

Consejos de seguridad para la manipulación de la freidora

1. Mantenga líquidos, bebidas y hielo lejos del aceite caliente.
2. Manipule de a una las cestas de la freidora.
3. Evite las salpicaduras de aceite; suba y baje las cestas de la freidora con precaución.
4. No llene en exceso las cestas de la freidora.
5. Evite que el exceso de cristales de hielo de los alimentos congelados caiga en el aceite caliente.
6. Al manipular aceite caliente, use siempre el equipo de seguridad.
7. Nunca se estire por encima de la freidora mientras el aceite esté caliente.
8. No se acerque demasiado ni se incline sobre el aceite caliente.
9. SIEMPRE espere hasta que el aceite se enfríe antes de comenzar las tareas de cierre.
10. Asegúrese de que la freidora y las cestas de la freidora queden completamente secas después de limpiarlas.

