

# Mquina de pan Kenwood BM 250

como resultado, la panificadora termin en un taller de garanta, donde emitieron un veredicto: irreparable.

El horno no cumple con su funcin principal, simplemente no hornea un bollo de 1.000 g. , Aqu, si coloca los ingredientes para obtener un peso de 800 UAH, pero encienda el modo 1,000 gr. entonces casi todo es maravilloso, digamos una calificacin C segura (la parte superior del pan an no est horneada). El centro de servicio no puede hacer nada. Demandar, este no es el caso.

De hecho, despues de un ao de uso, un balde comenz a gotear, el costo de un balde es 1/3 de una mquina de pan

China

La pantalla podra ser ms informativo.

En este modelo, un batidor adentro para mezclar la masa, por lo tanto, al comienzo de la coccin, debe ayudarla suavemente, mezclar la masa (quitar la harina de las paredes, lo hacemos con un esptula de madera), de lo contrario, cuando se hornea el pan, quedan pedazos de harina por debajo. Inmediatamente surge la pregunta sobre el pan fresco para el desayuno (modo de inicio diferido): la mquina de pan lo despertar a las 4 am.

No puedo obtener repuestos. No hay fallas tcnicas, entonces las manos de gancho deben culpa de todo lo dems (hablo de m mismo).

- No hay posibilidad de saltarse varias etapas en los programas de la mquina de pan. Porque a pesar de la gran cantidad de ellos, algunos puntos no se proporcionan. Por ejemplo. para hornear cupcakes, es necesario mezclar manualmente la masa (es decir, en un recipiente, y no en el horno) y al mismo tiempo hornear durante mucho tiempo, como en el modo principal. Y el proceso de amasado y crianza no se puede excluir de ninguna manera, y por lo tanto, si su magdalena, digamos, con arndanos, luego llor bayas enteras, todo lo recordar (hice la masa por separado, y luego simplemente quit el cuchillo de la estufa) y lo sostendr por otras 2 horas. El modo de horneado rico, al parecer, es una alternativa, pero no encaja del todo. No amasa y comienza a hornear de inmediato, exactamente una hora, pero la hora result no ser suficiente para el pastel, o mejor dicho, no haba suficiente temperatura. Pero encontr una salida: simplemente configurar el mismo modo por segunda vez y lo apagu manualmente en el medio: todo estaba horneado! El desglose final (: puede agregar minutos adicionales solo en el programa principal, pero para ejemplo, realmente necesito media hora extra en el programa de "pastelera de pan"), y pueden ser tiles para cualquiera! -

No sé qué hice mal, todo parece estar como habitual y la variedad, la marca de la harina no cambi, pero... El pan ha dejado de levar o levar por un lado pero no por el otro. Empecé a permitirme no hornear y la corteza ahora es blanca, luego se quema.

No lo encontré!!

No me di cuenta.

Ruidoso, saltos. A veces, el bol saltaba. En el programa, pan ruidoso, todavía está un poco húmedo.

No encontrado.

Hace ruido al amasar, después de tres años y medio de hornear pan todos los días, el epipiln del cubo se "desmorona". Reemplazo de la caja de relleno - 500 rublos, reemplazo del balde - 2000. A veces (todo depende de la harina) no hay masa amasada en las esquinas del balde, pero esto es solo una desventaja de la harina, no de la panificadora .

Será genial si se incluyeran 2 formas! Puede dejar pedazos de masa en áreas difíciles de alcanzar del bao. Si la masa resulta demasiado pegajosa, la conducir en una esquina del bao. Luego, los trozos de masa mal mezclados se endurecen en la corteza con sustancias harinosas desagradables. Todo esto se cura mediante el estricto cumplimiento de las recetas y la elección de harinas de la mejor calidad. O, al amasar, ayúdala un poco - limpia los pedazos pegados en las paredes y concéptalos a la masa principal con un rotulador indeleble)

Me gustaría más recetas, aunque estas son suficientes))