

# Quick Chef

# BGH

## Manual de instrucciones Cocina de microondas



Incluye certificado de garantía

**Modelo:**  
B120M16 - B120M16P



Impreso en  
papel ecológico



**Índice**

<b>1</b>	Importantes medidas de seguridad	04
<b>2</b>	Presentación	06
<b>3</b>	Instalación	06
<b>4</b>	Conexión a tierra	07
<b>5</b>	Mantenimiento y limpieza	08
<b>6</b>	Precauciones	08
<b>7</b>	Descripción del producto	10
<b>8</b>	Panel de control	12
<b>9</b>	Funcionamiento	13
<b>10</b>	Niveles de cocción	13
<b>11</b>	Descongelar	13
<b>12</b>	Consejos para descongelar	14
<b>13</b>	Operación	14
<b>14</b>	Utensilios para cocción en microondas	16
<b>15</b>	Características de los distintos alimentos	17
<b>16</b>	Técnica para cocinar en microondas	19
<b>17</b>	Procedimiento general para calentar alimentos	20
<b>18</b>	Preguntas y respuestas	21
<b>19</b>	Servicio post venta	23
<b>20</b>	Certificado de garantía	24
<b>21</b>	Especificaciones técnicas	26
<b>22</b>	Protección al medio ambiente	27

# 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 10 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 10 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.

---

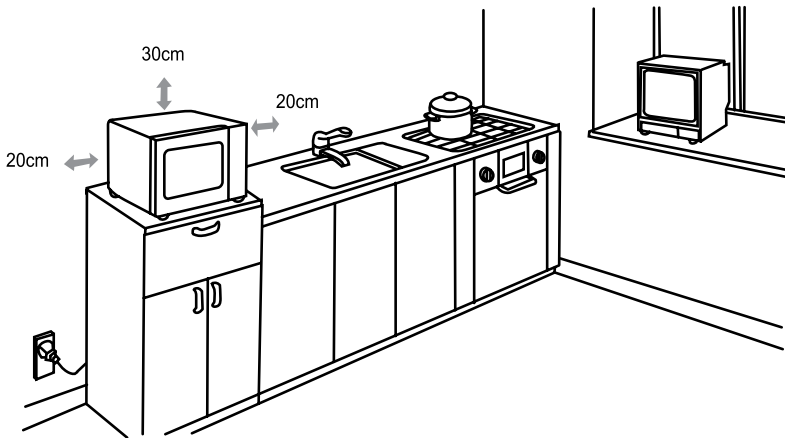
## Ubicación del microondas en su cocina

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 la cocina microondas presenta daños.

Retire el film protector de la superficie exterior de la cocina microondas.

No retire la lámina marrón claro de mica que se encuentra dentro de la cavidad de la cocina 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 10 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.

---

## ADVERTENCIAS

---

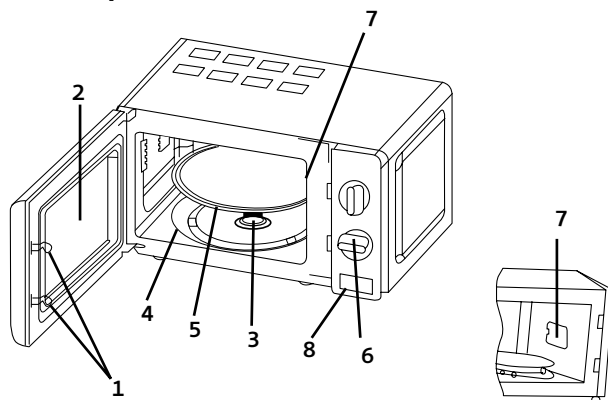
• Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

• Advertencia de que el aparato no debe ser usado por personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, incluyendo niños, o con falta de experiencia y conocimiento, excepto que sean supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.

• 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



- 
- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1 • Sistema de cierre de seguridad | 5 • Plato giratorio                         |
| 2 • Ventana de la puerta           | 6 • Panel de control                        |
| 3 • Eje giratorio                  | 7 • Cubierta de la guía de ondas            |
| 4 • Anillo giratorio               | 8 • Botón para abrir la puerta (en B120M16) |
- 

### 1 • Cerradura de la puerta

La puerta de la cocina microondas debe estar cerrada correctamente para que funcione.

### 2 • Ventana de la puerta

Permite al usuario ver el estado de cocción.

### 3 • Eje giratorio

El plato giratorio de vidrio se ubica sobre el eje; debajo de éste, el motor impulsa el plato giratorio para girar.

### 4 • Anillo giratorio

El plato giratorio de vidrio se ubica sobre las ruedas; estas soportan el plato giratorio y ayuda a equilibrarlo al girar.

### 5 • Plato giratorio

La comida se ubica sobre el plato giratorio; su rotación durante la cocción ayuda a que los alimentos se cocinen uniformemente.

---

## PRECAUCIÓN

---

-Coloque el anillo giratorio primero, y luego monte el plato giratorio sobre el eje y asegúrese de que encajen correctamente.

## **6 • Panel de control**

Vea en el punto 8 en detalle (el panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso).

## **7 • Cubierta de la guía de ondas**

Se encuentra en el interior de la cocina microondas, al lado de la pared del panel de control.

## **8 • Botón para abrir la puerta** (solo en B120M16)

Se encuentra ubicado en el lado derecho inferior para facilitar la apertura.

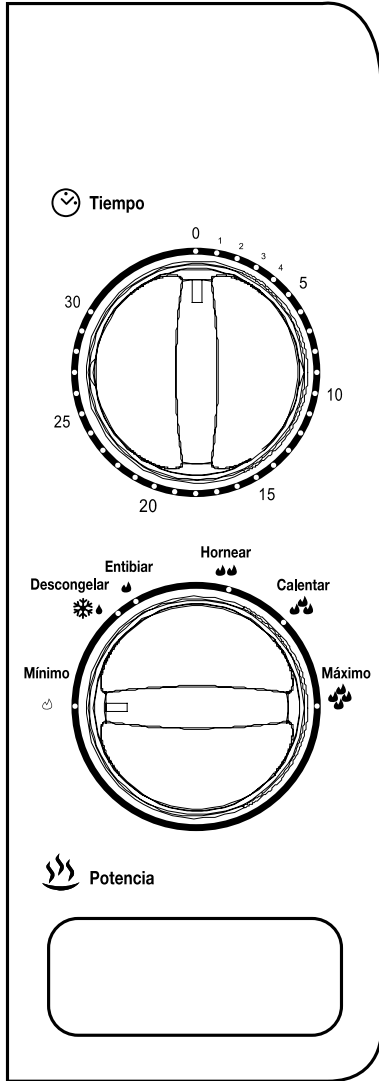
---

### ADVERTENCIA

---

**Nunca quite la cubierta de la guía de ondas.**

# 8. Panel de control



## 9. 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 componentes básicos que figuran en el Panel de Control. Para cocinar puramente con potencia microondas, hay 6 niveles de potencia de las cuales puede elegir la mejor para la cocción deseada. Los niveles de potencia aumentan a medida que la perilla se gira en sentido de las agujas del reloj.

## 10. Niveles de cocción

1. Poner los alimentos dentro de la cocina y cierre la puerta.
2. Girar la perilla de Potencia para seleccionar el nivel deseado.
3. Utilizar la perilla de Tiempo para configurar los minutos de cocción.
4. Una vez que la potencia está seteada la puerta se encuentre cerrada, su cocina microondas comenzará a funcionar.
5. Se recomienda controlar la comida durante el periodo de cocción. Al abrir la puerta durante el proceso, la cocina automáticamente se apagará y el tiempo se detendrá. Si desea continuar con la cocción, cierre la puerta y la cocina retomará la cocción hasta finalizar el conteo.

---

### PRECAUCIÓN

---

**SIEMPRE VUELVA LA PERILLA DE TIEMPO A CERO si se sacan los alimentos de la cocina antes de concluirse el tiempo de cocción o si la cocina no estará en uso. Para detener la cocina durante el proceso de cocción, presione el botón para abrir la puerta.**

## 11. Descongelar

Descongelar es uno de los beneficios de las cocinas de microondas. Es mucho más veloz que descongelar alimentos en la heladera y más seguro que a temperatura ambiente, ya que no promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Es importante recordar que el descongelamiento tarda más que la cocción normal. Asegúrese de controlar la comida y dar vuelta al menos una vez durante el proceso.

1. Poner los alimentos dentro de la cocina y cierre la puerta.
2. Girar la perilla de Potencia para seleccionar la función DESCONGELAR.
3. Utilizar la perilla de Tiempo para configurar los minutos.
4. Una vez que la potencia está seteada y la puerta se encuentre cerrada, su cocina microondas comenzará a funcionar.

## 12. Consejos para descongelar

La energía de microondas penetra alrededor de 4 cm en la mayoría de alimentos. Para maximizar el efecto de descongelado, se recomienda lo siguiente:

- 1 • Para la comida pesada, rote la comida con regularidad durante el descongelado, con el fin de descongelar la comida de manera uniforme.
- 2 • Si la comida pesa más de 0,5 Kg, se le aconseja rotarla al menos 2 veces.
- 3 • Consuma los alimentos descongelados lo antes posible. No se le aconseja volver a congelar los alimentos.

## 13. Operación

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. Permite programar tiempos de cocción.

### 1 • Tiempo

- El tiempo máximo de cocción que se puede establecer es de 30 minutos.
- Cada círculo en el Temporizador equivale a 1 minuto.
- Una vez que se termine el tiempo y la perilla “Tiempo” vuelva a la posición cero, sonará un timbre.
- Si el tiempo deseado es menos de 10 minutos, gire la perilla Tiempo más de 10 minutos y luego girar de nuevo a la configuración de la hora deseada.

### 2 • Potencia

Hay 6 niveles de potencia:

Nivel	Máximo	Calentar	Hornear	Entibiar	Descongelar	Mínimo
Potencia	100%	85%	66%	40%	37%	17%
Función	Cocción rápida	Cocción normal	Cocción lenta	Bebidas o sopas	Descongelar	Mantener caliente

La siguiente tabla proporciona una referencia del tiempo de descongelado de diversos alimentos:

	PESO	TIEMPO DE DESCONGELADO
Carne	0.1 ~ 1.0kg	1:30 ~ 26:00
Aves	0.2 ~ 1.0kg	2:30 ~ 22:00
Mariscos	0.1 ~ 0.9kg	1:30 ~ 14:00

\*Habitualmente se recomienda un tiempo de reposo luego del descongelado.

Nivel de cocción	Potencia	Uso recomendable
MÁXIMO	100%	Hervir agua, cocinar carne picada, cocinar frutas y vegetales frescos, cocinar carnes, calentar comida precocida.
CALENTAR	85%	Calentar en general, carnes y pollo asado, cocinar champignones y mariscos.
HORNEAR	66%	Comidas con queso y huevo.
ENTIBIAR	40%	
DESCONGELAR	37%	Derretir manteca y chocolate
MÍNIMO	17%	Descongelar cremas heladas, levado de masas y levadura.

## 14. 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 cocina microondas. 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 requerirán 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 MÁXIMA 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.

---



## 15. 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 quemen.

### **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 4 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 o 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. Se recomienda no apilar una porción encima de otra para obtener una cocción más uniforme.

## 16. Técnicas para cocinar con microondas

### Revolver

Ésta 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.

## **17. 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.

## 18. 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. El equipo también puede encontrarse desconectado.

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

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

**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 la 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 o 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 preparadas 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.

## 19. 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.

#### **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.

## 20. Certificado de garantía

### COCINA DE MICROONDAS - MODELO: B120M16, B120M16P.

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	B120M16	B120M16P
--------	---------	----------

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 embalaje. 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 pudieran 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 Ciudad Autónoma de Buenos Aires.



Dirección del comercio \_\_\_\_\_

Nº 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

## 21. Especificaciones técnicas

Fabricante		BGH S.A.	
Marca comercial		BGH	
Modelo		<b>B120M16</b>	<b>B120M16P</b>
Eficiencia Energética	(más eficiente A / menos eficiente E)	D	D
Consumo de energía nominal anual	kWh	1747	1747
Potencia nominal salida microondas	kW	0,70	0,70
Volumen cavidad	ℓ	19	19
Volumen útil cavidad	ℓ	11	11
Consumo eléctrico en modo espera	W	0	0
Normas IRAM 62412 y 62301			

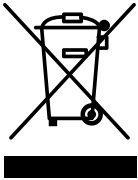
Alimentación	<b>B120M16</b> 220V ~ 50 Hz	<b>B120M16P</b> 220V ~ 50 Hz
Dimensiones externas (ancho - alto - prof.en mm.)	451*256*312	451*256*312
Peso Neto (kg) aprox.	10,2	10,3

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

## 22. Protección al medio Ambiente



Los materiales de embalaje con este símbolo indican que son reciclables. No los deseche como residuo doméstico. Deséchelos en los lugares correspondientes, de no conocerlos póngase en contacto con su municipio o autoridad local.



### **Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos**

Cuando llegue el momento de desechar este producto no lo haga junto con residuos domésticos. Para su correcto tratamiento, recuperación y reciclaje, lleve este producto al punto de recolección de residuos correspondientes. Si no está seguro de donde se encuentra, comuníquese con la autoridad local. Su incorrecta eliminación puede dañar el medioambiente.

Nro de Serie: \_\_\_\_\_

# BGH

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

[www.bgh.com.ar](http://www.bgh.com.ar)

Fecha de impresión 12/2018

68H030114A