Quick Chef

BGH

Manual de instrucciones

Cocina de microondas

Incluye certificado de garantía
y bono para la clase gratuita

Modelo:
B120D/B223D/B228D/B228DB

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	Especificaciones técnicas	12
11	Funcionamiento	12
12	Niveles de cocción/potencia	13
13	Ajuste del reloj	14
14	Cronómetro	14
15	Cocción en microondas	15
16	Inicio rápido	16
17	Cocción express	16
18	Descongelamiento por peso	16
19	Descongelamiento por tiempo	17
20	Cocción con grill	17
21	Cocción combinada	18
22	Cocción en etapas	18
23	Traba para niños	18
24	Cocción automática	19
25	Memoria	21
26	Utensilios para la cocción en microondas	21
27	Características de los distintos alimentos	23
28	Técnicas para cocinar con microondas	25
29	Procedimiento para calentar alimentos	26
30	Preguntas y respuestas	27
31	Servicio Post venta	29
32	Aprendamos a microondear	30
33	Clase gratuita de cocina	31
34	Agentes de Service autorizados	33
35	Certificado de Garantía	37

1. Importantes medidas de seguridad

Nota importante

· El listado de servicios técnicos lo encontrará en la pág correspondiente (ver índice).
· Las clases gratuitas son un servicio exclusivo de BGH S.A.
El listado de instructoras lo encontrará en la pág "Aprendamos a microondear" (clases sujetas a disponibilidad de instructora cercana a la zona de residencia). Para mayor información acceder a http://www.bgh.com.ar/Hogar_Personas_Home_Cocinas.aspx
· 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 su 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. En las clases Gratuitas “Aprendamos a Microondear” o en www.bgh.com.ar conocerá la técnica adecuada para cocinar huevos duros.
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 INTRUCCIONES 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:

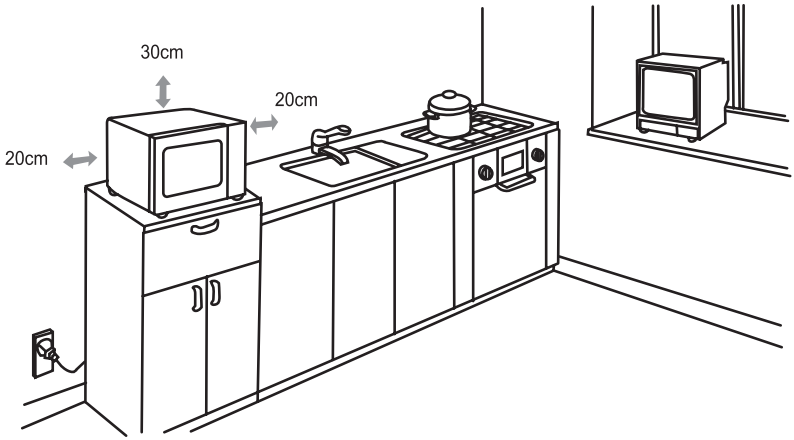
1 • Vacíe el interior de la Cocina de Microondas.
2 • Coloque la Cocina de Microondas en la ubicación elegida a más de 85 cm de altura. Asegúrese de que esté sobre una superficie plana y que haya un espacio libre de por lo menos 30 cm en la parte superior y de 20 cm en la parte posterior para una adecuada 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.



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.

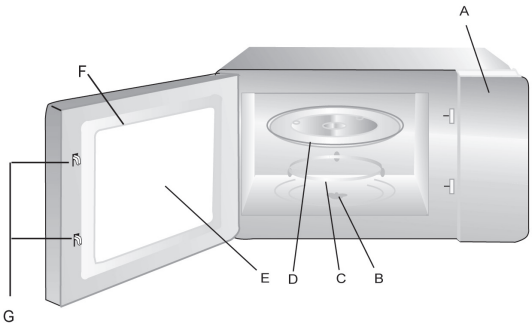
1 • No use su Cocina cuando esté vacía. Es preferible dejar un vaso de agua en el interior de la cavidad cuando no la utiliza. El agua absorberá las microondas si la Cocina se enciende accidentalmente.
2 • No permita que la Cocina siga funcionando después de haber sacado la comida.
3 • Ud. no podrá operar 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.
11 • No toque la puerta, el gabinete, cavidad interior, accesorios o platos mientras esté operando el grill, o la cocción combinada, a menos que use guantes gruesos para horno, ya que estos levantan temperatura.

ADVERTENCIAS

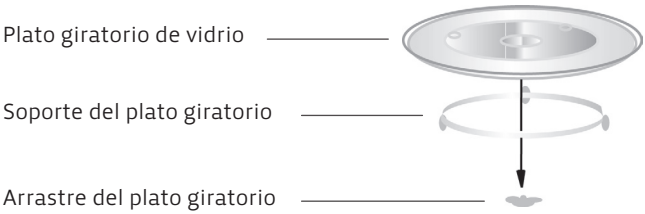
.• Es peligroso para toda persona no competente proceder a operaciones de mantenimiento o de reparación, que necesiten retirar la tapa que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
• No dejar utilizar el horno a niños sin vigilancia, a menos que se le den instrucciones adecuadas para 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



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



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

Modelo B120D

Modelos B223D/B228D/B228DB

Rejilla accesorio para grill.

10. Especificaciones técnicas

	B120D	B223D	B228D/B228DB
Alimentación	220V ~ 50 Hz	220V ~ 50 Hz	220V ~ 50 Hz
Consumo Microondas	1050 W	1250 W	1450 W
Potencia de salida de microondas	700 W	800 W	900 W
Potencia nominal Grill	----	1000 W	1150 W
Capacidad	20L	23L	28L
Dimensiones externas	439,5 * 258,2	485 * 292,5	513 * 306,2
(ancho - alto - prof.en mm.)	* 350	* 352,8	* 389
Peso Neto (kg) aprox.	11,1	13,2	14,9

11. 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.

	Permite programar tiempos de cocción.
	Descongela alimentos por tiempo.
	Descongela alimentos por peso.
	Permite seleccionar la potencia que indica la receta.
	Permite setear la hora en su microondas.
	Funciona como cronómetro y para setear la hora.
(disponible en los modelos B223D - B228D - B228DB)	Permite dorar los alimentos y utilizar función combinada de grill + microondas.

	Para cocinar pochoclo.
	Para cocinar papas.
	Para cocinar Pizza.
	Para cocinar vegetales.
	Para hacer sopas.
(disponible en los modelos B223D - B228D - B228DB)	Para cocinar carnes.
	Para calentar platos de comida.
PARAR BORRAR	Permite parar la cocción o borrar cualquier función errónea.
COMENZAR INICIO RÁPIDO	Inicia la cocción de su microondas.

12. 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

13. Ajuste del reloj

Para el modelo B120D:

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 seteada quedará en el visor.

Para los modelos B223D/B228D/B228DB:

4 • Presione el botón " COC.PROG " una vez. La cifra de la hora comenzará a parpadear y el visor mostrará "00:00".
5 • Presione los números para introducir la hora actual. Por ejemplo, si la hora es 10:12, debe presionar "1, 0, 1, 2" en orden.
6 • Presione nuevamente "RELOJ" para finalizar la configuración del reloj. El signo ":" aparecerá y la hora seteada 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.

14. Cronómetro

Para el modelo B120D:

1 • Presione el botón "COC PROG". El display mostrará "00:00" en forma intermitentemente.
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.

Para los modelos B223D/B228D/B228DB:

5 • Presione el botón “COC PROG” 2 veces. El display mostrará “00:00” en forma intermitentemente.
6 • Presione los números para introducir el tiempo del cronómetro. El tiempo máximo es 99 minutos y 99 segundos.
7 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para confirmar la configuración.
8 • 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.

15. 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 “PL0” (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.

16. 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.

17. 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.

18. Descongelamiento por peso

Para el modelo B120D:

1 • Presione el botón

aparecerá “dEF1” en el display.
2 • Seleccionar 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.

Para los modelos B223D/B228D/B228DB:

4 • Presione el botón

una vez y aparecerá “dEF1” en el display.
5 • Seleccionar el peso del alimento apretando los botones del panel de números. El peso seleccionado deberá estar entre 100 y 2000g.
6 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para iniciar el descongelamiento. El display mostrará el tiempo que el alimento tardará en descongelar.

19. Descongelamiento por tiempo

Para el modelo B120D:

1 • Presione el botón

aparecerá “dEF2” en el display.
2 • Seleccionar 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.

Para los modelos B223D/B228D/B228DB:

1 • Presione el botón

dos veces y aparecerá “dEF2” en el display.
2 • Seleccionar 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.

20. Cocción con grill

Disponible en los modelos B223D/B228D/B228DB:

La función Grill le permitirá dorar los alimentos rápidamente dejándolos mas crocantes. Durante su uso, deberá utilizarse la rejilla que viene como accesorio en los modelos correspondientes.

1 • Presione el botón “ GRILL / COMBI” una vez, para elegir la función Grill. Aparecerá “G-1” en el display y se encenderá .
2 • Seleccione el tiempo de cocción, el máximo es 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo: para configurar 12 minutos 50 segundos, presionar en el panel de números “1, 2, 5, 0” en orden.
3 • Presione “ COMENZAR / INICIO RAPIDO “ para iniciar a dorar con el grill. El tiempo comenzará a correr y en el display se encenderá .

21. Cocción combinada

Para los modelos B223D/B228D/B228DB:

Esta función le permite cocinar combinando las funciones grill y microondas para acortar los tiempos de cocción y obtener alimentos dorados y crujientes..

1 • Presione el botón " GRILL / COMBI " dos o tres veces para seleccionar la combinación deseada. Su microondas dispone de dos combinaciones posibles "C1" y "C2":

C-1 Microondas (55%) + Grill (45%) y C-2 Microondas (36%) + Grill (64%)

2 • Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo máximo es 99 minutos y 99 segundos. Por ejemplo: para configurar 12 minutos 50 segundos, presione en el panel de números "1, 2, 5, 0" en orden.
3 • Presione " COMENZAR / INICIO RAPIDO " para iniciar la cocción. El tiempo empezará a correr, y en el display se encenderá de manera intermitente el signo ":", " " y " " .

22. 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, 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 (Pochoclo, Papas, Pizza, etc) puede ser configurada para cocción por etapas.

23. 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.

24. 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
	50 100	50 100
	230 460 690	1 2 3
	150 350 500	150 350 500
	1 SOPA 2 SOPAS 3 SOPAS	1 2 3
	250 350 500	250 350 500
	100 200 400	100 200 400

Nota:
1 • La programación del reloj es de 12 hs.
En los modelos B223D • B228D • B228DB se agrega el botón “CARNE”.
Esta función permite cocinar aves (“CHIC”) - Carnes (“BEEF”) y cerdo (“PO”)

Para utilizar esta función:
1 • Presione “CARNE” de 1 a 3 veces eligiendo el tipo de carne que va a cocinar.
2 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para confirmar el tipo de carne.
3 • Presione nuevamente “CARNE” varias veces para seleccionar el peso del corte a cocinar.
4 • Presione “COMENZAR / INICIO RAPIDO” para iniciar la cocción.
5 • Una vez finalizada la cocción, su microondas emitirá una señal sonora.

MENU		PESO	DISPLAY
	Pollo “CHIC”	400	400
		600	600
		800	800
		1000	1000
		1200	1200
	Carne “BEEF”	300	300
		500	500
		700	700
		900	900
		1100	1100
	Cerdo “PO”	150	150
		300	300
		450	450
		600	600
		750	750

25. 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 postrará “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.

26. 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 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.

Utensilios aptos para la cocción en grill

Utilizando solo la función grill, 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.

27. 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 su 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 del recetario 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 quebardizos.

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 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.

28. 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 voltáico 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 co 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.

29. Procedimiento general para calentar alimentos

ADVERTENCIA

No utilice papel alumio 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.

30. 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 lacomida 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.

P: ¿Es necesario asistir al Curso "Aprendamos a microondear" que se dicta en los Centros de Instrucción?
R: BGH ofrece lo mejor a sus usuarios. El Curso Gratuito pone a su disposición una instructora de la empresa que en pocas clases le enseñará todas las ventajas y beneficios de "microondear" los alimentos, método que sin duda usted eligirá como su nueva forma de cocinar.

31. 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.

Todas las ventajas de su nueva cocina le serán enseñadas en el curso gratuito BGH Quick Chef.

32. Aprendamos a microondear

Listado de instructoras

PROVINCIA	BARRIO	NOMBRE	TELÉFONO	DIRECCION
CAP. FED.	ALMAGRO	RAQUEL ROMEO	4862-4987	AV CORRIENTES 4206 - 2°B
CAP. FED.	BARRIO NORTE	GRACIELA KELLY	4826-4610	JUNCAL 2867 8° C
CAP. FED.	BELGRANO	AAEG GLORIA CÚNDERE/ CARMEN LORFIDA	4544-3434	CONGRESO 2531

PROVINCIA	LOCALIDAD	NOMBRE	TELÉFONO	DIRECCION
BS. AS. GRAN	AVELLANEDA	MIRTA LAZARE	4259-1930	INDEPENDENCIA 563
BS. AS. GRAN	BANFIELD	BEATRIZ GRURING	4242-1030	LARROQUE 575
BS. AS. GRAN	MARTÍNEZ	DELIA PETTINATO	4793-5791	DOMINGO REPETTO 363 PB
BS. AS. GRAN	PILAR	ISABEL BORRACHIA	02322-426234	3 DE FEBRERO 404 -V. MORRA
BS. AS. GRAN	SAN MIGUEL	ISABEL BORRACHIA	02322-426234	3 DE FEBRERO 404
BS AS GRAN	QUILMES	MIRTA LAZARE	4259-1930	AVELLANERA 350
BS. AS. PROV.	BAHÍA BLANCA	LUDMILA HERRERA	0291-456-1918	CASTELLI 716
BS. AS. PROV.	JUNÍN	MARGARITA MAULINI	02362-15528970	PRIMERA JUNTA 1088
BS. AS. PROV.	MAR DEL PLATA	ALICIA DEMARSICO	0223-155363755	AV PASO 3964 - 2°P-DTO “15”
BS. AS. PROV.	NECOCHEA	ALICIA DEMARSICO	02262-428630	CALLE 28 N° 4205
BS. AS. PROV.	SALADILLO	LILIANA MORENA	02344-434730	MINISTRO SOJO 2857
BS. AS. PROV.	TRES ARROYOS	EMILCE L. DE RODRÍGUEZ	02983-15601096	PUEYRREDÓN 86
CATAMARCA	CATAMARCA	AÍDA ANGELICA DE TOLEDO	03833-433706	PRADO 879
CHACO	RESISTENCIA	MARÍA ESTER P. DE IVANCOVICH	03722-422429	MONTEAGUDO 741
CHUBUT	TRELEW	MARÍA E. DE WALKER DE RODRÍGUEZ	02965-15667109 / 435692	ECUADOR 488 (A 2 CUADRAS DEL GIMNASIO MUNICIPAL)
CÓRDOBA	CÓRDOBA	MARIANA SIDI	0351-4899235	FÉLIX PAZ 1018-BARRIO LOS PLÁTANOS
CÓRDOBA	RÍO CUARTO	SUSANA TARDIVO	0358-4635366	Z. RURAL CAM. A STA. FLORA 6800 (FRENTE A AUTÓDROMO)
CORRIENTES	CORRIENTES	ESTELA MBURUCUYA HRASTE	03783-427608	PAGO LARGO 980
ENTRE RÍOS	CONCORDIA	MARÍA T. MALLERET DE CAMAÑO	0345-4310652	BEGRANO 1957
MENDOZA	GUAYMALLÉN	ESTHER S. DE SKAF DE INFANTE	0261-4263704	QUINTANA 4085 VILLA NUEVA
LA PAMPA	GRAL. PICO	SUSANA TARDIVO	0358-4635366	Z. RURAL CAM. A STA. FLORA 6800
LA PAMPA	SANTA ROSA	SUSANA TARDIVO	0358-4635366	Z. RURAL CAM. A STA. FLORA 6800
SAN LUIS	SAN LUIS	SUSANA TARDIVO	0358-4635366	Z. RURAL CAM. A STA. FLORA 6800
SALTA	SALTA	MARÍA LUISA DE BORIGEN	0387-4211333	MARTÍN CORNEJO 162
SANTA FE	CASILDA	EUGENIA DE CAMMARATA	03464-423166	DANTE ALIGHIERI 2696
TUCUMÁN	TUCUMÁN	MARÍA ELVA DE GÓMEZ ROSSI	0381-4247162	CHACABUCO 488

33. Complete el siguiente formulario para recibir su Clase gratuita de cocina de microondas.

Modelo

Fecha de compra

Comercio donde efectuó la compra

Número de serie

Número de factura

Control de asistencia

Día/Horario

Día/Horario

Apellido y Nombre

Localidad / Provincia

Teléfono

Dirección

Código postal

e-mail

Firma de la instructora

Aclaración

Puede consultar la red de ecónomas en el listado incluido en este manual o ingresar a **www.bgh.com.ar**

Con la finalidad de superarnos diariamente en la calidad de nuestros servicios a los usuarios, necesitamos de sus sugerencia y recomendaciones. Por lo tanto, invitamos aquenos responda las siguientes preguntas:

¿Tenía conocimientos previos de cómo cocinar alimentos en las Cocinas de Microondas?

SI ☐ **NO** ☐

¿Le resultan útiles los conceptos?

SI ☐ **NO** ☐

¿Las recetas fueron adecuadas a su costumbre familiar?

SI ☐ **NO** ☐

¿Qué cosas deberían cambiar en el lugar donde se dicta el curso?

_____

_____

¿Qué cosas desearías agregar?

_____

_____

_____

Muchas gracias por su participación.

34. Agentes de Service autorizados

Para recibir servicio de reparación del producto adquirido deberá comunicase al:
Centro de Atención al Cliente: 0810-222-1244 de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

PROVINCIA	LOCALIDAD	NOMBRE	DIRECCION
BUENOS AIRES	LUJAN	MONSALVO, CARLOS ALB	COLON 809
BUENOS AIRES	CORONEL SUAREZ	PEZZATTI, DANIEL ALE	LAMADRID 1946
BUENOS AIRES	ROQUE PEREZ	FERRO, MARTIN ALEJAN	INT. BOLLA 246
BUENOS AIRES	BALCARCE	AZNAR, SANDRA EDITH	CALLE 9 E/ 6 Y 8 332
BUENOS AIRES	CHIVILCOY	FALCONE, FERNANDO JU	ALVEAR 376
BUENOS AIRES	CHASCOMUS	GOMEZ, JOB JULIO	LASTRA 387
BUENOS AIRES	ZARATE	EMENS, NAZARENO JOSE	LAVALLE 1445
BUENOS AIRES	PUAN	PIEROTTI, LINO	MALDONADO 260
BUENOS AIRES	JUNIN	MORGANTI, WALTER ALB	GRAL.PAZ 433
BUENOS AIRES	NECOCHEA	CAMEJO, HORACIO ENRI	CALLE 63 1745
BUENOS AIRES	OLAVARRIA	ORLANDO, CARLOS	9 DE JULIO 2657
BUENOS AIRES	PEHUAJO	ROSSI, ALBERTO MARIO	L.N. ALEM 567
BUENOS AIRES	BAHIA BLANCA	ELECTRONICA CRIPER	CASTELLI 716
BUENOS AIRES	TRENQUE LAUQUEN	PEREDA, SANTIAGO	PTE. IRIGOYEN 270
BUENOS AIRES	SAN PEDRO	ELECT MENISALE	MITRE 1695
BUENOS AIRES	CORONEL PRINGLES	SOSA JUAN CARLOS	MORENO 742
BUENOS AIRES	LA PLATA	BORRILLO, SEBASTIAN	CALLE 41 N° 1107
BUENOS AIRES	MERCEDES	TETELBOIN, LEON	CALLE 16 N° 1100
BUENOS AIRES	9 DE JULIO	GALVANI DANIELA PAOL	RAMON N PORATTI 2024
BUENOS AIRES	OLAVARRIA	DE LEON LUIS FRANCIS	DEL VALLE 2801 MONOBLOCK 3 B JARDIN
BUENOS AIRES	PERGAMINO	CAMPOS OTAMENDI	DR ALEM 758
BUENOS AIRES	GRAL VILLEGAS	SERRANO EDGARDO DANI	ARENALES 421
BUENOS AIRES	SAN NICOLAS	SODO SRL	LUIS VIALE 362
BUENOS AIRES	BOLIVAR	SUBRERO DIEGO GUSTAV	GRAL PAZ 125
BUENOS AIRES	CAMPANA	DIAZ MAURO JAVIER	AV BALBIN 1068
BUENOS AIRES	ARRECIFES	KRUG DANIEL ENRIQUE	SANTIAGO H PEREZ 159
BUENOS AIRES	MAR DE AJO	MORENO CLAUDIO RUBEN	HIPOLITO YRIGOYEN 366 D°42
BUENOS AIRES	TRES ARROYOS	SERVICIO TECNICO DEP	ALVARADO 80
BUENOS AIRES	TRENQUE LAUQUEN	LABRUNE PABLO ROBERT	FJSM DE ORO 279
BUENOS AIRES	SAN ANDRES DE GILES	PASCUALE MARCELO RIC	RAWSON 1231
BUENOS AIRES	MIRAMAR	MONTANARI PABLO	CALLE 34 NRO.1154
BUENOS AIRES	9 DE JULIO	FERRARI STELLA MARIS	SALTA 1861 PB
BUENOS AIRES	DORREGO	JENSEN GUSTAVO BLAS	AV. JULIO A. ROCA 945
BUENOS AIRES	CHACABUCO	DE BELLO JOSE DIEGO	DUBERTY 85
BUENOS AIRES	TANDIL	YAKIMIUK FLAVIA DANI	ALEM 846
BUENOS AIRES	PILAR	ELECTRONICA GB S.R.L	RIVADAVIA 998
BUENOS AIRES	ITUZAINGO	PARETA CRISTIAN EDUA	LOS POZOS 98
BUENOS AIRES	DON TORCUATO	VERON GABRIEL GUSTAV	BUSCHIAZZO 1514
BUENOS AIRES	SAN MIGUEL	IBAÑEZ JAVIER LEONAR	BELGRANO 910
BUENOS AIRES	AZUL	PERISSE LIDIA ROSA	BURGOS 212
BUENOS AIRES	MAR DEL PLATA	DEP., ALTAMIRANO	MORENO 4135
BUENOS AIRES	MAR DE AJO	TAURO	CATAMARCA 1136
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	ELECTRO SERVICE S.A.	ESMERALDA 870
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	CENTRO TECNIC.	PERU 1223
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	CENTRAL DE REP.DE AF	AV.SANTA FE 5280
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	KURCGOR MARIO Y/O KU	AV.RIVADAVIA 9528
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	BOBADILLA JUAN CARLO	GARCIA TEODORO 2689 P: PB
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	TUMA ARIEL HUGO	AV. JUAN B. JUSTO 6726
CATAMARCA	CATAMARCA	LEDEZMA, MIGUEL ANGE	MATE DE LUNA 732
CHACO	RESISTENCIA	DEP. CAGGIANO, DONAT	CALANDRIA 3928, BARRIO LA LIGURIA
CHACO	GRAL. DE SAN MARTIN	ALARCON VANESA KARIN	9 DE JULIO 326
CHACO	RESISTENCIA	ROMERO CLAUDIO DANIE	LINIERS 446
CHACO	BARRANQUERAS	FERNANDEZ HECTOR OMA	SABATINI 141
CHACO	ROQUE SAENZ PEÑA	HERNANDEZ JUAN CARLO	HIPOLITO IRIGOYEN 439 PB
CHUBUT	COMODORO RIVADAVIA	MONTICELLI, VICTOR C	ALEM 264
CHUBUT	ESQUEL	STEFANO, MARCELO PAB	MITRE 738
CHUBUT	TRELEW	GAHONA, JUAN JOSE DA	AMEGHINO 749
CHUBUT	PUERTO MADRYN	GONZALEZ JUAN BAUTIS	SAN MARTIN 813
CÓRDOBA	BELL VILLE	CAGNOLO, OSVALDO ALD	DEAN FUNES 462
CÓRDOBA	MARCOS JUAREZ	NESTOR LUIS ACOSTA	MAIPU 850
CÓRDOBA	VILLA CARLOS PAZ	DIAZ JOSE DEL CARMEN	SARGENTO CABRAL 146 DPTO D5
CÓRDOBA	LAS VARILLAS	ROMERO, GERARDO LUIS	DEAN FUNES 181
CÓRDOBA	VILLA MARIA	FESSIA, RICARDO ARMA	LINIERS 364
CÓRDOBA	VILLA DOLORES	RAPI SERVICE TV	ERNESTO CASTELLANO 48

PROVINCIA	LOCALIDAD	NOMBRE	DIRECCION
CÓRDOBA	ALTA GRACIA	FERREYRA, MANUEL JOR	P. BUSTOS 26
CÓRDOBA	SAN FRANCISCO	MICROCOR	ALBERDI 61
CÓRDOBA	RIO CUARTO	CUASOLO CESAR DANIEL	HIPOLITO IRIGOYEN 268
CÓRDOBA	LABOULAYE	LARREGOLA MARCELO AL	AMEGUINO 166
CÓRDOBA	COLONIA CAROYA	TAGLIAFERRI ROBERTO	AVDA SAN MARTIN 42
CÓRDOBA	SERRANO	CARNERO ONOFRE ADRIA	SARMIENTO 174
CÓRDOBA	BBARRIO CENTRO NORTE	MONTERO EDUARDO DAVI	LA RIOJA 729
CÓRDOBA	LOS SURGENTES	VERA HORACIO RAMON	CAPDEVILLE 137
CÓRDOBA	MORTEROS	COLOMBERO JUAN CARLO	BV. 9 DE JULIO 1526
CÓRDOBA	RIO TERCERO	APICELLA ANTONIO BLA	AV. SAVIO 18
CÓRDOBA	JUSTINIANO POSSE	CASALANGA LUCIANO AN	PBRO GUTIERREZ 0
CÓRDOBA	CORDOBA	ITKIN MARCIA ROMINA	IGUALDAD 9 DTO 3
CÓRDOBA	CORRAL DE BUSTOS	PATONO JORGE EVACIO	AVDA ARGENTINA 421
CÓRDOBA	BARRIO MAIPU	ROMERO PATRICIA FERN	PJE BLOMBERG 1771
CORRIENTES	PASO DE LOS LIBRES	SOVERON, HONORATO RA	BRASIL 1230
CORRIENTES	GOYA	CORDOBA, DANIEL ROLA	BELGRANO 1714
CORRIENTES	CORRIENTES	RUS GUSTAVO JAVIER	BARRIO PUJOL CASA 2 MZANA 7
CORRIENTES	MONTE CASEROS	MURUA CORTES MARCELO	CAA GUAZU 509
CORRIENTES	BELLA VISTA	VANASCO HECTOR ALFRE	AV. SAN MARTIN 1660
ENTRE RÍOS	GUALEGUAY	CAMINOS, PEDRO MARCI	ALARCON MU#IZ 206
ENTRE RÍOS	PARANA	DEP. ZAPATA DANIEL	GUALEGUAYCHÚ 422
ENTRE RÍOS	CONCEPCION DEL URUGUAY	GARCIA JORGE CARLOS	9 DE JULIO 1442
ENTRE RÍOS	CONCORDIA	ELECTRO SERVICE	URDINARRAIN 342
ENTRE RÍOS	CHAJARI	MURUA CORTES FLAVIO	PABLO DE LA CRUZ 1027
ENTRE RÍOS	CRESPO	CIPRA JARA CESAR RIC	SALOMON RUDA 710
ENTRE RÍOS	GUALEGUAYCHU	KROH ADALBERTO RUBEN	SANTIAGO DIAZ 22
FORMOSA	FORMOSA	ELECTRONICA THOMPSON	POLIC DE TERRITORIOS NAC 1064
FORMOSA	CLORINDA	MENDOZA ABEL	B°442 VIV MZ 129 CASA 2
GRAN BS.AS.	LOMAS DE ZAMORA	ELECTRONICA ARGI	LAPRIDA 1176 - DEPTO 2
GRAN BS.AS.	QUILMES	DEP. MENENDEZ, CARLO	AV. TRIUNVIRATO 3301
GRAN BS.AS.	RAMOS MEJIA	HEREDIA, ROBERTO Y T	AV. DE MAYO 1456
GRAN BS.AS.	LOMAS DE ZAMORA	LASTRES, DANIEL EDUA	HIPOLITO YRIGOYEN 8201
GRAN BS.AS.	SAN ISIDRO	BELLIARD ADOLFO MIGU	ANDRES ROLON 187
GRAN BS.AS.	CAÑUELAS	MEDRANO HECTOR PONCI	FLORIDA 351
GRAN BS.AS.	SANTOS LUGARES	SERVICENTRO NOROESTE	AV. LA PLATA 3814
GRAN BS.AS.	ADROGUE	DEP. MENEDEZ ADROGUE	SAN MARTIN 18
GRAN BS.AS.	MORENO	MOREIRA ELIO ISIDRO	BARTOLOME MITRE 235
JUJUY	SAN PEDRO DE JUJUY	CORONEL, AMADO FELIP	MITRE 451
JUJUY	SAN SALVADOR DE JUJUY	HUERTAS, WALTER NEST	SENADOR PEREZ 527 - BARRIO : CENTRO
JUJUY	SAN PEDRO JUJUY	SERVICIOS TECNICOS	GORRITI 452
JUJUY	LEDESMA	DEP. MAMANI EDUARDO	TUCUMAN 279
LA PAMPA	SANTA ROSA	FALKENSTEIN, MARIO O	PASTEUR 1283
LA PAMPA	SANTA ROSA	ARAB, CARLOS ALBERTO	ALEM Y MORENO
LA PAMPA	GENERAL PICO	TORTONI MARCELO DOMI	CALLE 20 N° 370
LA RIOJA	LA RIOJA	TELECOLOR	ESPAÑA 450
LA RIOJA	CHILECITO	CASAS MARCELO ISMAEL	20 DE JUNIIO 646
MENDOZA	SAN RAFAEL	ELECTRONICA CUELLO	SERVANDO BUTTI 1568
MENDOZA	SAN PEDRO DEL ATUEL	YARSKI ROBERTO LEAND	CALLE 4
MENDOZA	SAN RAFAEL	DEP. CINTA DANIEL	CORONEL CAMPOS 690 (ESQUNIA SEGOVIA)
MENDOZA	GUATMALLEN	CUANTICA S.A.	MITRE 46
MENDOZA	RIVADAVIA	VIDEO KOLOR S.R.L.	LAVALLE 998
MENDOZA	TUNUYAN	JOSE MARCELO HUGO	LARRALDE 398
MENDOZA	RODEO DLE MEDIO	FORCONI EUGENIO	PEDRO MOLINA 426
MISIONES	EL DORADO	PASTORI, DANIEL ANTO	POLONIA 24
MISIONES	EL DORADO	RYSER, FEDERICO ERNE	C. J. M. ALVEAR 545
MISIONES	POSADAS	FOUCE JUAN CARLOS	AV. LOPEZ TORRES 2623
MISIONES	POSADAS	VALENZUELA WALTER OM	SANTA CATALINA 3963
MISIONES	PUERTO RICO	RODRIGUEZ RUBEN DOMI	ALTE BROWN 25
MISIONES	LEANDRO N ALEM	REINHARDT RODOLFO RA	AV. LIBERTAD Y BOMPLAND
MISIONES	IGUAZU	DEP. LOZINA	MARTA SCHWARZ 76
NEUQUEN	VILLA LA ANGOSTURA	FERNANDEZ, PABLO JAV	TOPA TOPA 291 LOCAL 2
NEUQUEN	SAN MARTIN DE LOS ANDES	DEP. ROOSZ ALEXANDRA	PERITO MORENO 795
NEUQUEN	NEUQUEN	RIMADA JORGE ENRIQUE	LA PAMAPA 350
RÍO NEGRO	VIEDMA	TRIEE ELECTRONICA SO	ALEM 233
RÍO NEGRO	BARILOCHE	BERTAZZO, CLAUDIO DA	TISCORNIA 702
RÍO NEGRO	VILLA REGINA	CARRICAVUR, ALBERTO	SAAVEDRA Y MORENO
RÍO NEGRO	GENERAL ROCA	CRAGNOLINI, RODOLFO	BRASIL 1010
SALTA	TARTAGAL	DELGADO, JUAN ALBERT	AV. ALBERDI 778
SALTA	SALTA	MEDITERRANEA AUDIO T	RIVADAVIA 1315
SALTA	METAN	CAMPOS NESTOR ALFRED	JOSE HERNANDEZ 175
SAN JUAN	SAN JUAN	TURIZ JORGE GREGORIO	SAN LUIS 256 ESTE
SAN LUIS	VILLA MERCEDES	LOPEZ, SILVIA SUSANA	MADRE CABRINI 236
SAN LUIS	SAN LUIS	WAR . ELECTRONICA	MITRE 390
SAN LUIS	SAN LUIS	ELECTRONICA NICO S.R	MAIPU 698

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.

Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.

Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

PROVINCIA	LOCALIDAD	NOMBRE	DIRECCION
SAN LUIS	MERLO	LUPPINO DINO MARCELO	CNEL MERCAU 961
SANTA CRUZ	PICO TRUNCADO	PIRELLI HECTOR FABIA	B° NUVE 2 CASA 11
SANTA FÉ	FIRMAT	ARDIACA, AGUSTIN RAM	CASTELLI 1679
SANTA FÉ	SANTA FE	COSTAMAGNA, ALDO Y C	MARCIAL CANDIOTI 3691
SANTA FÉ	ROSARIO	GIORDANO, MONICA NEL	3 DE FEBRERO 816
SANTA FÉ	ROSARIO	SIP	ESPANA 470
SANTA FÉ	RECONQUISTA	SPONTONI	HABEGGER 1516
SANTA FÉ	SANTA FE	LOPEZ, DANIEL OMAR	R. ALDAO 1328
SANTA FÉ	VENADO TUERTO	CASARINI, PEDRO DAVI	MITRE 505
SANTA FÉ	SAN JORGE	FEDELE OMAR EMILIO	SANTA FE 1699
SANTA FÉ	SAN JUSTO	EQUIS FABIO GERMAN	BV PELLEGRINI 2354
SANTA FÉ	GALVEZ	SOTTOCORNO FERNANDO	RINALDI 354
SANTA FÉ	LLAMBI CAMPBRLL	MILESI GERMAN DARIO	2 DE ABRIL 439
SANTA FÉ	EL ORTONDO	HOGAR SERVICIO S.R.L	MALVINAS ARGENTINAS 737
SANTA FÉ	CERES	GANIN PABLO CESAR	CALCUTA 1024
SANTA FÉ	SANTA FE	BENSENOR GERMAN FERN	STO. DEL ESTERO 3238
SANTA FÉ	SANTA FE	LITORAL SERVICE	9 DE JULIO 2781
SANTA FÉ	ROSARIO	SIMATIC PICHINCHA	RODRIGUEZ 302
SANTA FÉ	ROSARIO	SIMATIC	PARAGUAY 1374
SANTA FÉ	VENADO TUERTO	ELECTR DEGIOVANNI	AV. HIPOLITO RIRIGOYEN 1289
SANTIAGO DEL ESTERO	SANTIAGO DEL ESTERO	LOUTFI ELISA	RIVADAVIA 833
TIERRA DEL FUEGO	RIO GRANDE	FRANCO TV	LAPATAIA 826
TUCUMÁN	TUCUMAN	LOANDOS, EDMUNDO ABR	ENTRE RIOS 690
TUCUMÁN	CONCEPCION	CABANAY JOSEFA ANGEL	LAMADRID 290

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

35. Certificado de garantía

COCINA DE MICROONDAS

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	B120D	B223D	B228D	B228DB
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 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 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.

SELLO CASA VENDEDORA

Dirección del comercio _____

Nº de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

_____

Fabrica y Garantiza **BGH**

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH
e-mail: hogar@bgh.com.ar
Tel: 0810-222-1244 // Fax: (011) 4309-2002
Brasil 731 (C1154AAK)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina
www.bgh.com.ar

BGH

BGH S.A.
Brasil 731. CABA. CP (C1154AAK).
Tel: 0810-222-1244 · Fax: 4309-2002
hogar@bgh.com.ar

www.bgh.com.ar

68H030108 Fecha de impresión 00/00/0000