

Multicocina Philips Viva Collection HD 3037

El nico inconveniente es el condensado, pero simplemente lo eliminan... Solo me mojo con una servilleta y listo.

La comida a menudo se quema si se hace de acuerdo con un libro de recetas. El condensado fluye hacia la bandeja, lo cual no es aceptable, debe limpiarlo constantemente debajo de la tapa. Al cocinar pilaf, el panel electrónico se empuja. La válvula superior se retira constantemente de forma espontánea. El elemento calefactor inferior se rompió 3 meses después de la compra. Según el certificado de servicio adicional, lo reemplazaron por uno nuevo del mismo. El mismo elemento se rompió después de otros 4 meses. Algo anda mal con ellos.

No lo encontré

Dice que la multicocina no es competitiva con el horno para cocinar: guisos, pasteles, etc. Un inconveniente muy significativo, en mi opinión, es un pequeño matraz para cocinar al vapor.

No lo sé, probablemente no. A menos que la "sartén" sea blanda. Lo dejaron caer desde una altura de 30-40 cm y se deformó gravemente (hasta el punto de quedar inservible).

No hay recipiente para recoger el condensado, ocupa mucho espacio

Instrucciones estpidas. El tiempo de cocción que contiene no corresponde al tiempo de cocción de la multicocina. El error puede alcanzar hasta 20 minutos. Y es una pena que la tapa no sea removible, no estaría mal si pudieras lavarlo bajo el grifo.

Tapa fija (aunque esto no es muy crítico), me gustaría más recetas.

El vapor de la válvula se cae cuando se abre la tapa. Cuando se cocina para una pareja, es un inconveniente sacar una taza especial.

El indicador se empuja desde el interior (

la tapa de la salida de vapor sale volando constantemente cuando se abre la tapa principal, pero de alguna manera lo hace no se moleste))

Este modelo de 2012 está claramente desactualizado, no hay modos de cocción (cocción múltiple), muchos modos no están finalizados: el tiempo de cocción en modo arroz es de al menos 40 minutos, en modo papilla - al menos 1 hora. En el modo de horneado, el nico es el que hay un control de temperatura (de 40 a 180 grados en pasos de 20 grados), no hay inicio retrasado! Los botones táctiles son inconvenientes para presionar, debe sujetar constantemente la carcasa, ya que las patas

no estn recubiertas de goma y la multicocina rueda sobre la mesa. Hay pocas recetas en el libro de recetas adjunto, hay errores, incluso las correcciones se publican en el sitio web oficial del fabricante. De las objeciones menores: un recipiente sin asas, la tapa interior no se puede quitar, esto no es ni menos ni ms.

No hay recipiente para recoger el condensado, aunque esto no me molesta demasiado, simplemente lo remojo con una toalla tan pronto como abro la tapa. El modo "papilla" no tiene tiempo durante 30 minutos, al menos una hora ... adecuado solo para alforfn, el resto de las papillas se convierten en algo desconocido en este modo .. y dado que est constantemente inundado de condensado, se forman depsitos de carbn en l.3. Psimo men de control y modos de coccin. El control de temperatura solo es posible en algunos modos. 4. La instruccin se hace formalmente y no conlleva ningn beneficio.5. Precio inadecuado en comparacin con los competidores.

No hay suficientes instrucciones detalladas

Empecemos! 1. condensado !!!: se acumula una gran cantidad y no hay ningn lugar para que se drene, excepto en la comida y en el cuerpo de la multicocina, por lo que est muy sucio y es muy difcil eliminarlo de los vapores estrechos. y grietas !!!!! 2. El vapor se eleva, as que mi cocina probablemente se desprender y se hinchar pronto! 3. Se quema, tienes que mirar y pararte sobre la multicocina como sobre una sartn!!! Soy una persona real, no un competidor... honestamente! Ni siquiera le dar este al enemigo, tal vez sea una pena para l!

Una instruccin muy extraa: no indica que en algunos modos, la visualizacin en la pantalla sea muy diferente de otros ...