

Panificadora Vimar VBM-692

No h como substituir a placa de controle (de acordo com o servio)

No modo crust, no h diferenca entre mdio e escuro. O peso dos pes no corresponde. O cozimento mais leve em 250gr

5.11.19 comprado e imediatamente assado apenas 2 pes no total, 20.11. 19 problemas comearam, a mquina de po ligou pela terceira vez e finalmente assou no forno. Se antes a escolha era apenas Vimar, j que por mais de 13 anos foi Vimar que no teve queixas (ela mesma uhaidohala). Liguei para a loja Tehnoshop (onde comprei) sobre nada em 21/11, a segunda em 25/11. As negociaes trouxeram alguns resultados, eles ligaram de volta para a central de atendimento, disseram para pegar, mas acontece um problema, a loja Tehnoshop no colocou o selo no carto de garantia, Amanh ligo no site oficial

Assa ou no? Tire suas prprias concluses

Ainda no

No

Ainda no encontrei falhas

No encontrei nenhuma - no rastejo muito

No demorou muito para tudo para sair exatamente como eu queria. Claro, a maneira mais fcil levar uma mistura pronta para mquinas de po e no conhecer o sofrimento, mas o quo caro para ns. Portanto, selecionei independentemente farinha, fermento e outros ingredientes. Especialmente por muito tempo eu brinquei com fermento. Em vez dos secos recomendados, uso os prensados preparados. Assim o melhor volume acaba sendo o melhor e o sabor com o cheiro tambm sai "real". E, no entanto, em uma mquina de po, o po, como regra, fica to saboroso que, apesar de seu peso decente, comido na velocidade da luz))) mas muito caro para ns. Portanto, selecionei independentemente farinha, fermento e outros ingredientes. Especialmente por muito tempo eu brinquei com fermento. Em vez dos secos recomendados, uso os prensados preparados. Assim o melhor volume acaba sendo o melhor e o sabor com o cheiro tambm sai "real". E, no entanto, em uma mquina de po, o po, como regra, fica to saboroso que, apesar de seu peso decente, comido na velocidade da luz))) mas muito caro para ns. Portanto, selecionei independentemente farinha, fermento e outros ingredientes. Especialmente por muito tempo eu brinquei com fermento. Em vez dos secos recomendados, uso os prensados preparados. Assim o melhor volume acaba sendo o melhor e o sabor com o cheiro tambm sai "real". E, no entanto, em uma mquina de po, o po, como regra, fica to saboroso que, apesar de seu peso decente, comido na velocidade da luz)))