

Jak uniknąć pożaru podczas grillowania (Bar-B-Q)

Spotykamy trzy rodzaje grilli:

1. Grille na propan ze zbiornikami propanowymi.
2. Grille na gaz naturalny, do których doprowadzany jest gaz z naszego domu.

UWAGA: Przy używaniu powyższych grilli należy wyłącznie korzystać z gazu, do którego są przystosowane. Połączenia powinny pasować dokładnie oraz powinna być właściwa wentylacja.

3. Grille na węgiel drzewny, w których używamy węgla oraz płynu zapalającego.

Dziesięć wskazówek dotyczących zabezpieczenia przed pożarem

1. Zanim użyjemy grilla powinniśmy przeczytać dokładnie instrukcje, zwracając szczególną uwagę na ostrzeżenia, zabezpieczenia oraz zasady działania.
2. Należy dokładnie wyczyścić grill zarówno przed jak i po używaniu. W ten sposób unikniemy gromadzenia się tłuszczu, który pali się dużym płomieniem i może spowodować pożar. **NIGDY** nie wolno lać płynu zapalającego bezpośrednio na ogień.
3. Należy grillować z daleka od wszelkich zabudowań.
4. Należy grillować na dworze. Nie wolno grillować w pomieszczeniach lub na drewnianych powierzchniach.
5. Należy przechowywać płyn zapalający z dala od dzieci.
6. Należy mieć w pobliżu gaśnicę pożarową typu A-B-C, wąż ogrodowy lub wiadro wody.
7. Dzieci i zwierzęta domowe powinny znajdować się w odległości przynajmniej 5 stóp od grilla.
8. W czasie grillowania trzeba zawsze być w pobliżu grilla.
9. Należy używać właściwych narzędzi, aby się nie poparzyć.
10. Należy wyłącznie używać płynu zapalającego, który jest do tego przeznaczony, wyrzucić spalone węgle, tak aby nie spowodowały pożaru, splukiwać wodą metalową część grilla. Należy zawsze sprawdzić, czy miejsce, w którym grillowaliśmy, jest całkowicie posprzątane, tak, aby uniknąć pożaru.

Po dalsze informacje prosimy o kontakt ze Strażą Pożarną w Chicago pod adresem:

Chicago Fire Department
Bureau of Fire Prevention
Public Education Unit
1010 South Clinton Street
Chicago, IL 60607
Tel. (312) 747-6691/92
Faks: (312) 747-3331