



FBOEL1333-30  
 FBOEL1333-30BLK  
 FBOEL1333-30WHT



FBOEL1340-30  
 FBOEL1340-30BLK  
 FBOEL1340-30WHT

**HORNOS DE PARED SIMPLES O DOBLES**

**NÚMERO DE MODELO SERIE: FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK**

**FBOEL1333-30WHT | FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK**

**FBOEL1340-30WHT**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GUÍA DE  
 INSTALACIÓN**



**Intertek**  
 5015011

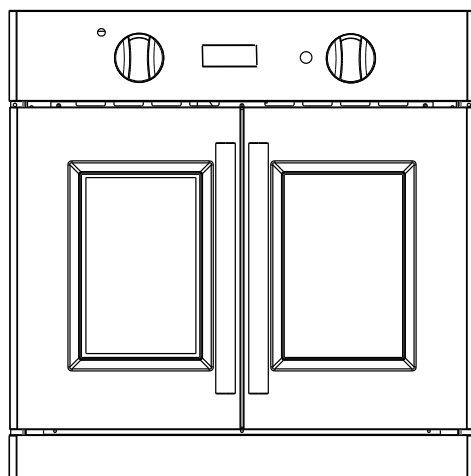
Cumple con la certificación ul std.858, CSA STD c22.2 no.61.

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y guárdelas cuidadosamente. Si sigue las instrucciones, su aparato le proporcionará muchos años de buen servicio.

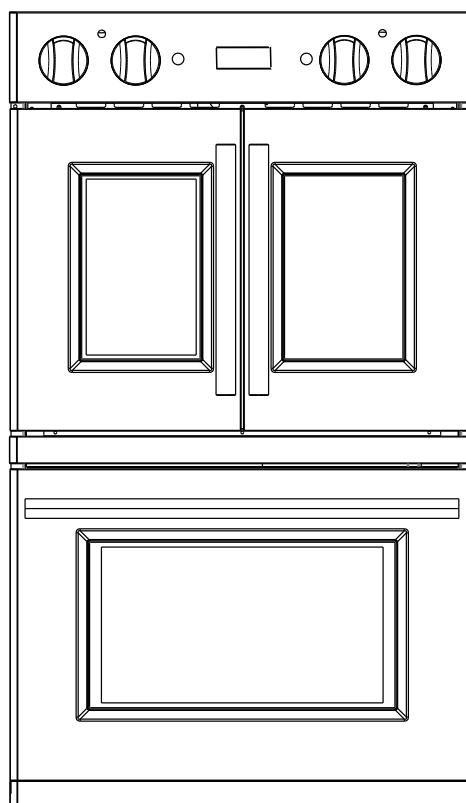
## ÍNDICE DE CONTENIDOS

Atención al cliente	56
Seguridad	57
Contenido del producto	59
Contenido del paquete	61
Instalación del tirador de la puerta	61
Instalación de la rejilla del horno	62
Requisitos eléctricos	63
Dimensiones del producto	64
Instrucciones de instalación	68
Instrucciones de uso	71
Cuidado y mantenimiento	74
Solución de problemas	74
Diagrama de cableado	75
Garantía	77

## HORNOS DE PARED SIMPLES O DOBLES



FBOEL1333-30  
FBOEL1333-30BLK  
FBOEL13333-30WHT



FBOEL1340-30  
FBOEL1340-30BLK  
FBOEL13340-30WHT

**NÚMERO DE MODELO SERIE: FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK  
FBOEL13333-30WHT | FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK  
FBOEL1340-30WHT**

## Atención al cliente

Gracias por adquirir un producto Frono. Lea todo el manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento su nuevo aparato por primera vez. Tanto si es un usuario ocasional como si es un experto, le resultará beneficioso familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de cuidado de su electrodoméstico.

Tanto el modelo como el número de serie figuran en el interior del producto. A efectos de garantía, también necesitará la fecha de compra.

### Información sobre el producto

Número de modelo : \_\_\_\_\_

Número de serie : \_\_\_\_\_

Fecha de compra : \_\_\_\_\_

Dirección y teléfono de compra : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Información de servicio

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamada de servicio relativa a su producto.

Si ha recibido un producto dañado, póngase inmediatamente en contacto con Frono.

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar al servicio técnico, consulte la guía de resolución de problemas. Enumera las causas de pequeños problemas de funcionamiento que puedes corregir tú mismo.



*"Necesitas ayuda rápida? Simplemente escanee el código qr y acceda a nuestro rápido formulario de asistencia. Siempre estamos aquí para ayudarle con cualquier pregunta o duda que pueda tener. Así que no dude en ponerse en contacto"*

### Servicios en Canadá y Estados Unidos

Ten a mano el manual de instrucciones para resolver tus dudas. Si no entiende algo o necesita más ayuda, visite nuestro sitio web para obtener asistencia rápida. Por favor, facilítenos su nombre, número, dirección, número de serie del producto que soluciona el problema, prueba de compra y una breve descripción del problema. Un representante del servicio de atención al cliente se pondrá en contacto con usted lo antes posible. Todos los trabajos en garantía deben ser autorizados por el servicio de atención al cliente de FORNO. Todos nuestros proveedores de servicios autorizados son cuidadosamente seleccionados y rigurosamente formados por nosotros.

## Seguridad

Tu seguridad y la de los demás son muy importantes. Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Se trata de un símbolo de alerta de seguridad. Le alertará de posibles peligros para la seguridad personal o de la propiedad. Obedezca todos los mensajes de seguridad para evitar daños materiales, lesiones físicas o la muerte.



**ADVERTENCIA** indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves o la muerte.



**PRECAUCIÓN** indica una situación de peligro moderado que, de no evitarse, podría provocar lesiones leves o moderadas. Todos los mensajes de seguridad le alertarán de cuál es el peligro potencial, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le harán saber qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones. Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, le indicarán cómo reducir la posibilidad de lesiones y le indicarán qué puede ocurrir si no se siguen las instrucciones.

### ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA:

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas que el Estado de California considera cancerígenas.

**ADVERTENCIA:** Este producto contiene una o más sustancias químicas conocidas por el Estado de California como causantes de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.



### **ADVERTENCIA**

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o incluso la muerte.

### INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

1. Utilice este aparato para los fines previstos tal y como se describe en este manual de instrucciones.
2. Deje que un instalador cualificado instale el aparato y lo conecte a tierra de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas. El fabricante no se hará responsable de los daños materiales o personales causados por una instalación incorrecta, un uso inadecuado de este aparato o por no respetar las advertencias indicadas, quedando anulada la garantía.
3. Cualquier ajuste y servicio debe ser realizado únicamente por un instalador de hornos o técnico de servicio cualificado. No intente reparar o sustituir ninguna pieza de su aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual.
4. Enchufe el horno únicamente a una toma de corriente de 240 voltios con conexión a tierra. No retire la clavija redonda de toma de tierra del enchufe. En caso de duda sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico doméstico, es su responsabilidad y obligación disponer de una toma de corriente sin conexión a tierra de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No utilice un código de extensión con este aparato.
5. Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento, desenchufe el horno o desconecte la alimentación eléctrica en el cuadro de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el disyuntor.
6. Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del horno antes de ponerlo en funcionamiento para evitar la ignición de estos materiales.
7. Evite rayar o golpear las pantallas de cristal. De lo contrario, podría romperse el cristal. No cocine sobre un producto con cristales rotos. Pueden producirse descargas, incendios o cortes.
8. No deje a los niños solos o sin vigilancia en una zona en la que se esté utilizando un aparato. Nunca se les debe permitir que trepen, se sienten o se pongan de pie en ninguna parte del horno.
9. No toque las resistencias ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para quemar aunque sean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con ninguna zona interior del horno; deje primero tiempo suficiente para que se enfríe. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Las

## Seguridad (continuación)

superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura, las hendiduras alrededor de la puerta del horno, las piezas de adorno metálicas encima de la puerta, cualquier protección trasera o superficie alta del estante.

10. No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría reventar, causando cualquier lesión.
11. Aléjese de la cocina cuando abra la puerta del horno. La salida de aire caliente o vapor puede causar quemaduras en las manos, la cara y/o los ojos.
12. No coloque nunca utensilios de cocina, piedras para hornear o pizza, ni ningún tipo de papel de aluminio o forro en el suelo del horno.  
Estos elementos pueden atrapar el calor o fundirse, lo que puede dañar el producto y provocar descargas eléctricas, humo o fuego.
13. Coloque las rejillas del horno en el lugar deseado mientras el horno se enfría. Si es necesario mover la rejilla mientras el horno está caliente, tenga cuidado de no tocar las superficies calientes.
14. No asar nunca con la puerta abierta. No se aconseja asar a puerta abierta debido al sobrecalentamiento de los mandos de control.
15. No utilice el horno como almacén. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no se utilice.
16. No guarde objetos de interés para los niños en armarios situados encima de un horno. Los niños que se suban al horno para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.
17. No permita que los niños utilicen este aparato a menos que estén estrechamente supervisados por un adulto.



### ADVERTENCIA

#### Extremadamente pesado

Para mover el aparato es necesario disponer del equipo y la mano de obra adecuados para evitar lesiones personales o daños al aparato o al suelo. Si no se siguen estos consejos, pueden producirse daños o lesiones personales.



### ADVERTENCIA

Nunca vierta agua fría sobre superficies calientes en un horno caliente. El vapor creado podría causar quemaduras graves o escaldaduras y el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmalte del horno.



### ADVERTENCIA

Cocine bien los alimentos utilizando un termómetro de alimentos para comprobar las temperaturas en varios puntos y protegerse así contra las enfermedades transmitidas por los alimentos.

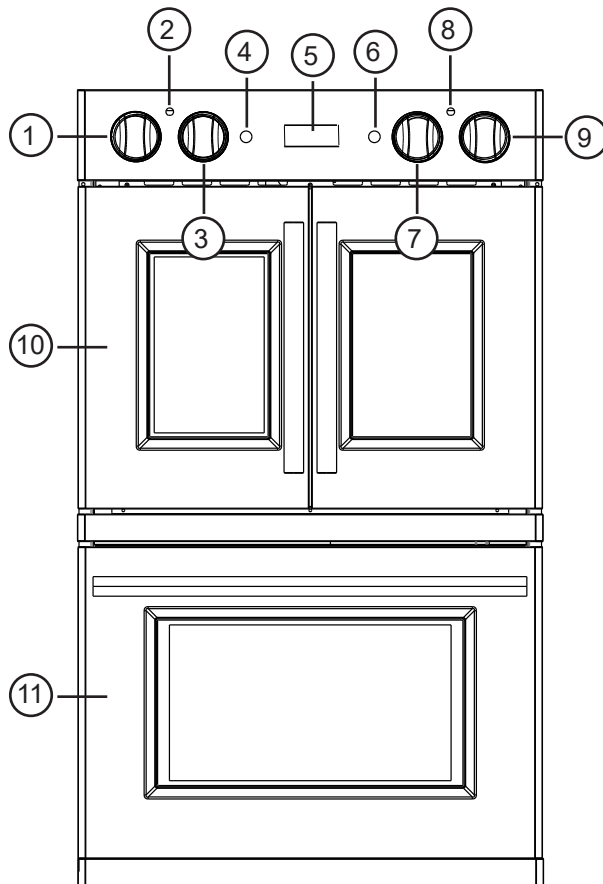


### ADVERTENCIA

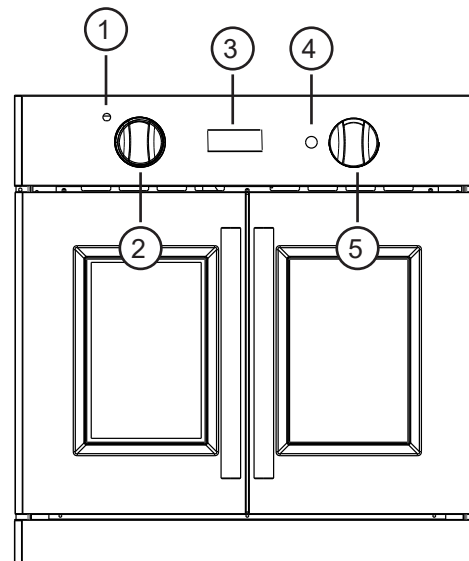
**MANTENGA EL MATERIAL INFLAMABLE ALEJADO DE LA COCINA De lo contrario, podría producirse un incendio o lesiones personales.**

Es importante evitar almacenar o utilizar materiales inflamables en un horno, como papel, plástico, agarraderas, sábanas, revestimientos de paredes, cortinas, gasolina o cualquier otro vapor o líquido inflamable. También debe evitarse el uso de prendas sueltas o colgantes mientras se utiliza el aparato, ya que pueden incendiarse si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.

## Contenido del producto



FBOEL1340-30  
FBOEL1340-30BLK  
FBOEL1340-30WHT

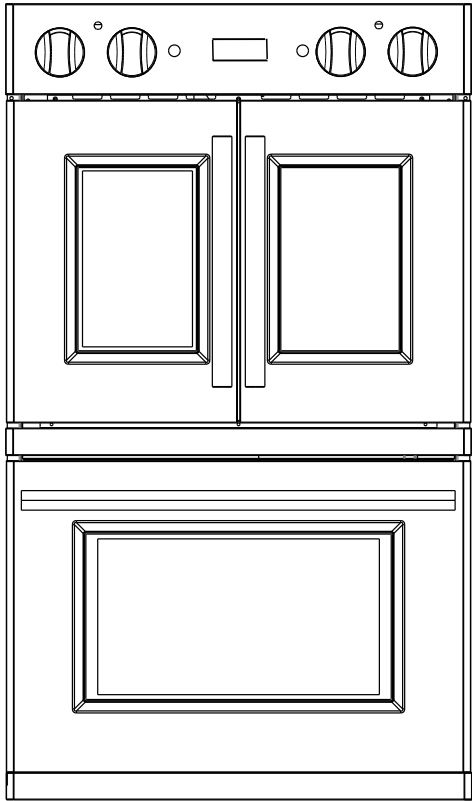


FBOEL1333-30  
FBOEL1333-30BLK  
FBOEL1333-30WHT

FBOEL1340-30   FBOEL1340-30BLK FBOEL1340-30WHT	
1	Perilla de control del horno (Horno superior)
2	Indicador del horno (Horno superior)
3	Perilla de control de temperatura (Horno superior)
4	Pulsador de la luz del horno (Horno superior)
5	Pantalla digital
6	Pulsador de la luz del horno (Horno inferior)
7	Perilla de control del horno (Horno inferior)
8	Indicador del horno (Horno inferior)
9	Perilla de control de temperatura (Horno inferior)
10	Horno superior (Horno de convección)
11	Horno inferior

FBOEL1333-30   FBOEL1333-30BLK FBOEL1333-30WHT	
1	Indicador del horno
2	Perilla de control del horno
3	Pantalla digital
4	Pulsador de la luz del horno
5	Perilla de control de temperatura

## Contenido del producto (continuación)

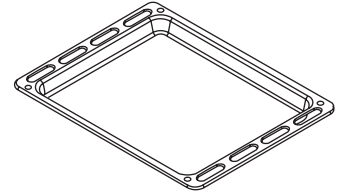


Horno mural doble

Piezas suministradas para  
FBOEL1340-30  
FBOEL1340-30BLK  
FBOEL1340-30WHT



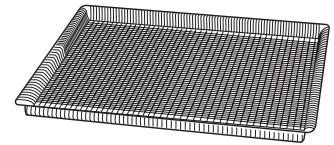
4x Rejilla para hornear



1x Molde



1x Rejilla para freidora



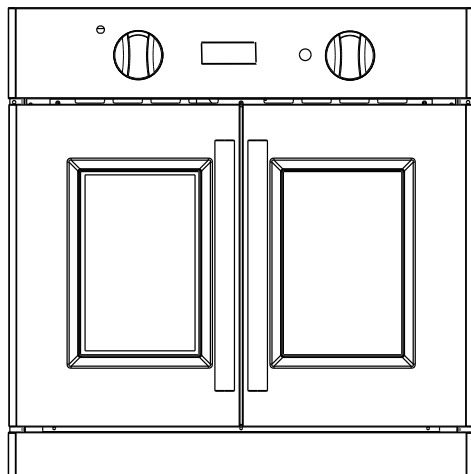
1x Cesta para freír



3x Manilla de puerta Forno



4 x Tornillo

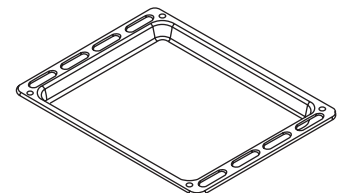


Horno mural individual

Piezas suministradas para  
FBOEL1333-30  
FBOEL1333-30BLK  
FBOEL1333-30WHT



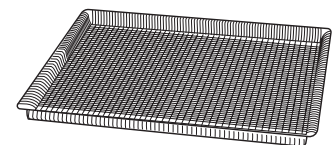
2x rejilla para hornear



1x Molde



1x Rejilla para freidora



1x Cesta para freír

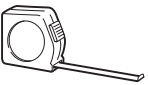





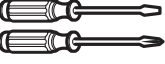





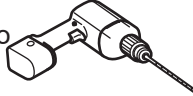
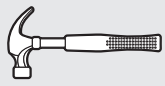

2x Manilla de puerta Forno



4 x Tornillo

## Contenido del paquete

✓	Se necesitan herramientas (No se suministran con la unidad)
	Cinta métrica 
	Llave Allen 
	Cuchillo de uso general 
	Lápiz 
	Nivel 
	Gafas de protección 
	Destornillador 

✓	Se necesitan herramientas (No se suministran con la unidad)
	Llave de vaso 
	Alicates ajustables 
	Llave ajustable 
	Taladro eléctrico 
	Martillo 
	Guantes de seguridad 

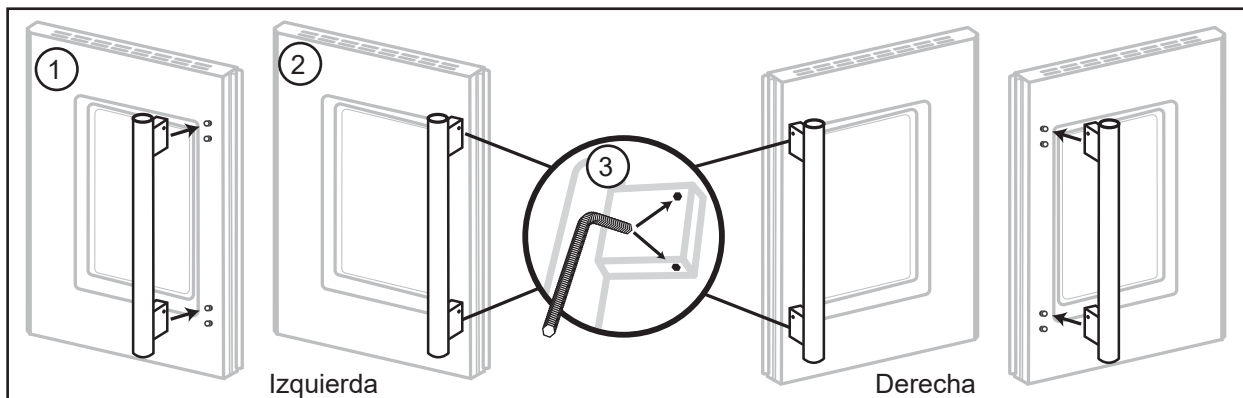
Antes de comenzar la instalación, siga los pasos necesarios.

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Asegúrese de que están todos los accesorios. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en caso de piezas dañadas o faltantes llamando al 1-866-231-8893 o enviando un correo electrónico a [info@forno.ca](mailto:info@forno.ca).

## Instalación del tirador de la puerta

El tirador de la puerta no está preinstalado. Para instalar los tiradores, puede consultar el siguiente diagrama que le mostrará cómo instalarlos paso a paso.

Puerta francesa:



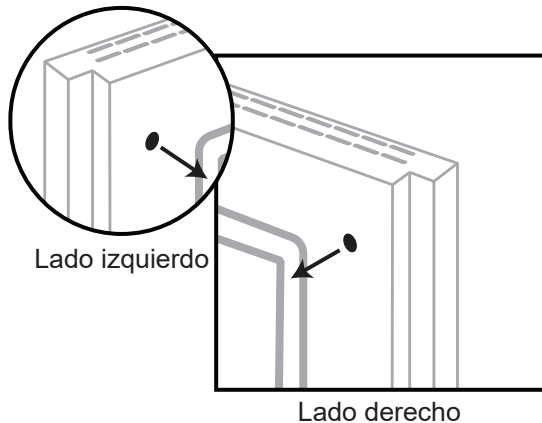
Repita de nuevo los pasos 1-3 para la puerta derecha.

## Instalación del tirador de la puerta (continuación)

Puerta Chef: Sólo para FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK  
FBOEL1340-30WHT:

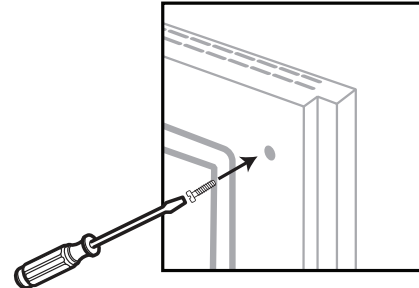
Horno inferior Primer paso:

Abra la puerta del horno y retire las 2 tapas de goma negras situadas en la parte posterior de la puerta del horno. Tenga cuidado de no rayar el esmalte. **NO TIRAR EL TAPÓN**



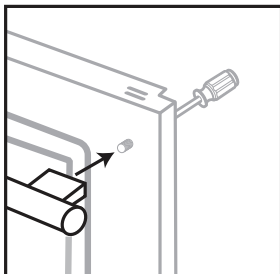
Segundo paso:

Para alcanzar el tornillo incrustado, introduzca el destornillador en el orificio y empuje el tornillo hacia delante hasta que aparezcan las roscas en el otro lado.



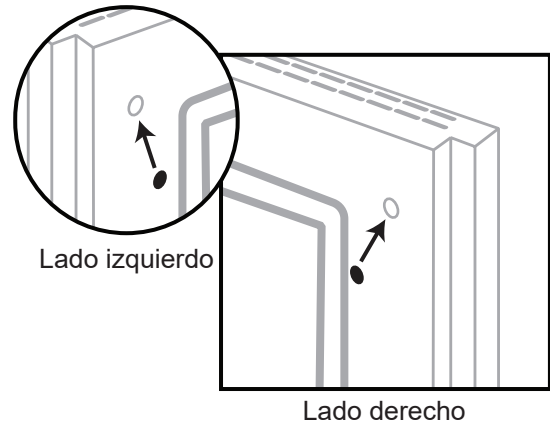
Tercer paso:

Coloque correctamente el soporte del asa para que acepte el tornillo de la parte exterior de la puerta del horno y, a continuación, apriete el tornillo. No apriete demasiado el tornillo.

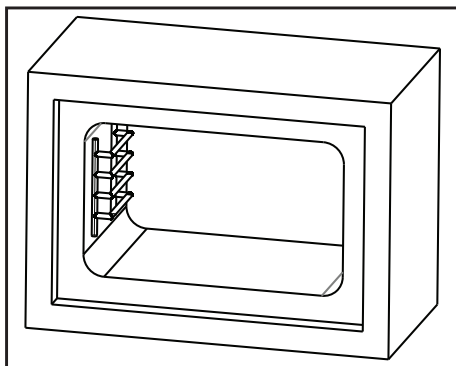


Paso 4:

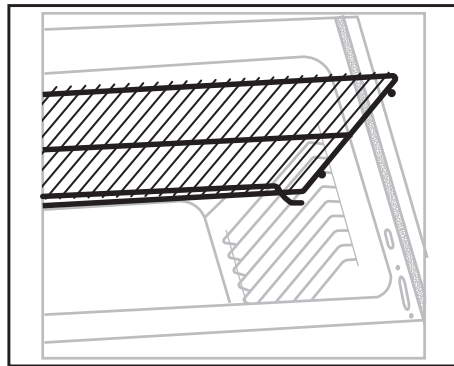
Repita los pasos del 1 al 3 para las otras puertas y vuelva a colocar la tapa de goma negra.



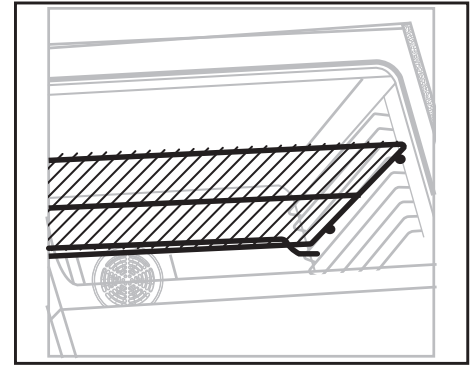
## Instalación de la rejilla del horno



1-Abra la puerta del horno



2- Coloque la rejilla para hornear en la posición central de la rejilla lateral. Levante un poco la rejilla para hornear para que la bola de acero pueda cruzar la rejilla lateral.

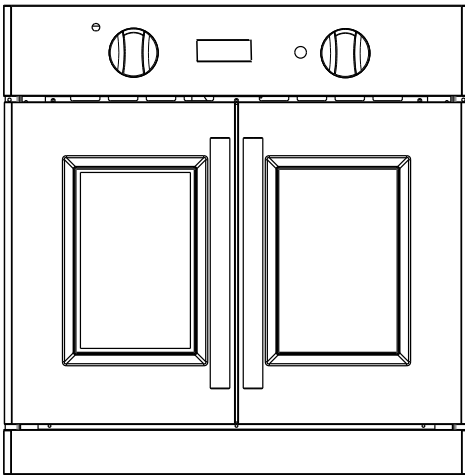


3- Empuje la rejilla para hornear suavemente hasta el fondo de la cavidad del horno.

## Eléctrico Requisitos

Su aparato debe estar conectado eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, última edición). En Canadá, la conexión eléctrica a tierra debe realizarse de acuerdo con el Código Eléctrico Canadiense CSA C22.1 Parte 1 vigente y/o los códigos locales. La fuente de alimentación debe tener la polaridad correcta. La polaridad inversa provocará chispas continuas en los electrodos, incluso después del encendido de la llama. En caso de duda sobre si la fuente de alimentación tiene la polaridad o la toma de tierra correctas, hágala revisar por un electricista cualificado.

El rendimiento puede verse afectado si el suministro eléctrico es inferior a 240 voltios. El horno se suministra con un conducto formado por dos conductores calientes aislados y un conductor de tierra desnudo. El diagrama de cableado que cubre el circuito de control se suministra con el horno.

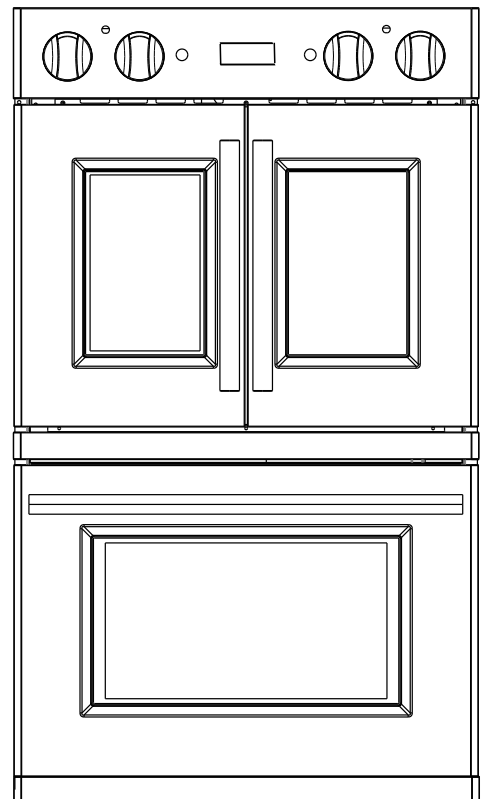


### Requisitos eléctricos- FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK FBOEL1333-30WHT (Horno individual)

Suministro eléctrico	Conexión a tierra, 240 VCA, 60 Hz
Servicio	circuito dedicado de 30 amperios
Conducto	63" (1.6m)
Amperios totales	16
Carga máxima conectada	3.6kW

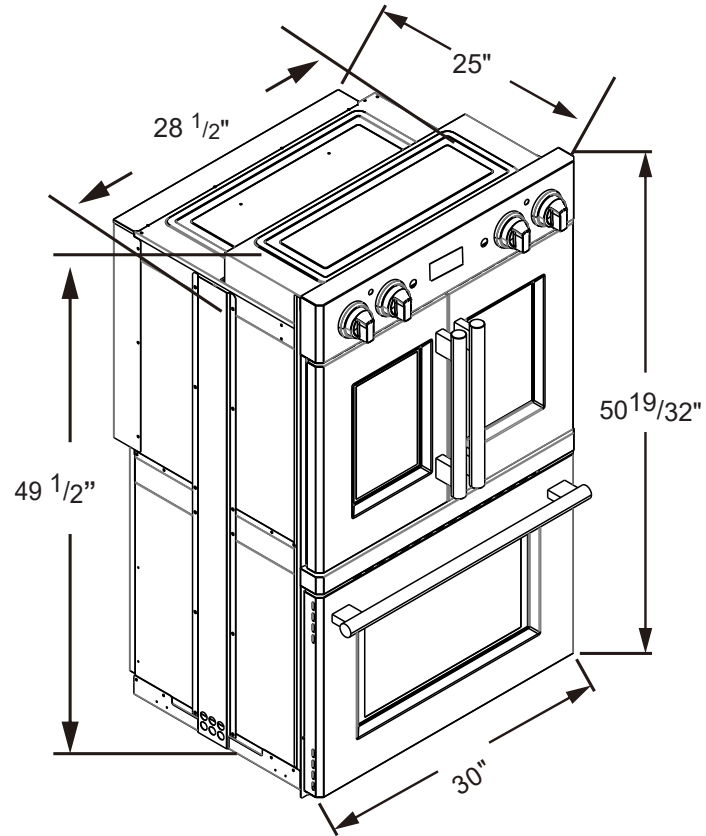
### Requisitos eléctricos- FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK FBOEL1340-30WHT (Horno doble)

Suministro eléctrico	Conexión a tierra, 240 VCA, 60 Hz
Servicio	circuito dedicado de 50 amperios
Conducto	63" (1.6m)
Amperios totales	32
Carga máxima conectada	7.2kW

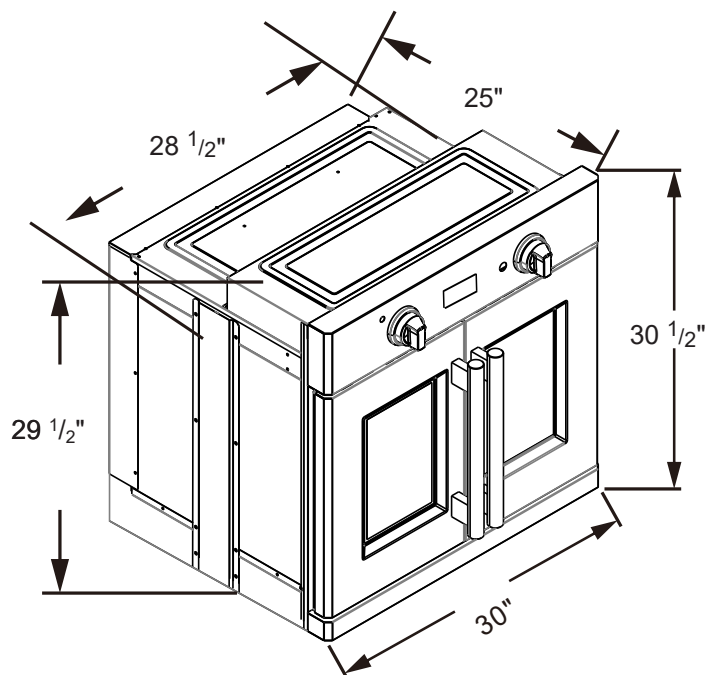


## Dimensiones del producto

FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK | FBOEL1340-30WHT



FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK | FBOEL1333-30WHT



## Dimensiones del producto

LA INSTALACIÓN Y EL MANTENIMIENTO DEBEN SER REALIZADOS POR UN INSTALADOR CUALIFICADO. IMPORTANTE: GUARDAR PARA USO DEL INSPECTOR ELÉCTRICO LOCAL. LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.

Estados Unidos y Canadá



Intertek

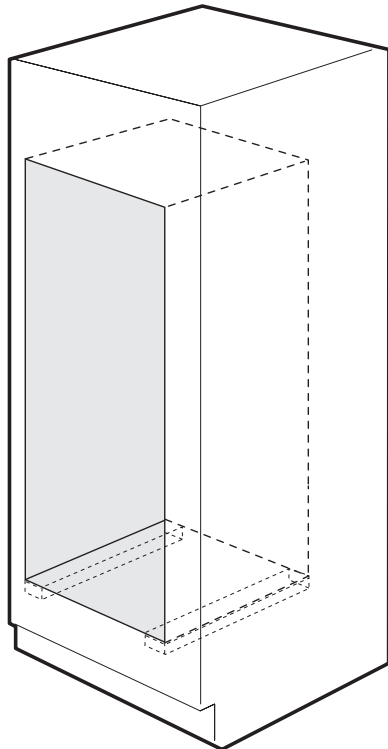
### ADVERTENCIA

PARA SU SEGURIDAD: No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. Su nuevo horno de pared ha sido diseñado para adaptarse a una variedad de tamaños de recorte para hacer el trabajo de instalación más fácil. El primer paso de la instalación debe ser medir las dimensiones actuales del recorte y compararlas con la tabla de dimensiones del recorte que se muestra a continuación para su modelo. Puede que no sea necesario realizar trabajos de ebanistería.

**Carpintería y Soporte:** Consulte las dimensiones de su electrodoméstico y los recortes del armario y el espacio necesario para encajar el horno. La superficie de apoyo o base del horno debe ser de contrachapado macizo, madera maciza o un material verificado que cumpla los requisitos de temperatura y resistencia necesarios para su instalación. No deben utilizarse tableros de fibra, madera laminada/revestida ni ningún otro material que no se haya verificado que cumple los requisitos de temperatura y resistencia.

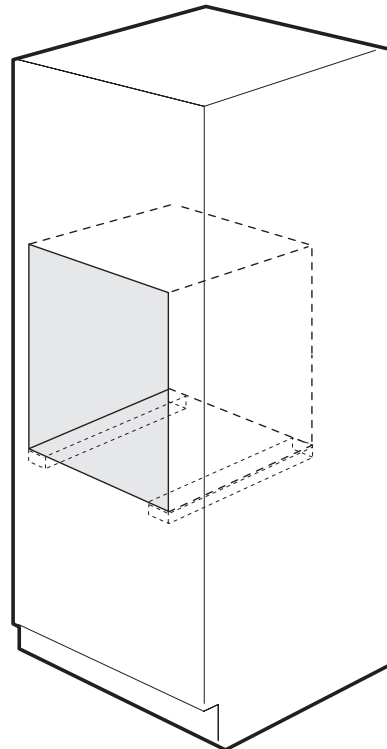
- Todos los materiales utilizados en la instalación deben soportar temperaturas de 90 °C (194 °F).
- La superficie de apoyo debe estar nivelada y plana de lado a lado y de adelante hacia atrás.

Si el armario no tiene un suelo sólido o una superficie de apoyo, pueden instalarse tirantes en el armario. También pueden utilizarse refuerzos bajo el suelo del armario para aumentar la resistencia y el apoyo. Los tirantes deben ir de delante hacia atrás, cumplir todos los requisitos de material y temperatura, y estar planos y nivelados. El refuerzo debe tener un ancho mínimo de 5 cm (2") para soportar los rieles laterales del horno. Se recomiendan tacos estándar de 5 cm x 10 cm.



**FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK  
FBOEL1340-30WHT**

1. La base debe poder soportar 150 kg (330 libras).
2. El contrachapado sólido o la madera maciza deben tener un grosor mínimo de  $\frac{3}{4}$ " (1,9 cm).



**FBOEL1333-30 | FBOEL1333-30BLK  
FBOEL1333-30WHT**

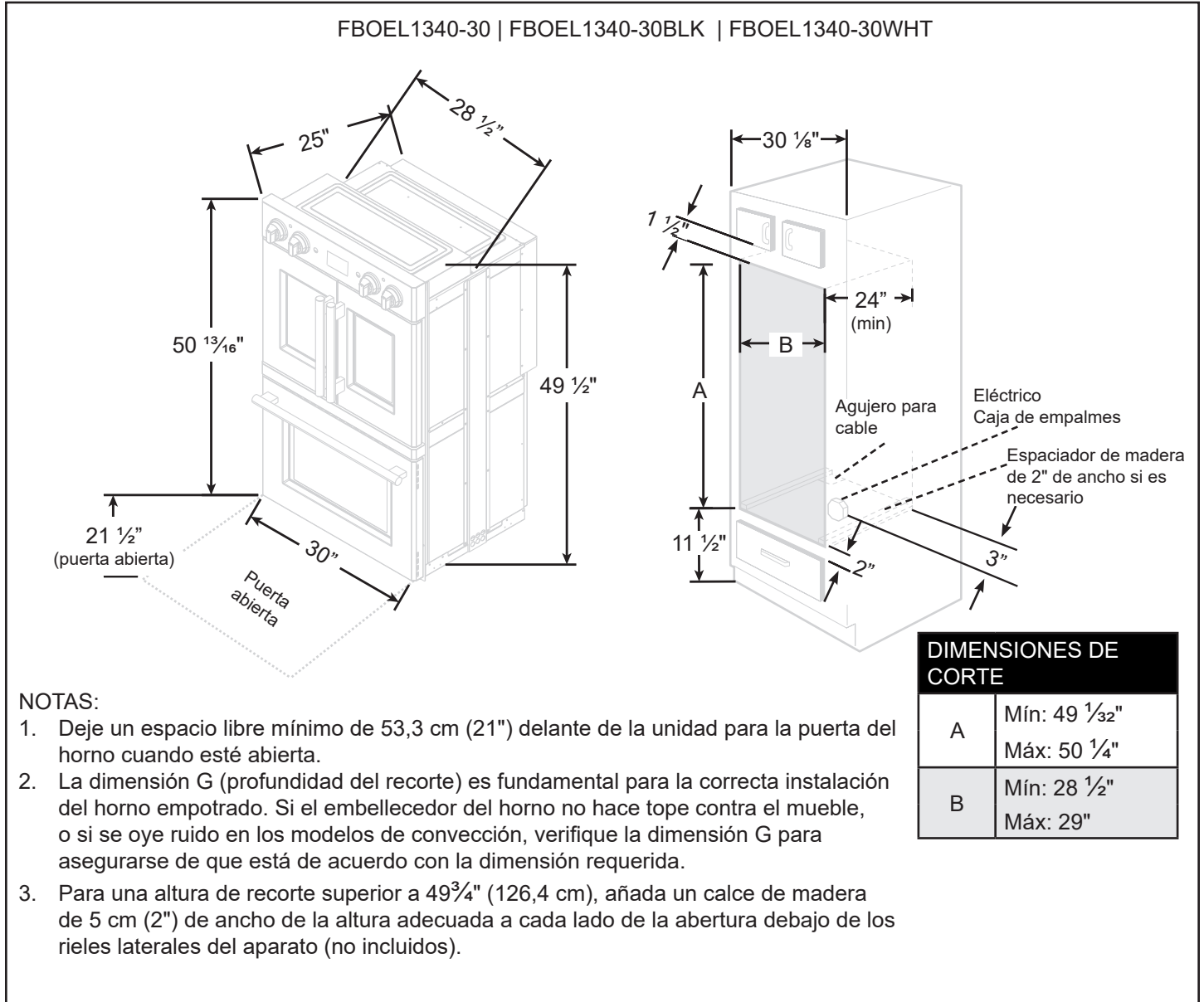
1. La base debe poder soportar 90 kg (200 libras).
2. El contrachapado sólido o la madera maciza deben tener un grosor mínimo de  $\frac{1}{2}$ " (1,3 cm).

## Dimensiones del producto (continuación)



### ADVERTENCIA

No retire los espaciadores (si los hay) de las paredes laterales del horno empotrado. Estos espaciadores centran el horno en el espacio previsto. El horno debe estar centrado para evitar una acumulación excesiva de calor que pueda provocar daños térmicos o un incendio.

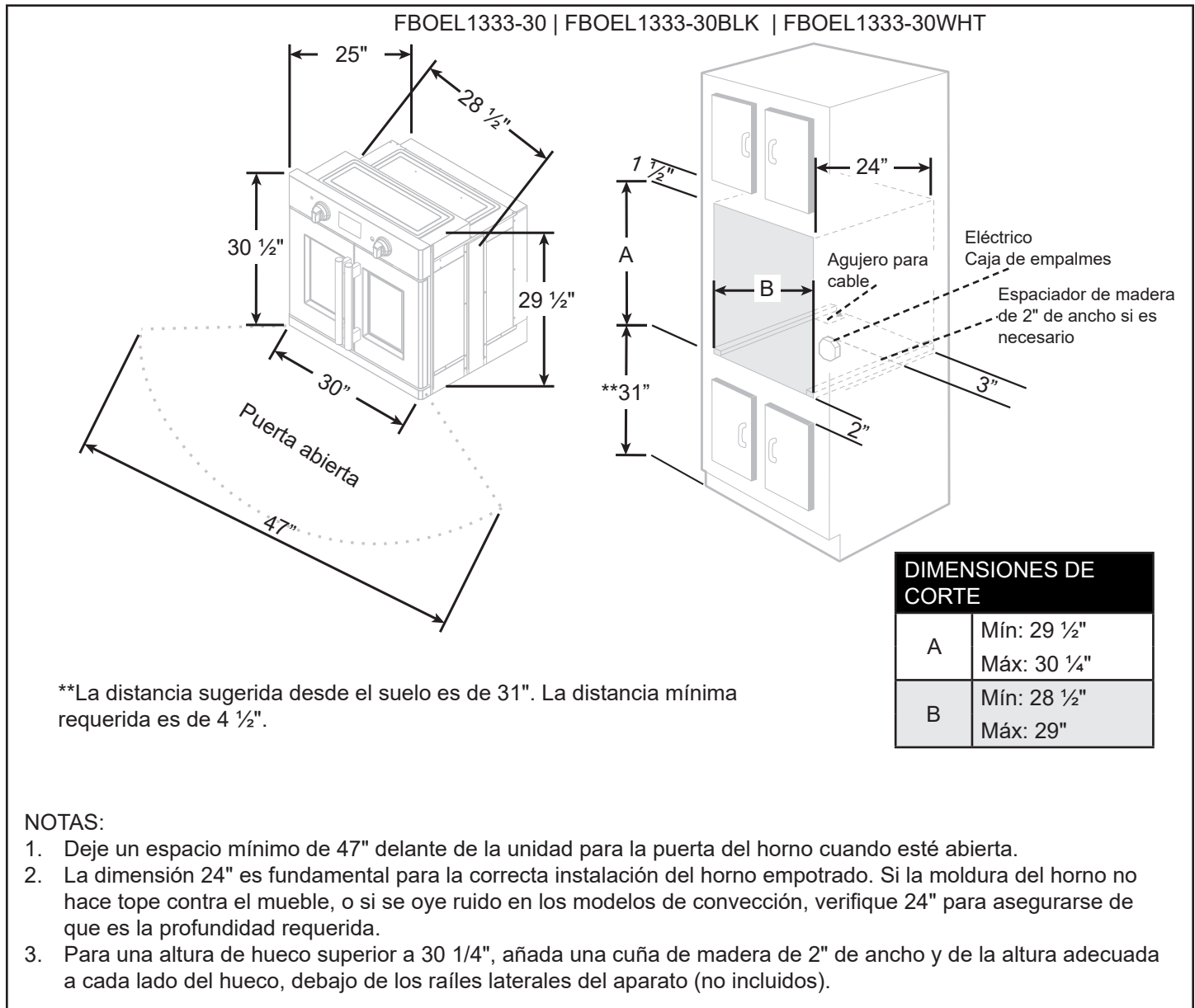


## Dimensiones del producto (continuación)



### ADVERTENCIA

No retire los espaciadores (si los hay) de las paredes laterales del horno empotrado. Estos espaciadores centran el horno en el espacio previsto. El horno debe estar centrado para evitar una acumulación excesiva de calor que pueda provocar daños térmicos o un incendio.



## Instrucciones de instalación

**IMPORTANTE:** Este aparato debe ser instalado únicamente por personal autorizado y de acuerdo con las instrucciones de instalación del fabricante, los códigos de construcción municipales y las normas de cableado eléctrico. SE RECOMIENDA CONTAR CON AL MENOS 2 PERSONAS PARA AYUDAR EN EL PROCESO DE INSTALACIÓN.

### PARA INSTALAR SU HORNO DE PARED, SIGA CUIDADOSAMENTE ESTOS PASOS:

**Paso 1: Nota: No utilice el asa ni ninguna parte del bastidor delantero para levantar la máquina.**

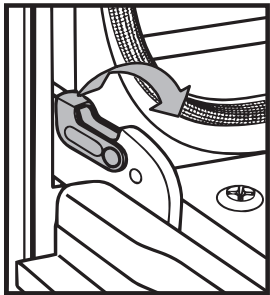
1. Traslade el embalaje al lugar donde desee realizar la instalación y coloque el cartón debajo para no dañar el suelo.
2. Retire todo el material de transporte y las cintas del horno mural.
3. Deje a un lado la documentación y el embalaje del hardware.
4. Saque las rejillas y otras piezas y colóquelas en un lugar seguro.
5. Coloque el horno sobre el cartón cerca del lugar donde se instalará.

### Paso 2: Retirar la puerta del horno (SÓLO PUERTA CHEF)

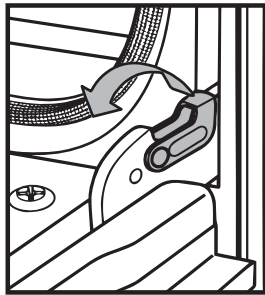
**IMPORTANTE:** La puerta del horno es pesada y frágil, y el frontal de la puerta es de cristal. Para evitar la rotura del cristal de la puerta del horno, utilice ambas manos y agarre sólo los laterales de la puerta del horno para retirarla.

Para quitar la puerta del horno:

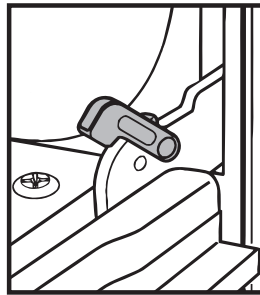
1. cada lado para abrirlo. Abra completamente la puerta del horno.
2. Levante el pestillo de bisagra de cada lado para abrirlo.



Bisagra izquierda

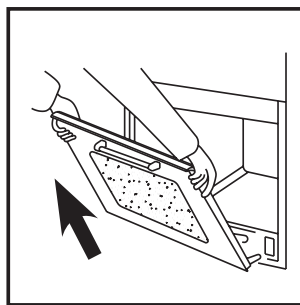


Bisagra derecha



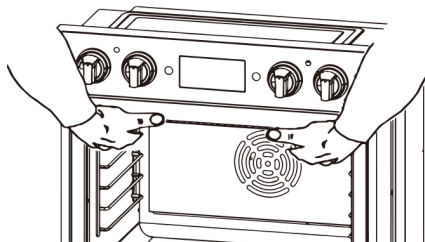
Abrir

3. Cierre la puerta del horno hasta el tope.
4. Mientras sujeta ambos bordes exteriores de la puerta del horno, levante la puerta.
5. Continúe empujando la parte superior de la puerta para cerrarla mientras tira de la parte inferior de la puerta para sacarla de los receptores de las bisagras en el marco de la puerta.



### PASO 3: Instalar el horno

1. Con la ayuda de dos o más personas, sujete el techo de la cavidad del horno y levante el horno sobre una mesa o plataforma que esté al mismo nivel que la abertura del recorte.



**NOTA:** La plataforma debe poder soportar el siguiente peso:

- Horno individual : 78 kg (172 lb)
- Horno doble: 127 kg (280 lb)

2. Introduzca el conducto flexible de alimentación eléctrica desde el horno hasta la caja de conexiones.

## Instrucciones de instalación (continuación)

### PASO 4: Realice la conexión eléctrica



# ADVERTENCIA



#### Peligro de descarga eléctrica

La conexión a tierra a través del conductor neutro está prohibida para las nuevas instalaciones de circuitos derivados (NEC 1996); casas móviles; y vehículos recreativos, o en un área donde los códigos locales prohíben la conexión a tierra a través del conductor neutro. Para instalaciones en las que está prohibida la conexión a tierra a través del conductor neutro, consulte el gráfico Neutro sin conexión a tierra.

Utilice un terminal o cable de tierra para conectar la unidad a tierra.

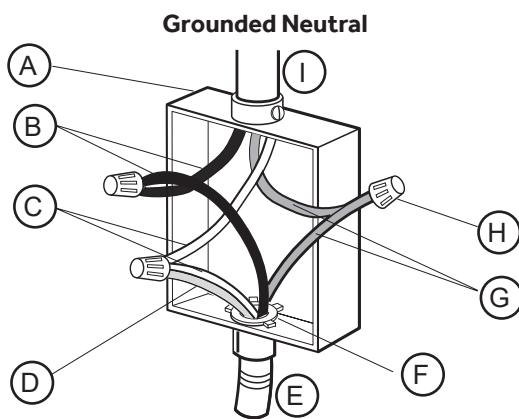
Conecte el terminal o cable neutro al neutro del circuito derivado de la forma habitual.

De lo contrario, podría producirse la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

### CABLE DE 3 HILOS DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN DOMÉSTICA

Conexión a la red eléctrica doméstica

**IMPORTANTE:** Utilice el cable de 3 hilos de la fuente de alimentación doméstica donde los códigos locales permitan una conexión de 3 hilos.



A	Caja de empalmes
B	Cables negros
C	Cables neutros (blancos)
D	Cable de tierra (verde o desnudo)
E	Cable del horno
F	Conector para conductos homologado por UL
G	Cables rojos
H	Conectores de cable con certificación UL
I	Suministro eléctrico doméstico

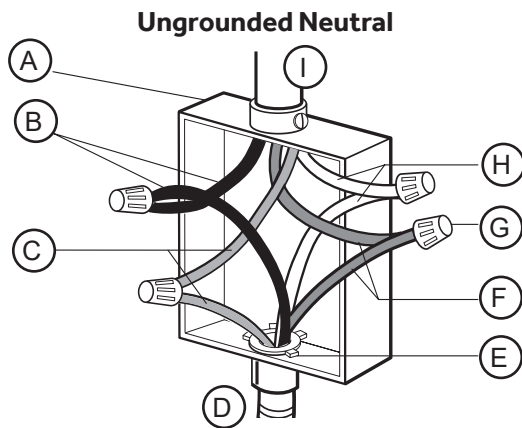
1. Desconecte la corriente.
2. Conecte los 2 cables negros entre sí utilizando un conector de cables homologado por UL.
3. Conecte el cable neutro (blanco) y el cable de tierra (verde o desnudo) (del cable de la cocina) utilizando un conector de cables homologado por UL.
4. Conecte los 2 cables rojos entre sí utilizando un conector de cables homologado por UL.
5. Instale la tapa de la caja de conexiones.

### CABLE DE 4 HILOS DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN DOMÉSTICA

Conexión a la red eléctrica doméstica - EE.UU. Sólo

**IMPORTANTE:** Utilice el cable de 4 hilos de la fuente de alimentación doméstica en EE.UU. donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra a través del neutro, nuevas instalaciones de circuitos derivados (I99e NEC), casas móviles y vehículos recreativos, nuevas construcciones y en Canadá.

## Instrucciones de instalación (continuación)

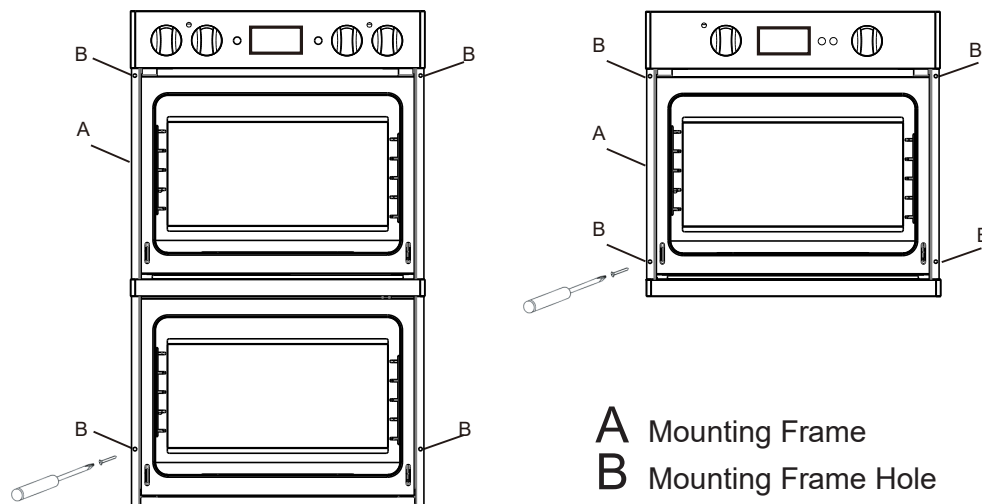


A	Caja de empalmes
B	Cables negros
C	Cables rojos
D	Cable del horno
E	Conector de conducto homologado por UL o CSA
F	Cable de tierra (verde o desnudo)
G	Conectores de cable con certificación UL
H	Cables neutros (blancos)
I	Suministro eléctrico doméstico

1. Desconectar la alimentación
2. Conecte los 2 cables negros b entre sí utilizando un conector de cables homologado por UL.
3. Conecte los 2 cables rojos c entre sí utilizando un conector de cables homologado por UL.
4. Desenrosque el cable blanco del cable de tierra verde (o desnudo) procedente del horno.
5. Conecte los 2 cables neutros (blancos) h entre sí utilizando un conector de cables homologado por UL.
6. Conecte el cable de tierra (verde o desnudo) f del cable del horno al cable de tierra (verde o desnudo) (en la caja de conexiones) utilizando un conector de cables homologado por UL.
7. Instale la tapa de la caja de conexiones

### PASO 5: Montar el horno

1. Deslice el horno completamente dentro del armario hasta que la superficie posterior del marco frontal toque la pared frontal del armario. Centre el horno en el hueco del armario. NOTA: Empuje contra el área de sellado del marco frontal del horno cuando empuje el horno dentro del gabinete. No presione contra los bordes exteriores.



**A** Mounting Frame  
**B** Mounting Frame Hole

2. Hay cuatro orificios, dos a cada lado del marco frontal que rodea la cavidad del horno. Taladre orificios guía de 3,18 mm (1/8") a través de los orificios y en la pared frontal del armario.
3. Inserte los tornillos # 8-14 x 1" (suministrados) a través de los orificios piloto para fijar firmemente el horno al armario. No apriete demasiado los tornillos.
4. Vuelva a colocar la rejilla y conecte de nuevo la alimentación al horno.

## Instrucciones de instalación (continuación)

### PASO 6: Vuelva a colocar la puerta (si es necesario)

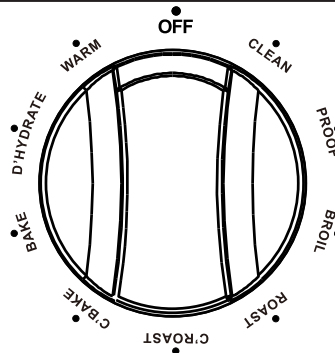
IMPORTANTE: La puerta del horno es pesada y frágil, y el frontal de la puerta es de cristal. Para evitar la rotura del cristal de la puerta del horno, utilice ambas manos y agarre sólo los laterales de la puerta del horno para retirarla.

1. Verifique que los pestillos de las bisagras de la puerta estén hacia adelante y luego inserte las bisagras de la puerta del horno en las aberturas.
2. Baje la puerta del horno para enganchar las bisagras.
3. Presione los pestillos de las bisagras hacia abajo para bloquearlos.

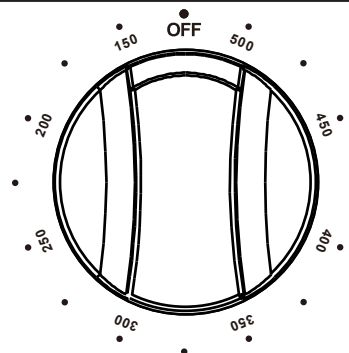
### PASO 7: Completar la instalación

1. Compruebe que todas las piezas están instaladas. Si sobra alguna parte, vuelva sobre los pasos para ver cuál se ha saltado.
2. Deseche/recicle todos los materiales de embalaje.
3. Comience a utilizar el horno con los detalles de funcionamiento del capítulo siguiente.

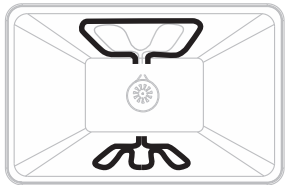
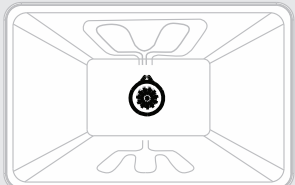
## Instrucciones de uso



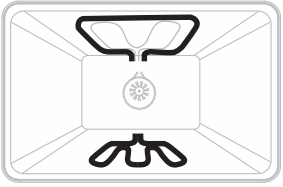
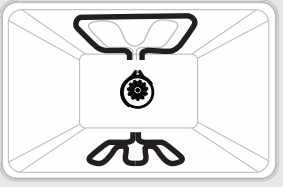
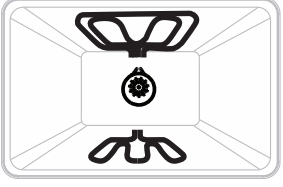
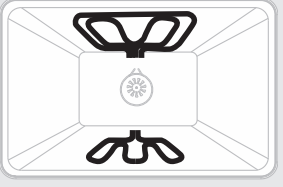
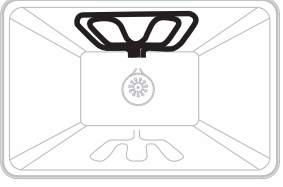
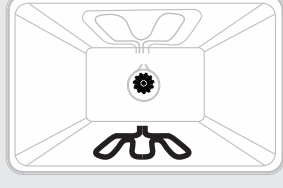
Bouton de fonction du four



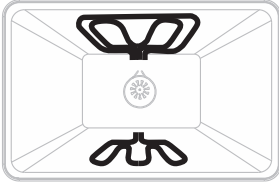
Bouton de contrôle de la température

Ajustes	Operación
<p>Caliente</p> 	<p>El modo Caliente mantiene los alimentos cocinados calientes a la temperatura de servicio. La temperatura máxima de este modo es de 170°F.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Caliente.</li> <li>2. Gire la perilla de control de temperatura a cualquier posición entre 150°F y 250°F, la luz indicadora se encenderá.</li> <li>3. Cuando la temperatura del horno alcance los 170°F, los elementos de calor se encenderán y apagarán automáticamente para mantener la temperatura dentro del horno.</li> </ol> <p><b>CONSEJOS:</b> Los alimentos deben estar a temperatura de servicio antes de introducirlos en el horno caliente. Los alimentos pueden mantenerse hasta 1 hora; sin embargo, los panes y los guisos pueden secarse demasiado si se dejan en el horno durante la función Caliente. Para obtener mejores resultados, cubra los alimentos.</p>
<p>Deshidratar</p> 	<p>El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos aconseja: NO mantener los alimentos a una temperatura entre 40°F y 140°F más de dos horas - y no se recomienda cocinar los alimentos crudos por debajo de 275°F, el ajuste bajo del horno (que va de 150°F a 225°F) puede utilizarse para mantener los alimentos calientes y en recetas especiales, utilizarse para deshidratar frutas y verduras. La temperatura máxima de este modo es de 135°F. Durante la deshidratación, el ventilador o ventiladores de convección hacen circular aire caliente sobre los alimentos, lo que provoca que la humedad salga de la superficie de los alimentos y, en general, los seca. Esta eliminación de agua inhibe el crecimiento de microorganismos y ralentiza la actividad de las enzimas. Comience con los alimentos más frescos y de mejor calidad y prepárelos según las instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a Deshidratar.</li> <li>2. Gire la perilla de control de temperatura a cualquier posición entre 150°F y 250°F, la luz indicadora se encenderá y el ventilador de convección también se encenderá.</li> <li>3. Cuando la temperatura del horno alcance los 135°F, los elementos de calor se encenderán y apagarán automáticamente para mantener la temperatura dentro del horno,</li> </ol> <p><b>CONSEJOS:</b> Coloque los alimentos en rejillas de secado espaciadas uniformemente en la cavidad del horno. Recuerde comprobar periódicamente el estado de sequedad de los alimentos.</p>

## Instrucciones de uso (continuación)

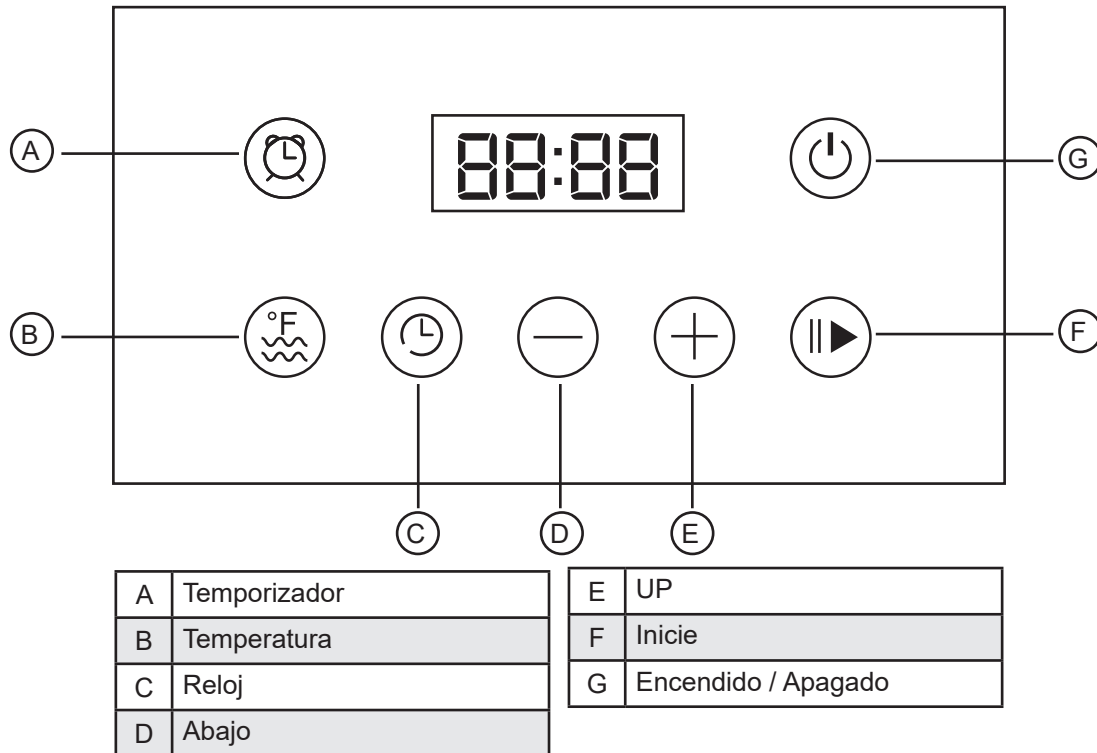
<p style="text-align: center;">Hornear</p> 	<p>Hornear es cocinar con aire caliente. Siga las instrucciones de la receta o del alimento precocinado en cuanto a temperatura de horneado, tiempo y posición de la rejilla. El tiempo de horneado variará en función de la temperatura de los ingredientes y del tamaño, la forma y el acabado del molde.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Hornear.</li> <li>2. Gire el mando de control de temperatura a la posición de temperatura deseada, la luz indicadora de temperatura se encenderá.</li> <li>3. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la resistencia inferior se enciende y apaga automáticamente para mantener la temperatura en el interior del horno.</li> </ol>
<p style="text-align: center;">Horneado por convección</p> 	<p>En comparación con el modo BAKE, Convection Bake añade el uso de ventilador(es) de convección para hacer circular el aire caliente. Por lo tanto, tanto la temperatura como el tiempo de cocción pueden reducirse ligeramente. Utilice el horneado por convección para hornear en una o varias rejillas.</p> <p>Para programar el horneado por convección:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Convection Bake.</li> <li>2. Gire el botón de control de temperatura a la posición de temperatura deseada, la luz indicadora se encenderá y el ventilador de convección también se encenderá.</li> <li>3. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, las resistencias superior e inferior y la resistencia trasera se encienden y apagan automáticamente para mantener la temperatura en el interior del horno.</li> </ol> <p><i>Consejos: Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado de su receta en 25°F.</i></p>
<p style="text-align: center;">Asado por convección</p> 	<p>Cuando ase por convección, cambie a la temperatura de asado normal. El tiempo de asado debe ser un 15-30% inferior al de la cocción convencional. No es necesario precalentar el horno para el Asado por convección.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Asado por convección.</li> <li>2. Gire el mando de control de temperatura a la posición de temperatura deseada, la luz indicadora se encenderá y el ventilador de convección también.</li> <li>3. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, las resistencias superior y posterior se encienden y apagan automáticamente para mantener la temperatura en el interior del horno.</li> </ol>
<p style="text-align: center;">Asado</p> 	<p>En comparación con el modo Tostado por convección, el modelo Tostado no necesita el ventilador de convección.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a Asar.</li> <li>2. Gire el mando de control de temperatura a la posición de temperatura deseada, la luz indicadora se encenderá.</li> <li>3. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, los elementos de calentamiento superior e inferior se abren y cierran automáticamente para mantener la temperatura dentro del horno.</li> </ol>
<p style="text-align: center;">Ase</p> 	<p>Cuando utilice el asado, la posición de la rejilla dependerá del alimento y del grosor de la carne. Para obtener mejores resultados, ase cortes de carne pequeños y planos, como filetes, hamburguesas, chuletas o pechugas de pollo deshuesadas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Broil.</li> <li>2. Gire el mando de control de temperatura a la posición de temperatura deseada, la luz indicadora se encenderá.</li> <li>3. Cuando el horno alcanza la temperatura programada, los elementos térmicos superiores se encienden y apagan automáticamente para mantener la temperatura en el interior del horno.</li> </ol> <p><i>Consejos: La puerta del horno permanece cerrada durante el asado. Cuando inspeccione los alimentos, abra la puerta del horno no más de cinco centímetros.</i></p>
<p style="text-align: center;">Prueba</p> 	<p>Cuando se coloca en el modo Proof, el horno mantiene un ambiente cálido y sin corrientes de aire, útil para fermentar productos de panadería leudados con levadura. La temperatura máxima de este modo es de 100°F.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Proof.</li> <li>2. Gire el botón de control de temperatura a cualquier posición entre 150°F y 250°F, la luz indicadora se encenderá y el ventilador de convección también se encenderá.</li> <li>3. Cuando el horno alcanza la los 100°F, la resistencia inferior se enciende y apaga automáticamente para mantener la temperatura en el interior del horno.</li> </ol> <p><i>Consejos: Se recomienda realizar la fermentación en la posición más baja de la rejilla. No abra la puerta del horno innecesariamente, ya que al hacerlo bajará la temperatura del horno y aumentará el tiempo de fermentación. No utilice el modo "Prueba" para calentar alimentos o mantenerlos calientes. La función de fermentación no mantendrá el horno lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras.</i></p>

## Instrucciones de uso (continuación)

<p>Limpia</p> 	<p>Utilice el modo Limpiar para limpiar el interior del horno con regularidad. La temperatura de trabajo es de 500°F, y el tiempo de trabajo es de 1 hora. No es necesario retirar las rejillas de horneado. El intenso calor quema la tierra.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gire el mando de las funciones del horno a la posición Limpiar.</li> <li>2. Gire el mando de control de temperatura a la posición máxima, la luz indicadora se encenderá.</li> <li>3. Las resistencias superior e inferior se encenderán y apagarán automáticamente hasta que gire los mandos a la posición OFF.</li> </ol> <p><i>Consejos: Cuando termine la limpieza, deje enfriar hasta que sea seguro, limpie con un paño húmedo y luego seque. Este proceso ablanda la tierra para facilitar su retirada.</i></p>
---	---

### Pantalla digital

Cuando enchufe la cocina por primera vez o cuando vuelva la corriente, verá 88:88 en la pantalla y oirá un tono de alarma.



### Temporizador

Pulse TIMER para entrar en el ajuste. La pantalla mostrará 03:00. Ajuste la hora pulsando los botones ARRIBA o ABAJO (00-24), cuando termine, pulse el TIMER y repita los pasos para los minutos (00-59). Para confirmar el ajuste basta con pulsar de nuevo el TIMER o esperar unos 5 segundos. Para detener el ajuste del TEMPORIZADOR, basta con mantener pulsado el TEMPORIZADOR durante 3 segundos.

### Sous Vide (FBOEL1340-30 | FBOEL1340-30BLK | FBOEL1340-30WHT Solo para Horno superior)

- Paso 1: Pulse la TEMPERATURA para iniciar el ajuste de la función sous vide. La pantalla mostrará 104°F. Ajuste la temperatura pulsando los botones ARRIBA o ABAJO (104°F-212°F), cuando termine, pulse de nuevo TEMPERATURA o espere aproximadamente 5 segundos para confirmar el ajuste de temperatura
- Paso 2: Pulse el TEMPORIZADOR para ajustar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará 03:00. Ajuste la hora pulsando los botones ARRIBA o ABAJO (00-24), cuando termine, pulse el TIMER y repita los pasos para los minutos (00-59). Para confirmar el ajuste basta con pulsar de nuevo el TIMER o esperar unos 5 segundos.
- Paso 3: Pulse START para entrar en la función sous vide. El elemento de calor del horno y el ventilador funcionarán juntos, con la pantalla mostrando el tiempo restante y la temperatura del horno en tiempo real cada 5 segundos. Cuando el horno esté en modo de cocción Sous Vide, repita los pasos 1 y 2 para ajustar la temperatura o el tiempo si es necesario. Pulse START para acceder de nuevo a la función sous vide. Para salir de la función sous vide, mantenga pulsado START durante 3 segundos.

Nota: Para utilizar la función sous vide, ajuste siempre la temperatura de forma prioritaria. Ajustar el temporizador antes de ajustar la temperatura no hará que la función sous vide funcione.

## Instrucciones de uso (continuación)

### Reloj

Pulse el RELOJ durante aproximadamente 3 segundos para entrar en el ajuste. La pantalla mostrará las 12:00. Ajuste la hora pulsando los botones ARRIBA o ABAJO (01-12), cuando termine, pulse el RELOJ y repita los pasos para los minutos (00-59).

Para confirmar el ajuste basta con pulsar de nuevo el RELOJ o esperar unos 5 segundos.

Otra función:

1. Mantenga pulsado el botón ARRIBA o ABAJO para acelerar el ajuste.
2. Cuando proceda con la función sous vide, pulse simultáneamente los botones ARRIBA y ABAJO para cambiar la temperatura entre °F y °C.
3. Mantenga pulsado el botón POWER durante 3 segundos para acceder a la función de bloqueo para niños y manténgalo pulsado durante otros 3 segundos para desactivarla.

### Atención

La cocción Sous Vide no puede combinarse con el modo de cocción normal. Si se enciende cualquier mando, no se puede utilizar la función sous vide. La cocción normal tampoco se puede utilizar cuando la función sous vide está funcionando.

### Cuidado y mantenimiento

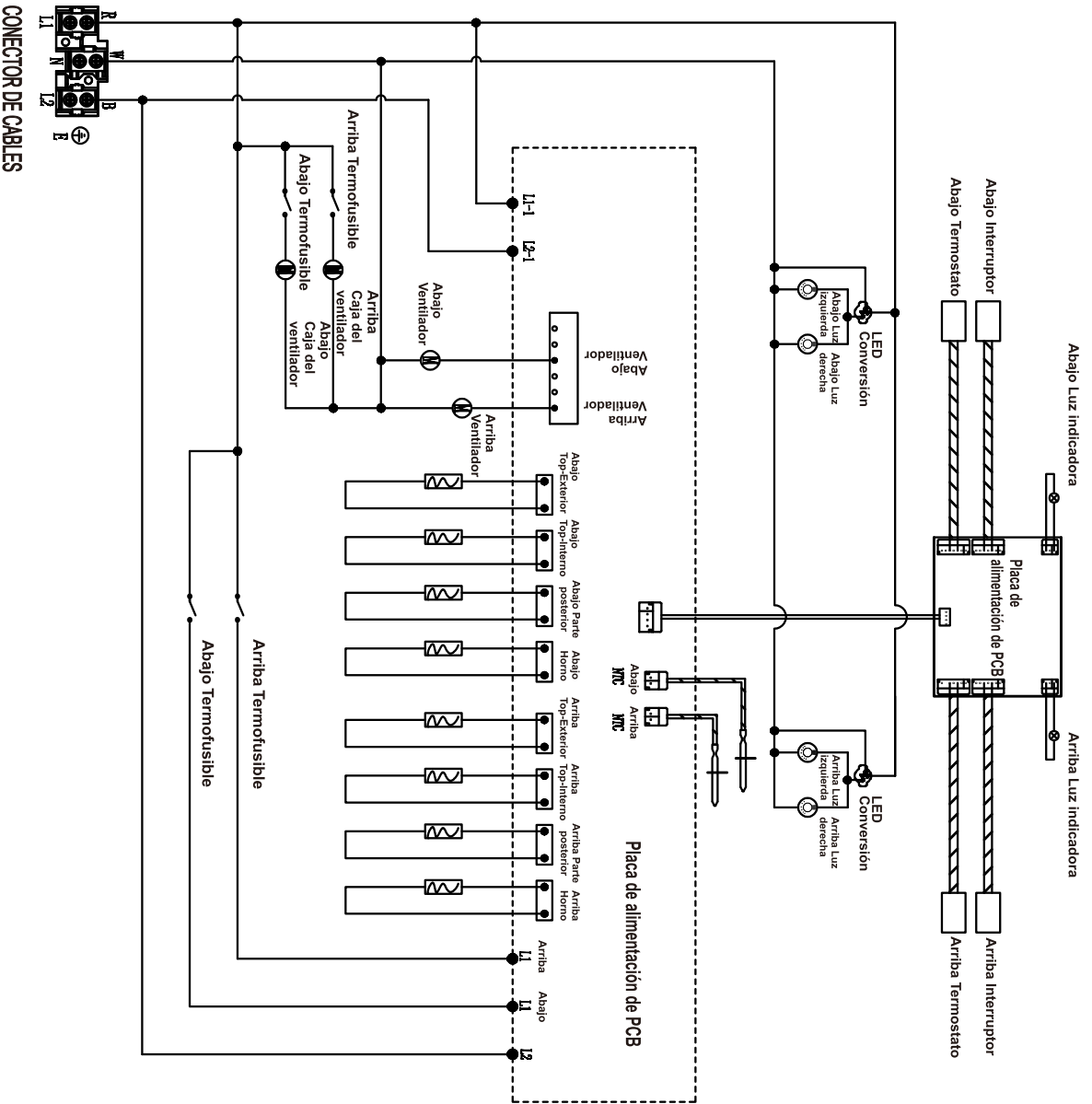
Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo, aplique una pequeña cantidad en un paño suave, limpie ligeramente la superficie de acero inoxidable y séquela con una toalla. Cuando limpie la superficie de acero inoxidable, siga siempre la veta del metal.
Mandos de control	Utilizando un paño húmedo, límpielo con un detergente suave o un decapante en spray; aclárelo y séquelo. No meter en el lavavajillas para su limpieza.
Interior del horno	Utilizar limpiadores abrasivos suaves, spray decapante. Utilice una cuchilla de afeitar para retirar con cuidado los alimentos horneados de la cavidad del horno y de la ventana. Para las manchas difíciles, rocíe con un limpiador abrasivo suave o un decapante en spray. Limpie toda la cavidad del horno con agua y jabón.
Rejillas de horno	Para limpiar la rejilla superior, utilice un detergente suave y un estropajo. Aclarar y secar. Para limpiar la bandeja inferior, deseche la grasa y lávela con agua caliente y detergente suave. Aclarar y secar. La rejilla de acero inoxidable se puede lavar en el lavavajillas. No coloque la rejilla o la cacerola revestida de porcelana en el lavavajillas para su limpieza.
Luz del horno	Para sustituir la bombilla del horno, desenrosque la tapa de la luz situada en el interior del horno, sustituya la luz por una bombilla halógena de 25 vatios.

### Solución de problemas

Compruebe la resolución de problemas antes de

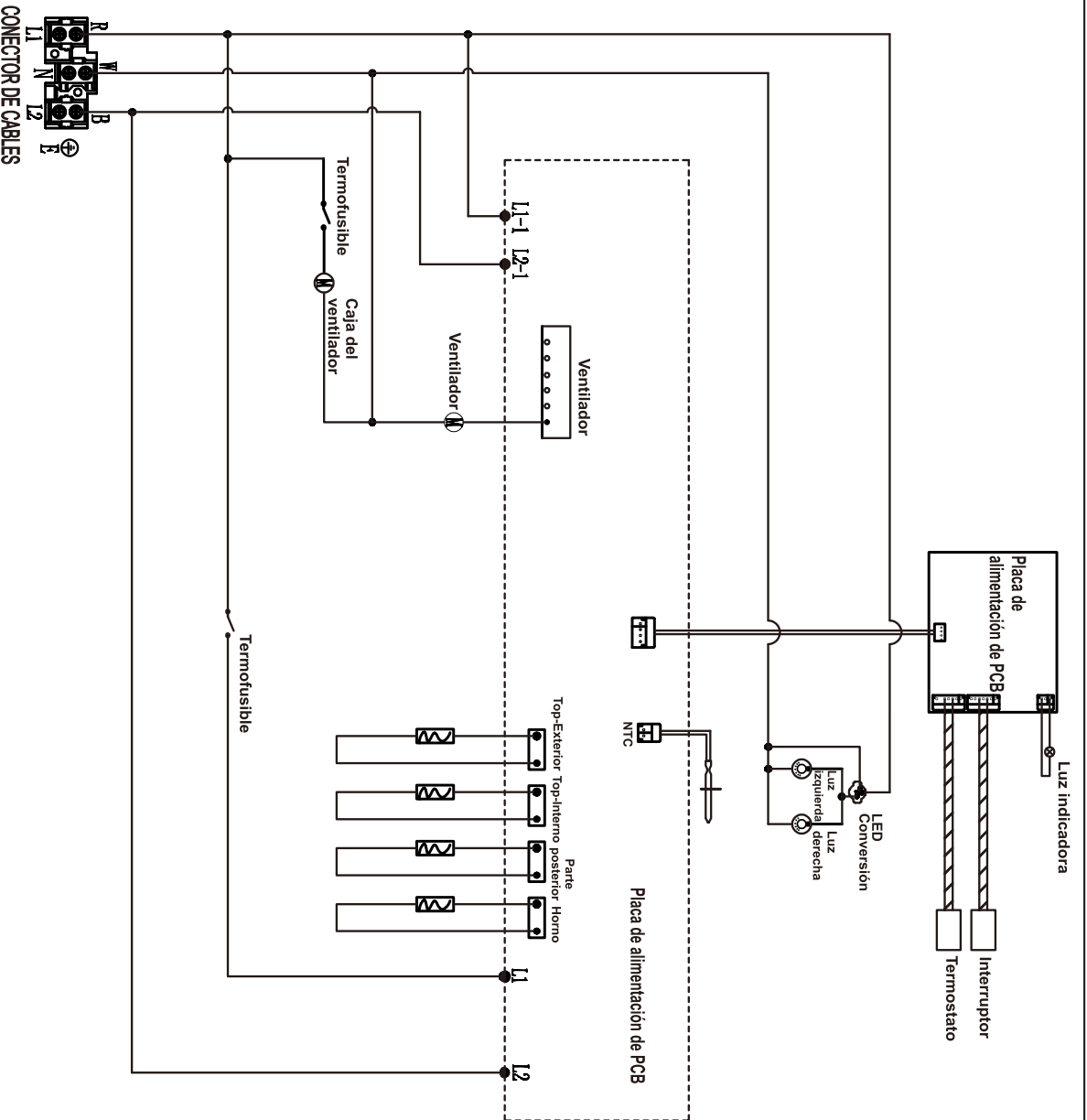
Edición	Posible causa	Solución
Humedad excesiva	El horno no estaba bien precalentado.	Cuando utilice el modo hornear, precaliente primero el horno. El horneado por convección y el asado por convección eliminarán cualquier humedad en el horno (una de las ventajas de la convección).
El horno no se calienta.	No llega corriente al horno, Modo Horno o temperatura no seleccionada.	Conecte la alimentación en la fuente de alimentación principal (caja de fusibles o disyuntores). Compruebe el modo correcto del horno o seleccione la temperatura adecuada. Si el problema persiste, llame a un electricista cualificado.
El horno no cocina uniformemente	La rejilla del horno no está en la posición correcta.	Ajuste la temperatura del horno o coloque la rejilla en la posición correcta.
La luz del horno no funciona correctamente.	La bombilla está suelta o fundida.	Apague el horno con el disyuntor y espere unos segundos. Inserte bien la bombilla o cámbiela directamente.
El ventilador de enfriamiento sigue funcionando después de apagar el horno.	Los componentes del horno no se han enfriado lo suficiente.	El ventilador se apaga automáticamente después de apagar el horno cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente.
La pantalla muestra Err1 Err2 Err3	Código de error de la placa de circuito impreso	Err1: conexión de cable anormal Err2: Señal de sensor anormal para broiler Err3: Señal anormal del sensor del horno

**FBOEL1340-30**  
**FBOEL1340-30BLK**  
**FBOEL1340-30WHT**



**Precaución:** Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa. Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.

FBOEL1333-30  
 FBOEL1333-30BLK  
 FBOEL1333-30WHT



**Precaución:** Etiquete todos los cables antes de desconectarlos cuando realice el mantenimiento de los controles. Los errores de cableado pueden causar una operación incorrecta y peligrosa: Verifique el correcto funcionamiento después de haber realizado el mantenimiento.

## Garantía

### Qué cubre esta garantía limitada:

La cobertura de la Garantía proporcionada por Forno Appliances en esta declaración se aplica exclusivamente al electrodoméstico Forno original ("Producto") vendido al consumidor ("Comprador") por un concesionario/distribuidor/minorista Forno autorizado, comprado e instalado en Estados Unidos o Canadá, y que siempre ha permanecido dentro del país de compra original (Estados Unidos o Canadá). La cobertura de la garantía se activa en la fecha de la compra original al por menor del Producto y tiene una duración de dos (2) años.

La cobertura de la garantía no es transferible. En caso de sustitución de piezas o de todo el producto, el Producto de sustitución (o las piezas) asumirá el resto de la Garantía original activada con el documento original de compra al por menor. Esta Garantía no se extenderá con respecto a dicha sustitución. Forno Appliances reparará o sustituirá cualquier componente o pieza que falle o resulte defectuoso debido a los materiales o a la mano de obra en un plazo de 2 años a partir de la fecha de la compra original al por menor y en condiciones de uso residencial ordinario y no comercial. La reparación o sustitución será gratuita, incluida la mano de obra a tarifas estándar y los gastos de envío. El Comprador es responsable de hacer que el Producto sea razonablemente accesible para el servicio. El servicio de reparación debe ser realizado por un Servicio Técnico Autorizado Forno durante el horario normal de trabajo.

### Importante

Conserve el comprobante de compra original para establecer el período de garantía. La responsabilidad de Forno en cualquier reclamación de cualquier tipo, con respecto a los bienes y/o servicios prestados, no superará en ningún caso el valor de los bienes o servicios o parte de los mismos que haya dado lugar a la reclamación.

### garantía cosmética de 30 días

El Comprador debe inspeccionar el producto en el momento de la entrega. Forno garantiza que el Producto está libre de defectos de fabricación en materiales y mano de obra durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha de la compra original al por menor del Producto.

Esta cobertura incluye:

- Manchas de pintura
- Fichas
- Defectos macroscópicos de acabado

### La garantía cosmética NO cubre:

- Problemas derivados de un transporte, manipulación y/o instalación incorrectos (por ejemplo: abolladuras, estructuras o componentes rotos, alabeados o deformados, componentes de cristal agrietados o dañados de cualquier otra forma);
- Ligeras variaciones de color en los componentes pintados/esmaltados;
- Diferencias causadas por iluminación natural o artificial, ubicación u otros factores análogos; > manchas/corrosión/descoloración causadas por sustancias externas y/o factores ambientales; > costes de mano de obra, exposición, suelo, existencias B, aparatos "tal cual" y unidades de demostración.

### Cómo recibir el servicio

Para recibir los servicios de garantía, el Comprador debe ponerse en contacto con el departamento de Asistencia de Forno para determinar el problema y los procedimientos de servicio necesarios. Será necesario que un representante del servicio de atención al cliente resuelva el problema antes de seguir adelante con el servicio. Se solicitará el número de modelo, el número de

serie y la fecha de compra original al por menor.

### Exclusiones de la garantía: Lo que no está cubierto.

- Uso del Producto en cualquier aplicación comercial no residencial.
- Utilización del Producto para fines distintos de los previstos.
- Servicios de reparación prestados por cualquier persona que no sea una agencia de Servicio Autorizado Forno.
- Daños o servicios de reparación para corregir servicios prestados por terceros no autorizados o el uso de piezas no autorizadas.
- Instalación no conforme con los códigos locales/estatales/de ciudad/condado contra incendios, códigos eléctricos, códigos de gas, códigos de fontanería, códigos de construcción, leyes o reglamentos.
- Defectos o daños debidos a un almacenamiento inadecuado del Producto.
- Defectos, daños o piezas faltantes en productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o procedentes de expositores. > Llamadas de servicio o reparaciones para corregir una instalación incorrecta del Producto y/o accesorios relacionados.
- Sustitución de piezas/llamadas al servicio técnico para conectar, convertir o reparar de otro modo el cableado eléctrico y/o la tubería de gas con el fin de utilizar correctamente el producto.
- Sustitución de piezas/llamadas de servicio para proporcionar instrucciones e información sobre el uso del Producto.
- Sustitución de piezas o llamadas al servicio técnico para corregir problemas derivados de un uso del producto distinto del normal y habitual para uso residencial.
- Sustitución de piezas/llamadas al servicio técnico debido al desgaste de componentes como juntas, pomos, soportes de cacerolas, estantes, cestas para cubiertos, botones, pantallas táctiles, encimeras de vitrocerámica rayadas o rotas.
- Sustitución de piezas/reclamaciones de servicio por falta de mantenimiento o mantenimiento inadecuado, incluidos, entre otros: acumulación de residuos, manchas, arañazos, decoloración, corrosión.
- Defectos y daños derivados de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso o instalación incorrecta.
- Defectos y daños derivados del transporte, la logística y la manipulación del producto. La inspección del producto debe realizarse en el momento de la entrega. Tras la recepción e inspección, se debe notificar al concesionario vendedor/empresa de transporte cualquier problema derivado de la manipulación, el transporte y la logística.
- Defectos y daños derivados de fuerzas externas ajenas al control de Forno Appliances, incluidos, entre otros, viento, lluvia, arena, incendios, inundaciones, corrimientos de tierra, temperaturas bajo cero, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, subidas de tensión,
- Rayos, fallos estructurales alrededor del aparato y otras causas de fuerza mayor.
- Productos cuyo número de serie ha sido alterado/dañado/manipulado. En ningún caso se considerará a Forno responsable de los daños causados a la propiedad circundante, incluidos muebles, armarios, suelos, paneles y otras estructuras que rodeen al Producto. Forno no se hace responsable del Producto si éste se encuentra en una zona remota o en una zona en la que no se disponga razonablemente de técnicos formados y certificados. El Comprador deberá correr con los gastos de transporte y entrega del Producto al Centro de Servicio Autorizado más cercano o con los gastos adicionales de desplazamiento de un técnico formado y certificado

## Garantía (continuación)

---

NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS ENUMERADAS Y DESCRITAS ANTERIORMENTE, NI GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO QUE SE APLICARÁN DESPUÉS DE LOS PERÍODOS DE GARANTÍA EXPRESA INDICADOS ANTERIORMENTE, Y NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA, EMPRESA O CORPORACIÓN CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA FORNO. FORNO NO SERÁ RESPONSABLE DE LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, DE LA IMPOSIBILIDAD DE REALIZAR AHORROS U OTROS BENEFICIOS, DEL TIEMPO DE AUSENCIA DEL TRABAJO, DE LAS COMIDAS, DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS O BEBIDAS, DE LOS GASTOS DE VIAJE U HOTEL, DE LOS GASTOS DE ALQUILER O COMPRA DE ELECTRODOMÉSTICOS, DE LOS GASTOS DE REMODELACIÓN/ CONSTRUCCIÓN QUE EXCEDAN DE LOS DAÑOS DIRECTOS CAUSADOS INNEGABLEMENTE DE FORMA EXCLUSIVA POR FORNO O DE CUALQUIER OTRO DAÑO ESPECIAL, INCIDENTAL O CONSECUENTE CAUSADO POR EL USO, MAL USO O IMPOSIBILIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA TEORÍA LEGAL EN LA QUE SE BASE LA RECLAMACIÓN, E INCLUSO SI FORNO HA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. NI LA RECUPERACIÓN DE NINGÚN TIPO CONTRA FORNO PODRÁ SER SUPERIOR AL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO VENDIDO POR FORNO Y CAUSANTE DEL DAÑO ALEGADO. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EL COMPRADOR ASUME TODO RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PÉRDIDAS, DAÑOS O LESIONES AL COMPRADOR Y A LA PROPIEDAD DEL COMPRADOR Y A OTROS Y A SU PROPIEDAD QUE SURJAN DEL USO, MAL USO O INCAPACIDAD DE USO DE ESTE PRODUCTO VENDIDO POR FORNO QUE NO SEA RESULTADO DIRECTO DE NEGLIGENCIA POR PARTE DE FORNO ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE EXTENDERÁ A NADIE MÁS QUE AL COMPRADOR ORIGINAL DE ESTE PRODUCTO, NO ES TRANSFERIBLE Y ESTABLECE SU RECURSO EXCLUSIVO.



**ADVERTENCIA:** Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluyendo [Plomo y compuestos de plomo], que es [son] conocido por el Estado de California para causar cáncer, defectos de nacimiento y / o daños reproductivos. Para minimizar la exposición a estas sustancias. Utilice siempre esta unidad de acuerdo con el Manual del Propietario y asegúrese de proporcionar una ventilación adecuada. Para más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)