

## **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 Dampfgarer-Funktion

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereiten des Geräts

Der Sweety Fox Babynahrungszubereiter wurde vorsichtig auf eine stabile und hitzebeständige Unterlage gestellt, um sicherzustellen, dass das Gerät während des Betriebs sicher steht und keine Gefahr des Umkippens besteht. Anschließend wurde der Wasserbehälter des Geräts mit der vom Hersteller angegebenen Menge an Wasser befüllt, um optimale Dampfbedingungen zu gewährleisten. Es wurde darauf geachtet, dass das Wasser die nötige Mindestmenge nicht unterschreitet und die Maximalmenge nicht überschreitet.

#### Schritt 2: Vorbereitung der Lebensmittel

Frisches, sauberes Gemüse wurde sorgfältig ausgewählt, gewaschen und in gleichmäßige, kleine Stücke geschnitten, um ein gleichmäßiges Garen aller Stücke zu gewährleisten. Die geschnittenen Gemüsestücke wurden in den dafür vorgesehenen Dampfgarbehälter gelegt, darauf geachtet, dass der Behälter nicht überfüllt ist, was den Dampfzyklus beeinträchtigen könnte.

#### Schritt 3: Starten des Dampfgarvorgangs

Nachdem alle Vorbereitungen abgeschlossen waren, wurde der Dampfgarer durch Betätigen des entsprechenden Schalters eingeschaltet. Die Garzeit wurde auf exakt 15 Minuten eingestellt, um eine gleichmäßige Garung der Lebensmittel sicherzustellen. Der Garvorgang begann sofort nach dem Starten des Geräts. Es wurde darauf geachtet, dass der Dampfgarer während des gesamten Vorgangs ungestört arbeiten konnte.

#### Schritt 4: Überprüfung des Garergebnisses

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wurde der Dampfgarer abgeschaltet und die fertig gegarten Lebensmittel wurden aus dem Behälter genommen. Jedes Stück wurde sorgfältig auf die gewünschte Konsistenz und den Gargrad überprüft, um festzustellen, ob die Lebensmittel gleichmäßig und vollständig gegart sind. Es wurde außerdem darauf geachtet, dass keine unerwünschten Wasserreste im Behälter zurückgeblieben sind.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Lebensmittel sind gleichmäßig und vollständig durchgaren und es sind keine Wasserreste im Behälter zurückgeblieben, was auf eine hervorragende Leistung der Dampfgarfunktion hinweist.

90 Punkte: Die Lebensmittel sind zwar vollständig gegart, jedoch sind minimale, unbedeutende Wasserreste im Behälter vorhanden, die die Qualität der Garung aber nicht wesentlich beeinträchtigen.

80 Punkte: Obwohl die Lebensmittel vollständig gegart sind, zeigen einige Stücke leichte Ungleichmäßigkeiten in der Konsistenz.

70 Punkte: Ein Teil der Lebensmittel weist deutliche Anzeichen von nicht vollständiger Garung auf, was an einer ungleichmäßigen Dampfverteilung liegen könnte.

60 Punkte: Mehrere Stücke der Lebensmittel sind noch nicht gegart und zudem fanden sich erhebliche Wasserreste im Behälter.

50 Punkte: Nur einige Lebensmittelstücke sind gegart, während der Großteil noch roh bleibt.

40 Punkte: Die meisten der Lebensmittelstücke sind nicht ausreichend gegart, was auf eine gravierende Beeinträchtigung der Garleistung schließen lässt.

30 Punkte: Die Lebensmittel sind kaum gegart und es befindet sich unverhältnismäßig viel Wasser im Dampfgarbehälter, möglicherweise aufgrund einer Fehlfunktion.

20 Punkte: Die Lebensmittel sind nahezu roh geblieben und es wurden erhebliche Mängel in der Funktionsweise des Dampfgarers festgestellt.

10 Punkte: Das Gerät zeigt erhebliche Funktionsstörungen oder funktioniert gar nicht, was zu einem vollständigen Versagen der Dampfgarfunktion führt.

## 2. Überprüfung der Gläschenwärmer-Funktion

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung des Geräts

Das Gerät wurde ordentlich inspiziert und auf einer stabilen, geraden Oberfläche positioniert. Anschließend wurde der Behälter des Gläschenwärmers mit der genauen Menge Wasser, die für den Betrieb erforderlich ist, befüllt, um die korrekte Funktionsweise zu gewährleisten.

#### Schritt 2: Platzierung des Gläschens

Ein standardisiertes Babygläschen, mit einem Fassungsvermögen von 200 ml und dessen Inhalt gemäß der Herstellerempfehlungen vorab geprüft wurde, wurde sorgsam in den Wärmer platziert. Dabei wurde darauf geachtet, dass das Gläschen sicher und stabil im Wärmer steht.

#### Schritt 3: Starten des Wärmvorgangs

Der Temperaturregler des Gläschenwärmers wurde entsprechend der empfohlenen Vorgaben eingestellt. Der Wärmvorgang wurde eingeleitet, indem das Gerät aktiviert wurde, und die Erhitzung begann sofort.

#### Schritt 4: Überprüfung der Erwärmung

Nach Ablauf von 10 Minuten wurde die Temperatur des Gläschens sorgfältig mit einem Präzisions-Thermometer gemessen, um die Erwärmung und deren Gleichmäßigkeit zu evaluieren.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Das Babygläschen wurde gleichmäßig auf die ideale Temperatur erwärmt, ohne jegliche Schwankungen in der Temperatur des Inhalts.

90 Punkte: Der Inhalt des Gläschens ist warm mit nur minimalen Temperaturschwankungen, die kaum wahrnehmbar sind.

80 Punkte: Der Inhalt des Gläschens ist insgesamt warm, jedoch sind erhebliche Unterschiede in der Temperaturverteilung des Inhalts spürbar.

70 Punkte: Bestimmte Teile des Gläschens sind nicht angemessen erwärmt, der Inhalt ist an einigen Stellen kühl.

60 Punkte: Der überwiegende Teil des Gläschens behielt einen lauwarmen Zustand bei, und die Erwärmung ist nicht gleichmäßig erfolgt.

50 Punkte: Der Erwärmungsprozess war nicht effektiv, und der Inhalt des Gläschens ist nur geringfügig warm.

40 Punkte: Der Inhalt des Gläschens ist nahezu kalt, und eine deutliche Erwärmung konnte nicht festgestellt werden.

30 Punkte: Die Temperatur des Gläschens ist zu niedrig, und es gibt erhebliche Temperaturunterschiede im Inhalt.

20 Punkte: Der Inhalt blieb größtenteils kalt, was auf eine Fehlfunktion des Erwärmungsprozesses hinweist.

10 Punkte: Keine Erwärmung konnte beobachtet werden, was darauf hindeutet, dass das Gerät möglicherweise defekt ist.

### 3. Prüfung der Auftaufunktion

#### Testdurchführung:

##### Schritt 1: Vorbereiten des Geräts

Im ersten Schritt wurde der Babynahrungszubereiter gemäß den Anweisungen im Handbuch vorbereitet. Das bedeutet, dass das Gerät ordnungsgemäß an eine Stromquelle angeschlossen und die notwendige Menge Wasser in den dafür vorgesehenen Behälter gefüllt wurde. Diese Vorbereitung stellt sicher, dass das Gerät ohne Unterbrechungen und mit optimaler Leistung arbeiten kann.

##### Schritt 2: Platzierung des gefrorenen Gläschens

Anschließend wurde ein tiefgefrorenes Babygläschen entnommen und sicher in der speziellen Halterung innerhalb des Geräts positioniert. Diese Halterung ist dafür konzipiert sicherzustellen, dass das Gläschen während des gesamten Auftauvorgangs stabil bleibt, wodurch ein gleichmäßiges Auftauen gewährleistet wird.

##### Schritt 3: Starten des Auftauvorgangs

Nachdem alle Vorbereitungen abgeschlossen waren, folgte der Start des eigentlichen Auftauvorgangs. Die für das Auftauen vorgesehene Funktion am Babynahrungszubereiter wurde aktiviert, woraufhin der Prozess automatisch begann und das gefrorene Gläschen langsam auf die gewünschte Temperatur erwärmt wurde.

##### Schritt 4: Überprüfung des Auftauergebnisses

Nach dem Ablauf von 20 Minuten wurde das Babygläschen aus der Halterung genommen, um das Ergebnis des Auftauvorgangs zu überprüfen. Es wurde untersucht, ob das Gläschen vollständig aufgetaut war, indem sowohl die Konsistenz als auch die Temperatur des Inhalts überprüft wurde.

#### Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Babygläschen vollständig und gleichmäßig aufgetaut ist, ohne dass kalte Stellen im Inhalt zu finden sind.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Gläschen praktisch vollständig aufgetaut ist und nur sehr geringe kalte Stellen aufweist, die das Gesamtergebnis nicht wesentlich beeinträchtigen.

80 Punkte: Für diese Bewertung muss das Gläschen überwiegend aufgetaut sein, mit einigen kalten Stellen, die jedoch nicht den Großteil des Inhalts betreffen.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn das Gläschen nur teilweise aufgetaut und mehrere deutliche kalte Stellen vorhanden sind, die einen erheblichen Teil des Inhalts ausmachen.

60 Punkte: Diese Punktzahl ist zu vergeben, wenn das meiste des Gläschens noch gefroren ist und der Auftauvorgang sehr ungleichmäßig durchgeführt wurde.

50 Punkte: Diese Bewertung gilt, wenn das Gläschen kaum merklich getaut ist und der größte Teil des Inhaltes weiter gefroren bleibt.

40 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn das Gläschen fast vollständig gefroren bleibt und der Auftauvorgang nur minimal Wirkung gezeigt hat.

30 Punkte: Diese Bewertung beschreibt ein Szenario, in dem das Gläschen praktisch in seinem ursprünglichen gefrorenen Zustand bleibt und nur sehr wenig Auftaufortschritt erkennbar ist.

20 Punkte: Diese Punktzahl zeigt, dass der Auftauprozess unzureichend war und deutliche Mängel in der Durchführung oder Funktion des Geräts zu erkennen waren.

10 Punkte: Diese Bewertung wird vergeben, wenn die Auftaufunktion vollständig versagt hat, sprich, der Auftauvorgang nicht stattfindet, möglicherweise aufgrund eines Defekts im Gerät.

## 4. Reinigung und Wartungsfreundlichkeit

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Reinigung des Geräts

In diesem Schritt wurde das Gerät nach der Verwendung gereinigt. Dazu wurden alle abnehmbaren Teile des Babynahrungszubereiters entfernt und gründlich mit warmem Wasser sowie einem milden Reinigungsmittel gereinigt. Besonderes Augenmerk wurde dabei auf die vollständige Entfernung von Speiseresten gelegt, um hygienische Bedingungen zu gewährleisten.

#### Schritt 2: Überprüfung der Erreichbarkeit

Hierbei wurde geprüft, wie gut schwer zugängliche Stellen im Inneren des Geräts erreichbar sind. Dazu wurden verschiedene Reinigungstools eingesetzt, um zu testen, ob alle Bereiche des Geräterinneren effektiv gereinigt werden können, ohne übermäßigen Aufwand.

#### Schritt 3: Wartung des Geräts

Die Bedienungsanleitung des Geräts wurde gründlich durchgesehen, um Informationen über notwendige und empfohlene Wartungsarbeiten zu identifizieren. Der Schwerpunkt lag auf der Überprüfung, ob klare und verständliche Anleitungen zur regelmäßigen Wartung enthalten sind.

#### Schritt 4: Zusammenbau nach der Reinigung

Nachdem alle Teile gereinigt wurden, erfolgte der korrekte Zusammenbau des Babynahrungszubereiters. Es wurde sichergestellt, dass alle Komponenten problemlos wieder miteinander verbunden werden können und das Gerät nach der Reinigung wieder einwandfrei funktionierte.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Teile des Geräts sind extrem leicht zu reinigen, und es gibt keinerlei schwer zugängliche Stellen. Die Reinigung kann schnell und effizient durchgeführt werden, ohne dass besondere Hilfsmittel nötig sind.

90 Punkte: Die Reinigung verläuft reibungslos, wobei es nur wenige, minimal schwer zugängliche Stellen gibt. Diese beeinträchtigen die gesamte Reinigung jedoch kaum.

80 Punkte: Die Reinigung ist insgesamt akzeptabel. Es gibt einige schwer zugängliche Stellen, die eine zusätzliche Anstrengung erfordern, was den Reinigungsprozess jedoch nicht übermäßig kompliziert macht.

70 Punkte: Die Reinigung ist teilweise erschwert durch mehrere schwer zugängliche Stellen. Dies führt zu einem erhöhten Zeitaufwand und möglicherweise zu unzureichend gereinigten Bereichen.

60 Punkte: Die Reinigung des Geräts erfordert spürbaren Aufwand aufgrund erheblicher schwer zugänglicher Stellen, die den Prozess verlangsamen und die Gründlichkeit beeinträchtigen.

50 Punkte: Die Reinigung gestaltet sich schwierig, da viele schwer zugängliche Stellen vorhanden sind. Die Effizienz des Reinigungsprozesses ist stark beeinträchtigt.

40 Punkte: Die Reinigung ist kaum möglich und zeigt erhebliche Mängel auf. Viele Stellen können nicht vernünftig erreicht oder gereinigt werden, was die hygienische Verwendung des Geräts beeinträchtigen könnte.

30 Punkte: Die Reinigung erweist sich als sehr problematisch und nahezu unmöglich. Aufgrund des Designs ist der Zugang zu vielen Bereichen erheblich eingeschränkt.

20 Punkte: Es ist keine sinnvolle Reinigung durchführbar, und das Gerät erweist sich als unpraktisch für den regelmäßigen Gebrauch hinsichtlich Reinigung und Wartung.

10 Punkte: Eine Reinigung des Geräts ist überhaupt nicht möglich. Es weist gravierende Mängel auf oder ist durch Defekte unbrauchbar.



## 5. Funktionstest aller Anzeigen und Kontrollleuchten

### Testdurchführung:

#### Schritt 1: Vorbereitung des Geräts

Der Babynahrungszubereiter wurde sorgfältig aus der Verpackung genommen und an eine geeignete Stromquelle angeschlossen. Bei diesem Schritt wurde sichergestellt, dass das Gerät stabil steht und alle sicherheitsrelevanten Vorschriften bezüglich des Netzanschlusses eingehalten werden, um eine störungsfreie Energieversorgung zu gewährleisten.

#### Schritt 2: Überprüfung der Anzeigen

Alle relevanten Anzeigen und Kontrollleuchten am Babynahrungszubereiter wurden unter Beobachtung sämtlicher Bedienungsanleitungen eingeschaltet. Dabei wurde kontrolliert, ob jede Anzeige unmittelbar nach der Aktivierung erscheint und wie deutlich, sowohl in heller als auch in dunkler Umgebung, diese zu erkennen sind. Gleichzeitig wurde überprüft, ob die Anzeigen genau die Funktionen widerspiegeln, die sie darstellen sollen.

#### Schritt 3: Testen der Reaktionszeit

Im nächsten Schritt wurden die Reaktionszeiten der Kontrollleuchten bei der Aktivierung verschiedener Funktionen, wie beispielsweise dem Einschalten der Koch- oder Mixfunktion, gemessen. Ein spezielles Augenmerk lag auf der Zeitspanne zwischen dem Aktivieren einer Funktion und dem entsprechenden Leuchten der Anzeige, um mögliche Verzögerungen zu identifizieren.

#### Schritt 4: Gesamtbewertung der Anzeigen

Es wurde eine umfassende Bewertung der Sichtbarkeit, Verständlichkeit und Funktionalität aller Anzeigen und Kontrollleuchten vorgenommen. Hierbei wurde bewertet, wie intuitiv und schnell Informationen von Nutzern des Geräts erfasst werden können, insbesondere in stressigen oder schnellen Alltagssituationen.

### Punkteverteilung:

100 Punkte: Alle Anzeigen und Kontrollleuchten funktionierten tadellos, mit einer unmittelbar nach Aktivierung sichtbaren Reaktionszeit und maximaler Klarheit in der Darstellung aller Funktionen, sowohl bei Tag als auch bei Nacht.

90 Punkte: Die Anzeigen und Kontrollleuchten arbeiteten insgesamt sehr gut, minimal spürbare Verzögerungen konnten gelegentlich bemerkt werden, diese beeinflussen die Nutzung jedoch kaum.

80 Punkte: Die Funktion der Anzeigen war akzeptabel, mit leichten Verzögerungen bei der Aktivierung einiger Funktionen, die jedoch nur geringfügig die Benutzererfahrung beeinflussen.

70 Punkte: Auffällige Verzögerung bei der Reaktionszeit mancher Anzeigen wurden bemerkt, wobei die Mehrheit der Anzeigen dennoch funktionsfähig blieb.

60 Punkte: Mehrere Anzeigen und Kontrollleuchten wiesen Schwächen in der Funktionalität auf, zeigten verzögert oder unscharf Informationen an.

50 Punkte: Eine signifikante Anzahl der Anzeigen reagierte unregelmäßig, wobei einige ungenaue Informationen darstellten oder gar Fehlfunktionen aufwiesen.

40 Punkte: Die Anzeigen arbeiteten kaum wie vorgesehen, mit beträchtlichen Problemen in der Darstellung und Verzögerungen ihrer Funktion.

30 Punkte: Fast alle Anzeigefunktionen waren unbrauchbar, es wurde keine zuverlässige Anzeige von Informationen geboten.

20 Punkte: Nahezu keine der Anzeigen funktionierte, was das Gerät aus Nutzersicht unbrauchbar machte. Die generelle Funktionalität des Gerätes wurde stark beeinträchtigt.

10 Punkte: Keine der Anzeigen oder Kontrollleuchten funktionierte, das Gerät zeigte keinerlei Funktionsfähigkeit und wurde als defekt kategorisiert.