

Cocina Gefest 5100-04 0002

modelo habitual, nada especial

excelente modelo Nada diferente a combustin empresa. El precio es ms bajo Mientras todo funciona.

excelente modelo Los quemadores arden perfectamente, la estufa est configurada correctamente para gasoductos en Mosc y la regin.

excelente modelo Las ventajas ya han sido descritas en otros comentarios. es mejor hornear en un recipiente sellado, de lo contrario, la humedad se evapora rpidamente con el aire caliente. Los hornos elctricos se cocinan en un volumen cerrado, no se puede cerrar all. en Yaroslavl, no se pudo averiguar la presin del gas, los chorros no cambiaron, el gas se quema de manera constante durante minutos, la llama es mnima. Para aquellos que tienen un problema con el control de gas: NECESITA PRESIONAR LA MANIJA MS FUERTE. hay un contacto mvil y, con una presin dbil, el circuito del termopar no se cierra. Llevo una semana troleando a mi mujer que no le gusta su estufa: al tercer clic suelto chispas y todo se quema conmigo, y ella lo mantiene por un minuto y luego no siempre se enciende.))) Presiona ms fuerte y sers feliz!

excelente modelo Hay un apagado de seguridad!! Especialmente comprobado. Despus de 3 horas, despus de encender el quemador, se apaga solo. Mola cuando hay viejos olvidadizos en casa.

mal modelo En marzo de 2015, cuando cumpl 55 aos, mis hijos me regalaron una estufa PG-5100-04. Les gustan mucho mis pasteles. Antes de eso, tambin us "Hephaestus" (haba 2 modelos diferentes). En este ltimo, el horno se quemaba a veces. Por lo tanto, no fueron tacaos, compraron una estufa con todas las campanas y silbatos. Llevo 2 aos sufriendo. Se hizo menos probable hornear y usar el horno. Las alitas y las piernas de pollo apenas se hornearon en 2 horas (el horno se apag dos veces). Ayer cocin "charlotte" por ms de una hora, sentado en la estufa y mirando la llama, porque trat de apagarse con el gabinete de abajo entreabierto. Entonces, el da anterior, aconsej el maestro del servicio de reparacin (UE "Mingaz"). Y una vez ms aadi "llama", porque el agua hierve muy lentamente. Puedo instalarlo en el pasillo, hay ms aire? "Horno maravilloso" !!! Ella me agarro! Ya se han arrancado los 3 lomos de la tarjeta de garanta. Cambian una cosa, luego otra. Y el segundo trabajador, supuestamente un "representante", tambin se top conmigo: dicen que no s cocinar, que no he aprendido. Y puede hacer que, en general, mi estufa sea retirada del servicio de garanta. 6 de marzo de 2017 Finaliza la garanta. No pienso pagar matrimonios.

psimo modelo Estufa comprada el 27 de julio de 2016. Antes de eso, durante unos 20 aos usaron la estufa Hephaestus del modelo antiguo, no hubo quejas. El horno se us muy a menudo, a veces varias veces por semana, los pasteles, la carne, las aves, el pescado, las verduras y los guisos

resultaron perfectos. Es hora de cambiar la estufa. Naturalmente, elegimos Hephaestus y nos decidimos por el modelo 5100-04. El problema comenzó desde el primer uso. El primer día hice muslos de pollo con patatas en el horno, pero ni a la media hora, ni a la hora, ni se empezó a cocinar nada. La parte inferior de las piernas estaba un poco caliente en la parte superior (si lo tocas con la mano), pero ya habían comenzado a secarse en la parte superior. Lo fre en una sartén sobre un fuego. Llamamos al departamento de atención al cliente de la tienda. El maestro ha llegado. Una tetera de 2,5 litros hervió durante 25 minutos a temperatura máxima. La temperatura en el horno al máximo era de 300 grados, como debe ser. Reducido a 180: después de unos minutos, se apagó el gas y fue imposible encender el horno durante otros 5 minutos. El maestro redactó un acta de mal funcionamiento, la tienda ahora se comprometió a devolver el dinero. Mi marido no estaba satisfecho con esto. Después de todo, de alguna manera el resto cocina a Hefesto en las estufas, e incluso escribe críticas elogiosas! Está escrito en el documento de fábrica que la estufa ha pasado la prueba de fábrica a una presión de gas de 20 mbar. El esposo llamó a Mosgaz, le dijeron que la presión en los gasoductos de Moscú es de 130-140 mm de columna de agua, es decir, 13 mbar. En los países europeos se aceptan 20 mbar, es decir, nuestra cocina está sintonizada con los gasoductos europeos. No fui demasiado perezoso y llamé a la planta de Hephaestus en Bielorrusia. Resulta que hace unos años se ordenó a la planta que suministrara placas de 20 mbar a Rusia, supuestamente Rusia está cambiando al estándar europeo. Es imposible reconfigurarlos por su cuenta, porque. Incluso las boquillas para nuestra presión no están incluidas en el kit. Por lo tanto, todos los que elijan Hephaestus deben saber que desde hace varios años se han suministrado estufas a Rusia que obviamente no son adecuadas para nuestras líneas de gas de 13 mbar. Se vuelve claro por qué exactamente en los últimos años hay tantas críticas sobre Hephaestus "el horno no hornea, los quemadores apenas queman".

gran modelo Lo he estado usando durante dos meses. Decidí escribir una reseña. Hasta ahora, me gusta mucho todo))) El control de gas de los quemadores ya ha ayudado dos veces: el primer día de funcionamiento, el viento sopló el quemador por la ventana (puedo decir que, temiendo esto, compré una estufa con control de quemador), pero no me di cuenta. El gas dejó de fluir, así que todo salió bien. Hoy vi que se encendió otro quemador, pero no hubo fuego, el gas tampoco se fue. Así que ya está justificado. Sí, debido al control de gas de los quemadores, el encendido tarda mucho (6-7 segundos) cuando enciende el quemador por primera vez en un día. Además, cuando se encienden los siguientes, no hay tal problema, ya que cuando se enciende después de un par de horas, se enciende en 2-3 segundos. Ya estamos acostumbrados. Yo uso una alarma todo el tiempo. Es conveniente lavar la superficie debido al hecho de que hay dos rejillas de hierro fundido: en una hay una sartén con una tetera y con la otra mano levanto la superficie. Luego cambio de lugar. Muy cómodamente. Del horno puedo decir que lo quemé por primera vez como se indica en las instrucciones. Ahora no hay olor, las tablas de la estufa se están calentando, pero de momento no es crítico. El fabricante en las instrucciones indica que debe instalarse a 2 cm de la pared del mueble. Tengo espalda con espalda. Está bien por ahora. Sí, ya he hecho kebabs más de una vez))) Me gusta) Por supuesto, no como a la parrilla y debes elegir una receta y una técnica de asado, pero ... la familia es bonita. Y además, es muy impresionante: los invitados son recibidos con exclamaciones))) Pero aún no he intentado hacer pasteles, así que no puedo decirlo. En general, recomiendo mucho la estufa.

excelente modelo Por este dinero, no encontrar un juego tan completo de estufas importadas. La calidad de construcción es buena. Lo recomiendo.

excelente modelo muchas personas se quejan del encendido prolongado. Compañeros, enciéndanlo a fuego lento, para que el sensor se caliente mucho más rápido, porque se calienta por la punta de la llama, y no por la base como a fuego alto. Se convencí de esto. Un par de segundos y el gas no se apaga, pero a fuego alto hay que mantener presionada la perilla por mucho tiempo

excelente modelo Muy satisfecho!!!

malo modelo Las impresiones de la estufa son muy tristes. De todos modos, por este precio, quiero tener un buen dispositivo, moderno, sin problemas elementales con el encendido. Sí, por supuesto, no es difícil prender fuego al horno con un encendedor, pero elijo la unidad y pago una buena cantidad de dinero por esta función, pero obtengo una "máquina del tiempo en la época de la URSS". Después de la historia del encendido eléctrico, no tengo confianza en el temporizador, por ejemplo, que apagar el proceso de cocción en los quemadores o en el horno a tiempo, es posible relajarse sobre este tema. Necesitamos seguridad y conveniencia. Las perillas de ajuste del acelerador giran solo después de presionarlas. El control de gas cierra el suministro de gas de 3 a 5 segundos después de que desaparece el fuego. Me gusta la luz de fondo del horno y el temporizador para apagar los quemadores. Ni siquiera usamos brochetas para la barbacoa. Solo un factor se vio empaado por un sorpresa No estaba cubierto en el sitio (solo en las instrucciones): Nota. Debido al sistema de control de gas, el encendido de los quemadores tarda 10 segundos. La elección recayó en este modelo a raíz de la aparición de un añadido en la familia. Necesitamos seguridad y conveniencia. Las perillas de ajuste del acelerador giran solo después de presionarlas. El control de gas cierra el suministro de gas de 3 a 5 segundos después de que desaparece el fuego. Me gusta la luz de fondo del horno y el temporizador para apagar los quemadores. Ni siquiera usamos brochetas para la barbacoa. Solo un factor se vio empaado por un sorpresa No estaba cubierto en el sitio (solo en las instrucciones): Nota. Debido al sistema de control de gas, el encendido de los quemadores tarda 10 segundos. La elección recayó en este modelo a raíz de la aparición de un añadido en la familia. Necesitamos seguridad y conveniencia. Las perillas de ajuste del acelerador giran solo después de presionarlas. El control de gas cierra el suministro de gas de 3 a 5 segundos después de que desaparece el fuego. Me gusta la luz de fondo del horno y el temporizador para apagar los quemadores. Ni siquiera usamos brochetas para la barbacoa. Solo un factor se vio empaado por un sorpresa No estaba cubierto en el sitio (solo en las instrucciones): Nota. Debido al sistema de control de gas, el encendido de los quemadores tarda 10 segundos. Eclipseado por un solo factor que fue una sorpresa, esto no estaba cubierto en el sitio (solo en las instrucciones): Preste atención. Debido al sistema de control de gas, el encendido de los quemadores tarda 10 segundos. Eclipseado por un solo factor que fue una sorpresa, esto no estaba cubierto en el sitio (solo en las instrucciones): Preste atención. Debido al sistema de control de gas, el encendido de los quemadores tarda 10 segundos.