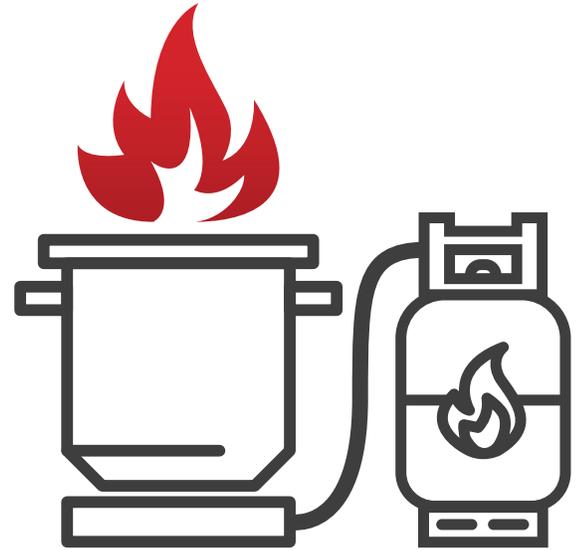


Outdoor fryers

The National Fire Protection Association (*NFPA*) asks residents to avoid using outdoor gas-fueled fryers because they pose an enormous risk of injury.

Outdoor fryers heat litres of cooking oil to very high temperatures. The risk of this oil being spilled is significant and the injuries resulting can be severe.

- Fryers can be bumped or tipped over when food is put in or taken out, presenting a greater risk for the oil to splash or spill. Outdoor fryers that come with a stand have the greatest risk of tipping.
- The oil is heated to such a high temperature for frying that the vapors could ignite, resulting in a fire.
- If you use a fryer during rain or snow, you are at higher risk of injury. When rain or snow hits the hot oil, the oil can splash or turn to steam, which can cause burns.
- Numerous fires have ignited when fryers were moved indoors or into a garage to keep the appliance out of the rain.
- Moving the food from the fryer to a serving plate presents another chance of contact with hot oil.
- Foods that are not completely thawed may cause the oil to splash, which can cause burns.

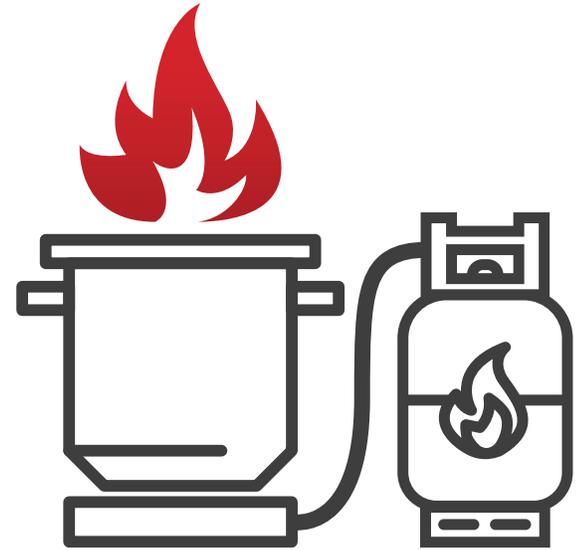


Winnipeg Fire Paramedic Service wants residents of Winnipeg to be aware of the risk of injury associated with fryers. The use of fryers by consumers can lead to devastating burns, other injuries, and the destruction of property.

Friteuses extérieures

La National Fire Protection Association (*NFPA*) demande aux résidents d'éviter d'utiliser des friteuses à gaz extérieures, car elles présentent un risque énorme de blessures.

Les friteuses extérieures chauffent des litres d'huile de cuisson à des températures très élevées. Le risque de déversement d'huile est important et les blessures qui en résultent peuvent être graves.



- Les friteuses peuvent être heurtées ou renversées lorsque des aliments y sont introduits ou en sont retirés, ce qui augmente les risques d'éclaboussure ou de déversement d'huile. Les friteuses extérieures qui s'installent sur un support présentent le plus grand risque de basculement.
- L'huile est chauffée à une température si élevée pendant la friture que les vapeurs peuvent s'enflammer et provoquer un incendie.
- Si vous utilisez une friteuse sous la pluie ou la neige, les risques de blessure sont plus élevés. Lorsque la pluie ou la neige atterrit dans l'huile chaude, l'huile peut éclabousser ou se transformer en vapeur, ce qui peut causer des brûlures.
- De nombreux incendies se déclenchent lorsqu'on transporte une friteuse à l'intérieur ou dans un garage pour garder l'appareil à l'abri de la pluie.
- Déplacer les aliments de la friteuse vers une assiette à servir présente un autre risque de contact avec l'huile chaude.
- Les aliments qui ne sont pas complètement décongelés peuvent causer des éclaboussures d'huile, ce qui peut causer des brûlures.



Le Service d'incendie et de soins paramédicaux de Winnipeg veut que les résidents de Winnipeg soient au courant des risques de blessure associés aux friteuses. L'utilisation de friteuses par les consommateurs peut entraîner des brûlures dévastatrices, d'autres blessures et la destruction de biens.