

Vorwort

In diesem Dokument wird im Detail erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung erfolgte. Falls Sie auch an der Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessiert sind, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

1. Montage

Testdurchführung:

Schritt 1: Auspacken und Inventarisierung

Das Auspacken des Gasgrills wurde vorsichtig durchgeführt, um alle Teile zu überprüfen. Jedes Teil wurde sorgfältig vom Verpackungsmaterial befreit und auf Beschädigungen untersucht. Nachdem alle Komponenten aus dem Karton entnommen wurden, wurden sie systematisch sortiert und auf einer sauberen Arbeitsfläche ausgelegt. Mithilfe der mitgelieferten Anleitung wurde eine detaillierte Inventarisierung vorgenommen, bei der jede Komponente auf Vollständigkeit überprüft wurde. Besonderes Augenmerk wurde auf kleinere Teile wie Schrauben und Muttern gelegt, da diese leicht übersehen werden können.

Schritt 2: Zusammenbau des Untergestells

Das Untergestell des Grills wurde gemäß der Anleitung Schritt für Schritt zusammengebaut. Dabei wurde ein Schraubendreher und ein Schraubenschlüssel verwendet, um die einzelnen Schrauben festzuziehen. Während des gesamten Prozesses wurde darauf geachtet, dass alle Schrauben fest angezogen wurden, um eine sichere und stabile Basis für den Grillkörper zu gewährleisten. Der Zusammenbau wurde kontinuierlich mit der Bauanleitung abgeglichen, um sicherzustellen, dass keine Schritte übersehen wurden.

Schritt 3: Montage des Grillkörpers

Der nächste Schritt war das Aufsetzen des Grillkörpers auf das bereits zusammengebaute Untergestell. Hierzu wurde der Grillkörper vorsichtig angehoben und auf das Untergestell gesetzt. Die Montage erfolgte durch die Verwendung der vorgesehenen Schrauben und Muttern, die ebenfalls mit dem Schraubendreher und Schraubenschlüssel festgezogen wurden. Um sicherzustellen, dass der Grill gerade steht, wurde eine Wasserwaage verwendet und bei Bedarf leichte Anpassungen vorgenommen.

Schritt 4: Anbringen der Grillroste und Zubehörteile

Im abschließenden Schritt wurden die Grillroste sowie alle zusätzlichen Zubehörteile installiert. Hierzu gehörten Seitenablagen und das integrierte Thermometer. Jeder Rost wurde in die dafür vorgesehenen Halterungen eingesetzt und auf festen Sitz überprüft. Auch die Seitenablagen wurden mithilfe der bereitgestellten Schrauben und Halterungen befestigt. Abschließend wurde das Thermometer montiert, wobei darauf geachtet wurde, dass es korrekt ausgerichtet und fest fixiert war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Teile waren vorhanden und der Aufbau verlief reibungslos innerhalb der angegebenen Zeit. Der Grill war stabil und funktional, und es gab keine Abweichungen von der Anleitung.

90 Punkte: Ein kleineres Teil fehlte oder der Aufbau dauerte etwas länger als erwartet, aber keine größeren Probleme traten auf. Der Grill war stabil und alle wesentlichen Funktionen waren betriebsbereit.

80 Punkte: Mehrere kleinere Teile fehlten oder einige Schrauben passten nicht perfekt, dennoch war der Aufbau grundsätzlich möglich. Es war notwendig, kleinere Anpassungen vorzunehmen, um die Stabilität zu gewährleisten.

70 Punkte: Der Aufbau war möglich, aber mehrere Teile mussten improvisiert werden. Zusätzliche Werkzeuge oder Ersatzteile waren notwendig, um den Grill funktional zu machen.

60 Punkte: Der Aufbau war schwierig und es fehlten wichtige Teile, aber der Grill konnte zumindest teilweise montiert werden. Einige Funktionen oder Stabilitätsaspekte waren beeinträchtigt.

50 Punkte: Der Aufbau war sehr mühsam und viele Teile passten nicht korrekt. Trotz erheblicher Bemühungen war der Grill nicht überzeugend stabil oder funktional.

40 Punkte: Der Aufbau war nur unter großen Schwierigkeiten und mit erheblichen Abweichungen von der Anleitung möglich. Ein erheblicher Teil der Montage erforderte Improvisation und der Grill war nicht voll funktionsfähig.

30 Punkte: Der Aufbau war nahezu unmöglich, viele Teile passten nicht und es fehlten wesentliche Komponenten. Der Grill war nicht stabil und es war nur eine sehr eingeschränkte Nutzung möglich.

20 Punkte: Der Aufbau scheiterte, der Grill konnte nicht montiert werden. Wesentliche Teile fehlten oder waren beschädigt, sodass der Grill nicht nutzbar war.

10 Punkte: Der Grill war unbrauchbar, viele Teile fehlten oder waren beschädigt. Der Aufbau war komplett unmöglich und der Grill konnte nicht genutzt werden.

2. Zündung und Flammenkontrolle

Testdurchführung:

Schritt 1: Anschluss der Gasflasche

Die Gasflasche wurde gemäß den Sicherheitshinweisen ordnungsgemäß angeschlossen und alle Verbindungen sorgfältig auf Dichtigkeit überprüft. Dabei wurde ein Lecksuchspray verwendet, um sicherzustellen, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Der Anschluss wurde mehrfach kontrolliert, um absolute Sicherheit zu garantieren.

Schritt 2: Erste Zündung

Der Zündknopf wurde betätigt, und dabei wurde intensiv auf das Zündgeräusch sowie auf das sofortige Auftreten einer stabilen Flamme geachtet. Der Grill zündete sofort ohne jegliche Verzögerung, und die Flamme erschien gleichmäßig und stabil verteilt über die gesamte Brennerfläche. Dies wurde durch eine visuelle Inspektion bestätigt.

Schritt 3: Flammenkontrolle

Die Flammenhöhe wurde durch Drehen des Reglers in verschiedene Positionen gebracht. Es wurde genau beobachtet, wie schnell und präzise die Flamme auf die Reglerbewegungen reagierte. Jede Einstellung ergab sofort eine entsprechende Veränderung der Flammenhöhe, und es traten keine Flammenausfälle oder Unregelmäßigkeiten bei niedrigen Einstellungen auf. Diese Testprozedur wurde mehrfach wiederholt, um Konsistenz zu prüfen.

Schritt 4: Sicherheitsüberprüfung

Die Sicherheitseinrichtungen, darunter die Flammüberwachung und die Notabschaltung, wurden intensiv getestet. Die Flammüberwachung sorgte dafür, dass die Gaszufuhr bei erloschener Flamme automatisch unterbrochen wurde. Die Notabschaltung funktionierte ebenfalls einwandfrei, indem sie den Gasfluss sofort stoppte, sobald sie aktiviert wurde. Diese Tests wurden sorgfältig durchgeführt, um die Sicherheit des Geräts umfassend zu gewährleisten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Grill zündete sofort, die Flamme war stabil und gleichmäßig verteilt, die Flammenkontrolle funktionierte einwandfrei bei allen getesteten Einstellungen, und alle Sicherheitsmechanismen arbeiteten perfekt.

90 Punkte: Der Grill zündete mit minimaler Verzögerung, die Flamme war stabil, die Flammenregelung war gut und reagierte schnell, während die Sicherheitsmechanismen ordnungsgemäß funktionierten.

80 Punkte: Die Zündung war etwas verzögert, aber die Flamme war stabil. Die Flammenkontrolle reagierte gut, jedoch mit leichter Verzögerung bei niedrigen Einstellungen. Die Sicherheitseinrichtungen arbeiteten korrekt.

70 Punkte: Die Zündung dauerte länger als erwartet, aber die Flamme war stabil, und die Flammenkontrolle war akzeptabel, obwohl sie nicht sofort reagierte. Sicherheitsmechanismen funktionierten zufriedenstellend.

60 Punkte: Es traten Probleme bei der Zündung auf, die mehrere Versuche benötigte. Die Flammenkontrolle reagierte langsam und war weniger präzise, jedoch noch funktional. Sicherheitsmechanismen zeigten keine Mängel.

50 Punkte: Mehrfache Zündversuche waren notwendig, und die Flammenkontrolle war schwierig und unpräzise. Die Sicherheitseinrichtungen arbeiteten jedoch wie vorgesehen.

40 Punkte: Die Zündung war sehr schwierig und erforderte viel Zeit und Aufwand. Die Flammenkontrolle war ungenau und reagierte schlecht auf Reglerbewegungen, während Sicherheitsmechanismen funktionsfähig blieben.

30 Punkte: Die Zündung gelang nur mit großen Schwierigkeiten, und die Flammenkontrolle war unzureichend und führte zu ungleichmäßiger Flammenhöhe. Sicherheitsmechanismen zeigten Schwächen.

20 Punkte: Die Zündung war kaum möglich, und die Flammenkontrolle funktionierte nicht zuverlässig. Es gab signifikante Probleme bei der Regelung der Flammenhöhe, und Sicherheitsmechanismen arbeiteten unzuverlässig.

10 Punkte: Sowohl die Zündung als auch die Flammenkontrolle funktionierten überhaupt nicht, und die Sicherheitsmechanismen versagten, was das Gerät unbrauchbar und gefährlich machte.

3. Temperaturverteilung

Testdurchführung:

Schritt 1: Inbetriebnahme des Grills

Der Grill wurde zunächst auf eine mittlere Einstellung gestellt, um sicherzustellen, dass eine gleichmäßige Grundtemperatur erreicht wird. Dies dient als Basis für die nachfolgende Messung der Temperaturverteilung. Der Grill heizte sich über einen Zeitraum von etwa 10-15 Minuten auf, um die benötigte Stabilität der Hitze zu gewährleisten.

Schritt 2: Platzierung von Thermometern

Im zweiten Schritt wurde ein Grillthermometer strategisch an verschiedenen Stellen des Grillrosts platziert. Das Thermometer wurde jeweils so positioniert, dass es repräsentative Messpunkte über die gesamte Fläche des Grillrosts abdecken – Mitte, Ecken sowie Bereiche dazwischen – um eine umfassende Erfassung der Temperaturverteilung zu ermöglichen.

Schritt 3: Temperaturmessung

Nachdem der Grill ausreichend vorgeheizt war, wurden die Temperaturen an den definierten Messpunkten mithilfe der Thermometer abgelesen. Dieser Vorgang fand nach einer weiteren Wartezeit von jeweils 5 Minuten statt, um sicherzustellen, dass das Thermometer stabile und verlässliche Messwerte liefert. Alle abgelesenen Temperaturen wurden sorgfältig notiert.

Schritt 4: Analyse der Temperaturverteilung

Im letzten Schritt wurden die gesammelten Temperaturwerte miteinander verglichen. Dies umfasste die Analyse der Temperaturunterschiede zwischen den verschiedenen Messpunkten auf dem Grillrost. Die gemessenen Temperaturen dienten der Beurteilung, wie gleichmäßig die Hitzeverteilung auf dem Grillrost tatsächlich war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Temperaturverteilung war äußerst gleichmäßig, mit maximalen Unterschieden von bis zu 10°C zwischen den einzelnen Messpunkten. Dies deutet auf eine hervorragende Verteilung der Hitze hin, optimal für gleichmäßiges Grillen.

90 Punkte: Es gab kleine Unterschiede in der Temperaturverteilung, wobei die maximalen Temperaturunterschiede bis zu 20°C betragen. Die Hitzeverteilung war nahezu gleichmäßig.

80 Punkte: Moderate Unterschiede in der Temperaturverteilung wurden festgestellt, mit maximalen Abweichungen von bis zu 30°C. Die Hitzeverteilung ist akzeptabel, könnte jedoch für bestimmte Grillanwendungen optimiert werden.

70 Punkte: Deutliche Unterschiede in der Temperaturverteilung wurden festgestellt; die Temperaturdifferenzen lagen hier bei bis zu 40°C. Diese Verteilung kann zu ungleichmäßigem Garen führen.

60 Punkte: Es wurden große Unterschiede in der Temperaturverteilung gemessen, mit Temperaturdifferenzen von bis zu 50°C. Die Hitzeverteilung ist suboptimal und beeinflusst die Grilleistung negativ.

50 Punkte: Sehr große Unterschiede in der Temperaturverteilung wurden verzeichnet, maximale Abweichungen erreichten bis zu 60°C. Dies führt zu erheblich ungleichmäßigem Garen.

40 Punkte: Extreme Unterschiede in der Temperaturverteilung wurden festgestellt; die Temperaturen unterschieden sich um bis zu 70°C. Die Grilleistung ist stark beeinträchtigt.

30 Punkte: Die Temperaturverteilung war sehr ungleichmäßig, mit Differenzen von bis zu 80°C. Dies führt zu schlechten Grillergebnissen.

20 Punkte: Die Temperaturverteilung war nahezu unbrauchbar für gleichmäßiges Grillen, da die Unterschiede bis zu 90°C betragen. Extreme Hitzeunregelmäßigkeit beeinflusst das Grillergebnis negativ.

10 Punkte: Die Temperaturverteilung war extrem ungleichmäßig, mit Temperaturunterschieden von über 100°C. Der Grill ist für ein gleichmäßiges Garen ungeeignet.

4. Reinigung und Wartung

Testdurchführung:

Schritt 1: Abkühlen lassen

Nach dem Gebrauch des Grills wurde darauf geachtet, dass er vollständig abgekühlt, bevor mit der Reinigung begonnen wurde. Dies wurde getan, um die Sicherheit während der Reinigung zu gewährleisten und Verbrennungen vorzubeugen. Der Grill wurde für einen bestimmten Zeitraum unbeaufsichtigt gelassen, bis er eine sichere Temperatur erreicht hatte.

Schritt 2: Entfernen der Grillroste

Nachdem der Grill vollständig abgekühlt war, wurden die Grillroste vorsichtig entfernt. Jede Grillrost wurde dann in warmem Seifenwasser eingeweicht, um eingebrannte Speisereste und Fett zu lösen. Die Einweichzeit betrug etwa 15-20 Minuten, damit auch härtere Rückstände aufgeweicht werden konnten.

Schritt 3: Reinigung der Grillroste

Die eingeweichten Grillroste wurden anschließend gründlich mit einer spezialisierten Grillbürste bearbeitet. Besonders hartnäckige Rückstände wurden mit einem speziellen Grillreiniger behandelt. Nach der Anwendung des Reinigers wurden die Roste nochmals mit einem Schwamm abgewischt, um alle Reste und Reiniger-Rückstände zu entfernen.

Schritt 4: Reinigung des Grillkörpers

Der Innen- und Außenbereich des Grillkörpers wurde mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abgewischt. Besondere Aufmerksamkeit galt dabei schwer zugänglichen Stellen. Die Fettauffangschalen wurden vollständig geleert, gewaschen und getrocknet, um zukünftige Fettbrände zu verhindern und die allgemeine Sauberkeit zu gewährleisten.

Schritt 5: Wartung der Brenner

Die Brenner wurden gründlich auf eventuelle Verstopfungen überprüft. Jeglicher Schmutz oder Ölsammlungen wurden mit einer speziellen Bürste entfernt. Zusätzlich wurde die Dichtigkeit der Gasleitungen geprüft, um sicherzustellen, dass keine Gaslecks vorhanden sind und der Grill für den nächsten Gebrauch sicher ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Reinigung war einfach, alle Teile konnten mühelos erreicht und gründlich gereinigt werden. Keine hartnäckigen Verschmutzungen oder schwer zugänglichen Bereiche beeinträchtigten den Prozess.

90 Punkte: Die Reinigung war weitestgehend gut, einige Teile erforderten etwas mehr Aufwand, konnten jedoch mit den bereitgestellten Reinigungswerkzeugen und -mitteln effektiv gesäubert werden.

80 Punkte: Die Reinigung war akzeptabel, einige Bereiche oder Teile des Grills stellten eine Herausforderung dar und benötigten mehr Zeit und Energie, um sie gründlich zu reinigen.

70 Punkte: Die Reinigung war mühsam, viele Teile des Grills erforderten erheblichen Aufwand. Mehrere Bereiche waren schwer zu erreichen und benötigten intensivere Pflege.

60 Punkte: Die Reinigung war schwierig, einige Teile des Grills konnten trotz erheblichem Aufwand nicht vollständig gereinigt werden, was zu verbleibenden Rückständen führte.

50 Punkte: Die Reinigung war sehr mühsam, viele Teile waren schwer zugänglich und benötigten erhebliche Zeit und Mühe, um sie einigermaßen zu reinigen.

40 Punkte: Die Reinigung war unzureichend, viele wichtige Bereiche des Grills konnten weder leicht noch gründlich gereinigt werden, was zu sichtbaren Resten führte.

30 Punkte: Die Reinigung war fast unmöglich, die meisten Teile waren stark verschmutzt und konnten nur teilweise gereinigt werden. Viele Rückstände verblieben trotz intensiver Reinigung.

20 Punkte: Die Reinigung scheiterte, der Grill konnte nicht vollständig gereinigt werden. Viele Bereiche blieben stark verschmutzt, was den Grill für den nächsten Gebrauch unsicher machte.

10 Punkte: Der Grill war unbrauchbar, die Reinigung war trotz aller Anstrengungen nicht durchführbar. Der Zustand des Grills erlaubte keine vollständige Säuberung, sodass er für den weiteren Einsatz nicht geeignet war.

5. Funktionalität der Seitenbrenner

Testdurchführung:

Schritt 1: Anschluss und Überprüfung

Die Seitenbrenner wurden an die Gasversorgung angeschlossen und die Verbindungen gründlich auf Dichtigkeit überprüft. Dies erfolgte durch das Auftragen einer Seifenlösung auf alle Verbindungsstellen, um sicherzustellen, dass keine Gaslecks vorhanden sind. Nach der Überprüfung wurde bestätigt, dass keine Blasenbildung stattfand, was auf eine einwandfreie Dichtigkeit hinweist.

Schritt 2: Zündung des Seitenbrenners

Der Seitenbrenner wurde gemäß der bereitgestellten Bedienungsanleitung entzündet. Dabei wurde der Zündknopf gedrückt und gleichzeitig ein Zündfunken erzeugt, um das Gas zu entzünden. Die Flamme wurde beobachtet und es wurde darauf geachtet, dass sich die Flamme gleichmäßig entlang der gesamten Brennerleiste verteilt. Es wurde sichergestellt, dass keine ungleichmäßigen oder schwachen Flammenzonen vorhanden waren.

Schritt 3: Temperaturkontrolle

Die Temperatur des Seitenbrenners wurde auf verschiedenen Einstellungen getestet, um die Bandbreite der Heizleistung zu bewerten. Ein Thermometer wurde verwendet, um die tatsächliche Temperatur in den verschiedenen Einstellungen zu messen. Die Ergebnisse wurden dokumentiert, um zu überprüfen, ob die erreichten Temperaturen konsistent mit den spezifizierten Bereichswerten sind. Dabei wurde auf schnelle Reaktionen des Brenners auf Einstellungen geachtet.

Schritt 4: Nutzbarkeitstest

Der Seitenbrenner wurde praktisch verwendet, indem eine kleine Menge Wasser in einem Topf erhitzt wurde. Die Zeitdauer bis zum Erreichen eines Siedepunktes wurde gestoppt, um die Effizienz des Brenners zu beurteilen. Dies half dabei, die praktische Anwendbarkeit des Seitenbrenners im Alltag zu bewerten und zu überprüfen, ob die Leistungsstärke der theoretisch gemessenen Temperaturkontrolle entspricht.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Seitenbrenner funktionierte einwandfrei, Zündung und Temperaturkontrolle waren perfekt. Die Flamme verteilte sich gleichmäßig und die Temperaturregelung reagierte sofort auf alle Eingaben. Der Nutzbarkeitstest zeigte schnelle und effiziente Ergebnisse.

90 Punkte: Der Seitenbrenner funktionierte gut, es gab aber kleine Verzögerungen bei der Zündung oder geringfügige Abweichungen in der Temperaturkontrolle. Die Flamme war überwiegend gleichmäßig und der Nutzbarkeitstest verlief ohne wesentliche Probleme.

80 Punkte: Der Seitenbrenner funktionierte akzeptabel, jedoch waren moderate Verzögerungen bei der Zündung oder Temperaturkontrolle vorhanden. Die Flamme wies minimale Ungleichmäßigkeiten auf. Der Nutzbarkeitstest zeigte akzeptable Ergebnisse, jedoch mit etwas längeren Reaktionszeiten.

70 Punkte: Der Seitenbrenner funktionierte, aber die Zündung war manchmal schwierig oder die Temperaturkontrolle reagierte weniger präzise. Es gab deutliche Verzögerungen, und die Flamme war teilweise ungleichmäßig. Der Nutzbarkeitstest zeigte eine verlängerte Kochzeit.

60 Punkte: Der Seitenbrenner hatte Probleme bei der Zündung oder Temperaturkontrolle. Häufige Zündversuche waren nötig oder die Temperaturänderungen waren träge. Der Nutzbarkeitstest zeigte eine deutlich verlängerte Kochzeit und weniger präzise Temperaturhaltung.

50 Punkte: Der Seitenbrenner war teilweise funktionsfähig, aber unzuverlässig. Die Zündung funktionierte nicht immer beim ersten Versuch, und die Temperatur war inkonsistent. Der Nutzbarkeitstest zeigte unzuverlässige Ergebnisse, mit deutlicher Varianz in der Kochzeit.

40 Punkte: Der Seitenbrenner war funktionsfähig, aber sehr unzuverlässig in Bezug auf Zündung und Temperaturkontrolle. Häufige Zündversuche und unkontrollierte Temperaturschwankungen beeinträchtigten die Leistung. Der Nutzbarkeitstest zeigte stark verlängerte Kochzeiten und enttäuschende Ergebnisse.

30 Punkte: Der Seitenbrenner funktionierte kaum, die Zündung oder Temperaturkontrolle war ungenau. Zahlreiche Neustartversuche waren nötig, und die Temperatur reagierte kaum auf Einstellungen. Der Nutzbarkeitstest zeigte nur sehr langsame Kochzeiten und wenig praktische Nutzbarkeit.

20 Punkte: Der Seitenbrenner funktionierte nur selten, die Zündung war schwierig und unzuverlässig. Auch wenn der Brenner zündete, war die Temperaturkontrolle kaum vorhanden. Der Nutzbarkeitstest zeigte sehr lange Kochzeiten und oft unbrauchbare Temperaturen.

10 Punkte: Der Seitenbrenner war unbrauchbar; weder die Zündung noch die Temperaturkontrolle funktionierten. Der Nutzbarkeitstest konnte nicht durchgeführt werden, da der Brenner keine ausreichende Hitze erzeugte oder gar nicht erst zündete.