Mquina de pan Vimar VBM -692

No hay forma de reemplazar el tablero de control (segn el servicio)

En el modo de corteza, no hay diferencia entre medio y oscuro. El peso de los panes no coincide. El horneado es ms ligero en 250gr

5.11.19 comprado e inmediatamente horneado solo 2 panes en total, 20.11. Comenzaron 19 problemas, la mquina de pan se encendi por tercera vez y finalmente se horne en el horno. Si antes de eso, la eleccin era solo Vimar, ya que durante ms de 13 aos fue Vimar quien no tuvo quejas (ella misma uhaidohala). Llam a la tienda Tehnoshop (donde lo consegu) sobre nada el 21/11, el segundo el 25/11. Las negociaciones dieron algunos resultados, volvieron a llamar al centro de servicio, dijeron que lo tomara, pero resulta que hay un problema, la tienda Tehnoshop no puso su sello en la tarjeta de garanta, Maana llamar a la web oficial

Se hornea o no? Saca tus propias conclusiones

Todava no

No

Todava no he encontrado ninguna deficiencia

No he encontrado ninguna, no me arrastro mucho

No me llev mucho tiempo todo saliera exactamente como yo quera. Por supuesto, la forma ms fcil es tomar una mezcla preparada para mquinas de pan y no saber el dolor, sino lo caro que es para nosotros. Por lo tanto, seleccion de forma independiente harina, levadura y otros ingredientes. Especialmente durante mucho tiempo jugu con la levadura. En lugar de los secos recomendados, uso prensados preparados. Entonces, el mejor volumen resulta ser el mejor y el sabor con el olor tambin sale "real". Y, sin embargo, en una mquina de pan, el pan, por regla general, resulta tan sabroso que, a pesar de su peso decente, se come a la velocidad del rayo))) pero es demasiado caro para nosotros. Por lo tanto, seleccion de forma independiente harina, levadura y otros ingredientes. Especialmente durante mucho tiempo jugu con la levadura. En lugar de los secos recomendados, uso prensados preparados. Entonces, el mejor volumen resulta ser el mejor y el sabor con el olor tambin sale "real". Y, sin embargo, en una mquina de pan, el pan, por regla general, resulta tan sabroso que, a pesar de su peso decente, se come a la velocidad del rayo))) pero es demasiado caro para nosotros. Por lo tanto, seleccion de forma independiente harina, levadura y otros ingredientes. Especialmente durante mucho tiempo jugu con la levadura. En lugar de los secos recomendados, uso prensados preparados. Entonces, el mejor volumen resulta ser el mejor y el sabor con el olor tambin sale "real". Y, sin embargo, en una mquina de pan, el pan, por

regla general, resulta tan sabroso que, a pesar de su peso decente, se come a la velocidad del rayo)))