

## **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 Team

## 1. Funktion der Mahlwerke

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die elektrische Salz- und Pfeffermühle wurde mit handelsüblichem Salz und Pfeffer befüllt. Zuerst wurde die Mühle geöffnet, um die entsprechenden Behälter für Salz und Pfeffer zu lokalisieren. Es wurde darauf geachtet, dass das Salz und der Pfeffer gleichmäßig, aber nicht übermäßig, in den vorgesehenen Behältern verteilt wurden, um ein mögliches Blockieren des Mahlmechanismus zu vermeiden. Dieser Schritt gewährleistet eine optimale Ausgangssituation für den Funktionstest.

Schritt 2: Die Mühle wurde eingeschaltet, um die Funktion der Mahlwerke zu testen. Nachdem die Mühle sorgfältig mit Salz und Pfeffer befüllt war, wurde der Einschaltknopf betätigt, um den Mahlvorgang zu starten. Während des Mahlens wurde genau beobachtet, wie effizient und gleichmäßig die Mahlwerke das Salz und den Pfeffer verarbeiteten. Besondere Aufmerksamkeit wurde darauf gelegt, ob das Ergebnis durchgehend homogen ausfiel oder ob es Anzeichen für Unregelmäßigkeiten, wie größere Körner oder ungleichmäßiges Mahlen, gab.

Schritt 3: Der Feinheitsgrad der Mahlwerke wurde angepasst, um die Flexibilität der Einstellung zu prüfen. Anschließend wurde der Feinheitsgradregler der Mühle schrittweise verstellt, um die Anpassungsfähigkeit der Mahlwerke zu testen. Dabei wurde akribisch darauf geachtet, ob die Einstellvorgänge flüssig vonstatten gingen, ob die gewünschten Feinheitsgrade ohne Anstrengung erreichbar waren und ob Änderungen in der Konfiguration unmittelbar und wie erwartet im Mahlergebnis ersichtlich wurden.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Mahlwerke funktionieren einwandfrei und liefern ein durchgehend gleichmäßiges Mahlergebnis, selbst bei höchstem oder niedrigstem Feinheitsgrad ohne jegliche Widerstände oder Anpassungsprobleme.

90 Punkte: Die Mahlwerke arbeiten überwiegend zuverlässig, mit gelegentlichen, minimalen Schwankungen in der Konsistenz des gemahlten Produkts. Die Einstellung des Feinheitsgrades verläuft im Wesentlichen problemlos.

80 Punkte: Mahlwerke arbeiten solide, jedoch treten mitunter geringfügige Abweichungen in der Gleichmäßigkeit des Mahlens auf. Die Anpassung des Feinheitsgrades verläuft größtenteils zufriedenstellend, erfordert jedoch gelegentlich mehr Aufmerksamkeit.

70 Punkte: Die Mahlwerke mahlen mit merklichen und wiederkehrenden Unregelmäßigkeiten, die das Mahlergebnis beeinflussen. Der Feinheitsgrad lässt sich einstellen, zeigt jedoch deutliche Schwächen bei der Umsetzung in eine konsistente Mahlleistung.

60 Punkte: Die Mahlwerke sind funktionsfähig, aber der Prozess zur Einstellung des Feinheitsgrades ist erschwert und beeinflusst die Mahlergebnisse negativ. Ein gleichmäßiges Ergebnis ist kaum garantiert.

50 Punkte: Die Mahlleistung ist ungleichmäßig und gespürt unzuverlässig; zudem ist die Anpassung des Feinheitsgrades störungsanfällig und behindert die Benutzererfahrung erheblich.

40 Punkte: Die Mahlwerke operieren mit deutlichen Schwierigkeiten; ein feines Ergebnis ist kaum erreichbar. Feinheitsgrad-Anpassungen sind kaum durchführbar und führten zu einem inkonsistenten Mahlergebnis.

30 Punkte: Die Mahlwerke zeigen eine hohe Variabilität in der Funktion und mahlen nur sehr unregelmäßig. Der Feinheitsgrad kann praktisch nicht erfolgreich eingestellt werden, um das gewünschte Mahlergebnis zu erreichen.

20 Punkte: Die Mahlfunktion ist stark eingeschränkt, Mahlwerke produzieren nur groben Auswurf und detaillierte Anpassungen des Feinheitsgrades sind nahezu wirkungslos.

10 Punkte: Die Mahlwerke haben komplett versagt; es wird überhaupt kein Mahlergebnis erzielt, sodass die Mühle praktisch unbrauchbar ist.



## 2. Ergonomie und Handhabung

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Mühle wurde in die Hand genommen, um das Gewicht und die Haptik zu bewerten. In diesem Schritt wurde die Mühle mehrfach in die Hand genommen, um ein umfassendes Gefühl für das Gewicht und die Materialbeschaffenheit zu bekommen. Es wurde darauf geachtet, ob die Oberfläche der Mühle angenehm in der Hand liegt und ob das Gewicht eine Balance zwischen Stabilität und Komfort bietet. Sensorische Details wie Griffigkeit und die Qualität des Materials wurden ebenfalls beurteilt.

Schritt 2: Der Startmechanismus wurde getestet, um zu sehen, ob er mit einer Hand bedient werden kann. Es wurde überprüft, ob der Startmechanismus ergonomisch platziert ist und einfach mit einer Hand ausgelöst werden kann. Dazu wurde der Mechanismus aus verschiedenen Winkeln und Griffpositionen betätigt, um sicherzustellen, dass er mühelos funktioniert. Es wurde auch beurteilt, ob die Platzierung logisch und intuitiv erreichbar ist, ohne dass man umgreifen muss.

Schritt 3: Die Mühle wurde über einen längeren Zeitraum gehalten, um den Komfort bei längerer Nutzung zu bewerten. In diesem Schritt wurde die Mühle über mehrere kurze, aber aufeinanderfolgende Intervalle hinweg gehalten, um den Komfort bei längerer Nutzung zu simulieren. Es wurde darauf geachtet, ob bei längerer Haltedauer Ermüdungserscheinungen in Hand oder Arm auftreten und ob der Griff auf Dauer bequem bleibt. Dabei wurden auch die Auswirkungen wiederholter Startmechanismen überprüft.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Mühle liegt perfekt in der Hand, alle Bedienelemente sind leicht erreichbar. Die Mühle bietet einen extrem hohen Komfort bei der Handhabung – sie fühlt sich wie eine natürliche Verlängerung der Hand an – und alle Bedienelemente sind problemlos mit minimaler Handbewegung zu erreichen.

90 Punkte: Mühle liegt gut in der Hand, Bedienelemente sind fast optimal erreichbar. Die Mühle ist sehr angenehm in der Hand, fast alle Knöpfe und Hebel lassen sich einfach betätigen, jedoch könnten kleinere Anpassungen die Bedienung noch weiter verbessern.

80 Punkte: Mühle liegt angenehm in der Hand, leichte Anpassungen nötig. Die Mühle ist komfortabel und einfach zu halten, jedoch sind kleine Anpassungen in der Positionierung der Bedienelemente erforderlich, um die Handhabung zu optimieren.

70 Punkte: Mühle hat ein akzeptables Gewicht, Bedienelemente sind etwas unpraktisch. Die Mühle ist insgesamt gut im Handling, aber das Gewicht oder die Anordnung der Bedienelemente könnten die Nutzung über längere Zeiträume unpraktisch machen.

60 Punkte: Mühle ist schwer, Bedienelemente sind schwer erreichbar. Die Mühle ist etwas zu schwer, was die Bedienung erschwert, und die Bedienelemente sind suboptimal platziert, was den Bedienkomfort beeinträchtigt.

50 Punkte: Mühle ist unhandlich, längere Nutzung ist ermüdend. Die Mühle fühlt sich unhandlich an, und bei längerer Nutzung ermüdet die Hand bemerkbar, was das Benutzererlebnis erheblich reduziert.

40 Punkte: Mühle ist schwer zu halten, Bedienelemente sind unpraktisch. Es ist schwierig, die Mühle selbst über kurze Zeiträume bequem zu halten, und die Bedienelemente sind unpraktisch positioniert, was die Bedienung umständlich macht.

30 Punkte: Mühle ist sehr unergonomisch, schwer zu bedienen. Die Mühle ist in ihrer aktuellen Form sehr unbequem in der Handhabung, mit Bedienelementen, die schwer zugänglich sind, und verursacht schnell Ermüdung.

20 Punkte: Mühle ist fast unbrauchbar, sehr unhandlich.

Die extreme Unhandlichkeit der Mühle gepaart mit unzureichend erreichbaren Bedienelementen macht sie nahezu unbenutzbar, selbst bei kurzen Tests.

10 Punkte: Mühle ist nicht nutzbar, extrem unergonomisch.

Die Mühle ist so schlecht gestaltet, dass sie während der Tests praktisch nicht nutzbar war – weder Komfort noch Bedienbarkeit sind gegeben.

### 3. Stabilität und Standfestigkeit

#### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Mühle wurde auf eine ebene Oberfläche gestellt, um die Standfestigkeit zu testen. Im ersten Schritt wurde die Mühle vorsichtig auf eine flache und stabile Unterlage positioniert. Die Oberfläche wurde zuvor überprüft, um sicherzustellen, dass keine Unebenheiten die Testergebnisse verfälschen könnten. Durch visuelle und taktile Kontrolle wurde geprüft, ob die Mühle fest und ohne jegliches Wackeln steht.

Schritt 2: Die Mühle wurde leicht angestoßen, um zu prüfen, ob sie umkippt oder stabil bleibt. Im zweiten Schritt wurde ein sanfter Stoß gegen die Mühle ausgeführt, der einem leichten Anstupsen mit der Hand entspricht. Während dieses Vorgangs wurde genau beobachtet, ob die Mühle sich bewegt, ins Wanken gerät oder stabil stehen bleibt. Ziel war es, die Reaktion der Mühle auf alltägliche Einwirkungen zu bewerten.

Schritt 3: Die Mühle wurde mit Salz und Pfeffer befüllt, um zu sehen, ob das Gewicht die Stabilität beeinflusst.

Der dritte Schritt bestand darin, die Mühle mit einer Standardmenge an Salz und Pfeffer zu befüllen, um das zusätzliche Gewicht zu simulieren, das im normalen Gebrauch auf die Standfestigkeit wirken könnte. Danach wurden die Schritte 1 und 2 wiederholt, um zu beobachten, ob die Befüllung einen Einfluss auf das Stabilitätsverhalten der Mühle hat.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Mühle bleibt vollkommen stabil, ohne jegliches Wackeln selbst bei leichten Stößen, sowohl ungefüllt als auch gefüllt.

90 Punkte: Die Mühle zeigt eine stabile Standfestigkeit mit nur minimalen Bewegungen bei leichten Stößen, unabhängig vom Füllzustand.

80 Punkte: Die Mühle steht stabil, zeigt jedoch leichte Instabilitäten bei Stößen, die die Standfestigkeit minimal kompromittieren können.

70 Punkte: Die Mühle zeigt ein leichtes Wackeln, bleibt aber auf der Oberfläche stehen, ohne in Gefahr zu geraten umzukippen.

60 Punkte: Die Mühle weist eine merkliche Instabilität auf und könnte bei etwas stärkeren Stößen umkippen, auch wenn sie zunächst noch stehen bleibt.

50 Punkte: Die Mühle wackelt erheblich und ist unsicher bei leichten Stößen, was ein Umkippen wahrscheinlicher macht.

40 Punkte: Die Mühle wirkt sehr instabil, kann schon bei moderaten Einflüssen kippen und bietet insgesamt wenig Standfestigkeit.

30 Punkte: Die Mühle ist kaum in der Lage, stabil zu stehen, und kippt bei geringem Stößeinfluss leicht um, was ihre Standfestigkeit stark in Frage stellt.

20 Punkte: Die Mühle zeigt sich als sehr unzuverlässig in ihrer Standfestigkeit und fällt häufig schon bei unwesentlichen Beeinflussungen um.

10 Punkte: Die Mühle kann nicht stabil aufrecht stehen bleiben und kippt sofort um, was sie für den praktischen Gebrauch als untauglich erscheinen lässt.

## 4. Reinigung und Pflegeleichtigkeit

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Mühle wurde geleert, um die Reinigung der Mahlwerke zu testen.

In diesem Schritt wurde die Mühle komplett entleert, wodurch alle zurückgebliebenen Mahlgutreste sichtbar gemacht wurden. Anschließend wurde festgestellt, wie gut und durch welche Methoden diese Rückstände entfernt werden können, ob durch einfaches Ausschütteln, Bürsten oder durch den Einsatz von speziellen Reinigungsmitteln.

Schritt 2: Die äußere Hülle der Mühle wurde mit einem feuchten Tuch abgewischt, um die Pflegeleichtigkeit zu bewerten.

Hierbei wurde ein handelsübliches, leicht feuchtes Mikrofaser Tuch verwendet, um die Mühle von außen zu säubern. Beobachtet wurde, ob sich Schmutz und Wassertropfen leicht abwischen lassen und ob das Material der Mühle empfindlich auf Feuchtigkeit oder Druck reagiert.

Schritt 3: Die Mühle wurde zerlegt, sofern möglich, um die Reinigung der einzelnen Teile zu überprüfen.

In diesem Schritt hat der Tester versucht, die Mühle in ihre Einzelteile zu zerlegen, soweit dies laut Anleitung oder intuitiv möglich war. Getestet wurde, wie gut die einzelnen Komponenten dann gereinigt werden können und ob schwer zugängliche Bereiche ausgeprägt sind, die eine manuelle Reinigung erschweren.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Mühle kann mühelos gereinigt werden, alle Elemente sind gut zugänglich und benötigen nur minimale Pflege, um vollständig sauber zu werden.

90 Punkte: Die Mühle ist gut zu reinigen, jedoch mit minimalen Schwierigkeiten beim Zugang zu bestimmten Komponenten, die eine etwas gründlichere Behandlung erfordern.

80 Punkte: Insgesamt ist die Mühle pflegeleicht, jedoch existieren einige Stellen, die schwerer erreichbar sind und etwas Geduld und spezielle Reinigungswerkzeuge benötigen.

70 Punkte: Die Mühle ist akzeptabel zu reinigen, jedoch verbleiben einige Rückstände, die nur mit Aufwand vollständig entfernt werden können.

60 Punkte: Die Reinigung der Mühle gestaltet sich schwierig; einige Teile lassen sich schwer auseinandernehmen und reinigen, was die Wartung erschwert.

50 Punkte: Deutliche Schwierigkeiten treten bei der Reinigung der Mühle auf, was dazu führt, dass sie mit herkömmlichen Methoden kaum vollständig gepflegt werden kann.

40 Punkte: Die Pflege der Mühle ist sehr schwer, viele Stellen bleiben ohne professionelle Reinigung unzugänglich und schmutzig.

30 Punkte: Die Mühle ist kaum zu reinigen, viele Rückstände sind nahezu festgesetzt und selbst mit großer Mühe nicht vollständig entfernbar.

20 Punkte: Die Mühle ist extrem schwer zu reinigen; viele Bereiche sind so konstruiert, dass eine Reinigung nahezu unmöglich ist.

10 Punkte: Die Mühle ist praktisch nicht zu reinigen und stellt sich als unpraktisch in Bezug auf Instandhaltung und Hygiene dar.

## 5. Funktion der Beleuchtung

### Testdurchführung:

Schritt 1: Die Beleuchtung der Mühle wurde aktiviert, um die Helligkeit und Ausleuchtung zu testen. In diesem Schritt wurde die Mühle zunächst im normalen Betriebsmodus eingeschaltet, und die Beleuchtung wurde manuell aktiviert. Es wurde dabei darauf geachtet, wie schnell die Lichtquelle reagierte und wie gleichmäßig die Fläche der Mühle ausgeleuchtet wurde. Zudem wurde die Lichtstärke subjektiv beurteilt, um festzustellen, ob sie für die vorgesehenen Arbeitsbedingungen ausreicht.

Schritt 2: Die Mühle wurde in einem abgedunkelten Raum verwendet, um die Effektivität der Beleuchtung zu prüfen.

Um die Effektivität der Beleuchtung zu bewerten, wurde die Mühle in einem vollständig abgedunkelten Raum betrieben. Dies half, mögliche Schwächen der Beleuchtung zu identifizieren. Es wurde auf Schattenbildung und dunkle Bereiche auf der Arbeitsfläche geachtet, um den Einfluss der Beleuchtung auf die Arbeitsumgebung zu evaluieren.

Schritt 3: Die Haltbarkeit der Beleuchtung wurde durch mehrmaliges Ein- und Ausschalten getestet. Der Test umfasste das wiederholte Ein- und Ausschalten der Beleuchtung, um die Zuverlässigkeit und Haltbarkeit der Lichtquelle bei häufigem Gebrauch zu testen. Bei jedem Schaltvorgang wurde die Reaktionszeit der Beleuchtung sowie etwaiges Flackern oder Verzögerungen beobachtet.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Punktzahl wird vergeben, wenn die Beleuchtung in allen Tests hervorragend abgeschnitten hat, ohne jegliche Defizite bei Helligkeit und Ausleuchtung. Die Reaktionszeit und Haltbarkeit sind optimal.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erteilt, wenn die Beleuchtung durchwegs gut funktioniert, aber minimale Schwächen in der Ausleuchtung auftreten, die jedoch die Gesamtfunktionalität nicht stark beeinträchtigen.

80 Punkte: Erreicht wird diese Punktzahl, wenn die Beleuchtung ihren grundlegenden Zweck erfüllt, allerdings etwas heller sein könnte und kleinere Schwächen bei der Ausleuchtung aufweist.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Beleuchtung in allen Tests funktioniert, jedoch merkliche Einschränkungen, wie ungleichmäßige Ausleuchtung oder verzögerte Reaktion, zu bemerken sind.

60 Punkte: Bei Vergabe dieser Punktzahl zeigt die Beleuchtung eine Schwäche in der Helligkeit, die ihren Einsatz nur eingeschränkt nützlich macht, und einige kritische Dunkelzonen aufweist.

50 Punkte: Diese Punktzahl zeigt deutliche Schwächen auf, zum Beispiel häufige Unzulänglichkeiten in der Ausleuchtung, die den Arbeitsprozess stören können.

40 Punkte: Wenn die Beleuchtung kaum nutzbar ist, also sehr schwaches Licht abstrahlt, das eine ordnungsgemäße Arbeit unter normalen Bedingungen beinahe unmöglich macht.

30 Punkte: Unbrauchbare Beleuchtung, die fast gar nicht existiert und nur minimale Ausleuchtung bietet, die bestenfalls als Notbeleuchtung fungieren könnte.

20 Punkte: Die Beleuchtung ist kaum funktionstüchtig und strahlt ein nur sehr schwaches Licht aus, das keinen praktischen Nutzen hat und den Arbeitsprozess gefährdet.

10 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Beleuchtung überhaupt nicht funktioniert und keinerlei Licht spendet.