



PARA publicación inmediata: 14 de noviembre de 2013
CONTACTO: Jose Morales, PIO, 623-261-4534

DEPARTAMENTO DE BOMBEROS DE GLENDALE QUIERE QUE SE MANTENGAN SEGUROS CUANDO UTILIZAN LAS FREIDORAS DE PAVO

Glendale, Ariz. — Freidoras de pavo pueden ser extremadamente peligrosas. No sólo tiene que utilizar grandes cantidades de aceite, también cierta cantidad de aceite caliente resalta fuera del contenedor durante el proceso. Cuando los consumidores utilizan freidoras de Pavo se están poniendo en riesgo extremo y pueden ser severamente quemados y hay posible riesgo de muerte. También puede causar daños a la propiedad. Por estas razones, el Departamento de bomberos de Glendale quiere que los residentes sean extremadamente cautelosos al usar freidoras de Pavo y por favor siga estos consejos de seguridad.

- Use ropa adecuada. Se recomiendan una camisa de manga larga, pantalones, guantes y zapatos con punta cerradas.
- Utilizar los utensilios adecuados para poner el Pavo dentro de la olla y eliminar desborde.
- Configurar la freidora afuera en un lugar seguro lejos de los niños y mascotas. Asegúrese de que no hay nada por encima de la freidora como árboles y nunca use la freidora debajo de un patio o en un garaje.
- Coloque la freidora sobre una superficie plana y resistente, porque la olla fácilmente puede volcarse y derramar aceite.
- No coloque aceite más allá de la línea de "relleno" situada en el lado de la mayoría de las ollas.
- Cuidado con las personas con alergias, muchas veces se utiliza aceite de cacahuete en la freidora.
- Descongele completamente el Pavo, exceso de agua hará que el aceite caliente se desborde causando fuego a las líneas de el tanque de propano y es posible causar explosión.
- No se debe calentar aceite a más de 350 grados Fahrenheit. 325 grados Fahrenheit es la temperatura óptima.
- Apague el gas antes de poner el Pavo en el aceite caliente. Después que el Pavo esté completamente sumergido puede encender la llama/gas de vuelta.
- Nunca descuide su freidora.
- Después de uso, deje que el aceite se enfríe aproximadamente 2-3 horas antes de desecharla.

###