

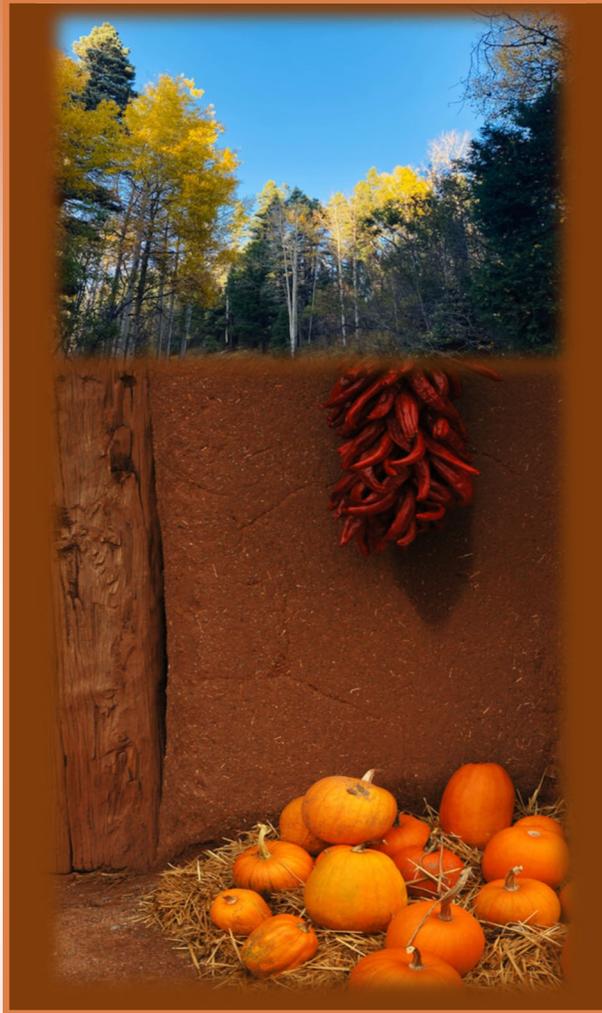
Datos sobre el fuego de Acción de Gracias:

* El Día de Acción de Gracias es el día pico para los incendios de cocina casera con más de tres veces el promedio diario de tales incidentes. El día de Navidad y la víspera de Navidad ocuparon el segundo y tercer lugar, y ambos tienen casi el doble del promedio diario.

* La cocción desatendida fue, con mucho, el principal factor que contribuyó a los incendios de cocina y las muertes por incendios.

* Cocinar causa la mitad (49 por ciento) de todos los incendios domésticos reportados y más de dos de cada cinco (42 por ciento) lesiones por incendios en el hogar, y es la segunda causa principal de muertes por incendios en el hogar (20 por ciento).

Tenga actividades que mantengan a los niños fuera de la cocina durante este tiempo ocupado. Los juegos, rompecabezas o libros pueden mantenerlos ocupados. Los niños pueden participar en los preparativos del Día de Acción de Gracias con recetas que se pueden hacer fuera de la cocina.



CONSEJOS DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS DEL DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS



OFICINA DEL JEFE DE BOMBEROS DEL ESTADO DE NUEVO MÉXICO



La cocina es el corazón de la casa, especialmente en Acción de Gracias. A los niños les encanta participar en los preparativos de las fiestas. La seguridad en la cocina es importante, especialmente en el Día de Acción de Gracias cuando hay mucha actividad y gente en casa.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

PARA FREÍR PAVO

1. La preparación es clave

Asegúrese de que su ave esté completamente descongelada y seca. El agua extra hará que el aceite burbujee furiosamente y se derrame. Si el aceite se derrama de la freidora sobre el quemador, puede causar un incendio. Asegúrese de bajar lentamente el pavo en la olla para evitar que el aceite salpique.

2. Manténgase alejado de la casa

Asegúrese de usar la freidora al aire libre. Instale la freidora de pavo a más de 10 pies de distancia de su casa y mantenga alejados a los niños y mascotas. Nunca te alejes mientras cocinas tu pájaro. La cocción desatendida es el principal factor que contribuye a los incendios y la muerte relacionados con la cocina.

3. Manejar con cuidado

Tenga cuidado al tocar la freidora de pavo, ya que la tapa y el mango pueden calentarse mucho y causar quemaduras. Además, asegúrese de realizar un seguimiento de la temperatura del aceite, ya que muchas freidoras no tienen sus propios termostatos.

4. Prepárate

Tenga un extintor de incendios multipropósito y polvo seco listo siempre, en caso de que el aceite se encienda. El aceite y el agua no se mezclan. NUNCA use agua para enfriar el aceite o extinguir un incendio de grasa.

EN CASO DE INCENDIO, LLAME INMEDIATAMENTE AL 911 PARA PEDIR AYUDA.



CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA COCINAR DURANTE LAS FIESTAS

- Permanezca en la cocina cuando esté cocinando en la estufa para que pueda vigilar la comida.
- Quédese en la casa cuando cocine su pavo y revíselo con frecuencia.
- Mantenga a los niños alejados de la estufa. La estufa estará caliente y los niños deben permanecer a 3 pies de distancia.
- Asegúrese de que los niños se mantengan alejados de alimentos y líquidos calientes. El vapor o las salpicaduras de verduras, salsa o café podrían causar quemaduras graves.
- Mantenga el piso despejado para que no tropiece con niños, juguetes, bolsillos o bolsos.
- Mantenga los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de un cuchillo eléctrico, cafetera, calentador de platos o batidora no cuelguen del mostrador al alcance de un niño.
- Mantenga los fósforos y los encendedores de servicios públicos fuera del alcance de los niños, en lo alto de un gabinete cerrado con llave.
- Nunca deje a los niños solos en la habitación con una vela encendida.
- Asegúrese de que sus alarmas de humo estén funcionando. Pruébelos presionando el botón de prueba.

#



En caso de un incendio causado por un horno, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que se enfríe.

Pídale a un profesional calificado que inspeccione el horno antes de usarlo de nuevo.



Quédese en la cocina cuando esté friendo, hirviendo, cocinando a la parrilla o asando comida para evitar un incendio.

