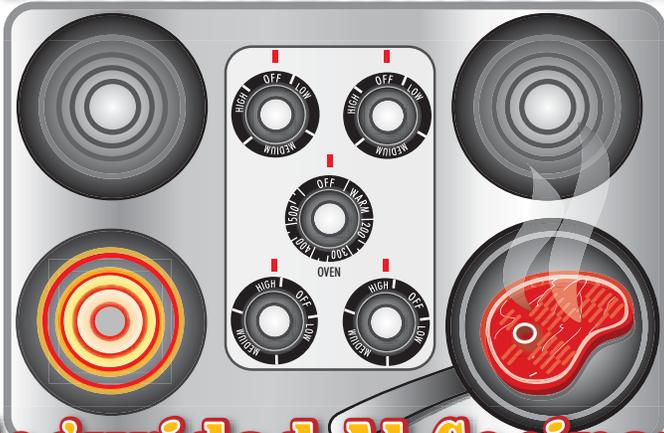


LO QUE DEBEMOS DE SABER ACERCA DE LA...



Seguridad Al Cocinar

Es mejor prevenir un incendio que tener que enfrentarlo.

¡El cocinar sin cuidado es la causa número 1 de incendios en residencias el olvidarse de que esta cocinando e irse de la cocina es la causa principal de incendios en la cocina!

- Nunca ponga el mango del sartén arriba de otro quemador ni lo ponga hacia enfrente de la esutufa
- No se salga de la cocina cuando esté cocinando
- Póngase una blusa o camisia de mangas cortas al cocinar y si la camisa o blusa tiene mangas largas, que éstas no esten sueltas
- Protéjase del vapor cuando destape la olla o el sartén cuando cocina
- Quite el exceso de grasa de la estufa y el horno y manténgalos limpios
- Si hay fuego dentro del horno mantenga la puerta de éste cerrada
- Para apagar el fuego use un extintor ABC o soda del martillo o una tapadera a la medida de la olla o sartén
- **NUNCA** use harina o agua para combatir el fuego

Asadores de Carne- ¡Mantenga el fuego adentro del asador de carne!

- Cuando prenda el carbón use el líquido especial y **NUNCA** use gasolina!
- Use utensilios con el mango largo cuando cocine en el asador
- Revise su asador de carne frecuentemente y solo úselo afuera de su casa
- Sumerga el carbón en agua antes de tirarlo a la basura
- El Cuerpo de Bomberos de Houston prohíbe el uso de asadores de carne cuando se encuentran a 10 pies (3 metros) de las paredes o cualquier otro material combustible la multa mínima es de \$250.00 dolares

Asadores de Gas- Lo asadores de gas no son infalibles!

- Revise las conexiones del cilindro de gas regularmente
- Mezcle jabón y agua y aplíquelo a las mangueras y conexiones para detectar fugas de gas
- Asegúrese de que no hay líneas ni quemadores tapados
- Siempre tenga la tapa del asador de carne abierta cuanto lo encienda. La acumulación de gas puede explotar cuando haga contacto con la llama
- Si el quemador no prende cuando usted oprima el botón para encenderlo, cierre la llave del gas y dele tiempo a que se disipe antes de intentar de prender el quemador de otra vez
- Cuando termine de cocinar cierre el gas en la llave del cilindro y también cierre la llave de los quemadores
- **NUNCA** guarde los cilindros de gas adentro del garage (Cochera)
- Siempre use el asador de gas afuera

Freidora de Pavos (guajolotes)- ¿Vale tanto el sabor por el sacrificio?

- Las freidoras de pavos son **EXTREMADAMENTE PELIGROSOS!**
- Siempre use las freidoras de pavos afuera y lejos de cualquier combustible
- **NUNCA** las use en pisos de madera o adentro del garage (cochera)
- **NUNCA** deje las freidoras de pavos desatendidas ni permita que los niños ni los animales domésticos se acerquen a el
- El aceite se mantiene muy caliente por horas después de terminar de cocinar
- **NUNCA** sobrellene la freidora y asegúrese que el pavo esté completamente descongelado
- Tenga un extintor cerca de donde esté cocinando. **NUNCA** use agua para extinguir este tipo de fuego.

LO QUE DEBEMOS DE SABER ACERCA DE LA...



Seguridad Al Cocinar

Es mejor prevenir un incendio que tener que enfrentarlo.

¡El cocinar sin cuidado es la causa número 1 de incendios en residencias el olvidarse de que esta cocinando e irse de la cocina es la causa principal de incendios en la cocina!

- Nunca ponga el mango del sartén arriba de otro quemador ni lo ponga hacia enfrente de la esutufa
- No se salga de la cocina cuando esté cocinando
- Póngase una blusa o camisia de mangas cortas al cocinar y si la camisa o blusa tiene mangas largas, que éstas no esten sueltas
- Protéjase del vapor cuando destape la olla o el sartén cuando cocina
- Quite el exceso de grasa de la estufa y el horno y manténgalos limpios
- Si hay fuego dentro del horno mantenga la puerta de éste cerrada
- Para apagar el fuego use un extintor ABC o soda del martillo o una tapadera a la medida de la olla o sartén
- **NUNCA** use harina o agua para combatir el fuego

Asadores de Carne- ¡Mantenga el fuego adentro del asador de carne!

- Cuando prenda el carbón use el líquido especial y **NUNCA** use gasolina!
- Use utensilios con el mango largo cuando cocine en el asador
- Revise su asador de carne frecuentemente y solo úselo afuera de su casa
- Sumerga el carbón en agua antes de tirarlo a la basura
- El Cuerpo de Bomberos de Houston prohíbe el uso de asadores de carne cuando se encuentran a 10 pies (3 metros) de las paredes o cualquier otro material combustible la multa mínima es de \$250.00 dolares

Asadores de Gas- Lo asadores de gas no son infalibles!

- Revise las conexiones del cilindro de gas regularmente
- Mezcle jabón y agua y aplíquelo a las mangueras y conexiones para detectar fugas de gas
- Asegúrese de que no hay líneas ni quemadores tapados
- Siempre tenga la tapa del asador de carne abierta cuanto lo encienda. La acumulación de gas puede explotar cuando haga contacto con la llama
- Si el quemador no prende cuando usted oprima el botón para encenderlo, cierre la llave del gas y dele tiempo a que se disipe antes de intentar de prender el quemador de otra vez
- Cuando termine de cocinar cierre el gas en la llave del cilindro y también cierre la llave de los quemadores
- **NUNCA** guarde los cilindros de gas adentro del garage (Cochera)
- Siempre use el asador de gas afuera

Freidora de Pavos (guajolotes)- ¿Vale tanto el sabor por el sacrificio?

- Las freidoras de pavos son **EXTREMADAMENTE PELIGROSOS!**
- Siempre use las freidoras de pavos afuera y lejos de cualquier combustible
- **NUNCA** las use en pisos de madera o adentro del garage (cochera)
- **NUNCA** deje las freidoras de pavos desatendidas ni permita que los niños ni los animales domésticos se acerquen a el
- El aceite se mantiene muy caliente por horas después de terminar de cocinar
- **NUNCA** sobrellene la freidora y asegúrese que el pavo esté completamente descongelado
- Tenga un extintor cerca de donde esté cocinando. **NUNCA** use agua para extinguir este tipo de fuego.