

TÜV SÜD-Tipps zum Kauf von elektrischen Tischgeräten

10. November 2021

Sicherer Umgang mit Raclette, Fondue und Co.

München. In der kalten Jahreszeit verbringen die Menschen gerne mehr Zeit zu Hause. Für einen gemütlichen Abend im Freundes- oder Familienkreis bieten sich – natürlich besonders an Fest- und Feiertagen – elektrische Geräte wie Raclette, Fondue oder Tischgrills an. Damit die geselligen Abende gelingen, hat Christian Kästl, TÜV SÜD-Produktexperte, ein paar Tipps zum Kauf und zur Verwendung parat.



Ein Essen, das am Tisch zubereitet wird, hat viele Vorteile. Es lässt sich gut vorbereiten und niemand steht in der Küche, wenn die Gäste da sind. Es verbreitet ein gemütliches Flair, wenn alle gemeinsam rund um den Tisch ihre Speisen zubereiten und genießen. In vielen Haushalten finden sich ein Raclette, ein Tischgrill oder ein elektrisches Fondue. Wie bei allen Produkten, die

mit Strom betrieben werden, gibt es einige Sicherheitshinweise zu beachten. „Gerade wenn die Geräte in die Jahre gekommen sind, ist ein kritischer Blick auf die Funktionstüchtigkeit wichtig“, erklärt Christian Kästl.

Vor dem Kauf von Raclette oder Tischgrills

Die Auswahl an elektrischen Tischgeräten ist groß und so sollte jeder vor der Anschaffung einige Überlegungen anstellen. Wie groß ist der eigene Haushalt und wie oft kommen Gäste zur Bewirtung? Raclettegrills gibt es für zwei bis zehn Personen und natürlich sind die Grillflächen je nach Gerät unterschiedlich groß. Auch sind zusammensteckbare Kombigeräte erhältlich, das erleichtert die Lagerung und ist flexibler im Einsatz. Die generelle Frage sollte geklärt sein, ob lieber Raclette oder Fondue gefragt ist. Wer beides gern mag und nicht zwei Geräte haben möchte, ist mit einem Raclette-Fondue-Kombigerät gut beraten.

Raclette oder Tischgrills gibt es mit auswechselbaren oder kombinierbaren Platten. So sind Geräte mit geriffelter Grillfläche mit glatten Oberflächen vom heißen Stein sowie mit Platten aus Teflon oder Alu-Druckguss kombinierbar. Diese Variationen gibt es als reine Tischgrills oder auch in Kombination mit Raclettepfännchen, die im Gerät auf der unteren Etage erhitzt werden. „Als praktisch erweist sich, wenn die Platten eine umlaufende Safrinne haben und die Oberflächen schnittfest sind“, rät der Produktexperte. Hygiene ist ein wichtiges Thema im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Von daher sollte das Produkt auf Praktikabilität zur Reinigung angeschaut werden. Platten, die sich entfernen lassen, sind leichter per Hand oder sogar in der Spülmaschine zu reinigen. Um die Heizspirale herum gelangen häufig Fettspritzer. Da sich diese durch die Hitze einbrennen, ist auch hier ein kritischer Blick gut, wie leicht diese Fläche zu reinigen ist. Zur Lagerung ist es praktisch, wenn es ein Fach für das Kabel gibt. So lässt sich das Gerät leichter aus der Verpackung nehmen und die Kabel knicken nicht bei der Lagerung.

Elektrisches Fondue

„Elektrische Fondues haben die Fonduetöpfe, die mit Rechaud oder Pastenbrenner erhitzt werden, nahezu abgelöst“, so der Produktexperte. Schließlich ist die strombetriebene Erhitzung geruchsfrei und geht ohne Zünden von offenem Feuer vonstatten. Gerade wenn Kinder mit am Tisch sind, bietet die elektrische Variante mehr Sicherheit. Die Hitzeregulierung ist bei Elektro-Fondues in feinen Stufen einstellbar und die Betriebszeit ist quasi über den ganzen Abend möglich. Für die verschiedenen Arten von Fondue gibt es unterschiedliche Angebote. So werden für Schokolade und Käse extra Fonduetöpfe angeboten, es sind aber auch Kombigeräte erhältlich. Diese sind allerdings Allzwecklösungen, die möglicherweise ihre Schwächen haben. So hat Schokolade einen sehr niedrigen Schmelzpunkt, wohingegen Käse mehr Hitze verträgt. Käsefondue im Edelstahltopf ist möglich, besser gelingt es, genauso wie Schokoladenfondue, im Emaille- oder Keramiktopf. Wer Fleisch und Gemüse in Brühe oder Fett erhitzen möchte, ist mit einem elektrischen Fondue mit Edelstahltopf gut beraten.

Rund um den Strom

Bevor ein Gerät an den Strom angeschlossen wird, sollten die Stecker überprüft werden. Stehen Drähte heraus, darf das Tischgerät erst nach Reparatur durch einen Fachbetrieb wieder zum Einsatz kommen oder muss ersetzt werden. Ebenso ist ein Probelauf, bevor die Gäste kommen, ratsam. Ist die Heizleistung noch optimal? In der Regel lagern die Geräte im Sommer im Keller und werden erst ab Herbst wieder benutzt. Ältere Geräte verlieren unter Umständen nach einigen Jahren an Heizleistung.

Häufig sind die zugehörigen Kabel nicht lang genug und der Stromanschluss wird nur mit Verlängerungskabel erreicht. Auch diese Kabel sollten natürlich vor jedem Einstecken auf ihre

Sicherheit überprüft werden. Beim Anstecken fliegt trotzdem die Sicherung raus? Dies kann bei älteren oder minderwertigen Geräten leicht passieren, da sie keinen oder unzureichenden Funktionsprüfungen unterliegen. Sind mehrere Steckdosenleisten hintereinander gesteckt, droht Überlastung und auch hier meldet sich die Sicherung. „In Zeiten steigender Energiepreise gibt es Hersteller, die die Energieeffizienz ihrer Geräte ausweisen“, so Christian Kästl. „Bei häufigem Gebrauch lassen sich Kosten sparen und zudem schont es Ressourcen.“

Geprüfte Sicherheit

Im Lebensmittelbereich ist eine sensorische Prüfung essentiell. Verbraucher haben eine Erwartungshaltung an den Geschmack der zubereiteten Lebensmittel. Im Rahmen der Gebrauchstauglichkeitsprüfung testet ein Team speziell ausgebildeter Produktprüfer unter anderem, ob Geräte bei der Zubereitung Geschmack an die Lebensmittel abgeben. Diese Tests finden in Räumlichkeiten statt, die den speziellen Anforderungen an die Sensorik nach DIN 10962 entsprechen. Zudem werden die Produkte natürlich auch auf Langlebigkeit und elektrische Sicherheit überprüft. Auskunft darüber, ob ein Produkt geprüft ist, geben das GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ und das blaue TÜV SÜD-Oktagon.

Weitere Informationen:

<https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/elektrik-und-elektronik/pruefung-haushaltsgeraete>

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de