



그릴 안전

야외에서 바비큐 하는 것만큼 좋은 것은 없습니다. 음식을 요리하는 가장 인기 있는 방법의 하나니까요. 하지만 그릴이 불에 탈 수 있는 물건과 너무 가까이 있는 경우에 화재 위험이 있습니다. 너무 뜨거워 화상을 입을 수도 있습니다. 다음의 간단한 팁을 따르면 안전하게 그릴을 할 수 있을 것입니다.

안전 수칙

- 프로판 및 숯 바비큐 그릴은 실외에서만 사용해야 합니다.
- 그릴은 집, 데크 난간에서 멀리 떨어져 있으며 처마와 나뭇가지 아래에서 벗어난 곳에 놓아야 합니다.
- 아이들과 반려동물을 그릴 구역에서 최소 3피트 이상 떨어지게 하세요.
- 그릴을 절대로 방치하지 마세요.
- 항상 가스 그릴을 점화하기 전에 뚜껑이 열려 있는지 확인하세요.

숯불 그릴

- 숯을 사용할 준비를 하는 여러 가지 방법이 있습니다. 숯 굴뚝 착화제는 신문지를 연료로 사용하여 숯을 시작할 수 있게 해줍니다.
- 착화액을 사용할 경우, 숯 착화액만 사용하십시오.
- 절대 숯 착화액이나 다른 인화성 액체를 불에 추가하지 마십시오.
- 숯 착화액은 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하고 열원에서 멀리 두십시오.
- 그릴을 다 사용한 후에는 숯이 완전히 식을 때까지 기다린 후 금속 용기에 버리세요.

프로판 그릴

- 매년 사용하기 전에 가스탱크 호스에 누출이 있는지 확인하세요.
- 호스에 가벼운 비누와 물 용액을 발라보십시오. 프로판 누출이 있으면 거품이 생길 것입니다.
- 만약 그릴에서 냄새가 나거나 비눗물 거품 검사로 가스 누출이 확인되며 가스불이 나오지 않는다면:
 - 가스탱크와 그릴을 모두 끄세요.
 - 누출이 멈추면, 다시 사용하기 전에 전문가에게 그릴을 점검받으십시오.

- 누출이 멈추지 않으면 소방서에 전화하세요.
- 요리 중에 가스 냄새가 나면 즉시 그릴에서 멀리 피하고 소방서에 전화하세요. 그릴을 이동하지 마십시오.
- 불꽃이 꺼지면, 그릴과 가스를 끄고 다시 점화하기 전에 최소 5분을 기다리십시오.

중요한 사실들

- 7월은 그릴 화재가 가장 자주 발생하는 달입니다.
- 그릴과 관련된 부상의 절반 정도는 열 화상입니다.

화재 예방에 대한 자세한 정보는 www.mcfrcs.org/mcsafe를 방문하십시오.

311로 전화하여 "무료" 가정 안전 점검을 받으세요.