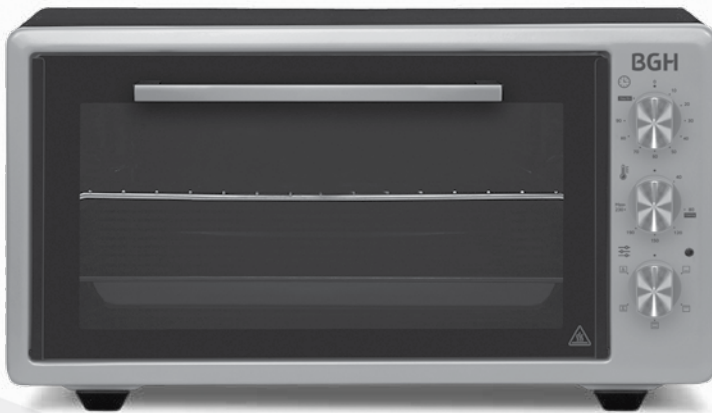


BGH

Manual de instrucciones Horno eléctrico



Incluye certificado de garantía

Modelos:
BHE50M20

Índice

1	Especificaciones técnicas	04
2	Instrucciones de seguridad	04
3	Antes de usar el horno por primera vez	07
4	Conozca su horno	08
5	Panel de control	10
6	Principales funciones	13
7	Limpieza a vapor	16
8	Cambio de lámpara del horno	17
9	Cuidado y limpieza	18
10	Canales de atención	19
11	Certificado de garantía	20

1. Especificaciones técnicas

Modelo	Peso (kg)	Tensión	Frecuencia	Consumo máximo	Med. Producto (Ancho x Alto x Prof.)
BHE50M20	11,2	220-240 V~	50/60 Hz	1400 W	590x330x455mm

2. Instrucciones de seguridad

Previo al uso de su horno eléctrico, tome todas las siguientes precauciones básicas de seguridad:

- 1 • Lea todas las instrucciones.
- 2 • No toque las superficies calientes, en el momento de funcionamiento, las paredes exteriores y puertas elevarán su temperatura. Use siempre las manijas o perillas.
- 3 • En caso de que el mismo se encuentre al alcance de niños o personas con reducida capacidad física o mental, es necesaria una estricta supervisión de un adulto responsable de su seguridad.
- 4 • Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe ni ninguna otra parte del horno en agua u otro líquido.
- 5 • No deje el cable colgando en el borde de la mesa o mesada, ni permita que toque las superficies calientes.
- 6 • No opere el artefacto si el cable o el enchufe está dañado, o si el artefacto ha sufrido un desperfecto o daño de cualquier tipo. Lleve el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para su ajuste, revisión o reparación.
- 7 • El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar riesgos o lesiones.
- 8 • No coloque el artefacto cerca de hornallas a gas o eléctricas.
- 9 • Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarlo.
- 10 • Antes de colocar o extraer partes o limpiarlo, espere a que el artefacto se encuentre frío y desenchufado.
- 11 • Para desconectar el artefacto, coloque la perilla de control de tiempo en posición "0" y luego desenchúfelo. Sostenga siempre el enchufe y nunca tire del cable.
- 12 • Tenga extrema precaución al mover o extraer cualquier bandeja que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- 13 • No cubra ninguna parte del horno con papel metálico. Esto puede ocasionar que el horno se recaliente.
- 14 • No limpie el interior del horno refregándolo con esponja de metal, dado que se pueden desprender piezas de la esponja y tocar partes eléctricas ocasionando riesgo de descarga eléctrica. (IMPORTANTE: Para mayor detalle ver sección "CUIDADO Y LIMPIEZA")

- 15 • No coloque en un horno eléctrico alimentos de grandes dimensiones ni utensilios metálicos, dado que pueden ocasionar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- 16 • Si se cubre el horno o este entra en contacto con materiales inflamables se podría producir un incendio. Evite que este entre en contacto con cortinas, telas, una pared, etc., durante su funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando este se encuentre en funcionamiento.
- 17 • Asegúrese colocar el horno sobre una superficie que resista al calor.
- 18 • Tenga extrema precaución al usar asaderas o recipientes para hornear hechos de un material que no sea metal o vidrio resistente al calor.
- 19 • Asegúrese de que nada toque los elementos superiores o inferiores del horno.
- 20 • No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o cualquier material similar.
- 21 • No guarde en el horno materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante cuando el horno no esté en uso. (Podría generar rayaduras a las paredes interiores).
- 22 • Use siempre guantes protectores con aislamiento térmico al colocar o extraer objetos del horno caliente.
- 23 • Este artefacto tiene una puerta de vidrio templado de seguridad. El vidrio es más fuerte que el convencional y es más resistente a las roturas. No obstante, el vidrio templado se puede romper alrededor de los bordes. Evite rayar la superficie o mellar los bordes de la puerta.
- 24 • En el momento de funcionamiento, evite que cualquier producto toque el vidrio templado ya que por diferencia de temperatura el mismo podría sufrir una rajadura.
- 25 • Este artefacto está apagado cuando la perilla de control de tiempo se encuentra en la posición "0".
- 26 • No use el artefacto en exteriores.
- 27 • No destine el artefacto para otro uso que no sea el indicado.
- 28 • Asegúrese que el circuito eléctrico, donde enchufe el horno eléctrico, no se encuentre sobrecargado con otros artefactos ya que el producto podría no funcionar correctamente y hasta podría generar un desperfecto en su red eléctrica doméstica.
- 29 • No intente abrir el aparato ni repararlo por sus propios medios. No utilice recipientes herméticos al momento de la cocción, los alimentos o líquidos calientes podrían generar presión al momento de levantar temperatura.
- 30 • Limpie el horno regularmente como se describe en la sección "CUIDADO Y LIMPIEZA", el exceso de aceites y/o grasa podría causar un incendio.
- 31 • El aparato no fue diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- 32 • La parte posterior del horno debe colocarse, como mínimo, a 10 cm de distancia de la pared.

33 • Conecte su horno en un tomacorriente de 220 voltios con conexión a tierra. El tomacorriente deberá ser de 10 amperios y de uso exclusivo para su horno; no es conveniente que otros electrodomésticos estén conectados al mismo.

34 • El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220V. Si las especificaciones de su suministro eléctrico son diferentes de los valores especificados, contacte con servicio técnico o personal cualificado. Lleve a cabo la conexión eléctrica del aparato únicamente con tomacorrientes con conexión a tierra instalados según indican las normativas.

35 • El fabricante no se responsabiliza de los daños causados por tomacorrientes sin conexión a tierra. Si el cable de alimentación está dañado, el agente de servicio o personal igualmente cualificado deberán sustituirlo para evitar una situación de peligro.

El cable de alimentación del aparato no debe entrar en contacto con las piezas calientes del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

3. Antes de usar el horno por primera vez

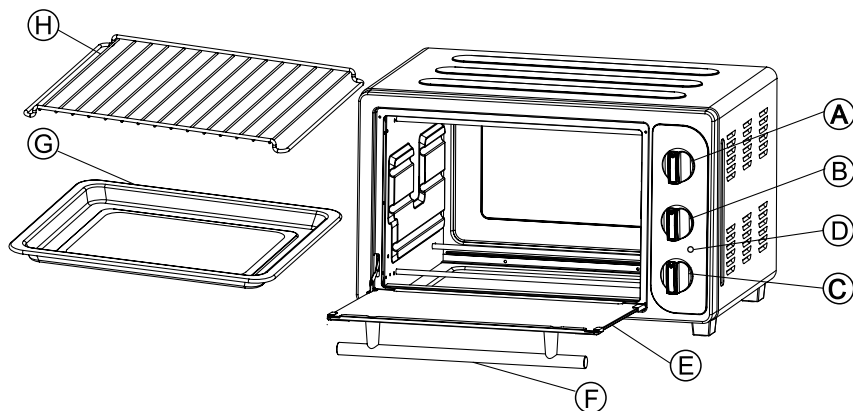
- 1 • Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
- 2 • Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que la perilla de control de tiempo esté en la posición "0".
- 3 • Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa o lavavajilla.
- 4 • Seque totalmente todos los accesorios, colóquelos nuevamente en el horno y enchufe el horno al tomacorriente.
- 5 • Asegúrese quitar todos los materiales de embalaje de adentro del horno o alrededores ya que los mismos son inflamables.
- 6 • Coloque la bandeja de cocción y rejilla metálica a su horno y hágalo funcionar a la temperatura máxima (230°C) en función Tostar durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pueda haber quedado luego de su traslado. Esto también eliminará todo rastro de olor presente de origen.
- 7 • Aguarde que su horno se enfríe y comience a utilizarlo según se indica en este manual.

IMPORTANTE

Tenga en cuenta que la puesta en funcionamiento inicial puede producir algo de humo y olor (por alrededor de 15 minutos). Esto es normal y no causa daño alguno. Se debe a que se queman las sustancias de protección que se aplican en la fábrica a los elementos calentadores.

4. Conozca su horno

Componentes principales:



A • Perilla de control de tiempo.

Para seleccionar duración de la cocción. Ver detalle en sección “Panel de control”.

B • Perilla de control de temperatura:

Para seleccionar la temperatura de cocción. Ver detalle en sección “Panel de control”.

C • Perilla de control de funciones:

Para seleccionar la función que utilizará en la cocción. Ver detalle en sección “Panel de control”.

D • Luz indicadora.

Se ilumina cuando el horno está encendido.

E • Puerta de vidrio.

F • Manija de puerta.

G • Bandeja de cocción.

Puede utilizarla para cocinar sus alimentos según se indica en este manual o como recolector de líquidos en caso de utilizar la rejilla metálica.

H • Rejilla metálica:

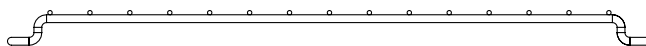
Puede utilizarla para cocinar sus alimentos según se indica en este manual.

Ubicación de la rejilla metálica

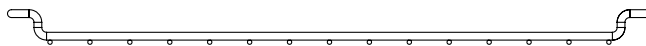
- Galletas: Use las guías de soporte inferior y central.
- Tortas con capas: Use solo la guía de soporte inferior (hornee una capa por vez).
- Tartas: Use las guías de soporte inferior y central.

Nota:

La rejilla metálica debe colocarse en el horno con las muescas hacia abajo.



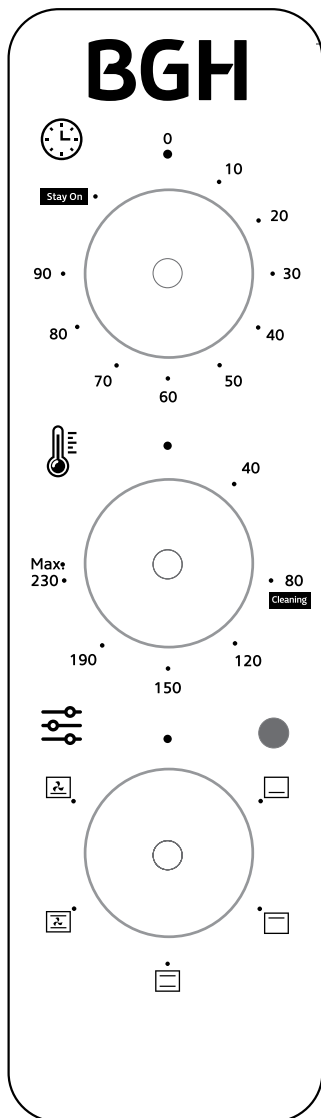
CORRECTO



INCORRECTO

5. Panel de control

Su horno eléctrico cuenta con un panel de control que facilitará su uso. En la próxima sección se detallan las instrucciones para el correcto funcionamiento de su horno.



Perilla superior (A)

Control de tiempo: La perilla de tiempo permite ajustar el tiempo de cocción en periodos desde 0 a 90 minutos. Su horno solo se encenderá cuando el temporizador se ajuste en una posición distinta de 0. Para activar el temporizador, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj. Al terminar el tiempo programado, un timbre sonará indicando el fin de la cocción.

Función STAY ON: Esta función se utiliza para usar el horno sin control de tiempo. En este caso debe girar la perilla hacia la izquierda (en sentido antihorario). El horno seguirá trabajando hasta que lo coloque manualmente en la posición de "0". Es importante controlar el funcionamiento del horno mientras se utilice esta función para evitar accidentes o sobrecocinar alimentos.


Perilla intermedia (B)


Control de temperatura: Gire la perilla del selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj hacia la temperatura deseada. Elija la temperatura deseada entre 40°C y 230°C para hornear, asar o tostar.


Perilla inferior (C)

Control de funciones: Este horno viene equipado con cuatro posiciones para satisfacer diversas necesidades de cocción.

1 • APAGADO.

2 •  HORNEAR: Las resistencias inferiores calientan y trabajan en este ciclo. Permite obtener bases crocantes. Para tortas, tartas, galletas, aves, bifes, cerdo, etc. (calor inferior).

3 •  ASAR: Las resistencias superiores calientan y trabajan en este ciclo. Ideal para dar terminaciones doradas y crujientes a sus recetas. Para asar pescado, bifes, aves, costillas de cerdo, etc. (calor superior).

4 •  TOSTAR: Las resistencias superiores e inferiores calientan y trabajan en esta función. Es perfecto para cocinar pizza, pan y galletitas, así como también cerdo o carnes horneadas. Para pan, muffins, waffles congelados, etc. (calor superior e inferior).

Funciones de convección: La cocción por convección combina las funciones habituales (asar, hornear, tostar) con el movimiento de aire caliente por medio de un ventilador. Produce una temperatura mucho más uniforme alrededor de la comida de modo que la comida se cuece, hornea o asa uniformemente en comparación con las zonas calientes y frías de los hornos convencionales.

5 •  CONVECCIÓN CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR

6 •  CONVECCIÓN CON GRILL INFERIOR

ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de lesiones o quemaduras, no toque las superficies calientes cuando el horno está en uso. Siempre utilice manoplas para horno.

PRECAUCIÓN

Tenga extremo cuidado al extraer la rejilla metálica o cualquier otro recipiente de un horno caliente. Siempre use una manopla para horno al extraer objetos calientes del horno.



PRECAUCIÓN



Superficie caliente

6. Principales funciones

HORNEAR

Tenga en cuenta que la función HORNEAR usa principalmente los elementos calentadores inferiores. Para lograr los mejores resultados, Se recomienda precalentar el horno durante 8-10 minutos a 230°C. o bien precalentar hasta que la luz indicadora de funcionamiento se apague por primera vez.

Modo de operación

- Posicione el control de temperatura en 230°C.
- Gire la perilla de control de funciones hasta la segunda  o  sexta posición y precaliente el horno.
- Coloque la rejilla de metálica en la guía de soporte central o en la más baja.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calentador inferior, sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura en la temperatura adecuada.
- Gire la perilla de control de tiempo hasta la posición deseada.
- Pincele los alimentos con salsas o aceite, según lo desee.
- Gire los alimentos a la mitad del tiempo de cocción programado.
- Cuando finaliza la cocción, gire la perilla de control de tiempo hasta la posición "0".
- Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

ASAR

Tenga en cuenta que la función ASAR usa principalmente el calor de los elementos calentadores superiores para lograr los mejores resultados. Se recomienda precalentar el horno durante 8-10 minutos a 230°C. o bien precalentar hasta que la luz indicadora de funcionamiento se apague por primera vez.

Modo de operación

- Posicione la perilla de control de temperatura en 230°C.
- Gire la perilla de control de funciones hasta la tercera posición y precaliente el horno.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica previamente colocada en la altura deseada.
- Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calentador superior, sin tocarlo.
- Ajuste el control de temperatura en la temperatura adecuada.

- Gire la perilla de control de tiempo hasta la posición deseada.
- Pincele los alimentos con salsas o aceite, según lo desee.
- Gire los alimentos a la mitad del tiempo de cocción programado.
- Cuando finaliza la cocción, gire la perilla de control de tiempo hasta la posición “0”.
- Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

Guía rápida para asar

Los resultados de cocción pueden variar. Ajuste estos tiempos según sus necesidades particulares. Revise frecuentemente los alimentos durante el proceso para evitar que se cocinen en exceso.

Carne	Temp. del horno	Tiempo de cocción
Bife de costilla	230°C	25 - 30 min
Bife angosto con lomo	230°C	25 - 30 min
Hamburguesa	230°C	25 - 28 min
Costillas de cerdo	230°C	40 - 45 min
Costillas de ternera	230°C	30 - 40 min
Patas de pollo	230°C	30 - 35 min
Filete de pescado	200°C	20 - 25 min
Bife de salmón	200°C	20 - 25 min



Nota:

Todos los tiempos de cocción se basan en carnes a temperatura de heladera. Si desea asar carnes congeladas puede llevar bastante más tiempo. En ese caso, se recomienda fuertemente usar un termómetro para carne.

TOSTAR

Tenga en cuenta que la función TOSTAR usa todos los elementos calentadores. El horno permite tostar de 6 a 8 rodajas de pan, muffins, panqueques o waffles congelados. Si se tostan uno o dos ítems, colóquelos sobre la rejilla metálica en la parte central del horno.

Modo de operación

- Posicione el control de temperatura en 230°C.
- Gire la perilla de control de funciones hasta la cuarta  o  quinta posición y precaliente el horno.
- Coloque los alimentos sobre la rejilla metálica.
- Gire la perilla de control de tiempo hasta la posición deseada.
- Cuando los alimentos se terminen de tostar, gire la perilla de control de tiempo hasta la posición "0".
- Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.
- Para descongelar: Coloque el alimento que desee descongelar sobre la rejilla y la bandeja cuadrada en el estante inferior para que caiga el agua resultante del descongelado sobre la bandeja y no sobre las resistencias. Utilice la función tostar y seleccione la temperatura entre 60°C y 120°C. El tiempo de descongelado variará según el peso de lo que se desee descongelar y la temperatura seleccionada. No se recomienda utilizar la FUNCIÓN CONVECCIÓN para descongelar alimentos.

7. Limpieza a vapor

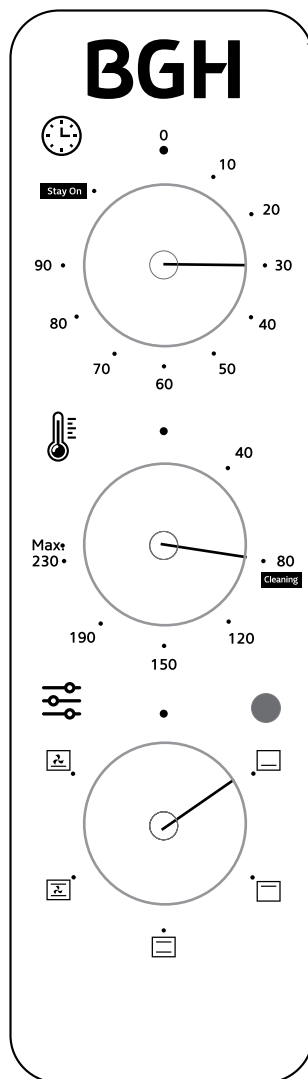
Retire todos los accesorios que se encuentran dentro del horno.

Ponga 2 vasos de agua dentro de la bandeja cuadrada y sitúe la bandeja en el riel inferior.

Seleccionar la perilla de temperatura en la función Cleaning

Seleccione la perilla de función en la resistencia baja.

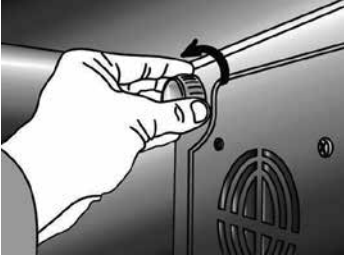
Haga funcionar el horno durante 30 minutos y después abra la puerta y limpie la superficie interior con la ayuda de un paño húmedo. El vapor hará que las paredes del horno resulten más sencillas de limpiar.



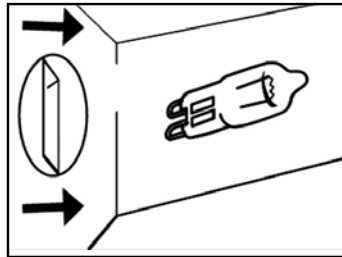
8. Cambio de lámpara del horno

Primero asegúrese de que el horno se encuentre desenchufado y frío al momento de realizar el cambio.

Saque la protección de vidrio girandola como se muestra en la figura de abajo.



Dependiendo del lote, la lámpara puede ser del tipo con rosca (figura izquierda) o del tipo para ir insertada en el portalámparas (figura derecha).



En el caso de que la lámpara sea del tipo con rosca, debe tener las siguientes características:

- Voltaje: 220-240 V~
- Potencia: 15W
- Bulbo tipo E14

En el caso de que la lámpara sea como la figura de la derecha, las características deberán ser:

- Voltaje: 220-240 V~
- Potencia: 15-25W
- Bulbo tipo G9

En cualquier caso, reemplace la lámpara por una nueva y finalmente vuelva a poner la protección de vidrio, girando la protección en sentido de las agujas del reloj.

9. Cuidado y limpieza

ADVERTENCIA

Asegúrese de desenchufar y enfriar el horno antes de limpiarlo.

Todos los accesorios y cavidades internas deben lavarse con agua caliente jabonosa o lavavajilla. La puerta y el interior del horno se pueden limpiar con una esponja húmeda y secar con un papel o repasador.

NO USE ESPONJAS DE LANA DE ACERO O LIMPIADORES ABRASIVOS PARA REFREGAR NI RASPE LAS PAREDES CON UN UTENSILIO METÁLICO, DADO QUE TODOS ESTOS MÉTODOS PUEDEN DAÑAR EL ESMALTE INTERIOR DE SU HORNO.

NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESPONJAS DE LANA DE ACERO PARA LIMPIAR LA BANDEJA DE GOTEADO DADO QUE PUEDEN DAÑAR EL ACABADO DE ESMALTE DE LA BANDEJA.

DEJE QUE LAS PARTES Y SUPERFICIES SE SEQUEN TOTALMENTE ANTES DE ENCHUFAR EL HORNO Y USARLO.

Limpie el exterior con una esponja húmeda. **NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS DADO QUE PUEDEN DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.**

Es recomendable limpiar el horno luego de cada uso para prolongar su vida útil y facilitar su mantenimiento.

Protección ambiental



Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos

No deseche este producto junto con residuos domésticos. Para su correcto tratamiento, recuperación y reciclaje, lleve este producto al punto de recolección de residuos correspondiente. Si no está seguro de dónde se encuentra, comuníquese con la autoridad local. Su incorrecta eliminación puede dañar el medioambiente.

10. Canales de atención

Para recibir servicio de reparación del producto adquirido, deberá comunicarse al:

Centro de Atención al Cliente: 0810-222-1244 de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE BGH

e-mail: hogar@bgh.com.ar

Tel: 0810-222-1244

Brasil 731 (C1154AAK) - Capital Federal - Argentina

www.bgh.com.ar

Para más información, recetas y novedades:



BGHsa



bghoficial



@BGH_SA



BGH

11. Certificado de garantía

HORNO ELÉCTRICO - MODELOS: BHE50M20

BGH Sociedad Anónima garantiza al usuario que presente este certificado, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento del Horno Eléctrico BGH.

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:
- 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.
 - Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente (s) de este horno eléctrico 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:

- 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 lo que convenga con el servicio técnico, siendo dicha contratación ajena a la presente garantía de fabricación y/o a la responsabilidad de BGH S.A.
- Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un Agente Autorizado de Service, será con cargo al usuario, sujeta a disponibilidad de stock y de acuerdo a lo que convenga con el servicio técnico, siendo dicha contratación ajena a la presente garantía de fabricación y/o a la responsabilidad de BGH S.A.
- Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones que se entrega junto con el producto dentro de su caja de empaque. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, ni enseñanza de manejo del aparato.
- La presente garantía no ampara defectos originados por:
 - El transporte en cualquiera de sus formas.
 - Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.
 - Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.
 - Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza y cualquier otro supuesto que legalmente pueda considerarse como caso fortuito, fuerza mayor o que se encuentre fuera del control de BGH S.A.
 - Instalación y / o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.
 - La falta de mantenimiento, según las indicaciones en el manual de instrucciones.
- La presente garantía dejará de tener validez cuando:
 - El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran utilizado en la reparación repuestos no originales.
 - La placa de identificación hubiera sido dañada, alterada o retirada de la unidad.
 - Cuando la presente garantía y/o la factura de compra presente enmiendas o falsedad en algunos de sus datos o pudiera inferirse que el producto ha sido adquirido fuera de los canales de comercialización autorizados como fruto de algún ilícito.

6. 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.

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

8. 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.

9. BGH S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad para este tipo de productos vigentes en el país.

10. 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.

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



Dirección del comercio _____

Nº de Factura _____

Lugar y Fecha de compra _____

Importa, Distribuye y Garantiza **BGH**

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH

e-mail: hogar@bgh.com.ar

Tel: 0810-222-1244

Brasil 731 (C1154AAK)

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina

www.bgh.com.ar

BGH

BGH S.A.

Brasil 731. CABA. CP (C1154AAK).

Tel: 0810-222-1244

hogar@bgh.com.ar

www.bgh.com.ar