

Mquina de pan Bork X800

No

falta total de repuestos y consumibles a la venta, defectos de diseo, precio inadecuado, mal servicio.

Nmero inagotable de inconvenientes

El precio no corresponde a la calidad. 2 aos de garanta, eso es exactamente lo que dur. Durante la operacin, la masa no estaba completamente amasada, la harina permaneca en los lados del pan. Llam al centro de servicio con este problema, por lo que me recomendaron ayudar a la mquina de pan con mis manos durante el amasado.

1. Precio. Claramente caro y no justifica la calidad. Al eliminar el emblema de Bork, el precio habra cado claramente por debajo de los 10 mil rublos. Vale la pena pensar detenidamente antes de elegir si lo necesita. 2. Calidad. En solo un ao, el sello de la fuente para hornear se rompi. Solo hay uno en el conjunto. Comprar uno nuevo es muy difcil y costoso. Encontr un kit de reparacin en eBay: cuesta alrededor de 1000 rublos. teniendo en cuenta la entrega + tendr que restaurarlo t mismo. As que preprese para trabajar con la herramienta inmediatamente despues de que haya expirado el periodo de garanta. Con el tiempo, apareci polvo entre el cristal protector y la pantalla. Otra cosilla que me confundí es que la panificadora se enciende/apaga SOLO al encenderla/apagarla. Es decir, no puede enchufarlo a la toma de corriente todo el tiempo y encender el botn si es necesario. Es necesario insertar constantemente el enchufe en el enchufe para encenderlo y quitarlo para apagarlo ... Como mnimo, esto es extrao. El siglo XXI est en el patio, si fuera realmente imposible agregar al menos un simple interruptor de palanca por esa cantidad de dinero. 3. El recetario es simblico, la relevancia de las recetas tampoco lo es. Por cierto, las instrucciones tambien son sobre nada. Solo programas fijos, cuya funcionalidad requiere un estudio bastante largo y no habilidades culinarias frgiles, por lo tanto, si quieres sencillez, considera otras opciones.

A veces retumba, de modo que si se pone un temporizador para hacer pan por la maana, te despertar sin alarma. El men en el marcador est en ingls. Instrucciones y libro de recetas.

El dosificador no siempre funciona, hace mucho ruido. Al hornear pan negro, el techo se cae hacia el final de la coccin. Estimado

no encontrado

eso es decirlo suavemente. durante medio ao de trabajo se consigui 2-3 veces buen pan, el otro da lo llevaron a reparar, el programa sali mal, solo tradujeron los productos.

1. Antes de poner la leche, debe calentarse en la estufa o en el microondas, de lo contrario, incluso el pan blanco no subir. 2. El temporizador, teniendo en cuenta el precalentamiento, no tiene nada claro para que sirve, de todos modos, los ingredientes se enfriarán durante la noche y el pan no subirá. 3. 9 recetas programables: esto es solo un ajuste a las existentes, pero solo en ciertos rangos. Por ejemplo, es imposible configurar el precalentamiento por encima de los 25 grados. 4. Precalentamiento para pan integral 16 grados. Alguien entiende por qué esto es necesario, dado que, según las instrucciones, todos los ingredientes deben tener al menos 25 grados? :) 5. El dispensador a veces no funciona. Tiene poco sentido en absoluto, tk. puedes usar todas las nueces, pasas, etc. agregue a la vez, resulta que no es peor. 6. La harina siempre queda en las esquinas, si durante el amasado no se tira con una espátula. 7. El precio no se corresponde con la calidad. 8. En el sitio web del fabricante, se eliminan todas las críticas negativas. 9. Al parecer, los vendedores de dos conocidas tiendas nos lo impusieron sospechosamente. tiene un amplio margen.

Men en inglés

El cuerpo se calienta mucho al hornear. La receta de pan del folleto adjunto resultó ser fea. El dispensador hace un clic fuerte. No hay men en ruso.

Lo uso desde hace más de un año, total: 1. Los chicos que escribieron el libro de recetas obviamente fuman... 2. Mezcla mal la masa: aumenté el lote en 3 minutos y todo es excelente. 3. No agrego pan (si es estúpido según el programa estándar), agrego 25 minutos al programa estándar. 4. El pan queda como húmedo si se deja después de hornear, es necesario sacarlo. 5. El compartimento para nueces es pequeño, para un pan grande, no hay nada que hacer. 6. El compartimento de tuercas hace un fuerte clic cuando se abre (2 veces seguidas)

Como me dijeron: "Nadie cancel las manos torcidas"

Men de configuración en inglés. El inglés no molesta mucho, los elementos del men son intuitivos. Al hornear pan de 0,5 kg, el pan tiene una forma más similar a una hogaza, porque el fondo de la cubeta está diseñado para un mayor volumen de pan.

Recetario (proporciones incorrectas de líquido y harina, durante la primera cocción, tuve que agregarle harina)