

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	Niveles de cocción/potencia	13
12	Ajuste del reloj	13
13	Cronómetro	14
14	Cocción en microondas	15
15	Inicio rápido	16
16	Cocción express	16
17	Descongelamiento por peso	16
18	Descongelamiento por tiempo	16
19	Cocción en etapas	17
20	Traba para niños	17
21	Cocción automática	18
22	Memoria	19
23	Utensilios para la cocción en microondas	19
24	Características de los distintos alimentos	21
25	Técnicas para cocinar con microondas	23
26	Procedimiento para calentar alimentos	24
27	Preguntas y respuestas	25
28	Servicio Post venta	27
29	Certificado de Garantía	28
30	Especificaciones técnicas	30
31	Protección al medio Ambiente	31

1. Importantes medidas de seguridad

Nota importante

- **Servicio Técnico Oficial Santander Gibson. Comunicarse con el Centro de Atención al Cliente (CAC) al (56-2) 2341-7759 o vía correo electrónico a las casillas info@sgservicios.cl y contacto@sgservicios.cl.**
- **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.

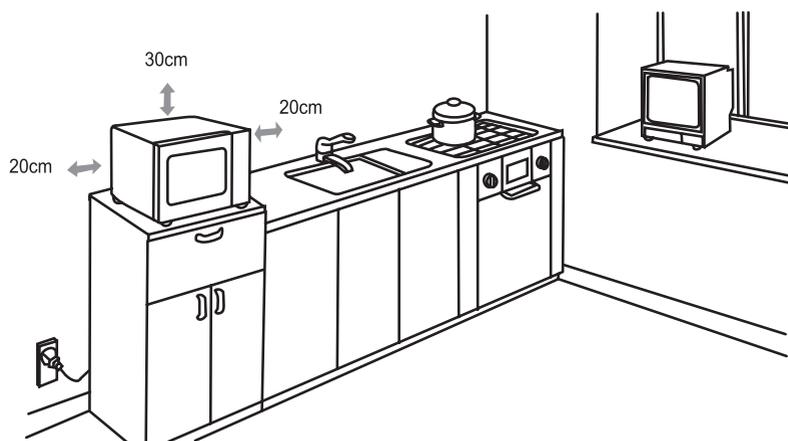
Retire todo el material de empaque y accesorios. Examine el microondas que no tenga daños, como abolladuras o la puerta rota. No lo instale si el microondas presenta daños.

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.

Ubique el microondas tan alejado de radios y aparatos de TV como sea posible.

No instale el microondas sobre un horno, anafe u otro artefacto que produzca calor. Si lo instala cerca o sobre una fuente de calor, su microondas puede dañarse y esto anulará la garantía



4. Conexión a tierra

La ficha posee conexión a tierra. Para su máxima seguridad, conéctela a un tomacorriente que cuente 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 su 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

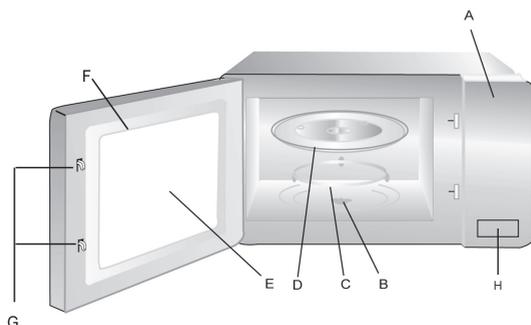
c) Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente dentro del Microondas, y nuevamente hacia la mitad del período de cocción.

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.**
- **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



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

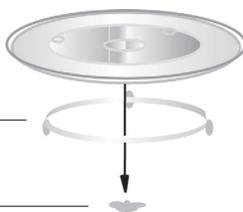
H • Botón para abrir la puerta

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.

 Tiempo	Permite programar tiempos de cocción.
 Descong.	Descongela alimentos por tiempo.
 Descong.	Descongela alimentos por peso.
 Potencia	Permite seleccionar la potencia que indica la receta.
 Reloj	Permite configurar la hora en su microondas.
 Coc. Prog	Permite configurar el cronómetro.
 POPCORN	Para cocinar popcorn.
 PAPAS	Para cocinar papas.
 PIZZA	Para cocinar Pizza.
 VEGETALES	Para cocinar vegetales.
 SOPA	Para hacer sopas.

	Para calentar platos de comida.
	Permite parar la cocción o borrar cualquier función errónea.
	Inicia la cocción de su microondas.

11. 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 10 niveles de potencia a elegir según el alimento del que se trate, logrando mejores resultados.

Nivel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Potencia	0%	10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
Display	PL0	PL1	PL2	PL3	PL4	PL5	PL6	PL7	PL8	PL9	PL10

12. Ajuste del reloj

- 1 • Presione el botón “RELOJ”. La cifra de la hora comenzará a parpadear y el visor mostrará “00:00”.
- 2 • Presione los números para introducir la hora actual. Por ejemplo, si la hora es 10:12, debe presionar “1, 0, 1, 2” en orden.
- 3 • Presione nuevamente “RELOJ” para finalizar la configuración del reloj. El signo “:” aparecerá y la hora configurada quedará en el visor.

Nota:

- 1 • La programación del reloj es de 12 hs.
 - 2 • Durante el proceso de configuración del reloj, si se presiona el botón “PARAR/BORRAR” o no se configura nada por el término de 1 minuto, el visor volverá a su configuración anterior automáticamente.
-

13. Cronómetro

- 1 • Presione el botón “COC PROG”. El display mostrará “00:00” en forma intermitente.
- 2 • Presione los números para introducir el tiempo del cronómetro. El tiempo máximo es 99 minutos y 99 segundos.
- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para confirmar la configuración.
- 4 • Cuando termine el tiempo del cronómetro, el microondas sonará 5 veces. Si el reloj está configurado (sistema horario de 12 horas), el display mostrará la hora actual.

Nota:

Mientras el cronómetro de cocina esté funcionando, no se puede utilizar otro programa. Presione "PARAR/BORRAR" dos veces para cancelar el cronómetro.

14. Cocción en microondas

La Cocina siempre funcionará en MÁXIMO a menos que otro nivel sea seleccionado.

Ejemplo: Para cocinar la comida al 60% de potencia por 15 minutos, proceda como se indica abajo:

- 1 • Presione el botón "TIEMPO" una vez, y el display mostrará "00:00".
- 2 • Presione en el panel de números "1, 5, 0, 0" en orden.
- 3 • Presione el botón "POTENCIA" una vez, luego presione "6" para seleccionar 60% de potencia.
- 4 • Presione el botón "COMENZAR / INICIO RAPIDO" para confirmar y comenzar la cocción.
- 5 • Transcurrido el tiempo seleccionado, una señal le indicará el final del programa.

Para revisar la cocción puede abrir la puerta de la Cocina de Microondas. El tiempo y la cocción se detendrán. Para reactivar la cocción, cierre la puerta y presione "COMENZAR / INICIO RAPIDO".

Nota:

- a) Durante el proceso de programación, si presiona el botón "PARAR/BORRAR" o no se configura nada por 1 minuto, el visor volverá a su configuración anterior automáticamente.
 - b) Si selecciona "PLO" (potencia 0), el horno funcionará solo con el ventilador, ya que no tiene potencia activa.
 - c) Durante el proceso de cocción, puede presionar "POTENCIA" para cambiar a la potencia que necesite. Luego de presionar "POTENCIA", la potencia actual se encenderá intermitentemente por 3 segundos, entonces podrá presionar los números para cambiar la potencia. El horno trabajará con la potencia seleccionada durante el resto del tiempo.
-

15. Inicio rápido

La cocción INICIO RAPIDO le permite cocinar 30 segundos al nivel MÁXIMO simplemente presionando una vez el botón “COMENZAR / INICIO RAPIDO”.

Usted podrá extender el tiempo de cocción en intervalos de 30 segundos, presionando varias veces el botón “COMENZAR / INICIO RAPIDO” hasta un máximo de 99 minutos y 99 de segundos.

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

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

16. Cocción express

Otra forma rápida de cocción es programar directamente el tiempo de cocción de 1 a 6 minutos. Para ello, debe presionar en el panel de números (debajo de “Cocción express”), los botones de 1 a 6. Inmediatamente su microondas comenzará a cocinar al 100% de potencia.

17. Descongelamiento por peso

- 1 • Presione el botón  aparecerá “dEF1” en el display.
- 2 • Seleccione el peso del alimento apretando los botones del panel de números. El peso seleccionado deberá estar entre 100 y 2000g.
- 3 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para iniciar el descongelamiento. El display mostrará el tiempo que el alimento tardará en descongelar.

18. Descongelamiento por tiempo

- 1 • Presione el botón  aparecerá “dEF2” en el display.
- 2 • Seleccione el tiempo de descongelamiento apretando los botones del panel de números. El tiempo seleccionado deberá estar entre 00:01 y 99:99
- 3 • La potencia del microondas para la función descongelamiento, por defecto es “PL3” (Nivel 3 = 30% de potencia). Para cambiar el nivel de potencia, presione el botón “POTENCIA” y cuando el display muestre “PL3”, podrá seleccionar la potencia seleccionada en el panel de números.
- 4 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para iniciar el descongelamiento.

19. Cocción en etapas

Le permite programar una cocción en dos etapas. Ejemplo: Si quiere cocinar con 80% de potencia por 5 minutos + 60% de potencia por 10 minutos, siga los siguientes pasos:

- 1 • Presione el botón "TIEMPO", y seleccione en el panel de número el primer tiempo "5, 0, 0";
- 2 • Presione "POTENCIA" una vez, luego presione "8" en el panel de números, para seleccionar 80% de potencia.
- 3 • Presione nuevamente "TIEMPO" una vez, y seleccione en el panel de números el segundo tiempo de cocción "1, 0, 0".
- 4 • Presione por ultima vez "POTENCIA", luego presione "6" en el panel de números para seleccionar 60% de potencia.
- 5 • Presione "COMENZAR / INICIO RAPIDO" para comenzar a cocinar.

Ningún ítem de Cocción Automática (Popcorn, Papas, Pizza, etc) puede ser configurada para cocción por etapas.

20. 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.

21. Cocción automática

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

A continuación detallamos su funcionamiento.

1 • Seleccione el alimento que desee cocinar, repetidas veces hasta seleccionar el peso del alimento correspondiente (POCHOCLO, PAPAS, PIZZA, VEGETALES, SOPAS, etc)

2 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para iniciar la cocción.

Una vez finalizada la cocción, una señal sonora le indicará que el alimento está listo.

MENU	PESO	DISPLAY
	50g	50
	100g	100
	1 papa (230g)	1
	2 papas (460g)	2
	3 papas (690g)	3
	150g	150
	350g	350
	500g	500
	1 sopa (120ml)	1
	2 sopas (240ml)	2
	3 sopas (360ml)	3
	250g	250
	350g	350
	500g	500
	100g	100
	200g	200
	400g	400

22. Memoria

Su cocina microondas le permite conservar esos tiempos de cocción que hacen que sus comidas queden a punto. Cuenta con 3 memorias para hacerlo.

Por ejemplo:

Si tiene una receta preferida que se cocina al 80% de potencia por 3 minutos y 20 segundos y la quiere guardar en la MEMORIA 2, para no olvidarla, proceda de la siguiente manera:

- 1 • Presione "0/MEMORIA" dos veces hasta que el visor muestra el número "2".
- 2 • Presione "TIEMPO" una vez, luego presione los números "3, 2, 0" para configurar el tiempo de cocción.
- 3 • Presione "POTENCIA" una vez, el visor mostrará "PL10", luego presione "8" para seleccionar 80% de potencia y el visor mostrará "PL8".
- 4 • Presione "COMENZAR / INICIO RAPIDO" para guardar la configuración.
- 5 • El microondas sonará una vez y volverá a modo de espera.
- 6 • Si presiona "COMENZAR / INICIO RAPIDO" nuevamente, el proceso se guardará como la memoria 2 y comenzará a cocinar.

Si quiere utilizar la memoria guardada, presione "0/MEMORIA" dos veces, el visor mostrará el "2" y luego presione "COMENZAR / INICIO RÁPIDO" para comenzar.

Nota:

- En su microondas puede guardar hasta 3 memorias. Para acceder a ellas, presione "0/MEMORIA" de 1 a 3 veces para acceder a las memorias guardadas
 - En caso de corte de suministro eléctrico, las memorias guardadas se perderán y deberá volver a programarlas.
-

23. 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 al final de esta sección.
- **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 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 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.

24. 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 mantequilla 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 podrían 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 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 de grasa 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.

25. 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.

26. 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.

27. 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 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 popcorn en la Cocina de Microondas?

R: Sí, siempre que se usen utensilios diseñados específicamente para cocinar popcorn en microondas ó bien se cocinen popcorn 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.

28. 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.

29. Certificado de garantía

COCINA DE MICROONDAS

Modelo: Detallado en la Etiqueta de Identificación del Equipo

N° de serie: Detallado en la Contratapa de este Manual

BGH CHILE SPA garantiza al comprador o usuario, siempre que presente este certificado de garantía junto con la factura de compra (y bajo los siguientes términos y condiciones), el correcto funcionamiento del producto cuyos datos son:

Origen: China

En caso de verificarse problemas de funcionamiento atribuibles a defectos de fábrica, y conforme los términos y condiciones detalladas a continuación, BGH CHILE SPA (en adelante "BGH"), se compromete 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 atribuibles a defectos de fábrica pudiera requerir este Producto a través de la red de Agentes de Servicios BGH y/o del Centro de Atención al Cliente BGH (según corresponda).

b. Reemplazar o reparar, a opción de BGH, sin cargo para el cliente el (los) componente(s) de este Producto que previa revisión del Producto aparezca(n) como defectuoso(s) sin que ello implique obligación de BGH a reemplazar el Producto completo.

c. Aclaraciones:

I. Para hacer efectiva la garantía, el cliente deberá contactar al Centro de Atención al Cliente BGH correspondiente y brindar la información solicitada.

II. Toda intervención de un técnico integrante de la red de Agentes de Servicios BGH, realizada a pedido del comprador o usuario dentro del plazo de garantía, que no tenga su origen en una falla o defecto cubierto por este certificado de garantía, deberá ser asumida por el comprador o usuario solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.

III. Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un Agente de Servicios, será con cargo al comprador o usuario, según las listas de precios oficiales de BGH y sujeta a disponibilidad de stock.

IV. Cualquier cuestión judicial referida a la presente garantía será resuelta a lo regulado en la Ley 19.496

V. La presente garantía no ampara defectos originados u ocasionados por:

1. El transporte efectuado por el comprador o usuario en cualquiera de sus formas.

2. La utilización de productos de limpieza y todo tipo de defecto estético causado por el usuario o comprador tales como, rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.

3. Deficiencias en las instalaciones eléctricas del domicilio del usuario tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.

4. Conexión del Producto a redes que no sean las detalladas en la etiqueta del Producto.

5. Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes, accidentes de cualquier naturaleza y cualquier evento constitutivo de caso fortuito.

6. Mal manejo, uso inadecuado del Producto. Es decir, contrario a lo indicado en el Manual de Instrucciones.

7. Rotura o deterioro del plato de vidrio giratorio.

8. Las lámparas de las Cocinas de Microondas estarán cubiertas por la garantía únicamente en los primeros 3 (tres) meses posteriores a la fecha de compra.

VI. No comprende la reparación de las partes plásticas o cosméticas, botones, perillas, consumibles, y demás partes que puedan presentar defectos por desgaste por uso normal del Producto.

VII. La presente garantía dejará de tener validez cuando:

1. Presente enmiendas o falsedad de algunos datos.

2. El Producto hubiese sido intervenido por terceros no autorizados o se le hubieren incorporado repuestos no originales. Asimismo, BGH no se hace responsable ante la posible falla del Producto debido al uso de accesorios no originales.

3. Se hubiesen dañado, alterado o retirado de la unidad las identificaciones que ésta posee.

4. Cuando se la destine para uso comercial.

VIII. Las condiciones de instalación y operación correctas del Producto se encuentran detalladas en el Manual de Instrucciones que se entrega junto con el Producto dentro de su caja de embalaje y forman parte de la provisión. La garantía que ampara al Producto no cubre servicio de conexión, enseñanza de manejo del Producto ni gastos de instalación y/o de mantenimiento, recayendo todo esto bajo entera responsabilidad del usuario o comprador del Producto.

IX. Los repuestos originales que no necesitan mano de obra especializada para su colocación o reemplazo pueden ser adquiridos en los Agentes de Servicios BGH. Dicha venta está sujeta a disponibilidad de stock.

Por tratarse de un Producto con componentes importados, de no contar con los repuestos necesarios, el tiempo de reparación podría extenderse en el plazo necesario para la importación de los mismos, de acuerdo a las normas aduaneras vigentes.

X. 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 y en consecuencia, BGH no asume los daños y perjuicios directos o indirectos que pudieran sufrir el comprador, usuarios o terceros.

XI. Este certificado de garantía sólo es válido y exigible en el país donde el Producto fue adquirido por el comprador o usuario por primera vez y comprende según sea el caso el territorio de la República de Chile. En ningún caso, el certificado de garantía podrá ser transferido a otros países.

XII. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita y expresamente BGH no autoriza a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna otra responsabilidad con respecto a sus productos sin perjuicio de la garantía legal establecida por la Ley 19.496.

XIII. BGH asegura que el Producto es nuevo y cumple con las normas de seguridad vigentes en la República de Chile.

XIV. BGH no asume responsabilidad alguna por los daños a las personas o a la propiedad que pudiera causar la mala conexión, uso indebido del Producto o falta de mantenimiento.



Dirección del comercio _____

Nº de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

Importa, distribuye y garantiza **BGH**

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH
Av. Italia 1729 - Vista Alegre 2303, Ñuñoa
Tel: +56 (2) 23417759
Santiago, Chile

32. Especificaciones Técnicas

	B120DCL	B123DCL
Alimentación	220V ~ 50 Hz	220V ~ 50 Hz
Consumo Microondas	1050 W	1250 W
Potencia de salida de microondas	700 W	800 W
Capacidad	20 L	23 L
Dimensiones externas (ancho - alto - prof)	440 x 259 x 328 mm	485 x 293 x 375 mm
Peso neto aprox	10,1 kg	13,0 kg

Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

33. 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