

Grillen ohne Reue!

Grillen ist ein berühmtes Sommervergnügen. Hiermit erhalten Sie von uns folgende Tipps, damit aus Grillfreude kein Grillschmerz wird.

- **Benutzen Sie nur einen standsicheren Grill. Achten Sie auf einen feuerfesten Untergrund.**
- Halten Sie genügend Abstand zu Feld und Wald und anderen brennbaren Materialien. Achten Sie darauf, dass keine Glut vom Wind verweht wird. Halten Sie Löschmittel bereit.
- **Beaufsichtigen Sie Kinder.**
- Sollte es zu Brandverletzungen kommen, kühlen Sie diese mit viel Wasser, decken Sie Wunden möglichst keimfrei ab. Sofortige ärztliche Behandlung ist nötig!
- **Grillen sie nie in einem Raum ohne Zu- und Abluft (Erstickungsgefahr!).**
- Abtropfendes Fett kann brennen und das Grillgut entzünden. Auch aus gesundheitlichen Gründen sollte brennendes Fett vermieden werden.
- **Holzkohle nur mit geeigneten Zündhilfen (Grillanzünder, Pasten usw.) in Brand setzen. Niemals Spiritus, Benzin o. ä. verwenden! Diese können durch Verpuffungen zu schwersten Verbrennungen führen!**
- Restliche Grillkohle (Asche) erst dann entsorgen, wenn sie wirklich abgekühlt ist. Auch dann nicht in Kartons oder Plastikbehälter schütten (Blecheimer). Im Zweifel Glutreste ablöschen und, wenn möglich, vergraben.
- **Beim Gasgrill unbedingt darauf achten, dass die Anschlüsse dicht sind. Verbindungsschlauch nicht der Hitze aussetzen. Achten Sie auf die Flamme. Erlöscht diese unbeabsichtigt, kann weiter Gas austreten, das brand- und explosionsgefährlich ist.**

Wir empfehlen Ihnen, einmal jährlich Gasgeräte, von einem anerkannten Gassachkundigen, überprüfen zu lassen, um eine sichere und zuverlässige Funktion zu gewährleisten. Ebenso wäre eine Einweisung über Umgang mit Flüssiggas wichtig!

Bei gewerblicher Benützung ist eine Einweisung und eine technische Prüfung des Gasgerätes nach BGV D 34 zwingend erforderlich.

Guten Appetit wünscht

Ihre Fa. **PFAFF-Gas-Technik GmbH**