

Cafetera De'Longhi EC 820

excelente modelo Ya lo hemos estado usando durante un año: todo es excelente, todos los días preparamos más de una taza de café, no encontramos ninguna deficiencia. Cuele bien cualquier café que se compre ya molido, que se muele solo. Se calienta muy rápido. No pasa mucho tiempo para el capuchino. Simplemente un modelo perfecto en todos los aspectos.

mal modelo Compré este modelo después de leer críticas muy positivas aquí. Hace muy buen café, pero está lejos de ser un espresso. La temperatura del agua para hacer el café es claramente inferior a la requerida, porque el café sale ligeramente caliente incluso cuando la taza está precalentada. Y el café es algo aguado, incluso si se observa la velocidad de molienda, apisonamiento y vertido (café recién tostado y recién molido). Y la presión del agua es inferior a la indicada. La junta en el grupo es débil, a veces sucede, que el café se vierte sobre los bordes de la bocina, y esto es con el mismo molido y apisonado.. El bloque térmico es una desventaja de esta unidad, porque no tiene tiempo de calentar el agua a la temperatura deseada cuando pasa por ella. Quizás es por eso que el café está más frío de lo necesario y el vapor en la salida es con mucha agua, por lo que la espuma de leche resulta regular, rara vez resulta exuberante (y últimamente no funciona en absoluto).) y con burbujas grandes: la presión del vapor es débil para crear un embudo decente. Más tarde, poco más de un año después de la compra, la cafetera comenzó a fluir en modo vapor. Y fluyó bien: después de preparar dos tazas de capuchino, se formaron charcos decentes en la mesa y en el piso. Lo envié a reparar reemplazaron la válvula reguladora de vapor. Después de 3 meses, la nueva válvula se filtró... No la cambiaré más, finalmente me compraré una cafetera decente, y no estos bienes de consumo caros.

mal modelo el precio es MUY alto, los modelos más baratos tienen más ventajas.

excelente modelo Ya va el tercer año de uso, la cosa sigue siendo indispensable.. La pregunta principal a la hora de elegir cafeteras eran: automáticas o semiautomáticas. Decidí que no estaba dispuesto a pagar 10 mil de más por enjuagar el cuerno y llenar 2 cucharadas de café, aunque estará bien =). Pero esto también tiene un plus interesante: si quieres un espresso o una variedad de crema, o quizás un amaretto de sabores, puedes llenar el cono con la variedad o el sabor que quieras en el momento. Tomar tiempo, no más de un minuto con descansos para fumar. Los problemas anteriores los resolví de la siguiente manera: 1. Los vasos altos no caben. Con un ligero movimiento de la mano, retiramos el palet y.. listo! Pero tenga cuidado: a veces el condensado gotea desde debajo del cappuccinatore hacia la bandeja y, si lo quita, puede gotear. 2. No hay sistema antigoteo en el cappuccinatore, Cuando el vapor está listo (el proceso se describe en las instrucciones) y sea el momento de montar la espuma, sustituya una taza de repuesto, abra el cappuccinatore durante 3-4 segundos para que salga agua, cerrar el cappuccinatore, sustituir por un vaso de leche y batir.

excelente modelo máquina perfecta!!!! Lo he estado usando durante tres años y no estoy para nada feliz, les aconsejo a todos El café hace delicioso! La pluma es excelente. Lo nico en el cuerpo de

plástico son las insignias de las palancas, pero esto no es crítico.

un modelo excelente - esta es una máquina seria con una bocina costosa (y mucho depende de ello) . Estoy seguro de que vale la pena pagar de más entre 5 y 6 mil. También puedes hacer café de calidad media en un turco (es más fácil y sin plástico) y comprar una cafetera, incluso si la calidad de un turco no te conviene. ., pero lo "mejor" comienza solo con cafeteras de este nivel de precios - Si el dispositivo se sobrecalienta: encienda el modo de agua hirviendo (interruptor de palanca izquierdo - medio, derecho - arriba) - drene 150-200 ml, y todo está bien. Por lo tanto, drene el agua ya calentada ... - Una máquina - una máquina automática (esta NO es una máquina automática) puede convertirlo en un amante del café - porque prepara café simplemente presionando un botón - ESTO también implica una serie de funciones corporales movimientos - Parece lógico que una máquina Automática que da la misma calidad de la bebida a la salida sea, pues, oh-oh-oh-oh, cara. Píntelo: cómo garantizar técnicamente un grado decente de compactación en el cono: esto es un problema.- Para una mejor espuma, la leche se puede subenfriar en un congelador durante 5-10 minutos y batir en una pared delgada (para sentir sobrecalentamiento) jarra (taza) hecha de acero inoxidable (Se vende en varios "Economy" por 50-70 rublos, y una gran cantidad de jarra "glamerosa" por 1000 rublos y no es necesaria :)). - Es necesario elegir experimentalmente (fuerza bruta) la leche de mejor calidad entre las disponibles en la tienda más cercana. Preferiblemente más gorda. Por cierto, esta NO es necesariamente la leche más cara - El grado de compactación del polvo en el cono - parece afectar la fuerza (?) - Primero, pruebe las variedades económicas - lo mismo, Jacobs. Lo compramos en granos - tal vez con otros más caros y no sentirás la diferencia.. - No deberás comprar un molinillo de café muy potente - parece que escriben que el café "quema" - Y no lo olvides recién hecho el café molido conserva todas las cualidades de tal - UNA hora después de la molienda - No olvide descalcificar - en nuestro caso, la acumulación durante medio año realmente empeora la calidad. Y la temperatura de la bebida - baj (como síntoma)

gran modelo Mi esposa y yo estamos muy contentos con la compra de esta cafetera. Nos encanta el delicioso café aromático y para nuestro gusto aficionado esta máquina prepara muy bien el café. El espresso se obtiene con una espuma espesa y bastante caliente. Excelente y conveniente soporte para filtros. tiene un especial abrazaderas de filtro, que es imprescindible para las cafeteras profesionales, y tan raro en las caseras a este precio. Llenar porciones y lavar el café viejo es un placer. El mango es totalmente metálico. Tres filtros incluidos Funcionamiento muy silencioso. A las 6 am, la esposa trató de escuchar su trabajo desde otra habitación (a puerta cerrada) y nada. El contenedor de agua se retira convenientemente, tiene un especial. apertura para el llenado sin quitar la tapa superior, pero el volumen es pequeño. Las perillas de modo funcionan con un buen clic y acción. Puede ajustar la cantidad de café usted mismo, lo cual es muy conveniente para mí. El algoritmo de los modos de operación es muy fácil de entender y recordar, hay que recordar que que después de usar el cappuccinatore, los indicadores de sobrecalentamiento se encienden (las instrucciones indican que los componentes se calientan más de lo necesario para el café). O esperas a que se enfree o vacas el agua según las instrucciones. Para mí, no es un gran problema, es más una característica. El cappuccinatore en sí es simple, pero en las máquinas de esta clase siempre son así. Hace espuma con la leche, el resto es cuestión de costumbre. El calentamiento superior de las tazas es inútil. Es más fácil calentarlo con agua caliente o al vapor de un cappuccinatore. En general, estamos satisfechos con la compra. Modelo decente. Agradable y fácil de trabajar. Comprobemos la fiabilidad.

Mis 5 puntos para ella.

gran modelo Trabaja en una pequeña oficina desde 2011 (alrededor de 120 tazas de espresso al mes). Usamos una boquilla para dos cucharas. Durante la operación, la paleta se desgasta un poco y la plataforma superior se pincha ligeramente (a veces colocamos todo en una fila), eso es todo, por lo demás, como nuevo, tanto en aspecto como en sabor a café. Rápidamente listo para empezar, no ocupa mucho espacio, puedes dosificar la cantidad vertida al mismo tiempo, nadie de los departamentos vecinos arrastra el café, porque "tienes uno complicado, échalo soluble mejor". Un par de veces, por ignorancia, vertieron una molienda muy fina en él: se tiraron pedos, temblaron, no dieron café, pero permanecieron vivos! Ahora tomamos la molienda correcta o la molimos nosotros mismos. Espuma - clase!

gran modelo Estoy muy satisfecho con la compra a pesar del precio. Se requiere un buen molinillo de café en el kit.

gran modelo Lo compré en diciembre de 2014 por 11 €. Ahora el precio se ha disparado. Hace un gran y delicioso café. Feliz como un elefante! Todo debe hacerse a mano. Pero al realizar todas las operaciones de cocina por su cuenta, obtiene un placer increíble. No estresa. Hago principalmente capuchino. Bato la leche en una taza con un cappuccinatore, la pongo debajo del cuerno y vierto café en la espuma de leche. Aquí hay un inconveniente asociado con el sobrecalentamiento de la máquina después de usar el cappuccinatore. Simplemente decido no esperar hasta que se enfríe: purgo vapor caliente en una toalla u otro recipiente, las luces dejan de parpadear y puede encender el suministro de café. Calentar tazas es efectivo solo después de que ya haya preparado una taza o dos de una bebida, pero después de eso ya no es necesario de hecho, es inútil. Cocino para los invitados, todos están encantados. Mi esposa es celosa y paciente, todavía no puede hacerlo). Recomiendo encarecidamente comprar, no te decepcionar.

gran modelo Compré esta cafetera en una habitación en el trabajo. Sirve a doce personas a un promedio de dos tazas al día. Cansado de tirar agua constantemente y drenar de un lado a otro, por lo tanto, se decidí hacer un SNSW (sistema de suministro continuo de agua) con toma de agua de una botella de 19 litros y la liberación de desechos (exceso de presión de agua) en una botella de cola de dos litros debajo de la mesa. Para completarlo, se necesitan un cuentagotas, un taladro con un taladro para 4 y un tubo de arandela de los clásicos. Bueno, dos horas más del tiempo del programador)) En pocas palabras: usar la cafetera se ha vuelto imposible: obtuvieron un cono de café, lo prepararon y tiraron el café fuera del cono. Una vez a la semana, vaciamos la botella de residuos y, si es necesario, ponemos una nueva de 19 l. botella de agua. Durante medio año en este modo, el vuelo es normal. Te aconsejo, un dispositivo muy confiable.

excelente modelo silencioso en comparación con saeko, elegante, fácil de operar! cada taza es un placer!

gran modelo Se lo compré a mi mujer el 8 de marzo. Mi esposa está muy feliz y yo también. Creo que esta es la cafetera más perfecta de todas. Si quieres la mejor cafetera de Algarroba, llévate esta y no lo dudes, alguien escribió que después de usar el cappuccinatore, hay que esperar mucho tiempo a

que la cafetera se enfre para la siguiente porcin de caf - esto es una tontera , simplemente no saben cmo usarlo. Se enfra en unos segundos as: cambie al modo 0, abra el suministro de vapor y libere todo el vapor, y luego un poco de agua hasta que se enfre (por supuesto, en algn tipo de recipiente). Es tan bueno que decid escribir una resea al respecto!

gran modeloLa primera cafetera de la casa. Hasta ahora, todo se adapta tanto a m como a mi esposa. La falta de apagado automtico es incluso una ventaja para nosotros. Al principio, buscbamos una cafetera con preparacin automtica de capuchino, pero, despus de haber intentado hacerlo manualmente una vez, nos dimos cuenta de que esto es ms un capricho que una necesidad: todo se hace perfectamente a mano. La espuma es espesa, alta, todas las maanas mi hija se acostumbra a usarla ella misma para batir la crema. Todos estn felices. Durante el funcionamiento de ms de un mes y medio, solo hubo un caso de sobrecalentamiento de la cafetera despus de preparar un capuchino. Utilizando mtodos estndar (descritos en las instrucciones), lo devolvieron a su estado de funcionamiento en un par de minutos.

gran modeloSoy un apasionado amante del caf. Tengo mucha experiencia con diferentes cafeteras. Solo hay una conclusin: lo principal es un buen caf caro. Prob muchas variedades de caf de diferentes fabricantes, eleg "Lavazzo. Espresso" para m en una lata de metal negro. La calidad de la bebida es la de Saeko, por ejemplo, la de Delonghi es la misma. Saeko es ms fcil de manejar, pero puedes adaptarte rpidamente a Delonghi y hacerte amigo de ella. Delonghi en mi opinin la ms hermosa. El cuerno de metal es agradable de sostener en las manos: pesado, bien pulido En general, aconsejo. No me he arrepentido ni un solo minuto.