

# Multicocina Rotex REPC76

Esta es nuestra primera olla a presin, la usamos casi todos los dias durante ms de 3 aos. Acabo de comprar una nueva fuente para hornear. El viejo ya ha sido borrado y los palitos de hojaldre. En todo momento ni un solo fallo.

Creo que sera ms fcil y ms fiable elegir la mecnica en lugar de la electrnica

modelo habitual, nada especial Llevo dos semanas usando la multicocina Rotex REPC76, el problema est en la vlvula de presin, no se puede empezar a cocinar por el retraso de inicio, ya que la vlvula de ajuste de presin no se cierra automticamente, debe esperar hasta que hierva, cierre la vlvula y, al abrir y cerrar la tapa, capte el momento en que la cerradura se traba, solo entonces comienza a marcar la presin y la retroalimentacin

Muy satisfecho con la compra. Olla a presin excelente.

Nada se pega, potente, fcil manejo, buen recipiente grueso, la multicocina en s y el recipiente NO HUELEN. Tapa extrable,

gran modelo Lo compr para mi esposa, pero no aqu. han pasado 2 semanas Quiero compartir mis impresiones. Estamos 100% satisfechos con la multicocina. Todas las esperanzas y todo lo mejor que se escribi sobre ella en Internet en diferentes sitios se hicieron realidad. En cuanto a las deficiencias, sobre las que tambien leemos: problemas para abrir la tapa, con una vlvula de vapor, con un olor persistente a comida en el elstico de la tapa, gracias a Dios, no se nos confirm nada! . Al preparar pilaf, se midieron especialmente por tiempo y por contadores. Esto es lo que sucedi: en una olla a gas, el pilaf se cocina durante aproximadamente 1 hora, en esta olla de coccin lenta: 20 minutos. (teniendo en cuenta el "calentamiento" - 30). Cocinar (teniendo en cuenta los precios actuales del gas y la electricidad) cuesta 3-4 veces ms barato. Mi esposa tiene ms tiempo libre. en ti amado... o tal vez en mi? :-)

A quin le importa: el video original que describe y prueba esta multicocina del canal VBF Media se puede ver aqu: [aqu](#): compr para mi esposa , aunque no aqu. han pasado 2 semanas Quiero compartir mis impresiones. Estamos 100% satisfechos con la multicocina. Todas las esperanzas y todo lo mejor que se escribi sobre ella en Internet en diferentes sitios se hicieron realidad. En cuanto a las deficiencias, sobre las que tambien leemos: problemas para abrir la tapa, con una vlvula de vapor, con un olor persistente a comida en el elstico de la tapa, gracias a Dios, no se nos confirm nada! . Al preparar pilaf, se midieron especialmente por tiempo y por contadores. Esto es lo que sucedi: en una olla a gas, el pilaf se cocina durante aproximadamente 1 hora, en esta olla de coccin lenta: 20 minutos. (teniendo en cuenta el "calentamiento" - 30). Cocinar (teniendo en cuenta los precios actuales del gas y la electricidad) cuesta 3-4 veces ms barato. Mi esposa tiene ms tiempo libre. en ti amado... o tal vez en mi? :-)

A quin le importa: el video original que describe y prueba esta multicocina del canal VBF Media se puede ver [aqu](#): [aqu](#): compr para mi esposa , aunque no aqu. han pasado 2 semanas Quiero

compartir mis impresiones. Estamos 100% satisfechos con la multicocina. Todas las esperanzas y todo lo mejor que se escribi sobre ella en Internet en diferentes sitios se hicieron realidad. En cuanto a las deficiencias, sobre las que tambien leemos: problemas para abrir la tapa, con una vlvula de vapor, con un olor persistente a comida en el elastico de la tapa, gracias a Dios, no se confirm nada con nosotros! gachas de trigo sarraceno y patatas guisadas. Al preparar pilaf, se midieron especialmente por tiempo y por contadores. Esto es lo que sucedi: en una olla a gas, el pilaf se cocina durante aproximadamente 1 hora, en esta olla de coccin lenta: 20 minutos. (teniendo en cuenta el "calentamiento" - 30). Cocinar (teniendo en cuenta los precios actuales del gas y la electricidad) cuesta 3-4 veces ms barato. Mi esposa tiene ms tiempo libre. en ti amado... o tal vez en mi? :-) A quin le importa: el video original que describe y prueba esta multicocina del canal VBF Media se puede ver aqu: aqu: modelo, Me gust mucho Compramos ¿¿ para una residencia de verano, que es ms visible en trminos de ahorro de electricidad. Pratsyu<sup>o</sup> un accesorio para reemplazar dos quemadores de una estufa elctrica, la velocidad de coccin es hostil, la capacidad de no pararse sobre la hierba, ms hierba sabrosa: comience desde el horno)), nada va en la estufa. La nica alegre: cuando la vlvula se enciende para sangrar, debe colocar un par debajo del devanado o echarle la culpa a la calle para que no quede grasa en la estela. Quien tiene estufas de gas, entonces es necesario ganar, quien paga ms por la electricidad. Y, vzagali, milagrosamente rico, lo recomiendo!