

Cafetera De'Longhi EC 155

excelente modelo Para hacer un caf de alta calidad, es necesario saber cmo funciona la mquina y los requisitos del caf que se utiliza en mquinas de este tipo. La artesana se pule con la prctica: es necesario comprender cundo vale la pena apisonar el caf en una bocina y cundo no, etc. En esta cafetera, es fcil realizar un mantenimiento preventivo quitando la caja para limpie y enjuague todo, y esto debe hacerse de vez en cuando o cuando la mquina comience a funcionar mal.

Modelo regular Bastante decepcionado. Me di cuenta de que necesito tomar una mquina de caf normal o dejar de humear y preparar en un turco. En un turco, mi caf sabe mejor y su consumo es tres veces menor. Solo puedo beber caf de esta cafetera. si crema.

excelente modelo Buen dispositivo. Lo tom hace 5 aos, cuando costaba 5-6 tr. Lo nico, por supuesto, me cans de moler, apisonar, torcer, lavar, recoger despues de ti mismo. Pero entonces l es un SEMI-automtico. Si te gusta mucho el caf, sobre todo por las maanas, entonces no seas tacaos y llvate una automtica.

gran modelo Llevo casi un mes usndola. Por el precio el coche es genial. Fue elegida para uso domstico, produce 4-5 tazas al da sin quejas en el trabajo.

excelente modelo Compr esta cafetera en mayo de 2016. El caf es excelente. Durante mucho tiempo estuve buscando moler y caf, y me decid por Lavazza Oro y Espresso. No entiendo los problemas con el filtro, de alguna manera todo es complicado y parece que toda esta estructura impide la formacin de la espuma correcta. He estado usando esta cafetera durante 4 meses y no puedo acostumbrarme al cappuccinatore. No consigo la espuma de capuchino adecuada. Es un inconveniente azotarlo y listo. Por alguna razn, pusieron una tapa de plstico e hicieron que el tubo no estuviera en ngulo. Tienes que bailar con una jarra en tus manos, eligiendo el ngulo correcto para la formacin de un embudo al batir (((La espuma se obtiene, pero es muy aireada, pero necesitas una densa con un acabado brillante! Leche , como dicen aqu, debe tener un contenido de grasa de 3.2 fro. Guardo la jarra en el refrigerador, por si acaso. En general, estoy muy satisfecho. Excelente combinacin de precio y calidad. Recomendando!

excelente modelo Lo compr en noviembre de 2012. Funciona excelentemente. Eso depende mucho del caf en s y de la molienda. Si la molienda es gruesa, entonces, naturalmente, el caf resulta "ms delgado" y sin espuma. con un molido muy fino, la cafetera lo digiere durante mucho tiempo. Durante mucho tiempo hubo tazas justo encima del pezn inferior, tuve que quitar la taza con cuidado en ngulo para que el caf no se derramara y quedara la espuma. Ahora las tazas han cambiado, todo est bien. La bocina est completamente desmontada, es conveniente enjuagar. Lo nico negativo es que la parte metlica de la sarn no encaja muy bien en la sarn. a partir de esto, traquetea terriblemente durante la cocciin y la taza rueda. Pero esta desventaja se puede superar. El caf sale excelente. Todo est funcionando. No hay otros comentarios. Definitivamente lo

recomiendo.

excelente modelo algunos consejos para preparar un delicioso caf. Primero, la cafetera necesita calentarse. Antes de hacer el caf, es recomendable encenderlo al menos media hora. Si el tiempo es corto, entonces necesita vaciar el agua calentada. La molienda y apisonamiento del caf es muy importante. debe recogerlos para que la taza se llene en 20-25 segundos. La mquina no digiere caf molido muy fino, no hay suficiente presin para romper el caf. Si durante la preparacin del caf la espuma cambia de color a luz, entonces esta es una seal de que es hora de apagar la mquina. . Esto significa que todas las malas oloresas del caf ya se han ido a la taza. Para el capuchino, necesitas usar leche fra con al menos un 3,2 % de contenido de grasa. Y, por ltimo, es mejor usar agua embotellada, ya que el agua del grifo suele salir. mucha ms escala, y el sabor del caf final se desvanece con ella.

modelo normal La cafetera es la primera de la familia. Se cocina muy sabroso, pero me deprime la expectativa: hasta que hierva el agua, hasta que se cocine, hasta que el vapor alcance la temperatura deseada... Y as, se arma con mucha calidad, un aparato digno.

un excelente modelo Si las manos crecen del lugar correcto, el caf es muy sabroso. Lo principal es seguir las reglas de cocin y esperar hasta que alcance la temperatura deseada. Pues experimenta con caf y leche. Dado que no toda la leche se bate por igual.

un modelo excelente la distancia para la taza es, por supuesto, pequea, pero pero pero . Sal de la situacin Medimos la distancia para la taza y estimamos el volumen: cunto caf se necesita para el alma. pisotear la tienda con una regla, eso es todo. para cualquiera encontrar lo que necesita. Lo encontr.

un buen modelo Uso una cafetera desde hace unos 4 aos, tomo mucho caf (expreso, capuchino). lo compre por 3900, se pag solo rpido Por esta vez: 1) El termostato (para la preparacin de vapor) est averiado. Quizs en parte mi culpa: lo dej encendido durante un da, aunque el termostato fue creado para mantener una temperatura constante. No lo cambi, lo abr y lo acort. Al final, simplemente gan, el vapor es simplemente mgico. , ya no me acuerdo, cuando no fue posible preparar espuma de leche 2) La bomba fall: llev la cafetera en mi maleta de vacaciones :), donde la cabaa tena un grifo separado para agua "filtrada", como resultado, la caldera se obstruy y la bomba goteaba. Ped una bomba nueva por \$7, la cambi sin ningn problema, encontr en youtube cmo limpiar la caldera EC 155 y seguir usando la cafetera. Sorprende a los que se quejan de mucho alboroto manual. En cuanto a m, esto es bastante esperado, porque no ests comprando una cafetera, sino una cafetera. Puedo decir con certeza que esta cafetera necesita caf molido fino, de grande ser, como dicen algunas personas, "pegajoso marrn". Despus de la compra, tambin estaba un poco decepcionado tanto con el sabor como con la imposibilidad de batir la espuma, pero con el tiempo, mis brazos se enderezaron y comenc a salir un caf maravilloso, que todos los invitados elogian. De modo que, si no puedes hacer espresso/capuchino en esta cafetera, busca el motivo en ti/los ingredientes/los fallos tcnicos o ahorra para una mquina de caf, donde el resultado depende menos de tus manos. Buen caf a todos!

buen modelo Hace espresso. El capuchino est funcionando. An no he recibido el caf de mis sueos. Durante mucho tiempo seleccion componentes para una cafetera de goteo: caf, molido, agua, proporciones. Mientras busca. A la hora de comprar, el punto clave fueron las dimensiones de la cafetera. Decid experimentar.

mal modelo Compr este "milagro" segn las reseas en el mercado, lo siento mucho. Lo he estado usando por tercer ao, y cada vez que quiero tirarlo, creo que lo har pronto. Antes de este, haba el mismo tipo de Scarlet, miles de veces mejor, me duraba 7 aos con un uso frecuente, lastima que ya no lo fabriquen. Delonghi seleccion una taza para esto por separado, el habitual no sube, la altura es demasiado pequea (no bebo con palanganas). Casi no hay espuma, funciona como un tractor, hay que sujetar la copa. No aconsejo comprar esta pesadilla!!!

un modelo terrible Me gustara devolverlo a la tienda, pero no lo llevan, es usado, lastima el dinero tirado, era ms fcil comprar un anlogo chino, como bork,

excelente modelo Inmediatamente despues de comprar este modelo, escrib una critica negativa: "El caf no se prepara, no hay presin, no hay espuma, no tiene sabor !". Despues de tomar la mquina del centro de servicio, cambi de opinin, la mquina prepara un caf maravilloso (lo principal es que no est molido grueso).