



Information zur Schadenverhütung

Brandgefahren im Haushalt Fettbrand in Küchen

Allgemeines

Die Anzahl der Brandschäden in Haushalten, die durch Koch-, Fritier- und Grillgeräte sowie durch elektrische Küchengeräte entstehen, nimmt trotz modernster Technik und Sicherheitshinweisen der Hersteller nicht ab. Täglich gehen die Meldungen über Küchen- und Wohnungsbrände durch die Medien. Die Folgen dieser Brände für Personen sind oftmals schwere Verbrennungen, Rauchvergiftungen oder sogar Todesfälle. Die Sach-

schäden kommen noch hinzu. Brandgefahr besteht immer dann, wenn Kochgeräte wie z. B. Elektro- und Gasherde, Backöfen, Mikrowellen, Brotbackmaschinen, Friteusen usw. unbeaufsichtigt sind, unsachgemäß benutzt werden, sich brennbares Material in unmittelbarer Nähe davon befindet oder sich ein technischer Defekt einstellt. Deshalb sollten die folgenden Ausführungen beachtet werden.



Brandschutztipps für den sicheren Umgang mit Koch- und Küchengeräten

Richtiger Umgang mit Fett und Öl auf dem Herd, in Friteusen oder Fondues

Tropfnasses Brat- und Fritiergut darf nicht in heißes Fett oder Öl gelegt werden. Herausspritzendes Fett oder Öl kann zu Verbrennungen von Personen und/oder offener Flamme führen. Bei höheren Temperaturen können sich Öl oder Fett selbst entzünden. Dies kann schon durch unkontrollierte Erwärmung auf Küchenherden oder in Kochgeräten geschehen. Bei altem und verunreinigtem Fett/Öl ist die Gefahr noch größer, weil der Flammpunkt herabgesetzt ist.

Deshalb:

- Brat- und Fritiergut vorher trocknen.
- Ausschließlich reines Fett oder Öl verwenden.
- Verunreinigtes und gealtertes Fett oder Öl frühzeitig austauschen.
- Nicht zuviel Fett oder Öl einfüllen.
- Fett oder Öl beim Erhitzen ständig beaufsichtigen.
- Auf Überhitzungen achten.
- Nach Gebrauch Gerät unbedingt sofort ausschalten.

- Brennendes Fett oder Öl wegen der Fettexplosionsgefahr auf keinen Fall mit Wasser löschen.

Was passiert bei einer Fettexplosion?

Wird beim Löschen von Fettbränden das Löschmittel Wasser verwendet, kommt es zu einer Fettexplosion. Das Wasser verdampft schlagartig auf dem heißen und brennenden Fett. Mit der Wasserdampfbildung erfolgt eine riesige Volumenausdehnung und die vielen Wasserdampftröpfchen reißen Fetteilchen mit sich. Durch die große Verbrennungsfläche und der daraus resultierenden

guten Verbindung mit Sauerstoff kommt es zu einer explosionsartigen Stichflammenbildung.



Die Folgen sind schwere Personenschäden durch Verbrennungen und eine blitzschnelle Brandausweitung.

Richtiges Verhalten bei einem Fettbrand:

- Niemals mit Wasser löschen.
- Energiezufuhr (Strom / Gas) abschalten.
- Wenn möglich, passenden Deckel über den Topf schieben.
- Nur Feuerlöscher verwenden, die für Fettbrände geeignet und dementsprechend gekennzeichnet sind.
- Löschdecken oder feuchte Tücher / Decken eignen sich nur bedingt für die Brandbekämpfung, da die Gefahr der Verbrennung für die Person und der Brandausweitung besteht.
- Ist ein eigener Löschversuch nicht möglich oder erfolglos, sofort die Feuerwehr über den Notruf 112 rufen.

Dunst- und Wrasenabzugshauben

Filter von Dunst- und Wrasenabzugshauben verschmutzen und sättigen sich natürlicherweise durch die Fett- und Küchendünste beim Kochen. Verschmutzte Filter sind nicht nur unwirksam und unhygienisch, sondern auch noch extrem brandgefährlich. Das liegt daran, dass bei altem, angelagertem Fett der Flammpunkt extrem niedrig ist und eine Stichflamme (z. B. beim Flammbieren) auf dem Herd den Filter sofort entzündet. Außerdem kann das Fett durch die Erwärmung herabtropfen und sich auf dem heißen Herd entzünden.

Deshalb:

- Verschmutzte Filter in regelmäßigen Zeitabständen reinigen oder austauschen.

Kühl- und Gefrierschränke, Geschirrspüler

Kühl- und Gefrierschränke sind rund um die Uhr an die elektrische Versorgung angeschlossen. Sie laufen sozusagen im Dauerbetrieb. Die Wärmetauscher der eingebauten Kühlkompressoren können sehr heiß werden, besonders dann, wenn die Luftzufuhr durch den Einbau oder die Aufstellung stark eingeschränkt ist und sich zusätzlich noch Staub, Dreck usw. angesammelt hat. Durch die eventuelle Überhitzung kann es schnell zum Geräte- und Wohnungsbrand kommen. Auch Geschirrspüler können dadurch zu einer Brandgefahr werden.

Deshalb:

- Für fachgerechten Einbau und ausreichende Luftzufuhr sorgen.

Elektrische Küchengeräte

Kleinere elektrische Küchengeräte wie z. B. Kaffeemaschinen, Wasserkocher, Toaster, Brotbackmaschinen usw. gehören heutzutage wie selbstverständlich in jeden Haushalt. Die beweglichen elektrischen Anschlussleitungen und die Geräte selbst werden häufig stark beansprucht. Beispielsweise werden diese oftmals gedankenlos durch das Ziehen am Anschlusskabel und nicht durch das Ziehen am Stecker vom Stromnetz

getrennt. Die Geräte sind in der Regel auch nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt, werden aber wie selbstverständlich so betrieben. Außerdem können sich die Ströme in Verlängerungsleitungen / Verteilersteckdosen beim gleichzeitigen Betrieb von mehreren Geräten auf kritische Werte summieren. Alle diese Beanspruchungen können zu einem Brand führen.



Deshalb:

- Nur Geräte mit  oder  Prüfzeichen verwenden.
- Betriebsanleitungen und Herstellerhinweise beachten.
- Elektrische Geräte nicht im Dauerbetrieb und nie unbeaufsichtigt lassen.
- Küchengeräte über fest installierte Steckdosen und nicht über Tischsteckdosenleisten oder Verlängerungen anschließen.