## ¡No seguir las reglas de seguridad REALMENTE puede arruinar sus planes!

Una comida favorita durante muchos años en el sur de Estados Unidos, el delicioso pavo frito ha ganado popularidad rápidamente. Aunque algunas personas se deshacen en elogios de esta sabrosa creación, a los expertos en seguridad de Underwriters Laboratories Inc. (UL) les preocupa que los cocineros en los patios estén sacrificando la seguridad por el buen sabor.

Hay varias reglas básicas para freír un pavo de una manera segura y aún, cada año, hay más incendios que destruyen edificios y casas. El problema se ha puesto tan serio que Underwriters Laboratories (UL) ha rehusado certificar las freidoras de pavo. La razón es que la mayoría de las personas no siguen las reglas de seguridad.

MINNEAPOLIS EMT FIRE RESCUE

**www.ci.minneapolis.mn.us/fire**

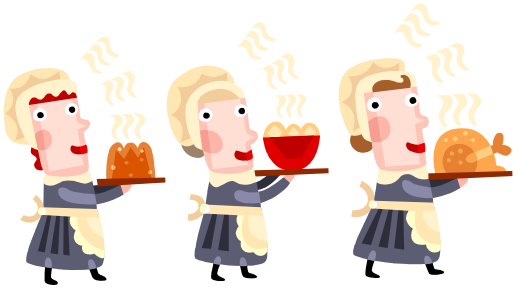
***En asociación con***

MINNESOTA PUBLIC SAFETY STATE FIRE MARSHAL

**www.fire.state.mn.us**

# SEGURIDAD DE LA FREIDORA DE PAVO

*¡Siga las reglas!*



## ¿QUÉ PUEDE IR MAL?

Muchas unidades se vuelcan fácilmente, derramando el aceite caliente de la olla.

Si la olla tiene más aceite de la cuenta, el aceite se puede derramar fuera de la unidad cuando se coloca el pavo en la olla. El aceite puede caer en el quemador o en las llamas cubriendo de fuego toda la unidad.

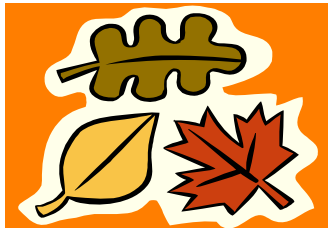
Los pavos parcialmente congelados que se colocan en la freidora pueden causar un efecto de derrame. Esto también puede resultar en un fuego extenso.

Las unidades sin controles de termostato también tienen la posibilidad de sobrecalentar el aceite hasta el punto de combustión.

Los lados de la olla, la tapa y los mangos de la olla se ponen peligrosamente calientes, lo que presenta un peligro de quemaduras graves.

## Prepárese para su festín…

- Asegúrese de que haya por lo menos 2 pies de espacio entre el tanque de propano líquido y el quemador de la freidora.
- Coloque el tanque de gas propano líquido y la freidora de manera que el viento sople el calor de la freidora en dirección contraria del tanque de gas.
- Centre la olla sobre el quemador de la unidad de cocinar.
- Descongele completamente (el USDA dice 24 horas por cada 4 a 5 libras) y seque el pavo antes de cocinarlo. El pavo parcialmente congelado y/o húmedo puede causar salpicaduras excesivas cuando se agregue al aceite.
- Siga las instrucciones del fabricante para determinar la cantidad adecuada de aceite que debe agregar. Si no están disponibles:
    - Coloque el pavo en la olla
    - Llene con agua hasta que el pavo esté cubierto con 1/2 pulgada de agua
    - Saque y seque el pavo
    - Marque el nivel de agua. Vacíe el agua, seque la olla y llénela con aceite hasta el nivel marcado.



## Mientras cocina…

- Mantenga la freidora a PLENA VISTA mientras el quemador esté encendido.
- Coloque la freidora en un área abierta LEJOS de todas las paredes, cercas y otras estructuras.
- Nunca use EN, SOBRE ni DEBAJO de un garaje, un pasaje abierto y techado, una cochera abierta o cualquier estructura que pueda incendiarse.
- Levante y baje la comida LENTAMENTE para reducir las salpicaduras y evitar las quemaduras.
- CÚBRASE la piel desnuda al agregar o sacar la comida.
- Verifique frecuentemente la temperatura del aceite.

## Cuando las cosas salgan mal…

- Si el aceite comienza a humear, APAGUE inmediatamente el suministro de gas.
- Si ocurre un fuego, llame inmediatamente al 911. NO intente extinguir el fuego con agua.
- Si el fuego es manejable, use un extinguidor de incendios para todo propósito.

Una freidora de aceite contiene varios galones de aceite. A temperaturas de más de 300 grados Fahrenheit, ese aceite se vuelve tan combustible como la gasolina. Así que, lea primero, y luego cocine, ¡o podría ser USTED quien termine cocinado!