

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. Reinigung

Testdurchführung:

Schritt 1: Nutzung der Zubehöerteile

Die Zubehöerteile wurden gezielt in einem Setting eingesetzt, das alltägliche Bedingungen simuliert, um sicherzustellen, dass sie ausgiebig mit verschiedenen Arten von Speisen in Kontakt kommen. Diese Speisen wurden ausgewählt, weil sie bekannt dafür sind, klebrige oder fetthaltige Rückstände zu hinterlassen, was eine realistische Verschmutzungsprüfung ermöglicht.

Schritt 2: Abkühlen lassen

Nach dem Gebrauch durchliefen die Zubehöerteile eine Abkühlungsphase. Dieser Schritt ist essenziell, um sicherzustellen, dass die Teile gefahrlos und ohne das Risiko von Verbrennungen durch heiße Oberflächen gereinigt werden können. Die Abkühlungszeit wurde genau bemessen, um realistische Einsatzbedingungen zu simulieren.

Schritt 3: Reinigung mit haushaltsüblichen Mitteln

Die abgekühlten Zubehöerteile wurden mit warmem Wasser, handelsüblichem Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm gereinigt. Dieser Reinigungsprozess zeigt, wie gut sich die Rückstände mit gängigen Haushaltsmethoden entfernen lassen, ohne den Einsatz spezieller Reinigungsmittel oder Werkzeuge.

Schritt 4: Überprüfung der Sauberkeit

Ein gründlicher Check nach der Reinigung stellte fest, ob noch sichtbare Rückstände, wie Fettspuren oder Speisereste, auf den Zubehöerteilen vorhanden waren. Dabei wurde besonders auf schwer zugängliche Stellen geachtet, um die Wirksamkeit der Reinigung zu bewerten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wurde erreicht, wenn die Zubehöerteile nach der Reinigung vollkommen sauber und frei von jeglichen Rückständen waren, ohne dass ein übermäßiger Reinigungsaufwand erforderlich war.

90 Punkte: Die Zubehöerteile wiesen nur äußerst geringe Rückstände auf, die bei einem weiteren leichten Wischen endgültig entfernt werden konnten.

80 Punkte: Moderate Rückstände wurden beobachtet, die allerdings mit etwas zusätzlichem Einsatz weitgehend entfernt werden konnten.

70 Punkte: Deutliche Rückstände waren vorhanden, die jedoch durch eine intensivere Reinigung beseitigt werden konnten.

60 Punkte: Eine merkliche Menge an hartnäckigen Rückständen blieb bestehen, was eine erheblich intensivere Reinigungsbemühung forderte.

50 Punkte: Trotz erheblicher Reinigungsbemühungen blieben viele hartnäckige Rückstände auf den Zubehöerteilen haften.

40 Punkte: Die Rückstände erwiesen sich als äußerst schwierig zu entfernen und erforderten spezielle Reinigungsmittel, um sie zumindest teilweise zu beseitigen.

30 Punkte: Die Beseitigung der Rückstände war nahezu unmöglich, es sei denn, es wurden spezielle Reinigungsmethoden angewendet.

20 Punkte: Die Reinigungsergebnisse waren unzureichend, da zahlreiche Rückstände bestehen blieben, die das Erscheinungsbild der Zubehöerteile beeinträchtigten.

10 Punkte: Die durchgeführte Reinigung war äußerst ineffektiv, sodass der Grad der Verschmutzung fast unverändert blieb, was die Zubehöerteile unansehnlich machte.

2. Kompatibilität des Zubehörs

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Zubehörteile

Zunächst wurden alle Teile des Heißluftfritteuse Dual Zubehör-Sets vorbereitet, darunter die Silikonformen, Backformen, die Pizzapfanne, Muffinförmchen, der Spießhalter sowie die Silikonzange und der Ölsprüher. Ziel war es, zu prüfen, ob diese Zubehörteile in gängige Dual-Heißluftfritteusen-Modelle passen und korrekt verwendet werden können.

Schritt 2: Überprüfung der Passform

Im zweiten Schritt wurde jedes Zubehörteil einzeln in die Fritteusenkommer(n) eingesetzt. Besonderes Augenmerk lag auf der Passgenauigkeit: Die Teile sollten ohne zusätzliches Anpassen problemlos in die Fritteuse passen. Auch die Stabilität während des Betriebs wurde geprüft, damit sichergestellt ist, dass die Zubehörteile sicher an ihrem Platz bleiben.

Schritt 3: Funktionstest

Die praktische Nutzung der Zubehörteile folgte direkt anschließend. Beispielsweise wurden Muffinteig in den Förmchen gebacken, Pizza in der Pizzapfanne zubereitet und Fleischspieße auf dem Spießhalter gegrillt. Dabei wurde überprüft, ob die Zubehörteile ihre Funktion in der Fritteuse ohne Einschränkungen erfüllen und gleichmäßige Garergebnisse erzielen.

Schritt 4: Überprüfung der Benutzerfreundlichkeit

In diesem Schritt wurde bewertet, wie einfach die Zubehörteile eingesetzt und entnommen werden können, ob sie gut in der Fritteuse sitzen und während des Betriebs stabil bleiben. Einfache Handhabung und sichere Platzierung galten als positives Kriterium.

Schritt 5: Reinigungstest der Zubehörteile

Nach der Nutzung wurden die Zubehörteile gereinigt, um zu überprüfen, wie unkompliziert sie sich mit haushaltsüblichen Reinigungsmitteln säubern lassen. Eine leichte Reinigung war ein weiteres Kriterium für eine gute Alltagstauglichkeit.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Sämtliche Zubehörteile passen nahtlos in die Fritteuse, funktionieren einwandfrei und lassen sich einfach einsetzen und reinigen, ohne jegliche Einschränkungen.

90 Punkte: Geringe Anpassungen sind erforderlich, beeinträchtigen aber weder die Funktion noch die sichere Anwendung der Zubehörteile.

80 Punkte: Kleinere Passformprobleme treten auf, die mit wenig zusätzlichem Aufwand gelöst werden können, sodass die Nutzung weiterhin gut möglich ist.

70 Punkte: Deutlichere Anpassungen oder Umstellungen sind notwendig, aber die Nutzung bleibt grundsätzlich möglich.

60 Punkte: Häufige Passprobleme und spürbare Funktionseinschränkungen, die den Gebrauch erschweren, aber nicht unmöglich machen.

50 Punkte: Viele Zubehörteile passen nur schwer oder funktionieren eingeschränkt, was zusätzlichen Aufwand bei der Nutzung erfordert.

40 Punkte: Die meisten Zubehörteile sind ohne Anpassungen kaum nutzbar und machen die Anwendung kompliziert und mühsam.

30 Punkte: Kaum ein Zubehörteil ist sinnvoll einsetzbar, umfangreiche Anpassungen wären nötig.

20 Punkte: Das Zubehör ist praktisch unbrauchbar, ohne professionelle Anpassung nicht verwendbar.

10 Punkte: Zubehör ist komplett inkompatibel mit der getesteten Fritteuse, keine sinnvolle Nutzung möglich.

3. Antihafbeschichtung

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Zubehöerteile

Vor Beginn des Tests wurden die Backformen, Silikonformen und die Pizzapfanne aus dem Zubehörset gründlich gereinigt und getrocknet, um sicherzustellen, dass keine Produktionsrückstände oder frühere Verschmutzungen das Ergebnis verfälschen. Anschließend wurden die Oberflächen sorgfältig auf sichtbare Schäden oder Unregelmäßigkeiten der Antihafbeschichtungen kontrolliert, um den Ausgangszustand zu dokumentieren.

Schritt 2: Zubereitung von klebrigen Speisen

Im nächsten Schritt wurden gezielt klebrige Lebensmittel wie marinierte Fleischstücke und überbackener Käse in den Zubehöerteilen zubereitet, um die Antihaf-Eigenschaften unter realistischen Bedingungen zu testen. Temperatur und Garzeit wurden standardisiert, um konsistente und vergleichbare Ergebnisse zu gewährleisten.

Schritt 3: Überprüfung der Antihafwirkung

Nach der Zubereitung wurden die Lebensmittel aus den Zubehöerteilen entnommen, wobei besonderes Augenmerk auf das Anhaften oder Abrutschen der Speisen gelegt wurde. Danach erfolgte eine visuelle Inspektion, um festzustellen, ob und in welchem Umfang Lebensmittelrückstände an den Oberflächen haften blieben.

Schritt 4: Reinigungstest

Im letzten Schritt wurden die Zubehöerteile gereinigt. Dabei wurde bewertet, wie leicht sich Rückstände von den Oberflächen entfernen ließen und ob die Antihafwirkung die Reinigung erleichtert oder behindert hat.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Antihafbeschichtung zeigte eine herausragende Leistung, da keine Speisen anhafteten und die Beschichtung nach dem Test keinerlei Schäden oder Verschleißerscheinungen aufwies.

90 Punkte: Es gab minimale Anzeichen von Haftung, jedoch traten keine sichtbaren Schäden an der Beschichtung auf, was auf eine sehr gute Qualität der Antihafbeschichtung hinweist.

80 Punkte: Einige Speisen zeigten eine leichte Haftung, aber die Beschichtung blieb optisch unversehrt, was auf eine gute Funktionalität und Haltbarkeit hinweist.

70 Punkte: Mehrere Speisen hafteten leicht an der Beschichtung, wobei geringe Kratzer oder Verschleißspuren erkennbar waren, was eine moderate Leistung der Beschichtung signalisiert.

60 Punkte: Die Untersuchung ergab häufiges Haften von Speisen, und einige Kratzer oder Abnutzungsspuren wurden auf der Beschichtungsfläche sichtbar, was auf eine eingeschränkte Funktionalität deutet.

50 Punkte: Es trat deutlicheres Haften von Lebensmitteln auf, und viele Kratzer zeigten sich auf der Beschichtung, was auf eine schlechte Antihafleistung hinweist.

40 Punkte: Die Speisen blieben stark an der Oberfläche haften, und die Beschichtung zeigte deutliche Abnutzungsergebnisse, was auf eine unzureichende Qualität hinweist.

30 Punkte: Die Haftung der Speisen war sehr stark, und die Beschichtung war erheblich beschädigt, was auf schwere Qualitätsmängel hindeutet.

20 Punkte: Die Beschichtung war nahezu unbrauchbar, und Speisen klebten fest an der Oberfläche, was auf einen völligen Ausfall der Antihafwirkung hinweist.

10 Punkte: Die Beschichtung war vollständig zerstört, sodass keine Antihaftwirkung mehr vorhanden war und die Zubehörteile nicht mehr als funktionstüchtig angesehen werden konnten.

4. Geruchsbildung

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Heißluftfritteuse und des Zubehörs

Die Heißluftfritteuse wurde in einer gut belüfteten Küche aufgestellt. Alle Zubehörteile wie Silikonformen, Backformen, Pizzapfanne und Muffinförmchen wurden gründlich gereinigt und auf ihren ersten richtigen Einsatz vorbereitet. Ziel war es, mögliche Eigengerüche der Materialien festzustellen.

Schritt 2: Auswahl geruchsneutraler Lebensmittel

Für die Zubereitung wurden bewusst Lebensmittel mit nur minimaler Eigengeruchsbildung gewählt, um die Geruchsabgabe der Zubehörteile deutlich erkennen zu können. Hierfür kamen beispielsweise neutraler Toast, Kartoffelscheiben und unbehandelte Teigwaren zum Einsatz.

Schritt 3: Nutzung des Zubehörs in der Fritteuse

Die neutral riechenden Lebensmittel wurden in den jeweiligen Zubehörteilen in der Fritteuse zubereitet. Während des gesamten Betriebs wurde genau darauf geachtet, ob die Zubehörteile selbstständig Gerüche entwickeln – etwa durch Erhitzen von Silikon oder Beschichtungen.

Schritt 4: Beobachtung der Geruchsbildung

Während und nach der Zubereitung wurden die Luftqualität und mögliche Ausdünstungen regelmäßig geprüft. Besonderes Augenmerk lag auf Gerüchen nach Gummi, Kunststoff oder Chemie, die auf Materialausdünstungen hindeuten könnten.

Schritt 5: Beurteilung nach dem Betrieb

Nach dem Ende des Betriebs wurde beurteilt, ob der Raum durch Materialgerüche belastet war und wie lange eventuelle Gerüche in der Luft blieben. Die Zubehörteile selbst wurden zusätzlich unmittelbar nach dem Betrieb beschnuppert, um Materialgerüche direkt festzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Zubehörteile verursachen keinerlei Eigengerüche während oder nach dem Betrieb.

90 Punkte: Sehr geringer, kaum wahrnehmbarer Materialgeruch, der sofort verfliegt.

80 Punkte: Leichter Materialgeruch bei erster Nutzung, der sich nach kurzer Zeit verliert.

70 Punkte: Spürbarer Eigengeruch, der ohne Lüften nach einiger Zeit verfliegt.

60 Punkte: Deutlicher Eigengeruch, der das Raumklima kurzfristig beeinflusst.

50 Punkte: Starke Geruchsabgabe der Zubehörteile, Lüften notwendig.

40 Punkte: Intensiver Materialgeruch bleibt auch nach längerem Betrieb erhalten.

30 Punkte: Sehr starke Materialausdünstung, auch nach Lüften spürbar.

20 Punkte: Unerträglicher Eigengeruch, der den Raum über längere Zeit stark belastet.

10 Punkte: Extreme Materialgerüche machen den Aufenthalt während und nach dem Betrieb kaum möglich.

Zerstäubung des Ölsprühers

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung des Ölsprühers

Zunächst wurde der im Heißluftfritteuse Dual Zubehör-Set enthaltene Ölsprüher auf seine erste Nutzung vorbereitet. Dazu wurde er gründlich gereinigt, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Anschließend wurde der Sprüher mit handelsüblichem Pflanzenöl befüllt, um eine realitätsnahe Nutzung sicherzustellen.

Schritt 2: Erster Sprühtest

Für den ersten Test wurde der Sprühvorgang auf einer weißen Unterlage (Backpapier) durchgeführt, um die Ölverteilung sichtbar zu machen. Bewertet wurden hierbei die Feinheit der Zerstäubung, die Gleichmäßigkeit des Sprühbilds sowie die Bildung von Tropfen oder Spritzern. Besondere Aufmerksamkeit lag darauf, ob der Sprüher ein gleichmäßiges Nebelbild erzeugen konnte.

Schritt 3: Langzeittest

Um die Konstanz der Funktion zu prüfen, wurden mehrere Sprühvorgänge nacheinander ausgeführt. Dabei wurde beobachtet, ob die Qualität der Zerstäubung konstant blieb oder ob sich das Sprühbild verschlechterte, etwa durch Verstopfungen oder nachlassenden Sprühdruck.

Schritt 4: Reinigung und erneuter Funktionstest

Nach dem Langzeittest wurde der Ölsprüher gereinigt, um die Pflegeleichtigkeit zu bewerten. Anschließend erfolgte ein erneuter Testvorgang, um zu überprüfen, ob die Zerstäubungsleistung auch nach Reinigung erhalten blieb und der Sprüher weiterhin ein feines Sprühbild erzeugte.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Ölsprüher erzeugt einen feinen, gleichmäßigen Sprühnebel ohne Tropfenbildung und behält seine Leistung konstant bei.

90 Punkte: Sehr feiner Sprühnebel mit vereinzelt, kaum sichtbaren Tropfen; die Funktion bleibt stabil über mehrere Anwendungen hinweg.

80 Punkte: Gleichmäßige Verteilung mit leichten Unregelmäßigkeiten; einzelne größere Tropfen treten gelegentlich auf.

70 Punkte: Gute Zerstäubung, aber die Verteilung ist leicht ungleichmäßig oder variiert nach mehreren Anwendungen.

60 Punkte: Deutliche Tropfenbildung und leichtes Nachlassen der Sprühleistung im Langzeittest.

50 Punkte: Schwache Nebelbildung mit deutlicher Tropfenbildung; die Zerstäubung ist noch brauchbar, aber eingeschränkt.

40 Punkte: Die Zerstäubung funktioniert nur unregelmäßig; häufiges Pumpen oder Nachjustieren ist erforderlich.

30 Punkte: Starke Tropfenbildung, kaum Nebel; die Funktion entspricht nicht den Erwartungen.

20 Punkte: Öl wird überwiegend gespritzt statt zerstäubt; der Ölsprüher ist kaum sinnvoll nutzbar.

10 Punkte: Der Ölsprüher funktioniert praktisch nicht; starke Spritzer machen eine Verwendung unmöglich.