

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, 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.

Inhalt und Aufbau des Dokuments:

1. Testdurchführung

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

2. Punkteverteilung

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Institut

1. Temperaturregelung

Testdurchführung:

Schritt 1: Einschalten der Heißluftfritteuse

Die Heißluftfritteuse wurde gemäß den Herstelleranweisungen eingeschaltet. Dabei wurde überprüft, dass das Gerät ordnungsgemäß an die Stromquelle angeschlossen war und der Netzschalter betätigt wurde, um den Betrieb zu starten. Die Betriebsanzeige leuchtete auf, was darauf hinwies, dass das Gerät betriebsbereit war.

Schritt 2: Einstellung der gewünschten Temperatur

Die Temperatur wurde über das entsprechende Bedienfeld des Geräts auf 180°C eingestellt. Dazu wurde der Temperaturregler oder die digitale Steuerung genutzt, je nach Ausstattung der Heißluftfritteuse. Die Anzeige der eingestellten Temperatur wurde visuell überprüft, um sicherzustellen, dass der gewünschte Wert korrekt eingestellt wurde.

Schritt 3: Überprüfung der Temperatur mit einem Thermometer

Ein haushaltsübliches Ofenthermometer wurde in den Frittierkorb gelegt, um die tatsächliche Temperatur im Gerät zu messen. Nachdem das Gerät 5 Minuten lang in Betrieb war, wurde die Temperatur des Thermometers abgelesen und notiert. Diese Messung diente dazu, die Genauigkeit der Temperaturregelung der Heißluftfritteuse zu überprüfen.

Schritt 4: Wiederholung bei unterschiedlichen Temperaturen

Der Vorgang wurde bei unterschiedlichen Temperaturen wiederholt, um die Konstanz und Zuverlässigkeit der Temperaturregelung zu testen. Hierzu wurde zunächst die Temperatur auf 150°C und dann auf 200°C eingestellt. Für jede dieser Einstellungen wurde der gleiche Überprüfungsprozess wie in Schritt 3 durchgeführt: Das Thermometer wurde in den Frittierkorb gelegt und nach jeweils 5 Minuten der angezeigte Wert notiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 2^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die gemessene Temperatur im Frittierkorb sehr nah an der eingestellten Temperatur liegt, mit einer maximalen Abweichung von 2°C . Dies zeigt, dass die Temperaturregelung des Geräts äußerst präzise ist.

90 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 5^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Abweichung der gemessenen Temperatur von der eingestellten Temperatur bis zu 5°C beträgt. Die Kontrolle über die Temperaturregelung ist in diesem Fall noch immer sehr gut.

80 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 7^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Hier wird die Punktzahl vergeben, wenn die Temperaturabweichung bis zu 7°C beträgt. Dies zeigt eine gute, aber nicht perfekte Genauigkeit der Temperaturregelung.

70 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 10^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Eine Abweichung von bis zu 10°C erhält diese Bewertung. Die Temperaturregelung ist in diesem Fall akzeptabel, könnte aber verbessert werden.

60 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 12^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Diese Punktzahl bedeutet, dass die Temperaturregelung des Geräts eine Abweichung von bis zu 12°C aufweist. Dies zeigt eine ausreichende Genauigkeit, bei der jedoch die Leistungsfähigkeit eingeschränkt ist.

50 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 15^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Eine Abweichung bis maximal 15°C erhält diese Punktzahl. Die Genauigkeit der Temperaturregelung zeigt Schwächen und könnte das Kochergebnis beeinflussen.

40 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 18^\circ\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Temperaturabweichung bis zu 18°C beträgt. Die Temperaturregelung gilt in diesem Fall als weniger präzise.

30 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 20^{\circ}\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab. Eine Abweichung von bis zu 20°C wird mit dieser Punktzahl bewertet. Hier ist die Temperaturregelung deutlich ungenau und könnte zu unzufriedenstellenden Kochergebnissen führen.

20 Punkte: Temperatur weicht maximal $\pm 25^{\circ}\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab. Diese Punktzahl zeigt eine erhebliche Abweichung in der Temperaturregelung, die bis zu 25°C betragen kann. Dies hat einen bedeutenden Einfluss auf die Kochqualität.

10 Punkte: Temperatur weicht mehr als $\pm 25^{\circ}\text{C}$ von der eingestellten Temperatur ab. Diese niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn die gemessene Temperatur mehr als 25°C von der eingestellten Temperatur abweicht. Die Temperaturregelung des Geräts ist in diesem Fall höchst unzuverlässig.

2. Timer-Funktion

Testdurchführung:

Schritt 1: Einschalten der Heißluftfritteuse

In diesem Schritt wurde die Heißluftfritteuse zunächst an eine Steckdose angeschlossen und anschließend über den Ein-/Ausschalter eingeschaltet. Die Temperaturregelung der Fritteuse wurde auf 180°C eingestellt, um sicherzustellen, dass die Fritteuse unter Betriebsbedingungen arbeitet.

Schritt 2: Einstellung des Timers auf 10 Minuten

Im zweiten Schritt wurde der integrierte Timer der Heißluftfritteuse genutzt. Der Timer wurde sorgfältig auf eine Laufzeit von 10 Minuten eingestellt. Dies erfolgte über das Bedienfeld der Fritteuse.

Schritt 3: Überprüfung der Timer-Funktion

Nachdem der Timer auf 10 Minuten eingestellt war, wurde gleichzeitig eine externe Stoppuhr gestartet. Die Laufzeiten wurden genau beobachtet und dokumentiert, um die Genauigkeit des internen Timers der Heißluftfritteuse zu überprüfen.

Schritt 4: Wiederholung bei unterschiedlichen Zeiteinstellungen

Dieser Ablauf wurde anschließend bei zwei weiteren Zeiteinstellungen wiederholt: zunächst wurde der Timer auf 5 Minuten und danach auf 15 Minuten gesetzt. Für beide Einstellungen wurden erneut die tatsächlichen Laufzeiten mit einer externen Stoppuhr überprüft und protokolliert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 10 Sekunden von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über 10 Sekunden hinausgeht.

90 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 20 Sekunden von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über 20 Sekunden hinausgeht.

80 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 30 Sekunden von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über 30 Sekunden hinausgeht.

70 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 40 Sekunden von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über 40 Sekunden hinausgeht.

60 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 50 Sekunden von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über 50 Sekunden hinausgeht.

50 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 1 Minute (60 Sekunden) von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über eine Minute hinausgeht.

40 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als $\pm 1,5$ Minuten (90 Sekunden) von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über eineinhalb Minuten hinausgeht.

30 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 2 Minuten (120 Sekunden) von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über zwei Minuten hinausgeht.

20 Punkte: Der Timer weicht in keinem der durchgeführten Tests mehr als ± 3 Minuten (180 Sekunden) von

der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit nie über drei Minuten hinausgeht.

10 Punkte: Der Timer weicht in mindestens einem der durchgeführten Tests mehr als ± 3 Minuten (180 Sekunden) von der eingestellten Zeit ab. Dies bedeutet, dass die Differenz zwischen der eingestellten und der gemessenen Zeit mindestens einmal über drei Minuten hinausgeht.

3. Heizleistung

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Pommes frites

500g tiefgefrorene Pommes frites wurden bereitgestellt. Die Pommes frites wurden aus ihrer Verpackung genommen und gleichmäßig in einer flachen Schüssel ausgebreitet, um sicherzustellen, dass sie nicht verklumpen und sie alle gleichmäßig gegart werden können. Es wurde darauf geachtet, dass keine gefrorenen Klumpen vorhanden sind und alle Pommes frites eine einheitliche Größe für eine gleichmäßige Garung haben.

Schritt 2: Vorheizen der Heißluftfritteuse

Die Heißluftfritteuse wurde auf eine Temperatur von 200°C vorgeheizt. Während die Fritteuse sich erhitzte, wurden alle relevanten Parameter am Gerät überprüft, einschließlich der Timer-Funktion und der Lüftungssysteme, um sicherzustellen, dass die Temperatur gleichmäßig im Garraum verteilt wird. Dieser Schritt dauerte etwa 5-7 Minuten, währenddessen die Temperatur konstant überwacht wurde, um sicherzustellen, dass sie die gewünschte 200°C erreicht.

Schritt 3: Zubereitung der Pommes frites

Die vorab vorbereiteten Pommes frites wurden gleichmäßig im Frittierkorb verteilt, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten. Der Frittierkorb wurde anschließend in die vorgeheizte Heißluftfritteuse eingesetzt, und die Garzeit wurde auf 20 Minuten eingestellt. Während des Garprozesses wurde der Fortschritt regelmäßig überprüft und der Frittierkorb nach der Hälfte der Zeit einmal durchgeschüttelt, um eine gleichmäßige Bräunung zu fördern.

Schritt 4: Überprüfung der gleichmäßigen Garung

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit von 20 Minuten wurden die Pommes frites aus der Heißluftfritteuse genommen und sorgfältig auf einem Teller verteilt. Es wurde eine detaillierte Überprüfung durchgeführt, um sowohl die äußere Bräunung als auch die Textur der Pommes frites zu bewerten. Dabei wurden die Pommes frites auf Gleichmäßigkeit in der Bräunung sowie auf eine knusprige Außentextur und weiche Innentextur geprüft. Zusätzlich wurden einige Pommes frites in der Mitte durchgeschnitten, um sicherzustellen, dass sie vollständig durchgegart waren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Pommes frites sind gleichmäßig gebräunt und knusprig. Alle Pommes haben die gleiche goldbraune Farbe und knuspern vollständig außen, während sie innen weich und zart sind.

90 Punkte: Pommes frites sind größtenteils gleichmäßig gebräunt und knusprig. Einige könnten geringfügig weniger stark gebräunt sein, aber die Mehrheit ist gleichmäßig und knusprig.

80 Punkte: Pommes frites sind an einigen Stellen ungleichmäßig gebräunt. Während die meisten Pommes gut gegart sind, zeigen einige Bereiche eine leichte heller Bräunung.

70 Punkte: Einige Pommes frites sind nicht vollständig durchgegart. Manchmal sind die Pommes an den dickeren Enden noch leicht unterkocht, aber dennoch essbar.

60 Punkte: Viele Pommes frites sind ungleichmäßig gebräunt und teilweise nicht durchgegart. Es gibt eine merkliche Anzahl von Pommes, die weicher als gewünscht sind.

50 Punkte: Pommes frites sind insgesamt nicht knusprig. Obwohl sie durchgekocht sind, fehlen der Großteil der Pommes das charakteristische Knuspern.

40 Punkte: Pommes frites sind größtenteils nicht durchgegart. Eine erhebliche Menge der Pommes ist in der Mitte noch roh oder zäh.

30 Punkte: Pommes frites sind fast roh. Die Pommes haben lediglich eine leichte Erwärmung erfahren, zeigen aber keine Anzeichen von Bräunung oder Knusprigkeit.

20 Punkte: Pommes frites sind ungenießbar. Die Mehrheit der Pommes hat keine Konsistenzveränderung erfahren und sind sehr roh.

10 Punkte: Pommes frites sind vollständig roh geblieben. Keine der Pommes hat sichtbare Anzeichen von Garung oder Bräunung und sind nicht verzehrbar.

4. Bedienfreundlichkeit der Bedienelemente

Testdurchführung:

Schritt 1: Einschalten der Heißluftfritteuse

Im ersten Schritt wurde die Heißluftfritteuse eingeschaltet. Der Einschaltknopf wurde leicht gefunden und war gut markiert. Nach dem Drücken des Knopfes leuchtete eine Anzeige auf, die den Betriebsstatus zeigte, was die korrekte Funktionsaufnahme bestätigte.

Schritt 2: Bedienung der Temperaturregelung

Im zweiten Schritt wurden die Temperaturregler betätigt. Die Temperatur konnte durch Drehen des Reglers oder Drücken spezieller Tasten auf unterschiedliche Stufen eingestellt werden. Jede Veränderung der Temperatureinstellung wurde durch eine entsprechende Anzeige auf dem Display deutlich visualisiert, was die Bedienung einfach und intuitiv machte.

Schritt 3: Bedienung des Timers

Im dritten Schritt wurde der Timer auf verschiedene Zeiten eingestellt. Die Zeiteinstellung geschah entweder durch Drehen eines Reglers oder durch Eingabe mittels Tasten. Während des Einstellvorgangs wurde die verbleibende Zeit deutlich auf einem gut lesbaren Display angezeigt, was die Handhabung ebenfalls erleichterte.

Schritt 4: Überprüfung der Anzeigen

Im vierten Schritt wurden die Leuchtanzeigen auf ihre Verständlichkeit und Lesbarkeit überprüft. Die Anzeigen leuchteten deutlich und in leicht verständlichen Symbolen und Zahlen. Sowohl der Betriebsstatus als auch die eingestellte Temperatur und Zeit waren auf einen Blick eindeutig erkennbar.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Bedienelemente sind intuitiv und einfach zu bedienen. Der Benutzer findet sofort den Ein-/Ausschalter, kann die Temperatur und die Zeit ohne jegliche Verwirrung einstellen und die Anzeigen sind klar und deutlich verständlich.

90 Punkte: Bedienelemente sind größtenteils intuitiv und einfach zu bedienen, jedoch gibt es kleinere Unklarheiten. Zum Beispiel könnte ein Benutzer zunächst etwas Zeit benötigen, um sich an die Position oder Funktion eines Reglers zu gewöhnen.

80 Punkte: Einige Bedienelemente sind nicht sofort verständlich. Zwar können die Grundfunktionen wie Ein-/Ausschalten, Temperatur- und Zeiteinstellung gefunden werden, es könnte jedoch beim ersten Gebrauch Verwirrung geben, was zu kleineren Bedienungshindernissen führt.

70 Punkte: Mehrere Bedienelemente sind schwer zu bedienen. Es gibt signifikante Herausforderungen beim Finden und Verwenden einiger der Bedienelemente, was die Benutzerfreundlichkeit deutlich mindert.

60 Punkte: Bedienelemente sind unlogisch angeordnet. Der Benutzer hat Schwierigkeiten, die Bedienelemente zu finden und ihre Funktion nachzuvollziehen, was die Nutzung der Heißluftfritteuse stark erschwert.

50 Punkte: Bedienelemente sind unverständlich und schwer zugänglich. Der Benutzer muss viel Zeit investieren, um die logische Reihenfolge der Bedienelemente zu verstehen, und die physische Anordnung macht die Bedienung kompliziert.

40 Punkte: Bedienung erfordert häufiges Nachschlagen in der Anleitung. Der Benutzer muss regelmäßig die Bedienungsanleitung konsultieren, um sicherzustellen, dass die Heißluftfritteuse korrekt bedient wird, was den Bedienkomfort stark beeinträchtigt.

30 Punkte: Bedienung ist fast unmöglich ohne Anleitung. Selbst grundlegende Funktionen wie Ein-/Ausschalten, Temperatur- und Zeiteinstellung sind ohne die ständig herangezogene Anleitung nicht zu meistern, was die Bedienung extrem erschwert.

20 Punkte: Bedienung ist sehr umständlich und fehleranfällig. Die Bedienelemente führen oft zu Fehlbedienungen und der Benutzer hat große Schwierigkeiten, die Funktionen korrekt auszuführen, was häufig zu Frustration führt.

10 Punkte: Bedienelemente funktionieren nicht wie erwartet. Es kommt häufig zu Fehlfunktionen oder die Bedienelemente sind derart unverständlich, dass der Benutzer die Heißluftfritteuse nicht korrekt bedienen kann.

5. Reinigungseigenschaften des Frittierkorbs

Testdurchführung:

Schritt 1: Nach der Zubereitung der Pommes frites

Der Frittierkorb wurde direkt nach der Zubereitung der Pommes frites entfernt. Während dieses Schrittes wurden keine weiteren Vorbereitungen getroffen, um den Korb abkühlen zu lassen oder die Rückstände teilweise zu beseitigen. Dies geschah, um den tatsächlichen Reinigungsaufwand zu simulieren, der in einer realen Nutzungssituation auftreten würde.

Schritt 2: Einweichen des Frittierkorbs

Der Frittierkorb wurde unverzüglich nach dem Entfernen mit warmem Seifenwasser in einem geeigneten Behälter eingeweicht. Die Einweichdauer betrug exakt 10 Minuten, was als ausreichende Zeit zur Lockerung der Rückstände angenommen wurde. In dieser Phase wurde sichergestellt, dass der gesamte Korb im Wasser vollständig untergetaucht war.

Schritt 3: Reinigung des Frittierkorbs

Nach dem Einweichen wurde der Frittierkorb mit einem haushaltsüblichen Schwamm gereinigt. Dabei wurden keine zusätzlichen Reinigungsmittel oder spezielle Reinigungswerkzeuge verwendet. Während dieses Schrittes wurde der Schwamm gleichmäßig auf alle Oberflächen des Korbs angewendet, um möglichst viele Rückstände zu entfernen.

Schritt 4: Überprüfung der Reinigungsergebnisse

Nach der Reinigung wurde der Frittierkorb gründlich auf verbliebene Rückstände untersucht. Dabei wurde sowohl die sichtbare Sauberkeit überprüft als auch die Schwierigkeit der Reinigung bewertet. Eventuelle hartnäckige Rückstände oder Bereiche, die schwer zugänglich waren, wurden besonders beachtet und dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Frittierkorb lässt sich leicht und vollständig reinigen. Keine sichtbaren Rückstände verbleiben nach der Reinigung, und sowohl die Gitter als auch die Ecken des Korbs sind sauber.

90 Punkte: Der Frittierkorb lässt sich größtenteils leicht reinigen. Es bleiben nur kleine, unbedeutende Rückstände in schwer zugänglichen Ecken oder auf einzelnen Gitterstäben zurück.

80 Punkte: Der Frittierkorb weist einige hartnäckige Rückstände auf. Diese Rückstände erfordern zusätzliche Anstrengung zur Entfernung, befinden sich jedoch in einem überschaubaren Teil des Korbs.

70 Punkte: Die Reinigung erfordert erheblichen Aufwand. Trotz deutlicher Mühe bleiben mehrere Rückstände, die auf den Gitterstäben oder in den Ecken zu sehen sind. Der Reinigungsvorgang ist insgesamt recht mühsam.

60 Punkte: Viele Rückstände bleiben trotz Reinigung. Die meisten Flächen des Korbs zeigen noch sichtbare Verunreinigungen, und es wird deutlich mehr Zeit und Mühe benötigt, um den Korb einigermaßen sauber zu bekommen.

50 Punkte: Der Frittierkorb ist schwer zu reinigen, und es verbleiben viele Rückstände. Selbst mit erheblichen Anstrengungen ist es schwierig, den Korb auf einen akzeptablen Sauberkeitsgrad zu bringen.

40 Punkte: Rückstände lassen sich kaum entfernen. Die Mehrheit der Essensreste und Fettablagerungen bleiben nach der Reinigung klar sichtbar und beeinträchtigen die Funktionalität des Korbs.

30 Punkte: Der Frittierkorb bleibt schmutzig trotz intensiver Reinigung. Hartnäckige Rückstände bleiben fest haften, unabhängig von der aufgewendeten Reinigungszeit und Kraft.

20 Punkte: Die Reinigung ist extrem umständlich und ineffektiv. Der Korb sieht nach der Reinigung nahezu genauso verschmutzt aus wie vorher, und selbst intensiver Einsatz reicht nicht aus, um den Korb deutlich zu säubern.

10 Punkte: Der Frittierkorb ist fast unmöglich zu reinigen. Kaum sichtbare Verbesserungen sind nach der Reinigung erkennbar. Der Korb bleibt stark verschmutzt und unhygienisch.