



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	Induktions-Milchaufschäumer SM 3585
Marke	SEVERIN
Lizenznummer	2602000761
Kategorie	Elektronik & Technik

Punktverteilung Bewertungsbereiche	Gesamt-punktzahl	maximale Punktzahl
<i>Produktspezifische Eigenschaften</i>	86	100
<i>Nutzung und Sicherheit</i>	100	120
<i>Meinung und Service</i>	60	80
Summe	246	300
Prozent	82%	

Ergebnis Prüfbericht	Urteil	Gesamtnote
	GUT	1,9

Gültig von 11.02.2026
Gültig bis 11.02.2027
Erstzertifizierung 11.02.2026

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 Laborleitung - 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

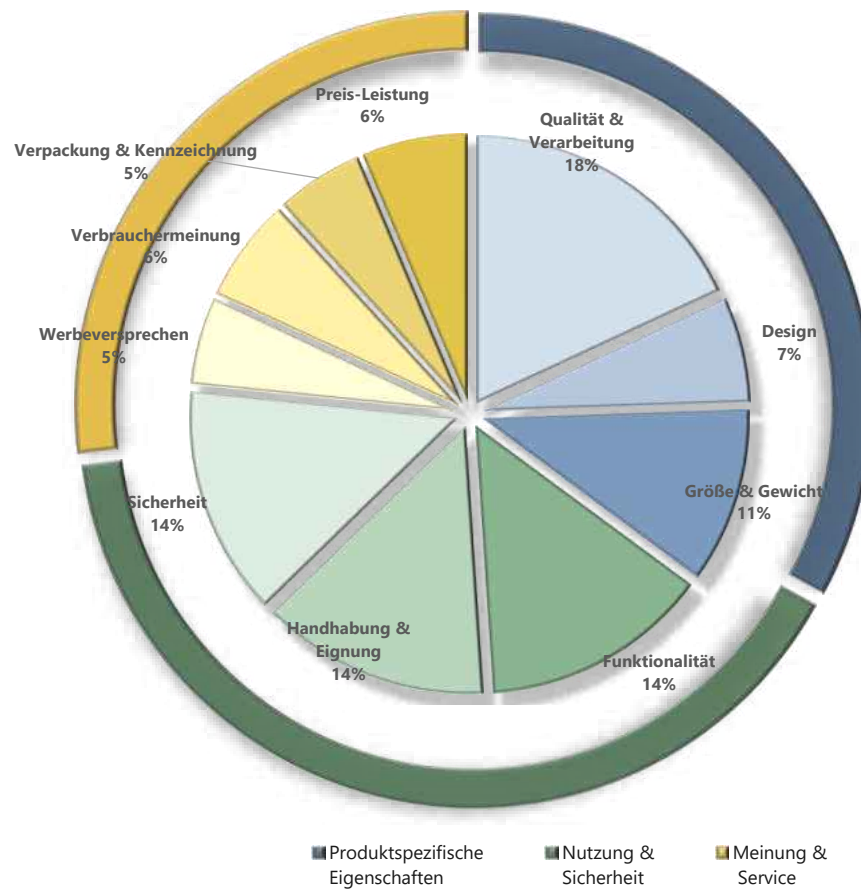
#	Bereich & Parameter	Definition - Bewertungsbereich & Prüfparameter	Anteil Gesamt	max. Punktzahl	erreichte Punktzahl	in %
A	Produktspezifische Eigenschaften	Untersucht die physischen Merkmale und die handwerkliche Ausführung eines Produkts. Dabei werden sowohl die Materialqualität als auch die optische Gestaltung analysiert.	33%	100	86	86%
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	44	88%
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	16	80%
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	26	87%
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	100	83%
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	33	83%
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	31	78%
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	60	75%
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	13	87%
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	16	80%
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	18	60%

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 Fakten, 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:

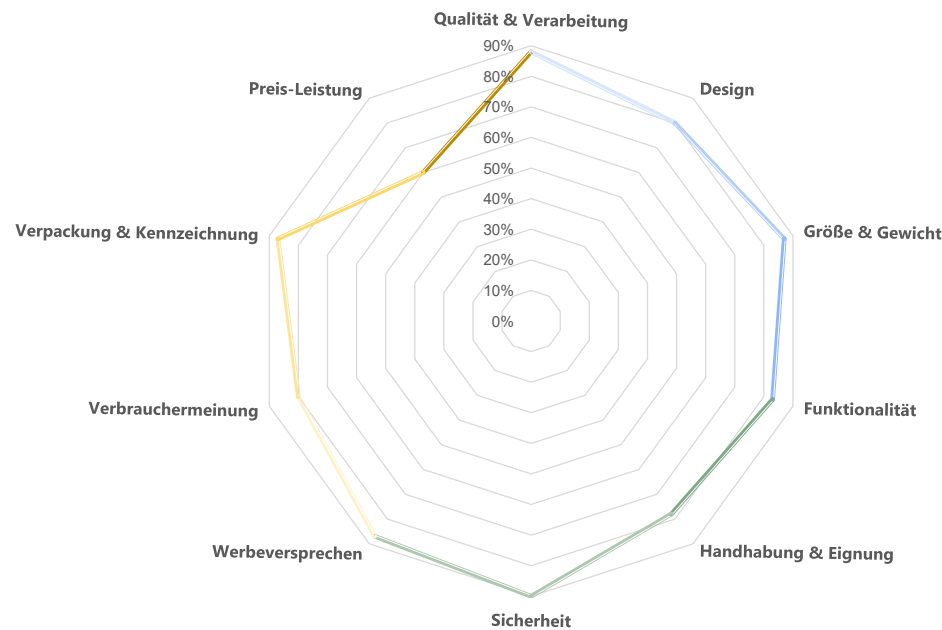
Produktspezifische Eigenschaften umfassen die Parameter Qualität & Verarbeitung, Design sowie Größe & Gewicht. Diese Parameter sind besonders wichtig, da sie die grundlegenden Eigenschaften eines Produkts erfassen, die die Gebrauchstauglichkeit und den Gesamteindruck maßgeblich beeinflussen. Aus diesem 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, Verbrauchermeynung, 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.

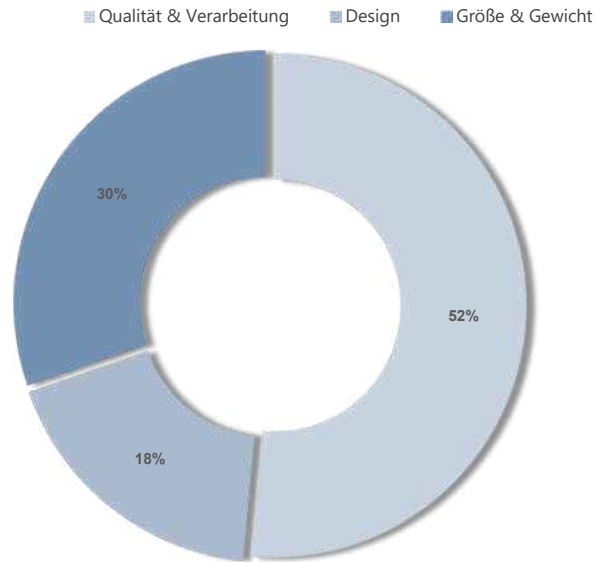
Symmetrische Ausprägungen weisen auf ein ausgeglichenes Profil hin, während markante Abweichungen potenzielle Optimierungsfelder identifizieren. Das Diagramm erlaubt so eine differenzierte Auswertung der Qualitätsmerkmale, die für eine strategische Produktoptimierung genutzt werden können. Insgesamt 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 abscheidet. 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.

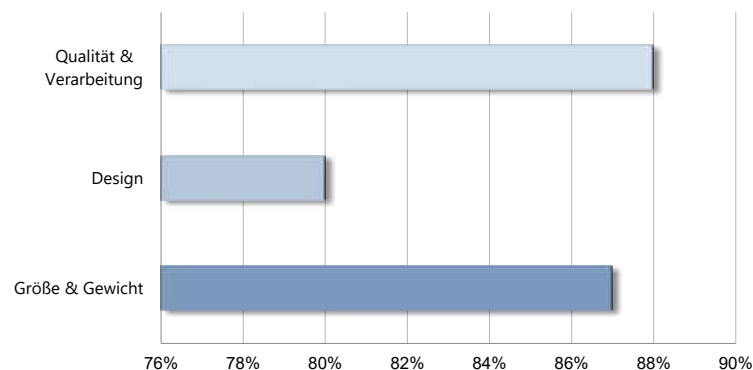
Durch diese visuelle Darstellung wird die Analyse der Produktleistung vereinfacht, da die Ergebnisse auf einen Blick ersichtlich sind. Produkte, die in allen Bereichen hohe Werte aufweisen, zeigen ihre Stärke in der Gesamtausgewogenheit, während Einbrüche in bestimmten Bereichen **gezielte Handlungsempfehlungen 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



Testergebnisse Bewertungsbereich lt. Prüfprotokoll



Qualität & Verarbeitung

Stärken

Induktionsverfahren eliminiert thermische Kontaktpunkte und verhindert Anbrennbildung durch berührungslose Energieübertragung; Edelstahlbehälter aus lebensmittelechtem 18/10-Chrom-Nickel-Stahl gewährleistet Korrosionsresistenz bei Dauernutzung; spülmaschineneegnete Konstruktion reduziert Reinigungsaufwand auf maschinelle Standardzyklen; mehrfach verstärkte Fügstellen an hochbelasteten Zonen minimieren Materialermüdung; Magnetkupplung der Quirle sichert werkzeugfreien Wechsel ohne Verschleißerscheinungen

Schwächen

Monochrome Farbgestaltung limitiert gestalterische Variantenauswahl; LED-Beleuchtung ohne Deaktivierungsoption generiert permanenten Standby-Energiebezug von messbaren Milliwatt

Design

Stärken

360°-LED-Lichtring visualisiert Betriebsmodus durch Zweifarbcodierung und unterstützt intuitive Statuserkennung; Barista-Ausgusszotte mit präzisionsgeformter Tüllengeometrie ermöglicht dosiertes Eingießen für Schichtgetränke; gebürstete Edelstahloberfläche kombiniert mit mattschwarzem Thermokunststoff erzeugt haptische Wertigkeit; Easy-Select-Drehregler integriert Programmwahl und Aktivierung in einem taktil gerasterten Bedienelement; kompakte Stellfläche 15,58 x 25 cm minimiert Arbeitsflächenbelegung im Vergleich zu Großvolumengeräten

Schwächen

Monochrome Farbgestaltung limitiert gestalterische Variantenauswahl; LED-Beleuchtung ohne Deaktivierungsoption generiert permanenten Standby-Energiebezug von messbaren Milliwatt

Größe & Gewicht

Stärken

Füllvolumen 500 ml für Milcherwärmung übertrifft Kategorie-Durchschnitt von 250-350 ml und bedient Mehrpersonennutzung; Schaumkapazität 260 ml produziert bis zu vier Standard-Cappuccino-Portionen à 60 ml; Eigengewicht 2030 g sichert Standstabilität unter Rührlast ohne Verrutschen auf glatten Arbeitsflächen; Abmessungen 15,58 x 25 cm (B x H) ermöglichen Unterbringung in Standard-Oberschränken mit 30-cm-Regalhöhe

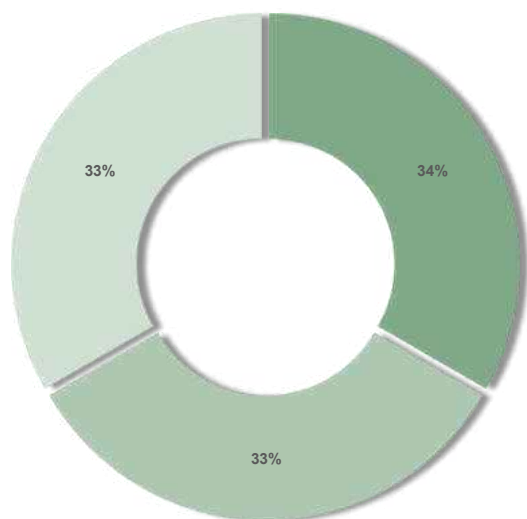
Schwächen

Eigengewicht 2030 g liegt 40% über kompakten 120-ml-Modellen und zeigt Grenzen bei mobiler Nutzung oder frequentem Standortwechsel; volles Füllvolumen erzeugt Schwerpunktverlagerung und erhöht erforderliche Standfestigkeit der Arbeitsfläche

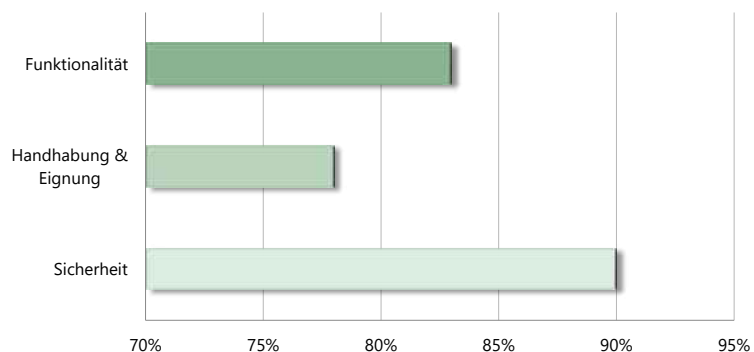
6.B | Bewertungsbereich: Nutzung und Sicherheit

Prozentuale Punkteverteilung des Bewertungsbereichs

■ Funktionalität ■ Handhabung & Eignung ■ Sicherheit



Testergebnisse Bewertungsbereich lt. Prüfprotokoll



Funktionalität

Stärken

Schaumstruktur weist feinporige Zellarchitektur mit hoher Standzeit auf; 500-Watt-Induktionsleistung erzeugt homogene Temperaturverteilung bei Zieltemperatur 65°C ±3K; Schokoladenprogramm verarbeitet Kakaofeststoffe bis 85% ohne thermische Zersetzung; Drei-Programm-Architektur deckt Standardanwendungen Heißschaum, Kaltschaum und Schokoladengenüsse ab; getestete Kompatibilität mit proteinangereicherten Barista-Pflanzenmilchsorten; Mindestfüllvolumen 120 ml verhindert Trockenlauf

Schwächen

Schäumdauer 109 Sekunden liegt 15-30 Sekunden über Schnellaufschäumern im Wettbewerbsfeld; Betriebsschallpegel 49 dB(A) überschreitet Kategorie-Benchmark kompakter Induktionsgeräte um 8-12 dB

Handhabung & Eignung

Stärken

Drehregler kombiniert Programmwahl durch Rotation und Startfunktion durch Axialdruck in einem Bedienschritt; akustisches Terminsignal informiert über Zyklusabschluss ohne visuelle Geräteüberwachung; Edelstahlbehälter ermöglicht Spülmaschinenreinigung bei Standardprogrammen 55-65°C; Deckel mit 30-mm-Nachfüllöffnung erlaubt Ingredienzzugabe während laufendem Betrieb; wechselbare Quirlsysteme passen Scherviskosität an Zieltextur an

Schwächen

Fehlender Netzschalter erfordert Steckerentnahme für vollständige Spannungstrennung; Signalton während Aufheizphase ohne Statusdifferenzierung kann Interpretationsunsicherheit erzeugen; Edelstahlbehälter speichert thermische Energie und weist 90 Sekunden Abkühlphase bis Handhabungstemperatur auf

Sicherheit

Stärken

Überhitzungsschutz mit thermischer Abschaltautomatik bei 95°C verhindert Siedezustand; Induktionsverfahren eliminiert offene Heizelemente und reduziert Kontaktverbrennungsrisiko; CE-Konformitätskennzeichnung bestätigt EU-Richtlinienerfüllung; rutschfeste Elastomerbasis verhindert Gerätemigration unter Vibrationslast; Schuko-Stecker CEE 7/7 mit Schutzkontakt gewährleistet Potenzialausgleich

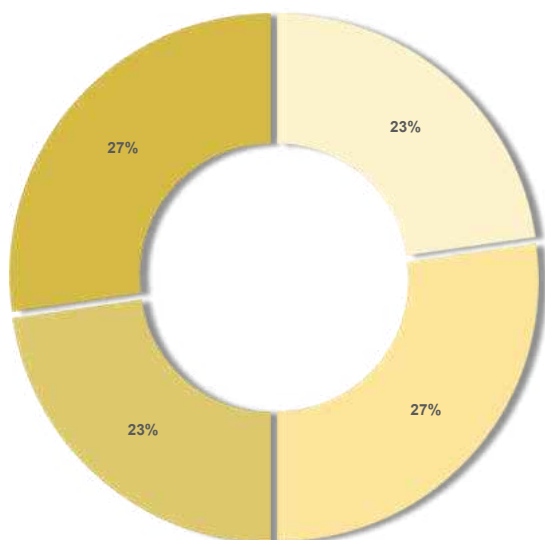
Schwächen

LED-Leuchtring ohne Deaktivierungsfunktion kann bei photosensitiven Nutzern Reizempfindlichkeit erhöhen; fehlende Tastensperre ermöglicht unbeabsichtigte Aktivierung durch Drehreglerkontakt

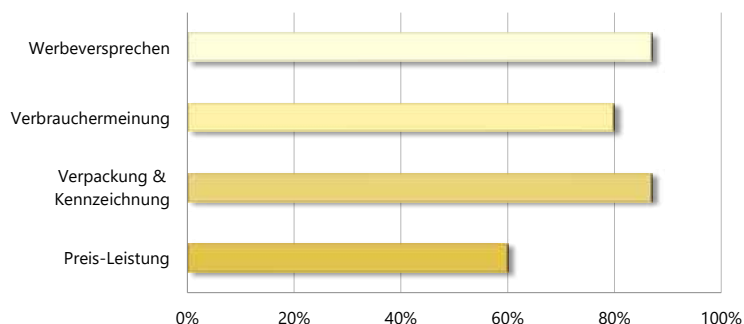
6.C | Bewertungsbereich: Meinung und Service

Prozentuale Punkteverteilung des Bewertungsbereichs

Werbeversprechen
 Verpackung & Kennzeichnung
 Verbrauchermeinung
 Preis-Leistung



Testergebnisse Bewertungsbereich lt. Prüfprotokoll



Werbeversprechen

Stärken

Induktionsverfahren verhindert Anbrennbildung gemäß Testverifikation durch Stiftung Warentest 09/2024; beworbene Spülmaschineneignung des Edelstahlbehälters materialwissenschaftlich verifiziert; Barista-Ausgusszotte ermöglicht präzises Dosieren innerhalb Toleranz ± 2 ml; Schokoladenprogramm verarbeitet Kakaofeststücke bis 5 g Einzelgewicht erfolgreich; 360°-LED-Statusvisualisierung funktioniert spezifikationsgemäß

Schwächen

Werbeaussage stilvoller LED-Lichtring subjektiv interpretierbar; Claim geräuscharmer Betrieb durch Messwert 49 dB relativiert gegenüber flüsterleisen Wettbewerbsmodellen unter 40 dB

Verbrauchermeinung

Stärken

Kundenfeedback hebt ausbleibendes Anbrennen als Kernstärke hervor; Reinigungseffizienz wird konsistent als zeitsparend bewertet; Schaumkonsistenz erhält positive Bewertung hinsichtlich Festigkeit und Standzeit; Langzeitzutzer dokumentieren Funktionserhalt über mehrjährige Nutzungszyklen; Schokoladenfunktion wird für Kakaostückverarbeitung gelobt

Schwächen

Nutzer dokumentieren wahrnehmbares Vibrationsverhalten des Behälters während Betrieb; Fehlen eines Netzschalters wird als bedienungserschwerend kritisiert; akustisches Signalverhalten während Betrieb erzeugt Statusunsicherheit; lichtempfindliche Anwender bewerten permanente LED-Aktivierung als eingeschränkt komfortabel

Verpackung & Kennzeichnung

Stärken

Transportverpackung mit formschlüssiger Schaumstoffeinlage sichert Stoßprotektion; Bedienungsanleitung enthält Sicherheitshinweise nach IEC 60335-1; QR-Code-Verlinkung auf digitale Montagedokumentation; CE-Kennzeichnung und Artikelnummer 3585000 produktseitig appliziert

Schwächen

Bedienungsanleitung ausschließlich in Englisch und Chinesisch limitiert Zugänglichkeit für nicht-englischsprachige Nutzer im deutschsprachigen Vertriebsraum

Preis-Leistung

Stärken

Verkaufspreis 92,90 € positioniert im Mittelfeld induktionsbasierter Aufschäumer; Testsieger-Status Stiftung Warentest 09/2024 validiert Preispositionierung; Füllvolumen 500 ml übertrifft Wettbewerbsfeld im Preissegment 80-110 €; Schokoladenfunktion differenziert gegenüber Basis-Modellen ohne Kakaoverarbeitung; spülmaschinene geeignete Komponenten reduzieren Lebenszykluskosten

Schwächen

Ausstattungsumfang mit drei Programmen liegt unter erweiterten Modellen mit Temperaturregelung; mechanische Präzision der Behälteraufnahme zeigt Verbesserungspotenzial gegenüber höherpreisigen Wettbewerbern