



# Montgomery County Fire and Rescue Service

## Community Risk Reduction • [www.mcfrs.org/mcsafe](http://www.mcfrs.org/mcsafe) • X @mcfrs

---

### . CONSEJOS A TOMAR EN CUENTA CUANDO VAYA A ASAR ALIMENTOS A LA PARRILLA

No hay nada como cocinar a la parrilla al aire libre. Esta es una de las formas más populares de preparar algunas comidas. Pero una parrilla colocada demasiado cerca de cualquier objeto que pueda prenderse en llamas representa un peligro de incendio. Estas pueden llegar a ponerse sumamente calientes y pueden provocar quemaduras. Siga estos consejos sencillos para que pueda hacer su parrilla o asado con toda confianza.

#### MEDIDAS PREVENTIVAS PARA RESGUARDAR SU SEGURIDAD

- Las parrilleras de gas y carbón deben usarse únicamente al aire libre.
- Estas deben colocarse a una distancia prudencial de casas, barandillas o pasamanos de terrazas y entarimados y por fuera de cualquier borde que sobresalga del techo y de ramas de árboles que cuelguen.
- Mantenga a los niños y a las mascotas al menos a tres pies (un metro aproximadamente) de distancia del área donde esté la parrillera.
- Nunca deje la parrillera desatendida.
- Asegúrese de abrir siempre la tapa de la parrillera de gas antes de encenderla.

#### PARRILLERAS DE CARBÓN

- Hay varias formas de encender el carbón, por ejemplo, si usa una chimenea de encendido o de carbón puede utilizar papel periódico como combustible.
- Si usa algún líquido de encendido rápido, utilice solamente líquido para prender carbón.
- Nunca agregue líquido para prender carbón ni ningún otro líquido inflamable directamente al fuego.
- Mantenga el líquido para prender carbón fuera del alcance de los niños y alejado de cualquier fuente de calor.
- Cuando termine de hacer el asado, deje que las brasas de carbón se enfríen completamente para poder desecharlas en un recipiente de metal.

#### PARRILLERAS DE GAS PROPANO

- Asegúrese de que la manguera de la bombona de gas no tenga ninguna fuga antes de utilizarla, cada año.
- Prepare una solución de agua y jabón y rocíela sobre la manguera, si hay una fuga de gas, verá que se formarán algunas burbujas.
- Si su parrillera tiene una fuga de gas, ya sea que la detectó por el olor o la prueba de las burbujas de jabón, y no hay llama:
- Cierre la bombona de gas y apague la parrillera.

- Si la fuga se detiene, llame a un técnico para que revise la parrillera antes de usarla de nuevo.
- Si la fuga no se detiene, llame al departamento de bomberos.
- Si siente un olor a gas mientras cocina, aléjese inmediatamente de la parrillera y llame al departamento de bomberos. No mueva la parrillera.
- Si la llama se apaga, apague la parrillera, cierre el gas y espere al menos 5 minutos antes de volver a encenderla.

## DATOS ÚTILES

- Julio es el mes en el que ocurren más incendios provocados por el uso de parrilleras.
- Aproximadamente la mitad de las quemaduras causadas por el uso de parrilleras son ocasionadas por estar en contacto con el calor excesivo que estas generan.

Para obtener más información sobre cómo prevenir incendios, ingrese a: [www.mcfrs.org/mcsafe](http://www.mcfrs.org/mcsafe)

Llame al centro de operadores del condado de Montgomery al 311 para que le hagan una revisión sobre la seguridad en su casa completamente GRATIS.