

SEGURIDAD PARA ASAR A LA PARRILLA



Una parrilla que está demasiado cerca de cosas que se pueden quemar presenta un peligro de incendio. Siga estos consejos básicos que le ayudarán a mantenerse seguro y evitar un incendio al cocinar a la parrilla.



Si huele gas mientras cocina, inmediatamente aléjese de la parrilla y llame al Departamento de Bomberos. No mueva la parrilla.



Orange County
Fire Authority

(714) 573-6200
ocfa.org



Consejos de Seguridad Para Asar a la Parrilla

- Las parrillas de carbón y propano deben usarse solo afuera y al aire libre.
- Las parrillas deben colocarse a una distancia segura de la casa, de barandas de terraza, balcones, mesas, ramas colgantes y áreas donde se reúne la gente.
- Mantenga a los niños y las mascotas por lo menos a tres pies de distancia del área de la parrilla.
- Mantenga su parrilla limpia quitando la grasa o la acumulación de grasa de las rejillas y de las bandejas debajo de la parrilla.
- Nunca deje una parrilla, un encendedor o fósforos calientes sin vigilancia.

Parrillas de Carbón

- Si usa líquido de arranque, use sólo líquido de arranque de carbón. Nunca agregue líquido de carbón o cualquier otro líquido inflamable al fuego mientras cocina.
- Cuando termine de asar a la parrilla, deje que las brasas se enfríen completamente (durante aproximadamente 48 horas) antes de botarlas en un recipiente de metal.

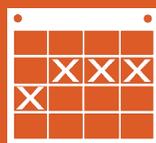
Parrillas de Propano

- Verifique que la manguera del tanque de propano no tenga fugas antes de asar.
- Si su parrilla tiene un escape de gas, haga que la revise un profesional antes de usarla nuevamente. Si se produce una fuga mientras cocina a la parrilla, llame al Departamento de Bomberos.
- Si la llama se apaga, apague la parrilla y el gas y espere al menos 5 minutos antes de volver a encenderla.

EN PROMEDIO, HAY 10,200 INCENDIOS A LA PARRILLA AL AÑO



89%
iniciado por
parrillas de gas



57%
ocurrir entre
mayo-agosto



160
lesiones por año



\$123 MILLONES
daño a la propiedad