

Quick Chef

BGH

Manual de instrucciones Cocina de Microondas



Incluye certificado de garantía

Modelo:
B330DSS9



Impreso en
papel ecológico

Índice

1	Importantes medidas de seguridad	04
2	Presentación	06
3	Instalación	06
4	Conexión a tierra	07
5	Mantenimiento y limpieza	08
6	Precauciones	08
7	Descripción del producto	10
8	Instalación del plato giratorio	10
9	Panel de control	11
10	Funcionamiento	12
11	Ajuste del reloj	13
12	Timer/cronómetro	13
13	Niveles de cocción/potencia	14
14	Cocción en microondas	14
15	Inicio rápido	15
16	Cocción express	15
17	Cocción con grill	15
18	Cocción con convección	16
19	Cocción combinada	17
20	Cocción en etapas	18
21	Descongelamiento automático	19
22	Traba para niños	20
23	Cocción automática	20
24	Para tener en cuenta	22
25	Utensilios para la cocción en microondas	22
26	Características de los distintos alimentos	24
27	Técnicas para cocinar con microondas	26
28	Procedimiento para calentar alimentos	27
29	Preguntas y respuestas	28
30	Servicio Post venta	30
31	Certificado de Garantía	31
32	Especificaciones Técnicas	33

1. Importantes medidas de seguridad

Nota importante

- Servicio técnico 0810-222-1244. Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.
- Para mayor información acceder a <http://www.bgh.com.ar>
- Nunca haga funcionar su microondas sin alimentos en ella (vacía).
- Conecte siempre su microondas en un tomacorriente debidamente polarizado de 220 voltios y 20 amperios con conexión a tierra.

Lea atentamente y conserve para futura referencia.

- 1 • Siempre debe usar su Cocina de Microondas con el plato giratorio en su lugar. Coloque la comida dentro de un recipiente sobre el plato de vidrio.
- 2 • No intente obstaculizar, ajustar o reparar de modo alguno la puerta, el panel de control, trabas de seguridad o cualquier pieza de la Cocina. Toda reparación debe ser efectuada por un agente de service autorizado.
- 3 • No seque ropa ya que puede quemarse si se calienta durante un tiempo prolongado.
- 4 • Verifique que los utensilios sean aptos para Cocina de Microondas.
- 5 • En función microondas, no utilice cacerolas, asaderas o placas de metal, ni fuentes con borde dorado o plateado, ni asaderas de papel metálico de más de 2 cm de profundidad, ni ningún recipiente de vidrio o loza con tornillos, bandas o manijas metálicas.
- 6 • No utilice recipientes de madera. Pueden calentarse y carbonizarse.
- 7 • No utilice papel de diario en reemplazo de papel de cocina.
- 8 • No cocine alimentos envueltos en toallas de papel, a menos que un libro de cocina contenga instrucciones para ello.
- 9 • El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ser riesgoso para el funcionamiento de su microondas.
- 10 • No encienda su Cocina con un repasador, servilleta o cualquier otro objeto obstruyendo la puerta o el marco, ya que puede ocasionar un escape de las microondas.
- 11 • No utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas que pueden ocasionar chispas o incendio de su Cocina.
- 12 • No enjuague el plato giratorio inmediatamente después de cocinar ya que puede dañarlo o romperlo. La rotura del plato giratorio no está cubierta por la Garantía.
- 13 • Las pequeñas cantidades de alimento requieren un tiempo más corto de cocción o calentamiento, de lo contrario pueden quemarse.

- 14 • Antes de cocinar papas, manzanas y frutas con cáscara, perfórelas con un tenedor.
- 15 • No cocine huevos con cáscara. La presión interior los hará explotar.
- 16 • No intente freír en su Cocina de Microondas.
- 17 • Quite los envoltorios plásticos de los alimentos antes de cocinar o descongelar, salvo que la receta indique lo contrario.
- 18 • Al cocinar o calentar alimentos en envases descartables de plástico, papel u otro material combustible, verifique su estado durante la cocción.
- 19 • Los líquidos y alimentos no deberán calentarse o cocinarse en recipientes sellados porque son propensos a explotar.
- 20 • No utilice su Cocina si la puerta o el sello de la misma se encuentran dañados, hasta que haya sido reparado por un agente de service autorizado.
- 21 • Si observa humo, mantenga la puerta cerrada y desconéctela.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIAS



Las superficies exteriores se pueden calentar mientras el equipo está en funcionamiento.

Verifique la correcta programación de los tiempos de cocción ya que de extenderse más allá del tiempo adecuado puede incendiar el aparato.

2. Presentación

Las cocinas de microondas BGH Quick Chef son la mejor respuesta a las necesidades y exigencias actuales.

Gracias a su rapidez e higiene es posible superar los métodos convencionales de cocción y conservar las propiedades y sabores naturales de los alimentos.

Este manual contiene información que le ayudará a incorporar los conocimientos básicos sobre las microondas, a fin de aprovechar al máximo la tecnología y los beneficios de su cocina de microondas BGH Quick Chef.

Agradecemos al nuevo usuario por habernos elegido. Nuestro mayor deseo es que le ayude a disfrutar y compartir la buena mesa junto a su familia.

3. Instalación

Instalar su Cocina de Microondas BGH Quick Chef es muy fácil. Simplemente siga estas tres importantes instrucciones:

- 1 • Vacíe el interior de la Cocina de Microondas.
- 2 • Coloque la Cocina de Microondas en la ubicación elegida a más de 85 cm de altura. Asegúrese de que esté sobre una superficie plana y que haya un espacio libre de por lo menos 30 cm en la parte superior y de 20 cm en la parte posterior para una adecuada ventilación. El frente de la Cocina debe estar por lo menos a 8 cm. del borde de la superficie elegida. No deberá bloquearse la ventilación ubicada en la parte superior o lateral porque esto podría dañar la Cocina.
- 3 • Conecte su cocina en un tomacorriente de 220 voltios con conexión a tierra. El tomacorriente deberá ser de 20 amperios y de uso exclusivo para su cocina; no es conveniente que otros electrodomésticos estén conectados al mismo.

Nota:

No debe colocar la Cocina de Microondas encima de una estufa ni de una cocina de gas. Realice la instalación eléctrica de acuerdo a las normativas vigentes en su país.

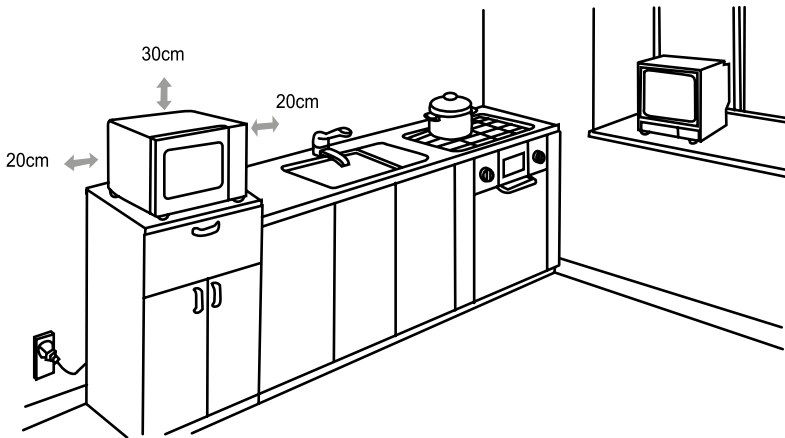
Ubicación del microondas en su cocina

Respete las medidas mínimas que se ilustran en la figura.

Retire todo el material de empaque y accesorios. Examine el microondas que no tenga daños, como abolladuras o la puerta rota. No lo instale si el microondas presenta daños.

Retire el film protector de la superficie exterior del horno microondas.

No retire la lámina marrón claro de mica que se encuentra dentro de la cavidad del horno, ya que protege el magnetrón.



4. Conexión a tierra

La ficha posee conexión a tierra. Para su máxima seguridad, conéctela a un tomacorriente debidamente polarizado y con descarga a tierra. Si tiene dudas sobre su tomacorriente, o necesita una prolongación del cable de alimentación, consulte con un electricista matriculado.

De requerirse un cable de extensión, utilice uno que tenga tres conductores para 20 o más amperios. De lo contrario, el tiempo de cocción será más prolongado.

5. Mantenimiento y limpieza

Asegúrese de que la Cocina esté desconectada antes de proceder a limpiarla. Si esto fuera imposible, mantenga la puerta abierta para prevenir que se encienda accidentalmente.

Su Cocina de Microondas necesita un mantenimiento mínimo.

- **Interior de la cocina:** Después de cada uso debe limpiarse la Cocina y la cubierta interna para evitar la acumulación de grasa y residuos. Use un trapo húmedo para remover migas y derrames. Es importante mantener limpia la zona entre la puerta y la cavidad frontal para que la Cocina se cierre correctamente. Para quitar manchas de grasa use un trapo húmedo con agua jabonosa, enjuague y seque. No emplee limpiadores abrasivos o esponjas de acero.
- **Plato giratorio:** El plato puede lavarse manualmente o bien con lavaplatos.
- **Panel de control:** Limpie con un trapo seco o apenas húmedo y seque inmediatamente.
- **Puerta:** Si se acumulara vapor adentro o alrededor de la puerta, limpie con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el microondas se usa en condiciones altamente húmedas y de ninguna manera indica mal funcionamiento de la unidad.
- **Superficie exterior:** Limpie con un trapo húmedo. Para prevenir que se dañen las partes internas de la Cocina, no debe permitir que se filtre agua a través de las aberturas de ventilación.
- Cuando termine la limpieza, asegúrese de que tanto el aro giratorio como el plato se hayan colocado en la posición correcta.

6. Precauciones

La Cocina de Microondas BGH Quick Chef cumple con las normas de seguridad existentes en nuestro país. Para garantizar la máxima seguridad, le brindamos algunas precauciones que deben tomarse al usar su Cocina de Microondas.

- 1 • No use su Cocina cuando esté vacía. Es preferible dejar un vaso de agua en el interior de la cavidad cuando no la utiliza. El agua absorberá las microondas si la Cocina se enciende accidentalmente.
- 2 • No permita que la Cocina siga funcionando después de haber sacado la comida.
- 3 • Ud. no podrá operar la Cocina de Microondas con la puerta abierta. Las trabas de seguridad construidas en el interior de la misma anularán automáticamente cualquier actividad de cocción en cuanto la puerta se abra. Es importante no forzar las trabas de seguridad.

4 • No use la cocina para almacenamiento. No deje productos de papel, libros o utensilios dentro de la Cocina cuando no esté en uso.

5 • En caso de humo o incendio, desenchufe la Cocina y mantenga la puerta cerrada.

6 • Si el cable de alimentación está dañado debe ser reemplazado por el fabricante, o por su representante, o por cualquier persona calificada.

7 • No sobreexponga los alimentos a cocciones prolongadas. Comience probando los tiempos de cocción, vigilando la comida atentamente.

8 • Al finalizar el funcionamiento de la Cocina de Microondas, los alimentos continúan incrementando su temperatura durante un tiempo, debido a la agitación de sus moléculas. En el caso de calentar biberones y/o alimentos para bebés, se debe esperar un cierto tiempo y probar su temperatura antes de utilizarlos.

9 • Tenga cuidado al destapar los alimentos. Evitará quemaduras de vapor.

10 • Al cocinar líquidos, éstos pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin un burbujeo visible. Al retirar el recipiente, el cambio de temperatura puede generar la aparición repentina de burbujas, provocando salpicaduras. Para evitar accidentes, se deberán seguir los siguientes pasos:

a) Evite usar recipientes sin bordes

b) No sobrecalentar

c) Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente dentro del Microondas, y nuevamente hacia la mitad del período de cocción.

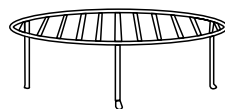
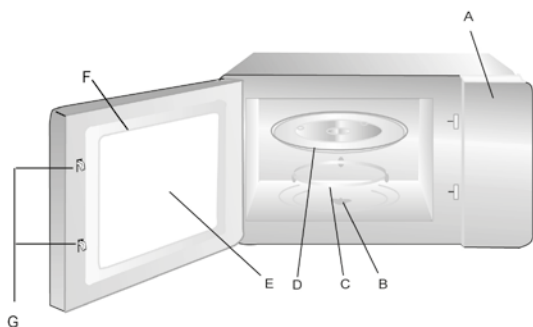
d) Luego de calentar el líquido, déjelo reposar unos minutos dentro del Microondas. Revolver o agitar nuevamente y controlar la temperatura antes de consumir para evitar quemaduras.

11 • No toque la puerta, el gabinete, cavidad interior, accesorios o platos mientras esté operando el grill, o la cocción combinada o la convección, a menos que use guantes gruesos para horno, ya que estos levantan temperatura.

ADVERTENCIAS

- Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
- No dejar utilizar el horno a niños sin vigilancia, a menos que se le den instrucciones adecuadas para que el niño pueda utilizar el horno de forma segura y que comprenda los riesgos de su uso incorrecto.
- El uso no recomendado de accesorios por el fabricante puede ser riesgoso para el funcionamiento de su microondas.
- No utilice su cocina de microondas para otros propósitos que no sean la preparación de alimentos.

7. Descripción del producto



Rejilla accesorio para grill.

A • Panel de control

B • Arrastre

C • Aro giratorio

D • Plato de vidrio

E • Ventana de la puerta

F • Sello de la puerta

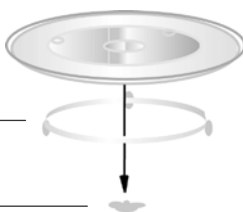
G • Sistema de cierre de seguridad

8. Instalación del plato giratorio

Plato giratorio de vidrio

Soporte del plato giratorio

Arrastre del plato giratorio



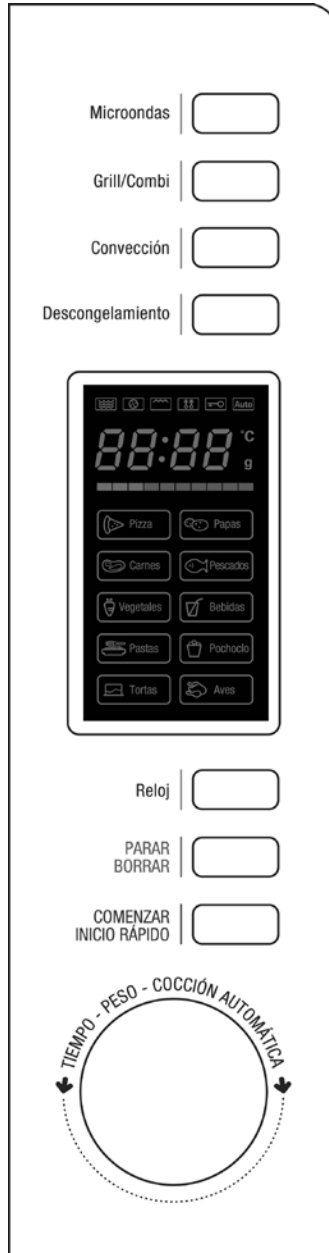
IMPORTANTE

Nunca ponga el plato giratorio de vidrio al revés. El plato no debe ser restringido y debe girar libremente.

Al cocinar, siempre debe utilizar el plato giratorio de vidrio y su soporte.

Si el plato giratorio o el soporte se rompe o se quiebra, contacte a Atención al Cliente.

9. Panel de control





10. Funcionamiento

Su Cocina de Microondas BGH Quick Chef le ofrece diferentes y simples funciones de uso. Antes de introducirnos en los diferentes sistemas para calentar, cocinar y descongelar, vamos a hacer una breve referencia a los complementos básicos que figuran en el Panel de Control.

MICROONDAS	Permite seleccionar la potencia de microondas que indica la receta.
GRILL / COMBI	Permite dorar los alimentos y utilizar función combinada de grill + microondas.
CONVECCION	Permite cocinar con convección, programando la temperatura que indica la receta.
DESCONGELAMIENTO	Descongela alimentos por tiempo o por peso.
RELOJ	Permite configurar la hora en su microondas.
PARAR / BORRAR	Permite parar la cocción o borrar cualquier función errónea.
COMENZAR / INICIO RAPIDO	Inicia la cocción de su microondas.

11. Ajuste del reloj


Desde el momento que enchufe su cocina de microondas, puede disponer de un práctico reloj digital. Para configurar la hora, los pasos son los siguientes:

- 1 • Enchufe el equipo, el display mostrará “0:00” y el timbre sonará una vez.
- 2 • Presione “RELOJ” una vez. El display mostrará “00:00”. Gire el dial  para ajustar los dígitos de la hora. El formato horario es de 0 a 23 (24 horas en total).
- 3 • Presione “RELOJ” nuevamente y le permitirá cambiar los dígitos de los minutos. Gire el dial  para ajustar los dígitos de los minutos. El formato horario es de 0 a 59.
- 4 • Presione “RELOJ” para confirmar la hora y finalizar la configuración del reloj. El signo “:” aparecerá y el reloj quedará en el display.

Nota:

- 1 • Si no se configura el reloj, no mostrará la hora mientras la cocina esté encendida.
 - 2 • Durante el proceso de configurar el reloj, si se presiona el botón “PARAR/BORRAR”, el visor volverá a su configuración anterior automáticamente.
-


12. Timer/cronómetro

- 1 • Presione el botón “RELOJ” 2 veces, el display mostrará “00:00”.
- 2 • Gire el dial  para introducir el tiempo que necesite (el tiempo máximo de cocción es 95 minutos).
- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” y el cronómetro arrancará en cuenta regresiva. Al finalizar el tiempo programado, una señal sonora indicará la finalización del tiempo. Si el reloj está configurado (sistema horario de 24 horas), el display mostrará la hora actual.

13. Niveles de cocción/potencia

Su cocina de microondas le brinda la flexibilidad de seleccionar un Nivel de Cocción para cada plato o receta. Para ello, cuenta con 5 niveles de potencia a elegir según el alimento del que se trate, logrando mejores resultados.

Para seleccionar la potencia de microondas:

1 • Presione el botón "MICROONDAS" reiteradas veces hasta seleccionar la potencia deseada o gire el dial  hasta llegar a la potencia deseada.


Nivel	1	2	3	4	5
Presione	1 vez	2 veces	3 veces	4 veces	5 veces
Potencia	100%	80%	50%	30%	10%


14. Cocción en microondas

Su Cocina de microondas siempre funcionará en MÁXIMO a menos que otro nivel sea seleccionado.

Ejemplo: Para cocinar la comida al 50% de potencia por 15 minutos, proceda como se indica abajo:

1 • Presione el botón "MICROONDAS" una vez, y el display mostrará "P100".

2 • Para seleccionar la potencia, presione reiteradas veces el botón "MICROONDAS" o gire el dial  hasta llegar a "P50". (el display mostrará: "P100", "P80", "P50", "P30" o "P10").

3 • Presione "COMENZAR / INICIO RÁPIDO", para confirmar, y gire nuevamente el dial  para configurar el tiempo de cocción en 15 minutos.

4 • Presione "COMENZAR / INICIO RÁPIDO" para comenzar a cocinar.

Puntos a tener en cuenta durante el proceso de cocción con microondas

a • Si presiona el botón "PARAR/BORRAR" o no se configura nada por 1 minuto, el display volverá a su configuración anterior automáticamente.

b • Si abre la puerta durante la cocción, la cocción por microondas se detendrá, puede mezclar o controlar el alimento. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione "COMENZAR / INICIO RÁPIDO".

c • Transcurrido el tiempo de cocción, una señal sonora le indicará el final del programa.

15. Inicio rápido


La cocción INICIO RÁPIDO le permite programar tiempos de cocción por intervalos de 30 segundos al nivel MÁXIMO simplemente presionando el botón “COMENZAR / INICIO RÁPIDO”.

Usted podrá extender el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos, presionando varias veces el botón “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” hasta un máximo de 95 minutos y 00 de segundos.

Durante el proceso de cocción o DESCONGELAMIENTO, la tecla “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” le permitirá incrementar el tiempo de cocción por intervalos de 30 segundos.

Transcurrido el tiempo seleccionado, una señal sonora le indicará el final del programa.


16. Cocción express

Otra manera de cocinar de manera sencilla y rápida, mientras el equipo está en estado de espera, gire el dial  hacia la izquierda para seleccionar el tiempo de cocción que necesite, luego presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” y su microondas comenzará a cocinar al 100% de potencia microondas.

Esta función puede ser elegida en la cocción en etapas.

17. Cocción con grill

La función Grill le permitirá dorar los alimentos rápidamente dejándolos mas crocantes. Durante su uso, deberá utilizarse la rejilla que viene como accesorio junto con el microondas.

- 1 • Presione “GRILL/COMBI” El display mostrará “G-1”.
- 2 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para confirmar, y gire el dial  para configurar el tiempo de cocción, de 0:05 a 95:00.
- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” nuevamente para comenzar a cocinar.

Puntos a tener en cuenta durante el proceso de cocción con grill:

- a • Si presiona el botón “PARAR/BORRAR” o no se configura nada por 1 minuto, el visor volverá a su configuración anterior automáticamente.
- b • A la mitad del tiempo de cocción el microondas dará una señal sonora, para que Ud. pueda voltear el alimento si así lo desea.
- c • Si abre la puerta durante la cocción, la cocción por grill se detendrá, puede mezclar o girar el alimento. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO”.
- d • Transcurrido el tiempo de cocción, una señal sonora le indicará el final del programa.

18. Cocción con convección

La función convección le permitirá cocinar la comida como en un horno tradicional y obtendrá los mejores resultados gracias a su sistema de cocción por aire caliente.

1 • Cocción por convección (con función de pre-calentado)

Se recomienda pre-calentar el horno hasta alcanzar la temperatura correcta antes de introducir la comida en su cocina de microondas.

Para cocinar con convección siga los siguientes pasos:

- 1 • Presione “CONVECCION” una vez. El display mostrará “150” intermitentemente.
- 2 • Para seleccionar la temperatura que indica la receta, presione nuevamente “CONVECCION” varias veces o gire el dial para elegir la temperatura necesaria.

Nota:


La temperatura seleccionada debe ser entre 150 y 240 grados.

- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO”, para confirmar la temperatura, y vuelva a presionar “COMENZAR / INICIO RÁPIDO”, para comenzar a pre-calentar. Cuando alcance la temperatura deseada, una señal sonora, sonará 2 veces para recordarle que ponga la comida en el interior en la cocina, y le mostrará en el visor la temperatura actual del horno.
- 4 • Ponga la comida dentro del horno, y cierre la puerta.
- 5 • Gire el dial para configurar el tiempo de cocción que indica la receta (el máximo son 95 minutos). Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a cocinar.

Puntos a tener en cuenta durante el proceso de cocción con Convección:


- a • No podrá seleccionar el tiempo de cocción hasta que el equipo no haya alcanzado la temperatura de pre-calentamiento. Cuando alcance esta temperatura, debe abrir la puerta para poder introducir el tiempo de cocción
- b • El tiempo de cocción debe programarse dentro de los 5 minutos posteriores a la finalización del pre-calentamiento para evitar que baje la temperatura dentro de la cavidad. Una señal sonora indicará la finalización del programa.

2 • Cocción por convección (sin función de pre-calentado)

- 1 • Presione “CONVECCIÓN” una vez. El display mostrará “140” de manera intermitente.
- 2 • Presione nuevamente el botón “CONVECCIÓN” , varias veces o gire el dial  para seleccionar la temperatura deseada.

Nota:

La temperatura seleccionada debe ser entre 150 y 240 grados.

- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO”, para confirmar la temperatura.
- 4 • Gire el dial  para configurar el tiempo de cocción (el máximo son 95 minutos).
- 5 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a cocinar.

19. Cocción combinada

Su cocina de microondas dispone de cuatro combinaciones para la mejor cocción de los alimentos.

El tiempo de cocción en función combinada es generalmente más corto que si se utilizan las funciones por separado.

Esta función le permite cocinar combinando las funciones de microondas, grill y convección acortando tiempos y con resultados mas dorados y crujientes.

	Display	Microondas	Grill	Convección
Combi 1	C-1	●		●
Combi 2	C-2	●	●	
Combi 3	C-3		●	●
Combi 4	C-4	●	●	●

Para usar la función Combi, proceda de la sig. manera:

1 • Presione el botón “GRILL/COMBI” varias veces hasta seleccionar la combinación deseada. El display mostrará las funciones en el siguiente orden: “G-1”, “C-1”, “C-2”, “C-3”, “C-4”.

2 • Una vez seleccionada la combinación, presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO”, para confirmar, y gire el dial para configurar el tiempo de cocción, de 0:05 a 95:00.

3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a cocinar.

Puntos a tener en cuenta durante el proceso de cocción con Combi:

a • A mitad del tiempo de cocción, una señal sonora indicará que puede girar el alimento; esto es normal.


b • Al abrir la puerta a mitad del tiempo, la cocción se detendrá. Para reanudarla, cierre la puerta y presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para continuar con el tiempo programado.


20. Cocción en etapas

Su cocina de microondas le permite programar una cocción en dos etapas.


Por ejemplo: para descongelar alimento durante 5 minutos, y luego cocinarlo con una potencia de microondas al 80% durante 7 minutos, proceda de la siguiente manera:

4 • Presione “DESCONGELAMIENTO” dos veces, el visor mostrará “d-2”.

5 • Gire el dial  para configurar el tiempo de descongelado a 5 minutos.

6 • Presione “MICROONDAS” dos veces o gire el dial  hasta seleccionar “P80”, que significa 80% de potencia de microondas.

7 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para confirmar.

8 • Gire el dial  para configurar el tiempo de cocción a 7 minutos.

9 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a cocinar.

Puntos a tener en cuenta durante el proceso de cocción en etapas:

a • Si una de las etapas a programar es la de descongelado, ésta debe ser la primera seleccionada. Una señal sonora indicará que cada etapa finaliza y la siguiente comienza.


b • No se puede seleccionar el menú de cocción automática y el pre-calentamiento por convección, como etapas múltiples

21. Descongelamiento automático


Su cocina de microondas le permite descongelar sin necesidad de estar pendiente del tiempo requerido para cada alimento. Puede seleccionar dos categorías:

D-1	Descongelamiento por peso	Permite descongelar alimentos entre 100 grs y 2000 grs (2 kgs)
D-2	Descongelamiento por tiempo	Permite descongelar alimentos por tiempo, entre 0:05 y 95:00 minutos

Descongelamiento por peso:

- 1 • Presione el botón “DESCONGELAMIENTO” una vez, el visor mostrará “d-1”.
- 2 • Gire el dial  para elegir el peso de la comida. Al mismo tiempo se encenderá en el display “g” (gramos). El peso debe ser entre 100gr y 2000gr.
- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a descongelar.

Descongelamiento por tiempo:

- 1 • Presione “DESCONGELAMIENTO” dos veces, el display mostrará “d-2”.
- 2 • Gire el dial  para elegir el tiempo de descongelación. El máximo tiempo es 95 minutos.
- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a descongelar.



22. Traba para niños

- 1 • Presione “PARAR / BORRAR” por 3 segundos. Su cocina emitirá una señal sonora indicando que el teclado fue bloqueado. En el display aparecerá una señal luminosa.
- 2 • Proceda de la misma manera para desbloquear el teclado.

23. Cocción automática

Su cocina cuenta con opciones de alimentos predeterminados, a fin de seleccionar automáticamente el tiempo de cocción.

A continuación detallamos su funcionamiento:

- 1 • Mientras el equipo está en estado de espera, gire el dial  a la derecha para elegir el menú o alimento que desee cocinar. El display mostrará “A1”, “A2”, “A3”... “A10” (Ver abajo detalle de alimentos predeterminados en cocción automática)
- 2 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para confirmar el menú que desea.
- 3 • Gire el dial  para seleccionar el peso del alimento a cocinar. El display mostrará el indicador “g” (gramos).
- 4 • Presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” para comenzar a cocinar.

Puntos a tener en cuenta en Cocción automática:

- a • Una vez finalizada la cocción, una señal sonora le indicará que el alimento está listo.
- b • Cuando selecciona A9 (tortas) por favor no introduzca la torta en el horno desde un principio. Primero, el horno debe pre-calentarse a 180 grados. En unos minutos, un bip sonará dos veces para recordarle que ponga la torta en el horno. Luego, presione “COMENZAR / INICIO RÁPIDO” nuevamente para comenzar a cocinar.

MENU	PESO g	DISPLAY	POTENCIA
A1 Pizza	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A2 Papas	1 (aprox. 230g)	1	100%
	2 (aprox. 460g)	2	
	3 (aprox. 690g)	3	
A3 Carnes	150	150	C-2
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 Pescado	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A5 Vegetales	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A6 Bebidas-Café	1 (aprox. 240g)	1	100%
	2 (aprox. 480g)	2	
	3 (aprox. 720g)	3	
A7 Pastas	50 (con 450 ml de agua)	50	80%
	100 (con 800 ml de agua)	100	
	150 (con 1200 ml de agua)	150	
A8 Pochoclo	50	50	100%
	100	100	
A9 Tortas	475	475	Precalentar a 180°
A10 Aves	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	

24. Para tener en cuenta

- 1 • Si abre la puerta mientras el equipo está funcionando, la cocción se detendrá. Para reiniciarla, cierre la puerta y presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO”.
- 2 • Una vez que se selecciona el programa de cocción, si no presiona “COMENZAR / INICIO RAPIDO” durante los siguientes 5 minutos, la función se cancelará y el visor mostrará la hora actual.
- 3 • Al final de cada cocción, su microondas emitirá una señal sonora que le recordará el final del programa.

Consultar la hora o la potencia actual:

- 1 • Para consultar la hora mientras esté cocinando, presione “RELOJ”, el display le mostrará el reloj por 2-3 segundos.
- 2 • Para consultar el nivel de potencia mientras esté cocinando, presione “MICROONDAS”, “GRILL/COMBI” o “CONVECCIÓN” y la potencia que esté usando en ese momento se verá en el display por 2-3 segundos.

25. Utensilios para la cocción en microondas

Probablemente Ud. tenga muchos elementos a mano en su cocina que pueden usarse como recipiente de cocción en su Cocina de Microondas. A continuación le detallamos una lista:

- **Platos:** Existen muchos platos aptos para microondas. Si tiene dudas, consulte con el proveedor o realice la prueba de aptitud de microondas detallada abajo.
- **Artículos de vidrio:** Los artículos de vidrio que son resistentes al calor son aptos para microondas. Esto incluye todo tipo de fuentes de vidrio para horno. Sin embargo, no utilice cristalería delicada, como por ejemplo copas de vino o champagne ya que pueden romperse mientras se calienta la comida.
- **Recipientes plásticos:** Éstos pueden usarse para comida que debe ser rápidamente recalentada. Sin embargo, no sirven para contener alimentos que requieran un tiempo considerable dentro de la Cocina de Microondas ya que las comidas calientes pueden eventualmente deformar o derretir el recipiente plástico.
Existen en el mercado recipientes plásticos de diversas formas y tamaños disponibles para cocinar con microondas.

- **Bolsas de plástico:** Si las bolsas plásticas son especialmente diseñadas para cocción, pueden usarse en su Cocina de Microondas. Sin embargo, asegúrese de efectuar un corte a la bolsa para liberar el vapor. Nunca use bolsas plásticas comunes ya que pueden derretirse y romperse.
- **Alfarería y cerámica:** Recipientes hechos en alguno de estos materiales son generalmente aptos para usar en su Cocina de Microondas, pero deberán ser testeados para evitar inconvenientes.

Todos los recipientes mencionados, deben ser resistentes al calor y aptos para microondas. Ante cualquier duda, debe realizar su previo testeo para evitar inconvenientes.

Test de utensilios:

Coloque el utensilio en cuestión próximo a un vaso de vidrio lleno de agua dentro de la Cocina de Microondas. Accione su microondas en potencia MAXIMA por 1 (un) minuto.

Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al tacto, el mismo es apto para uso en Cocina de Microondas. Si por el contrario, el utensilio se torna caliente, las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y por tanto, no es apto para Cocina de Microondas.

Utensilios aptos para la cocción en grill y convección

Utilizando solo la función grill y convección, puede utilizar la misma vajilla que se utiliza en cocción convencional a gas (Metal, vidrio templado, cerámica o porcelana para horno).

Utensilios aptos para la cocción combinada

Durante el uso de esta función están en funcionamiento las microondas, por este motivo no se puede utilizar vajilla metálica, ni materiales que se deterioren por acción del calor. Son aptos: vidrio templado, cerámica y bolsas para horno únicamente.

26. Características de los distintos alimentos

Atención durante la cocción

El éxito en la preparación de sus comidas dependerá en la atención que Ud le preste a la comida durante su cocción. Siempre vigile su comida mientras se esté cocinando. Su Cocina de Microondas está equipada con una luz interior que se enciende automáticamente cuando la cocina está en funcionamiento para que Ud pueda ver y controlar el progreso de su cocción. En general, las instrucciones de un recetario (elevar, revolver, etc) están pensadas como los pasos mínimos indispensables para lograr una buena cocción. Si la comida se estuviera cocinando en forma despareja, simplemente haga las modificaciones que Ud considere necesarias para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción con microondas

Hay muchos factores que afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta modifican significativamente los tiempos de cocción. Por ejemplo, una torta hecha con manteca fría, leche y huevos demandará un tiempo de cocción considerablemente mayor que una torta hecha con ingredientes a temperatura ambiente. Todas las recetas incluidas en un recetario brindan un rango de tiempos de cocción. En general, Ud encontrará que algunos alimentos permanecen levemente cocidos en el tiempo mínimo del rango indicado, y algunas veces preferirá cocinar su comida un período más prolongado al tiempo máximo indicado, de acuerdo a su preferencia. La filosofía primaria de los recetarios es sugerir tiempos de cocción conservadores para evitar que los alimentos se cocinen por demás y se arruinen.

Algunas recetas recomiendan remover o dar vuelta la comida durante el proceso de cocción. Cuando se deja reposar los alimentos, usualmente tapados, éstos continúan cocinando aún fuera de la Cocina de Microondas ya que el calor atrapado en las partes externas del alimento cocinado gradualmente se desplaza hacia su interior. Si se deja la comida en la cocina hasta que se cocinó por completo, las porciones externas se cocinarán por demás o bien se quemarán.

De a poco Ud irá aprendiendo a estimar con precisión tanto los períodos de cocción como los de reposo para los distintos tipos de alimentos.

Densidad

Alimentos livianos y porosos como tortas o pan se cocinan más rápido que alimentos pesados y densos como podría ser carne asada o una cazuela. Cuando esté cocinando alimentos porosos, deberá vigilar que los bordes externos no se tornen secos o quebradizos.

Peso

La porción superior de alimentos altos, particularmente carne asada, se cocinará más rápido que la porción inferior. Por lo tanto, es importante rotar la comida durante el proceso de cocción una o más veces.

Humedad

Dado que el calor generado por las microondas tiende a evaporar humedad, en el caso de alimentos relativamente secos como asado y algunos vegetales es conveniente humedecerlos antes de cocinar o cubrirlos para retener la humedad.

Proporción de grasa y hueso

Los huesos conducen calor y las grasas se cocinan más rápido que la carne. Se deberá prestar especial atención a los cortes de carnes con mucho hueso o grasa para evitar que se cocinen en forma despareja o se quemem.

Cantidad

La cantidad de microondas que emite su cocina no varía en función de la cantidad de comida que se esté cocinando, sino que se mantienen constantes. Por lo tanto, a mayor cantidad de comida colocada en su cocina, mayor tiempo de cocción. Recuerde de bajar los tiempos de cocción por los menos en un tercio si prepara la mitad de la receta.

Forma

Las microondas penetran alrededor de 2 cm los alimentos. La parte central de comidas gruesas se cocina en la medida que el calor generado en las partes externas se desplaza hacia su interior. Sólo la parte externa de los alimentos son cocidos por energía de microondas; el resto se cocina por conducción. En las preparaciones cuyas formas son cuadradas y gruesas es más difícil conseguir el punto de cocción adecuado ya que las puntas tienden a sobre cocinarse. Por el contrario, alimentos redondos y delgados ó con forma de anillo se cocinarán exitosamente en su Cocina de Microondas.

Tapar los alimentos

El cubrir atrapa el calor y el vapor provocando que la comida se cocina más rápidamente. Use una tapa o un film apto para microondas.

Dorado

Carnes o aves que se cocinan por 15 minutos o más, se dorarán levemente en su propia grasa. Los alimentos que se cocinen por un período menor pueden pintarse con alguna salsa con alto tenor graso para lograr un buen dorado.

Papel encerado

El papel encerado es una cubierta suelta que impide salpicaduras y ayuda a mantener el calor para hacer más rápida la cocción de los alimentos que no necesitan del vapor para volverse tiernos. Pero a diferencia de una tapa o film para microondas, puede permitir que la comida se reseque levemente.

Lugar y espacio

Para calentar porciones individuales, es preferible colocarlas en forma equidistante y circular para lograr un calentamiento exitoso. Nunca apile una porción encima de otra.

27. Técnicas para cocinar con microondas

Revolver

Esta es una de las técnicas para cocinar con microondas más importantes. En la cocina convencional, se revuelve para derretir los alimentos. Sin embargo, en la cocina con microondas, se necesita revolver para redistribuir y equiparar la temperatura de los alimentos. Siempre revuelva desde el exterior del recipiente hacia el centro ya que las porciones de los bordes se calientan más rápidamente.

Dar vuelta

Comidas grandes y altas como asados o aves enteras deben darse vuelta para ayudar a distribuir el calor uniformemente y lograr que las partes superior e inferior se cocinen en forma pareja. También conviene dar vuelta la carne o ave en trozos.

La disposición de los alimentos

La disposición adecuada de una comida de forma irregular contribuye a lograr una cocción más uniforme. Coloque las áreas más delgadas y menos densas hacia el centro del recipiente, y las más gruesas o densas hacia el exterior, que es donde comienza la cocción.

Protección

La protección se usa para retardar la cocción en áreas de la comida que pueden secarse o que se cuecen muy rápidamente. Para proteger estas áreas en asados, jamones, pechugas, alas o patas de pavo, se las cubre con trozos de papel aluminio. Las microondas rebotan en el papel aluminio, impidiendo así que estas áreas se cocinen por demás. Cubra sólo áreas delicadas, porque si en la cocina hay mucho papel metálico, puede generarse un arco voltaico capaz de perforar las paredes de la misma.

Elevar

Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas puedan absorberse desde la parte inferior hacia el centro.

Pinchado o Agujereado

Todos los alimentos que permiten una cocción con su propia piel o cáscara, deben perforarse con ayuda de un palillo o tenedor antes de ser cocinados, a los efectos de dejar escapar el vapor que se condensa en su interior y evitar así que estallen. Algunos ejemplos son papas o batatas, calabazas, hígados de pollo, yemas de huevo, etc.

Grado de Cocción

Las comidas se cocinan tan rápido en una Cocina de Microondas que es necesario comprobar el grado de cocción, abriendo la puerta periódicamente y probando o verificando visualmente para decidir si está al punto de su agrado.

Tiempo de Reposo

Las comidas generalmente se dejan reposar de 3 a 10 minutos una vez que se retiran de la Cocina de Microondas. Éstas suelen cubrirse durante el tiempo de reposo para conservar el calor a menos que deban permanecer con una textura seca (por ejemplo, tartas o galletas). En el tiempo de reposo los alimentos completan su cocción, dentro o fuera de la cocina.

28. Procedimiento general para calentar alimentos

ADVERTENCIA

No utilice papel aluminio o foil durante el ciclo de cocción.

Los alimentos ya cocinados que se calientan en la Cocina mantienen su sabor fresco. Para calentar en la Cocina siga los siguientes pasos:

- Los alimentos deben calentarse una sola vez.
- Deje reposar el alimento 3 o 4 minutos antes de servir. Esto permite a la comida finalizar el proceso.
- Asegúrese que la comida largue vapor antes de consumirla, de lo contrario vuelva el plato a la cocina para un nuevo proceso. Para aquellas comidas que no se puedan revolver (lasagna, etc.) el centro debe ser cortado con un cuchillo para probar si está caliente.

29. Preguntas y respuestas

P: ¿Por qué no enciende la luz de la cavidad interior de mi cocina?

R: Puede ocurrir que la bombita de luz se haya quemado o bien que la puerta no se haya cerrado.

P: ¿La energía de las microondas pueden atravesar el visor de la puerta?

R: No. La puerta está especialmente diseñada para permitir pasar la luz pero no las microondas.

P: ¿Por qué se emite una señal sonora cuando alguna opción del panel de control se presiona?

R: La señal sonora se emite para asegurar que la opción se ingresó correctamente.

P: ¿La Cocina de Microondas se puede dañar si se opera vacía?

R: Sí. Nunca debe accionar su cocina vacía o sin el plato de vidrio.

P: ¿Por qué pueden estallar los huevos?

R: Nunca cocine huevos con cáscara. Cuando se cocinan los huevos, la yema puede estallar por el vapor que se concentra dentro de membrana que la recubre. Para prevenir esto, pinche la yema antes de cocinarla.

P: ¿Por qué se recomienda dejar reposar la comida una vez finalizada la cocción?

R: Una vez finalizado el tiempo de cocción, la comida se sigue cocinando durante el tiempo de reposo.

P: ¿Se pueden cocinar pochoclos en la Cocina de Microondas?

R: Sí, siempre que se usen utensilios diseñados específicamente para cocinar pochoclos en microondas ó bien se cocinen pochoclos envasados y comercializados especialmente para microondas, siguiendo las instrucciones indicadas por el fabricante.

P: ¿Por qué mi Cocina de Microondas no siempre cocina tan rápido como indican las instrucciones?

R: Asegúrese de haber seguido correctamente las instrucciones del manual. Los tiempos de cocción indicados en el manual de uso son sugeridos con el fin de evitar la sobrecocción, que suele ser el problema más común hasta familiarizarse con una Cocina de Microondas. Las variaciones en tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos requieren tiempos de cocción más prolongados. Además de guiarse con los tiempos de cocción sugeridos en el manual, use su propio criterio para juzgar el mejor estado de la comida tal como lo haría con una cocina convencional.

P: ¿Es dañino comer alimentos cocidos con microondas?

R: Las microondas son sólo una fuente de energía calórica, lo mismo que la electricidad y el gas. Los alimentos cocidos con microondas son tan sanos como los cocidos por los otros métodos.

P: En una Cocina de Microondas, las comidas parecen enfriarse más rápidamente que las preparados en forma convencional. ¿Por qué sucede todo esto?

R: A menudo el recipiente que se utiliza en la Cocina de Microondas es el mismo que el usado para conservar alimentos en heladera. En este caso, la fuente fría absorbe calor de la comida. Puede ser necesario calentar la comida un minuto más.

30. Servicio post venta

Recomendaciones

Antes de llamar al Service Autorizado sugerimos leer las siguientes recomendaciones:

Si la cocina no funciona

- Verifique que la ficha que suministra energía eléctrica a la cocina esté debidamente insertada en el tomacorriente.
- Revise los fusibles o el interruptor de su casa.

Si la cocina no microondea

- Verifique que la puerta de la cocina esté bien cerrada.
- Verifique que la programación sea la correcta.
- Recuerde oprimir INICIO RAPIDO después de cada programa.

Si la cocina tarda más de lo normal o si cocina demasiado rápido

- Compruebe si el Nivel de cocción es el adecuado.
- La caída de tensión afecta el tiempo normal de cocción.

Si el piso de la Cocina se calienta

- No se preocupe, esto es normal. La parte inferior de la cocina absorbe el calor de los alimentos y del recipiente.

Si hay humedad en el interior de la cocina

- No se preocupe, esto es normal. Los alimentos producen humedad al calentarse y el vapor se condensa en la puerta y en la superficie de la cocina.
- Limpie el exceso de humedad después de cada uso.

31. Certificado de garantía

COCINA DE MICROONDAS - MODELO B330DSS9.

BGH Sociedad Anónima garantiza al usuario que presente este certificado, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento de la Cocina de Microondas BGH Quick Chef.

MODELO	B330DSS9
Nro de Serie:	

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento, la presente Garantía nos obliga, por el término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra a:

- a) Prestar sin cargo la asistencia técnica que por inconvenientes de funcionamiento pudiera requerir este equipo a través de nuestra red de agentes autorizados de Service BGH.
- b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente (s) de esta Cocina de Microondas que a nuestro criterio aparezca(n) como defectuosos, sin que ello implique obligación de BGH S.A. en cuanto a reemplazar el equipo completo.

Aclaraciones:

1. Toda intervención de un integrante de nuestra red de Agentes Autorizados de Service, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no halle origen en falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el comprador solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.
2. Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un Agente Autorizado de Service, será con cargo al usuario, según las listas de precios oficiales de BGH Sociedad Anónima y sujeta a disponibilidad de stock.
3. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones que se entrega junto con el producto dentro de su caja de empaque. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, ni enseñanza de manejo del aparato.
4. La presente garantía de reparación no ampara la rotura o deterioro de la bandeja de vidrio giratoria.
5. Las lámparas de las cocinas de Microondas estarán cubiertas por la garantía únicamente en los primeros 3 meses posteriores a la fecha de compra.
6. La presente garantía no ampara defectos originados por:
 - a) El transporte en cualquiera de sus formas.
 - b) Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.
 - c) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.
 - d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
 - e) Instalación y / o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.
 - f) La falta de mantenimiento, según las indicaciones en el manual de instrucciones.
7. La presente garantía dejará de tener validez cuando:
 - a) El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran

utilizado en la reparación repuestos no originales.

b) La chapa de identificación hubiera sido dañada, alterada o retirada de la unidad.

c) Cuando la presente garantía y/o la factura de compra presente enmiendas o falsedad en algunos de sus datos.

8. Este producto ha sido diseñado para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.

9. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.

10. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna otra responsabilidad con respecto a nuestros productos.

11. BGH S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.

12. BGH S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación, uso indebido del equipo o falta de mantenimiento.

13. Cualquier problema referido a la presente garantía será dirimido en los tribunales ordinarios de la Capital Federal.



Dirección del comercio _____

N° de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

Fabrica, Distribuye y Garantiza **BGH**

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH

e-mail: hogar@bgh.com.ar

Tel: 0810-222-1244

Brasil 731 (C1154AAK)

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina

www.bgh.com.ar

32. Ficha informativa

Fabricante		BGH S.A.
Marca comercial		BGH
Modelo		B330DSS9
Eficiencia Energética	(más eficiente A / menos eficiente E)	D
Consumo de energía nominal anual	kWh	74,1
Potencia nominal salida microondas	kW	0,90
Volumen de la cavidad	ℓ	28
Volumen útil de la cavidad	ℓ	17
Consumo eléctrico en modo espera	W	0,62

Normas IRAM 62412:2019 y 62301

Alimentación	220V ~ 50 Hz
Potencia nominal Grill	1100 W
Potencia nominal Convección	2500 W
Dimensiones externas (ancho - alto - prof.en mm.)	520 * 326 * 500
Peso Neto (kg) aprox.	18,5
Peso Bruto (kg)	20,7

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.



Notas

Notas

Nro de Serie: _____

BGH

BGH S.A.
Brasil 731. CABA. CP (C1154AAK).
Tel: 0810-222-1244 hogar@bgh.com.ar

www.bgh.com.ar

Fecha de impresión 02/2020

68H031214