

HØJESTERETS DOM

afsagt tirsdag den 14. april 2015

Sag 240/2013

(2. afdeling)

Tryg Forsikring A/S

(advokat Allan Kvist-Kristensen)

mod

Haaning A/S

(advokat Michael S. Wiisbye)

I tidligere instanser er afsagt dom af Retten i Holstebro den 2. november 2009 og af Vestre Landsrets 9. afdeling den 2. april 2013.

I pådømmelsen har deltaget fem dommere: Jon Stokholm, Vibeke Rønne, Michael Rekling, Oliver Talevski og Jens Kruse Mikkelsen.

Påstande

Appellanten, Tryg Forsikring A/S, har gentaget sine påstande.

Indstævnte, Haaning A/S, har principalt nedlagt påstand om stadfæstelse, subsidiært betaling af et mindre beløb.

Anbringender

Tryg Forsikring har supplerende anført, at en advarsel om sikkerhedsrisikoen ved forkert samling af produktet for at påvirke defektvurderingen skulle have været anført på selve produktet med en instruktion om, hvordan produktet samles korrekt. Der er tale om et produkt, der har lang levetid og må forventes at blive anvendt af et større antal ufaglærte medarbejdere. En brugsvejledning på et stykke papir lagt ned i friturekurven ved salget af friturekogerer kan ikke påvirke defektvurderingen således, at en så farlig egenskab som brandfare kan accepteres. Hertil kommer, at brugsvejledningen ikke indeholdt oplysning om, hvorfor risten skal

placeres oven over varmelegemet, det vil sige der blev ikke givet en sikkerhedsadvarsel om risikoen for brand.

Tryg Forsikring har for Højesteret frafaldet anbringendet om, at friturekokeren burde have været godkendt efter normen DS/EN 60335.

Haaning har supplerende anført, at friturekokeren er et arbejdsredskab, der skal anvendes af professionelle i erhvervsmæssigt øjemed. Tryg Forsikrings forsikringstager, A, burde som ejer af grillpavillonen, og dermed som arbejdsgiver, i overensstemmelse med arbejdsmiljølovgivningen have sat sig nøje ind i maskinens korrekte betjening, før den blev taget i brug, og have oplært og instrueret de medarbejdere, der skulle betjene maskinen, i korrekt og sikker brug.

Supplerende sagsfremstilling

Skønsmand Ove Kongsløv har for Højesteret afgivet en supplerende erklæring af 30. november 2014. Heraf fremgår bl.a.:

”3. Supplerende spørgsmål

”Skønsmanden bedes oplyse, om friturekokeren må antages at kunne anvendes på en sædvanlig måde til kogning og tilberedning af fødevarer i en situation, hvor der er påfyldt fritureolie i overensstemmelse med afmærkningerne i kokekarret, uden anvendelse af stænkskærm og med risten monteret under varmelegemet.”

...

5. Besvarelse af det supplerende spørgsmål

5.1 Skønsmandens indledende bemærkninger

...

Der anvendes vendingen ”på en sædvanlig måde”. Det er diffust, hvad der menes med dette, og det er forskelligt fra bruger til bruger. Skønsmanden skal derfor indledningsvis forelægge følgende:

En anvendelse af friturekokeren starter med kontrol for rengøring, rengøring, om fornødent, påfyldning af fritureolie, opvarmning til afventning på benyttelse og endelig benyttelsen til fritering og nedlukning af hele arrangementet.

Der er flere fremgangsmåder, at starte en friturekoger på, alene med hensyn til temperaturerne men også med eventuel brug af stænkplade. I det følgende gives nogle eksempler på sådanne opstarter.

Når friturekogerens gøres klar og venter på første fritering, startes en opvarmning af fritureolien. For at spare varme (elektricitet) og olie skrues der kun op for varmen til en lavere temperatur (kan passende kaldes stand by-temperatur) på det ene kogekekar og til arbejdstemperaturen, eller en temperatur tæt her på, hvis der ingen kunder skulle være netop nu, på det andet kogekekar. Herved kan det kogekekar med den lavere temperatur stå klar til hurtig supplering af kogekekarret med arbejdstemperaturen (eller temperaturen tæt her på), for brug, når/hvis der skulle dukke kunder op, der kræver større kapacitet, end det ene kogekekar kan give (beskrevet for skønsmanden af aktive brugere af friturekogerne.) Stand by-temperaturen kunne være 120-140 °C og arbejdstemperaturen kunne være i området 160-180 °C.

En anden opstart er at køre begge kogekekarrene op til en høj temperatur hurtigt og derpå køre det ene eller dem begge ned til arbejdstemperaturen, eksempelvis 160 °C, eller bare køre det ene ned til 160 °C og det andet ned til lavere stand by-temperatur.

...

Stænkskærmen er ikke nævnt i betjeningsvejledningen og friturekogerens kan rengøres, fyldes med fritureolie og forvarmes uden at stænkskærmen er benyttet. I [byrettens dom] er der udtalt af Erling Vestergaard, at "... hvis man ydermere havde monteret den stænkskærm...", og i [Haaning A/S' egne undersøgelser af det udbrændte kogekekar foretaget af Erling Vestergaard og gengivet i byrettens dom] er der anført det samme. Friturekogerens kan altså klargøres, i hvert fald foreløbigt, uden brug af friturekurvene, hvorved det ikke, før brugen, opdages, at stænkskærmen er forkert placeret.

5.2 Skønsmandens svar på det supplerende spørgsmål

... anvendes på sædvanlig måde... er som det fremgår af det foranstående et vidt begreb.

Svaret er, at hvis brugeren er tilfreds med at friturekurvene må stå ved siden af kogekekarrene og ikke behøver at hænge over kogekekarrene f.x. i forvarmningsperioden, og hvis brugeren vil acceptere eventuel sprutten op af fritureolie og spild af olie og rester, uden stænkskærmens beskyttende effekt, kan metoden i visse tilfælde anvendes. Stænkskærmen kan jo også monteres, når den skal bruges, som skjold eller til at hænge kurvene på, så kan friturekogerens anvendes uden anvendelse af stænkskærm og med risten monteret under varmelegemet. Dette kræver dog, at varmelegemerne er dækket af fritureolie! f.x. som vist [på en tegning], altså bare lige dækket, men det gælder også til- og fraledningsgrenene på varmelegemerne.

Det korte svar er derfor: *Friturekogerens kan anvendes, benyttes som i spørgsmålet anført – men det er imod friturekogerens tænkte benyttelse, er direkte farligt og må stærkt frarådes.*

5.3. Skønsmandens bemærkninger

Foranstående svar suppleres med, at benytte kogearrangementet ved at placere hulristen under varmelegemerne som af Haaning anvist på de 2 skitser [...] mærket "hulrist placeret rigtigt" og "kan anvendes" må skønsmanden anse som uforsvarligt, da varme varmeelementflader med stor sandsynlighed vil nå op over fritureoliefladen på et eller andet tidspunkt (Murphy's Lov), og praksis fra de til skønsmanden rapporterede brande har vist, at dette tidspunkt kan indtræffe hurtigt efter friturekogerens ibrugtagning.

Muligheden for, at et af olie ubeskyttet varmeelement er tændkilde for oliedampe er ganske stor.

Tiden før antændelse afhænger af oliestanden og varmelegemernes i brug, horizontale deles (samt de uisolerede lodrettes) placering.

Stænkskærmen kan sættes korrekt på (efter gængs opfattelse), kan sættes på foran varmelegemerne (ikke korrekt) og kan sættes skævt på (ikke korrekt).”

Forklaringer

Der er afgivet supplerende forklaringer af Erling Vestergaard og af skønsmand Ove Kongsløv.

Erling Vestergaard har supplerende forklaret bl.a., at friturekogerens består af en stænkskærm, et kar opdelt i to, friturekurvene, som findes i to størrelser – hele og halve (den pågældende friturekoger har tre kurve), to hulriste og to varmelegemer. Varmelegemerne sidder nederst i karrene. Hulristen ligger oven over varmelegemerne. Oven på hulristen står kurvene, når de sænkes ned i karrene. I underdelen af friturekogerens er der to aftapningshaner, som anvendes, når friturekogerens skal tømmes for olie.

Olien hældes ned i karrene. Man skal selvfølgelig sørge for, at aftapningshanerne er lukkede. Normalt kommer olien i stål- eller plastikdunke. Det afhænger af leverandøren. Der sidder et minimums- og et maksimumsmærke inde i begge kar. De sidder på bagpladen af hvert kar.

Stænkskærmen har fire beslag, et på hver side og to på bagsiden. Beslagene går ned og griber fat omkring rammen på karret, således at stænkskærmen står fast. På bagsiden af stænkskærmen er der en bukket kant, som beskytter varmelegemerne. På stænkskærmen sidder der to ophængsbeslag, hvor man kan placere friturekurvene. Ophængsbeslagene benyttes til at hænge friturekurvene på, så maden kan dryppe af efter tilberedning.

I forbindelse med rengøringen af friturekogerens fjernes kurvene. Herefter fjernes stænkskærmen. Hulristen tages bagefter op af karret. Efterfølgende løfter man varmelegemerne op og drejer dem ud til siden, fordi de sidder fikseret på et rør bag på friturekogerens. Man løfter således varmelegemerne op og drejer dem rundt og fri af karret. Herefter tømmer man friturekarrene for olie ved hjælp af aftapningshanerne. Når aftapningshanerne åbnes, løber olien ud

af dem. Herefter kan man aftørre karret. Der ligger typisk nogle madrester og gammel olie, som ikke kan løbe ud via aftapningshanerne.

Når man samler friturekogerens efter rengøring, lukker man først aftapningshanerne. Man drejer varmelegemerne tilbage ind over karret og sætter dem ned i karrene. Herefter placeres hulristene i hvert deres kar over varmelegemerne. Herefter placeres stænkskærmen, således at den igen sidder fastmonteret med beslagene. Herefter påfyldes olie. Friturekogerens kan nu tændes og varmes op, og mad kan igen tilberedes i kurvene. Det tager ca. 4-5 minutter, fra man tænder op i friturekogerens, til olien er klar til anvendelse.

Han bekræftede, som forklaret i landsretten, at friturekurvene ikke kan sættes ned i kogekarret med olie, hvis hulristen er forkert placeret under varmelegemerne, og stænkskærmen derefter er sat på friturekogerens øverste del. Der kan godt tændes for friturekogerens, selv om kurvene ikke er placeret i den.

Hvis hulristen placeres under varmelegemerne, og varmelegemerne efterfølgende placeres ovenpå, vil overdelen af varmelegemerne være placeret ca. 5 cm højere i forhold til friturekogerens øverste ramme. Stænkskærmens beslag kan herefter ikke gribe fat om rammen. Beslagene på siden griber fat. Friturekurvene kan ikke gå ned i karrene, da der ikke er plads til dem. Dette skyldes, at stænkskærmen ikke er placeret korrekt i forhold til de bagerste beslag. Stænkskærmen sidder således længere fremme, og hullet ned til karrene er ikke stort nok til friturekurvene.

En forkert samling efter endt rengøring betyder således, at friturekogerens ikke kan anvendes.

Stænkskærmen er omtalt i brugsanvisningen, som medfølger ved køb af friturekogerens i dag, men ikke i den brugsanvisning, der er fremlagt under denne sag.

Det er ikke realistisk at anvende friturekogerens uden stænkskærmen, da man anvender stænkskærmen til at hænge friturekurvene på, når maden skal dryppe af, og da stænkskærmen modvirker stænk. Stænkskærmen er en integreret del af friturekogerens, når friturekogerens anvendes.

Hulristene kan selvfølgelig placeres forkert, men det giver ingen mening at placere dem forkert. Hvis hulristene ligger med hullerne nedad har de ingen funktion. Varmelegemet får samme forkerte placering, det vil sige for høj placering, uanset om hulristenes ”ben” ligger opad eller nedad. Hulristene kan ikke placeres på tværs af karrene, da de på denne måde ikke kan komme ned i karrene.

Varmelegemerne kan godt sidde på kanten, hvis man tvinger varmelegemet til det. Varmelegemet kan, hvis man drejer det lidt, hænge på kanten. Varmelegemet vil dog naturligt falde på plads ned i karret. Haaning har aldrig fået klager over, at varmelegemerne ikke falder korrekt ned i karrene.

Ove Kongsløy har supplerende forklaret bl.a., at han vedstår sin forklaring for landsretten, hvorefter en lille del af varmelegemerne befinder sig over minimumsmærket for oliepåfyldning, når friturekogerens samles forkert. Stænkskærmen til friturekogerens kan sættes på, selv om den er samlet forkert med hulristen under varmelegemerne. Stænkskærmens beslag går imod bagstykket, mens stænkskærmens bagerste beslag fremstår som afstandsmærker, der ikke umiddelbart fortæller brugeren, at den ikke sidder korrekt.

Stænkskærmen er ikke omtalt i brugsanvisningen fra Haaning. På brugsanvisningen er der et billede af forsiden af friturekogerens. Han har en anden udgave af brugsanvisningen dog med samme billede i forstørret udgave på forsiden.

Stænkskærmen kan uden problemer placeres oven på kogekarrene uden, at beslagene på bagsiden griber fat om rammen. Men med denne placering kan kurvene ikke komme ned i karrene. Det opdager man dog først, når man skal bruge kurvene. Man kan således godt tænde op i olien. Både med og uden stænkskærm, og ligeledes med stænkskærmen placeret forkert, kan friturekogerens tændes. Man kunne tro, at beslagene på bagsiden er afstandsbeslag til beskyttelse af varmelegemerne, som er elektriske. Man kan også bruge friturekogerens helt uden anvendelse af stænkskærmen, men det bliver noget griseri.

Varmelegemerne indeholder en elektrisk varmetråd i hele længden af metalrøret. For at varmen ikke skal gå til spilde, er der hældt et termisk isolerende materiale ned i røret. Det termisk isolerende materiale er en slags sand. Der, hvor der er brug for varmen, det vil sige i

bøjningen, er der ikke termisk isoleret, da varmen skal over i olien. Den termiske isolering stopper ca. 2-3 cm før bøjningen til vandret, hvor varmelegemet ligger i olien.

Olie brænder ikke. Det er kun oliedampene, der brænder. Varmelegemet bliver 575 °C varmt. Der sidder en styrer i friturekokeren, der regulerer temperaturen ved at tænde og slukke for varmelegemet. Oliedampene brænder ved omkring 300 °C. Forskellen på temperaturerne fra varmelegemerne til olietemperaturen er så stor, at oliens kogepunkt er uden indflydelse på de brandtekniske forhold. Olien i kogekarrene bliver ved med at fordampe, og når oliedampene kommer op over olieoverfladen, så møder dampene varmelegemerne, der er 575 °C varme, hvilket medfører, at oliedampene antændes. Normalt antændes dampene ikke, da varmelegemerne oppe ved overfladen er termisk isolerede, og derfor ikke har en temperatur, der kan antænde dampene. Den termisk uisolerede del af varmelegemet skal således hele tiden være dækket af olie.

Hvis friturekokeren samles forkert, ved at varmelegemet ligger oven over hulristen, antændes oliedampene, da de møder varmelegemet, hvor det er 575 °C varmt.

Højesterets begrundelse og resultat

Den 24. oktober 2006 opstod der brand i en grillpavillon, som tilhørte Tryg Forsikring A/S' forsikringstager, A. Branden opstod i en friturekoger, som kort forinden var leveret af Haaning A/S sammen med grillpavillonen. Tryg Forsikrings principale påstand svarer til den udbetalte erstatning for branden og er ikke beløbsmæssigt bestridt.

Det fremgår af den betjeningsvejledning, som fulgte med friturekokeren, at varmelegemerne skal placeres nederst og derefter hulristen, og at det er vigtigt, at varmelegemerne er dækket af olie, og at hulristen skal være monteret over varmelegemerne, når friturekokeren er tilsluttet strøm.

Der er for Højesteret enighed om, at branden er opstået, fordi A's medarbejder, B, efter rengøring samlede friturekokeren forkert, så varmelegemerne blev placeret oven over hulristen. Ved denne højere placering kom den uisolerede del af varmelegemerne, der bliver ca. 575 °C varme, i kontakt med fritureoliedampene, som antændes ved omkring 300 °C.

Friturekogerer anvendes til erhvervsmæssig tilberedning af madvarer og skal ifølge betjeningsvejledningen rengøres grundigt hver uge. Rengøringen forudsætter bl.a., at varmelegemet og hulristen flyttes fra deres placering i kogekarret. Der er en betydelig risiko for brand efter antænding af de brandfarlige oliedampe fra fritureolien, hvis friturekogerer samles forkert, således at varmelegemet placeres oven over hulristen.

Højesteret finder, at producenten af friturekogerer burde have indset, at det var en nærliggende risiko, at en bruger af friturekogerer kunne samle den forkert med den nævnte betydelige risiko for brand. Det fremgår af skønsmandens svar på spørgsmål nr. 11 sammenholdt med hans forklaring for landsretten, at det var ukompliceret at konstruere friturekogerer, så den ikke kan tændes, hvis den er samlet forkert. Konstruktionen blev efter Erling Vestergaards forklaring for landsretten efterfølgende (i 2010) ændret, så hulristen ikke længere kan placeres forkert under varmelegemet.

Højesteret finder på denne baggrund, at friturekogerer var behæftet med en konstruktionsfejl, idet den ikke havde den sikkerhed, som man med rette kan forvente, og at det var uforvarsligt af producenten at bringe et produkt, der indebar en sådan fare, i omsætning. Som leverandør af friturekogerer hæfter Haaning for producentens ansvar. Det forhold, at det i den skriftlige betjeningsvejledning var anført, at det var vigtigt, at varmelegemerne var dækket af olie, og at hulristen skulle være monteret over varmelegemerne, kan ikke medføre, at Haaning fritages for dette ansvar.

Haaning er derfor erstatningsansvarlig for skaden efter de almindelige erstatningsretlige regler om produktansvar. Der er ikke grundlag for at nedsætte erstatningen eller lade den bortfalde på grund af egen skyld.

Højesteret tager herefter Tryg Forsikrings principale påstand til følge.

Sagsomkostningerne for alle tre instanser er fastsat til dækning af advokatudgift med 300.000 kr., af retsafgift med 89.800 kr., og af udgifter til syn og skøn for landsretten med 79.009,75 kr., i alt 468.809,75 kr.

Thi kendes for ret:

Haaning A/S skal til Tryg Forsikring A/S betale 1.055.866,26 kr. med procesrente fra den 8. oktober 2007.

I sagsomkostninger for byret, landsret og Højesteret skal Haaning A/S betale 468.809,75 kr. til Tryg Forsikring A/S.

De idømte beløb skal betales inden 14 dage efter denne højesteretsdoms afsigelse.

Sagsomkostningsbeløbet forrentes efter rentelovens § 8 a.