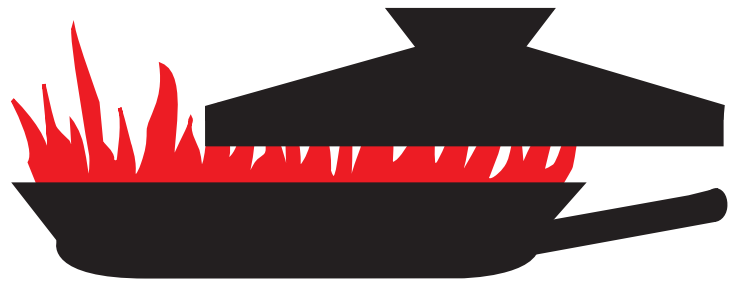
¡PREVENIR LOS FUEGOS DE LA COCINA!

La estadística nacional demuestra eso en el promedio, una persona puede esperar experimentar por lo menos dos fuegos de la cocina en su curso de la vida. El más común de los fuegos de la cocina comienza en una cacerola en la estufa cuando el calor enciende la grasa o el alimento. ¡Cuando sucede esto, no intente mover la cacerola o poner el agua en ella! Cualquier acción causará el fuego a la extensión.

Para Prevenir Los Fuegos de la Cocina:

- ✓ Pongue atención a lo que está cocinando. No deje cocinar desatendido.
- ✓ Mantenga su área que cocina limpia incluyendo el extractor, el horno, y la tapa de la estufa.
- ✓ Guarde los artículos flamables tales como cortinas, toallas, potholders, producto que empaqueta, etc., lejos de la estufa.
- ✓ Mire sus mangas - las hornillas calientes de la estufa pueden coger fuego a las mangas largas de camisas y también a las manijas de las cacerolas.
- ✓ Cree una zona del niño y animal-libre alrededor de la estufa para evitar de disparar peligros.
- ✓ ¡Desatendida voluntadamente el aceite de cocina puede convertir en un fuego! Caliente el aceite lentamente y mantenga un cierre grande de la tapa actual en caso de que del fuego. ¡Nunca lance el agua en un fuego de la grasa o del aceite!
- ✓ No tape también muchas aplicaciones en sus enchufes eléctricos - un circuito sobrecargado puede conseguir fuego caliente y del retén.

¿Fuego de la Cocina? ¡Ponga Una Tapa En Ella!



Para Extinguir Los Fuegos de la Cacerola:

- ✓ Dé vuelta a la hornilla para quitar la fuente de calor.
- ✓ ¡Resbale lentamente una tapa (las hojas de galleta o las cacerolas de la pizza trabajan también!) sobre la cacerola del lado - no ponga la tapa directamente en la cacerola de arriba!
- ✓ Si usted no tiene una tapa o el fuego está consiguiendo más grande, utilice un extinguidor.

Para extinguir Los Fuegos Del Horno:

- ✓ Dé vuelta apagado al horno y mantenga la puerta cerrada para quitar el oxígeno.



Para la información adicional de seguridad,
visite por favor nuestro web site en
www.tvfr.com