

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. Reaktionszeit des Thermometers

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Testumgebung

In diesem ersten Schritt wurde ein Topf mit Wasser auf einer Herdplatte erhitzt, bis eine konstante Temperatur von 100°C erreicht wurde. Dies stellt sicher, dass das Wasser gleichmäßig kocht und die Umgebungstemperatur stabil bleibt. Das Thermometer wurde in unmittelbarer Nähe zum Topf positioniert, um einen schnellen Zugriff beim Test zu ermöglichen.

Schritt 2: Eintauchen des Thermometers

Im nächsten Schritt wurde das Thermometer schnell und vorsichtig in das kochende Wasser eingetaucht. Dabei wurde darauf geachtet, dass es vollständig eingetaucht ist, um eine genaue Messung zu gewährleisten. Der Sensor des Thermometers sollte direkt mit dem Wasser in Kontakt kommen, damit die Messung der Reaktionszeit korrekt erfolgt.

Schritt 3: Zeitmessung

Sobald das Thermometer vollständig in das Wasser eingetaucht war, begann die Zeitmessung mit einer präzisen Stoppuhr. Die Zeit wurde erfasst, die das Thermometer benötigte, um die Wassertemperatur korrekt anzuzeigen. Der Zeitpunkt, an dem die angezeigte Temperatur stabil blieb, markierte das Ende der Messung. Diese Reaktionszeit wurde dann dokumentiert.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Erreicht, wenn das Thermometer eine Reaktionszeit von unter 5 Sekunden aufwies. Dies zeigt, dass das Thermometer sehr schnell und effizient arbeitet.

90 Punkte: Vergeben, wenn die Reaktionszeit des Thermometers zwischen 5 und 6 Sekunden lag. Dies deutet auf eine leicht verzögerte, aber dennoch schnelle Reaktion hin.

80 Punkte: Erreicht bei einer Reaktionszeit zwischen 6 und 7 Sekunden. Das Thermometer reagiert innerhalb eines akzeptablen, aber etwas langsamerem Rahmens.

70 Punkte: Vergabe bei einer Reaktionszeit von 7 bis 8 Sekunden. Dies weist auf eine merklich langsamere Reaktion hin, ist aber noch im akzeptablen Bereich.

60 Punkte: Erzielt bei einer Reaktionszeit von 8 bis 9 Sekunden. Hier zeigt das Thermometer eine verzögerte Reaktionszeit, die nur noch bedingt als schnell zu bezeichnen ist.

50 Punkte: Vergeben bei einer Reaktionszeit von 9 bis 10 Sekunden. Diese Reaktionszeit ist vergleichsweise langsam und könnte in praktischen Anwendungen suboptimal wirken.

40 Punkte: Wenn die Reaktionszeit des Thermometers zwischen 10 und 11 Sekunden liegt, zeigt das Gerät eine erhebliche Verzögerung, die in vielen Anwendungen unpraktisch wäre.

30 Punkte: Erreicht bei einer Reaktionszeit von 11 bis 12 Sekunden. Diese langsame Reaktionszeit weist auf deutliche Effizienzprobleme hin.

20 Punkte: Bei einer Reaktionszeit zwischen 12 und 13 Sekunden. Dies ist eine sehr langsame Reaktionszeit, die die Nutzbarkeit des Thermometers erheblich einschränken könnte.

10 Punkte: Vergeben bei einer Reaktionszeit von über 13 Sekunden. Dies zeigt, dass das Thermometer für viele Anwendungen unbrauchbar langsam ist.

2. Benutzerfreundlichkeit der Bedienelemente

Testdurchführung:

Schritt 1: Ersteinschätzung

Das Thermometer wurde in die Hand genommen und aus verschiedenen Winkeln betrachtet, um eine umfassende erste Einschätzung der Ergonomie und der Anordnung der Bedienelemente vorzunehmen. Dabei wurde der Sitz der Tasten im Verhältnis zur Handhaltung geprüft, um festzustellen, ob alle Bedienknöpfe bequem und ohne Umgreifen erreichbar sind. Besonderes Augenmerk wurde darauf gelegt, ob die Materialien angenehm in der Hand liegen und die Gestaltung eine intuitive Bedienung ohne Vorkenntnisse zulässt.

Schritt 2: Bedienungstest

Praktische Tests der Kernfunktionen wurden durchgeführt, um zu bewerten, wie sich das Gerät im Alltag verhält. Der Ein-/Ausschaltknopf wurde auf seine Erreichbarkeit und Funktionalität hin überprüft. Zudem wurden die Möglichkeiten zur Umstellung der Temperatureinheiten und das Speichern von Temperaturwerten getestet. Dabei wurde beobachtet, ob die Beschriftungen oder Symbole auf den Bedienelementen klare Hinweise zur Funktionsweise geben und wie schnell und einfach die gewünschten Einstellungen vorgenommen werden konnten.

Schritt 3: Bewertung der Lesbarkeit

Es wurde untersucht, wie gut das Display unter verschiedenen Lichtverhältnissen – von direktem Sonnenlicht über künstliche Beleuchtung bis hin zu schlechten Lichtverhältnissen – erkennbar ist. Dabei wurde die Klarheit und Größe der dargestellten Informationen geprüft, um sicherzustellen, dass alle Benutzer das Display ohne übermäßige Anstrengung lesen können. Die Hintergrundbeleuchtung und mögliche Blendungen wurden ebenfalls in Betracht gezogen, um ein vollständiges Bild der Lesbarkeit zu erhalten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Bedienelemente sind derart gestaltet, dass sie intuitiv verstanden werden können und keinerlei Anlaufzeit benötigt wird, um das Gerät vollumfänglich bedienen zu können. Ohne Konsultation der Anleitung fühlt sich die Nutzung nahtlos und natürlich an.

90 Punkte: Bedienelemente sind überwiegend selbsterklärend, erfordern aber einen minimalen Lernaufwand oder Eingewöhnungszeit, bevor das Gerät reibungslos verwendet werden kann.

80 Punkte: Die verwendeten Symbole und Beschriftungen sind im Wesentlichen klar, doch einige Aspekte der Bedienung könnten zu leichten Verwirrungen führen, die eine kurze Referenz zur Anleitung nötig machen.

70 Punkte: Während die grundlegendsten Funktionen zugänglich sind, erfordert das Verständnis bestimmter Einstellungen eine gewisse Überlegung oder das Ausprobieren mehrerer Optionen.

60 Punkte: Bei der Bedienung tritt regelmäßig der Bedarf auf, zu Referenzmaterial oder zur Anleitung zu greifen, da die Funktionsweise ohne solche Hilfestellungen unklar bleibt.

50 Punkte: Es gibt merkliche Probleme mit der Platzierung und Logik der Bedienelemente, die den Ersten Zugriff und die Bedienung erschweren.

40 Punkte: Häufig stoßen Anwender auf frustrierende Aspekte in der Bedienung, sodass der Gebrauch des Thermometers mühsam wird.

30 Punkte: Die Bedienung gestaltet sich aufgrund von unlogischen oder unerwarteten Funktionen der Bedienelemente sehr kompliziert und nicht intuitiv.

20 Punkte: Ohne kontinuierliche Referenz zur detaillierten Anleitung ist der praktische Gebrauch des Geräts nahezu unmöglich, da die Bedienelemente kaum Aufschluss über ihre Funktionen geben.

10 Punkte: Die Bedienung des Gerätes ist in ihrem gegenwärtigen Zustand unbrauchbar und erfüllt die grundlegenden Anforderungen der Bedienbarkeit nicht, was einen Gebrauch im Alltag unmöglich macht.

3. Robustheit bei versehentlichem Herunterfallen

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereiten eines sicheren Testbereichs

Der erste Schritt bestand darin, einen geeigneten und sicheren Bereich für den Test zu schaffen. Um mögliche Schäden am Boden zu vermeiden und gleichzeitig die Auswirkungen des Falls zu simulieren, wurde ein Bereich mit Teppichboden ausgewählt. Diese Art von Unterlage soll den häufigsten realen Szenarien entsprechen, bei denen Thermometer versehentlich aus der Hand fallen. Das Thermometer wurde in einer Höhe von 1,5 Metern positioniert, die in etwa der typischen Höhe entspricht, aus der es versehentlich fallen könnte.

Schritt 2: Sichtprüfung

Nach dem Fall wurde das Thermometer einer sorgfältigen Sichtprüfung unterzogen. Dabei wurde kontrolliert, ob äußere sichtbare Schäden wie Risse, Brüche oder Dellen vorhanden sind. Die genaue Untersuchung erfolgte bei guter Beleuchtung, um auch kleinste Schäden entdecken zu können. Jeder erkennbare Defekt wurde dokumentiert, um die Ergebnisse vollständig nachvollziehbar zu machen.

Schritt 3: Funktionstest

Im letzten Schritt des Tests wurde das Thermometer eingeschaltet, um seine Funktionsfähigkeit zu überprüfen. Dies geschah durch das Messen der Temperatur, wobei überprüft wurde, ob die angezeigten Werte korrekt und stabil sind. Es wurde auch getestet, ob alle Bedienelemente wie Knöpfe oder Schalter problemlos funktionieren, um sicherzustellen, dass das Gerät nicht nur anzeigt, sondern auch alle vorgesehenen Funktionen erfüllt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die volle Punktzahl wird vergeben, wenn das Thermometer keinerlei sichtbare Schäden aufweist und vollständig funktionstüchtig ist, als wäre es nie gefallen.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Thermometer minimale Kratzer auf der Oberfläche aufweist, die Funktion jedoch in keiner Weise beeinträchtigt ist.

80 Punkte: Hierbei sind leichte kosmetische Schäden vorhanden, die allerdings die Funktion des Geräts nicht beeinflussen. Das Thermometer arbeitet weiterhin korrekt.

70 Punkte: In diesem Fall sind deutliche sichtbare Schäden vorhanden, wie z.B. kleinere Dellen oder Kratzer, jedoch bleibt das Gerät voll funktionsfähig.

60 Punkte: Diese Bewertung erfolgt, wenn das Thermometer funktionsfähig bleibt, allerdings mit deutlichen äußeren Schäden, wie z.B. größeren Rissen oder Verformungen.

50 Punkte: Diese Stufe der Punktvergabe tritt ein, wenn die Funktionalität des Gerätes zwar gegeben ist, jedoch beeinträchtigt. Sichtbare Schäden sind vorhanden.

40 Punkte: Bei dieser Bewertung ist die Funktion des Thermometers stark beeinträchtigt. Das Gerät könnte fehlerhafte Messwerte anzeigen oder verzögert reagieren.

30 Punkte: Hier ist die Funktion des Thermometers nur sehr eingeschränkt gegeben, was bedeutet, dass es seine Aufgabe nicht zuverlässig erfüllt.

20 Punkte: Bei dieser Punktzahl funktioniert das Thermometer kaum noch. Es zeigt ungenaue Werte an oder reagiert nur selten auf Benutzereingaben.

10 Punkte: Die niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn das Thermometer komplett funktionsunfähig ist und weder Messungen korrekt durchführt noch Bedienelemente reagiert.

4. Befestigungsmöglichkeiten

Testdurchführung:

Schritt 1: Anbringen eines Clips

Der Clip wurde sorgfältig am Rand eines Topfes befestigt, um zu prüfen, wie gut er hält, wenn er Belastungen ausgesetzt wird, wie z.B. einem leichten Stoß oder einer Drehbewegung. Dabei wurde beobachtet, ob der Clip fest in Position bleibt und wie gut er sich für eine praktische Anwendung eignet.

Schritt 2: Magnettest

Das Thermometer wurde an der glatten Oberfläche eines metallischen Kühlschranks angebracht, um die Stärke und Zuverlässigkeit der Magnetkraft zu testen. Es wurde darauf geachtet, ob das Thermometer bei normalem Gebrauch oder leichten Erschütterungen seine Position hält oder abrutscht. Außerdem wurde der Einfluss verschiedener Oberflächenbeschaffenheiten des Metalls auf die Magnetkraft untersucht.

Schritt 3: Entfernungstest

Das Thermometer wurde mehrmals manuell entfernt und wieder angebracht, um die Abnutzung der Befestigungsmöglichkeiten zu bewerten. Es wurde beobachtet, ob sich die Magnetkraft oder die Stabilität des Clips mit der Zeit verringert oder ob diese konstant bleiben. Dabei wurde auch die Benutzerfreundlichkeit beim wiederholten Anbringen und Entfernen bewertet.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Befestigungen sind äußerst stabil und einfach anzubringen sowie zu entfernen, ohne jegliche Beeinträchtigung der Befestigungskraft über die Testdauer hinweg.

90 Punkte: Befestigungen halten sehr gut mit nur minimaler Unsicherheit oder geringfügigen Veränderungen ihrer Stabilität nach mehreren Anbring- und Entfernungszyklen.

80 Punkte: Befestigungen zeigen sich weitgehend stabil, jedoch mit leichten Schwankungen in der Stabilität oder Magnetkraft bei wiederholtem Gebrauch.

70 Punkte: Befestigungen halten im Wesentlichen gut, sind jedoch bei intensiver Nutzung nicht völlig robust und zeigen gewisse Schwachstellen.

60 Punkte: Befestigungen sind eingeschränkt stabil, d.h., bei regelmäßiger Anwendung sind spürbare Abweichungen in der Haltekraft feststellbar.

50 Punkte: Befestigungen weisen deutliche Unsicherheiten auf, was die Stabilität betrifft, und könnten bei häufigem Gebrauch riskant werden.

40 Punkte: Befestigungen funktionieren nur mit Mühe und sind anfällig für Versagen unter leichten Belastungen.

30 Punkte: Befestigungen sind weitgehend ungenügend, wobei häufiges Abrutschen oder Lösen beobachtet wurde.

20 Punkte: Befestigungen versagen häufig, was zu einem potenziellen Risiko bei der Anwendung führen könnte.

10 Punkte: Es gibt praktisch keine funktionierenden Befestigungen, da sie entweder sofort versagen oder gar nicht erst greifen.

5. Lagerung und Platzbedarf in der Küche

Testdurchführung:

Schritt 1: Vermessung des Thermometers

Das Thermometer wurde sorgfältig mit einem standardmäßigen, metrischen Lineal vermessen. Dabei wurden die Länge, Breite und Höhe des Thermometers festgestellt, um ein genaues Verständnis der Maße zu erhalten. Diese Daten helfen dabei, den benötigten Platz in einer üblichen Küchenschublade oder am entsprechenden Lagerort besser einschätzen zu können. Hierbei wurde besonders auf die Genauigkeit der Vermessung geachtet, um sicherzustellen, dass spätere Lagerungstests zuverlässige Ergebnisse liefern.

Schritt 2: Lagerungstest in der Schublade

Das Thermometer wurde entsprechend seiner gemessenen Abmessungen in eine durchschnittliche Küchenschublade gelegt. Dabei wurde überprüft, ob es problemlos hineinpasst und wie viel Platz es innerhalb dieser Schublade einnimmt. Zusätzlich wurde darauf geachtet, dass das Thermometer nicht die Organisation der Schublade beeinträchtigt, indem es den Zugriff auf andere täglich genutzte Utensilien behindert. Dies half, eine realistische Einschätzung des Platzbedarfs und der Praktikabilität der Lagerung zu ermitteln.

Schritt 3: Hänge- oder Standmöglichkeit prüfen

Es wurde untersucht, ob das Thermometer mit einer Aufhängeöse ausgestattet ist oder ob seine Gestaltung ermöglicht, dass es sicher und stabil auf einer Arbeitsfläche platziert werden kann. Hierbei ist geprüft worden, ob das Gerät ein leichtes und umstandsfreies Aufhängen erlaubt oder ob es, falls es auf der Arbeitsfläche platziert wird, nicht umkippt oder von selbst verrutscht. Diese Aspekte sind wichtig, um die Flexibilität und die Platzierungsoptionen des Thermometers in der Küche zu bewerten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Anforderungen werden erfüllt, wenn das Thermometer bemerkenswert wenig Platz benötigt und mühelos in jede Schublade passt oder problemlos an einem beliebigen Ort aufgehängt werden kann, ohne weitere Anpassungen.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Thermometer gut in die Schublade integriert werden kann und daneben noch ausreichend Raum für andere Utensilien bleibt oder es stabil und sicher auf einer Oberfläche stehen kann.

80 Punkte: Das Thermometer passt in die Schublade, erweist sich jedoch aufgrund seiner Dimensionen als etwas sperrig.

70 Punkte: Das Thermometer lässt sich unterbringen, allerdings bleibt nur noch wenig Freiraum für andere Küchenutensilien.

60 Punkte: Das Gerät beansprucht viel Platz, kann jedoch mit einiger Umsicht verstaut werden.

50 Punkte: Das Thermometer passt letztlich in die Schublade, doch erfordert dies ein gewisses Maß an Umorganisation der bestehenden Utensilien.

40 Punkte: Das Thermometer kann nur mit Mühe und spezifischem Arrangement untergebracht werden, um einen reibungslosen Zugriff auf andere Utensilien zu gewährleisten.

30 Punkte: Die Lagerung des Thermometers bereitet erhebliche Schwierigkeiten, da es kaum in die Schublade passt und somit die bestehende Organisation stark stört.

20 Punkte: Das Thermometer erweist sich als zu groß für die vorgesehene Schublade und es muss daher eine alternative Lösung zur Lagerung gefunden werden.

10 Punkte: Eine sinnvolle Aufbewahrung des Thermometers ist kaum möglich, da es sich nahezu nirgends ohne erhebliche Unpraktikabilität unterbringen lässt.

