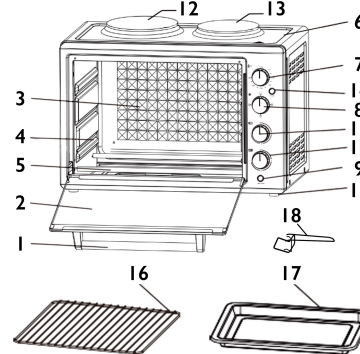




Spanish

Estimado cliente,
Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, se puede asegurar un uso plenamente satisfactorio y una larga vida útil del producto.



1. Descripción de piezas

- Manija de la puerta
- Puerta de vidrio
- Carcasa interior
- Soporte de bastidor
- Elemento calefactor
- Carcasa exterior
- Perilla de temperatura del horno
- Perilla de selección de funciones del horno
- Guzo indicador de la placa de cocción
- Perilla de selección de potencia de la placa calefactora derecha
- Pie
- Placa calefactora izquierda
- Placa de cocción derecha
- Luz indicadora del horno
- Perilla de selección de potencia de la placa calefactora izquierda
- Rejilla de alambre
- Bandeja para hornear
- Mango de ajuste de la rejilla del horno

2. Consejos y advertencias de seguridad!

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto que estén en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- Manténgalos niños y transeúntes alejados cuando esté utilizando este aparato.

c'est normal.

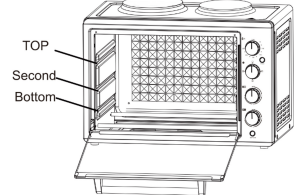
3.2.3. Support de grille:

Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, le plateau peut être réglé sur trois positions différentes en fonction des plats que vous avez l'intention de cuisiner. Les directives suivantes vous aideront à sélectionner la position appropriée:

- Support supérieur ou deuxième support:
 - Cette position est idéale pour des plats comme le gratin de macaronis, ou vous préférez que la partie supérieure soit cuite plus intensément.
- Placez le plateau sur le support supérieur ou le deuxième support pour obtenir le résultat de cuisson souhaité.

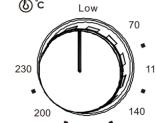
Support inférieur:

- Lorsque vous faites rôtir un poulet ou des articles similaires, le support inférieur est recommandé.
- Placez le plateau sur le support inférieur pour une distribution uniforme de la chaleur et des résultats de cuisson cohérents. En ajustant le plateau à la position appropriée, vous pouvez personnaliser le processus de cuisson pour convenir à votre plat spécifique. Expérimentez avec différentes positions pour trouver le meilleur réglage pour chaque recette. Veuillez vous référer aux illustrations accompagnantes pour un guide visuel sur l'ajustement du plateau.
Note : Assurez-vous que le plateau est solidement placé sur le support sélectionné pour éviter tout accident ou problème pendant le processus de cuisson.



3.2.4. Contrôle de la température :

- Ajustez le bouton pour la température souhaitée.
- Sélectionnez la température appropriée pour la cuisson.
- Plage : De bas à 230°C.
- Suivez la recette pour la température recommandée.
- Réglez le contrôle de la température avant la cuisson.



3.2.5. Sélecteur fonctionnel :

1. Tournez le sélecteur de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre pour les options de chauffage.
2. Sélectionnez la fonction de chauffage souhaitée.
3. Signifie pas de fonction.



1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cartón o papel, etc.
- 1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.
- 1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincida con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 1.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una tomada de tierra de un mínimo de 10 amperios.
- 1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 1.13. Si el uso de un enchufe múltiple revisa las clasificaciones con cuidado, ya que la corriente utilizada por varios aparatos podría exceder fácilmente la capacidad del enchufe múltiple.
- 1.14. Utilice únicamente el aparato con la unidad de control de temperatura específica suministrada.
- 1.15. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 1.16. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
- 1.17. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, llevar o desenchar el aparato.
- 1.18. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 1.19. No sujete ni plegue el cable de alimentación.
- 1.20. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 1.21. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 1.22. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- 1.23. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, no se debe usar el aparato.
- 1.24. No toque el enchufe con las manos mojadas.

2.2. Seguridad personal:

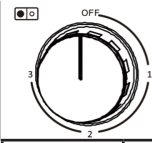
1. PRECAUCIÓN: No deje el aparato desatendido durante el uso ya que existe el riesgo de un accidente.
- 2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
- 2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinada a ser utilizada por huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de cocinas residenciales, incluso en casas de granja. Áreas del personal de cocinas en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
- 2.4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

3.3. Uso y cuidado:

- 3.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación

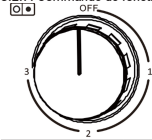
	Désactivé
	Chauffage supérieur
	Chauffage inférieur
	Chauffage supérieur et inférieur ensemble

3.2.6. Contrôle de la fonction de la plaque chauffante gauche.



OFF	Plat chaud Désactivé
1	Plat chaud: 400W
2	Plat chaud: 600W
3	Plat chaud: 1000W

3.2.7. Commande de fonction de la plaque chauffante droite



OFF	Plat chaud Désactivé
1	Plat chaud: 300W
2	Plat chaud: 450W
3	Plat chaud: 750W

	Attention : La température de la surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
--	--

3.3 Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:

- 3.3.1. Assurez-vous que tous les commandes de température sont désactivées.
- 3.3.2. Débranchez l'appareil du secteur.
- 3.3.3. Nettoyez l'appareil comme décrit dans le nettoyage section.

4. Nettoyage

- 4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir complètement avant d'entreprendre une tâche de nettoyage.
- 4.2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. MISE EN GARDE! Ne pas

del aparato antes de cada uso.

- 3.2.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.
 - 3.2.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.
 - 3.2.4. Utilice el mango / s del aparato para llevarlo o moverlo.
 - 3.2.5. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
 - 3.2.6. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio u otros materiales similares.
 - 3.2.7. Para mantener el tratamiento antidiarético en buenas condiciones, no utilice utensilios de metal o afilados.
 - 3.2.8. Los líquidos hirviendo podrían desbordarse del receptáculo si está lleno.
 - 3.2.9. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
 - 3.2.10. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.
 - 3.2.11. No lo almacene si todavía está caliente.
 - 3.2.12. Nunca lo deje desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que este es un aparato eléctrico que alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.
 - 3.2.13. Tenga cuidado al usar recipientes que contengan líquidos calentados en este aparato ya que pueden hervir con fuerza.
 - 3.2.14. Si, por alguna razón, el aceite se incendia, desconecte el aparato de la red y sofoca el fuego con la tapa, o con un paño de cocina grande. NUNCA LO APAGUE CON AGUA.
 - 3.2.15. Gire el control del termostato a la posición mínima (MIN). Esto no significa que la cacerola esté apagada permanentemente.
- 2.4. Servicio:**
- 2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico debidamente cualificado y de que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.
 - 2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.
 - 2.4.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso invalida la garantía y la responsabilidad del fabricante.
- 3. Instrucciones de uso**
- 3.1. Antes de usar:**
- 3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si este corresponde).
 - 3.1.2. Antes de utilizar el aparato por la primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos de la manera descrita en la sección de limpieza.
- 3.2. Uso y cuidado:**
- Uso del horno:
- 3.2.1. Inserte el enchufe en el tomacorriente de la pared. Asegúrese de que el suministro de voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación.
 - 3.2.2. Cuando utilice el horno por primera vez, precalentelo durante 10-15 minutos sin ningún contenido dentro del horno. Si aparece un ligero olor o humo, no se alarme, ya que esto es normal.
 - 3.2.3. Soporte de la parrilla: Para obtener resultados óptimos al cocinar, la Bandeja se puede ajustar en tres posiciones diferentes según los platos que tenga la intención de cocinar. Las siguientes pautas lo ayudarán a seleccionar la posición adecuada:
 - Soporte superior o segundo soporte: Esta posición es ideal para platos como gratinado de macarrones, donde prefiere que la parte superior se cocine más a fondo.
 - Coloque la Bandeja en el soporte superior o segundo soporte

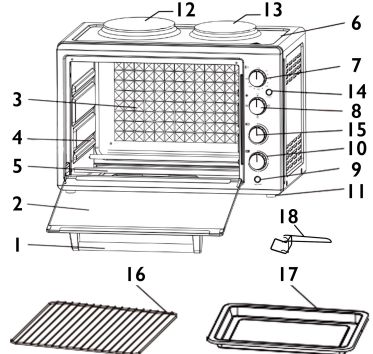
plonger les parties électriques du four dans un liquide quelconque. 4.3. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec ou à base d'un acide pH tel que l'eau de javel ou des produits abrasifs pour le nettoyage de l'appareil.

5. Anomalies et réparation

- 5.1. Amenez l'appareil dans un centre d'assistance autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.
- 5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.

Portuguese

Estimado cliente,
Obrigado por adquirir um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao fato de que excede os mais rígidos padrões de qualidade, um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil do produto podem ser assegurados.



1. Descrição das peças

1. Poignée de porte
2. Porte vitrée
3. Boîtier intérieur
4. Support de rack
5. Élément chauffant
6. Boîtier extérieur
7. Bouton de température du four
8. Bouton de sélection des fonctions du four
9. Témoïn lumineux de la plaque chauffante
10. Bouton de sélection de la puissance de la plaque chauffante droite
11. Pied
12. Plaque chauffante gauche
13. Plaque chauffante droite
14. Voyant du four
15. Bouton de sélection de la puissance de la plaque chauffante gauche
16. Grille métallique
17. Plaque de cuisson
18. Alça de ajuste da grade do forno

2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantê-lo para referência futura. A falha em seguir e observar estas instruções pode levar a um acidente. Limpe todos as partes do

para lograr el resultado de cocción deseado.

- Soporte inferior:**
- Cuando ase a un pollo u objetos similares, se recomienda el soporte inferior.
 - Coloque la Bandeja en el soporte inferior para una distribución uniforme del calor y resultados de cocción consistentes.
- Ajustando la Bandeja a la posición adecuada, puede personalizar el proceso de cocción según su plato específico. Experimente con diferentes posiciones para encontrar la mejor configuración para cada receta.
- Consulte las ilustraciones que acompañan para obtener una guía visual sobre cómo ajustar la Bandeja.
- Nota: Asegúrese de que la Bandeja esté colocada de forma segura en el soporte seleccionado para evitar accidentes o contratiempos durante el proceso de cocción.
- 3.2.7. Control de función de la placa de cocción derecha**
-
- | | |
|---------|------------------------|
| Apagado | Plato caliente Apagado |
| 1 | Plato caliente: 400W |
| 2 | Plato caliente: 600W |
| 3 | Plato caliente: 1000W |
- 3.2.7. Control de función de la placa de cocción derecha**
-
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**
- 3.2.4.1. Ajuste la perilla a la temperatura deseada.
 - 3.2.4.2. Seleccione la temperatura adecuada para cocinar.
 - 3.2.4.3. Rango: Baja a 230°C.
 - 3.2.4.4. Siga la receta para la temperatura recomendada.
 - 3.2.4.5. Configure el Control de Temperatura antes de cocinar.
- 3.2.4. Control de temperatura:**