

Cafetera Bork C804

buen modelo Tres meses despues, el tubo capuchinador dej de funcionar correctamente. El problema era que el siguiente vapor que se suponía que hacía espuma en la leche no estaba bajo esa presión. Y salió agua del tubo, no vapor. La llevaron a un centro de servicio, el patrón dijo que la válvula se había roto y lo estamos esperando desde hace dos semanas, porque la válvula se puso a la orden. Como resultado, se llevaron la máquina de café, pero nada ha cambiado. Llamaron nuevamente al centro de servicio. Nos dijeron que no lo estamos usando correctamente. Aunque el coche se compró para una cafetera y espumó perfectamente la leche durante tres meses, naturalmente se les escapó y se vio y leyó mucho material de todo tipo al respecto. Como estamos en otra ciudad, tampoco podemos conducir allí. No me dejaron hablar con el maestro y no dijeron otra razón por la que la máquina de café no funcionaba. Batir la leche no funciona. ¿Cuál podría ser la razón? Tal vez alguien se haya encontrado con esto. Así la llevas a la reparación, y solo la guardan dos semanas y te la devuelven igual, asegurando que todo funciona perfectamente

gran modelo ¿Qué hará yo sin esta cafetera?)) Lo recibí como regalo de cumpleaños, de un amado esposo. Él sabe que soy un viejo bebedor de café y apreciaba tal cosa. Al principio, la instrucción se tensó un poco, pero luego lo descubrí rápidamente. La máquina de café Bork hace un excelente espresso, que luego se puede convertir fácilmente en café con leche, americano o capuchino. Para este último hay un especial dispositivo que hace espuma de leche fácilmente o simplemente agrega agua. Hay una función de calentamiento de tazas: con ella, el café siempre está caliente y fragante. También en la máquina de café hay un molinillo de café incorporado, esta es una de las mayores ventajas! Y también puedes dosificar la cantidad de café molido en la bebida, para aquellos a los que les gusta el café más fuerte. La temperatura del agua en la máquina es ajustable. El kit viene con herramientas especiales y filtros de agua.

La gran máquina de café modelo C804 está equipada con todo lo que necesitas para terminar con un café delicioso. En cuanto a sus capacidades y funciones, esta es una verdadera estación de café, es conveniente y fácil de usar. Hay un molinillo de café con rebabas incorporado y puede molerlo como desee, desde molido grueso hasta el más pequeño, similar al polvo))). A menudo uso un cappuccinatore, la espuma es espesa y exuberante. La cafetera justifica su precio tanto en diseño como en funcionalidad, así como de hecho el resto de electrodomésticos de la marca Bork.

psimo modelo Ha pasado poco más de un año desde la compra. primer mes de uso, no había límite para la felicidad. el café es excelente Es cierto que tuve que jugar con la configuración (selección de molienda, cantidad y marca de café, etc.) Durante el proceso de configuración, resultó que menos de 10 g. no puede ponerlo en la bocina, la razón de esto es su característica de diseño, lo que conduce a un exceso de café. Pero puedes vivir con eso Al preparar un capuchino, quedé claro que preparar leche bien batida sigue siendo la misma tarea. La presión del vapor es demasiado baja, la leche se calienta rápidamente (debido al chorro de agua), no se produce el batido a la consistencia deseada. Ya se que en parte depende de la calidad y tipo de leche, y por supuesto encontramos leche más o

menos empotrada, pero no es esta. Por lo tanto, el capuchino aquí es mediocre. La desventaja de no conectar la máquina de café al suministro de agua también da sus frutos. Dado que el agua estancada tiene que ser vertida, es decir, quitar el balde. Después de medio año, comenzó a gotear y ahora la pared trasera está cubierta de sales, sin mencionar el agua debajo de la máquina de café. También, durante el funcionamiento, aparecieron lentamente las siguientes sorpresas: Debajo del panel, cuando se bate la leche, salió humo acre al olor a cableado quemado después a la hora del café la máquina dejó de responder al giro del selector (vapor, agua caliente) hay que mover el selector de un lado a otro después de medio año un desagradable apareció una grieta (similar a una grieta con mal contacto eléctrico), cuanto más se operaba, la grieta aumentaba en el tiempo. Posteriormente, preparar café ya no fue posible. Hoy, la máquina de café está en un centro de servicio. Los pensamientos sobre medio centenar de rublos arrojados al viento no abandonan mi cabeza. Conclusión: BORK es una marca bien promocionada de clase supuestamente premium. Pero como ha demostrado la práctica, hasta la prima declarada son como ... a pie. Si decides llevar una máquina de café de verdad, llévate una máquina de café de verdad. Derivación BORK. Para marcas y fabricantes, es mejor preguntar en su cafetera más cercana.

modelo terrible Alrededor de 6 meses después de la compra, al preparar, apareció un timbre similar al timbre de un viejo despertador, mientras que la presión no se cre (como siempre ocurra en un automóvil reparable). Una vez al mes, realice la descalcificación, la limpieza de los aceites de café, tan pronto como la máquina "pide" con una Impara de control. Todo de acuerdo con las instrucciones, lo entregué para su reparación en un centro de servicio. Lo tomé en 2 semanas (dijeron que reemplazaron algún tipo de válvula) Lo enciendo en casa, también suena. Estoy sentado, ahora estoy pensando qué hacer con l ...

cocina por vertiendo solo granos en l y vertiendo agua en el tanque) Bosh, los vendedores le aconsejaron categóricamente,

excelente modelo Esta máquina de café está en el trabajo, por lo que la experiencia de usarla no es exclusivamente en casa. En una de las críticas negativas aquí en el mercado, un amigo (revisión del 27 de julio de Istra), que los del texto para publicar una reseña.) se queja de que hay demasiadas manipulaciones para preparar una porción de la bebida - bueno, lo siento, esta es una característica de todas las máquinas de café de algarroba! - quieren menos control y más automatismo - era necesario tomar la unidad automática, no la de Rozhkovy - las consecuencias de una elección descuidada son obvias Lea la reseña fechada el 14 de marzo de 2014, Mosc.), aquí, en el mercado - Me suscribo a su revisión - Pint todo correctamente. Ciertamente, nuestra copia trae una cucharita de café en el paquete. Compré una cafetera DeLonghi ECAM 22.360 en casa. Sin embargo, me resulta difícil comparar estas dos cafeteras entre sí, ya que la ECAM 22.360 es totalmente automática.

psimo modelo Durante muchos años hemos utilizado una máquina de café, una marca conocida, pero el cappuccinatore no era particularmente adecuado, decidimos comprar uno más digno para la casa de campo. En una de las cadenas de tiendas, los vendedores, se podrá decir, estafaron este dispositivo. que nombre le dieron. Un manojito de hierro, en el que, para preparar una porción de la bebida, debes hacer bailes con panderetas, para la segunda porción, repite todo nuevamente. Está bien, se puede tolerar, pero el cappuccinatore deja mucho que desear, la calidad es mediocre,

simplemente no puede hacerlo. Como resultado, obtienes una burda de caf con leche mediocre. Despus de la compra, fui a las tiendas varias veces, ped ver cmo hacer una bebida decente, el resultado es claro. Los invitados vinieron a ti, pidindote caf, no puedes hacerlo con un botn, tienes que pararte frente a la mquina, pasar mucho tiempo cocinando, digo, cocnalo t mismo. Despus de terminar la preparacin de la bebida, sigue un largo proceso de lavado manual de los mecanismos, de lo contrario, todo se secar. Despus de un par de semanas, algo se rompi, lo llevaron al servicio, nunca dijeron qu pas. Afortunadamente, el envo de devolucin es gratuito. Se puede ver que Bork solo es compatible con la entrega gratuita al servicio. Usamos otros dispositivos de esta empresa (parrilla, exprimidor), no hay quejas, pero la mquina de caf s, ... ms otro vocabulario. A la hora de comprar en una tienda, pide a los vendedores que te enseñen todo el proceso por dentro y por fuera, con todas las opciones.

excelente modeloExcelente dispositivo en todos los aspectos! (hace un caf delicioso) Vale la pena el dinero!

excelente modeloCreo que no es ningn secreto que no existe una empresa como "BORK - un fabricante de equipos", esta empresa concluye contratos con fabricantes de alta equipos de calidad que no estn representados en la Federacin Rusa. As que aqu, esta magnfica unidad en realidad est hecha por Breville, la ped de Amrica, result ser la mitad del precio (esto tambin es con un transformador), as que piensa por ti mismo

un excelente modeloPara aquellos que entienden el sabor del caf y les gusta participar en el caf zen: una estacin de caf casi profesional con un tonmetro.

gran modeloLo primero que llama la atencin es, por supuesto, el Diseo! Acero inoxidable pulido, iluminacin de luna blanca de botones cromados, esptula de aluminio fresado para cortar el exceso de caf del cono, el cntaro est hecho de acero inoxidable pulido, la bocina es de latn y tambin est enchapada en cromo de alta calidad. La rejilla sobre la que se colocan las tazas tambin es de acero inoxidable. Todo esto se ve muy bien y caro. La fresa superior, que se quita, es lo suficientemente pesada para su tamao, lo que significa que est hecha de algo duradero. En general, todo lo que se puede ver y sentir sin desarmar la mquina se ve y funciona como se espera. La molienda de granos tiene 18 pasos, desde el ms pequeo hasta el ms grande. En una unidad, muele realmente muy finamente. En general, es muy conveniente que el molinillo de caf est integrado, ahora un molinillo de caf independiente no ocupa espacio. Adems, el molinillo de caf incorporado siempre puede verter la misma cantidad de caf. Por cierto, para que los que compran por primera vez una cafetera manual no sufran, todava no estn en el tema, pero quieren cocinar algo: un doble filtro para una taza (cono), finura de molido por 4, cantidad de caf por 5,5, tamao de filtro nico. Resultar solo una presin ligeramente superior al promedio, como est escrito en el libro. Puedes escribir infinitamente sobre todas estas variaciones, es mejor experimentar por ti mismo) El cappuccinatore tambin funciona como debera, la leche se bate perfectamente. Es cierto, no olvide que se trata de una mquina de caf manual) Realmente no hemos aprendido a hacer una espuma fresca y homognea en un mes, necesitamos ganar experiencia. Pero un barista de Starbucks con tres aos de experiencia hizo una espuma maravillosa, como debe ser: densa y uniforme! Para que la mquina pueda hacer todo, debe aprender y no ser perezoso))) Sugerencia: tome leche Parmalat 0.5% :) Elegimos

conscientemente una mquina que le permite ajustar casi todos los parmetros manualmente. Esto le brinda posibilidades ilimitadas al preparar diferentes bebidas, a diferencia de las mquinas automticas. Quin necesita un caf delicioso,