

## **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. Kompatibilität mit verschiedenen Zutaten

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Auswahl der Pflanzensorten

Zunächst wurden verschiedene gängige Zutaten identifiziert, die häufig in der Produktion von Pflanzenmilch eingesetzt werden. Die Auswahl umfasste Sojabohnen, die bekannt für ihren hohen Proteingehalt sind; Mandeln, die sich durch ihren milden Geschmack auszeichnen; Hafer, der für seine cremige Konsistenz beliebt ist; und Cashewnüsse, die oft als Basis für besonders geschmeidige Milchprodukte verwendet werden. Ziel dieses Schritts war es, eine breite Palette an Pflanzensorten zu testen, um die Vielseitigkeit und Effizienz des Pflanzenmilchbereiters zu bewerten.

#### Schritt 2: Vorbereitung der Zutaten

Im zweiten Schritt wurden alle ausgewählten Pflanzensorten gemäß den Angaben des Geräteherstellers vorbereitet. Die genauen Mengen jeder Sorte wurden abgemessen, um die empfohlenen Verhältnisse für eine optimale Milchproduktion zu gewährleisten.

#### Schritt 3: Durchführung des Zyklus

In diesem Schritt wurde für jede Pflanzensorte ein vollständiger Zyklus im Pflanzenmilchbereiter gestartet. Dies beinhaltete den gesamten Prozess von der Zugabe der Zutaten und Wasser in das Gerät bis zur Produktion der fertigen Pflanzenmilch. Dabei wurde darauf geachtet, die Einstellungen korrekt vorzunehmen. Der Zweck dieses Schritts war, die Flexibilität und Leistungsfähigkeit des Geräts zu prüfen, unterschiedliche Pflanzenrohstoffe zu verarbeiten und dabei die Qualität der produzierten Milch aufrechtzuerhalten.

#### Schritt 4: Bewertung der Ergebnisse

Nach der Herstellung wurde die Pflanzenmilch jeder Sorte umfassend analysiert. Dabei wurden Konsistenz, Textur und Geschmack der Milch bewertet, um festzustellen, wie gut das Gerät mit den unterschiedlichen Ausgangsmaterialien zurechtkommt. Besonderes Augenmerk wurde auf die Harmonisierung zwischen der natürlichen Eigenschaft der Pflanzen und dem Endprodukt gelegt, um die Kompatibilität des Pflanzenmilchbereiters mit jeder getesteten Sorte zu beurteilen.

### Punkteverteilung:

**100 Punkte:** Die höchste Punktzahl wird erreicht, wenn das Gerät in der Lage ist, aus allen getesteten Pflanzensorten perfekte Pflanzenmilch zu produzieren, und dies ohne jegliche Anpassungen in der Bearbeitungsweise erforderlich ist. Jede Sorte der Milch ist geschmacklich ausgewogen und konsistent.

**90 Punkte:** Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Gerät sehr gute Pflanzenmilch produziert und nur bei einer Pflanzensorte minimale Anpassungen notwendig sind, um die höchste Qualität zu erreichen. Diese Anpassungen betreffen möglicherweise kleine Änderungen in der Einweichzeit oder den Wassermengen.

**80 Punkte:** Das Gerät erreicht diese Bewertung, wenn es gute Pflanzenmilch herstellt, jedoch leichte Anpassungen bei zwei der getesteten Pflanzensorten notwendig sind. Diese Anpassungen könnten spezifische Geräteeinstellungen oder geringfügige Änderungen in der Vorbereitung umfassen.

**70 Punkte:** Eine Bewertung von 70 Punkten wird vergeben, wenn das Gerät zwar akzeptable Pflanzenmilch produziert, aber mehrere Sorten Anpassungen erfordern, um gewünschte Ergebnisse zu erzielen. Diese Anpassungen könnten komplexere Schritte in der Vorbereitung oder im Gerätebetrieb umfassen.

**60 Punkte:** Das Gerät zeigt bei einer Pflanzensorte deutliche Schwierigkeiten, obwohl es bei den anderen Sorten akzeptable Ergebnisse liefert. Hierbei kann es sich um Probleme bei der Vermahlung oder der Konsistenz der Milch handeln.

**50 Punkte:** Eine Bewertung von 50 Punkten wird erreicht, wenn das Gerät Probleme mit der Konsistenz oder dem Geschmack von Pflanzenmilch bei zwei Sorten zeigt, was möglicherweise darauf hindeutet, dass spezifische Parameter justiert werden müssen.

40 Punkte: Bei dieser Bewertung funktioniert das Gerät nur mit einer getesteten Pflanzensorte gut, während die anderen Sorten deutliche Mängel in Geschmack oder Textur der Milch aufweisen.

30 Punkte: Das Gerät liefert mehrheitlich ungenügende Ergebnisse bei den getesteten Sorten, was bedeutet, dass erhebliche Schwächen in der Prozessierung mehrerer Pflanzensorten bestehen.

20 Punkte: Diese niedrige Bewertung wird vergeben, wenn das Gerät lediglich in der Lage ist, aus einer Sorte Pflanzenmilch zu produzieren aber mit qualitativ schlechten Ergebnissen, was oft auf wesentliche Verarbeitungsprobleme hindeutet.

10 Punkte: Bei der niedrigsten Punktzahl zeigt das Gerät die Unfähigkeit, irgendeine der getesteten Pflanzensorten in akzeptable Pflanzenmilch zu verarbeiten, was einen vollständigen Ausfall der Testkriterien bedeutet.

## 2. Konsistenz und Qualität der hergestellten Pflanzenmilch

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Zubereitung der Pflanzenmilch

Die Standardzutaten, bestehend aus ausgewählten pflanzlichen Rohstoffen, wurden in den Pflanzenmilchbereiter gegeben. Dort wurde ein voreingestellter Zyklus gestartet, um eine Charge frische Pflanzenmilch herzustellen. Während des Prozesses wurden die Zutaten gründlich vermischt und verarbeitet, um die volle Extraktion der Bestandteile zu gewährleisten. Der Zyklus beinhaltete einen präzise geregelten Mischvorgang, um die typische Konsistenz von Pflanzenmilch zu erzielen.

#### Schritt 2: Bewertung der Konsistenz

Nach Beendigung des Produktionszyklus wurde die Pflanzenmilch in ein klares Glasgefäß gegossen, um die Konsistenz visuell zu überprüfen. Hierbei legten wir besonderen Wert auf die Gleichmäßigkeit der Textur, indem wir die Milch vorsichtig im Glas schwenkten. Durch manuelle Prüfung mittels eines Löffels wurde die Dichte überprüft, um sicherzustellen, dass keine ungleichmäßigen Teile oder Klumpen vorhanden waren. Die Konsistenz wurde sowohl auf Viskosität als auch auf eine homogene Flüssigkeit geprüft.

#### Schritt 3: Bewertung der Qualität

Ein Team von mehreren Verkostern führte die Geschmacksbewertung der Pflanzenmilch durch. Jeder Verkoster erhielt ein frisches Glas der hergestellten Pflanzenmilch. Der Fokus lag auf der Wahrnehmung von Frische, der Intensität und Balance des Geschmacks sowie auf der sensorischen Prüfung auf etwaige Rückstände. Jeder Verkoster gab eine subjektive Beurteilung ab, die in die abschließende Qualitätsbewertung einfluss.

#### Schritt 4: Dokumentation der Ergebnisse

Die gesammelten Daten aus den Konsistenz- und Geschmacksbewertungen wurden sorgfältig dokumentiert. Diese Ergebnisse wurden dann systematisch mit den festgelegten Erwartungen und Standards für eine qualitativ hochwertige Pflanzenmilch verglichen. Der Dokumentationsprozess beinhaltete sowohl quantitative als auch qualitative Datenanalysen, um einen genauen Vergleich zum Idealbild einer perfekten Pflanzenmilch zu ermöglichen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erteilt, wenn die Pflanzenmilch eine absolut gleichmäßige und sämige Konsistenz aufweist und der Geschmack als hervorragend ohne jegliche Rückstände bewertet wird.

90 Punkte: Diese Punktzahl ist gerechtfertigt, wenn die Konsistenz der Pflanzenmilch sehr gut und der Geschmack ansprechend ist, mit minimal kaum wahrnehmbaren Rückständen.

80 Punkte: Für eine Bewertung von 80 Punkten sollte die Pflanzenmilch eine gute, weitgehend gleichmäßige Konsistenz und einen zufriedenstellenden Geschmack aufweisen, bei dem nur wenige Rückstände festgestellt werden.

70 Punkte: Eine akzeptable Konsistenz und ein guter Geschmack, jedoch mit spürbaren Rückständen, rechtfertigen eine Bewertung von 70 Punkten.

60 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Konsistenz der Pflanzenmilch unregelmäßig, der Geschmack jedoch noch als trinkbar angesehen wird.

50 Punkte: Bei einer Bewertung von 50 Punkten zeigt die Pflanzenmilch sowohl in der Konsistenz als auch im Geschmack deutliche Schwächen auf.

40 Punkte: Eine schlechte, unbefriedigende Konsistenz gepaart mit einem unangenehmen Geschmack führen zu einer niedrigen Bewertung von 40 Punkten.

30 Punkte: Wenn die Pflanzenmilch eine sehr schlechte Konsistenz hat und der Geschmack als ungenießbar beurteilt wird, erhält sie 30 Punkte.

20 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Produktion unvollständig ist und das Endprodukt nicht trinkbar ist.

10 Punkte: Bei einem vollständigen Versagen des Geräts, das zu keiner Produktion von Pflanzenmilch führt, wird diese niedrige Punktzahl vergeben.

---

### 3. Zubereitungsdauer

#### Testdurchführung:

##### Schritt 1: Vorbereitung des Timers

Zu Beginn des Tests wurde ein präziser Timer eingerichtet und kalibriert, um sicherzustellen, dass die gemessene Zeit genau und zuverlässig ist. Der Timer wurde in Position gebracht, um sofort beim Start des Zyklus gestartet und beim Abschluss des Zyklus gestoppt zu werden. So wurde garantiert, dass jede Sekunde des Prozesses erfasst wird, womit eine exakte Messdauer gewährleistet ist.

##### Schritt 2: Start des Zyklus

Nachdem alle erforderlichen Vorbereitungen getroffen waren, wurde der Pflanzenmilchbereiter mit der Standardmischung von Zutaten einschließlich Wasser, Nüssen, und anderen festen Bestandteilen beladen. Der Startknopf des Geräts wurde gedrückt, womit der Zyklus offiziell begann. Gleichzeitig wurde der Timer aktiviert, um die Zeit zu erfassen, die für den gesamten Prozess benötigt wird.

##### Schritt 3: Beobachtung des Zyklus

Der gesamte Produktionszyklus der Pflanzenmilch wurde aufmerksam von einem Testtechniker beobachtet, um eventuelle Anomalien, wie etwa Störungen oder Unterbrechungen, zu identifizieren und zu notieren. Diese kontinuierliche Überwachung war essenziell, um sicherzustellen, dass der Prozess unter kontrollierten und erwarteten Bedingungen ablief.

##### Schritt 4: Aufzeichnung der Zeit

Sobald der Zyklus abgeschlossen und die Pflanzenmilch vollständig produziert war, wurde der Timer gestoppt. Die erfasste Zeit vom Start des Geräts bis zur endgültigen Fertigstellung des Produkts wurde sorgfältig in die Testdokumentation eingetragen, um als Grundlage für die Bewertung zu dienen.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Zykluszeit weniger als 2 Minuten beträgt, was eine außergewöhnlich effiziente Leistung des Geräts beweist.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Zykluszeit zwischen 2 und 5 Minuten liegt, was immer noch eine hohe Effizienz widerspiegelt.

80 Punkte: Hierbei liegt die erreichte Dauer zwischen 5 und 7 Minuten, was akzeptabel ist, aber Raum für Verbesserungen lässt.

70 Punkte: Erreicht, wenn der Produktionszyklus eine Dauer zwischen 7 und 10 Minuten hat, was auf leichte Ineffizienzen hindeutet.

60 Punkte: Vergeben bei einer Zykluszeit zwischen 10 und 13 Minuten, wo das Gerät als funktional, jedoch nicht optimal angesehen wird.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird erzielt, wenn die Zykluszeit zwischen 13 und 15 Minuten liegt, was auf merkliche Verzögerungen hinweist.

40 Punkte: Bei einer Dauer zwischen 15 und 20 Minuten wird diese Punktzahl vergeben, was auf erhebliche Verzögerungen im Prozess hinweist.

30 Punkte: Erreicht, wenn die Zykluszeit zwischen 20 und 25 Minuten beträgt, was auf schwerwiegende Ineffizienzen hindeutet.

20 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Zykluszeit zwischen 25 und 30 Minuten liegt, was deutlich unterhalb des akzeptablen Standards ist.

10 Punkte: Vergeben, wenn die Produktionszeit über 30 Minuten beträgt, was inakzeptabel für einen effizienten Betrieb ist.



## 4. Benutzerfreundlichkeit

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Untersuchung der Bedienelemente

Die Bedienelemente des Pflanzenmilchbereiters wurden auf Anordnung, Beschriftung und Zugänglichkeit überprüft. Jedes Element wurde hinsichtlich seiner Position und intuitiven Erreichbarkeit analysiert. Dabei wurde besonders darauf geachtet, ob die Symbole oder Beschriftungen klar erkennbar und verständlich sind. Zusätzliche Aspekte wie die physische Erreichbarkeit für Personen unterschiedlicher Körpergrößen und eventuelle Barrierefreiheitsüberlegungen wurden ebenfalls betrachtet.

#### Schritt 2: Durchführung eines Testlaufs

Ein Testlauf wurde durchgeführt, bei dem alle Bedienelemente genutzt wurden, um den Zyklus zu starten, zu stoppen und Einstellungen anzupassen. Dabei wurde insbesondere auf die Reihenfolge der zu betätigenden Elemente geachtet und bewertet, wie einfach oder schwierig es war, den beabsichtigten Effekt mit den jeweiligen Funktionen zu erzielen. Probleme oder Herausforderungen, die während des Zyklus auftraten, wurden ebenfalls dokumentiert.

#### Schritt 3: Bewertung der Benutzerfreundlichkeit

Der Schwierigkeitsgrad der Bedienung wurde durch eine Person bewertet, die mit dem Gerät nicht vertraut ist. Diese Testperson erhielt die Möglichkeit, die Bedienelemente ohne Vorerklärung zu nutzen, um so ein unvoreingenommenes Feedback zur Benutzerfreundlichkeit zu geben. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse wurden speziell auf die intuitive Bedienbarkeit und die Lernkurve des Geräts bezogen.

#### Schritt 4: Beurteilung der Anleitung

Die Anleitung wurde auf Verständlichkeit und Vollständigkeit überprüft. Die Testperson bewertete, ob die Anleitung alle Funktionen umfassend erklärt und analog zu den Bedienelementen strukturiert ist. Die Lesbarkeit, Klarheit der Sprache und eventuelle visuelle Unterstützungselemente, wie Grafiken oder Diagramme, wurden ebenfalls unter die Lupe genommen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Intuitive und leicht zugängliche Bedienelemente, klare Anleitung. Die Bedienelemente sind ohne Vorkenntnisse direkt verständlich und die Person bedient das Gerät mühelos, unterstützt durch eine perfekt ausgearbeitete Anleitung.

90 Punkte: Sehr benutzerfreundliche Bedienelemente mit minimalen Unklarheiten. Kleine Unklarheiten oder Missverständnisse könnten auftreten, die allerdings schnell geklärt werden können. Die Anleitung ist größtenteils nachvollziehbar.

80 Punkte: Gute Benutzerfreundlichkeit mit einigen verbesserungswürdigen Bereichen. Die Nutzung ist generell gut, jedoch gibt es einige Elemente oder Schritte, die nicht sofort einleuchten und die Anleitung könnte klarer sein.

70 Punkte: Akzeptable Benutzerfreundlichkeit, jedoch mit mehreren unklaren Punkten. Der Nutzer kann das Gerät bedienen, stößt jedoch mehrfach auf verständnisbedürftige Aspekte, wobei die Anleitung lückenhafte Stellen aufweist.

60 Punkte: Etwas komplizierte Bedienung und unklare Anleitung. Die Bedienung gestaltet sich mühsam, da viele Elemente nicht intuitiv sind und die Anleitung teilweise unverständlich ist.

50 Punkte: Schwierige Bedienung und unzureichende Anleitung. Zahlreiche Bedienelemente sind verwirrend, und selbst mit Anleitung fällt es schwer, das Gerät effektiv zu nutzen.

40 Punkte: Sehr schwierige Bedienung und verwirrende Anleitung. Die Bedienung ist frustrierend, die Beschriftungen irreführend, und die Anleitung trägt nicht zur Klärung bei.

30 Punkte: Bedienung kaum möglich ohne Anleitung. Selbst mit Anleitung bleibt das Gerät schwer nachvollziehbar und die Nutzung stark eingeschränkt.

20 Punkte: Bedienung nur schwer verständlich. Die Bedienelemente wirken unorganisiert und sorgen für erhebliche Verwirrung, unterstützt durch eine mangelhafte Anleitung.

10 Punkte: Bedienung nicht möglich. Die Person kann das Gerät nicht bedienen, da die Bedienelemente nicht sinnvoll aufeinander abgestimmt sind und die Anleitung versagt, Unterstützung zu bieten.

## 5. Reinigung

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Zerlegung des Geräts

Der Pflanzenmilchbereiter wurde in seine Einzelteile zerlegt, um die Reinigung zu simulieren. Dabei wurde darauf geachtet, welche Teile abnehmbar sind und ob spezielles Werkzeug für die Zerlegung erforderlich ist. Bei diesem Schritt wurde besonders darauf geachtet, ob es klare Hinweise auf die Zerlegbarkeit und die richtige Reihenfolge gibt, um Schäden oder falsche Handhabung zu vermeiden.

#### Schritt 2: Reinigung der Teile

Jedes Teil wurde mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln und -werkzeugen gereinigt, um den Aufwand zu bewerten. Dabei wurde sowohl die Zugänglichkeit zu den einzelnen Teilen als auch die Notwendigkeit eines bestimmten Reinigungswerkzeugs beachtet. Ebenso wurde die Dauer der Reinigung notiert und insbesondere geprüft, ob schwer zugängliche Stellen vorhanden sind, an denen sich Schmutz ansammeln könnte. Zusätzlich wurde bewertet, wie empfindlich die Materialien auf Reinigungsmittel und mechanische Einwirkung reagieren.

#### Schritt 3: Wiederausammenbau

Das Gerät wurde wieder zusammengebaut, um die Einfachheit der Pflege zu bewerten. Hierbei war es wichtig zu beurteilen, ob alle Teile ohne Schwierigkeiten und zusätzliche Hilfsmittel wieder montiert werden können. Auch die Passgenauigkeit und die Stabilität der Verbindungen nach der Reinigung wurden überprüft. Besondere Aufmerksamkeit galt möglichen Verwechslungen bei der Anordnung der Teile.

#### Schritt 4: Beurteilung der Reinigungsanleitung

Die Reinigungsanleitung wurde auf Vollständigkeit und Verständlichkeit überprüft. Es war wichtig zu ermitteln, ob die Anweisungen in logischer Reihenfolge, klar und verständlich formuliert sind und ob alle Schritte und Besonderheiten der Reinigung abgedeckt sind. Dabei wurde auch bewertet, ob visuelle Hilfsmittel wie Bilder oder Diagramme enthalten sind, die den Reinigungsvorgang unterstützen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Gerät ist sehr einfach zu reinigen, wobei die Anleitung klar, gut strukturiert und umfassend ist. Alle Schritte sind leicht nachvollziehbar ohne spezifische Reinigungsmittel oder Werkzeuge.

90 Punkte: Das Gerät lässt sich einfach reinigen, jedoch gibt es minimale Unklarheiten in der Anleitung, die ohne großen Aufwand überwunden werden können.

80 Punkte: Gute Reinigungsmöglichkeiten mit einigen Unklarheiten in der Anleitung, die jedoch mit Erfahrungswerten oder leichter Nachbereitung verstanden werden können.

70 Punkte: Akzeptabler Reinigungsaufwand, jedoch sind mehrere schwierige Stellen vorhanden, die die Reinigungsdauer erhöhen könnten oder genaueres Hinschauen erfordern.

60 Punkte: Der Reinigungsprozess ist etwas umständlicher und erfordert mehr Aufwand. Die Anleitung enthält unklare Stellen, die eine korrekte Durchführung erschweren könnten.

50 Punkte: Der Reinigungsprozess ist schwierig und die Anleitung unzureichend. Einige Schritte sind fehleranfällig oder fehlen, was zu Unsicherheiten führt.

40 Punkte: Der Reinigungsprozess ist sehr umständlich, und die Anleitung ist verwirrend. Dieses führt zu einer erheblichen Erschwernis bei der Durchführung.

30 Punkte: Die Reinigung ist kaum möglich ohne Anleitung, und es besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit, Fehler zu machen, die das Gerät beschädigen könnten.

20 Punkte: Die Reinigung ist nur schwer verständlich, selbst mit der Anleitung. Mehrere Schritte sind nicht ohne Weiteres nachvollziehbar.

10 Punkte: Die Reinigung des Geräts ist nicht möglich, ohne die Anleitung zu missverstehen oder das Produkt zu beschädigen.