

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. Funktionstest der Kaffeezubereitung

Testdurchführung:

Schritt 1: Einschalten des Kaffeevollautomaten

Der Kaffeevollautomat wurde durch Betätigen des Netzschalters eingeschaltet. Anschließend wurde überprüft, ob der Automat korrekt initialisiert und bereit ist für den Betrieb. Die Bereitschaftsanzeige wurde hinsichtlich ihrer Funktionstüchtigkeit kontrolliert, um sicherzustellen, dass das Gerät ohne Fehlermeldungen in den Betriebsmodus wechselt.

Schritt 2: Befüllen des Wassertanks und Kaffeebohnenbehälters

Der Wassertank des Vollautomaten wurde sorgfältig bis zur maximalen Füllmarkierung mit frischem Leitungswasser befüllt. Parallel dazu wurden die vorgesehenen Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter eingefüllt, wobei auf die Frische und Qualität der Bohnen geachtet wurde. Beide Behälter wurden ordnungsgemäß wieder verschlossen, um ein Überlaufen oder Verschütten zu vermeiden.

Schritt 3: Auswahl des gewünschten Kaffees

Mithilfe der Benutzeroberfläche des Kaffeevollautomaten wurde die Auswahlmöglichkeiten durchgegangen. Hierbei wurde speziell eine Tasse Espresso ausgewählt, worauf geachtet wurde, dass die Maschineneinstellungen dieser Auswahl entsprechen und angepasst sind.

Schritt 4: Start der Kaffeezubereitung

Die Starttaste, welche den Befehl zur Kaffeezubereitung gibt, wurde gedrückt. Der Beginn des Brühvorgangs wurde akustisch und visuell vom Gerät bestätigt.

Schritt 5: Überprüfung des Brühvorgangs

Während der Kaffeeextraktion wurde der gesamte Prozess kontrolliert. Es wurde besonders auf die Konsistenz des Kaffees, die Temperatur des fertigen Getränks und die Bildung einer Crema auf dem Espresso geachtet.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Kaffee wird innerhalb der optimal erwarteten Zeit zubereitet, seine Temperatur ist heiß wie gewünscht, und es hat sich eine perfekte, dichte Crema gebildet, die alle Qualitätsansprüche erfüllt.

90 Punkte: Der Kaffee wird mit einer leichten Verzögerung zubereitet, und während die Temperatur in Ordnung ist, könnte die Qualität der Crema, in Bezug auf Dichte und Aussehen, besser sein.

80 Punkte: Der auslaufende Kaffee ist nur lauwarm, was auf eine unzureichende Brühtemperatur hinweist, und die Crema bildet sich nur teilweise und ungleichmäßig auf der Oberfläche des Kaffees.

70 Punkte: Der Kaffee ist deutlich kälter als erwartet, die Zubereitung dauert erheblich länger als normal, was auf eine ineffiziente Heizleistung oder Probleme beim Brühvorgang schließen lässt.

60 Punkte: Der Kaffee schmeckt fad oder wässrig, was möglicherweise auf eine falsche Wasserdosierung oder schlechte Bohnenauswahl hindeutet, kombiniert mit einer völligen Abwesenheit jeglicher Crema.

50 Punkte: Während des Brühvorgangs kommt es zu Störungen; der Automat stockt wiederholt, was die Konsistenz und Qualität des Kaffees deutlich beeinträchtigt.

40 Punkte: Wasser tritt unerwartet aus dem Vollautomaten aus, was darauf hinweist, dass kein Kaffee korrekt zubereitet werden konnte, möglicherweise aufgrund eines Defekts oder einer Fehlbedienung.

30 Punkte: Die Maschine lässt sich nicht starten, was auf ein mögliches Problem mit der Stromversorgung, internen Elektronikdefekten oder einer Fehlkonfiguration hindeutet.

20 Punkte: Diverse Fehlermeldungen erscheinen auf der Anzeige des Automaten, die das Starten oder die Fortsetzung des Brühvorgangs verhindern.

10 Punkte: Der Kaffeevollautomat ist völlig defekt und erweist sich somit als unbrauchbar, weder die Zubereitung eines Kaffees noch eine grundsätzliche Nutzung des Geräts sind möglich.

2. Einstellung der Mahlgrade

Testdurchführung:

Schritt 1: Zugriff auf den Mahlgradregler

Der erste Schritt im Test bestand darin, den Mahlgradregler an der Kaffeemaschine zu lokalisieren und diesen zu öffnen, um die unterschiedlichen Einstellungen für den Mahlgrad des Kaffeepulvers an der Maschine vornehmen zu können.

Schritt 2: Auswahl des feinsten Mahlgrades

Im zweiten Schritt wurde der Regler sorgfältig auf die feinste verfügbare Einstellung gedreht. Anschließend wurde der Mahlvorgang gestartet, wobei darauf geachtet wurde, ob die Maschine ohne Probleme arbeitet und den feinsten Mahlgrad tatsächlich erzeugt.

Schritt 3: Beobachtung der Mahlqualität

In diesem Schritt wurde das frisch gemahlene Kaffeepulver sorgfältig inspiziert. Dabei wurde sowohl die Feinheit als auch die Gleichmäßigkeit des Mahlgutes beurteilt, um sicherzustellen, dass es den Erwartungen an den gewählten Mahlgrad entspricht.

Schritt 4: Auswahl des gröbsten Mahlgrades

Der vierte Schritt bestand darin, den Regler auf die gröbste Einstellung zu drehen. Danach wurde der Mahlvorgang erneut gestartet, um zu überprüfen, ob die Maschine in der Lage ist, einen groben Mahlgrad zu produzieren und ob dieser im Vergleich zur feinen Einstellung deutlich erkennbar ist.

Schritt 5: Vergleich der Ergebnisse

Im letzten Schritt des Tests wurden die Ergebnisse der unterschiedlichen Mahlgrade verglichen. Dabei wurde besonders darauf geachtet, wie offensichtlich die Unterschiede zwischen den feinen und groben Einstellungen sind und ob beide Mahlgrade die Erwartungen erfüllen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die verschiedenen Mahlgrade sind eindeutig voneinander zu unterscheiden und zeigen hohe Gleichmäßigkeit sowohl bei der Fein- als auch bei der Grundeinstellung des Kaffeepulvers.

90 Punkte: Der feinste und der gröbste Mahlgrad sind erkennbar differenziert, aber es könnten deutlicher sichtbare Unterschiede vorhanden sein, insbesondere in Bezug auf die Gleichmäßigkeit.

80 Punkte: Das gemahlene Kaffeepulver zeigt gewisse Unregelmäßigkeiten in der Struktur, jedoch sind die Unterschiede zwischen den einzelnen Mahleinstellungen noch erkennbar.

70 Punkte: Zwischen den Mahlgraden sind nur geringe Unterschiede festgestellt worden, was auf eine ungenaue Regulierung hinweist.

60 Punkte: Das Mahlgut entspricht nicht der gewählten Einstellung, da es entweder zu grob oder zu fein gemahlen wird.

50 Punkte: Die Bedienung des Reglers erweist sich als schwerfällig oder unpräzise, was einen reibungslosen Betrieb erschwert.

40 Punkte: Das Mahlwerk zeigt Unregelmäßigkeiten im Betrieb und bleibt unter Umständen sporadisch stehen.

30 Punkte: Beim Versuch eines Starts wurde festgestellt, dass das Mahlwerk nicht reagiert und den Mahlvorgang nicht beginnen kann.

20 Punkte: Während des Tests erschienen Fehlermeldungen, die auf Defekte oder Fehlfunktionen hinweisen.

10 Punkte: Das Mahlwerk ist vollkommen funktionsunfähig und kann nicht genutzt werden, was eine gravierende Störung der Maschine darstellt.

3. Milchaufschäumtest

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Milchaufschäumdüse

Die Milchaufschäumdüse wurde zunächst aus der Maschine entfernt, um eine detaillierte Inspektion durchzuführen. Dabei wurde sichergestellt, dass keine Verstopfungen oder Rückstände vorhanden waren. Anschließend wurde die Düse gereinigt und wieder in die Maschine eingesetzt. Um die Funktionstüchtigkeit sicherzustellen, wurde die Düse ohne Milch getestet, um den Dampf- und Luftstrom zu überprüfen.

Schritt 2: Wahl des Milchaufschäumprogramms

Über die Benutzeroberfläche der Maschine wurde das spezifische Milchaufschäumprogramm ausgewählt, das für den Test geeignet ist. Dies beinhaltete die Auswahl einer voreingestellten Temperatur und Aufschäumzeit, die durch die Bedienoberfläche mit Leichtigkeit eingestellt wurde. Dabei wurden Benutzerfreundlichkeit und Klarheit der Interface-Optionen bewertet.

Schritt 3: Milch in den Aufschäumer geben

Für den Test wurde frische, kalte Milch in den Milchaufschäumer gefüllt. Dabei wurde darauf geachtet, die vorgegebene Fülllinienmarkierung nicht zu überschreiten. Die Menge der eingegossenen Milch wurde dokumentiert, um bei der späteren Bewertung der Schaumbildung eine Referenz zu haben.

Schritt 4: Start des Aufschäumvorgangs

Der Startknopf des Geräts wurde betätigt, um den Aufschäumvorgang zu initiieren. Dabei wurde die Reaktionszeit des Geräts gemessen, also wie lange es dauerte, bis der Prozess begann. Während des Vorgangs wurde auf gleichmäßigen und kontinuierlichen Betrieb geachtet, um eventuelle Störungen oder Schwankungen zu identifizieren.

Schritt 5: Überprüfung des Milchschaums

Nach Abschluss des Aufschäumvorgangs wurde der Milchschaum sofort entnommen und untersucht. Es wurde auf die Konsistenz (Cremigkeit und Festigkeit), Temperatur (gemessen mit einem Thermometer) und Geschmack geachtet, um die Qualität des erzeugten Schaums zu bewerten. Diese Parameter sind entscheidend, um zu bestimmen, ob der Aufschäumvorgang einwandfrei funktioniert hat.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Milchschaum ist außerordentlich fest und cremig, hat eine glatte Oberfläche ohne Blasen, und befindet sich exakt in der optimalen Temperaturspanne von 60-70 °C. Zudem überzeugt der Geschmack mit einer samtigen Note.

90 Punkte: Der Schaum weist eine gute Cremigkeit und Konsistenz auf, jedoch könnte die Temperatur leicht erhöht sein, um die optimale Nutzungstemperatur zu erreichen.

80 Punkte: Der produzierte Schaum ist noch überzeugend in Konsistenz, jedoch etwas flüssig und die Temperatur liegt innerhalb akzeptabler, jedoch nicht optimaler Bereiche.

70 Punkte: Der Milchschaum zeigt Unebenheiten in der Textur, wobei Teile möglicherweise nicht vollständig aufgeschäumt oder ungleichmäßig sind und die Stabilität darunter leidet.

60 Punkte: Obwohl der Schaum heiß serviert wird, lässt der Geschmack zu wünschen übrig, was auf eine zu hohe Aufschäumtemperatur oder minderwertige Milchqualität hindeuten könnte.

50 Punkte: Der gesamte Aufschäumvorgang erweist sich als verlängert oder wird mehrfach durch unerwartete Unterbrechungen gestoppt, was auf eine inkonsistente Maschinenleistung hindeutet.

40 Punkte: Die Düse selbst weist Probleme auf, da sie spritzt oder durch Rückstände verstopft ist, was den Aufschäumprozess behindert.

30 Punkte: Trotz genauer Durchführung der Schritte bildet sich keinerlei Schaum, entweder aufgrund von Maschinendefekten oder ungünstigen Milchbeschaffenheiten.

20 Punkte: Während des Tests werden Fehlermeldungen auf der Anzeige der Maschine sichtbar, die auf Systemfehler oder Bedienungsprobleme hinweisen könnten.

10 Punkte: Die Aufschäumfunktion erweist sich als komplett defekt, wodurch der gewünschte Schaumprozess nicht mehr ausführbar ist und eine Reparatur unumgänglich erscheint.

4. Reinigungstest der Brühgruppe

Testdurchführung:

Schritt 1: Öffnen der Maschine

Die Maschine wurde mit größter Sorgfalt gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung geöffnet, um sicheren Zugang zur Brühgruppe zu gewährleisten.

Schritt 2: Entfernung der Brühgruppe

Mit bedachtsamen und vorsichtigen Bewegungen wurde die Brühgruppe aus der Maschine entnommen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Schritt 3: Reinigung der Brühgruppe

Unter der Anwendung von fließendem Wasser wurde eine gründliche Reinigung der Brühgruppe durchgeführt. Dabei wurde darauf geachtet, alle Rückstände zu entfernen, um eine optimale Sauberkeit zu gewährleisten.

Schritt 4: Trocknung und Wiedereinbau

Nach der Reinigung wurde die Brühgruppe sorgfältig getrocknet. Anschließend erfolgte der Wiedereinbau in die Maschine, wobei sichergestellt wurde, dass alle Komponenten korrekt eingesetzt wurden.

Schritt 5: Überprüfung der Funktionalität

Die Maschine wurde erneut in Betrieb genommen, um zu überprüfen, ob die Brühgruppe nach dem Wiedereinbau ordnungsgemäß funktioniert und keine Fehlermeldungen angezeigt werden.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Brühgruppe ließ sich ohne Schwierigkeiten entnehmen und reinigen. Nach dem Wiedereinbau funktionierte die Maschine einwandfrei, ohne jegliche Fehlermeldung oder Beeinträchtigung.

90 Punkte: Die Reinigung der Brühgruppe war effektiv, jedoch war der Wiedereinbau etwas anspruchsvoll und gestaltete sich als komplexer als erwartet.

80 Punkte: Die Brühgruppe war nach der Reinigung sauber. Dennoch traten nach dem Wiedereinbau vereinzelt leichte Fehlermeldungen auf, die jedoch die generelle Funktionalität der Maschine nicht wesentlich beeinträchtigten.

70 Punkte: Sowohl die Entnahme als auch der Wiedereinbau der Brühgruppe erwiesen sich als umständlich oder praxisfern, was den Gesamtprozess erschwerte.

60 Punkte: Die Brühgruppe konnte nicht vollständig gereinigt werden, verbleibende Rückstände beeinträchtigen möglicherweise die Funktion der Maschine.

50 Punkte: Nach der Reinigung wies die Brühgruppe sichtbare Schäden auf, die ihre Funktionalität möglicherweise dauerhaft beeinträchtigen könnten.

40 Punkte: Die Maschine konnte nach dem Wiedereinbau der Brühgruppe nicht gestartet werden. Es bestand ein Versagen der grundlegenden Funktionen.

30 Punkte: Nach dem Wiedereinbau zeigten sich auf der Anzeigetafel der Maschine wiederholt Fehlermeldungen, die auf eine Fehlfunktion der gereinigten Brühgruppe hinwiesen.

20 Punkte: Die Brühgruppe konnte aufgrund von mechanischen Blockaden oder anderen Hindernissen nicht aus der Maschine entnommen werden.

10 Punkte: Die Maschine war nach der Reinigung der Brühgruppe nicht mehr funktionsfähig und zeigte erhebliche Defekte, die eine Nutzung verhinderten.

5. Überprüfung der Benutzeroberfläche und Bedienelemente

Testdurchführung:

Schritt 1: Einschalten der Benutzeroberfläche

Bei diesem Schritt wurde die Maschine gestartet, um die Benutzeroberfläche in Betrieb zu nehmen. Dabei wurde darauf geachtet, dass die Startprozedur ohne Verzögerungen oder technische Schwierigkeiten abließ und die initiale Anzeige auf dem Bildschirm korrekt dargestellt wurde.

Schritt 2: Testen der Bedienelemente

In diesem Schritt wurden alle vorhandenen Tasten und Drehregler betätigt, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktionieren. Es wurde überprüft, ob jeder Knopf zuverlässig reagiert und ob sich die Drehregler leicht und ohne Widerstand verstellen lassen.

Schritt 3: Navigation durch das Menü

Der dritte Schritt bestand darin, durch das Menüsystem zu navigieren. Dies wurde durchgeführt, um die Benutzerfreundlichkeit der Navigation zu evaluieren. Es wurde untersucht, ob alle Menüpunkte leicht zugänglich sind und die Navigation intuitiv erscheint.

Schritt 4: Einstellen von verschiedenen Optionen

Bei diesem Schritt wurden verschiedene Konfigurationsmöglichkeiten und Programme angewählt und gestartet. Dabei wurde überprüft, ob die Maschine die ausgewählten Einstellungen korrekt übernimmt und die Programme ohne Fehlfunktionen laufen.

Schritt 5: Überprüfung der Anzeigen

Im letzten Schritt wurden alle Anzeigen auf ihre Lesbarkeit und inhaltliche Genauigkeit hin kontrolliert. Hierbei wurde darauf geachtet, dass alle dargestellten Informationen klar erkennbar sind und keine Abweichungen vom erwarteten Inhalt zu sehen sind.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird erteilt, wenn alle Elemente ohne Einschränkungen funktionieren, das Menü logisch aufgebaut ist und sich intuitiv bedienen lässt.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Bedienung im Allgemeinen gut ist, jedoch einige Funktionen nicht sofort auffindbar sind oder die Navigation minimal erschwert ist.

80 Punkte: Erhält die Benutzeroberfläche, wenn zwar die Hauptfunktionen grundsätzlich arbeiten, jedoch die Menüführung Unklarheiten oder Missverständnisse hervorruft.

70 Punkte: Wird vergeben, wenn zwar alle Elemente ihre Funktion erfüllen, jedoch die Struktur im Menü für den Nutzer verwirrend ist.

60 Punkte: Diese Punktzahl bedeutet, dass einige Bedienelemente nur mit eingehender Verzögerung reagieren.

50 Punkte: Hierunter fallen Bedienfelder, deren Tasten oder Regler schwergängig sind und eine umständliche Handhabung erforderlich machen.

40 Punkte: Bezeichnet einen Zustand, bei dem die Anzeigen entweder schwer leserlich oder inhaltlich ungenau sind.

30 Punkte: Wird zugeteilt, wenn das Menü nicht wie erwartet auf Benutzereingaben reagiert und damit die Bedienung stark einschränkt.

20 Punkte: Diese Punktzahl wird erteilt, wenn das System ohne nachvollziehbaren Grund Fehlermeldungen produziert, die die Bedienung erschweren.

10 Punkte: Wird zugewiesen, wenn die Benutzeroberfläche vollkommen unbrauchbar ist und somit keine der vorgesehenen Funktionen genutzt werden kann.