

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 und Montage

Schritt 1: Auspacken und Überprüfen der Teile

Das Gerät wurde vorsichtig aus der Verpackung genommen, um sicherzustellen, dass keine Teile beschädigt oder verloren gehen. Alle Komponenten wurden auf einem Tisch ausgebreitet und einzeln mit dem Lieferumfang in der Bedienungsanleitung abgeglichen. Es wurde darauf geachtet, dass neben den Hauptkomponenten auch alle Kleinteile, wie Schrauben oder Dichtungen, vorhanden sind. Die Bedienungsanleitung wurde gründlich durchgelesen, um ein klares Verständnis der Schritte und der benötigten Materialien für den Montageprozess zu erlangen.

Schritt 2: Montage des Fleischwolfs

Der Fleischwolf wurde gemäß den detaillierten Schritten in der Anleitung montiert. Es wurde haushaltsübliches Werkzeug, hauptsächlich ein Schraubendreher, verwendet. Beginnend mit der Basis des Geräts, wurden nach und nach alle Teile zusammengesetzt. Besondere Aufmerksamkeit wurde darauf gelegt, dass Schrauben und andere Verbindungen fest angezogen wurden, um Stabilität und Sicherheit zu gewährleisten. Während der Montage wurden alle beweglichen Teile daraufhin überprüft, dass sie sich widerstandslos bewegen lassen.

Schritt 3: Inbetriebnahme des Geräts

Nachdem der Fleischwolf vollständig zusammengebaut war, wurde er an eine haushaltsübliche Steckdose angeschlossen. Es wurde überprüft, ob das Kabel intakt ist und ob die Stromzufuhr reibungslos funktioniert. Die Bedienelemente wurden nacheinander getestet, um sicherzustellen, dass alle Funktionen ordnungsgemäß arbeiten. Dazu gehörte das Ein- und Ausschalten sowie die Überprüfung, ob sich der Motor ohne ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen einschaltet und betreiben lässt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wurde erreicht, weil die Montage vollständig intuitiv war. Jede Komponente passte sofort und problemlos an die vorgesehene Stelle. Nach der Montage war das Gerät ohne jegliche Anpassungen sofort betriebsbereit.

90 Punkte: Diese Punktzahl wurde vergeben, da die Montage grundsätzlich einfach war. Jedoch war es notwendig, kleinere Anpassungen vorzunehmen, um Teile korrekt zu justieren oder korrekt auszurichten, bevor die vollständige Funktionalität erreicht wurde.

80 Punkte: Hier wurde die Punktzahl erreicht, weil die Anweisungen der Bedienungsanleitung verständlich waren, jedoch nahm der Montageprozess eine unerwartet lange Zeit in Anspruch, möglicherweise durch umfassende Prüfungsschritte oder komplexere Bauteilverbindungen.

70 Punkte: Diese Bewertung wurde vergeben, da im Verlauf der Montage externe Unterstützung in Anspruch genommen werden musste. Trotzdem konnte das Gerät erfolgreich zusammgebaut und getestet werden.

60 Punkte: Bei dieser Punktzahl stellte sich heraus, dass die Montage mit Schwierigkeiten verbunden war. Einige Teile passten nicht optimal zueinander, was zusätzliche Zeit und Anstrengung erforderte, um das Gerät funktionstüchtig zu machen.

50 Punkte: Die Montage war sehr herausfordernd und erforderte nicht nur erhebliches technisches Geschick, sondern auch externen Rat oder zusätzliche Werkzeuge, um das Gerät korrekt zusammenzusetzen.

40 Punkte: Bei dieser Punktzahl war die Montage nur unter erheblichen Schwierigkeiten möglich, die möglicherweise durch ungenaue Anleitungen oder fehlerhafte Teile bedingt waren. Dennoch wurde das Gerät letztlich funktionsfähig gemacht.

30 Punkte: Diese Bewertung reflektiert eine Situation, in der die Montage mangels einer Fachperson oder spezialisierter Werkzeuge nicht erfolgreich abgeschlossen werden konnte.

20 Punkte: Bei dieser Punktzahl war die Montage nicht möglich, und es kam während des Versuches zu Beschädigungen am Gerät oder den Teilen, was die Funktionalität stark beeinträchtigte.

10 Punkte: Diese Punktzahl zeigt eine fehlgeschlagene Montage an, bei der das Gerät aufgrund von Passungs- oder Anleitungsproblemen oder der Unvollständigkeit der Teile nicht fertiggestellt wurde.

2. Geräuschpegel während des Betriebs

Schritt 1: Vorbereitung des Geräts

Der erste Schritt bestand darin, den Fleischwolf gemäß den Herstelleranweisungen für den Betrieb vorzubereiten. Dies beinhaltete das ordnungsgemäße Zusammenbauen und das sichere Platzieren des Geräts auf einer stabilen Oberfläche. Nachdem das Gerät korrekt aufgestellt war, wurde es eingeschaltet, um eine grundlegende Geräuschmessung durchzuführen. Diese Messung diente als Referenzpunkt, um die durch den normalen Betrieb erzeugten Geräuschpegel miteinander zu vergleichen.

Schritt 2: Nutzung des Fleischwolfs

Im zweiten Schritt wurde der Fleischwolf mit einer standardisierten und definierten Menge Fleisch betrieben. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Fleisch gleichmäßig und ohne Unterbrechungen verarbeitet wurde, um konsistente und repräsentative Ergebnisse zu gewährleisten. Während dieses Vorgangs wurde der Geräuschpegel kontinuierlich mit einer Smartphone-App gemessen, die speziell dafür entwickelt wurde, Dezibel-Werte genau zu erfassen. Diese App wurde in einer gewissen Entfernung zum Gerät platziert, um eine objektive Bewertung des Schallpegels zu ermöglichen.

Schritt 3: Vergleich mit akzeptablen Standards

In diesem abschließenden Schritt wurde der während der Nutzung des Fleischwolfs gemessene Geräuschpegel mit allgemein anerkannten Geräuschstandards für Haushaltsgeräte verglichen. Für den Vergleich wurden etablierte Dezibel-Werte herangezogen, die als Richtwerte für verschiedene Lärmstufen in einem typischen häuslichen Umfeld gelten. Das Ziel war es, zu beurteilen, ob der Fleischwolf innerhalb der akzeptablen Geräuschgrenzen betrieben wurde und ob der Lärmpegel im Vergleich zu ähnlichen Geräten als unauffällig eingeordnet werden konnte.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Geräuschpegel des Fleischwolfs war so niedrig, dass er während des Betriebs kaum wahrnehmbar war, selbst in einer ruhigen Umgebung. Der Geräuschtest ergab, dass das Gerät fast geräuschlos arbeitet, was es zu einem idealen Gerät für den Betrieb in lärmempfindlichen Bereichen macht.

90 Punkte: Der Geräuschpegel war zwar vorhanden, aber so leise, dass er als nicht störend empfunden wurde. Es gab minimalen Schalldurchsatz, der aber keine störenden Auswirkungen hatte und das normale Umfeld nicht beeinträchtigte.

80 Punkte: Der erzeugte Geräuschpegel wurde als moderat empfunden, was bedeutet, dass er für den alltäglichen Gebrauch in einer normalen Haushaltssituation akzeptabel war und keine besonderen Lärmprobleme verursachte.

70 Punkte: Der Geräuschpegel war deutlich wahrnehmbar, jedoch wurde er noch als tolerierbar bewertet. Das bedeutet, dass der Lärm nicht unerträglich oder belästigend war, aber durchaus hörbar.

60 Punkte: Der Lärmpegel war erhöht und begann eine leicht störende Wirkung zu haben. Der erzeugte Geräuschpegel war über dem Durchschnitt, aber immer noch innerhalb einer Grenze, die als leicht störend, aber erträglich bezeichnet werden kann.

50 Punkte: Bei diesem Punktwert war der Geräuschpegel hoch und störend. Der erzeugte Lärmpegel führte dazu, dass er als störend wahrgenommen wurde, besonders wenn im selben Raum gearbeitet oder entspannende Aktivitäten durchgeführt wurden.

40 Punkte: Der Geräuschpegel war sehr hoch und als unangenehm eingestuft. Dieser Lärmpegel verursachte Unannehmlichkeit und stand in deutlichem Kontrast zu den erwarteten Geräuschgrenzen eines Haushaltgeräts.

30 Punkte: Der erzeugte Geräuschpegel war extrem hoch und wurde als unzumutbar bewertet. Die Lärmbelastung ging über das hinaus, was als typischer Geräuschpegel für Haushaltsgeräte in Innenräumen erwartet wird, und erforderte Maßnahmen zur Lärminderung.

20 Punkte: Der Geräuschpegel war derart unerträglich, dass es für die Umgebung als belastend empfunden wurde. Der erzeugte Lärm wirkte sich erheblich negativ auf das Umfeld aus und überschritt die Grenzen des Akzeptablen bei weitem.

10 Punkte: Der Lärm des Geräts war in einem Maß unzumutbar und führte zu unmittelbaren Beschwerden, sowohl von Prüfpersonen als auch von Anwohnern oder anderen Personen in der Umgebung. Dies machte das Gerät in seiner derzeitigen Form für den Betrieb in einem normalen Haushalt ungeeignet.

3. Reinigung und Wartung

Schritt 1: Demontage des Fleischwolfs

Der erste Schritt besteht darin, das Gerät gemäß der mitgelieferten Anleitung in seine einzelnen Bestandteile zu zerlegen. Hierbei ist sicherzustellen, dass alle Komponenten, wie Schneidmesser, Gehäuse, Einfüllschacht und Aufsätze, sorgfältig voneinander getrennt werden. Dies dient der optimalen Vorbereitung für die nachfolgende Reinigung.

Schritt 2: Reinigung der Teile

Im zweiten Schritt werden alle zuvor demontierten Teile mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel gewaschen. Das Ziel ist es, alle Rückstände, insbesondere von Fett oder Fleisch, gründlich zu entfernen. Hierbei wird besonderer Wert darauf gelegt, dass keine schwer zugänglichen Ecken oder Kanten vernachlässigt werden, um hygienische Sauberkeit zu gewährleisten.

Schritt 3: Trocknung und Wartung

In diesem Schritt erfolgt eine sorgfältige Trocknung aller gereinigten Komponenten mittels eines sauberen, trockenen Tuchs. Währenddessen werden die Teile auf etwaige Abnutzungsspuren oder Schäden untersucht, um die Funktionalität des Geräts sicherzustellen. Erst nach dieser Überprüfung werden die Teile wieder in ihre Ursprungsform zusammengesetzt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Reinigung verläuft schnell und problemlos, alle Teile sind im Handumdrehen rückstandsfrei sauber, ohne jegliche Schwierigkeiten.

90 Punkte: Die Reinigung ist einfach durchzuführen, es verbleibt jedoch ein minimaler Reinigungsaufwand, der kaum ins Gewicht fällt.

80 Punkte: Die Reinigung gestaltet sich moderat, wobei eine regelmäßige Pflege erforderlich ist, um das Gerät in optimalem Zustand zu halten.

70 Punkte: Die Reinigung ist zwar zeitintensiv, kann aber dennoch effektiv durchgeführt werden, um alle Verschmutzungen zu entfernen.

60 Punkte: Die Reinigung erfordert erhebliche Anstrengungen und den Einsatz zusätzlicher Hilfsmittel, um ein akzeptables Ergebnis zu erzielen.

50 Punkte: Der Reinigungsprozess ist sehr zeitaufwendig und kompliziert, erfordert ausgiebige Arbeitszeit und Geduld.

40 Punkte: Die Reinigung stellt sich als äußerst mühsam dar und kann nur mit großem Aufwand durchgeführt werden.

30 Punkte: Die Reinigung wird als unzureichend und mühsam empfunden, und es verbleiben deutliche Rückstände.

20 Punkte: Die Reinigung erweist sich nahezu als unmöglich, das Erreichen eines akzeptablen Sauberkeitsgrads ist nicht durchführbar.

10 Punkte: Eine Reinigung ist unter den gegebenen Umständen nicht möglich, das Gerät kann nicht hygienisch gesäubert werden.

4. Handhabung und Ergonomie

Schritt 1: Beurteilung der Griffe und Bedienelemente

In diesem Schritt wurden die Griffe und Bedienelemente des Geräts auf ihre ergonomische Gestaltung und Benutzerfreundlichkeit hin untersucht. Dabei wurde darauf geachtet, ob die Griffe eine angenehme, rutschfeste Oberfläche bieten und optimal positioniert sind, um eine natürliche Handhabung zu gewährleisten. Weiterhin wurde geprüft, ob die Anordnung der Bedienelemente intuitiv und leicht zugänglich ist, um die Bedienbarkeit zu optimieren.

Schritt 2: Testen während des Betriebs

Um die Handhabung während des tatsächlichen Betriebs zu evaluieren, wurde das Gerät im realen Einsatz getestet. Dieser Schritt umfasste die Analyse, wie sich das Gerät unter Belastung verhält und ob es auch bei längerem Halten oder Bedienen bequem bleibt. Auch wurde untersucht, ob alle Funktionen während des Betriebs leicht bedient werden können und wie das Gerät auf ergonomische Anforderungen reagiert.

Schritt 3: Langzeitkomfort

Obwohl Langzeittests nicht durchgeführt wurden, simulierten wir in einem begrenzten Zeitraum den Langzeitkomfort. Dabei wurde bewertet, welche potenziellen Ermüdungserscheinungen oder Beschwerden auftreten könnten, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum genutzt wird. Hierbei lag der Fokus darauf, zu identifizieren, ob und wann die Nutzung des Geräts unangenehm wird.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Handhabung des Geräts war vollumfänglich komfortabel und ergonomisch, ohne Verbesserungsspielraum. Der Tester fühlte sich zu jeder Zeit wohl, sowohl während der Beurteilung der Griffe als auch bei der Benutzung im simulierten Langzeitgebrauch.

90 Punkte: Das Gerät war sehr komfortabel und bedienerfreundlich, dennoch wurden minimale Verbesserungsmöglichkeiten bei der Ergonomie festgestellt, die die Gesamtbewertung minimal trübten.

80 Punkte: Die Griffe und Bedienelemente zeigten eine gute Ergonomie, jedoch wurden während des Betriebes leichte Einschränkungen festgestellt, die eine optimale Langzeitnutzung beeinträchtigen könnten.

70 Punkte: Die Handhabung wurde als akzeptabel bewertet, wobei leichte Ermüdungserscheinungen bei längerer Nutzung zu beobachten waren. Die Bedienelemente könnten ergonomisch verbessert werden, um die Gesamtbewertung positiv zu beeinflussen.

60 Punkte: Die Ergonomie ließ zu wünschen übrig, war jedoch für den Betrieb noch machbar. Mehrere Tester bemerkten, dass sie Anstrengung aufbringen mussten, um das Gerät zu benutzen.

50 Punkte: Die Tester empfanden die Handhabung als unbequem und das Gerät nicht optimal ergonomisch gestaltet. Eine langfristige Nutzung wurde als umständlich empfunden.

40 Punkte: Das Gerät war deutlich unbequem zu bedienen und führte zu substantiellen Ermüdungserscheinungen selbst bei kürzeren Benutzungsphasen. Tester berichteten über ein unangenehmes Handling.

30 Punkte: Die Nutzung des Geräts gestaltete sich als unpraktisch und führte zu spürbaren Beschwerden nach kurzer Zeit, sodass die Bedienung erheblich eingeschränkt wurde.

20 Punkte: Tester befanden die Handhabung als nahezu unzumutbar, mit erheblichen ergonomischen Mängeln, die bereits bei kurzer Benutzung signifikante Schwierigkeiten verursachten.

10 Punkte: Die Handhabung des Geräts war faktisch nicht möglich. Tester versuchten, das Gerät zu bedienen, jedoch ohne Erfolg aufgrund schwerwiegender ergonomischer Defizite.

5. Standfestigkeit während des Betriebs

Schritt 1: Vorbereitung des Tests

Der Fleischwolf wurde sorgfältig auf einer ebenen und sicheren Arbeitsfläche platziert, um sicherzustellen, dass keine äußeren Faktoren die Ergebnisse beeinflussen. Das Gerät wurde dann eingeschaltet, um mit der Analyse der Standfestigkeit zu beginnen. Dabei wurde überprüft, dass alle Sicherheitsvorkehrungen getroffen wurden und die Arbeitsfläche stabil ist.

Schritt 2: Beobachtung während des Betriebs

Während der Inbetriebnahme wurde eine vorab festgelegte Standardmenge an Fleisch in den Fleischwolf eingeführt. Der Prüfer beobachtete den Betrieb eingehend, um festzustellen, ob das Gerät stabil auf der Arbeitsfläche bleibt, insbesondere während der Belastung durch das verarbeitete Fleisch. Jegliche Neigungen, Bewegungen oder Verdrehungen des Geräts wurden sorgfältig notiert.

Schritt 3: Bewertung von Vibrationen und Bewegung

Unter Verwendung von präzisen Messgeräten wurden Vibrationen und verschiebende Bewegungen am Fleischwolf gemessen. Diese technischen Messungen halfen dabei, die Stabilitätsmerkmale des Geräts genau zu bestimmen und zu dokumentieren. Sowohl die Intensität als auch die Häufigkeit der auftretenden Vibrationen wurden registriert, um die Gesamtstabilität des Geräts zu bewerten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Gerät war während des gesamten Betriebsverhaltens äußerst stabil. Es zeigte keinerlei Bewegung oder Vibration, die auf eine instabile Position hinweisen könnte.

90 Punkte: Das Gerät bewies eine hohe Stabilität mit nur kaum wahrnehmbaren Vibrationen, die in keiner Weise die Funktionalität oder Sicherheit beeinträchtigten.

80 Punkte: Leichte Vibrationen waren spürbar, die jedoch nicht zu einer relevanten Bewegung führten. Die Funktionstüchtigkeit und Sicherheitsmerkmale des Geräts blieben vollends erhalten.

70 Punkte: Während des Betriebs bewegte sich das Gerät minimal, blieb jedoch stabil genug, um ohne Unterbrechung oder Sicherheitsbedenken verwendet zu werden.

60 Punkte: Es traten merkbare Vibrationen und leichte Bewegungen auf, die auf eine gewisse Instabilität hinwiesen, jedoch keine unmittelbare Gefahr darstellten.

50 Punkte: Das Gerät zeigte deutliche Bewegungen und eine instabile Positionierung, die das Risiko für eine unsichere Handhabung erhöhen könnte.

40 Punkte: Es war eine signifikante Instabilität zu bemerken. Die Kontrolle über das Gerät war schwierig, was Zweifel an der sicheren Bedienbarkeit aufkommen ließ.

30 Punkte: Die Instabilität des Geräts war derart ausgeprägt, dass eine Nutzung nicht praktikabel erschien. Es war kaum zu verwenden.

20 Punkte: Aufgrund der stark eingeschränkten Stabilität war der Betrieb des Fleischwolfs nicht mehr als sicher einzustufen.

10 Punkte: Das Gerät stürzte im Betrieb um oder war dermaßen instabil, dass die Verwendung als gefährlich bezeichnet werden musste.