

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. Temperaturkontrolle

Testdurchführung:

Schritt 1: Glühweinkocher befüllen

Der Glühweinkocher wurde mit 2 Litern kaltem Wasser befüllt. Anschließend wurde der Kocher auf die maximale Heizstufe eingestellt, um die Aufheizleistung sowie die Temperaturstabilität unter maximaler Leistungsabgabe zu überprüfen. Während des Aufheizvorgangs wurde darauf geachtet, dass der Deckel des Kochers geschlossen blieb, um einen möglichst geringen Wärmeverlust zu gewährleisten.

Schritt 2: Temperatur messen

Nachdem der Glühweinkocher 30 Minuten auf der maximalen Heizstufe betrieben wurde, wurde die Wassertemperatur mithilfe eines haushaltsüblichen Thermometers gemessen. Die Messung ergab die entsprechende Höchsttemperatur, was auf eine hohe Heizleistung und Effizienz des Kochers hinweist. Das Thermometer wurde dabei so platziert, dass die Messung im mittleren Bereich des Wassers erfolgte, um einen repräsentativen Wert zu erhalten.

Schritt 3: Temperaturstabilität überprüfen

Um die Temperaturstabilität zu überprüfen, wurde der Glühweinkocher für eine weitere Stunde weiterhin auf der maximalen Heizstufe betrieben. In diesem Zeitraum wurde die Temperatur alle 10 Minuten gemessen und dokumentiert. Die gemessenen Temperaturen schwankte dabei minimal. Diese leichten Schwankungen deuten auf eine insgesamt stabile Temperaturregelung hin, die für eine gleichbleibende Wassertemperatur sorgt. Die Temperaturschwankungen wurden mit derselben Methode und am selben Punkt im Wasser gemessen wie in Schritt 2.

Schritt 4: Temperaturregelung testen

Um die Wirksamkeit der Temperaturregelung zu testen, wurde der Glühweinkocher auf die niedrigste Heizstufe reduziert. Nach weiteren 30 Minuten wurde die Temperatur des Wassers erneut mit dem haushaltsüblichen Thermometer gemessen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Wassertemperatur bleibt konstant innerhalb eines Bereichs von $\pm 1^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über einen definierten Messzeitraum.

90 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 2^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

80 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 3^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

70 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 4^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

60 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 5^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

50 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 6^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

40 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 7^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

30 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 8^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

20 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 9^{\circ}\text{C}$ des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

10 Punkte: Die Wassertemperatur schwankt innerhalb eines Bereichs von $\pm 10^{\circ}\text{C}$ oder mehr des Sollwertes über den definierten Messzeitraum.

2. Aufheizzeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Glühweinkocher befüllen

Der Glühweinkocher wurde mit exakt 2 Litern Wasser frisch aus dem Hahn befüllt. Das Wasser hatte Zimmertemperatur, ungefähr 20°C. Der Deckel des Kochers wurde sicher aufgesetzt, um den Aufheizvorgang zu fördern.

Schritt 2: Heizstufe einstellen

Die Heizstufe wurde nach dem Befüllen auf die maximale Einstellung gesetzt. Dies wurde sorgfältig kontrolliert, um sicherzustellen, dass die höchste Heizleistung des Kochers verwendet wurde. Diese Einstellung wurde während des gesamten Tests beibehalten.

Schritt 3: Aufheizzeit messen

Nachdem der Kocher eingeschaltet wurde, startete sofort die Zeitmessung. Ein präzises Thermometer wurde ins Wasser getaucht, um die Temperatur kontinuierlich zu überwachen. Die Zeitmessung wurde gestoppt, sobald das Wasser die Wunschtemperatur erreicht hatte.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 15 Minuten oder weniger. Dies zeigt eine herausragende Heizleistung des Gerätes.

90 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 16-18 Minuten. Dies ist immer noch eine sehr gute Aufheizzeit und zeigt effiziente Heizfähigkeiten.

80 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 19-21 Minuten. Dies beschreibt eine gute Leistung, die für viele Anwendungen ausreichend ist.

70 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 22-24 Minuten. Die Leistung ist zufriedenstellend und liegt im oberen Mittelfeld.

60 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 25-27 Minuten. Das Gerät zeigt eine durchschnittliche Leistung; der getestete Kocher fiel in diese Kategorie.

50 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 28-30 Minuten. Die Heizleistung ist am unteren Ende des akzeptablen Bereichs.

40 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 31-33 Minuten. Das Gerät benötigt deutlich mehr Zeit, was als ineffizient bewertet wird.

30 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 34-36 Minuten. Die Aufheizzeit ist zu lang und meist nicht für den geforderten Zweck geeignet.

20 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 37-39 Minuten. Dies zeigt eine sehr langsame Aufheizzeit.

10 Punkte: Wasser erreicht 90°C in 40 Minuten oder mehr. Das Gerät ist extrem ineffizient und nicht akzeptabel für eine schnelle Erwärmung.

3. Einfache Bedienung

Testdurchführung:

Schritt 1: Bedienelemente inspizieren

Alle Bedienelemente des Glühweinkochers wurden sorgfältig auf ihre Anordnung und Beschriftung überprüft. Es wurde sichergestellt, dass jede Taste, jeder Schalter und jede Anzeige klar und deutlich beschriftet war. Es wurde festgestellt, dass alle Beschriftungen gut sichtbar und lesbar sind, und dass die Anordnung der Bedienelemente logisch und übersichtlich erscheint.

Schritt 2: Bedienung testen

Der Heizstufenregler und der Ein-/Ausschalter wurden mehrfach verwendet, um ihre Bedienbarkeit und Leichtgängigkeit zu testen. Es wurde registriert, dass der Heizstufenregler sich stufenlos und ohne großen Kraftaufwand verstellen lässt. Der Ein-/Ausschalter zeigte ein ähnliches Verhalten und ließ sich mühelos betätigen. Alle Bedienelemente zeigten eine einwandfreie Funktionalität ohne merklichen Widerstand oder Verzögerungen.

Schritt 3: Rückmeldung der Bedienelemente

Während der Bedienung wurde darauf geachtet, wie die Bedienelemente auf Benutzereingaben reagieren. Insbesondere wurde beobachtet, ob die Heizstufenänderungen durch eine Kontrollleuchte angezeigt werden. Zudem wurde auf eventuelle Geräusche geachtet, die als Rückmeldung dienen könnten. Die Kontrollleuchte reagierte prompt und eindeutig auf Änderungen der Heizstufen, wodurch die aktuelle Einstellung jederzeit ersichtlich war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Bedienelemente sind intuitiv und leicht zu bedienen, klare Rückmeldungen.

Die Bedienelemente sind so gestaltet, dass sie sofort verständlich und ohne Anstrengung verwendet werden können. Alle Rückmeldungen, sei es durch Kontrollleuchten oder Geräusche, sind eindeutig und sofort erkennbar.

90 Punkte: Bedienelemente sind leicht zu bedienen, Rückmeldungen sind eindeutig.

Die Bedienelemente lassen sich einfach und ohne großen Aufwand bedienen. Die Rückmeldungen sind klar und verständlich, jedoch könnte die Anordnung noch minimal verbessert werden.

80 Punkte: Bedienelemente sind größtenteils leicht zu bedienen, geringfügige Unklarheiten.

Im Großen und Ganzen sind die Bedienelemente benutzerfreundlich, es gibt jedoch kleinere Unklarheiten in der Beschriftung oder Anordnung, die die Bedienung leicht erschweren könnten.

70 Punkte: Bedienelemente sind teilweise schwer zu bedienen, mäßige Rückmeldungen.

Einige Bedienelemente erfordern mehr Kraft oder sind weniger intuitiv angeordnet. Die Rückmeldungen sind vorhanden, aber nicht immer sofort verständlich oder deutlich genug.

60 Punkte: Bedienelemente sind schwer zu bedienen, unklare Rückmeldungen.

Die Bedienelemente sind schwerfälliger zu bedienen und erfordern erhöhte Anstrengung. Die Rückmeldungen sind nicht klar genug, was zu Verwirrung führen kann.

50 Punkte: Bedienelemente sind sehr schwer zu bedienen, kaum Rückmeldungen.

Die Bedienung erfordert viel Kraft oder Geschicklichkeit, die Rückmeldungen durch die Bedienelemente sind nicht ausreichend, um die aktuelle Betriebsart eindeutig zu erkennen.

40 Punkte: Bedienelemente sind unlogisch angeordnet, keine Rückmeldungen.

Die Anordnung der Bedienelemente folgt keiner klaren Logik und erschwert die Bedienung erheblich. Es gibt keine Rückmeldungen durch Kontrollleuchten oder Geräusche.

30 Punkte: Bedienelemente sind fehlerhaft, keine Rückmeldungen.

Ein oder mehrere Bedienelemente arbeiten nicht zuverlässig. Es gibt keine Rückmeldungen, die den Zustand der Anlage anzeigen könnten.

20 Punkte: Bedienelemente sind unbrauchbar, keine Rückmeldungen.

Die Bedienelemente sind so defekt oder unbrauchbar, dass eine Bedienung des Gerätes praktisch nicht möglich ist. Es gibt keinerlei Rückmeldungen.

10 Punkte: Bedienelemente sind defekt.

Sämtliche Bedienelemente sind nicht funktionsfähig und somit ist eine Bedienung des Geräts unmöglich.

4. Reinigung der Innenfläche

Testdurchführung:

Schritt 1: Innenfläche inspizieren

Die Innenfläche des Glühweinkochers wurde sorgfältig auf ihre Beschaffenheit und eventuelle Rückstände hin untersucht. Bei der Inspektion wurde festgestellt, dass keine auffälligen Rückstände oder anhaftenden Substanzen vorhanden waren. Dies beinhaltete auch eine Überprüfung auf mögliche Ablagerungen oder Verfärbungen, die nach dem letzten Gebrauch hätten auftreten können. Die Innenfläche zeigte keine sichtbaren Anzeichen von Verschmutzung oder Materialwechselwirkungen mit dem Glühwein.

Schritt 2: Reinigung durchführen

Nach dem Betrieb wurde der Kocher vollständig entleert. Dies beinhaltete das Abgießen aller verbliebenen Flüssigkeiten und ein kurzes Nachspülen, um restliche Partikel zu entfernen. Anschließend wurde der Innenraum mit einem haushaltsüblichen Schwamm und mildem Spülmittel manuell gereinigt. Der Schwamm wurde gleichmäßig über die gesamte Innenfläche geführt, um Schmutz und eventuelle Rückstände gründlich zu entfernen. Aufgrund der guten Zugänglichkeit der Innenfläche konnte der Reinigungsprozess effizient durchgeführt werden, ohne dass spezielle Werkzeuge oder Reinigungsmittel erforderlich waren.

Schritt 3: Reinigungsergebnis bewerten

Nach Abschluss der Reinigung wurde der Innenraum erneut eingehend inspiziert. Dabei wurde besonders darauf geachtet, ob alle Rückstände vollständig entfernt wurden und ob die Oberfläche hygienisch und frei von Reinigungsmittelrückständen ist. Die Inspektion ergab, dass alle Rückstände problemlos entfernt wurden und die Oberfläche des Kochers sauber und glänzend war. Es wurden keine Verfärbungen oder andere Anzeichen dafür gefunden, dass die Reinigungsprozedur nicht effizient war.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Innenfläche lässt sich leicht und vollständig reinigen. Die Reinigung erfolgt mühelos und es entstehen keine Rückstände. Die Oberfläche des Kochers ist nach der Reinigung in einem neuwertigen Zustand, ohne Verfärbungen oder Ablagerungen.

90 Punkte: Innenfläche lässt sich größtenteils leicht reinigen, mit minimalem Aufwand bleiben nur geringfügige Rückstände zurück, die nicht sofort auffallen und die Sauberkeit nicht wesentlich beeinträchtigen.

80 Punkte: Innenfläche lässt sich mit etwas Aufwand reinigen. Es bleiben geringfügige Rückstände, die allerdings keine wesentlichen hygienischen Bedenken verursachen und keine dauerhafte Verschmutzung darstellen.

70 Punkte: Innenfläche lässt sich mit mäßigem Aufwand reinigen. Einige Rückstände bleiben sichtbar, welche jedoch die Nutzung nicht beeinträchtigen und gesundheitlich unbedenklich sind.

60 Punkte: Innenfläche lässt sich mit hohem Aufwand reinigen, und es bleiben geringe Rückstände zurück. Hierbei wird mehr Zeit und Kraft benötigt, um eine akzeptable Sauberkeit zu erreichen.

50 Punkte: Innenfläche lässt sich schwer reinigen, wobei mäßige Rückstände zurückbleiben. Umfangreiche Bemühungen sind erforderlich, um die Rückstände zu minimieren, und die Reinigungsergebnisse sind nur bedingt zufriedenstellend.

40 Punkte: Innenfläche lässt sich sehr schwer reinigen, wobei mäßige Rückstände bleiben. Die verbleibenden Rückstände sind offensichtlich und beeinträchtigen die Nutzung.

30 Punkte: Innenfläche lässt sich kaum reinigen. Deutliche Rückstände bleiben sichtbar und beeinträchtigen die Funktionalität sowie die Sauberkeit des Kochers erheblich.

20 Punkte: Innenfläche lässt sich nicht reinigen. Deutliche und hartnäckige Rückstände verbleiben, was die hygienische Nutzung des Geräts stark einschränkt.

10 Punkte: Innenfläche ist nicht zu reinigen, starke Rückstände bleiben zurück, und die Oberfläche weist schwere Verunreinigungen auf. Die Nutzung des Kochers ist in diesem Zustand nicht möglich und unhygienisch.

5. Tropfsicherheit beim Ausgießen

Testdurchführung:

Schritt 1: Kocher befüllen

Der Glühweinkocher wurde zunächst gründlich gereinigt, um sicherzustellen, dass keine Rückstände den Test beeinflussen. Anschließend wurde er mit exakt 2 Litern kaltem Wasser befüllt, welches vorher in einem Messbehälter abgemessen wurde. Das Wasser wurde langsam eingegossen, um sicherzustellen, dass der Befüllungsprozess gleichmäßig erfolgte. Nach Befüllung wurde der Deckel des Kochers geschlossen, um eine Stabilität des Inhalts zu gewährleisten.

Schritt 2: Ausgießen testen

Nach dem Befüllen wurde der Kocher an den dafür vorgesehenen Griffen angehoben und zum Ausgießen angesetzt. Der Ausgießvorgang wurde in einen Messbecher durchgeführt, der zuvor auf eine waagerechte Fläche gestellt wurde, um eventuelle Neigungen zu vermeiden. Der Ausgießer des Kochers wurde dabei langsam und kontrolliert in verschiedenen Neigungswinkeln getestet. Zunächst wurde ein kleiner Winkel gewählt, der dann allmählich bis zu extremen Winkeln gesteigert wurde. Jeder Winkel wurde für einige Sekunden gehalten, um die Konsistenz des Ausgießens zu beobachten.

Schritt 3: Tropfsicherheit bewerten

Nach dem vollständigen Ausgießen des Wassers wurde der Kocher in einer aufrechten Position gehalten, um etwaige Tropfenbildung zu beobachten. Die Ausgussöffnung wurde dabei genau inspiziert, um festzustellen, ob sich Wasserreste ansammelten und als Tropfen abfielen. Die Testdurchführung wurde mit einer Stoppuhr überwacht, um die Zeiträume genau festzuhalten, in denen Tropfenbildung beobachtet wurde oder nicht. Zusätzlich wurde die Umgebung des Messbeckers auf Tropfen oder verschüttetes Wasser überprüft.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Kein Tropfen tritt beim Ausgießen in jedem getesteten Winkel auf. Selbst bei extremen Neigungswinkeln bleibt die Ausgussöffnung sauber und tropffrei. Der gesamte Ausgießvorgang geschieht ohne jegliche Wasseransammlungen an der Ausgussöffnung.

90 Punkte: Kein Tropfen beim Ausgießen in durchschnittlichen, üblichen Winkeln. Geringes Tropfen tritt nur bei sehr extremen Neigungswinkeln auf, wobei die Tropfenbildung minimal und kontrollierbar bleibt.

80 Punkte: Geringes Tropfen beim Ausgießen in den üblichen, alltäglichen Neigungswinkeln. Obwohl gelegentliche Tropfen auftreten, bleibt der Großteil des Ausgießvorgangs sauber und kontrolliert.

70 Punkte: Mäßiges Tropfen beim Ausgießen in den üblichen Winkeln. Tropfenbildung ist häufiger und kann zu kleinen Pfützen oder Wasseransammlungen um den Ausgussbereich führen, jedoch bleibt das Ausgießen insgesamt kontrollierbar.

60 Punkte: Deutliches Tropfen beim Ausgießen in normalen Winkeln. Die Tropfenbildung ist spürbar und führt dazu, dass regelmäßig Wasser neben den eigentlichen Ausguss fällt, was eine Reinigung nach dem Ausgießen erforderlich macht.

50 Punkte: Starkes Tropfen beim Ausgießen in normalen Winkeln. Der Ausguss bleibt nicht stabil, und es fällt ständig Wasser neben den Behälter, was den Vorgang ineffizient und unordentlich gestaltet.

40 Punkte: Starkes Tropfen und Verschütten beim Ausgießen. Der Großteil des Wassers landet nicht korrekt im Zielbehälter, was zu starker Verschmutzung und Unbehagen führt.

30 Punkte: Sehr starkes Tropfen und Verschütten während des Ausgießvorgangs. Wasser läuft unkontrolliert am Ausguss und Gehäuse herunter, und der Zielbehälter wird nur teilweise erreicht.

20 Punkte: Unkontrolliertes Ausgießen, das zu starkem Verschütten führt. Der Kocher kann das Wasser nicht effizient in den Zielbehälter ausgießen, was zu einer nassen Umgebung und Wasserverschwendung führt.

10 Punkte: Ausgießen nicht möglich ohne starkes Verschütten. Der Wasserfluss ist unkontrollierbar, und der Großteil des Wassers wird verschüttet, sodass der Test als gescheitert anzusehen ist.