

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 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. Überprüfung der Temperaturregelung

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Hot Pot wurde eingesteckt und auf die maximale Temperaturstufe eingestellt. Ein digitales Thermometer wurde in die Flüssigkeit eingeführt, um die erreichte Höchsttemperatur zu überprüfen. Hierbei wurde ein handelsübliches digitales Thermometer in die Flüssigkeit des Hot Pots getaucht, um sicherzustellen, dass die maximale Temperaturstufe korrekt erreicht wird. Die Beobachtungen wurden auf die Anzeige des Thermometers gelenkt, um festzustellen, welche Höchsttemperatur die Flüssigkeit unter den maximalen Einstellungen tatsächlich erreicht.

Schritt 2: Die Temperatur wurde kontinuierlich über einen Zeitraum von 15 Minuten überwacht, um Schwankungen zu erkennen. Während einer 15-minütigen Testphase wurde die Temperaturentlastung oder -stabilität innerhalb des Behälters überwacht. Hierbei wurde mithilfe des digitalen Thermometers in regelmäßigen Abständen die aktuelle Temperatur aufgezeichnet, um potenzielle Schwankungen oder Abweichungen von der eingestellten Maximaltemperatur zu dokumentieren.

Schritt 3: Anschließend wurde die Temperatur auf die niedrigste Einstellung reduziert, um die Reaktionszeit und Stabilität der Temperaturregelung zu testen. Die Temperatureinstellung am Hot Pot wurde auf das Minimum heruntergefahren, um zu prüfen, wie schnell das Gerät auf die neue Einstellung reagiert. Ziel war es, zu überprüfen, wie effizient die Einheit in der Lage ist, die thermische Anpassung vorzunehmen und ob sie eine konstante Temperatur auf niedriger Stufe halten kann.

Schritt 4: Die Temperatur wurde erneut über 15 Minuten überwacht, um die Konsistenz der Temperaturregelung zu überprüfen. Im Verlauf einer weiteren 15-minütigen Periode wurde die Temperaturentlastung und -führung sorgfältig kontrolliert. Der Fokus lag hier auf der Beständigkeit und Kontinuität der Temperatureinstellung, indem beobachtet wurde, ob die Temperatur gleichmäßig bleibt oder in verschiedenen Intervallen merklich schwankt.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Temperaturregelung zeigt keine Schwankungen und hält die eingestellte Temperatur stabil über den Testzeitraum.

Diese Punktzahl wird erreicht, wenn während der Testintervalle keine messbaren Temperaturänderungen festgestellt werden und die Temperatur konstant bei der eingestellten Einstellung bleibt.

90 Punkte: Minimale Schwankungen von bis zu $\pm 2^{\circ}\text{C}$, die schnell stabilisiert werden. Die Temperatur bewegte sich nur geringfügig um $\pm 2^{\circ}\text{C}$, jedoch erfolgte eine schnelle Rückkehr zur Zieltemperatur ohne bemerkenswerte Verzögerung.

80 Punkte: Schwankungen von bis zu $\pm 5^{\circ}\text{C}$, mit langsamer Stabilisierung. Hier fand eine deutlichere Temperaturveränderung von $\pm 5^{\circ}\text{C}$ statt; trotzdem stabilisierte sich das System allmählich zurück zur gewählten Temperatureinstellung.

70 Punkte: Schwankungen von bis zu $\pm 8^{\circ}\text{C}$, mit deutlicher Verzögerung in der Stabilisierung. Größere Schwankungen bis zu $\pm 8^{\circ}\text{C}$ wurden beobachtet sowie eine merkbare Verzögerung, bevor die Temperaturregelung den Zielwert wieder erreicht.

60 Punkte: Größere Schwankungen von mehr als $\pm 10^{\circ}\text{C}$, die gelegentlich stabilisiert werden. Die gemessene Temperatur zeigt Schwankungen von mehr als $\pm 10^{\circ}\text{C}$ auf, wobei es zwar zu separaten Stabilisierungsperioden kommt, diese jedoch unregelmäßig eintreten.

50 Punkte: Regelmäßige Schwankungen von mehr als $\pm 10^{\circ}\text{C}$, kaum Stabilisierung. Signifikante und regelmäßige Temperaturschwankungen über $\pm 10^{\circ}\text{C}$ treten auf, die Stabilisierung erfolgt in diesem Szenario nur selten.

40 Punkte: Starke Schwankungen und keine erkennbare Stabilisierung.

In diesem Fall zeigen Temperaturverläufe sehr deutliche Ausschläge, ohne dass eine dauerhafte Beruhigung auf den Sollwert stattfindet.

30 Punkte: Unregelmäßige Temperaturregelung, die die eingestellte Temperatur selten erreicht.

Die Temperaturkontrolle ist willkürlich und es wird kaum erreicht, dass die Solltemperatur angepasst oder beibehalten wird.

20 Punkte: Die Temperaturregelung funktioniert nur zeitweise.

Hierbei kommt es zu plötzlichen Änderungen und Abweichungen, die Regelung tritt nur gelegentlich und unvollständig ein.

10 Punkte: Die Temperaturregelung ist defekt, keine Einstellung funktioniert.

Die Funktionen der Temperatureinstellung sind komplett dysfunktional, keinerlei Änderung wirkt sich auf die Temperatur im Hot Pot aus.

2. Kontrolle der Wärmeverteilung

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Hot Pot wurde mit Wasser gefüllt und auf eine moderate Temperatur eingestellt. In diesem ersten Schritt füllten wir den Hot Pot mit einer ausreichend großen Menge an Wasser, um sicherzustellen, dass der Test unter praxisnahen Bedingungen durchgeführt wird. Anschließend stellten wir die Temperatur auf ein moderates Niveau ein, welches häufig in alltäglichen Kochszenarien verwendet wird. Ziel war es, eine stabile und gleichmäßige Erwärmung des Wassers zu gewährleisten, bevor die Temperaturmessungen begannen.

Schritt 2: Ein Infrarot-Thermometer wurde verwendet, um die Temperatur an verschiedenen Stellen des Hot Pots zu messen.

Im zweiten Schritt nutzten wir ein präzises Infrarot-Thermometer, um die Oberflächentemperatur des Wassers im Topf an verschiedenen strategischen Punkten zu erfassen. Diese Messpunkte wurden gleichmäßig über die Fläche des Wassers verteilt, um repräsentative Daten zur Temperaturverteilung zu sammeln.

Schritt 3: Die Messungen wurden an den Rändern und in der Mitte des Topfes durchgeführt, um die Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung zu überprüfen.

Durch die Durchführung der Messungen sowohl in der Mitte als auch an den Rändern des Topfes erhielten wir detaillierte Einblicke in die Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung. Wir achteten besonders auf Abweichungen in den Temperaturwerten zwischen diesen Punkten, was auf mögliche Inkonsistenzen oder Hot Spots hinweisen könnte.

Schritt 4: Die Ergebnisse wurden verglichen, um Unterschiede in der Wärmeverteilung festzustellen. Nachdem alle notwendigen Temperaturwerte erfasst worden waren, wurden die Ergebnisse systematisch verglichen. Dabei wurde bewertet, ob die gemessenen Temperaturunterschiede innerhalb akzeptabler Toleranzen lagen, um die Effizienz und Funktionalität des Hot Pots sicherzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Temperaturunterschiede zwischen den gemessenen Punkten sind weniger als $\pm 1^\circ\text{C}$. Diese Bewertung zeigt, dass die Wärmeverteilung im Hot Pot nahezu perfekt gleichmäßig ist, ideal für eine optimale Kochfunktionalität.

90 Punkte: Temperaturunterschiede von bis zu $\pm 2^\circ\text{C}$, kaum spürbar. Trotz minimaler Abweichungen bleibt die Wärmeverteilung gleichmäßig genug, um eine zuverlässige Kochleistung zu gewährleisten.

80 Punkte: Unterschiede von bis zu $\pm 3^\circ\text{C}$, jedoch keine Beeinträchtigung der Funktion. Geringfügige, aber akzeptable Temperaturabweichungen, die die Kochqualität nicht merklich schmälern.

70 Punkte: Unterschiede von bis zu $\pm 5^\circ\text{C}$, die an den Rändern merklich sind. Hier beginnen sich Unterschiede bemerkbar zu machen, vor allem an den Rändern, was gelegentlich die Kochzeiten beeinflussen könnte.

60 Punkte: Unterschiede von bis zu $\pm 7^\circ\text{C}$, die die Funktion beeinträchtigen könnten. Diese Stufe zeigt größere Inkonsistenzen an, die möglicherweise zu ungleichmäßigem Garen führen.

50 Punkte: Unterschiede von bis zu $\pm 10^\circ\text{C}$, die spürbar sind und die Funktion deutlich beeinträchtigen. Deutliche Schwankungen, die die Nutzung des Hot Pots für präzises Kochen erschweren könnten.

40 Punkte: Signifikante Unterschiede von mehr als $\pm 10^\circ\text{C}$, die die Verwendung stark einschränken. Diese erheblichen Abweichungen beschränken die Effizienz des Gerätes erheblich.

30 Punkte: Extrem ungleichmäßige Wärmeverteilung, die das Kochen erschwert. Eine extrem ungleichmäßige Verteilung, die das Erreichen von gleichmäßigen Kochergebnissen nahezu unmöglich macht.

20 Punkte: Die Wärmeverteilung ist inkonsistent und unzuverlässig. Der Hot Pot erreicht keine konstanten Ergebnisse, was ihn unzuverlässig für den Kochgebrauch macht.

10 Punkte: Die Wärmeverteilung ist defekt, keine Funktionalität vorhanden. Eine solche Bewertung weist auf einen schwerwiegenden Defekt hin, der den Hot Pot praktisch unbrauchbar macht.

3. Überprüfung der Reinigungseigenschaften

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Hot Pot wurde nach dem Gebrauch mit einer Mischung aus Wasser und Speiseresten belassen, um die Reinigungsfähigkeit zu testen.

In diesem Schritt wurde der Hot Pot absichtlich nicht sofort gereinigt, sondern für eine bestimmte Zeit stehen gelassen, um realistische Bedingungen nachzuahmen. Die Mischung aus Wasser und typischen Speiseresten, die nach dem Kochen zurückbleiben, wurde in den Topf gegeben. Diese Mischung simuliert ein Szenario, in dem der Topf über eine gewisse Zeit Verschmutzungen ausgesetzt ist, um festzustellen, wie gut diese später entfernt werden können.

Schritt 2: Ein weicher Schwamm und haushaltsübliche Spülmittel wurden verwendet, um den Topf zu reinigen.

Hierbei wurde ein standardmäßiges Reinigungsszenario nachgestellt. Ein weicher Küchenschwamm wurde zusammen mit gängigen Spülmitteln, wie sie in den meisten Haushalten zu finden sind, verwendet. Dies ermöglicht eine Beurteilung der tatsächlichen Reinigungsleistung unter alltäglichen Bedingungen, ohne den Topf zu beschädigen.

Schritt 3: Die Zeit und der Aufwand wurden gemessen, die benötigt wurden, um den Topf vollständig zu reinigen.

Während der Reinigung wurde sowohl die benötigte Zeit gemessen als auch der physische Aufwand qualitativ bewertet. Dabei wurde beobachtet, wie viel Kraft aufgewendet werden musste, um den Topf von allen Rückständen zu befreien. Dies half, eine objektive Einschätzung über die Praktikabilität und Effizienz des Reinigungsprozesses zu gewinnen.

Schritt 4: Die Ergebnisse wurden bewertet, um die Reinigungsfreundlichkeit zu bestimmen.

Nach Abschluss der Reinigung wurden der Zustand des Topfes und die Spuren von eventuell verbliebenen Verschmutzungen unter die Lupe genommen. Der Grad der Rückstandslosigkeit wurde dokumentiert und in das Bewertungsschema integriert, um eine umfassende Beurteilung der Reinigungsfreundlichkeit zu bieten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Hot Pot lässt sich mühelos reinigen und weist nach der Reinigung keinerlei Rückstände auf. Selbst hartnäckige Speisereste wurden ohne Anstrengung vollständig entfernt.

90 Punkte: Der Hot Pot weist minimale, kaum wahrnehmbare Rückstände auf, die jedoch mit einem einfachen Wisch leicht entfernt werden können.

80 Punkte: Zwar verbleiben einige sichtbare Rückstände im Topf, doch diese lassen sich mit wenig Reibung und Aufwand im Handumdrehen beseitigen.

70 Punkte: Es bleiben Rückstände zurück, die einen gewissen Aufwand beim Reinigen erfordern, jedoch keine übermäßige Energie oder Zeit beanspruchen.

60 Punkte: Mehrere hartnäckige Rückstände sind sichtbar, die ein deutliches Maß an Aufwand erfordern, jedoch noch im Rahmen einer normalen Reinigung bewältigt werden können.

50 Punkte: Die Rückstände erfordern erheblichen Einsatz und mehrstufige Reinigungsschritte mit wiederholtem Schrubben, um beseitigt zu werden.

40 Punkte: Trotz intensiver Bemühungen bleiben hartnäckige Rückstände zurück, die die Reinigung erheblich erschweren und zusätzliche Reinigungsversuche notwendig machen.

30 Punkte: Der Hot Pot gestaltet sich als sehr schwer zu reinigen, wobei sichtbare Rückstände selbst nach erheblichen Bemühungen zurückbleiben.

20 Punkte: Die Reinigung des Hot Pots erweist sich als äußerst schwierig und bleibt unvollständig, da hartnäckige Rückstände weiterhin sichtbar sind.

10 Punkte: Der Hot Pot ist nahezu nicht zu reinigen oder nur mit überdurchschnittlich hohem Aufwand, wobei auffällige Rückstände dauerhaft verbleiben.

4. Überprüfung der Benutzerfreundlichkeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Hot Pot wurde gemäß der Bedienungsanleitung eingerichtet und in Betrieb genommen. Nachdem der Hot Pot aus der Verpackung entnommen wurde, folgten wir den detaillierten Schritten in der Bedienungsanleitung, um das Gerät korrekt aufzubauen und zu aktivieren. Wir stellten sicher, dass alle Komponenten fest und sicher montiert waren und die Stromversorgung ordnungsgemäß erfolgt war, um etwaige Probleme zu vermeiden.

Schritt 2: Die Bedienungselemente wurden auf Zugänglichkeit und Klarheit überprüft. Wir prüften jede Taste und jeden Regler des Hot Pots, um festzustellen, ob sie leicht erreichbar und verständlich beschriftet sind. Während dieses Schritts achteten wir darauf, wie intuitiv die Bedienungselemente gestaltet sind und ob zusätzliche Erklärungsschritte erforderlich waren, um ihre Funktion zu verstehen.

Schritt 3: Die Anweisungen in der Bedienungsanleitung wurden befolgt, um die Benutzerfreundlichkeit zu testen. Wir befolgten die in der Bedienungsanleitung angegebenen Schritte, um verschiedene Funktionen des Geräts zu testen. Wir konzentrierten uns darauf, wie klar und präzise die Anweisungen formuliert sind und ob sie genügend Informationen bieten, um den Hot Pot ohne Schwierigkeiten zu bedienen.

Schritt 4: Die Handhabung während des Kochprozesses wurde bewertet. Während des tatsächlichen Kochprozesses beurteilten wir die Praktikabilität und Ergonomie des Hot Pots. Besonderes Augenmerk legten wir darauf, wie einfach es war, den Kochvorgang zu überwachen und den Hot Pot bei Bedarf sicher und effektiv zu justieren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Bedienung des Hot Pots war von Anfang an intuitiv. Die Anweisungen in der Bedienungsanleitung waren so klar, dass ein Benutzer ohne jegliche Schwierigkeiten den Hot Pot bedienen konnte. Alle Bedienungselemente waren logisch angeordnet und gut erkennbar.

90 Punkte: Kleinere Unklarheiten wurden festgestellt, die jedoch leicht zu korrigieren waren, ohne die Benutzerfreundlichkeit wesentlich zu beeinträchtigen. Die Mehrheit der Funktionen war intuitiv und klar beschrieben.

80 Punkte: Einige wichtige Schritte oder Funktionen mussten ein paar Mal gelesen werden, um sie komplett zu verstehen, insgesamt war die Bedienung dennoch gut nachvollziehbar.

70 Punkte: Die Bedienungselemente waren nicht sofort intuitiv, konnten jedoch nach ein wenig Eingewöhnung und anhand der Anleitung effektiv benutzt werden.

60 Punkte: Der Hot Pot wies mehrere Bereiche auf, in denen die Bedienung und Handhabung unklar erschienen, was die Nutzungsgauglichkeit beeinträchtigte, jedoch noch akzeptabel war.

50 Punkte: Der Hot Pot war schwierig zu bedienen. Die Anweisungen waren verwirrend und die Bedienungselemente nicht selbsterklärend.

40 Punkte: Die Nutzung des Hot Pots war sehr schwer verständlich, da sowohl die Anweisungen als auch die Bedienungselemente nicht intuitiv genug waren, was zu häufigen Bedienfehlern führte.

30 Punkte: Der gesamte Bedienprozess war kompliziert und unpraktisch. Selbst grundlegende Aufgaben stellten sich als Herausforderung heraus.

20 Punkte: Die Bedienung war sowohl fehleranfällig als auch weitgehend unverständlich, was den Gebrauch des Hot Pots nahezu unmöglich machte.

10 Punkte: Der Hot Pot erwies sich als unbenutzbar oder nicht funktionsfähig, was auf schwerwiegende Mängel in Benutzerfreundlichkeit und Bedienungsanleitung hindeutet.

5. Überprüfung der Aufheizzeit

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Hot Pot wurde mit einer definierten Menge Wasser gefüllt.

In diesem Schritt wurde der Hot Pot mit einer genau abgemessenen Menge Wasser befüllt, die für den Test standardisiert wurde, um eine konsistente Grundlage für die Messungen zu schaffen. Das Wasser wurde sorgfältig in den Hot Pot gegossen, um sicherzustellen, dass die Menge den festgelegten Testvorgaben entsprach.

Schritt 2: Die Zeit wurde gemessen, die der Hot Pot benötigt, um das Wasser auf die Siedetemperatur zu bringen.

In diesem Schritt wurde eine Stoppuhr verwendet, um präzise die Zeit zu messen, die der Hot Pot benötigt, um das Wasser auf 100 Grad Celsius, also die Siedetemperatur, zu erhitzen. Die Zeitmessung begann in dem Moment, als der Hot Pot eingeschaltet wurde, und endete, sobald das Wasser erkennbar zu kochen begann.

Schritt 3: Der Test wurde dreimal durchgeführt, um die Konsistenz der Aufheizzeit zu überprüfen.

Der Test wurde unter denselben Bedingungen dreimal wiederholt, um die Konsistenz und Wiederholgenauigkeit der Aufheizzeit zu verifizieren. Nach jedem Testlauf wurde der Hot Pot abkühlen gelassen, bevor er erneut mit derselben Menge Wasser für den nächsten Testlauf befüllt wurde. Die Aufzeichnungen der drei Testläufe wurden sorgfältig notiert und später verglichen.

Schritt 4: Die Ergebnisse wurden verglichen, um die Effizienz der Aufheizzeit zu bewerten.

Die in den drei unabhängigen Testdurchläufen gesammelten Daten zur Aufheizzeit wurden gründlich analysiert und miteinander verglichen. Es wurde geprüft, wie effizient der Hot Pot das Wasser erhitze und ob die Ergebnisse konsistent waren. Eventuelle Abweichungen wurden dokumentiert, um ein klares Bild von der Leistungsfähigkeit des Geräts zu erhalten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Hot Pot erreicht die Siedetemperatur in weniger als 5 Minuten, was eine exzellente Heizleistung darstellt und auf eine außergewöhnlich effiziente Funktionalität des Geräts hinweist.

90 Punkte: Die Siedetemperatur wird in 5-7 Minuten erreicht, was eine sehr gute Leistung darstellt und den Hot Pot als schnell und zuverlässig charakterisiert.

80 Punkte: Die Siedetemperatur wird in 7-9 Minuten erreicht, was eine gute Heizeffizienz zeigt und auf eine zufriedenstellende Funktionsweise hinweist.

70 Punkte: Die Siedetemperatur wird in 9-11 Minuten erreicht, was eine durchaus akzeptable Leistung darstellt und praktische Anwendbarkeit im Alltag zeigt.

60 Punkte: Die Siedetemperatur wird in 11-13 Minuten erreicht, was akzeptabel ist, jedoch einen kleinen Performanceabfall im Vergleich zu schnelleren Geräten zeigt.

50 Punkte: Die Siedetemperatur wird in 13-15 Minuten erreicht, was eine unterdurchschnittliche Leistung ist, da das Gerät merkbar länger benötigt.

40 Punkte: Die Aufheizzeit beträgt mehr als 15 Minuten, was eine unzureichende Heizgeschwindigkeit anzeigt und als ineffizient angesehen wird.

30 Punkte: Die Aufheizzeit ist inkonsistent und beträgt zusätzlich über 15 Minuten, was auf deutliche Schwächen in Bezug auf Konstanz und Geschwindigkeit hinweist.

20 Punkte: Die Aufheizzeit ist sehr lang und unzuverlässig, was eine extrem ineffiziente Leistung und unvorhersehbare Performance bedeutet.

10 Punkte: Der Hot Pot erreicht die Siedetemperatur nicht, was auf ein Versagen des Geräts beim Erfüllen seiner Grundfunktion hinweist.