

# BGH

## Manual de instrucciones Horno eléctrico



Incluye certificado de garantía

**Modelo:**  
BHE64M20A

**Índice**

<b>1</b>	Especificaciones técnicas	04
<b>2</b>	Instrucciones de seguridad	04
<b>3</b>	Antes de usar el horno por primera vez	06
<b>4</b>	Conozca su horno	07
<b>5</b>	Panel de control	09
<b>6</b>	Principales funciones	11
<b>7</b>	Cuidado y limpieza	14
<b>8</b>	Canales de atención	15
<b>9</b>	Certificado de garantía	16

## 1. Especificaciones técnicas

Modelo	Peso (Kg.)	Tensión	Frecuencia	Consumo máximo	Med. Producto (Ancho x Alto x Prof.)
BHE64M20A	12	220-240 V~	50-60 Hz	Horno: 2200 W Anafe grande (A): 1000 W Anafe chico (B): 700 W Maximo: 3200 W	640x410x438mm

## 2. Instrucciones de seguridad

**NOTA IMPORTANTE:** Conecte siempre su horno en un tomacorriente debidamente polarizado de 220 voltios y 20 amperios con conexión a tierra.

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 • No utilizar el anafe con ollas o sartenes mojadas, ésto puede dañar el producto.

**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 las perillas de control de tiempo, de funciones y de encendido para el anafe grande se encuentran en la posición “0” o “APAGADO”.
- 3 • Lave todos los accesorios en agua caliente jabonosa o lavavajilla.
- 4 • Seque totalmente todos los accesorios, colóquelos nuevamente en el horno y conecte su horno en un tomacorriente de 220 voltios con conexión a tierra. El tomacorriente deberá ser de 20 amperios y de uso exclusivo para su horno; no es conveniente que otros electrodomésticos estén conectados al mismo.
- 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 (250°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 • Guarde que su horno se enfríe y comience a utilizarlo según se indica en este manual.

---

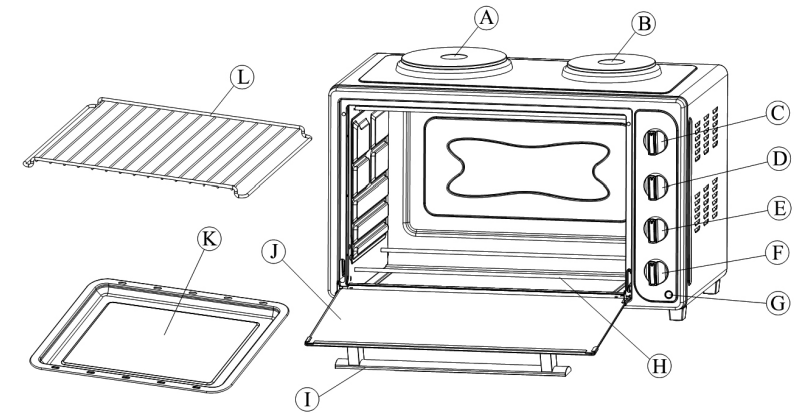
**IMPORTANTE**

---

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 • Anafe grande.**

**B • Anafe chico.**

**C • Perilla de control de temperatura:**

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

**D • Perilla de encendido para anafe grande.**

**E • Perilla de control de funciones:**

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

**F • Perilla de control de tiempo:**

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

**G • Luz indicadora:**

Se ilumina cuando el horno está encendido.

**H • Resistencias:**

Son los elementos calentadores del horno. Según la función seleccionada con la perilla de control de funciones se ponen en funcionamiento las resistencias superiores, inferiores o ambas.

**I • Manija de puerta.**

**J • Puerta de vidrio.**

**K • Bandeja de cocción:**

Se recomienda para asar o rostizar carne, aves, pescados y muchos otros alimentos.

También se puede usar para contener la grasa que chorrean los alimentos cuando se asan sobre la rejilla.

**L • Rejilla metálica:**

Puede utilizarla para tostar, hornear, y para la cocción general de comidas dentro de cacerolas u ollas comunes.

## Ubicación de la rejilla de metálica

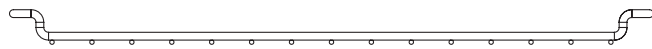
- Galletas: Use las guías de soporte inferior y central.
- Tortas con capas: Use solo la guía de soporte inferior (hornee una capa por vez).
- Tartas: Use las guías de soporte inferior y central.

Nota:

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



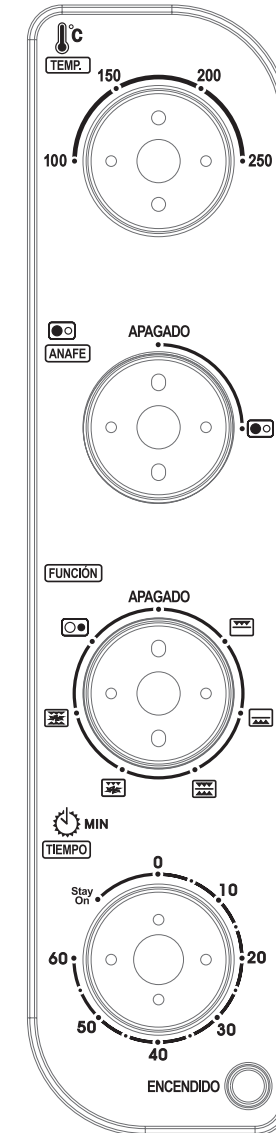
**CORRECTO**



**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




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 100°C y 250°C para hornear, asar o tostar.

### Perilla intermedia “ANAFE”

Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para encender el anafe grande.

### Perilla intermedia ”FUNCIÓN”


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

- 1 • APAGADO.
- 2 •  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).
- 3 •  HORNEAR: Las resistencias inferiores calientan y trabajan en este ciclo. Permite obtener bases crocantes. Para tortas, tartas, galletas, aves, bifes, cerdo, etc. (calor inferior).
- 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. Este movimiento de aire caliente mantiene una temperatura más uniforme en el interior del horno haciendo que la comida se cocine en forma mucho más pareja que en un horno convencional que tiene zonas más frías o calientes.

- 5 •  CONVECCIÓN CON GRILL SUPERIOR
- 6 •  CONVECCIÓN CON GRILL SUPERIOR E INFERIOR

### Función anafe:

- 7 •  Encendido del anafe pequeño.

### Perilla inferior

**Control de tiempo:** El cronómetro permite ajustar lapsos de 0 a 60 minutos. Su horno no se encenderá sin que se ajuste el cronómetro. Cuando el cronómetro se encuentra en la posición “0” el horno no está funcionando.

Para activar el cronómetro gire la perilla en sentido horario (hacia la derecha) y seleccione un tiempo de cocción determinado. Un timbre le avisará cuando el tiempo de cocción programado haya concluido.

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

---

#### 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

ASAR 

La función ASAR utiliza solo el calor de las resistencias superiores. Para los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno por 15 minutos a 250°C.

### Modo de operación

- Posicione la perilla de control de temperatura en 250°C.
- Gire la perilla de control de funciones hasta la segunda posición  o quinta 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 según el tipo de alimento.
- 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	250°C	25 - 30 min
Bife angosto con lomo	250°C	25 - 30 min
Hamburguesa	250°C	25 - 28 min
Costillas de cerdo	250°C	40 - 45 min
Costillas de ternera	250°C	30 - 40 min
Patas de pollo	250°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.

### HORNEAR

La función HORNEAR utiliza el calor de las resistencias inferiores. Para lograr los mejores resultados se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 250°C.

#### Modo de operación

- Posicione el control de temperatura en 250°C.
- Gire la perilla de control de funciones hasta la tercera posición  y precaliente el horno.
- Coloque la rejilla 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.

#### Ubicación recomendada de la rejilla metálica para la función Horneear

Galletas: Utilice las guías de soporte inferior y media.



Tortas con varias capas: Use la guía de soporte inferior únicamente (horneé una capa por vez)

Tartas: Use las guías de soporte inferior y media.

### TOSTAR

La función TOSTAR utiliza el calor de las resistencias superiores e inferiores. El horno de gran capacidad permite tostar hasta 6 u 8 rodajas de pan, muffins, panqueques o waffles congelados. Si tuesta solo uno o dos ítems colóquelos sobre la rejilla metálica en la parte central del horno.

#### Modo de operación

- Posicione el control de temperatura en 250°C.
- Gire la perilla de control de funciones hasta la cuarta posición  o sexta 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.

#### Cómo utilizar los anafes

Los anafes se pueden utilizar para hervir, guisar, saltear, freír, etc. además de usar el horno. Para encender el anafe grande, gire la perilla de control del anafe grande (D) a la posición indicada en el panel. La temperatura subirá rápidamente.

Para encender el anafe pequeño, gire la perilla de control de funciones (E) a la posición número 7. La temperatura subirá rápidamente.

Para cocinar, coloque la comida dentro de un recipiente diatérmico de fondo plano y luego apoye el recipiente sobre el anafe.

No deje el anafe encendido sin ningún recipiente para cocinar encima. Esto causará un bloqueo de calor excesivo y dañará el producto.

No olvide girar la perilla de control del anafe grande/ perilla de control de funciones a la posición “APAGADO” cuando haya terminado de cocinar.

## 7. 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 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 PORCELANA.**

**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.

## 8. 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



## 9. Certificado de garantía

### HORNO ELÉCTRICO - MODELO: BHE64M20A

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.

SELLO CASA VENDEDORA

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

Notas

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Notas

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# BGH

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

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