



Prüfprotokoll

Inhalt	Seite
Vorwort	1
Prüfbericht: Testergebnis und Bewertungsskala.....	2
Prüfbericht: Bewertung der Test-Parameter.....	3
Systematische Gewichtung der Prüfparameter.....	4
Visuelle Darstellung quantitativer Faktoren.....	5
Analyse der Bewertungsbereiche	
Produktspezifische Eigenschaften.....	6
Nutzung und Sicherheit.....	7
Meinung und Service.....	8

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

der vorliegende Prüfbericht dokumentiert die angewandten Testverfahren und die daraus resultierenden Bewertungsergebnisse auf systematischer und nachvollziehbarer Grundlage. Ziel dieses Dokuments ist es, die Prüfparameter, deren Gewichtung sowie die Bewertungsmatrix zu präsentieren und in einen methodischen Kontext zu setzen, der eine objektive Beurteilung der Produkte ermöglicht.

Das zugrunde liegende Prüfverfahren orientiert sich an anerkannten Modellen der Produktbewertung, wobei sowohl deduktive als auch induktive Ansätze zum Einsatz kommen. Hierbei werden die spezifischen Merkmale der Produkte im praktischen Einsatz analysiert, und die ermittelten Daten mit vordefinierten Bewertungsstandards abgeglichen. Diese methodischen Grundsätze basieren auf der Prämisse, dass eine valide Bewertung sowohl objektive Parameter als auch subjektive Gebrauchseindrücke umfassen muss, um die tatsächliche Gebrauchstauglichkeit zu erfassen.

Die Bewertungen folgen dem hierfür entwickelten PM-Verfahren, das sich durch eine präzise Festlegung von Prüfkriterien und Gewichtungen qualifiziert. Diese Gewichtung spiegelt die Relevanz der einzelnen Kriterien wider, basierend auf einer multifaktoriellen Analyse, die unter Berücksichtigung der Konsumforschung entwickelt wurde. Relevanz, Objektivität und Übertragbarkeit der gewonnenen Daten auf andere Produkte und Nutzungsbedingungen stehen hierbei im Mittelpunkt.

Ein weiterer zentraler Bestandteil dieses Berichts ist die explizite Erfassung der diskrepanten Wechselwirkungen zwischen den verschiedenen Parametern. Diese komplexen Interaktionen werden im sogenannten Mehrdimensionenmodell dargestellt, welches aufzeigt, wie die Leistung eines Produkts in einem Parameterbereich die anderen Bereiche beeinflussen kann. Dies bietet eine holistische Perspektive, die weit über simple Einzelbewertungen hinausgeht und die Komplexität moderner Produktbewertungen aufzeigt.

Zudem ist zu beachten, dass die vorliegende Analyse praxisorientierte Tests einbezieht, deren Ziel es ist, reale Nutzungsszenarien abzubilden. Dies bedeutet, dass die erhobenen Daten in erster Linie aus der Anwendung durch Endverbraucher in alltagsnahen Situationen stammen und damit eine hohe Praxisrelevanz aufweisen. Subjektive Eindrücke und objektive Mängel werden in einem mehrstufigen Verfahren gewichtet und miteinander verknüpft, um eine fundierte Bewertung zu gewährleisten.

Die nachfolgende Analyse liefert eine detaillierte Aufschlüsselung der Prüfkriterien, ihrer Gewichtung sowie der Bewertungsmethodik, die auf statistischen Modellen und empirischen Erhebungen basiert.

Ihr Prüfmagazin Team

2 | Prüfbericht: Testergebnis und Notenschlüssel

Produkt	Smart Grinder Pro Kaffeemühle SCG820
Marke	Sage
Lizenznummer	2601000744
Kategorie	Wohnen & Haushalt

Punktverteilung Bewertungsbereiche	Gesamt-punktzahl	maximale Punktzahl
Produktspezifische Eigenschaften	93	100
Nutzung und Sicherheit	107	120
Meinung und Service	72	80
Summe	272	300
Prozent	91%	

Ergebnis Prüfbericht	Urteil	Gesamtnote
	SEHR GUT	1,4

Gültig von **16.01.2026**
 Gültig bis **16.01.2027**
 Erstzertifizierung **16.01.2026**

Bewertungsskala

Bewertung	Punkte	Note	Prozent
exzellent	100-95	1,0 - 1,2	100 - 95%
sehr gut	94 - 85	1,3 - 1,7	94 - 85%
gut	84 - 75	1,8 - 2,4	84 - 75%
befriedigend	74 - 65	2,5 - 3,4	74 - 65%
ausreichend	64 - 50	3,5 - 4,4	64 - 50%
mangelhaft	49 - 0	4,5 - 5,0	49 - 0%



Zentrum für qualifizierte Kaufentscheidungen
Autorisiert durch: Laborleitungs-Qualitätsprüfung

Der Nachweis der Konformität des geprüften Produkts wurde erbracht und wird
 gemäß den Prüfstandards des hauseigenen PM-Verfahrens zertifiziert.

3 | Prüfbericht: Bewertung der Test-Parameter

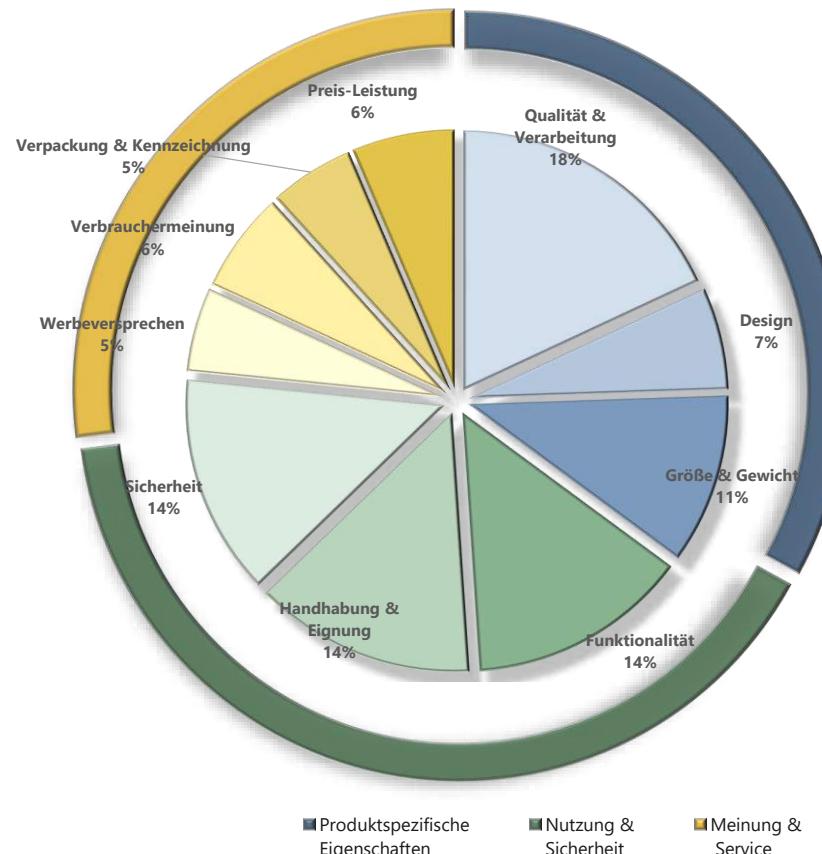
#	Bereich & Parameter	Definition - Bewertungsbereich & Prüfparameter	Anteil Gesamt	max. Punktzahl	erreichte Punktzahl	in %
A	Produktspezifische Eigenschaften	Untersucht die physischen Merkmale und die handwerkliche Ausführung eines Produkts. Dabei werden sowohl die Materialqualität als auch die optische Gestaltung analysiert.	33%	100	93	93%
1	Qualität & Verarbeitung	Dieser Prüfparameter bewertet Materialqualität und handwerkliche Ausführung eines Produkts hinsichtlich Robustheit und Präzision. Der Fokus liegt auf Nähten, Verbindungen und Oberflächen, um dauerhafte Gebrauchstauglichkeit sicherzustellen.	17%	50	47	94%
2	Design	Die optischen Eigenschaften werden hinsichtlich Farbgestaltung, Form und Design bewertet. Analysiert werden Konsistenz, Abweichungen, Signalfarben, kreative Gestaltung sowie Übereinstimmung mit etablierten Designprinzipien und praktischer Nutzererwartung.	7%	20	18	90%
3	Größe & Gewicht	Die physischen Dimensionen und das Gewicht werden geprüft, um Nutzeranforderungen zu erfüllen. Bewertet wird Transportfähigkeit, ergonomische Eignung und Passgenauigkeit in vorgegebenen Nutzungskontexten und räumlichen Gegebenheiten.	10%	30	28	93%
B	Nutzung & Sicherheit	Wie ein Produkt im Alltag funktioniert und ob es den erforderlichen Sicherheitsstandards entspricht. Dabei wird die Benutzerfreundlichkeit genauso berücksichtigt wie die Risikominimierung	40%	120	107	89%
4	Funktionalität	Geprüft wird die zuverlässige Funktionsfähigkeit des Produkts hinsichtlich Leistung, Verlässlichkeit und Effizienz. Bewertet wird, ob erwartete Ergebnisse erreicht werden und ressourcenschonende Nutzung ohne Qualitätseinbußen gewährleistet ist.	13%	40	36	90%
5	Handhabung & Eignung	Bewertet wird die Benutzerfreundlichkeit und Zweckmäßigkeit des Produkts. Geprüft werden intuitive Handhabung und Eignung für vorgesehene Anwendungen, um Nutzerzufriedenheit, positive Erfahrung und Erwartungserfüllung sicherzustellen.	13%	40	35	88%
6	Sicherheit	Untersucht wird die Produktsicherheit unter Normal- und Extrembedingungen. Bewertet werden Gefahrenpotenzial, Einhaltung relevanter Normen sowie Verständlichkeit von Warnhinweisen und Anleitungen zur Minimierung von Risiken im Gebrauch.	13%	40	36	90%
C	Meinung & Service	Kundenorientierung und den wahrgenommenen Wert eines Produkts. Dabei wird geprüft, ob die Herstellerangaben zutreffen und wie gut der Kundenservice ist.	27%	80	72	90%
7	Werbeversprechen	Analysiert wird die Erfüllung beworbener Eigenschaften und Leistungen im Praxistest. Entscheidend ist, ob beworbene Vorteile nachweislich bestehen, überprüfbar sind und mit tatsächlichen Ergebnissen übereinstimmen.	5%	15	14	93%
8	Verbrauchermeinung	Bewertungen, Umfragen und Kundenrückmeldungen werden systematisch ausgewertet. Ziel ist ein Gesamtbild der Kundenzufriedenheit, wobei wiederkehrende Kritikpunkte, positives Feedback und hervorgehobene Produkteigenschaften besondere Relevanz besitzen.	7%	20	18	90%
9	Verpackung & Kennzeichnung	Bewertet werden Robustheit, Materialqualität, ökologische Eigenschaften und Kennzeichnung der Verpackung. Geprüft wird Schutzfunktion sowie Vollständigkeit gesetzlich erforderlicher Angaben für sichere Handhabung und Verbraucherinformation.	5%	15	13	87%
10	Preis-Leistung	Analysiert wird das Verhältnis von Preis zu Leistung, Qualität und Funktionalität. Bewertet wird Marktkonkurrenz, Angemessenheit der Kosten sowie die Rechtfertigung des Preises durch objektive oder wahrgenommene Vorteile.	10%	30	27	90%

Bitte beachten Sie:

Die Bewertungsergebnisse beruhen auf umfassenden und praxisnahen Tests, bei denen Produkte und Dienstleistungen nach quantifizierbaren Messergebnissen geprüft und analysiert werden. Dabei handelt es sich nicht um Langzeitstudien oder Laborexperimente, sondern um praxisorientierte Tests, die auf realen Nutzungserfahrungen basieren. Unsere Einschätzungen spiegeln die Expertise unserer Produkttester wider und werden auf Grundlage fundierter Analysen erstellt. Auch wenn wir bestrebt sind, objektive und faire Bewertungen zu liefern, sind diese nicht als vollständige Bewertung aller Aspekte eines Produkts zu verstehen.

Die Analysen berücksichtigen sowohl subjektive Eindrücke als auch objektive Faktoren, die durch die Beobachtungen der Testexperten gewonnen werden. Unsere Testmethoden wurden sorgfältig entwickelt, um ein verlässliches und transparentes Ergebnis zu bieten. Dabei werden jedoch keine Garantien für die Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen. Die Testberichte stützen sich hauptsächlich auf die Angaben der Hersteller und die durchgeführten Tests, was bedeutet, dass die Resultate unter anderem auf die beworbenen Eigenschaften und Funktionen der Produkte eingehen. Ziel ist es, durch ein seriöses und verlässliches Testverfahren den Verbrauchern klare und verständliche Informationen bereitzustellen, die ihnen bei der Kaufentscheidung helfen.

4 | Systematische Gewichtung der Prüfparameter



Bewertungsbereiche und -maßstab

Die grafische Darstellung zeigt die prozentuale Gewichtung der Prüfparameter, die gemäß PM-Norm zur Beurteilung von Produkten herangezogen werden. Diese Norm definiert klare Kriterien, um alle relevanten Aspekte systematisch und möglichst objektiv zu prüfen. Die Prüfparameter sind in drei Haupt-Bewertungsbereiche unterteilt:

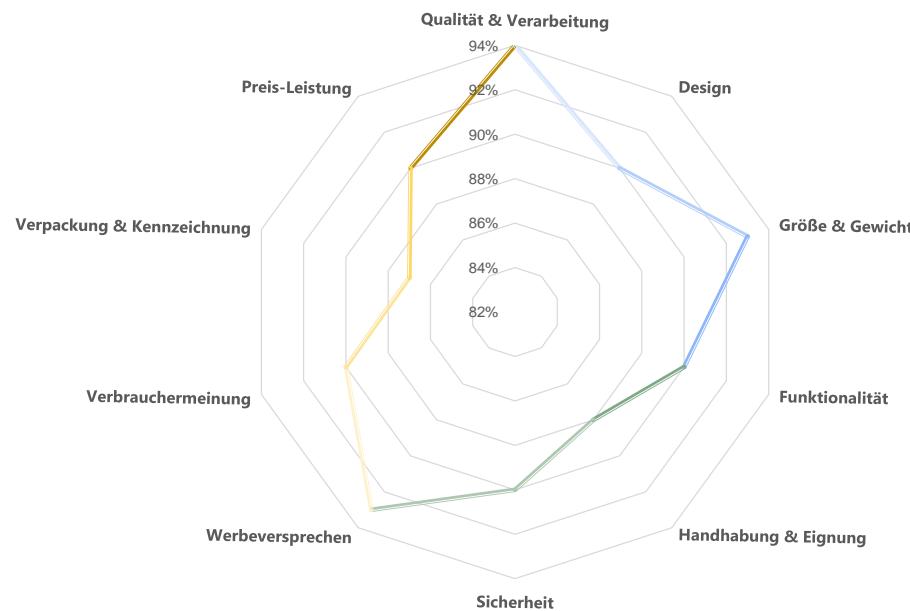
Produktspezifische Eigenschaften umfassen die Parameter Qualität & Verarbeitung, Design sowie Größe & Gewicht. Diese Parameter sind besonders wichtig, da sie die grundlegenden Eigenschaften eines Produkts erfassen, die die Gebrauchstauglichkeit und den Gesamteindruck maßgeblich beeinflussen. Aus diesem Grund entfallen insgesamt 30% der Gewichtung auf diesen Bereich, wobei Qualität & Verarbeitung den höchsten Anteil ausmacht.

Der Bereich **Nutzung und Sicherheit** umfasst Parameter wie Funktionalität, Handhabung & Eignung und Sicherheit. Diese Parameter stellen sicher, dass das Produkt nicht nur gut aussieht, sondern auch sicher und effektiv genutzt werden kann. Mit einem Gesamtanteil von 40% an der Gesamtbewertung wird die hohe Bedeutung dieses Bereichs verdeutlicht, da die Sicherheit und praktische Nutzbarkeit entscheidend für die Produktakzeptanz bei den Verbrauchern sind.

Schließlich umfasst der Bereich **Meinung und Service** die Parameter Werbeversprechen, Verbrauchermeinung, Verpackung & Kennzeichnung sowie Preis-Leistung. Diese Parameter bilden eine wichtige Ergänzung, da sie die Erwartungen und Erfahrungen der Verbraucher in die Gesamtbewertung einfließen lassen. Hier liegt der Fokus auf der Übereinstimmung zwischen Produktversprechen und tatsächlicher Leistung sowie auf der Zufriedenheit der Kunden. Insgesamt machen diese Parameter 30% der Gesamtbewertung aus.

Durch die PM-Norm wird eine Gewichtung nach Relevanz sichergestellt, die objektive Qualitätsmerkmale und subjektive Verbrauchererfahrungen berücksichtigt und so eine fundierte Entscheidungsgrundlage bietet.

5 | Visuelle Darstellung quantitativer Faktoren



Das **Spider-Diagramm** visualisiert die multidimensionale Bewertung eines Produkts anhand spezifischer Prüfparameter, die auf den Achsen dargestellt werden. Es bietet eine umfassende Analyse der Leistungskriterien, die entsprechend ihrer Relevanz nach PM-Norm gewichtet wurden. Die Ausprägung der Werte auf den Achsen signalisiert die erreichten Punktzahlen und verdeutlicht die Leistung in jedem Bereich. Die Verbindungslinie bildet eine Polygonstruktur, die eine intuitive Erfassung von Stärken und Schwächen ermöglicht.

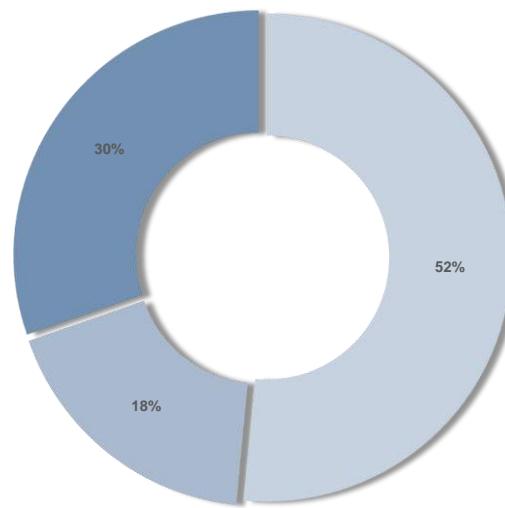
Symmetrische Ausprägungen weisen auf ein ausgeglichenes Profil hin, während markante Abweichungen potenzielle Optimierungsfelder identifizieren. Das Diagramm erlaubt so eine differenzierte Auswertung der Qualitätsmerkmale, die für eine strategische Produktoptimierung genutzt werden können. Insgesamt dient es als effizientes Instrument, um die komplexen Bewertungsdaten übersichtlich darzustellen und liefert wertvolle Hinweise zur Produktentwicklung und -verbesserung.

Das Spider-Diagramm ermöglicht nicht nur direkte Vergleiche zwischen den unterschiedlichen Parametern, sondern hebt auch klar hervor, in welchen Bereichen ein Produkt besonders stark oder schwach abschneidet. Bei einem gleichmäßig ausgefüllten Polygon spricht man von einem **balancierten Produkt**, das in allen Bereichen gute Werte erzielt. Asymmetrien hingegen zeigen Schwächen in bestimmten Bereichen auf, die auf spezifische Mängel oder Optimierungsbedarfe hinweisen.

Durch diese visuelle Darstellung wird die Analyse der Produktleistung vereinfacht, da die Ergebnisse auf einen Blick ersichtlich sind. Produkte, die in allen Bereichen hohe Werte aufweisen, zeigen ihre Stärke in der Gesamtausgewogenheit, während Einbrüche in bestimmten Bereichen **gezielte Handlungsempfehlungen zur Verbesserung** liefern. Letztendlich bietet das Diagramm wertvolle Erkenntnisse für eine systematische Produktanalyse und kann als Grundlage für strategische Entscheidungen in der Produktentwicklung und Marktpositionierung dienen.

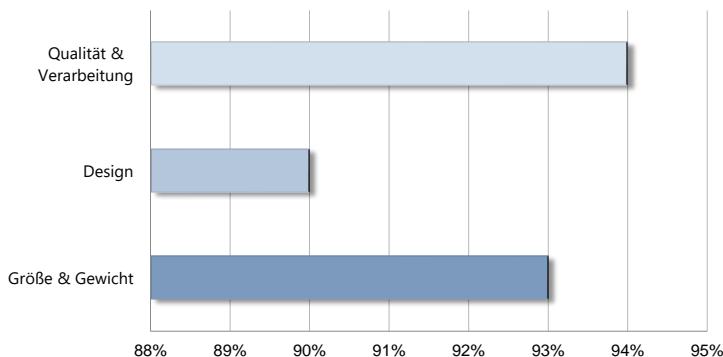
6.A | Bewertungsbereich: Produktspezifische Eigenschaften

Prozentuale Punkteverteilung des Bewertungsbereichs



■ Qualität & Verarbeitung ■ Design ■ Größe & Gewicht

Testergebnisse Bewertungsbereich lt. Prüfprotokoll



Qualität & Verarbeitung

Stärken

Kegelmahlwerk aus gehärtetem Edelstahl verschleißfest und korrosionsbeständig; Gehäuse-Korpus aus gebürstetem Edelstahl mit gleichmäßiger Oberflächenstruktur; Passgenauigkeit ohne sichtbare Spaltmaße an Fügestellen; Eigengewicht 3 kg gewährleistet Standfestigkeit auf unebenem Untergrund; Geringe statische Aufladung des Mahlguts reduziert elektrostatische Haftung

Schwächen

Kunststoffkomponenten mindern Materialhomogenität; Bohnenbehälter-Verschluss nicht vollständig luftdicht, Aromaentweichung bei Langzeitlagerung

Design

Stärken

Gebürsteter Edelstahl mit matter Oberflächenstruktur zeitlos gestaltet; 3 Farbvarianten (Schwarzer Trüffel, Silber, Schwarzer Edelstahl) erweitern Gestaltungsoptionen; LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung kontrastreich integriert; Kompakte Proportionen (21,5 cm Breite) ermöglichen dezente Platzierung

Schwächen

Display-Ablesbarkeit eingeschränkt bei Sonneneinstrahlung und schrägem Blickwinkel unter 45°

Größe & Gewicht

Stärken

Kompakte Stellfläche 21,5 x 16 cm spart Arbeitsfläche; Eigengewicht 3 kg im Normbereich für stationäre Mahlwerke (1,5-4,5 kg); Bohnenbehälter-Kapazität 450 g übertrifft Kategorie-Standard (60-350 g) um 28%

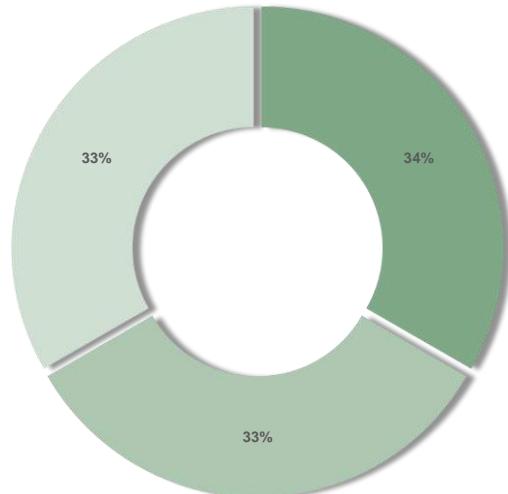
Schwächen

Bauhöhe 38,9 cm eingeschränkt für Unterschrank-Montage unter 40 cm

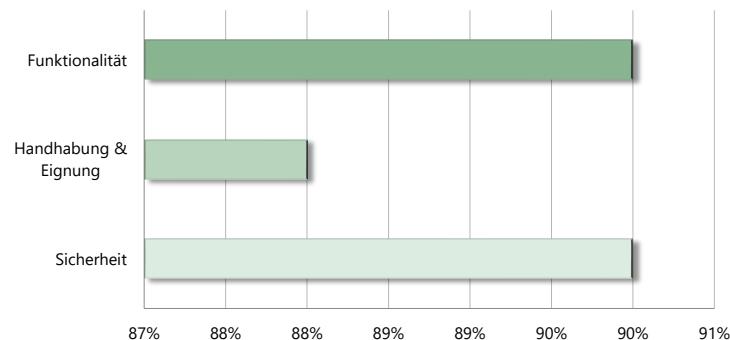
6.B | Bewertungsbereich: Nutzung und Sicherheit

Prozentuale Punkteverteilung des Bewertungsbereichs

■ Funktionalität ■ Handhabung & Eignung ■ Sicherheit



Testergebnisse Bewertungsbereich lt. Prüfprotokoll



Funktionalität

Stärken

60 Mahlgradeinstellungen übertreffen Budget-Standard (15-30 Stufen) um Faktor 2-4; Dosing iQ™ Technologie ermöglicht Zeitprogrammierung in 0,2-Sekunden-Inkrementen; Verstellbarer oberer Mahlkegel erweitert Mahlgrad-Spektrum über Standardbereich hinaus; Mahlgut-Homogenität mit max. 0,4 g Schwankung über 40 Bezüge; Reproduzierbarkeit der Mahlergebnisse über längere Zeiträume; Timer-Funktion dosiert 1-12 Tassen präzise; Totraum max. 1 g liegt unter Kategorie-Durchschnitt (<0,5 g)

Schwächen

Mahldurchsatz 10-20 g/Min. bei Espresso-Feinheit unter Scheibenmahlwerk-Niveau (30-50 g/Min.); Wärmeentwicklung bei 40+ Bezügen hintereinander signifikant

Handhabung & Eignung

Stärken

LCD-Display visualisiert Mahlgrad, Mahldauer und Portionsanzahl simultan; Bedienlogik ohne Anleitung erschließbar; Siebträger-Aktivierungsschalter ermöglicht hands-free Betrieb; 2 Siebträgerhalterungen (50-54 mm, 58 mm) kompatibel mit Standard-Systemen; Direktmahlung in Siebträger minimiert Umfüllverluste; Auffangschale herausnehmbar, spülmaschinenfest; Magnetische Auffangmatte fixiert Kaffeemehl-Überlauf; Energiespar-Funktion deaktiviert Gerät nach 5 Min. Inaktivität

Schwächen

Mahlwerk-Reinigung erfordert Demontage und Umdrehen des Geräts; Einstellungen nicht persistent bei Stromausfall, Reset auf Werkseinstellungen

Sicherheit

Stärken

Eigengewicht 3 kg verhindert Kippen auf unebenem Untergrund; Vibrationsamplitude bei feinster Espresso-Einstellung unwesentlich (<1 mm); Kaffeemehl zeigt keine thermischen Verformungen oder Grate; Betriebsdauer max. 2 Min. mit 20 Min. Abkühlzeit verhindert thermische Überlastung; Rutschkupplung schützt Mahlwerk bei Blockade

Schwächen

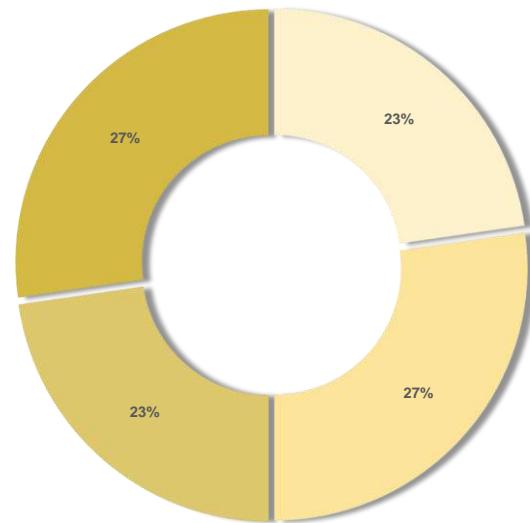
Schalldruckpegel ca. 80 dB (Staubsauger-Niveau) morgens störend; Standby-Modus mit 0,2 W Dauerverbrauch, kein Ein-/Aus-Schalter

6.C | Bewertungsbereich: Meinung und Service

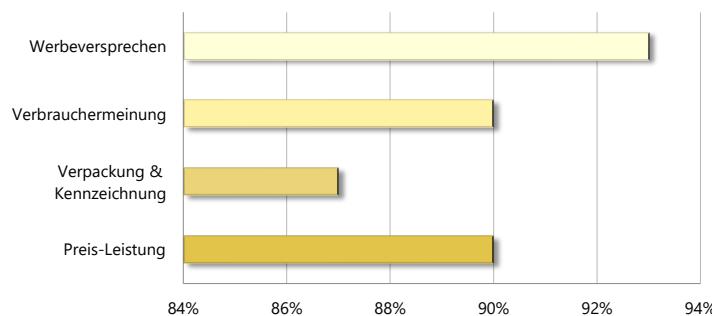
Prozentuale Punkteverteilung des Bewertungsbereichs

 Werbewersprechen
 Verpackung & Kennzeichnung

 Verbrauchermeinung
 Preis-Leistung



Testergebnisse Bewertungsbereich lt. Prüfprotokoll



Werbewersprechen

Stärken

60 Mahlgradeinstellungen für jeden Kaffeestil vollständig erfüllt (Espresso superfein bis French Press grob); "Präzise digitale Zeitanzeige für absolute Kontrolle" durch 0,2-Sek.-Inkремente bestätigt; "Schonende Mahlung dank geringer Hitzeentwicklung" bei Einzelbezügen verifiziert; "Homogenes Mahlgut für optimale Extraktion" durch Testberichte bestätigt; "Direktes Mahlen in Siebträger" funktioniert hands-free

Schwächen

Intelligente Einstellungen für perfekte Ergebnisse erfordert manuelle Nachjustierung je nach Bohnenröstung und Luftfeuchtigkeit

Verbrauchermeinung

Stärken

Nutzer loben Mahlgrad-Reproduzierbarkeit (42 Nennungen); Bedienlogik und Programmierung intuitiv (38 Nennungen); Mahlgebnis-Konstanz über längere Zeiträume bestätigt (31 Nennungen); Direktmahlung in Siebträger ohne Verschmutzung geschätzt (28 Nennungen); Preis-Leistungs-Verhältnis positiv bewertet (26 Nennungen); Hands-free Betrieb durch Siebträger-Aktivierung gelobt (24 Nennungen)

Schwächen

Nutzer berichten von Kaffeemehl-Klumpenbildung (7 Nennungen); Totraum beim Einstellen höher als spezifiziert, ca. 20 g statt <0,5 g (4 Nennungen)

Verpackung & Kennzeichnung

Stärken

Reinigungsbürste im Lieferumfang; Anleitung mehrsprachig inkl. Deutsch; Bohnenbehälter-Verschluss vor Abnehmen aktivierbar verhindert Verschütten; CE-Kennzeichnung vorhanden

Schwächen

Keine Angaben zu Materialrecycling oder Entsorgungswegen; Keine Hinweise zur Altgeräterücknahme

Preis-Leistung

Stärken

Preis 210 EUR im oberen Mittel-Segment positioniert (Standard 90-250 EUR); 60 Mahlgradeinstellungen übertreffen Wettbewerb im Preissegment; Dosing iQ™ Technologie sonst Premium-Modellen vorbehalten (>300 EUR); Bohnenbehälter 450 g übertrifft Standard um 28%; 2 Siebträgerhalterungen erhöhen Kompatibilität; Ausstattungsniveau rechtfertigt Preisposition

Schwächen

Keine Serviceteile wie Ersatz-Mahlkegel separat erhältlich (Herstellerangabe nicht verifiziert)