

## **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. Benutzerfreundlichkeit

### Schritt 1: Auspacken des Burger Smasher Sets

Das Set wurde ausgepackt und die Einzelteile des Burger Smasher Sets wurden sorgfältig auf ihre Vollständigkeit überprüft. Es wurde darauf geachtet, dass alle im Lieferumfang genannten Teile wie der Smasher selbst, eventuell ein Grillmatte, Schrauben oder sonstiges Zubehör vorhanden sind. Zusätzlich wurde überprüft, ob die Einzelteile gut verpackt waren und keine sichtbaren Beschädigungen aufwiesen.

### Schritt 2: Lesen der Bedienungsanleitung (wenn vorhanden)

Die mitgelieferte Bedienungsanleitung wurde aufmerksam gelesen und hinsichtlich ihrer Verständlichkeit und Vollständigkeit bewertet. Dabei wurde geprüft, ob alle Schritte zur Montage und Verwendung des Burger Smasher Sets klar und deutlich erklärt sind, ob es hilfreiche Illustrationen oder Diagramme gibt und ob alle wichtigen Sicherheitshinweise enthalten sind.

### Schritt 3: Erste Handhabung des Sets

Alle Einzelteile des Sets wurden gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung zusammengebaut. Es wurde darauf geachtet, wie intuitiv die Montage ist und ob alle Verbindungen stabil und sicher wirken. Anschließend wurde die Handhabung des zusammengebauten Sets getestet, indem es in einer typischen Anwendungssituation genutzt wurde, um die Benutzerfreundlichkeit zu bewerten.

### Schritt 4: Testen der ergonomischen Faktoren

Die Griffbarkeit und Ergonomie des Smasher-Griffs wurden durch mehrere Testpersonen untersucht. Dabei wurde insbesondere darauf geachtet, ob der Griff gut in der Hand liegt, ob das Material angenehm zu greifen ist und ob das Set auch bei längerer Benutzung keine Ermüdungserscheinungen hervorruft. Des Weiteren wurde bewertet, ob die Größe und Form des Smasher-Griffs für verschiedene Handgrößen geeignet ist.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Teile sind vollständig und intuitiv zu bedienen, die Anleitung ist klar und verständlich, das Set ist ergonomisch.

Das Set enthält alle erforderlichen Einzelteile und ist ohne Schwierigkeiten aus der Verpackung zu entnehmen. Die Bedienungsanleitung ist klar, vollständig und gut bebildert, sodass der Zusammenbau und die Nutzung problemlos erfolgen können. Der Smasher-Griff liegt komfortabel in der Hand und ist für alle Testpersonen ergonomisch.

90 Punkte: Geringe Schwierigkeiten beim Zusammenbau oder leichte Unklarheiten in der Anleitung. Das Set ist fast vollständig und es gibt nur kleinere Probleme beim Zusammenbau, die leicht behoben werden können. Die Anleitung weist minimale Unklarheiten auf, die jedoch die Orientierung nicht wesentlich beeinträchtigen.

80 Punkte: Einzelne Teile sind nicht ganz intuitiv zu bedienen, die Anleitung hat kleinere Mängel. Einige Teile des Sets sind nicht sofort klar in ihrer Bedienung, was zu kurzen Verzögerungen führt. Die Anleitung hat kleinere Mängel, wie fehlende Details oder weniger hilfreiche Illustrationen, die die Handhabung leicht erschweren.

70 Punkte: Mehrere kleinere Mängel in der Bedienbarkeit oder in der Anleitung. Mehrere Teile des Sets verursachen leichte Probleme bei der Anwendung. Die Anleitung weist mehrere kleine Fehler auf, die das Verständnis und die Handhabung mühsamer machen.

60 Punkte: Mehrere Teile sind schwer zu bedienen, die Anleitung ist unklar. Einige Teile des Sets sind schwer zu bedienen und führen zu Frustration. Die Bedienungsanleitung ist unklar und unvollständig, was den Zusammenbau und die Nutzung erheblich erschwert.

50 Punkte: Deutliche Schwierigkeiten bei der Bedienung und unverständliche Anleitung. Mehrere Teile sind sehr schwierig zu bedienen, was die Benutzerfreundlichkeit stark mindert. Die Anleitung ist größtenteils unverständlich und bietet wenig bis keine Hilfe beim Zusammenbau und bei der Nutzung des Sets.

40 Punkte: Große Mängel, die die Bedienbarkeit stark beeinträchtigen.

Die Bedienung des Sets ist stark beeinträchtigt durch große Mängel. Mehrere Teile sind kaum nutzbar und die Anleitung hilft nicht bei der Lösung der Probleme.

30 Punkte: Set ist kaum benutzbar ohne umfangreiche Nachbesserungen.

Das Set ist in seinem aktuellen Zustand kaum benutzbar. Es erfordert umfangreiche Nachbesserungen oder zusätzlichen Aufwand, um die Einzelteile verwendbar zu machen.

20 Punkte: Set ist kaum zu bedienen und die Anleitung ist unbrauchbar.

Das Set ist nahezu unbrauchbar und die Bedienungsanleitung bietet keine brauchbare Anleitung oder Hilfestellung.

10 Punkte: Set ist völlig unbrauchbar.

Das Set kann in seiner aktuellen Form nicht benutzt werden. Alle Versuche, es zu nutzen, scheitern, und es gibt keine brauchbare Anleitung oder hilfreiche Hinweise.

## 2. Stabilität beim Gebrauch

### Schritt 1: Aufbau auf einer stabilen Arbeitsfläche

Das Set wurde gründlich auf einer stabilen Arbeitsfläche in der Küche eingerichtet, um eine gleichmäßige Basis für alle nachfolgenden Tests zu schaffen. Dabei wurde sichergestellt, dass alle Teile des Sets ordnungsgemäß montiert und fest verankert sind, um eine verlässliche Ausgangslage für die Stabilitätsprüfung zu gewährleisten.

### Schritt 2: Testen des Smasher-Griffs mit unterschiedlichen Druckstärken

Der Smasher-Griff wurde in mehreren Durchläufen mit verschiedenen Druckstärken – von leichtem bis zu maximalem Druck – getestet. Dabei wurde beobachtet, ob die Handhabung des Griffes bei unterschiedlichen Belastungen die strukturelle Integrität des Griffes beeinträchtigt. Jede Druckstärke wurde mehrmals wiederholt, um konsistente Ergebnisse zu erzielen.

### Schritt 3: Testen des Sets mit verschiedenen Fleischmengen

Es wurden unterschiedliche Mengen und Arten von Fleisch, wie Rind, Huhn und Schwein, verwendet, um die Stabilität des gesamten Sets zu testen. Besonders Augenmerk wurde darauf gelegt, wie das Set mit kleineren und größeren Mengen Fleisch sowie bei unterschiedlichsten Texturen und Dichten zurechtkommt. Dabei wurde geprüft, ob das Set unter diesen verschiedenen Bedingungen stabil bleibt oder Verformungen zeigt.

### Schritt 4: Langzeittest

Um die langfristige Stabilität zu prüfen, wurden nacheinander mehrere Burger hergestellt, wobei die Belastungen des Sets kontinuierlich überwacht wurden. Dieser Langzeittest simulierte eine intensive Nutzung über einen längeren Zeitraum hinweg. Dabei wurde die Stabilität des Gesamtsystems und einzelner Teile bei wiederholtem Einsatz dokumentiert.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Set bleibt bei allen getesteten Druckstärken, Fleischmengen und während des Langzeittests komplett stabil und zeigt keinerlei Anzeichen von Instabilität oder Abnutzung.

90 Punkte: Geringe, kaum bemerkbare Instabilitäten treten erst bei maximalem Druck auf, beeinträchtigen jedoch die Funktionalität nicht wesentlich.

80 Punkte: Einzelne Teile des Sets zeigen leichte Instabilitäten, jedoch nur bei höheren Belastungen, und beeinflussen die Gesamtnutzbarkeit nicht in erheblichem Maße.

70 Punkte: Mehrere Teile des Sets weisen leichte Instabilitäten auf, die jedoch die allgemeine Funktionalität noch größtenteils erhalten.

60 Punkte: Deutliche Instabilitäten sind bereits bei normalem Gebrauch zu beobachten, was die Handhabung und Verlässlichkeit des Sets merklich beeinträchtigt.

50 Punkte: Das Set zeigt deutliche Schwächen in der Stabilität, selbst bei leichteren Belastungen, wodurch die Nutzung stark eingeschränkt wird.

40 Punkte: Große Mängel in der Stabilität treten auf, die den häufigen Gebrauch erheblich erschweren und die Handhabung generell unzuverlässig machen.

30 Punkte: Das Set ist in seinem jetzigen Zustand instabil und schwer zu benutzen, was die Durchführung von Aufgaben deutlich erschwert.

20 Punkte: Aufgrund der schweren Instabilität ist das Set kaum brauchbar und stellt eine Gefahr für eine sichere Nutzung dar.

10 Punkte: Das Set erweist sich als völlig unbrauchbar aufgrund der äußerst mangelhaften Stabilität, was es unmöglich macht, es effektiv zu verwenden.



### 3. Reinigung und Pflege

#### Schritt 1: Zerlegen des Sets in seine Einzelteile

Das Set wurde in seine Einzelteile zerlegt, um die Reinigung zu erleichtern. Jegliche Verbindungselemente, wie Schrauben und Klammern, wurden entfernt, sodass jedes Teil separat gereinigt werden konnte.

#### Schritt 2: Reinigung der Einzelteile mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln

Die Einzelteile wurden gründlich mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln wie Seifenwasser, Glasreiniger und speziellen Reinigungsmitteln für unterschiedliche Materialien (z.B. Metall, Kunststoff, Glas) behandelt. Es wurde darauf geachtet, dass alle Flächen und Kanten abgewischt und gereinigt wurden, um Schmutz- und Fettablagerungen zu entfernen.

#### Schritt 3: Prüfung auf schwer zugängliche Stellen

Es wurde sorgfältig überprüft, ob es Bereiche gibt, die schwer zu erreichen und reinigen sind. Insbesondere Ecken, enge Spalten und Bereiche hinter festen Bauteilen wurden auf ihre Zugänglichkeit und Reinigungsfähigkeit hin untersucht.

#### Schritt 4: Überprüfung der Trocknungszeit

Nachdem die Reinigung abgeschlossen war, wurden die Einzelteile an der Luft trocknen gelassen. Die Dauer, die benötigt wurde, bis die Teile vollständig trocken waren, wurde dokumentiert. Dabei wurde auch darauf geachtet, ob bestimmte Materialien länger zum Trocknen brauchten als andere.

#### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Alle Teile lassen sich leicht und vollständig reinigen, keine schwer zugänglichen Stellen. Das Set wurde zügig und ohne besonderen Aufwand vollständig sauber.

90 Punkte: Geringe, kaum bemerkbare Schwierigkeiten bei der Reinigung. Kleine Vereinzelte Stellen könnten minimal schwieriger zu erreichen sein, die Reinigung beeinträchtigt dies jedoch nicht wesentlich.

80 Punkte: Einzelne Teile sind etwas schwerer zu reinigen. Hier könnte es sich um Teile mit kleinen Ecken und Kanten handeln, die mehr Aufwand erfordern, aber dennoch sauber werden.

70 Punkte: Mehrere Teile sind schwer zu reinigen. Es gibt mehrere Bereiche, die zusätzliche Mühe bei der Reinigung verlangen, diese sind jedoch mit etwas Anstrengung zu bewältigen.

60 Punkte: Deutliche Schwierigkeiten bei der Reinigung einzelner Teile. Bestimmte Bereiche sind so gestaltet, dass ihre Reinigung erheblich erschwert ist, dies kann zu unbefriedigenden Reinigungsergebnissen führen.

50 Punkte: Set zeigt deutliche Schwächen bei der Reinigung. Viele Teile haben schwer zugängliche Stellen, die eine vollständige Reinigung nahezu unmöglich machen.

40 Punkte: Große Mängel bei der Reinigung, die die Pflege erschweren. Die Konstruktion des Sets weist zahlreiche schwer zugängliche Stellen auf, die regelmäßig gereinigt werden müssen, was jedoch äußerst schwierig ist.

30 Punkte: Set ist schwer zu reinigen und zu pflegen. Die Schwierigkeiten bei der Reinigung sind so groß, dass die Pflege des Sets erheblich beeinträchtigt wird.

20 Punkte: Set ist kaum sauber zu halten. Die meisten Teile sind so konstruiert, dass ihre Reinigung sehr zeitaufwendig und aufwendig ist, was die praktische Nutzung des Sets erheblich mindert.

10 Punkte: Set ist völlig unbrauchbar aufgrund der schwierigen Reinigung. Die Reinigung der Teile ist so anspruchsvoll und ineffektiv, dass das Set für den praktischen Gebrauch ungeeignet ist.

#### 4. Effizienz beim Zubereiten von Burgern

##### Schritt 1: Vorbereitung des Fleisches

Im ersten Schritt wurde das Fleisch vorbereitet, indem es aus der Verpackung genommen und in handliche Portionen aufgeteilt wurde. Jede Portion wurde sorgfältig abgewogen, um sicherzustellen, dass alle Burger die gleiche Größe und das gleiche Gewicht haben. Dies stellt sicher, dass die Weiterverarbeitung gleichmäßig verläuft und die Resultate vergleichbar sind.

##### Schritt 2: Formen der Burger mit dem Smasher

Im zweiten Schritt wurde das vorbereitete Fleisch mit dem Smasher in die typische Burger-Form gebracht. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Fleisch fest genug gepresst wird, damit die Burger beim Braten nicht auseinanderfallen, aber dennoch zart und saftig bleiben. Der Smasher wurde gleichmäßig und mit konstantem Druck verwendet, um Form und Dicke der Burger zu standardisieren.

##### Schritt 3: Zeitmessung

Im dritten Schritt wurde die Zeit gemessen, die benötigt wurde, um einen Burger mit dem Smasher in Form zu bringen. Diese Zeitaufnahme begann unmittelbar, nachdem das Fleisch portioniert und bereit zum Formen war, und endete, sobald der Burger die gewünschte Form und Größe erreicht hatte. Die Zeitmessung wurde genau überwacht und dokumentiert.

##### Schritt 4: Wiederholung

Der gesamte Prozess, bestehend aus Vorbereitung, Formen und Zeitmessung, wurde mehrmals wiederholt. Diese Wiederholungen dienen der Überprüfung der Konsistenz der Ergebnisse. Mehrere Durchgänge wurden durchgeführt, um sicherzustellen, dass die Effizienz und die Qualität der geformten Burger nicht nur in einem einmaligen Test, sondern kontinuierlich gewährleistet sind.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Burger wurden extrem schnell und effizient geformt. Die Zeit, die für die Zubereitung notwendig war, war minimal und die Ergebnisse waren bei allen Durchgängen konsistent. Jeder Burger hatte die gleiche Form und Größe, und es gab keine Variationen in der Qualität.

90 Punkte: Die Zubereitung der Burger verlief sehr effizient, jedoch gab es geringfügige, kaum bemerkbare Verzögerungen. Die geringfügigen Unterschiede in der Geschwindigkeit oder Konsistenz der Burgerformung waren jedoch nicht bedeutend und beeinträchtigten das Endergebnis nur minimal.

80 Punkte: Bei einzelnen Burgern wurde etwas mehr Zeit für die Zubereitung benötigt oder es waren leichte Unterschiede in der Konsistenz und Form erkennbar. Diese Abweichungen waren jedoch nicht kritisch und lagen noch innerhalb akzeptabler Grenzen.

70 Punkte: Mehrere Burger benötigten deutlich mehr Zeit für die Vorbereitung und Formung. Auch gab es erkennbare Unterschiede in der Form und Größe der Burger, was auf eine weniger konsistente Anwendung des Smashers hinweist.

60 Punkte: Der Prozess zeigte deutliche Schwierigkeiten in der Effizienz. Mehrere Burger hatten signifikante Unterschiede in Form und Größe, und die Zeit für die Zubereitung war deutlich länger als erwartet.

50 Punkte: Das Test-Set zeigte deutliche Schwächen bei der Effizienz der Zubereitung. Die meisten Burger waren inkonsistent in ihrer Form und Größe, und die benötigte Zeit lag erheblich über dem akzeptablen Bereich.

40 Punkte: Es waren große Mängel bei der Effizienz festzustellen. Die Zubereitung der Burger war umständlich und zeitraubend, was die praktische Nutzung erheblich erschwerte.

30 Punkte: Das Zubereitungsset erwies sich als ineffizient und schwer zu benutzen. Die Inkonsistenzen bei der Form und Größe der Burger waren beträchtlich, und die Vorbereitung erforderte viel mehr Zeit als akzeptabel.

20 Punkte: Das Set war aufgrund seiner Ineffizienz kaum brauchbar. Die Formung der Burger war sehr zeitaufwändig und die Resultate waren ungleichmäßig und unzufriedenstellend.

10 Punkte: Das Set erwies sich als völlig unbrauchbar zur Zubereitung von Burgern. Die Ineffizienz war so groß, dass eine produktive Nutzung praktisch unmöglich war. Die Zeit für die Zubereitung war extrem lang und die Qualität der Resultate war inakzeptabel.



## 5. Gleichmäßigkeit der Burgerform

### Schritt 1: Formen verschiedener Burger

Im ersten Schritt des Tests wurden verschiedene Burger mit Hilfe eines "Smashers" geformt. Dabei kamen unterschiedliche Mengen an Fleisch zum Einsatz, um eine Variation in der Größe und Dicke der Burger zu erzielen. Ziel war es, eine repräsentative Stichprobe von Burgern zu schaffen, die verschiedene Formen und Dicken umfasst.

### Schritt 2: Vergleich der geformten Burger

Im zweiten Schritt wurden die geformten Burger visuell und haptisch bewertet, um ihre Gleichmäßigkeit in Bezug auf Form und Dicke zu beurteilen. Dazu wurden die Burger nebeneinander gelegt und auf mögliche Unterschiede und Unregelmäßigkeiten in der Form geprüft. Außerdem wurden sie mit den Händen betastet, um Unterschiede in der Dicke zu erkennen.

### Schritt 3: Bewertung der Ergebnisse

Im vierten Schritt wurden die ermittelten Daten analysiert und die Ergebnisse der Gleichmäßigkeitsprüfung dokumentiert. Auf Basis der Abweichungen wurden die Burger nach den vordefinierten Kriterien bewertet und in entsprechende Punktebereiche eingeteilt.

### **Punkteverteilung:**

100 Punkte: Alle Burger sind gleichmäßig in Form und Dicke.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn alle geformten Burger nahezu identisch in Form und Dicke sind. Es gibt keine erkennbaren Unterschiede, weder visuell noch bei der Messung.

90 Punkte: Geringe, kaum bemerkbare Abweichungen bei einzelnen Burgern.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn es nur sehr geringe und kaum merkbare Abweichungen bei einzelnen Burgern gibt, die die Gesamtheit der Burger kaum beeinträchtigen.

80 Punkte: Einzelne Burger zeigen leichte Abweichungen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn einige Burger leichte Abweichungen in Form und Dicke aufweisen, die jedoch insgesamt noch akzeptabel sind.

70 Punkte: Mehrere Burger zeigen deutliche Abweichungen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn mehrere Burger deutliche Abweichungen in Form und Dicke aufzeigen, was die Gleichmäßigkeit der gesamten Charge beeinträchtigt.

60 Punkte: Deutliche Abweichungen bei der Form und Dicke der Burger.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn bei der Mehrheit der Burger deutliche Abweichungen in Form und Dicke festgestellt werden, was zu einer ungleichmäßigen Charge führt.

50 Punkte: Set zeigt deutliche Schwächen bei der Gleichmäßigkeit.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Set insgesamt deutliche Schwächen bei der Gleichmäßigkeit der Burgerform aufweist, was auf eine unzureichende Formgebung hinweist.

40 Punkte: Große Mängel bei der Gleichmäßigkeit, die die Qualität der Burger beeinträchtigen.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn große Mängel bei der Gleichmäßigkeit vorliegen, welche die Gesamtqualität der Burger erheblich beeinträchtigen.

30 Punkte: Set ist schwer zu benutzen, um gleichmäßige Burger zu formen.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Set sich als schwer bedienbar erweist und es damit schwierig ist, gleichmäßige Burger zu formen.

20 Punkte: Set ist kaum brauchbar aufgrund der ungleichmäßigen Burger.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Set nahezu unbrauchbar ist, da die geformten Burger stark ungleichmäßig sind.

10 Punkte: Set ist völlig unbrauchbar aufgrund der ungleichmäßigen Burger.

Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Set vollständig unbrauchbar ist, weil die geformten Burger extrem ungleichmäßig und nicht brauchbar sind.