

Cafetera De'Longhi Magnifica ESAM 4200.S

Herramienta de descalcificación cara, pero hay que hacerla varias veces al año.

Creo que el principal inconveniente es el ruido, aunque no estoy seguro de que se pueda superar en casa. Es muy silencioso en casa y el funcionamiento de un dispositivo de este tipo se escucha en todas partes. Y cuando nos preparan café en tiendas o cafeteras, los ruidos externos tapan el sonido de la máquina... El segundo inconveniente es que, en mi opinión, se utiliza una gran cantidad de agua para lavar.

panarello es quizás no es tan conveniente como un cappuccinatore automático | El descalcificador original es caro. Usamos uno menos costoso, universal, y ahora ha desaparecido de la venta

Le reseas en varios sitios y resultó que no soy el único al que el café hecho por esta máquina de café le parece terrible, pero más preciso - nada.

indicador de contenedor vacío, bloqueando el dispositivo. Además, el recipiente en sí está completamente vacío!

No hay quejas (tal vez no soy quisquilloso...)

La unidad electrónica se rompió en la taza número 20

Mejores detalles, no defectos:- La fuerza del café del regulador no afecta significativamente su fuerza. Por supuesto, este no es un dispositivo costoso, y no vale la pena exigirle mucho, pero me gustaría un resultado más tangible de su trabajo. . Será más lógico simplemente moler dos veces y hacer café. - A menudo pide vaciar la torta molida del tanque, aunque parece que el contenedor de basura está lleno con un tercio de su volumen y el sumidero puede contener fácilmente la misma cantidad de agua.

1-Mango de vapor hermético2- Ruidoso (aunque no hay nada que comparar)3- El contenedor de agua no es conveniente (si la tapa es removible, por qué hay un agujero?)4- como ya se mencionó, imitación de tazas calefactoras. 5-El café se vierte frío, obviamente no se calienta.6- Bueno, dejó de verterse normalmente en el montón. Apenas gotea y no vierte café. Todo fue aclarado, pero fue en vano. Conozcamos el servicio7-ocupa mucho espacio para una función tan primitiva

La calidad de la bebida

Tienes que acostumbrarte al cappuccinatore.

No se limpia solo bueno, hay que quitar el cartucho antes o después de cada taza.Muy mala espuma

de leche (el capuchino es mediocre en ella)Muy ruidoso.Confunde constantemente (hay que girar el control de molienda y fuerza) .) Es solo que la plataforma para las tazas aparentemente est ubicada sobre la caldera y est ligeramente tibia. El consumo de caf (probablemente por costumbre) es como un SUV de 2 litros :)))) Si antes mi esposa (ya veces yo) tenamos suficientes 250 gramos para un mes, ahora, para dos semanas :) Incluso menos. Ruidoso al moler caf. Pero despues de todo, no por mucho tiempo! :) Puedes soportarlo.

no

sin contador de tazas

No!