

# Cafetera De 'Longhi Magnifica ESAM 3000. B

Le aconsejo que compre si elige un modelo economico. La maquina es excelente, la he estado usando durante ms de 10 aos, hace 4 aos compr una segunda por 18,000 rublos, no pude resistir , ambos funcionan perfectamente. Nunca se rompi. Lo principal es mantener periodicamente, enjuagar la unidad de preparacin y lubricar los sellos con grasa especial para alimentos.

un excelente modelo, me gust mucho Utilic una cafetera de este tipo en el trabajo, muy conveniente y fcil de usar. Hace un caf muy fragante y rico. Funciones muy tiles son el regulador de fuerza y el regulador de la cantidad de agua por taza, especialmente cuando mucha gente bebe caf y a todos les gustan diferentes. Puedes hacer dos tazas de caf al mismo tiempo. Espuma bien la leche. Tambin dispone de tiles indicadores que avisan de que se ha acabado el agua o los granos, o que hay que limpiarlo. Por supuesto, hay pocos programas para hacer caf (espresso y americano), pero creo que esto es suficiente para la oficina. S, y al cocinar hace ruido como un tractor, as que hay que ponerlo en la sala de trabajo, de lo contrario distraer a los empleados.

gran modelo Compr una maquina de caf a principios de septiembre 2014, desde entonces ha estado funcionando todos los das una o dos veces. Durante todo el tiempo no hubo problemas con l (configur el nivel de dureza al mnimo: el agua se vierte de un grifo de filtro estacionario separado). A veces sucede que una tableta cae en un tabique en la bandeja de residuos y la maquina pide vaciarla, sucedi una o dos veces que los granos no entraron en el molinillo (solo con caf trado de Vietnam), se solucio simplemente revolvindolos Para m, la maquina no es ruidosa. Lo tom por 16 mil por una promocin, ahora no puedo tomarlo por ese precio Adicional: es mejor dejar el nivel de molienda en 3, 5 - haga menos y puede obtener no una tableta de caf, sino gachas de avena (tal problema apareci en niveles bajos de molienda, era muy raro cuando se obtena una tableta, la mayora del caf estaba esparcido por todo el interior, ajstelo a 3.5 y todo es multa). UPD: tambien es deseable que los granos de caf sean frescos, los viejos tenan el mismo problema: el pastel no se convirti en una tableta, sino que se convirti en papilla. La maquina de caf ha estado funcionando durante ms de dos aos sin averas. Ahora tom un 3550V con un cappuccinatore automtico - lo probaremos.

un buen modelo Dado su precio, puede sobrevivir a las deficiencias. En general satisfecho.

modelo regular No quiero sembrar el pnico, pero parece que el levantamiento de las maquinas est cerca y mi cafetera "De Longhi ESAM 3000B" ha comenzado su periodo de prueba beta conectndose a SkyNet. No en serio... He estado usando este modelo desde febrero de 2016, lo compr por acciones de 17990. No caus ninguna queja, pero! Recientemente, comenz a encenderse y apagarse espontneamente de vez en cuando, haciendo clic con enojo en el mecanismo del eyector de torta de aceite. Se mantendr en pie, en silencio, y otra vez... Tuve que extinguir estos impulsos excntricos con el botn de apagado en la pared del fondo. El botn de encendido electrnico se atasc varias veces, no quera encenderse en absoluto, tuve que tocarlo ... Ahora, la maquina a

veces se enciende espontáneamente, pero ya ha agregado un bombeo preliminar de agua (como debería ser cuando se enciende), una exposición del tiempo establecido (yo lo tengo para 15 minutos), seguido del bombeo final de agua y apagado. Estoy esperando que la operación de molienda de café se conecte al ciclo y que se complete la prueba en SkyNet! Brrr...

buen modelo Gran opción por ese precio. Pero verifique todo en la tienda: ahorre mucho tiempo. Debe encontrar el manual en la red y leerlo con anticipación, porque al momento de entregar los productos solo se le mostrará la indicación de que la red está encendida. pero no hay agua. Vierte, sirve café y prepara la primera taza!

modelo terrible Pensé que tal vez tenamos una máquina de café defectuosa. Nos comunicamos con un centro de servicio independiente para probarla y configurarla. Como resultado, no era creado por profesionales del café, así que fue asqueroso! Los especialistas nos dijeron que la cafetera está en pleno funcionamiento y que independientemente de los ajustes y la variedad de café, el sabor dejará mucho que desear (o más bien asqueroso con sabor a quemado). Hace 5 meses compramos este modelo Delonghi en la tienda M.Video. La tienda nos explicó que este modelo tiene 13 grados de molienda, puedes ajustar la fuerza y porción de agua, y hasta tiene espumador de leche. Después de una consulta detallada con el vendedor, lo compramos, lo que nos sorprendió, por su dinero hace un excelente café, la cocción no toma más de uno a un minuto y medio, el café se obtiene con espuma. y en cuanto a la plancha, hace su trabajo perfectamente y hace un excelente capuchino.

un buen modelo Todos los que escriben que el café está frío y demás simplemente no leyeron las instrucciones. Creo que las máquinas para "100 mil" no aportarán ninguna magia adicional al sabor del café, por lo que el dispositivo es excelente por su dinero. La calidad de la bebida resultante depende de los granos y de la molienda sobre todo. La espuma se obtiene ajustando la molienda. La felicidad ha aumentado :-). Personalmente, no estoy dispuesto a pagar +30..+50 mil adicionales por luces de centavo y mensajeros luminosos en máquinas más caras. Eclipsado por el matrimonio (no preparar café, solo "parpadeo"). El problema se solucionó en el centro de servicio de nuestra ciudad y todo funciona a la perfección, pero como dicen, "se quedó el sedimento". No hay queso gratis en una ratonera. Las cadenas de tiendas las venden, probablemente vendiendo las sobras.

gran modelo Mi esposa soaba con una máquina de café durante mucho tiempo y me estaba preparando para su inevitable aparición en nuestra cocina. Y ahora sucedió! Lo hemos estado usando durante solo una semana (en el momento de la primera redacción de la revisión). Estamos encantados! y todo! El café es delicioso! Cappuccino ya está en mi casa! Y a los niños les gusta la leche con espuma, cocinamos para ellos todas las noches (ya veces por la mañana) Ahora, la operación. la máquina debe ajustarse a su gusto (molienda, fuerza, dosificación/capacidad de taza, temperatura) y para ello es necesario leer las instrucciones. Requiere tecnología cuidadosa. servicio como se describe en el manual. Después de configurar, la operación es más simple que la de una cafetera de goteo: no es necesario moler, medir el café, medir el agua. Ruido? No silencioso, pero más silencioso que mi molinillo de café eléctrico.

gran modelo

gran modelo Me gustó todo, tanto el aspecto como la calidad del café. En la primera semana comieron una bolsa de café de medio kilo. Inmediatamente establezca la dureza del agua, todo está pensado y es conveniente. Provoca sólo emociones positivas, cuando la copa está llena, un aroma inigualable recorre la cocina. Traté de hacer capuchino, a mi esposa le gustó, pero prefiero el de siempre. Definitivamente lo recomiendo a todos. Ahora, bailar con un turco en la estufa se recuerda como un mal sueño.

buen modelo Lea atentamente las instrucciones. De lo contrario, prepare un trapo húmedo, una aspiradora y varias porciones de café para los experimentos. Si algo hiciste mal, al usar café molido todo se despierta adentro.

excelente modelo Compré el auto antes de la crisis por 13500. Logré tomar una parte. Todos están felices. Hace un café excelente. El café con espuma es muy sabroso. Hablando de gustos, hay un auto Jura en la oficina por 60 mil. Entonces puedo decir con confianza que esto no se cocina peor. Sí, no hay pantalla LCD, pero lo principal para una máquina de café es un café delicioso, y este dispositivo está en orden. Lo único que molesta un poco es el sensor de posos de café. A veces le pide que lo limpie, incluso si la bandeja está 3/4 vacía. A juzgar por las críticas, otras personas tienen lo mismo. No es el mayor problema, pero aun así, en general, compre con confianza. Por 20 mil, esta es una excelente opción. Recomendando

excelente modelo Lo compré por una promoción el 14 de septiembre, que ya no está en telemax. Teniendo en cuenta el precio, considero que estas carencias son insignificantes, por lo que pongo 5.

un buen modelo Llevo quince años usando cafeteras espresso. He estado usando un molinillo de café de rebabas durante cinco años. Cansado del trabajo manual y los reproches de los familiares sobre la "basura" en la mesa después de obstruir la siguiente porción. Incluso en modo manual, no fue fácil elegir el grado de molienda y la cantidad de café a preparar. Cuando cambias la marca de café, todo es nuevo. Aquí, prepárese para el hecho de que se gastarán doscientos gramos de café en experimentos. Calentar la taza: sólo en el primer derrame de agua, y no encima de la máquina. Por cierto, el café está muy caliente. Todos los controles (grado de molienda, cantidad de agua, cantidad de café molido) funcionan. Para la configuración de fábrica, el fabricante recomendará la marca de café en las instrucciones. Conseguí un budyaga al principio. Ahora tengo 10 tazas, todavía lo estoy configurando. Se debe realizar la configuración inicial (dureza del agua, temperatura de calentamiento, tiempo de apagado automático)! En San Petersburgo, la dureza del agua se establece tradicionalmente al mínimo, la temperatura se establece en 3 (cuatro me parecen superfluos). El ruido es moderado (en comparación con mi molinillo de café y mi cafetera anteriores, una vez y media más bajo). El cappuccinatore funciona bien. La máquina no es para rubias. No puedes arrastrarte a un servicio de 10kg sólo para limpieza (ver carencias).