

Gefahren bei der Benutzung von Grillgeräten

Hinweise zur sicheren Handhabung der Grillgeräte

Grillgeräte, die mit Holzkohle betrieben werden, sind aus dem Leben der Eigenheim- und Gartenbesitzer nicht mehr wegzudenken. Der Genuss von frisch gegrillten Speisen wird großgeschrieben. Die Gefahren, die von einem solchen Grill ausgehen werden vernachlässigt. Um dieses Vergnügen auch genießen zu können möchten wir Ihnen ein paar Tipps geben:

 **Tip 1:**

Achten Sie beim Kauf Ihres Grillgerätes auf ein Gerät, das einen stabilen Stand hat. Grillgeräte die nicht sicher stehen können bei der Benutzung umfallen und die Umgebung in Brand setzen.

 **Tip 2:**

Achten Sie darauf, dass Ihr Grillgerät auf einem feuerfesten Untergrund steht. Somit ist gewährleistet, dass eventuell herausfallende Glutteile die Umgebung nicht entzünden können.

 **Tip 3:**

Halten Sie genügend Abstand zu Feld, Wald und anderen brennbaren Materialien. Stellen Sie ihren Grill so auf, dass keine Glutteile vom Wind verweht wird.

 **Tip 4:**

Benutzen Sie niemals den Grill in Räumen ohne Zu- und Abluft. Die Glut entzieht dem Raum Sauerstoff. Es besteht für Sie Erstickungsgefahr.

 **Tip 5:**

Kinder die als „Chefkoch“ fungieren, sollten niemals unbeaufsichtigt am Grill gelassen werden.

 **Tip 6:**

Die Holzkohle sollte nicht mit brennbaren Flüssigkeiten entzündet werden, da die brennbaren Flüssigkeiten wie Spiritus, Alkohol oder Benzin einen sehr niedrigen Flammpunkt haben und sehr leicht entzündlich sind. Ebenso sollte man darauf achten, dass man bei bereits vorhandener Holzkohleglut keine brennbaren Flüssigkeiten zur Widerentzündung beibringt, da durch die Wärmeentwicklung und dem Dampf-Luft- Gemisch eine explosionsartige Zündung erfolgen kann.



Tipp 7:

Zur Entzündung des Grills sollten Trockenbrennstoffe, wie z. B. Grillanzünder oder ähnliche Produkte verwendet werden. Die Holzkohleglut sollte niemals durch Pressluft oder Sauerstoff angefacht werden, da durch die Beigabe von Pressluft eine Explosion hervorgerufen werden kann.



Tipp 8:

Während Sie das Grillgerät benutzen sollten Sie in der Nähe von dem Grillgerät ein geeignetes Löschmittel bereitstellen.



Tipp 9:

Nach dem Grillen sollte die heiße Asche oder Holzkohle niemals unbeaufsichtigt bleiben, da die Holzkohleglut sich wieder entzünden könnte. Nach Möglichkeit sollte die heiße Holzkohle mit Wasser abgelöscht werden und mit Erde bedeckt werden. Niemals die Holzkohle in den Abfalleimer entsorgen.



Tipp 10:

Bei Grillgeräten die mit Propangas betrieben werden, sollte man darauf achten, dass die Anschlüsse dicht sind. Der Verbindungsschlauch zwischen der Gasflasche und dem Grillgerät sollte niemals der Hitze ausgesetzt werden. Die Flamme sollte niemals unbeaufsichtigt sein, es tritt weiterhin Gas aus dem Grillgerät. Das vorhandene Gas-Luftgemisch ist explosionsgefährlich.



Tipp 11:

Sollte es beim Grillen zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese mit viel Wasser, decken Sie die Wunden möglichst keimfrei ab. Eine sofortige ärztliche Behandlung ist nötig.



Tipp 12:

Sollte trotz aller Vorsicht es denn noch zu einem Feuer gekommen sein, bewahren Sie Ruhe und alarmieren Sie umgehend die Feuerwehr.

Wer meldet das Unglück?

Geben Sie Ihren Namen, Vornamen, Straße mit Hausnummer und den Wohnort dabei an.

Was ist passiert ?

Geben Sie das genaue Schadensausmaß an.

Wo genau ist die Unglücksstelle? Es ist wichtig die genaue Unglücksstelle anzugeben mit Straße Hausnummer und Wohnort.

Wie viele Verletzte gibt es ?

Wenn bekannt ist wie viele Verletzte es an der Unglücksstelle gibt bitte angeben.

Warten auf Rückfragen ?

Bitte bleiben Sie am Telefon für weitere Rückfragen.

Für weitere Fragen steht Ihnen die

Freiwillige Feuerwehr Eislingen

Stuttgarter Straße 39

73054 Eislingen/Fils

Tel.: 07161 98474 12

Tel.: 07161 98474 16

Fax: 07161 98474 19

**e-mail: pressestelle@feuerwehr-eislingen.de
www.feuerwehr-eislingen.de**