

Cafetera Vitek VT-1514

No

Las porciones son pequeñas.

ruidoso

Alrededor de un año después, comenzaron los problemas con el capuchinador (ya escribí sobre esto en varias reseñas aquí). El cappuccinatore dejó de hacer espuma de leche, comenzaron los problemas con el suministro de leche (falta de poder para succionar la leche del cappuccinatore), apareció un sabor a podrido. El agua comenzó a gotear por la bocina cuando se encendió la cafetera.

1. Botón de encendido/apagado en la parte inferior derecha (guarda el apagado/encendido automático, no es necesario alcanzarlo constantemente) 2. Para ver el volumen de agua en el tanque, debe mirar detrás de la cafetera ... porque no hicieron un indicador del agua restante: un misterio (ayuda a un gran volumen del tanque de agua) 3. No es posible hacer dos tazas de capuchino o latte al mismo tiempo, solo espresso (así está escrito en las instrucciones), pero tampoco prepararse espresso, porque dos tazas simplemente no se convierten en... una plataforma muy pequeña. . tienes que sostener la segunda taza con la mano. 4. Las instrucciones dicen que el tiempo entre hacer café es de 5 minutos (cocinamos uno por uno) 5. Sin sistema antigoteo 6. Fuerte suministro de espuma de leche a través de la pinza (tolerante, a pesar de que este proceso es ruidoso para todos los dispositivos) 7. Falta de una bandeja para guardar una cuchara y una boquilla adicional 8. El lugar para calentar tazas tiene un revestimiento de plástico acanalado/ondulado, existe el temor de que con el tiempo el plástico se frote y pierda su apariencia estética (ordenar al CNC que corte el revestimiento del acero inoxidable de acuerdo con el patrón) 9. Las almohadillas en la base de los vasos están hechas de aluminio y se rayan fácilmente (una vez más, el CNC y el acero inoxidable ayudarán) 10. Es difícil elegir vasos por tamaño y volumen, ya que el volumen declarado en las instrucciones no corresponde a la realidad (el volumen de la bebida es el mismo, pero debido a la abundante espuma de leche, el volumen aumenta significativamente. Un capuchino de un solo trago apenas cabe en un vaso de 500 ml, pero un trago doble requiere un vaso de 700-800 ml. se obtiene una espuma muy voluminosa. Guarda el modo manual. La altura desde el soporte hasta la bocina es de 120mm, pero desde la segunda soporte hasta la bocina es de 80mm y es casi imposible elegir gafas para el volumen y la altura deseados con abundante espuma (hay que buscarla).

Después de seis meses, el cappuccinatore empezó a funcionar mal. Pero esto no es un inconveniente, las instrucciones dicen que debe limpiarlo una vez cada seis meses con al menos una solución de cítrico.

El volumen de las porciones de café con leche es 50 ml menos que lo indicado en las instrucciones

se han convertido en una familia de amantes del caf) - el inconveniente ms importante.

No lo he encontrado en un par de aos

Porciones pequeas, no creo que alguna vez necesite un cuerno que sirva para uno racin, siempre uso una doble.

despus de 6 meses. la fuente de alimentacin vol, el filtro se obstruye cada 1-2 meses. el enjuague no es realista, no hay filtros a la venta, anlogos de filtros de 1200r, para otras piezas de repuesto, tambin tengo la sensacin de que la vida til de la mquina es de 1 a 2 aos, si de alguna manera es una buena idea resolver los filtros

Todava no encontrado.

no reparable

Para m, un cappuccinatore manual es ms conveniente que automtico, pero esta es mi preferencia personal

Vierte diferentes cantidades de lquido de vez en cuando. Por lo tanto, no se puede llamar directamente automtico, todava tiene que pararse cerca y estar listo para cortar el suministro de leche o caf.

Creo que simplemente no hay defectos. Simplemente no hay cosas que me gustara cambiar. Solo el tema y con moderacin. Alguien escribe que la bocina es inconveniente, alguien huele a plstico, alguien huele a leche agria del cappuccinatore, alguien se interpone en el camino del vapor cuando se prepara espuma o el sello del recipiente de agua gotea. Algunas cosas se pueden atribuir al matrimonio (y es poco probable que su porcentaje sea muy alto solo mire las reseas, y no solo en Yandexmarket), algunas cosas se pueden atribuir a una lectura desatendida de las instrucciones y, como resultado, el funcionamiento incorrecto del dispositivo (las instrucciones dicen que asegrese de enjuagar (hay un botn especial) el canal de la mquina de capuchino de la leche despus de cada preparacin de capuchino o caf con leche, y no haber olor), y algunos para obvio quisquilloso.