

TÜV PRAXISTEST


# STROM-GARER

**Auf Balkon und Terrasse sind Grillgeräte mit Holzkohle- oder Gasbetrieb oft verboten. Elektrogrills können eine Alternative sein – allerdings zeigten einige Produkte Sicherheitsmängel.**

Grill-Fans schwören auf ein Holzkohle-Feuer, denn nur dieses bringe volle Hitze und das einzigartige Aroma durch den Rauch der Holzkohlen-Glut. Allerdings: Bei der Holzkohलगlut entstehen praktisch unvermeidbar Nitrosamine und durch die unvollständige Verbrennung auch polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK). Und die bei der Verbrennung frei werdenden Rauchgase sind ebenfalls nicht unbedenklich und führen zu Geruchsbelästigung – es gibt also gute Gründe, andere Energiequellen fürs Grillvergnügen in Betracht zu ziehen.

Besonders praktisch sind da Grills mit Netzstecker – die allerdings bei vielen Grill-Fans verpönt sind. Zu Unrecht, wie unser Test zeigt. Denn die elektrischen Grills der Markenanbieter *Campingaz*, *Rösle*, *Severin*, *Tefal* und *Weber* stellen mit Maximaltemperaturen ab rund 230 °C ausreichend Hitze zur Verfügung und sind gegenüber einem Holzkohlegrill auch schneller grillbereit. Viele Elektrogrills bieten darüber hinaus auch zusätzliche Komfort-Funktionen wie zum Beispiel ein ansteckbares Kernthermometer (*Severin*), einen mit Deckel schließbaren Grillbereich (*Campingaz*, *Char Broil*, *Rösle*)

Text: Peter Carla Baruschke; Fotos: Michael Müller-Münker



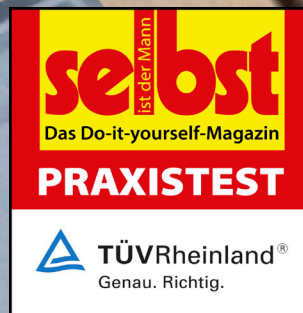
**MIT EINER INFRAROT-KAMERA HABEN WIR DEN BEREICH DER GRÖSSTEN HITZE AUF DEM ROST ERMITTELT.**



**SELBST  
VIDEO**



**HIER GEHT'S ZU DEN  
VIDEOIMPRESSIONEN  
VOM TEST-TAG.**



**MESSUNG DER MAXIMALTEMPERATUR  
DIREKT AM HEISSESTEN PUNKT  
AUF GRILL- UND WARMHALTEROST.**



## **SELBST FAZIT**

Der Grill von *Tefal* bietet viele Grillmöglichkeiten und hohen Komfort, auf den Plätzen landen *Severin* und *Rösle*. Die Geräte von *Char Broil*, *Elta* und *Weber* fallen im TÜV-Sicherheitstest durch.



**+** **EINGRIFFSBEREICHE** erleichtern die Entnahme des Rosts (hier *Campingaz*).



**-** **UNPRAKTISCH:** Bei *Rösle* ist ein Werkzeug zur Entnahme des Rosts nötig.



**-** **SCHARFKANTIGE** Auflage an der Warmhalte-Befestigung bei *Char Broil*.



**-** **INSTABIL:** Bei ungleicher Lage des Grillguts kann der *Elta*-Rost kippen.

## SELBST TESTKRITERIEN

### Praxis und Sicherheit

**Temperatur:** Größter Kritikpunkt an Elektrogrills ist die mangelnde Hitze. Deshalb haben wir sowohl die Zeit zum Aufheizen als auch die Maximaltemperatur direkt am Auflagebereich des Grillguts gemessen.

**Hitzeverteilung:** Wird das Grillgut gleichmäßig gegart? Mit Hilfe von ausgelegten Toastbrot-Scheiben auf der

Grillfläche wird die Temperaturverteilung anschaulich sichtbar.

**Ergonomie:** Nicht immer ist die Grilltemperatur gut kontrollierbar, manchmal ist auch nicht erkennbar, ob das Gerät überhaupt aktiv ist. Große Unterschiede gibt es auch bei Ablage- und Warmhaltemöglichkeiten.

**Sicherheit:** Nach Anleitung eignen sich alle Geräte für die Nutzung im Freien. Doch dafür fehlt bei einigen Grills der dafür nötige Feuchteschutz. Nach IP-Klassifizierung ist die Klasse IPX4 nötig (Schutz vor Spritzwasser von allen Seiten).

**ÜBERSPANNUNGS-TEST  
IM PRÜFLABOR DES  
TÜV RHEINLAND.**

und *Weber*) oder eine zusätzliche Nutzungsmöglichkeit als Kontaktgrill (*Tefal*). Der ebenfalls vielseitig nutzbare Planchagrill von *Campingaz* ist mit den anderen Grillgeräten mit Rost nicht direkt vergleichbar. Zur Orientierung haben wir dieses Modell deshalb zwar in allen Kriterien mit bewertet, jedoch nicht in den direkten Vergleich unseres Tests einbezogen – so können Sie sich selbst ein Bild machen. Unser Testergebnis wird von Mängeln einiger Grills im Bereich der elektrischen Sicherheit getrübt – darunter auch Geräte der Markenanbieter *Char Broil* und *Weber*. Das Problem ist, dass diese Grills zwar in der Gebrauchsanleitung für die Nutzung im Außenbereich ausgewiesen werden, jedoch die dafür gültigen Bedingungen in der Norm EN 60335 nicht erfüllen. Konkret geht es bei diesen beiden Modellen um den Netzstecker, der eingesteckt vor Spritzwasser geschützt sein muss. Weil dadurch ein konkretes Risiko für den Anwender besteht, haben wir diese Produkte auf *mangelhaft* abgewertet. Der Grill von

## GENUG HITZE – ABER OFT NICHT GLEICHMÄSSIG

*Elta* weist weitere deutliche Mängel auf und fällt deshalb ebenfalls durch.

In unserem Praxisvergleich gab es deutliche Unterschiede bei den Temperaturmessungen: Ganz so hoch, wie in den Prospekten vollmundig angepriesen, ist die Leistung der E-Grills dann doch nicht. So bietet der Grill von *Severin* zwar den heißesten Rost im Test – doch von den versprochenen 500 °C bleibt die tatsächliche Maximaltemperatur mit knapp 360 °C weit entfernt.

Schwäche vieler Testkandidaten ist außerdem eine ungleiche Hitzeverteilung auf der Grillfläche, denn dann muss das Grillgut viel bewegt werden, um eine gleichmäßige Garung zu erzielen – gerade beim Grillen mit geschlossener Haube ist das lästig und stört die beabsichtigte Hitzeeinwirkung auch von oben. Hier ist der Grill von *Weber* vorn, auch die Modelle von *Campingaz* und *Tefal* zeigten im Toastbrot-Test gleichmäßige Bräunungen. Ein Vorteil aller getesteten Grills ist die einfache

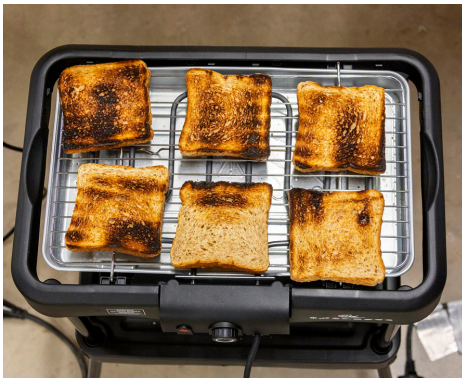
# Elektrogrills



**+** MIT dem Toastbrot-Test haben wir die Hitzeverteilung praxisnah ermittelt – hier ein recht gutes Ergebnis bei *Campinggaz*.



**+** ANGENEHM: Bei *Weber* wird der Grill-dunst hinten abgeführt.



**-** UNGLEICH: Roh oder verbrannt direkt nebeneinander bei *Elta*.



**+** ABGESONDERT: Oft gibt es eine Auf-fangschale für Fett – hier bei *Weber*.



**+** PRAKTISCH: Aufsteckbarer Windabweiser bei *Severin*.



**+** INFORMATIV: Temperaturvorwahl mit Statusanzeige bei *Severin*.



**+** PRAKTISCH: Großer Handgriff am Grill von *Char Broil*.

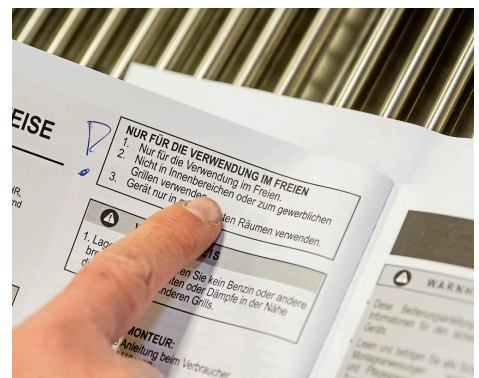


**+** BESTANDEN: Alle Grills sind am Rost stabil genug ausgelegt.

**SICHERHEIT:** Der linke Stecker erfüllt die Norm, der rechte ist nicht spritzwassergeschützt (IPX4).



**+** REINIGUNG: Meist sind viele Teile demontierbar – hier bei *Tefal*.



**+** HINWEIS: In der Anleitung gibt es Angaben zum Nutzungsort (hier *Char Broil*).





## Elektro-Grills



Marke Modell	Tefal OptiGrill 4in1 XL	Severin SENOA Digital BOOST S – PG 8118	Rösle Videro E2-P	Campingaz Attitude
<b>Preis (ca. UVP inkl. MwSt.)<sup>1</sup></b>	<b>460 €</b>	<b>190 €</b>	<b>480 €</b>	<b>270 €</b>
<b>Gewicht (kg)</b>	6,9	6,65	13,4	11,2
<b>Grillfläche (cm)</b>	37,5 x 20 (2x)	37 x 26	39 x 33	43 x 25
<b>Warmhaltefläche (cm)</b>	–	–	36 x 12,5	–
<b>Anschlussleistung (W)</b>	2200	3000	2800	2000
<b>Art der Grillfläche</b>	Grillfläche zweiteilig	Rost einteilig	Rost zweiteilig	Gussrost, zweiteilig
<b>Transportschutz / Art</b>	–	–	Klappriegel	–
<b>Besonderheit</b>	offen und als Kontaktgrill nutzbar, Backofenfunktion	mit Untergestell	mit klappbarer Haube	mit klappbarer Haube
<b>Subjektive Bewertung (25%)</b>				
<b>Erstmontage</b>	+++++	++++	++++	+++++
Zeit (min.) / Anmerkung	keine Montage nötig	5 / –	7 / Werkzeug nötig	5 / –
Schwierigkeitsgrad	–	einfach	einfach	einfach
<b>Ergonomie</b>	++++	+++++	+++++	+++++
Griffe, Haptik	sehr gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut
Temperaturvorwahl / Anzeige	Vorwahl/Anzeige nach Grillgut/Gargrad	fein regulierbar, mit Temperaturanzeige	fein regulierbar, mit Temperaturanzeige	Drehregler, Thermometer im Deckel
<b>Länge der Zuleitung</b>	++++	+++++	+++++	+++++
Länge in cm	108	186	205	185, mit Kabelaufwicklung
<b>Grillkomfort</b>	++++	++++	+++++	++++
Ablagemöglichkeit / Warmhaltebereich	nein / Warmhaltebetrieb möglich	unter Grill / nein	Haken / Zusatzrost	nein / nein
<b>Abtropfvorrichtung</b>	+++++	+++++	+++++	+++++
aufgenommene Flüssigkeitsmenge (maximal)	300 ml	in der Wasserschale	in der Wasserschale	700 ml
<b>Bedienungsanleitung</b>	+++++	+++++	+++++	++++
Lesbarkeit, Gliederung, Vollständigkeit	sehr gut	gut	sehr gut	gut
Tipps zum Grillen, Rezepte	sehr gut, Rezeptbuch	gut	gut, auch Reinigungs-Tipps	etwas knapp
<b>Praxistest (50%)</b>				
<b>Vorheizzeit</b>	+++++	++++	+++	++++
Minuten bis 100 °C / 200 °C Rosttemperatur	2:20 / 4:52	3:56 / 6:45	5:07 / 9:32	3:40 / 6:20
<b>Maximaltemperatur</b>	++++	+++++	++++	++++
Höchste Temperatur auf der Grillfläche (offene Haube)	285 / 280 (klappbarer Rostbereich)	357 / 182	268 (Vorwahl 300)	288 (Anzeige 300)
<b>Temperaturverteilung</b>	+++++	+++++	++++	+++++
Sichtprüfung mit ausgelegtem Toastbrot	etwa 1/6 Fläche gart langsamer	(2 Temperaturzonen)	etwa 1/4 Fläche gart langsamer	etwa 1/5 Fläche gart langsamer
<b>Vielseitigkeit, Praxiserfahrungen</b>	+++++	+++++	+++++	+++++
vielseitige Grillmöglichkeiten	Grillen mit 2 Temperaturzonen	Große Grillfläche, Warmhaltebereich	große Grillfläche	
<b>Sicherheitsprüfungen (25%)</b>				
<b>Kennzeichnung</b>	+++++	+++++	+++++	+++++
Angabe Hersteller, Aufnahmeleistung am Gerät	OK	OK	OK	OK
<b>Sicherheit<sup>2</sup></b>	++++	+++++	++++	+++++
Betriebsanzeige / Transport in heißem Zustand	wenig auffällig / nicht vorgesehen	ja / gut	ja / nicht vorgesehen	nein (nur Thermostat) / gut
<b>Belastungsprüfung<sup>3</sup></b>	+++++	+++++	+++++	+++++
je 500 g pro 10 x 10 cm / ungleichmäßige Belastung	OK / OK	OK / OK	OK / OK	OK / OK
<b>Seitliche Belastung in Rostebene<sup>5</sup></b>	+++++	++	+++++	+++++
Aufbringen einer seitliche Druckkraft (N)	32, verschoben	20, Grill kippt <sup>6</sup>	60, steht stabil	85, steht stabil
<b>Temperatur Bedienelemente</b>	+++++	+++++	+++++	+++++
Griffe, Bedienteile / Tragegriffe und Handhabungsbereich	OK / OK	OK / OK	OK / OK	OK / OK
<b>Elektrische Sicherheit<sup>4</sup></b>	+++++	+++++	+++++	+++++
IPX4-Schutz nach Nutzungsvorgabe (Gebrauchsanleitung) <sup>5</sup>	ja	ja	ja	ja
<b>Note</b>	<b>gut (1,8)</b>	<b>gut (1,9)</b>	<b>gut (2,2)</b>	<b>gut (2,2)</b>
<b>Note (Preis/Leistung)</b>	<b>gut</b>	<b>sehr gut</b>	<b>gut</b>	<b>sehr gut</b>
<b>FAZIT:</b>	Sehr vielseitig nutzbar, gute Temperaturverteilung, nicht für Außenbereich vorgesehen	Hohe Grilltemperatur möglich, gute Temperaturverteilung, kippt zu leicht	Grilltemperatur geringer als angegeben, mittlere Temperaturverteilung	Stabiler Grill mit mittlerer Temperaturverteilung, großer Fettfangbehälter

<sup>1</sup> Angabe des Herstellers. <sup>2</sup> Positiv gewertet wurde eine dauerhafte Anzeige, wenn das Gerät eingeschaltet ist. <sup>3</sup> Belastung der Rostfläche in 10 x 10 cm geeignet, so muss die Elektrik gegen eindringendes Spritzwasser geschützt sein (Schutzklasse IPX4). Wird diese Bedingung nicht erfüllt, ist die sichere versehentliches seitliches Anstoßen des Grills. Bewertung: Stabilität bei über 50 N wird als gut bewertet, weniger als 25 N als mangelhaft. <sup>7</sup> Dadurch

## Plancha-Grill

	<b>Weber</b> Lumin	<b>Char-Broil</b> Smart E	<b>Elta</b> SBGT-2000.1	<b>Campingaz</b> Plancha Electric 1XD
				
	<b>650 €</b>	<b>700 €</b>	<b>46 €</b>	<b>250 €</b>
	13,8	44	2,89	14,8
	44 x 31	56 x 38 53 x 11	39 x 22,5	45 x 29,5
	2300	2400	2000	2100
	Gussrost, zweiteilig	Rost dreiteilig	Grillrost, einteilig	Grillpfanne
	Elektroeinheit entnehmbar mit klappbarer Haube, mit Pfannen, mit Heber	rollbarer Standgrill mit Haube	mit Untergestell	Gewebe-Abdeckhaube
	+++++	+++	++++	+++++
	5 / – einfach	60 / Werkzeug nötig anspruchsvoll	7 / Werkzeug nötig einfach	5 / – einfach
	+++++	+++++	+++++	+++++
	sehr gut	sehr gut	kleine Grate	sehr gut
	Drehregler, Thermometer im Deckel	fein regulierbar, mit Temperaturanzeige	Drehregler, keine Temperaturanzeige	Drehregler, keine Temperaturanzeige
	+++++	+++++	++++	+++++
	182	318	82, nach vorn geführt	175, mit Kabelaufwicklung
	++++	+++++	+++++	+++
	nein / Warmhaltebetrieb möglich	ja / Zusatzrost	unter Grill / nein	nein / nein
	+++++	+++++	+++++	+++++
	500 ml	400 ml, schwer erreichbar	in der Wasserschale	250 ml
	+++++	+++++	++++	+++++
	gut sehr gut, ausführlich	gut gut	gut knapp, nur das Nötigste	gut etwas knapp
	+++	+++	+++++	++++
	4:34 / 10:30	4:47 / 10:12	2:53 / 4:32	4:06 / 7:12
	+++	+++	+++	+++++
	230	225 (Vorwahl 370, Anzeige 335)	250	340
	+++++	+++	++	++
	relativ gleichmäßig	etwa 1/3 Fläche gart langsamer	etwa 1/2 Fläche gart langsamer	etwa 1/2 Fläche gart langsamer
	+++++	+++++	+++++	+++++
	große Grillfläche	komfortabler Arbeitsbereich	etwas wackelig	sehr stabil, großer Grillbereich
	+++++	+++++	+++++	+++++
	OK	OK	OK	OK
	++++	+++++	+++++	+++++
	ja / nicht vorgesehen	ja / gut	nein (nur Thermostat) / gut	nein (nur Thermostat) / gut
	+++++	+++++	++++	+++++
	OK / OK	OK / OK	OK / Rost klappt hoch	OK / OK
	+++++	+++++	+	+++++
	49, verschoben	38, verschoben	12, Grill kippt	33, verschoben
	+++++	+++++	++++	++
	OK / OK	OK / OK	OK / Rost klappt hoch	OK / mehr als 70 °C
	++	++	++	+++++
	nein (Stecker nicht IPX4)	nein (Stecker nicht IPX4)	nein	ja
	<b>mangelhaft (4,5)</b>	<b>mangelhaft (4,6)</b>	<b>mangelhaft (4,8)</b>	<b>befriedigend (2,7)</b>
	–	–	–	<b>gut</b>
	Grillt gleichmäßig, mittlere Maximaltemperaturen, Stecker nicht normenkonform	Hoher Komfort, Grillergebnis eher enttäuschend, Stecker nicht normenkonform	Preiswert, aber Grillergebnis enttäuschend, Schwächen bei der Sicherheitsprüfung	Hohe Gartemperatur, aber Fläche wird unregelmäßig erhitzt.



**ZUBEHÖR:** Bei einigen Geräten erweitern mitgelieferte Pfannen die Nutzungsmöglichkeiten (hier bei Weber).

Reinigung. Denn die mit Grillgut und ausgetretenem Fleischsaft in Kontakt tretenden Geräteteile können entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Dabei sind Roste und Abdeckungen stets geteilt, sodass auch eine Reinigung im Spülbecken problemlos möglich ist. Ist kein Wasserbad unter der Grillfläche vorgesehen (bei *Elta*, *Rösle* und *Severin*), gibt es einen Sammelbehälter für frei werdendes Fett, der allerdings bei *Char Broil* schlecht erreichbar ist.

Beim Anschluss an das Stromnetz im Freien sollten Sie sicherstellen, dass der betreffende Stromkreis mit einem Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert ist – auch als FI-Sicherung oder RCD bezeichnet. Denn nur so besteht ein ausreichender Schutz, falls es doch einmal zu einem Defekt kommt.

Schlusslicht im Test sind sowohl der teuerste als auch der billigste Grill. Beide Grills werden einfach nicht heiß genug und grillen relativ ungleichmäßig.



**SPRITZSCHUTZ:** Einige Grillgeräte werden vor dem Start mit Wasser befüllt (hier *Elta*).