




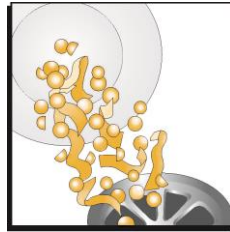


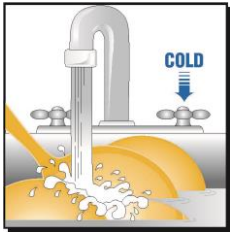



**Grease can clog, contaminate, and cost...**  
**La grasa puede obstruir, contaminar y costar...**



**Tackle the grease in your kitchen!**  
*Lidie con la grasa en su cocina!*

			
	<p>Put oil and grease in covered collection containers and dispose in grease barrels.</p> <p><i>Coloque aceite y grasa en recipientes de recolección cubiertos y deseche en barriles de grasa.</i></p>		<p>Don't pour oil and grease down the drain. (This will solidify and build up in the pipe as it cools down the line.)</p> <p><i>No vierta aceite y grasa en el desagüe. (Esto se solidificará y se acumulará en la tubería mientras se enfría en la línea.)</i></p>
	<p>Scrape food scraps from dishes into trash cans and garbage bags and dispose of properly. Avoid using your food waste grinder/garbage disposal.</p> <p><i>Raspe los restos de comida de los platos en los cubos de basura y bolsas de basura y deshágase de ellos adecuadamente. Evite usar su triturador de desechos de alimentos / eliminación de basura.</i></p>		<p>Don't put food scraps down the drain. (Solids will eventually accumulate and plug your pipes.)</p> <p><i>No ponga restos de comida en el desagüe. (Los sólidos eventualmente se acumulan y obstruyen las tuberías.)</i></p>
	<p>Remove oil and grease from dishes, pans, fryers, and griddles. Cool first before you skim, scrape, or wipe off excess grease into the garbage can.</p> <p><i>Eliminar el aceite y la grasa de los platos, ollas, sartenes y planchas. Enfríe primero antes de raspar o limpiar el exceso de grasa en la lata de basura.</i></p>		<p>Don't run hot water over dishes, pans, fryers, and griddles to wash oil and grease down the drain. Don't rinse off oil and grease with hot water.</p> <p><i>No eche agua caliente sobre platos, sartenes, freidoras y planchas para lavar aceite y grasa por el desagüe. No enjuague el aceite y la grasa con agua caliente.</i></p>
	<p>Prewash dishes and pans with cold water before placing them into the dishwasher.</p> <p><i>Prelave los platos y sartenes con agua fría antes de colocarlos en el lavavajillas.</i></p>	<p><b>More reasons to tackle grease:</b>  <b>Más razones para combatir la grasa:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Avoid the inconvenience of not being able to use the kitchen or bathroom due to blockages, and having to spend money with costly repairs.</b>  <i>Evite las molestias de no poder usar la cocina o el baño debido a bloqueos y tener que gastar dinero con reparos costosos.</i></li> <li>• <b>Help prevent overflows in sewer mains.</b>  <i>Ayude a evitar desbordamientos en las tuberías de alcantarillado.</i></li> <li>• <b>Garbage disposals do not take the place of garbage cans.</b>  <i>Los trituradores de desperdicios de alimentos no sustituyen los botes de basura</i></li> <li>• <b>Protect the quality of our water.</b>  <i>Proteja la calidad de nuestra agua.</i></li> </ul>	
	<p>Cover kitchen sink with catch basket and empty into garbage as needed.</p> <p><i>Cubra el fregadero de la cocina con la cesta de captura y vacíela en la basura según sea necesario.</i></p>		

For more information, contact the Howard County Pretreatment Program at:  
*Para más información, comuníquese con el Programa de Pretratamiento del Condado de Howard en:*  
**410-313-1227 (phone, teléfono)**  
**410-313-1207 (fax)**