От несоблюдения правил безопасности индейка может и СГОРЕТЬ!

Издавна ценимая на юге Соединенных Штатов, жареная индейка быстро завоевала популярность по всей стране. Хотя многие от нее без ума, специалистов Лабораторий техники безопасности (UL) тревожит, что ради вкусного блюда повара-самоучки могут игнорировать вопросы безопасности.

Приготовление жареной индейки требует соблюдения лишь нескольких простых правил безопасности, и, тем не менее, ежегодно случаются пожары, уничтожающие дома. Проблема приобрела настолько серьезный характер, что Лаборатории техники безопасности (UL) отказались сертифицировать фритюрницы для индейки. Причина заключается в том, что люди просто не выполняют правила безопасности.

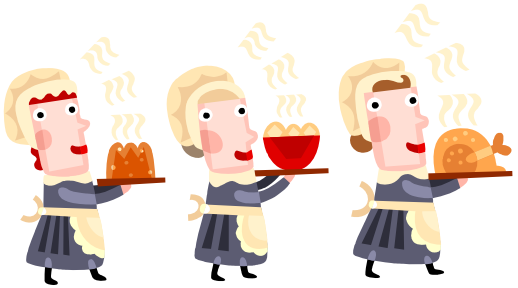
www.ci.minneapolis.mn.us/fire

Совместно с

www.fire.state.mn.us

БЕЗОПАСНОЕ ОБРАЩЕНИЕ С ФРИТЮРНИЦЕЙ ДЛЯ ИНДЕЙКИ

Выполняйте правила!



В ЧЕМ ТАИТСЯ ОПАСНОСТЬ?

Многие фритюрницы легко опрокидываются, проливая горячее масло на кухонную плиту.

Если в котле избыток жира, он может выплеснуться, когда в него помещают индейку. Масло может попасть на горелку/огонь, и пламя охватит всю плиту.

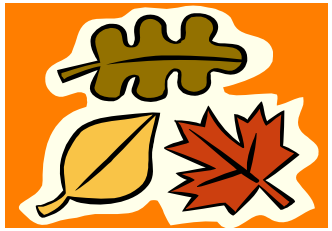
Если во фритюрницу поместить не полностью размороженную индейку, это может привести к выплескиванию масла, что, в свою очередь может вызвать обширное возгорание.

Поскольку фритюрницы не оборудуются термостатом, масло может нагреться до точки возгорания.

Края, крышка и ручки кастрюли нагреваются до опасной температуры, что создает серьезную опасность ожогов!

Когда Вы готовите праздничное блюдо…

- Убедитесь, что расстояние между пропановым баллоном и горелкой фритюрницы составляет не менее 2-х футов.
- Баллон с жидким пропаном и фритюрницу нужно разместить так, чтобы при любом направлении ветра жар от фритюрницы не попадал на баллон с газом.
- Кастрюлю нужно ставить по центру горелки.
- Перед приготовлением индейка должна быть полностью разморожена (согласно рекомендации USDA, 24 часа на каждые 4-5 фунтов веса) и высушена. Если поместить в масло не полностью размороженную и/или влажную индейку, избыток горячего масла может выплеснуться.
- Следуйте инструкциям изготовителя, когда определяете, сколько масла нужно добавить. Если нет инструкции:
    - Поместите индейку в кастрюлю.
    - Наполняйте кастрюлю водой, пока над индейкой не будет слоя воды в ½ дюйма.
    - Индейку нужно вынуть и обсушить.
    - Отметьте уровень воды. Вылейте воду, высушите кастрюлю и наполните маслом до отмеченного уровня.



Во время приготовления…

- Пока горит горелка фритюрницы, НЕ УПУСКАЙТЕ ЕЕ ИЗ ПОЛЯ ЗРЕНИЯ.
- Фритюрница должна стоять на открытом месте, ВДАЛИ от стен, заборов и других сооружений.
- Никогда не используйте ее В, НА или ПОД гаражом, крытым переходом, верандой, навесом для машины или любой постройкой, которая может загореться.
- Поднимайте и опускайте пищу МЕДЛЕННО, чтобы не расплескать масло и избежать ожогов.
- Добавляя или убирая еду, ПРИКРОЙТЕ обнаженные участки кожи.
- Чаще проверяйте температуру жира.

В непредвиденной ситуации…

- Если масло начало дымить, немедленно поставьте переключатель подачи газа в положение ВЫКЛ.
- При загорании немедленно звоните 911. НЕ пытайтесь загасить огонь водой.
- Если огонь можно взять под контроль, используйте универсальный огнетушитель.

Фритюрница для индейки содержит несколько галлонов масла. При температуре выше 300 градусов по Фаренгейту это масло воспламеняется подобно бензину. Поэтому, сначала прочтите, а затем готовьте, иначе праздничный обед преподнесет сюрприз ВАМ!