

Grill

SAFETY TIPS

Outdoor grilling is one of the most popular ways to cook food, but a grill is a fire hazard and can cause burn injuries. Follow these simple tips for safe summer BBQ grilling:

SAFETY TIPS

- Grills should only be used outside.
- Keep grills away from structures and out from under eaves and branches when using.
- Keep kids & pets at least three feet away.
- Keep grills & trays clean and free from grease build-up.
- Never leave a grill unattended.
- Always open gas grill lids before lighting.
- Never use water to put out grease fires. Have baking soda, fire extinguisher or a bucket of sand nearby.

CHARCOAL GRILLS

- Get the coals started with a Chimney charcoal starter - which uses paper for fuel. Or use an Electric starter with an extension cord to reach safely.
- Use only charcoal starter fluid — if using.
- Never add starter fluid or other flammable liquids to open flames.
- Keep charcoal starter fluid out of children's reach and away from heat sources.
- Let the coals cool completely before disposing in a metal container.

PROPANE GRILLS

Check for leaks every year. Apply soapy water to the hose and look for bubbles. If it bubbles or has a gas smell, turn off the tank & grill and get it serviced. If it does not stop, call the fire department. If you smell gas while cooking, immediately get away from the grill, call the fire department, and do not move it.

If the flame goes out, turn the grill and gas off and wait at least 5 minutes before relighting it.

Asar afuera es una de las maneras más populares de cocinar comida, pero un asador es un riesgo de incendio y puede causar quemaduras. Sigue estas precauciones fáciles para un verano seguro de asado.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Los asadores solo deberían ser utilizados afuera. Mantenga los asadores lejos de estructuras y de cualquier techo o ramas mientras sea utilizado.
- Mantenga a niños y mascotas apartados por lo menos tres pies.
- Mantenga el asador limpio y cualquier bandeja limpia de acumulación de grasa.
- Nunca deje el asador sin supervisión.
- Siempre destape el asador para encendiar.
- Nunca use agua para apagar un fuego de grasa.
- Mantenga bicarbonato, un extinguidor de fuego, o cubeta de arena cerca.

ASADOR DE CARBÓN

- Encienda el carbón con un encendedor de carbón metal tipo chimenea – que utiliza papel como encendedor o utilice encendedor eléctrico con extensión eléctrica para alcanzar de manera segura.
- Utilice iniciador de flama liquido- si desea.
- Nunca agregue iniciador de flama líquido u otro inflamable a llamas abiertas.
- Mantenga el iniciador de flama líquido fuera del alcance de los niños y lejos de fuentes de calor.
- Dejé que el carbón se enfríe completamente antes de deshacerse de él en un recipiente de metal.

ASADORES DE GAS

- Revise si tiene agujero cada año. Póngale agua con jabón a la manguera y revise si salen burbujas. Si salen burbujas o hay olor a gas, apague el tanque y asador y vaya por mantenimiento. Si no para, llame a los bomberos.
- Si siente olor a gas mientras está cocinando, aléjese del asador inmediatamente, llame a los bomberos y no lo mueva.
- Si las llamas se apagan, apague el asador y el gas y espere por lo menos cinco minutos antes de re-encendiarlo.

