

Inhalt

	Seite
Vorwort.....	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Mahlgrade.....	6
5 Verzeichnis der Messungen und Bewertungen der Gebrauchseigenschaften	7
6 Allgemeine Messbedingungen	7
7 Gesamtmaße.....	7
8 Masse	8
9 Länge der flexiblen Anschlussleitung	8
10 Bedienelemente.....	8
11 Fassungsvermögen	8
12 Pflege des Kaffeebereiters und Austausch verschlissener Teile	8
13 Reinigung	8
14 Anweisungen	9
15 Kaffeemenge, hergestellt mit maximaler Kaltwasserfüllung.....	9
16 Kaffeemenge, hergestellt mit minimaler Kaltwasserfüllung.....	10
17 Zubereitungsdauer für die maximale Kaffeemenge	10
18 Zubereitungsdauer für die minimale Kaffeemenge	10
19 Kaffeetemperatur.....	10
20 Messung mit maximaler Menge gemahlene Kaffees	10
21 Restwasser	11
22 Portionierung des Kaffees	11
23 Kaffeequalität.....	11
24 Zusätzliche Prüfungen von Espresso-Kaffeebereitern.....	12
25 Prüfung zur Entkalkung	13
26 Energieverbrauch	13
27 Dampffunktion zum Aufschäumen von Milch und Erhitzen von Wasser.....	23
Bild Z1 – Kaffeeprobe, Druck-Kaffeebereiter	15
Bild Z2 – Dampffunktion, Druck-Kaffeebereiter	16
Bild Z3 – Kaffeeprobe, Filter-Kaffeebereiter	20
Bild 1 – Kennzeichnung für die Pegel 1, 2 und 3.....	23
Bild 2 – Prüfaufbau für die Dampffunktion.....	23
Tabelle Z1 — Relative Energieverbrauchswerte für Funktionen des Druck-Kaffeebereiters.....	19
Tabelle Z2 – Bemessungsenergieverbräuche für Funktionen von Filter-Kaffeebereitern	22