

Elektrokleingeräte als Gefahrenquelle im Haushalt

12. April 2022

TÜV SÜD überprüft Qualität und Sicherheit bei Toastern

München. Die meisten Haushaltsunfälle passieren in der Küche. Die Ursachen dafür sind überwiegend menschliche Fehler: Eine kurze Unaufmerksamkeit beim Umgang mit heißem Wasser oder scharfen Werkzeugen reicht schon aus. Auch vermeintlich harmlose Küchenhelfer können eine Gefahrenquelle darstellen – etwa dann, wenn Sicherheitsstandards bei Elektrogeräten nicht eingehalten werden. Viel Arbeit also für die Experten von TÜV SÜD, die regelmäßig neue Toaster-Modelle prüfen.

Gefahrenquelle Küche

Produktspezialist Christian Kästl erläutert: „Rund ein Drittel aller Wohnungsbrände entsteht durch Elektrogeräte. Der Toaster ist hier unter den Top Ten der Verursacher. Das liegt einerseits am sorglosen Umgang vieler Verbraucher mit dem Gerät: Wenn ein Stück Brot beim Entnehmen abbricht, wird schon mal mit einer Gabel darin herumgestochert, natürlich ohne den Stecker zu ziehen. Der Toaster wird gerne direkt neben dem Spülbecken platziert, steht knapp unter einem Hängeschränk oder neben der leicht entflammaren Rolle Küchenpapier. Aber auch bei vorschriftsmäßigem Gebrauch bergen viele Geräte Risiken, da sie in Online-Shops teilweise auch ohne gründliche Sicherheitsüberprüfung erhältlich sind. Wir raten daher, schon beim Kauf unbedingt auf Prüfsiegel zu achten.“



Sensorik als Testschwerpunkt bei Küchengeräten

Unter Sensorik versteht man sämtliche Sinneseindrücke des Menschen, ob Hören, Sehen, Riechen, Tasten oder Schmecken. Sensorische Prüfungen bei Küchengeräten sichern ab, dass die damit hergestellten oder verarbeiteten Lebensmittel nach dem Geschmack der Konsumenten sind. Beispielsweise haben Käufer eines Toasters bestimmte Erwartungen an das getoastete Brot. Das Gerät darf keinen Geschmack abgeben, das heißt, der Toast darf nicht nach Plastik schmecken.

Aus diesem Grund sind Sensorikprüfungen fester Bestandteil in den meisten Modulen der Gebrauchstauglichkeitsprüfung. Hier sind übrigens die menschlichen Experten gefragt: Bisher gibt es keine Testgeräte, die diese Prüfungen ebenso gut durchführen können.

Bei Elektrogeräten wird grundsätzlich die elektrische und mechanische Sicherheit geprüft – auch im Hinblick auf mögliche Fehler bei der Bedienung. Bei Toastern wird zusätzlich das Risiko von Verbrennungen beim Entnehmen des Toasts berücksichtigt: Besteht hier beispielsweise Gefahr aufgrund von Konstruktionsmerkmalen oder weil der Schlitten nicht weit genug nach oben fährt? Auch die Energieeffizienz wird bewertet. „Wir testen nicht nur Produkte kurz vor dem Verkaufsstart, sondern werden oft schon in die Produktionsprozesse eingebunden. Damit kann der Hersteller von unserer langjährigen Erfahrung profitieren und sein Produkt entsprechend optimieren, bevor es in den Handel kommt“, erklärt Christian Kästl.

Wichtiges Feature: die Bräunungskontrolle

Konsumenten erwarten, dass der Toast aus dem Toaster knusprig und gleichmäßig gebräunt ist – und zwar bei den beiden ersten Toasts genauso wie beim vierten Durchgang während des Familienfrühstücks. Dafür sorgt die Bräunungskontrolle: Die Dauer wird immer kürzer, wenn mehrere Scheiben kurz hintereinander getoastet werden. Christian Kästl dazu: „Wir investieren bei unseren Produkttests verhältnismäßig viel Zeit darauf, die Bräunungskontrolle zu checken. Hier unterscheiden sich die verschiedenen Modelle in qualitativer Hinsicht deutlich, wobei der spätere Ladenpreis kaum eine Rolle spielt. Auch Geräte, die beim Discounter verkauft werden, überzeugen uns in dieser Hinsicht immer wieder.“

Entscheidend für die Sicherheit: die Abschaltautomatik

Alle Toaster auf dem Markt arbeiten nach demselben Prinzip: Wenn der Toast nach oben kommt, wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen. Doch was passiert, wenn dieser Hebel nicht funktioniert? Um das zu testen, blockieren ihn die Produkttester von TÜV SÜD – nachdem sie das zu testende Gerät hinter feuerfestem Glas platziert haben. Jetzt wird es spannend: Spätestens dann, wenn der Toast im Gerät verkohlt ist und schwarzer Rauch austritt, muss die Abschaltautomatik greifen. „Unsere Tests zeigen leider immer wieder, dass Geräte hier versagen. Das ist natürlich im wahrsten Sinne des Wortes brandgefährlich“, so Christian Kästl. „Daher raten wir allen Käufern dringend dazu, auf das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit und das blaue TÜV SÜD-Oktagon zu achten. Dann sind die Verbraucher – vorschriftsmäßiger Gebrauch selbstverständlich vorausgesetzt – auf jeden Fall auf der sicheren Seite.“

Weitere Informationen gibt es unter <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	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92
TÜV SÜD AG	Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69
Unternehmenskommunikation	E-Mail dirk.moser-delarami@tuvsud.com
Westendstr. 199, 80686 München	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