

Horno Freidora de Aire

MANUAL DE USO

MAO25A3MSS

www.midea.com.mx

Avisos de advertencia: Antes de usar este producto, lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto. Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles. El diagrama de arriba es solo para referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES IMPORTANTES	01
ESPECIFICACIONES	02
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO	03
PARTES Y ACCESORIOS.....	04
PANEL DE CONTROL	05
ANTES DEL PRIMER USO	06
INSTRUCCIÓN DE OPERACIÓN	06
FUNCIONES.....	06
CONFIGURACIÓN DEL PRODUCTO	07
OPERACIÓN DE LAS FUNCIONES	08
MODO MUDO	08
MODO ECO	08
CÓMO PRECALENTAR	08
FUNCIÓN FREIR CON AIRE	09
FUNCIÓN ASAR CON AIRE	10
FUNCIÓN DORAR CON AIRE	10
FUNCIÓN TOSTAR	11
FUNCIÓN PIZZA	11
FUNCIÓN HORNEAR	12
FUNCIÓN ROSTIZAR	12
FUNCIÓN ROSTIZAR UTILIZANDO EL TENEDOR DE ASADOR.....	13
FUNCIÓN GALLETAS	14
FUNCIÓN MANTENER CALIENTE	14
FUNCIÓN RECALENTAR.....	15
FUNCIÓN REPOSO DE MASAS.....	15
FUNCIÓN DESHIDRATAR.....	16
CÓMO UTILIZAR	17
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	17
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES	18

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o cualquier pieza eléctrica en agua u otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
15. No limpie con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando partes, creando un riesgo de descarga eléctrica.
16. No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal en un horno tostador, ya que pueden crear un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno tostador está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, tapices, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
18. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
19. No almacene ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no esté en uso.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: (es decir, papel, cartón, plástico y similares).

21. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el sobrecalentamiento del horno.
22. Precaución: para garantizar una protección continua contra el riesgo de descargas eléctricas, conéctelo únicamente a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra.
23. Retire el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de moverlo.
24. Evite el contacto con las piezas móviles.
25. Solo para uso doméstico.
26. Durante el funcionamiento, presione "INICIO/PAUSA" para pausar la cocción.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

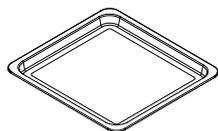
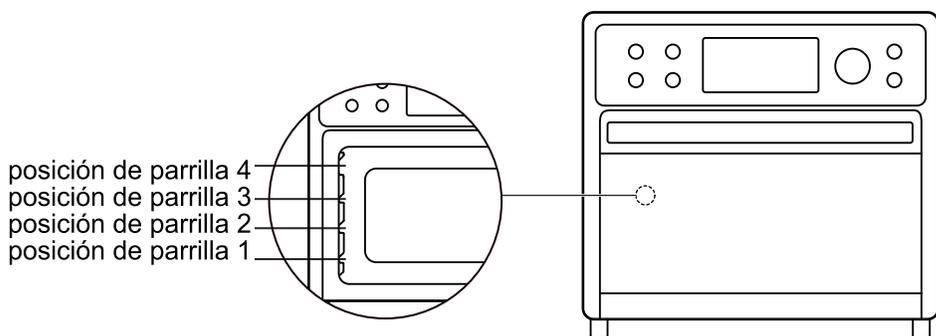
ESPECIFICACIONES

MODELO	MAO25A3MSS
TENSIÓN NOMINAL	120 V~ 60 Hz
POTENCIA	1600 W

Instrucciones de Cable Corto (Cable de Alimentación Desmontable)

1. Se debe utilizar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión o cables de alimentación desmontables más largos disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
3. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - El cable debe colocarse de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o hacer tropezarse sin querer.
 - El aparato es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.

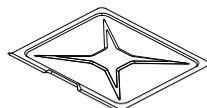
PARTES Y ACCESORIOS



1



2



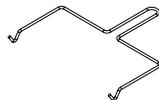
3



4



5



6

1. Bandeja de hornear

La bandeja para hornear se puede colocar en la posición de 1 a 4 de parrillas. Se recomienda lavar a mano.

2. Rejilla para hornear

La rejilla para hornear se puede colocar en la posición de 1 a 4 de parrillas. (Utilice el lado cóncavo hacia arriba). Se recomienda lavar a mano.

3. Bandeja para migas

Colóquelo siempre debajo del elemento calefactor inferior. Se recomienda lavar a mano.

4. Cesta para freír al aire

Para funciones de freír y deshidratar. La canasta para freír con aire debe colocarse en la posición de 3 o 4 parrillas, a menos que la receta indique lo contrario. Se recomienda lavar a mano.

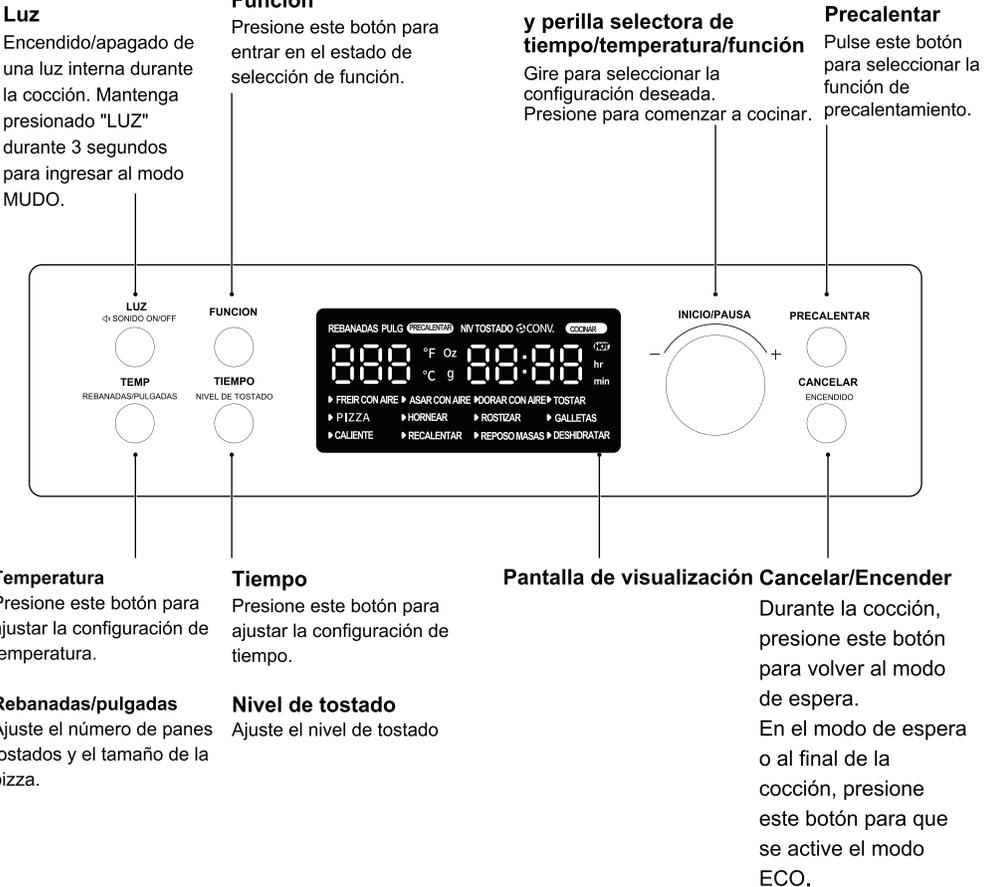
5. Tenedor para rostizar

Se utiliza para asar un pollo entero (≤ 4 lbs) o un gran trozo de carne. Se recomienda lavar a mano.

6. Kit de rostizar

Se usa para quitar el tenedor de rostizar. Se recomienda lavar a mano.

PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMERO USO

1. Desembale el horno eléctrico y retire todos los materiales de embalaje.
2. Lave la rejilla para hornear y la bandeja para hornear con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con un paño húmedo o una esponja. Seque con las toallas de papel para asegurarse de que el horno esté seco antes de usarlo.
3. Coloque el horno sobre una mesa plana u otra superficie estable. **NO OPERE EN EL MISMO CIRCUITO CON OTRO APARATO.**
4. Antes de trabajar, coloque la bandeja para migas debajo de los tubos de calefacción inferiores.
5. Asegúrese de que la bandeja para migas esté correctamente instalada antes de usarla.
6. Para el primer uso, presione el botón "FUNCIÓN" para seleccionar hornear, presione temp. luego gire la perilla a 450 °F, presione el botón de tiempo y luego gire la perilla a 15 minutos. Esto quemará cualquier resto de aceite en el horno.
(NOTA: El horno puede humear durante el proceso. Esto es normal para un horno nuevo y no durará más de 10 a 15 minutos).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Funiciones del Producto

FUNCIÓN	DESCRIPCIÓN	ACCESORIOS	POSICIÓN DE REJILLA	ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA COCINAR
FREIR CON AIRE	Prepare alimentos rápidos y extracrujientes con poco o ningún aceite agregado	Cesta para freír al aire	3 ó 4	Lo mejor para papas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos congelados
ASAR CON AIRE	Consiga un exterior crujiente y una cocción perfecta en el interior para una variedad de carnes, aves y verduras	Bandeja de hornear	2 ó 3	Lo mejor para comidas en bandejas, proteínas de corte pequeño y verduras.
DORAR CON AIRE	Ase la carne y el pescado y dore uniformemente la parte superior de los guisos.	Bandeja de hornear	2 ó 3	Lo mejor para nachos, cortes finos de carne y pescado, y acabados a la cacerola
TOSTAR	Evenly toast to your perfect level of darkness	Rejilla para hornear	3	Lo mejor para rebanadas de pan (hasta 9 rebanadas)
PIZZA	Derrite y dora el queso y los aderezos, mientras la corteza queda crujiente	Bandeja o rejilla para hornear	2	Pizza
HORNEAR	Consiga una cocción y un dorado uniformes en general.	Bandeja de hornear	1 ó 2	Lo mejor para hornear pasteles, magdalenas, brownies y repostería.
ROSTIZAR	Rotar y asar pollo entero	Tenedor para rostizar (con la bandeja para hornear en la posición de rejilla inferior)	Ranura para rosticero	Lo mejor para pollo asado entero (≥4 lbs)

GALLETAS	Hornear y dorar uniformemente galletas y otros productos horneados.	Bandeja de hornear	2	Lo mejor para hornear galletas y otros rollos de media luna listos para hornear, rollos de canela, bizcochos y strudels
MANTENER CALIENTE	Mantiene la comida caliente y previene el crecimiento bacteriano.	Bandeja o rejilla para hornear	2	Evita que los alimentos cocinados se enfríen.
RECALENTAR	Recalienta alimentos sin que se cocinen demasiado	Bandeja de hornear	2	Lo mejor para el recalentado
REPOSO DE MASAS	Mantenga con precisión la temperatura baja para proporcionar un entorno ideal para el reposo	Bandeja de hornear	1 ó 2	La mejor para reposar masa, pan, bollos y pizza.
DESHIDRATAR	Seque uniformemente los alimentos sin cocinar	Cesta para freír al aire	3 ó 4	La mejor para carne seca, y fruta y verdura seca.

Configuración del Producto

FUNCIÓN DE COCCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURA	TIEMPO PREDETERMINADO	RANGO DE TIEMPO	PRECALENTAR
FREIR CON AIRE	400°F	150°F-450°F	15min	1min-1 hora	✓
ASAR CON AIRE	400°F	150°F-450°F	15min	1min-1 hora	✓
DORAR CON AIRE	400°F	200°F-450°F	15min	1min-1 hora 30min	✓
TOSTAR	/	/	/	/	✗
PIZZA(6 pulgadas)	400°F	/	9min	1min-1 hora 30min	✗
PIZZA(9 pulgadas)			9min30seg		
PIZZA(12 pulgadas)			10min		
HORNEAR	350°F	150°F-450°F	10min	1min-2 horas	✓
ROSTIZAR	400°F	150°F-400°F	1 hora	1min-2 horas	✓
GALLETAS	375°F	150°F-450°F	10min	1min-2 horas	✓
MANTENER CALIENTE	160°F	120°F-180°F	2 horas	1hour-4 horas	✗
RECALENTAR	350°F	150°F-400°F	3min	1min-20 min	✗
REPOSO DE MASAS	100°F	80°F-110°F	50min	1min-9 horas	✗
DESHIDRATAR	150°F	90°F-200°F	4 horas	1 hora-24 horas	✗

Operación de las Funciones

Nota

1. Cuando el horno esté enchufado en el tomacorriente, el zumbador sonará una vez.
2. Durante la cocción, puede presionar "CANCELAR/ENCENDIDO" para cancelar la cocción.
3. Al final de la cocción, el zumbador sonará 3 veces y se mostrará "Terminar".
4. Retire siempre los alimentos con guantes para horno. La comida y el horno se calentarán mucho.

MODO SILENCIO

En el modo mudo, cuando presiona cualquier botón, no emite ningún sonido. Cuando el horno está enchufado a un tomacorriente y en modo de espera, el modo predeterminado está activado.

Para activar el modo de mudo:

En estado de espera, presione y mantenga presionado el botón "LUZ" durante 3 segundos, el zumbador sonará una vez.

Para desactivar el modo de silencio:

En estado de mudo, presione y mantenga presionado el botón "LUZ" durante 3 segundos, el zumbador sonará una vez.

MODO ECO

Cuando el horno está enchufado a un tomacorriente y en modo de espera, el modo predeterminado no ingresará al modo ECO.

Para ingresar al modo Eco:

1. En estado de espera o al final de la cocción, la pantalla se apagará si no se realiza ninguna operación en 10 minutos.
2. En estado de espera, presione "CANCELAR/ENCENDIDO", la pantalla se apagará.

Para cancelar el modo Eco:

En el modo Eco, puede presionar cualquier botón o abrir la puerta para cancelarlo.

CÓMO PRECALENTAR

Puede comenzar a cocinar rápidamente todas las funciones SIN precalentar. Sin embargo, se sugiere precalentar para obtener mejores resultados de cocción con estas funciones, incluidas FREIR CON AIRE, ASAR CON AIRE, DORAR CON AIRE, HORNEAR, ROSTIZAR y GALLETAS.

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar la función.



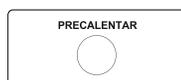
2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Pulse el botón "PRECALENTAR" para iniciar el precalentamiento. Cuando llegue la temperatura de precalentamiento, el zumbador sonará 5 veces.



5. Coloque la comida en el horno y cierre la puerta, el horno comienza a cocinar automáticamente.

FUNCIÓN FREIR CON AIRE

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "FREIR CON AIRE".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.

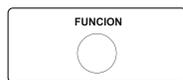


4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN ASAR CON AIRE

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "ASAR CON AIRE".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.

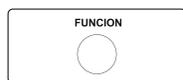


4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN DORAR CON AIRE

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "DORAR CON AIRE".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN TOSTAR

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "TOSTAR".



2. Presione el botón "TEMPERATURA/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la cantidad de rebanadas de pan (1-9 rebanadas).



3. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el nivel de tostado.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN PIZZA

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "PIZZA".



2. Presione el botón "TEMPERATURA/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar el tamaño de la pizza (6 pulgadas, 9 pulgadas, 12 pulgadas).



3. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



4. Durante la cocción, presione el botón "TIEMPO/ NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción. El tiempo predeterminado es de 10 minutos para 12 pulgadas.



FUNCIÓN HORNEAR

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "HORNEAR".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/ PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN ROSTIZAR

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "ROSTIZAR".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.

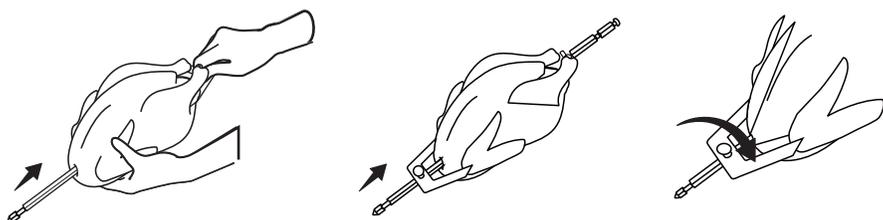


Nota: Coloque la bandeja para hornear en la posición de parrilla 1. Esto atraparé todos los jugos de los alimentos que se encuentran en los tenedores del rosticero mientras se cocinan. No intente usar la función de rostizar sin colocar la bandeja para hornear en la posición correcta de la parrilla.

FUNCIÓN ROSTIZAR UTILIZANDO EL TENEDOR DE ASADOR

1. Coloque el pollo entero (u otro alimento) en el eje del rosticero. Coloque los tenedores para asar a cada lado del eje e insérteles en el pollo para asegurarlo en el eje. Apriete las perillas en las horquillas para asegurarlas.

2. Use el mango del rosticero para colocar el pollo dentro del horno, asegurando ambos extremos del eje del rosticero en las ranuras del horno. Cierre la puerta del horno.



FUNCIÓN GALLETAS

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "GALLETAS".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "MANTENER CALIENTE".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN RECALENTAR

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "RECALENTAR".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



FUNCIÓN REPOSO DE MASAS

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "REPOSO DE MASAS".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



Nota: Si el horno muestra "HOT", la temperatura en el horno es más alta que la temperatura que configuró. Abra la puerta del horno para bajar el calor antes de operar.

FUNCIÓN DESHIDRATAR

1. Presione el botón "FUNCIÓN" y luego gire la perilla para seleccionar "DESHIDRATAR".



2. Presione el botón "TIEMPO/NIVEL DE TOSTADO" y luego gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción.



3. Presione el botón "TEMP/REBANADAS/PULGADAS" y luego gire la perilla para seleccionar la temperatura.



4. Presione el botón "INICIO/PAUSA" para comenzar a cocinar.



CÓMO UTILIZAR

- Coloque la rejilla para hornear y la bandeja para hornear en una posición que se adapte a la altura de los alimentos que se van a cocinar.
- Los alimentos deben colocarse en la bandeja de horno para evitar el peligro de incendio causado por la acumulación de alimentos descascarillados en los conductos de calefacción.
- Asegúrese de utilizar siempre un recipiente apto para horno en el horno, nunca utilice recipientes de plástico o cartón en el horno.
- Limpie periódicamente los conductos de calefacción.
- Nunca utilice recipientes o tapas de vidrio o cerámica.
- NO deje que el jugo se escurra hasta el fondo del horno. Utilice la bandeja para migas cuando cocine.
- Ajuste la temperatura según lo sugerido por la receta o como desee.
- Cierre la puerta de forma segura y configure el tiempo de cocción para comenzar a operar el horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Con un cuidado y una limpieza razonables, su electrodoméstico conservará su apariencia y permanecerá en pleno funcionamiento durante mucho tiempo. Aquí le explicaremos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico. No utilice limpiacristales ni raspadores de metal/cristal para la limpieza.

- Antes de limpiar, desenchufe el horno y deje que se enfríe por completo.
- Lave todos los accesorios con agua jabonosa suave, incluida la rejilla para hornear y la bandeja para hornear.
- No utilice limpiadores abrasivos, cepillos para fregar ni limpiadores químicos, ya que dañarán el revestimiento antiadherente de la bandeja para hornear.
- Use un paño húmedo para limpiar el interior del horno.
- Limpie la puerta con un paño húmedo empapado de detergente o jabón.
- Nunca sumerja el horno en agua u otro líquido.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

MENSAJES DE ERROR

Cuando la pantalla muestra "E01", "E02" o "E03"

- Contacte a Servicio al Cliente, revisar carta de garantía.

Preguntas más frecuentes

¿Por qué no enciende el horno?

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado en el tomacorriente.
- Inserte el cable de alimentación en un tomacorriente diferente.
- Restablezca el disyuntor si es necesario.
- Presione el boton de poder.

¿Por qué mi comida está poco cocida o demasiado cocida?

- No agregue alimentos hasta que el tiempo de precalentamiento recomendado se ha completado. Para obtener los mejores resultados, verifique el progreso durante la cocción y retire los alimentos si se logró el nivel deseado de dorado. Retire los alimentos inmediatamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar que se cocinen demasiado.
- Este horno cocina más rápido que un horno tradicional. Vigile siempre su comida mientras cocina.

¿Por qué los elementos calefactores parecen encenderse y apagarse?

- Esto es normal. El horno está diseñado para controlar la temperatura con precisión para cada función ajustando los niveles de potencia de los elementos calefactores.

¿Por qué sale vapor por la puerta del horno?

- Esto es normal. La puerta está ventilada para liberar el vapor generado por los alimentos con un alto contenido de humedad.

¿Por qué gotea agua sobre la mesa por debajo de la puerta?

- Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con un alto contenido de humedad (como los panes congelados) puede correr por el interior de la puerta y gotear sobre la mesa.

¿Por qué sale ruido del panel de control o de la parte trasera del horno?

- Cuando el horno está caliente, se enciende un ventilador para enfriar el panel de control.

¿Por qué el horno suena como si todavía estuviera funcionando a pesar de que está apagado?

- El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando incluso después de que el horno se haya apagado. Esta es una función normal y no debe ser motivo de preocupación.