

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. Leistungstest für Bräunungsgrad

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Toaster wurde auf mittlerer Bräunungsstufe eingestellt.

Im ersten Schritt wurde der Toaster auf die mittlere Bräunungsstufe eingestellt, die bei diesem Gerät als Standard für einen gleichmäßigen Bräunungsgrad gilt. Eine handelsübliche Scheibe Weißbrot wurde sorgfältig in den Toasterschacht eingelegt, darauf geachtet, dass die Scheibe flach und zentriert liegt, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

Schritt 2: Der Toaster wurde aktiviert und der Toastvorgang abgewartet.

Im zweiten Schritt wurde der Aktivierungsknopf des Toasters gedrückt, wodurch der Toastvorgang eingeleitet wurde. Während des Toastvorgangs war der Benutzer aufmerksam und wartete geduldig, bis der Toaster automatisch abschaltete und die Brotscheibe hochschnellte. Es wurde darauf geachtet, das Brot sofort nach Abschluss des Toastvorgangs herauszunehmen, um die Bräunung genauer beurteilen zu können.

Schritt 3: Der Bräunungsgrad wurde visuell beurteilt und mit einer Farbskala verglichen.

Im dritten Schritt erfolgte eine visuelle Inspektion der frisch getoasteten Scheibe Brot. Der Bräunungsgrad wurde unter guter Beleuchtung anhand einer Farbskala beurteilt, die verschiedene Bräunungsstufen von hellem Goldbraun bis zu dunklem Braun zeigte. Dies half bei der präzisen Bewertung der Toastleistung durch Vergleich mit vorher festgelegten Farbstandards. Um die Konsistenz zu testen, wurde dieser Vorgang insgesamt dreimal wiederholt. Nach jedem Toastvorgang wurde der Bräunungsgrad erneut anhand der Farbskala bewertet und die Ergebnisse notiert, um Schwankungen in der Bräunungsleistung des Toasters zu dokumentieren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Toast ist gleichmäßig goldbraun.

Diese Punktzahl wurde erreicht, wenn die gesamte Brotoberfläche gleichmäßig goldbraun gebräunt war, ohne sichtbare hellere oder dunklere Flecken.

90 Punkte: Der Toast ist leicht ungleichmäßig, aber überwiegend goldbraun.

90 Punkte wurden vergeben, wenn der Toast überwiegend gleichmäßig goldbraun war, jedoch leichte Abweichungen in der Bräunung an einigen wenigen Stellen aufwies.

80 Punkte: Der Toast hat einige hellere oder dunklere Stellen, ist aber überwiegend gleichmäßig.

Diese Punktzahl beschreibt eine Situation, in der der Toast insgesamt gut gebräunt war, aber einige auffälligere helle oder dunkle Stellen aufwies, die die Gleichmäßigkeit beeinträchtigten.

70 Punkte: Der Toast ist überwiegend gleichmäßig, aber mit einigen deutlich dunkleren oder helleren Stellen.

70 Punkte wurden vergeben, wenn der Toast zu großen Teilen gleichmäßig gebräunt war, allerdings mit mehreren deutlich unterscheidbaren hellen oder dunklen Bereichen.

60 Punkte: Der Toast ist ungleichmäßig mit mehreren dunklen oder hellen Stellen.

Bei dieser Bewertung war der Toast insgesamt ungleichmäßig gebräunt, mit mehreren deutlich sichtbaren hellen und dunklen Stellen.

50 Punkte: Der Toast ist überwiegend ungleichmäßig, aber noch essbar.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn der Toast stark ungleichmäßig gebräunt war, aber dennoch als essbar eingestuft wurde, da keine der Stellen vollständig verbrannt oder roh war.

40 Punkte: Der Toast ist stark ungleichmäßig und teilweise verbrannt.

40 Punkte waren das Ergebnis, wenn der Toast stark ungleichmäßig gebräunt war, wobei einige Bereiche bereits verbrannt waren und andere noch fast roh.

30 Punkte: Der Toast ist fast vollständig verbrannt oder ungetoastet.

Diese Bewertung wurde vergeben, wenn der Toast entweder so stark verbrannt war, dass er nicht mehr genießbar war, oder wenn er so ungleichmäßig geröstet war, dass große Flächen unverändert blieben.

20 Punkte: Der Toast ist ungenießbar verbrannt.

20 Punkte bedeuteten, dass der Toast bei der Bräunung komplett verbrannt war und daher ungenießbar war.

10 Punkte: Der Toastvorgang wurde nicht korrekt abgeschlossen.

Diese Punktzahl wurde vergeben, wenn der Toaster den Toastvorgang nicht ordnungsgemäß abgeschlossen hatte, z.B. durch einen vorzeitigen Abbruch oder technische Störung, wodurch das Brot weder getoastet noch anders nutzbar war.

2. Gleichmäßigkeit des Toastens

Testdurchführung:

Schritt 1: Zwei Scheiben Weißbrot wurden in den Toaster eingelegt.

In diesem Schritt wurden zwei frische, gleich große und ungetoastete Scheiben Weißbrot aus der gleichen Verpackung entnommen und sorgfältig in die Schlitze des Toasters eingelegt. Daraufhin wurde die mittlere Bräunungsstufe am Toaster eingestellt, damit eine moderate und sich gleichmäßig entwickelnde Bräunung erfolgen kann. Der Toaster wurde dann aktiviert, um den Toastvorgang zu starten.

Schritt 2: Nach dem Toastvorgang wurden die beiden Scheiben entnommen und nebeneinandergelegt.

Nachdem der Toastvorgang beendet war und der Toaster sich automatisch ausgeschaltet hatte, wurden die gerösteten Brotscheiben entnommen. Diese wurden umgehend nebeneinander auf eine flache und saubere Oberfläche gelegt, um eine direkte visuelle Inspektion zu ermöglichen. Dabei wurde darauf geachtet, dass beide Scheiben in derselben Ausrichtung lagen, um eventuelle Unterschiede im Bräunungsverhalten leichter erkennen zu können.

Schritt 3: Die Gleichmäßigkeit der Bräunung auf der Vorder- und Rückseite jeder Scheibe wurde beurteilt.

In diesem Schritt wurde jede Brotscheibe einzeln und beide zusammen gründlich inspiziert. Die Vorder- und Rückseite jeder Scheibe wurden genau überprüft, um festzustellen, wie gleichmäßig die Bräunung aufgetragen wurde. Es wurde auf Anzeichen von Verbranntem oder ungetoastetem Brot geachtet. Dieser Test wurde insgesamt dreimal wiederholt, um die Ergebnisse zu verifizieren und sicherzustellen, dass die Gleichmäßigkeit der Bräunung konsistent ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Beide Scheiben sind gleichmäßig und vollständig gebräunt.

Dies bedeutet, dass sowohl die Vorder- als auch die Rückseite jeder Brotscheibe eine durchgehend gleichmäßige goldbraune Farbe aufweist, ohne sichtbare Unterschiede in der Bräunung.

90 Punkte: Beide Scheiben sind leicht ungleichmäßig, aber überwiegend gleichmäßig gebräunt.

Hierbei sind geringe Unterschiede in der Bräunung vorhanden, jedoch bleibt die Gesamtfläche der Scheiben überwiegend gleichmäßig gebräunt.

80 Punkte: Eine Scheibe ist gleichmäßig, die andere leicht ungleichmäßig gebräunt.

Eine der beiden Brotscheiben weist eine gleichmäßige Bräunung auf, während die andere Scheibe leichte Unregelmäßigkeiten in der Bräunung zeigt.

70 Punkte: Beide Scheiben sind ungleichmäßig, aber überwiegend gebräunt.

Beide Scheiben zeigen eine gewisse Ungleichmäßigkeit in der Bräunung, jedoch ist der Großteil der Fläche dennoch gut gebräunt und essbar.

60 Punkte: Beide Scheiben sind stark ungleichmäßig, aber noch essbar.

Hierbei sind auf beiden Scheiben deutliche Unterschiede in der Bräunung zu erkennen, wobei einige Bereiche möglicherweise stark gebräunt oder kaum gebräunt sind, aber der Toast ist insgesamt noch essbar.

50 Punkte: Eine Scheibe ist stark ungleichmäßig, die andere überwiegend gleichmäßig.

Eine der Brotscheiben weist starke Unterschiede in der Bräunung auf, während die andere Scheibe größtenteils gleichmäßig gebräunt ist.

40 Punkte: Beide Scheiben sind stark ungleichmäßig und teilweise verbrannt.

Beide Scheiben zeigen eine sehr ungleichmäßige Bräunung mit einigen Bereichen, die teilweise verbrannt sind, was die Essqualität deutlich beeinträchtigt.

30 Punkte: Eine Scheibe ist fast vollständig verbrannt oder ungetoastet.

Eine der Brotscheiben ist nahezu vollständig schwarz und verbrannt oder kaum geröstet, während die andere Scheibe möglicherweise weniger betroffen ist.

20 Punkte: Beide Scheiben sind ungenießbar verbrannt oder ungetoastet.
Beide Brotscheiben sind entweder komplett verbrannt und ungenießbar oder wurden kaum getoastet und bleiben daher roh.

10 Punkte: Der Toastvorgang wurde nicht korrekt abgeschlossen.
Dies bedeutet, dass der Toastvorgang aufgrund eines Gerätefehlers oder falscher Bedienung nicht abgeschlossen wurde, sodass die Brotscheiben kaum oder gar nicht getoastet sind.

``

3. Überprüfung der Wärmeisolierung der Außenflächen

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Toaster wurde auf höchster Bräunungsstufe ohne Brot aktiviert.

In diesem Schritt wurde der Toaster in einem leeren Zustand auf seine höchste Bräunungsstufe eingestellt und der Toastvorgang gestartet. Der Toaster war während des gesamten Toastvorgangs in Betrieb, wobei darauf geachtet wurde, dass keine zusätzlichen Elemente wie Brot oder andere Lebensmittel verwendet wurden. Nach Abschluss des Toastvorgangs (d.h., wenn der Toaster automatisch ausschaltete) wurde das Gerät nicht sofort berührt, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.

Schritt 2: Die Messung wurde an verschiedenen Stellen des Toasters (oben, seitlich, vorne, hinten) durchgeführt.

Nachdem der Toaster abgeschaltet wurde und es sicher war, Messungen durchzuführen, wurde ein Infrarot-Thermometer verwendet, um die Oberflächentemperatur des Geräts zu messen. Die Temperaturmessungen wurden systematisch an mehreren spezifischen Stellen des Toasters vorgenommen. Dazu gehörten die obere Fläche, beide seitlichen Flächen, die Vorderseite sowie die Rückseite des Toasters. Jede Oberflächentemperatur wurde sorgfältig notiert, um den für den Benutzer gefährlichsten Bereich zu identifizieren.

Schritt 3: Der Test wurde dreimal wiederholt, um die Konsistenz der Ergebnisse zu überprüfen.

Um sicherzustellen, dass die Ergebnisse der Temperaturmessungen genau und konsistent sind, wurde der gesamte Testablauf - also das Aktivieren des Toasters auf höchster Stufe, Warten bis zum Ende des Toastvorgangs und Messen der Außentemperaturen - insgesamt dreimal durchgeführt. Zwischen jedem Test wurde der Toaster ausreichend abgekühlt und auf Ausgangstemperatur gebracht, um eventuelle Messabweichungen aufgrund von Temperaturrestwärme zu vermeiden. Die gemessenen Temperaturen der verschiedenen Stellen wurden dann aufgezeichnet und verglichen, um die Konstanz der resultierenden Daten zu gewährleisten.

Schritt 4: Die gemessenen Temperaturen wurden mit den Sicherheitsstandards für Haushaltsgeräte verglichen.

Die in den vorhergehenden Schritten gemessenen Temperaturen wurden schließlich mit den geltenden Sicherheitsstandards für Haushaltsgeräte verglichen. Ziel war es dabei, zu überprüfen, ob der Toaster die vorgeschriebenen maximalen Außentemperaturen nicht überschreitet und somit für den Benutzer sicher im Alltag zu verwenden ist.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Werden erreicht, wenn die gemessene Außentemperatur des Toasters während aller Testdurchläufe unter 40°C bleibt. Dies würde eine hervorragende Leistung in Bezug auf die Wärmeisolierung anzeigen.

90 Punkte: Werden vergeben, wenn die höchste gemessene Außentemperatur des Toasters unter 45°C bleibt. Die Wärmeisolierung ist in diesem Fall immer noch ausgezeichnet.

80 Punkte: Werden erzielt, falls die höchste Außentemperatur des Toasters unter 50°C liegt. Die Isolierung ist in diesem Fall gut, jedoch nicht optimal.

70 Punkte: Werden zugeteilt, wenn die gemessene Außentemperatur des Toasters unter 55°C liegt. Hierbei ist die Isolierung akzeptabel, jedoch könnte es bei längerem Anfassen bereits unangenehm werden.

60 Punkte: Werden vergeben, wenn die gemessene Außentemperatur unter 60°C bleibt. Bei dieser Temperatur kann es bereits nach kurzem Kontakt unangenehm bis schmerzhaft werden.

50 Punkte: Werden erreicht, wenn die höchste Außentemperatur unter 65°C bleibt. Eine mäßige Wärmeisolierung, bei der Vorsicht geboten ist.

40 Punkte: Werden zugeteilt, wenn die gemessene Außentemperatur die 70°C nicht überschreitet. In diesem Bereich besteht bei Berührung eine erhöhte Verbrennungsgefahr.

30 Punkte: Werden vergeben, wenn die Außentemperatur des Toasters unter 75°C bleibt. Bei dieser Temperatur besteht eine hohe Gefahr für Verbrennungen bei bloßer Berührung.

20 Punkte: Werden erzielt, wenn die Außentemperatur des Toasters unter 80°C bleibt. Dies legt nahe, dass die Wärmeisolierung unzureichend ist und das Gerät möglicherweise unsicher.

10 Punkte: Werden vergeben, wenn die Außentemperatur des Toasters 80°C überschreitet. Hierbei handelt es sich um extrem hohe Temperaturen, die ein erhebliches Sicherheitsrisiko darstellen.

4. Reinigungstest der Toaster-Oberfläche

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Toaster wurde mit einem feuchten Tuch abgewischt, um Staub und leichte Verschmutzungen zu entfernen.

In diesem ersten Schritt wurde ein feuchtes Tuch verwendet, um die Oberfläche des Toasters abzuwischen. Ziel war es, lose Partikel wie Staub oder leichte Verschmutzungen zu entfernen. Während dieses Schrittes wurde auch die Benutzerfreundlichkeit und die Ergonomie der Reinigung bewertet, um festzustellen, wie leicht sich die Oberfläche des Toasters mit einem einfachen feuchten Tuch säubern lässt.

Schritt 2: Hartnäckigere Verschmutzungen wurden mit einem milden Reinigungsmittel behandelt. Im zweiten Schritt wurden harte und fest eingetrocknete Verschmutzungen untersucht. Dazu wurde ein mildes Reinigungsmittel auf die betroffenen Bereiche aufgetragen. Anschließend wurden diese Bereiche gründlich gereinigt, um die Effektivität des Reinigungsmittels zu beurteilen. Hierbei wurde auch die Verträglichkeit des Reinigungsmittels mit der Toaster-Oberfläche überprüft, um sicherzustellen, dass keine Schäden oder Verfärbungen entstehen.

Schritt 3: Der Toaster wurde auf mögliche Rückstände oder Kratzer überprüft. Nach der Reinigung wurde die Oberfläche des Toasters sorgfältig auf verbleibende Rückstände und mögliche Kratzer untersucht. Dieser Schritt war entscheidend, um festzustellen, ob die Reinigungsmethoden zur Beschädigung der Oberfläche geführt hatten. Der Test wurde insgesamt dreimal wiederholt, um die Konsistenz der Ergebnisse sicherzustellen und statistisch relevante Daten zu erhalten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Oberfläche lässt sich leicht und rückstandsfrei reinigen. Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die gesamte Toaster-Oberfläche nach der Reinigung weder Rückstände noch Kratzer aufweist und sich der Reinigungsprozess als sehr effizient und unkompliziert darstellt.

90 Punkte: Die Oberfläche lässt sich leicht reinigen, es bleiben minimale Rückstände. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Oberfläche leicht zu reinigen ist, nach dem Reinigungsvorgang jedoch geringfügige Rückstände zu sehen sind, die die Nutzung des Toasters nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Die Oberfläche lässt sich überwiegend leicht reinigen, es bleiben einige Rückstände. Hierbei wird festgestellt, dass die Mehrheit der Oberfläche ohne große Probleme gereinigt werden kann, jedoch noch einige Rückstände verbleiben, die sichtbar, aber nicht übermäßig störend sind.

70 Punkte: Die Oberfläche lässt sich mit zusätzlichem Aufwand reinigen, einige Rückstände bleiben. Diese Punkte werden vergeben, wenn mehr Anstrengung erforderlich ist, um die Oberfläche zu reinigen, und obwohl die meisten Schmutzpartikel entfernt werden, bleiben einige Rückstände bestehen, die deutlich sichtbar sind.

60 Punkte: Die Oberfläche lässt sich schwer reinigen, viele Rückstände bleiben. Diese Punktzahl zeigt, dass die Reinigung der Oberfläche anspruchsvoll ist und viele Rückstände trotz intensiver Bemühungen nicht entfernt werden können.

50 Punkte: Die Oberfläche lässt sich schwer reinigen und weist leichte Kratzer auf. Hierbei wird festgestellt, dass die Oberfläche nicht nur schwer zu reinigen ist, sondern auch leichte Kratzer aufweist, die durch die Reinigungsmaßnahmen entstanden sind.

40 Punkte: Die Oberfläche lässt sich schwer reinigen und weist mehrere Kratzer auf. In diesem Fall ist die Reinigung sehr schwierig und die Oberfläche zeigt mehrere Kratzer, was auf eine mangelnde Materialbeständigkeit hinweist.

30 Punkte: Die Oberfläche lässt sich kaum reinigen, viele Rückstände und Kratzer bleiben. Diese Punktzahl weist darauf hin, dass die Oberfläche fast nicht gereinigt werden kann und viele Rückstände sowie eine erhebliche Anzahl von Kratzern sichtbar bleiben.

20 Punkte: Die Oberfläche ist sehr schwer zu reinigen, viele Rückstände und tiefere Kratzer bleiben. Die Reinigung ist hier äußerst schwierig, mit vielen verbleibenden Rückständen und tieferen Kratzern, die deutliche Gebrauchsspuren zeigen.

10 Punkte: Die Oberfläche ist fast unmöglich zu reinigen, viele Rückstände und tiefe Kratzer bleiben. Diese niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn es nahezu unmöglich ist, die Oberfläche zu reinigen, und zahlreiche tiefe Kratzer sowie viele Rückstände verbleiben, was auf eine sehr schlechte Materialqualität hinweist.

5. Stabilitätstest auf der Arbeitsplatte

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Toaster wurde auf eine ebene Arbeitsplatte gestellt.

In diesem Schritt wurde sichergestellt, dass die Arbeitsplatte absolut eben war, indem zuvor mit einer Wasserwaage kontrolliert wurde. Der Toaster wurde mittig auf der Arbeitsplatte positioniert. Danach wurde von verschiedenen Seiten leicht gegen den Toaster gestoßen, um seine Standfestigkeit in verschiedenen Richtungen zu prüfen. Dabei wurde beobachtet, ob der Toaster wackelt oder gar die Position auf der Arbeitsfläche verändert.

Schritt 2: Der Toaster wurde während des Betriebs auf seine Stabilität überprüft.

Nachdem der Toaster mit einer realistischen Brotscheibe in Betrieb genommen wurde, wurde überprüft, ob er während des Betriebs stabil bleibt. Es wurden alle verfügbaren Hebel und Knöpfe betätigt, um zu schauen, ob der Toaster dabei wackelt oder kippt. Gleichzeitig wurde das Verhalten des Toasters beim Einlegen und Herauspringen des Toasts beobachtet und dokumentiert.

Schritt 3: Der Test wurde dreimal wiederholt, um die Konsistenz der Ergebnisse zu überprüfen.

Dieser Schritt diente zur Überprüfung der Zuverlässigkeit und Konsistenz der Testergebnisse. Der gesamte Testablauf, wie in Schritt 1 und 2 beschrieben, wurde insgesamt dreimal durchgeführt. Nach jedem Durchgang wurde die Stabilität erneut mit der Wasserwaage überprüft und mögliche Abweichungen in der Reaktion des Toasters notiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Toaster steht stabil und wackelt nicht bei Berührung oder Betrieb.

Diese Punktzahl wird erfüllt, wenn der Toaster in allen Tests keinerlei Wackeln oder Kippen aufweist, unabhängig davon, ob er angestoßen wird oder ob seine Hebel und Knöpfe betätigt werden.

90 Punkte: Der Toaster steht stabil, wackelt minimal bei Berührung oder Betrieb.

Hier tritt nur ein kaum wahrnehmbares Wackeln auf, das die Funktion des Toasters nicht beeinträchtigt. Es sollte so minimal sein, dass es nur schwer erkennbar ist.

80 Punkte: Der Toaster steht überwiegend stabil, wackelt leicht bei Berührung oder Betrieb.

Diese Punktzahl bekommt der Toaster, wenn er größtenteils stabil steht, aber leichtes Wackeln bei Berührung oder Betrieb aufweist. Das Wackeln darf die Handhabung jedoch nicht stören.

70 Punkte: Der Toaster wackelt merklich bei Berührung, bleibt aber stabil im Betrieb.

In diesem Fall zeigt der Toaster ein merkliches Wackeln bei Berührung, bleibt jedoch stabil während des Betriebs und zeigt keine Anzeichen von Kippen.

60 Punkte: Der Toaster wackelt merklich bei Berührung und leicht im Betrieb.

Die Punktzahl wird erreicht, wenn der Toaster bei leichtem Anstoßen merklich wackelt und auch im Betrieb leicht ins Schwanken kommt, allerdings ohne dabei umzukippen.

50 Punkte: Der Toaster wackelt stark bei Berührung und merklich im Betrieb.

Bei dieser Punktzahl wackelt der Toaster stark, wenn er berührt wird, und zeigt ein merkliches Wackeln während des Betriebs, das potenziell die Nutzung beeinträchtigen könnte.

40 Punkte: Der Toaster wackelt stark bei Berührung und kippt leicht im Betrieb.

Hier zeigt der Toaster nicht nur starkes Wackeln bei Berührung, sondern kippt auch leicht während des Betriebs, was ein Risiko darstellen kann.

30 Punkte: Der Toaster wackelt stark und kippt häufig bei Berührung oder Betrieb.

In diesem Fall ist der Toaster sowohl bei Berührung als auch im Betrieb sehr instabil und kippt häufig, was die Sicherheit und Handhabung erheblich beeinträchtigen könnte.

20 Punkte: Der Toaster steht sehr instabil und kippt leicht bei jedem Kontakt. Eine sehr instabile Standfestigkeit führt dazu, dass der Toaster bei fast jeder Berührung oder im Betrieb leicht kippt, was eine sichere Nutzung fast unmöglich macht.

10 Punkte: Der Toaster steht extrem instabil und kippt bei der geringsten Berührung. Diese Punktzahl wird vergeben, wenn der Toaster bei der geringsten Berührung oder kleinsten Bewegungen sofort kippt und extrem wackelt, was eine sichere Nutzung völlig ausschließt.