

Thermador[®]

Care and Use Manual

for

UNIVERSAL COOK'N'VENT[®] DOWNDRAFT SYSTEM

30" MODELS - UCV30 • 36" MODELS - UCV36

45" MODELS - UCV45

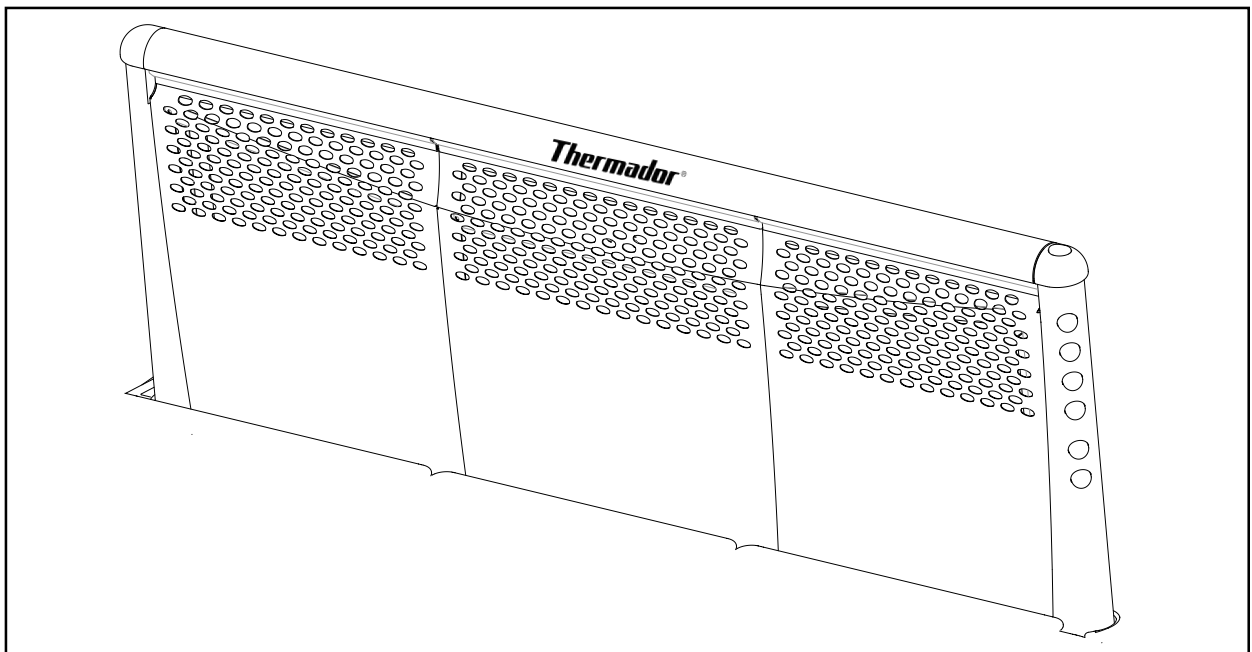


TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 2

Operating Instructions 3-4
Features 3
Operation 4

Care and Cleaning 5-6

Troubleshooting Guide 6

Consumer Service.....7-8
Warranty 7
How to Obtain Service8
Data Plate Information8

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A COOKTOP GREASE FIRE:

- A. Never leave surface units unattended at high settings. Boil-overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- B. Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing foods.
- C. Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- D. Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.



WARNING

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY TO PERSONS, OBSERVE THE FOLLOWING:

- A. Installation work and electrical wiring must be done by qualified person(s) in accordance with all applicable codes and standards, including fire-related construction.
- B. Sufficient air is needed for proper combustion and exhausting of gases through the flue (chimney) of fuel burning equipment to prevent backdrafting. Follow the heating equipment manufacturer's guideline and safety standards such as those published by the National Fire Protection Association (NFPA), and the American Society for Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers (ASHRAE), and the local code authorities.
- C. When cutting or drilling into wall or ceiling, do not damage electrical wiring and other hidden utilities.
- D. Ducted fans must always be vented to the outdoors.
- E. Always unplug or disconnect the downdraft from the power supply before servicing.



WARNING

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR GENERAL VENTILATING USE ONLY. DO NOT USE TO EXHAUST HAZARDOUS OR EXPLOSIVE MATERIALS OR VAPORS.



WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A COOKTOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- A. **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- B. **NEVER PICK UP A FLAMING PAN.** You may be burned.
- C. **DO NOT USE WATER**, including wet dish cloths or towels. A violent steam explosion will result.
- D. **Use an extinguisher ONLY if:**
 - 1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - 2) The fire is small and contained in the area where it started.
 - 3) The fire department is being called.
 - 4) You can fight the fire with your back to an exit.



WARNING

TO REDUCE RISK OF FIRE AND TO PROPERLY EXHAUST AIR, BE SURE TO DUCT AIR OUTSIDE. DO NOT VENT EXHAUST AIR INTO SPACES WITHIN WALLS, CEILINGS, ATTICS, CRAWL SPACES OR GARAGES.



WARNING

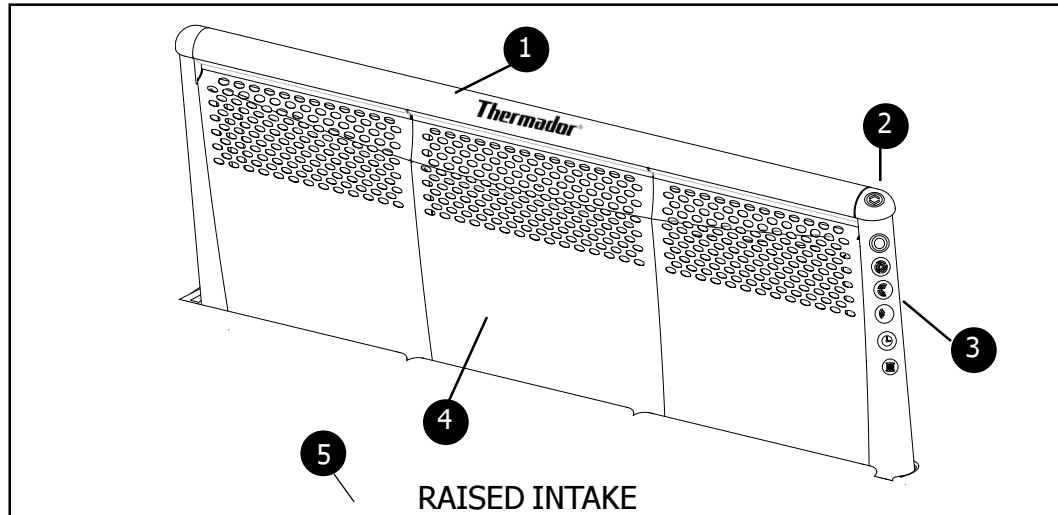
TO REDUCE THE RISK OF FIRE, USE ONLY METAL DUCT WORK.



WARNING

TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK AND INJURY TO PERSONS, VENTILATOR ASSEMBLIES, MODELS UCV30, UCV36 AND UCV45 MUST BE INSTALLED WITH INTEGRAL BLOWER, MODEL VTN600CVA OR REMOTE BLOWERS MODEL VTR600R OR VTR1000Q. OTHER VENTILATOR BLOWERS CANNOT BE SUBSTITUTED.

FEATURES



- 1 Intake Top Cap
- 2 Snorkel Up/Down button
- 3 Blower Controls
- 4 Filters
- 5 Blower (not shown)

The Thermador Universal Cook'n'Vent® takes the place of an overhead hood and can be conveniently hidden away (lowered) when not in use.

There are five primary parts of the Universal Cook'n'Vent® downdraft system that will be referred to in this booklet: The Intake, the Snorkel Up/Down button, the Blower, the Blower Controls and the Filters.

The Intake

The intake, when fully raised to 15", captures and channels the cooking odors, steam, and grease.

UP/DOWN Push-button

The Snorkel Up/Down button is located on the top right of the intake. Press the push-button once to raise, lower, or stop the intake.

The Blower

The blower is the fan that draws the cooking odors out of the house. A blower must be purchased separately.

The Blower Controls

The blower controls are located on the right front of the intake. The intake must be in the raised position to operate the blower. When a control button is activated, it will be illuminated.

Filters

The filters are located on the front of the intake. The filters condense and trap the grease in the air. The 30" and 36" models have 3 filters and the 45" models have 4 filters.

AUTO-STOP FEATURE

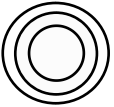
The downdraft system was designed with a safety feature. If anything obstructs the intake while it is being lowered, it will automatically stop.

OPERATION



Snorkel Up/Down

Pushing the Snorkel Up/Down button moves the intake up or down. Pushing this button while snorkel is raising or lowering will stop motion. Pushing again will reverse motion.



Blower Off

Off - Pressing once turns the ventilator off and resets the Time Delay Blower Shut Off.



High Blower Speed



Medium Blower Speed



Low Blower Speed

Pressing the High, Medium, or Low Blower Speed buttons will turn on or change the ventilator speed to the corresponding button selected.



Delay Shut Off

Pressing the Delay Shut Off button will turn the current speed off after 10 minutes of use. If the ventilator is off when this button is pressed, the ventilator will turn on high for 10 minutes. Pressing the Delay Shut Off button, Blower Off button or changing the ventilator speed during a timed mode turns off the timer.



Clean Filter Reminder

After 40 hours of operation the Clean Filter Reminder button will illuminate. At this time the filters need to be cleaned. Once the filters have been cleaned, press and hold this button for **three seconds** to reset.

For Best Results

- Turn the blower on before starting to cook.
- A higher heat setting may be needed when the Cook'n'Vent® is in operation.
- Use a rear burner when browning or pan frying meat.
- Open a window or inside door slightly.
- Wipe down the intake front panel, back wall and filters after each use.

For Gas Cooktops, a lower blower speed should be used if:

- the gas flame is being distorted by the air movement,
- the burner continually sparks (clicks), or
- the burner flame repeatedly blows out.

To Raise the Intake

- Press the Snorkel Up/Down button once to raise the intake.
- The intake will stop automatically at its maximum height.

To Set or Adjust Blower Speed

- Vary the blower speed as needed for the food or the cooking method being used. For example: greasy or pungent foods require greater ventilation power than boiling pasta.

To Lower the Intake

- Press the Snorkel Up/Down button once.
- The blower, if operating when the Snorkel Up/Down button is pressed, will turn off when the intake is lowered.

To Stop Intake While It is Moving

Press the Snorkel Up/Down button once.

- The intake will stop.
- Press the Snorkel Up/Down button again to reverse direction.

CARE AND CLEANING

The efficiency of the Cook'n'Vent® downdraft ventilation system depends on the cleanliness of the intake and filters. The frequency of cleaning depends on the amount and type of cooking.

- Do not use the ventilating system without the filters in place or with grease-laden filters or surfaces.

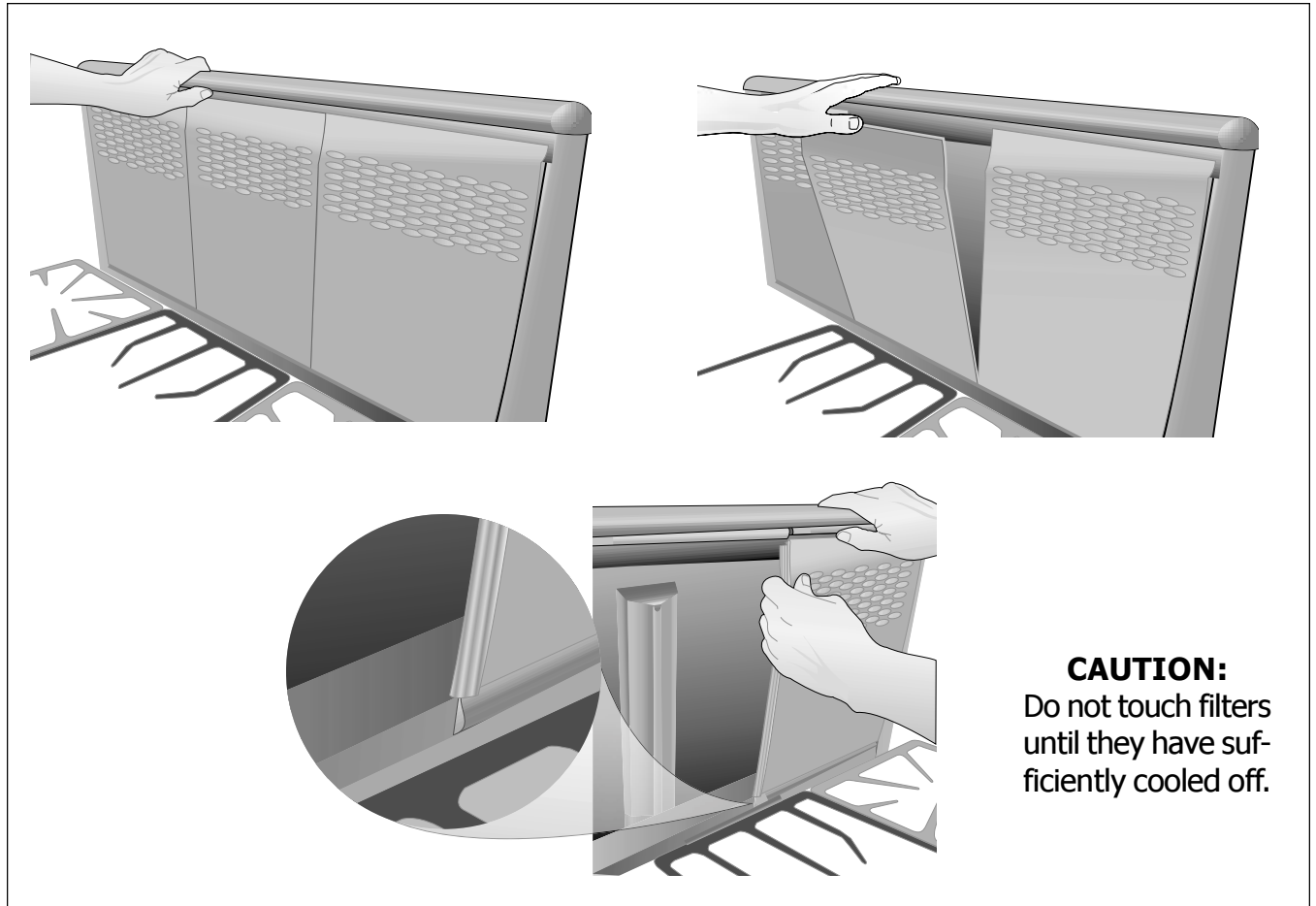
To Remove and Clean Filters

1. Intake must be in the raised position to clean.
2. Turn Off the blower.
3. Remove filters by pushing top of filters with thumbs until they release from frame. Begin by removing center filter(s), then remove outside filters.

4. Wash filters with soap and warm water, or in a dishwasher
5. Wipe up any accumulated grease or food on the Intake. Use a general household degreaser spray or cleaner. Rinse and dry.

To Re-Assemble the Filters

1. Insert bottom edge of filter into ledge at bottom of frame intake.
2. Push top portion of filter into top frame of intake until it snaps into place.
3. Do the same for each filter. Begin with outside filters, then center filters.



CAUTION:
Do not touch filters until they have sufficiently cooled off.

Care and Cleaning Tip

- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
 - Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
 - After cleaning, place filters in their proper positions before using the Cook'n'Vent®.
- The cleaners recommended in the Care and Cleaning Table (pg. 6) indicate a type and do not constitute an endorsement. Use all products according to package directions.

Order of Filter Removal

2	1	2
---	---	---

30" and 36" UCV Filters

2	1	1	2
---	---	---	---

45" UCV Filters

Order of Filter Replacement

1	2	1
---	---	---

30" and 36" UCV Filters

1	2	2	1
---	---	---	---

45" UCV Filters

CARE AND CLEANING

Anodized Aluminum Top Cap for Stainless	Top cap is not removable. Wash top and underside with hot sudsy water. Rinse and wipe dry or apply Fantastic® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.
Aluminum Mesh Filters	Clean filters in the dishwasher or by agitating in sudsy water. Ensure that there is no soil trapped in the fine mesh. Dry the filters before reinstalling them.
Plastic Up/Down button and, Controls	Wipe with a moist soapy sponge. Rinse and dry. DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.
Painted Top Cap for Black/White	Top cap is not removable. Wash top and underside with hot sudsy water. Rinse and wipe dry or apply Fantastik® or Formula 409® first to a clean sponge or paper towel and wipe clean. DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.
Stainless Steel Filter Front & Back Wall	Wipe grease accumulation with a paper towel or sponge. Scrape heavy buildup with a plastic spatula. Clean with a soapy sponge; rinse and dry. Always wipe or rub with grain. Wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. If grease buildup is heavy, several applications may be necessary. Polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Cameo Aluminum and Stainless Steel Cleanser®.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Intake Stopped	Obstruction	Remove obstruction, press Snorkel Up/Down button to raise intake, then press again to lower intake.
Nothing works - all buttons are illuminated.	Intake encountered an obstruction on the way up & timed out.	Reactivate the controls by pressing the Delay Shut Off button and then the Blower Off button. Press the Snorkel Up/Down button to continue operation. If intake is so low that control buttons are not accessible, reset by unplugging and plugging. *If problem persists, leave intake in the current position and contact electrician or qualified appliance service technician.
Nothing works - no buttons are illuminated.	Control button board has become disconnected.	Contact qualified appliance service technician.
Clean Filter Reminder button illuminates		Clean filters, then press and hold the Clean Filter Reminder button for three seconds to reset.

CUSTOMER SERVICES WARRANTY

THERMADOR® COOK'N'VENT® WARRANTY UCV30, UCV36 AND UCV45

WHAT IS COVERED

FULL ONE YEAR WARRANTY

Covers one year from date of installation, or date of occupancy on a new, or previously

unoccupied dwelling. Save your dated receipt or other evidence of installation/occupancy date.

THERMADOR WILL PAY FOR

All repair labor and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship.

Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency, during normal working hours. For Service Agency nearest you, please call 800/735-4328.

THERMADOR WILL NOT PAY FOR

1. Service by an unauthorized agency, damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
2. Service visits to:
 - Teach you how to use the appliance.
 - Correct defects or repairs due to improper installation. You are responsible for providing electrical wiring and other connecting facilities.
 - Reset circuit breakers or replace home fuses.

- Damage caused from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
 - Service labor during limited warranty period.
 - Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e., airplane flights, ferry charges, isolated geographic regions).
 - Repairs due to other than normal home use.
-

WARRANTY APPLICATION

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial installations.

The warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A. the District of Columbia and Canada. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the

new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance and warranty coverage. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

CUSTOMER SERVICES

SERVICE DATA

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the back cover. For product

serial tag information, see below. Keep your invoice for warranty validation. To obtain service, see below.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

- Ensure that the electrical cord is properly connected and the supply circuit is energized.

If the blower does not operate:

- Check that the intake is fully raised.
- Make sure that a blower control button has been activated.

HOW TO OBTAIN SERVICE

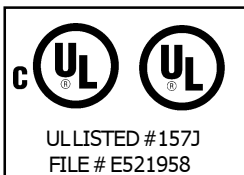
- Contact the Factory Authorized Service Agent in your area
- Contact the Dealership where you purchased the appliance
- Call the Thermador Customer Support Call Center at 800-735-4328
- Write us at: BSH Home Appliances Corp., 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA, 92649
- Visit our Thermador website at www.thermador.com



Serial Number/Data Plate Information

Note: All Thermador products referred to throughout this manual are manufactured by BSH Home Appliances Corp.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador® is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.



Thermador®

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328
BSH Home Appliances, Corp. 2002 • Litho in U. S. A. 08/02
5060004248 (8209)

Thermador®

Guide d'utilisation et d'entretien

pour

SYSTÈME DE TIRAGE VERS LE BAS

COOK'N'VENT® UNIVERSEL

MODÈLES 30 PO - UCV30 • MODÈLES 36 PO - UCV36

MODÈLES 45 PO - UCV45

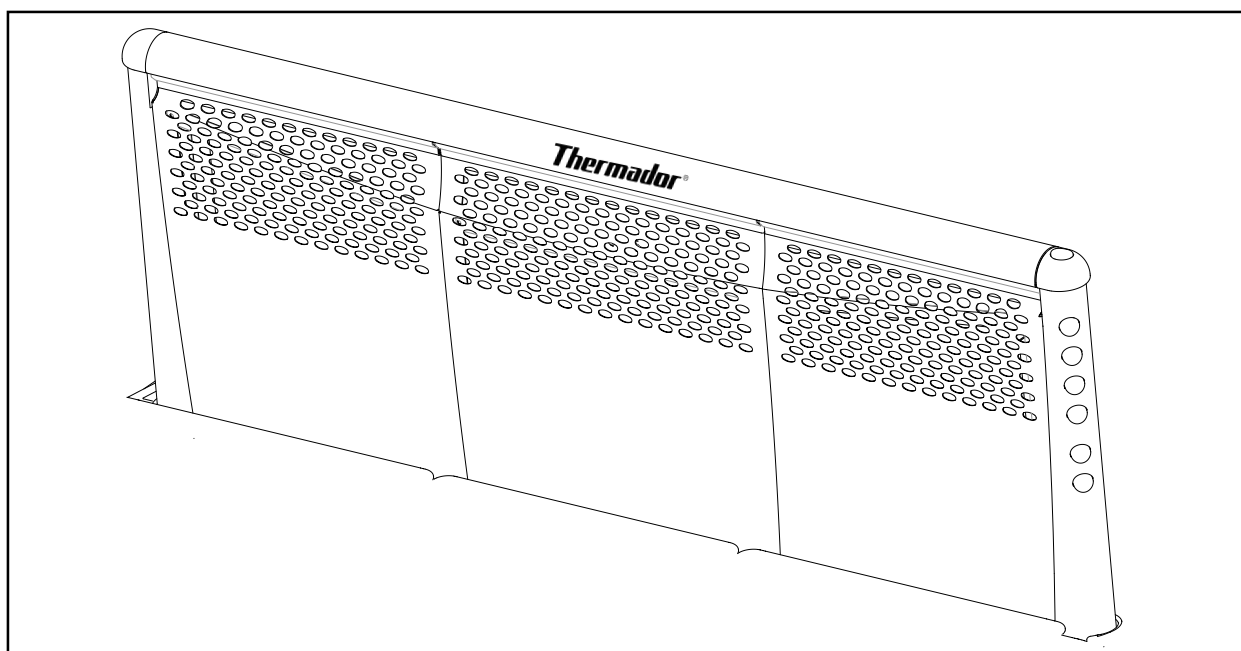


TABLE DES MATIÈRES

Instructions de sécurité 2

Instructions de fonctionnement ... 3-4

Caractéristiques 3

Fonctionnement 4

Entretien et nettoyage 5-6

Guide de dépannage 6

Service à la clientèle.....7-8

Garantie 7

Comment obtenir un service 8

Plaque signalétique 8

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE FEU DE GRAISSE SUR LA PLAQUE DE CUISSON :

- A. Ne jamais laisser la surface de l'appareil sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. Des déversements peuvent causer de la fumée et des déversements de graisse peuvent causer un incendie. Régler le contrôle à médium ou bas pour chauffer les huiles.
- B. Toujours mettre en circuit la hotte lors de cuisson à haute température ou de flamber des aliments.
- C. Nettoyer le ventilateur fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- D. Utiliser des casseroles de dimension adéquate. Toujours utiliser l'ustensile approprié pour la dimension de la surface de l'élément.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE TOUT RISQUE D'INCENDIE, CHOC ÉLECTRIQUE OU BLESSURES, OBSERVER CE QUI SUIT :

- A. L'installation et le câblage électrique doivent être effectués par des personnes qualifiées conformément aux normes et codes applicables, incluant ceux relatifs à la construction concernant les incendies.
- B. Suffisamment d'air est nécessaire pour une combustion appropriée et les gaz d'échappement de tirage (cheminée) d'équipement à combustible pour empêcher le tirage arrière. Suivre les directives du fabricant, de l'équipement de chauffage et les normes de sécurité comme celles publiées par l'Association de protection d'incendie nationale (NFPA), et la Société américaine des ingénieurs en climatisation, réfrigération et chauffage (ASHRAE) et les codes locaux ayant juridiction.
- C. Au moment de percer ou couper un mur ou un plafond, ne pas endommager le câblage électrique ou autre matériau dissimulés.
- D. Les ventilateurs à conduit doivent toujours être ventilés vers l'extérieur.
- C. Toujours débrancher le tirage arrière de l'alimentation avant d'effectuer un service.



AVERTISSEMENT

CE PRODUIT EST DESTINÉ POUR UNE VENTILATION GÉNÉRALE SEULEMENT. NE PAS VENTILER DES MATÉRIAUX OU DES VAPEURS, EXPLOSIFS OU HASARDEUX.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE SUR LA PLAQUE DE CUISSON, OBSERVER CE QUI SUIT :

- A. **ÉTOUFFER LES FLAMMES** avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou autre plateau en métal, ensuite fermer le brûleur. **ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE D'INCENDIE.**
- B. **NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FEU.** Il peut en résulter des brûlures.
- C. **NE PAS UTILISER D'EAU**, incluant des chiffons ou serviettes mouillés. Il peut en résulter une violente explosion de vapeur.
- D. **Utiliser un extincteur SEULEMENT si :**
 - 1) Si l'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait comment s'en servir.
 - 2) Le feu est moins important et est restreint à la zone où il a commencé.
 - 3) Le service des incendies a été appelé.
 - 4) L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers la sortie.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE ET POUR UN ÉCHAPPEMENT D'AIR APPROPRIÉ, S'ASSURER D'ACHEMINER LE CONDUIT VERS L'EXTÉRIEUR. NE PAS VENTILER DANS DES ESPACES AVEC MURS, PLAFONDS, GRENIERS, ESPACES RESTREINTS OU GARAGES.



AVERTISSEMENT

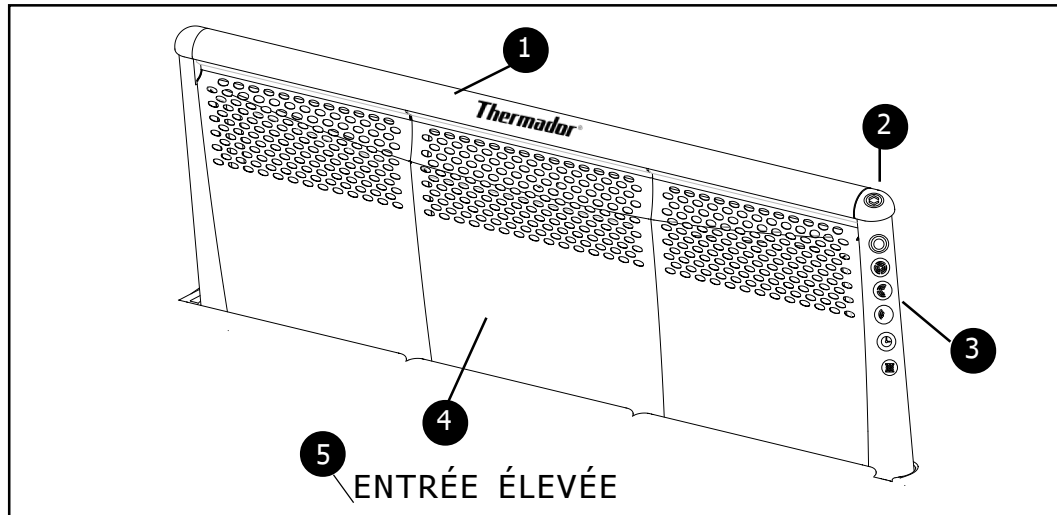
POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, UTILISER SEULEMENT DES CONDUITS EN MÉTAL.



AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, DE CHOC ÉLECTRIQUES ET DE BLESSURES, LES ASSEMBLAGES DE VENTILATEUR, MODÈLES UCV30, UCV36 ET UCV45 DOIVENT ÊTRE INSTALLÉS AVEC LA SOUFFLERIE INTÉGRÉE, MODÈLE VTN600CVA OU LA SOUFFLERIE À DISTANCE MODÈLE VTR600R OU VTR1000Q. AUCUNE SUBSTITUTION DE SOUFFLERIE.

CARACTÉRISTIQUES



- 1 Couvercle supérieur d'entrée
- 2 Bouton presseur d'élévateur ascendant/descendant
- 3 Contrôle de soufflerie
- 4 Filtres
- 5 Soufflerie (non illustrée)

Le Thermador Cook'n'Vent® universel prend la place d'une hotte et peut facilement être dissimulé (abaissé) lorsqu'il n'est pas en usage.

Il y a cinq pièces primaires dans le système de tirage vers le bas de Cook'n'Vent® universel qui seront décrites dans ce guide : entrée, bouton-presseur élévateur ascendant/descendant, soufflerie, contrôles de soufflerie et filtres.

Entrée

L'entrée, lorsque élevée entièrement à 15 po, capte et conduit les odeurs de cuisson, vapeur et graisse.

Button-poussoir ascendant/descendant

Le bouton-poussoir élévateur ascendant/descendant est situé sur le dessus droit de l'entrée. Presser le bouton-poussoir une fois pour élever, abaisser, ou pour fermer l'entrée.

La soufflerie

La soufflerie est le ventilateur qui envoie à l'extérieur de la maison les odeurs de cuisson. La soufflerie doit être achetée séparément.

Les contrôles de soufflerie

Les contrôles de soufflerie sont situés sur le devant droit de l'entrée. L'entrée doit être en position ascendante pour faire fonctionner la soufflerie. Lorsque la touche de contrôle est activée, elle s'illumine.

Filtres

Les filtres sont situés sur le devant de l'entrée. Les filtres condensent et captent la graisse de l'air. Les modèles de 30 po et 36 po ont 3 filtres et le modèle de 45 po a 4 filtres.

CARACTÉRISTIQUES DE L'AUTO-ARRÊT

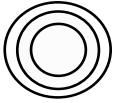
Le système de tirage vers le bas possède des caractéristiques de sécurité. Si quelques obstructions surviennent dans l'entrée lorsqu'elle est élevée, elle s'arrête automatiquement.

FONCTIONNEMENT



Élévateur ascendant/descendant

Pour déplacer l'entrée de haut en bas, presser la touche élévateur ascendant/descendant. Pour arrêter le mouvement de l'élévateur, presser cette touche lors du mouvement ascendant/descendant. Presser de nouveau et le mouvement est renversé.



Arrêt de soufflerie

Arrêt - Presser une fois pour arrêter le ventilateur et pour remettre à zéro l'action différée de la soufflerie.



Vitesse de soufflerie haute

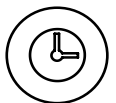


Vitesse de soufflerie moyenne



Vitesse de soufflerie basse

Presser les touches de la soufflerie haut, moyen ou bas pour mettre en circuit ou pour changer la vitesse du ventilateur à la vitesse choisie.



Arrêt à action différée

Pour arrêter la vitesse courante après 10 minutes, presser la touche arrêt à action différée. Si le ventilateur est arrêté lorsque cette touche est pressée, le ventilateur fonctionnera à vitesse élevée pendant 10 minutes. Pour arrêter la minuterie, presser la touche arrêt à action différée, la touche arrêt du ventilateur ou changer la vitesse du ventilateur.



Rappel de nettoyage du filtre

Après 40 heures de fonctionnement, le rappel de nettoyage du filtre s'allume. À ce moment les filtres ont besoin d'être nettoyés. Lorsque les filtres sont nettoyés, pour remettre à zéro, presser et maintenir cette touche pendant **trois secondes**.

Pour de meilleurs résultats

- Avant de commencer la cuisson, mettre en circuit le ventilateur.
- Lorsque le Cook'n'Vent® est en fonction une chaleur supérieure peut être nécessaire.
- Lors d'un grillage ou d'une friture, utiliser un brûleur arrière.
- Ouvrir légèrement une fenêtre ou une porte intérieure.
- Essuyer l'entrée du panneau avant, mur arrière et filtres après chaque utilisation.
- la flamme du brûleur s'éteint de façon répétitive

Pour les plaques de cuisson à gaz, une vitesse inférieure doit être utilisée si :

- la flamme du gaz est distortionnée par le mouvement de l'air.
- le brûleur fait continuellement des étincelles (clic), ou

Pour augmenter l'entrée

- Pour augmenter l'entrée, presser la touche élévateur ascendant/descendant une fois.
- L'entrée s'arrête automatiquement à son élévation maximale.

Pour ajuster la vitesse de la soufflerie

- Varier la vitesse de la soufflerie selon la méthode de cuisson ou de nourriture utilisée. Par exemple : Une nourriture grasse ou autres nécessitent une ventilation plus puissante que pour faire bouillir des pâtes.

Pour abaisser l'entrée

- Presser une fois la touche élévateur ascendant/descendant.
- Si la soufflerie est en fonction lorsque la touche élévateur ascendant/descendant est pressée, se met hors circuit lorsque l'entrée est abaissée.

Pour arrêter l'entrée lorsqu'en mouvement

Presser une fois la touche élévateur ascendant/descendant.

- L'entrée s'arrête.
- Presser un seconde fois la touche élévateur ascendant/descendant pour inverser la direction.

ENTRETIEN EN NETTOYAGE

L'efficacité du système de tirage vers le bas de Cook'n'Vent® dépend de l'entrée et des filtres. La fréquence du nettoyage dépend de la quantité et du type de cuisson.

- Ne pas utiliser le système de ventilation sans les filtres en place ou chargés de graisse.

Pour enlever et nettoyer les filtres

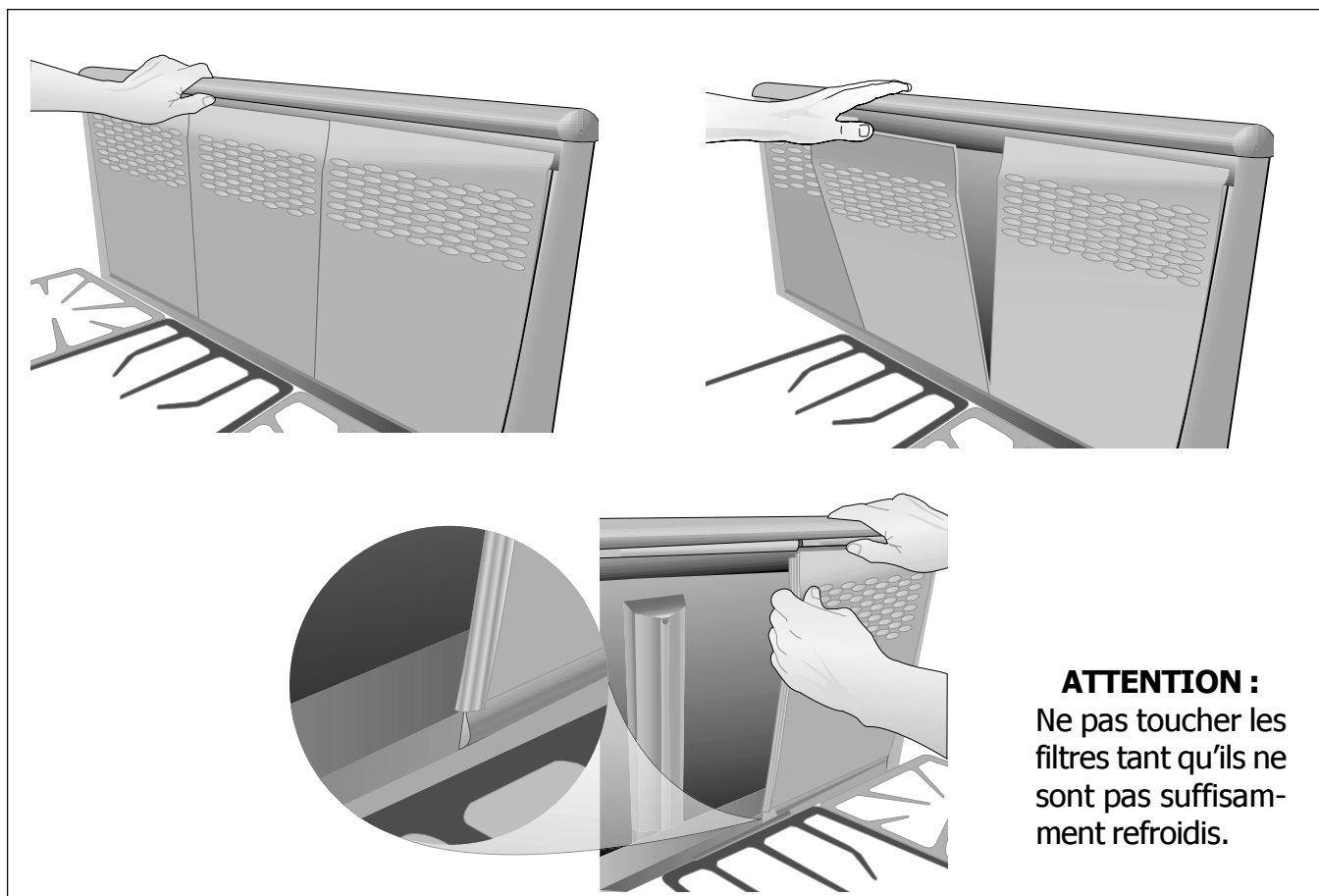
1. L'entrée doit être en position élevée pour le nettoyage.
2. Mettre la soufflerie hors circuit.
3. Enlever les filtres en poussant le haut des filtres avec les pouces jusqu'à ce qu'ils soient dégagés du châssis. Enlever d'abord les filtres du cen-

tre, puis ceux de l'extérieur.

4. Laver les filtres avec de l'eau et du savon ou au lave-vaisselle.
5. Essuyer les accumulations de graisse ou de nourriture de l'entrée. Utiliser un nettoyeur à vaporiser. Rincer et sécher.

Pour réassembler les filtres

1. Insérer le bas du filtre dans le bord inférieur du châssis de l'entrée.
2. Pousser le haut du filtre dans le châssis de l'entrée jusqu'à se qu'il s'enclenche en place.
3. Faire de même pour chaque filtre. Commencer par les filtres extérieurs, puis celui du centre.



ATTENTION :
Ne pas toucher les filtres tant qu'ils ne sont pas suffisamment refroidis.

Entretien et conseils de nettoyage

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux pouvant effectuer le travail. Utiliser des chiffons doux, des éponges ou des essuie-tout propres.
- Frotter les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Assécher la zone pour éviter les marques d'eau.
- Après le nettoyage, replacer les filtres dans leurs positions d'origine avant d'utiliser le Cook'n'Vent®. Les produits nettoyants recommandés au tableau « Entretien et nettoyage » (page 6) sont à titre de renseignement et ne constituent pas un endossement. Utiliser tous les produits selon les directives.

Ordre du retrait des filtres

2	1	2
---	---	---

Filtres UCP 30 et 36 po

2	1	1	2
---	---	---	---

Filtres UCP 45 po

Ordre du remplacement des filtres

1	2	1
---	---	---

Filtres UCP 30 et 36 po

1	2	2	1
---	---	---	---

Filtres UCP 45 po

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Aluminium anodisé Couvercle supérieur pour acier inoxydable	Le couvercle supérieur n'est pas démontable. Laver le dessus et le dessous avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou appliquer du Fantastic® ou Formula 409® sur une éponge humide ou un essuie-tout et assécher. <u>NE PAS UTILISER de nettoyeurs en poudre ou de tampon de laine d'acier.</u>
Aluminium Mailles de filtres	Nettoyer les filtres au lave-vaisselle ou agiter dans de l'eau savonneuse. S'assurer qu'il n'y a plus de saleté entre les fines mailles. Assécher les filtres avant de les réinstaller.
Plastique Touche ascendant/descendant et contrôles	Essuyer avec une éponge savonneuse humide. Rincer et sécher. <u>NE PAS UTILISER de nettoyeurs en poudre ou de tampon de laine d'acier.</u>
Paint Couvercle supérieur pour noir/blanc	Le couvercle supérieur n'est pas démontable. Laver le dessus et le dessous avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou appliquer du Fantastic® ou Formula 409® sur une éponge humide ou un essuie-tout et assécher. <u>NE PAS UTILISER de nettoyeurs en poudre ou de tampon de laine d'acier.</u>
Acier inoxydable Filtre avant et mur arrière	Essuyer l'accumulation de graisse avec un essuie-tout ou une éponge. Gratter un dépôt tenace avec une spatule de plastique. Nettoyer avec une éponge savonneuse ; rincer et sécher. Toujours essuyer ou polir dans le sens du grain. Essuyer avec un essuie-tout vaporisé de Fantastik® ou Formula 409®. Si le dépôt de graisse est important, plusieurs applications peuvent être nécessaires. Polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc. Utiliser Cameo Aluminium et Stainless Steel Cleanser®.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Entrée ne fonctionne pas	Obstruction	Enlever l'obstruction, presser la touche éleveur ascendant/descendant pour élever l'entrée, presser de nouveau pour l'abaisser.
Rien ne fonctionne - tous les voyants sont allumés.	Obstruction dans l'élévation de l'entrée et la pause.	Réactiver les contrôles en pressant la touche arrêt à action différée, puis celui de la soufflerie. Presser la touche éleveur ascendant/descendant pour continuer le fonctionnement. Si l'entrée est trop basse pour atteindre les touches de contrôle, remettre à zéro en débranchant et rebranchant. *Si le problème persiste, laisser l'entrée dans sa position et communiquer avec un électricien ou un technicien de service qualifié.
Rien ne fonctionne - tous les voyants sont éteints	Les touches du panneau de contrôle sont débranchés.	Communiquer avec un technicien de service qualifié.
La touche d'aide mémoire du nettoyeur de filtre est allumée		Nettoyer les filtres et presser et maintenir pendant trois secondes la touche aide mémoire du nettoyeur de filtre.

SERVICES A LA CLIENTÈLE

GARANTIE

GARANTIE THERMADOR® COOK'N'VENT®

UCV30, UCV36 ET UCV45

CE QUI EST COUVERT

GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN

Pendant un an à partir de l'installation ou de la date d'occupation pour une nouvelle résidence

jamais occupée. Conserver les factures ou les preuves de la date d'installation/possession.

THERMADOR PAYERA POUR

Toutes les réparations, la main-d'oeuvre et les pièces de rechange à cause de défaut de matériau ou de fabrication.

Le service doit être assuré par un centre de service autorisé durant les heures d'ouverture normales. Pour connaître le centre de service le plus près, téléphoner au 800-735-4328.

THERMADOR NE PAYERA PAS POUR

1. Le service par une agence non autorisée. Les dommages ou les réparations à cause d'un service effectué par une agence non autorisée ou l'utilisation de pièces non approuvées.
2. Visites de service pour :
 - Montrer le fonctionnement de l'appareil.
 - Corriger ou réparer une installation inadéquate. Le propriétaire est responsable de fournir le câblage électrique et autres dispositifs de connexion.
 - Remettre en circuit un disjoncteur ou remplacer un fusible.
 - Dommages résultants d'un accident, d'une

- modification, d'un mauvais fonctionnement, d'abus, d'une installation inadéquate ou d'une installation non conforme aux codes électriques ou aux codes de plomberie ou d'un entreposage inapproprié.
- Frais de service ou de main-d'oeuvre pendant la garantie limitée.
 - Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit dont l'accès est limité ou restreint (c'est-à-dire, par avion, frais de traversier, régions isolées géographiquement).
 - Réparation autres qu'une utilisation domestique.

APPLICATION DE LA GARANTIE

Cette garantie s'applique à l'utilisation domestique normale ; ceci ne couvre pas l'utilisation de type commercial.

Cette garantie couvre les produits achetés et gardés dans les 50 états des États-Unis, du district de Columbia et au Canada. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire sera protégé

jusqu'à la date d'expiration du premier acheteur. Les produits utilisés au Canada doivent être achetés par l'entremise du système de distribution canadien afin d'assurer la conformité-réglementaire et la couverture de la garantie.

Cette garantie donne des droits spécifiques et il peut y avoir d'autres qui varient d'état en état et de province en province.

SERVICES À LA CLIENTÈLE

SERVICE DE DONNÉE

À des fins de références, l'information de la plaque signalétique est affichée au dos de la couverture. Pour l'emplacement de la plaque

signalétique sur le produit, voir ci-dessous. Conserver la facture pour la validation de la garantie. Pour obtenir un service voir ci-dessous.

AVANT D'EFFECTUER UN APPEL DE SERVICE

- S'assure que le cordon électrique est correctement branché et que le circuit d'alimentation est en fonction.

Si la soufflerie ne fonctionne pas :

- Vérifier si la prise d'air est entièrement élevée.
- S'assurer que le bouton de contrôle de la soufflerie est bien en fonction.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE

- Communiquer avec une agence de service autorisée de votre localité
- Communiquer avec le représentant où l'appareil a été acheté
- Téléphoner à Thermador Customer Support Call Center au 800-735-4328
- Écrire à BSH Home Appliances Corp., 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA, 92649
- Visiter le site internet Thermador au www.thermador.com



Informations plaque signalétique/données

REMARQUE : Tous les produits Thermador référés dans ce guide sont fabriqués par BSH Home Appliances Corp.

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques ou le design sans préavis. Certains modèles sont certifiés pour une utilisation au Canada. Thermador® n'est pas responsable des produits expédiés des États-Unis au Canada. Vérifier avec le distributeur canadien local.



Thermador®

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • (800) 735-4328
BSH Home Appliances, Corp. 2002 • Litho aux É.-U. 08/02
5060004248 (8209)

Thermador®

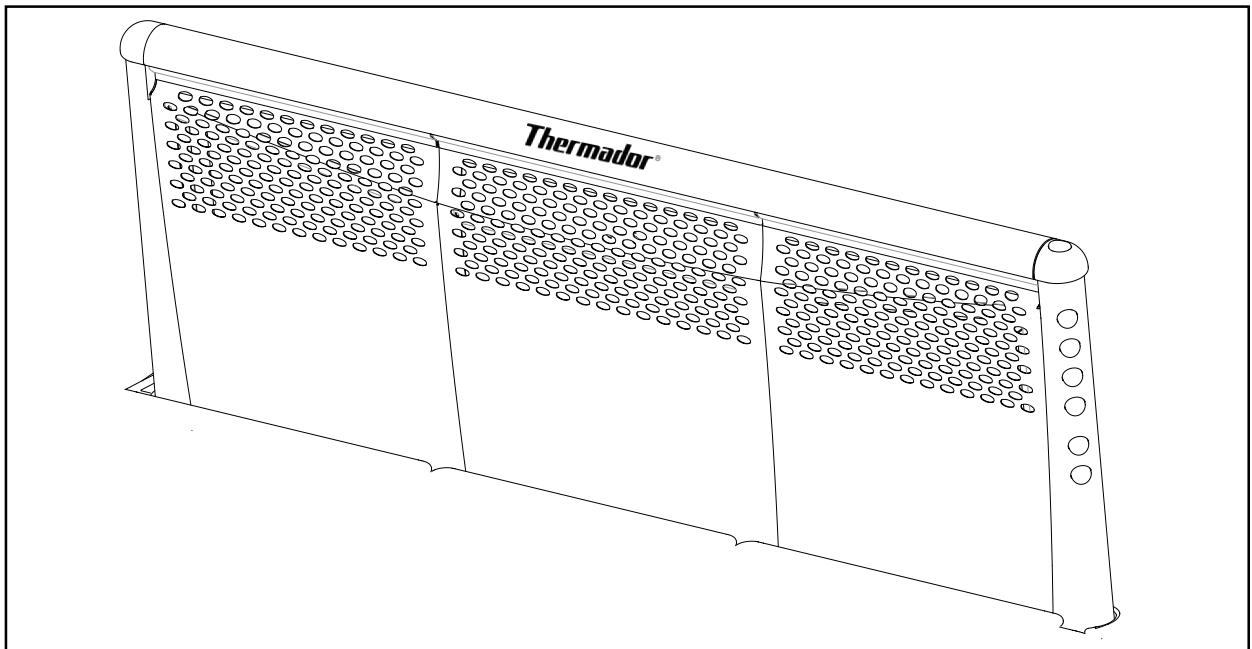
Manual de Uso y Cuidado

para

COOK'N'VENT® UNIVERSAL SISTEMA CON CORRIENTE
DESCENDENTE

30" MODELOS - UCV30 • 36" MODELOS - UCV36

45" MODELOS - UCV45



CONTENIDO

Instrucciones de Seguridad 2

Instrucciones de Operación 3-4

Características 3

Operación 4

Cuidado y Limpieza 5-6

Guía para Resolver Problemas 6

Servicio al Consumidor.....7-8

Garantía 7

Cómo Obtener Servicio 8

Placa con Información 8

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ATENCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO DE GRASA EN LA ESTUFA:

- A. Nunca deje las unidades superficiales sin atención cuando cocine a altas temperaturas. Los derrames pueden causar humo y la grasa derramada puede encenderse. Caliente el aceite a bajo o mediano calor.
- B. Siempre PRENDA la campana cuando cocine a altas temperaturas o al flamear alimentos.
- C. Limpie los ventiladores frecuentemente. No se debe acumular grasa en el ventilador o el filtro.
- D. Use ollas de tamaño apropiado. Siempre use utensilios apropiados para cocinar de acuerdo al tamaño del elemento superficial.



ATENCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O HERIDAS A PERSONAS, OBSERVE LO SIGUIENTE:

- A. Una persona calificada debe realizar los trabajos de instalación y conexión eléctrica de acuerdo con todos los códigos y estándares aplicables, incluyendo los de construcción.
- B. Se necesita suficiente aire para una combustión apropiada y el escape de los gases a través del tiro (chimenea) del equipo quemador de combustible para evitar una contracorriente. Siga los lineamientos del fabricante del equipo y los estándares de seguridad publicados por la Asociación Nacional de Protección contra Fuegos (NFPA), y la Sociedad Americana para Ingenieros de Calefacción, Refrigeración y Aire Acondicionado (ASHRAE), y las autoridades locales.
- C. Tenga cuidado de no dañar las conexiones eléctricas u otras líneas ocultas cuando corta o perfora la pared o el techo.
- D. Los ventiladores entubados deben ser ventilados siempre hacia el exterior.
- E. Siempre desenchufe o desconecte la corriente descendente de la fuente de alimentación antes de dar servicio al equipo.



ATENCIÓN

ESTE PRODUCTO DEBE SER USADO SÓLO PARA LA VENTILACIÓN GENERAL. NO LO USE PARA SACAR MATERIALES PELIGROSOS O EXPLOSIVOS O VAPORES.



ATENCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE HERIDAS A PERSONAS EN CASO DE UN INCENDIO DE GRASA OBSERVE LO SIGUIENTE:

- A. **APAGUE LAS LLAMAS** con una tapa ajustada, bandeja de hornear u otra bandeja de metal, luego apague el quemador de gas o el elemento eléctrico. **EVITE LAS QUEMADURAS.** Cuando las llamas no se apaguen de inmediato **EVACÚE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
- B. **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS** - Se puede quemar usted.
- C. **NO USE AGUA**, incluyendo trapos o toallas húmedas - resultará una explosión de vapor violenta.
- D. **Use un extinguidor SÓLO cuando:**
 - 1) Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
 - 2) El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
 - 3) Se está llamando a los bomberos.
 - 4) Usted puede combatir el incendio con su espalda hacia la salida.



ATENCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS Y PARA SACAR EL AIRE CORRECTAMENTE, ASEGÚRESE DE CONDUCIR EL AIRE HACIA AFUERA. NO DEBE VENTILAR EL AIRE A ESPACIOS DENTRO DE PAREDES, TECHOS, ÁTICOS O COCHERAS.



ATENCIÓN

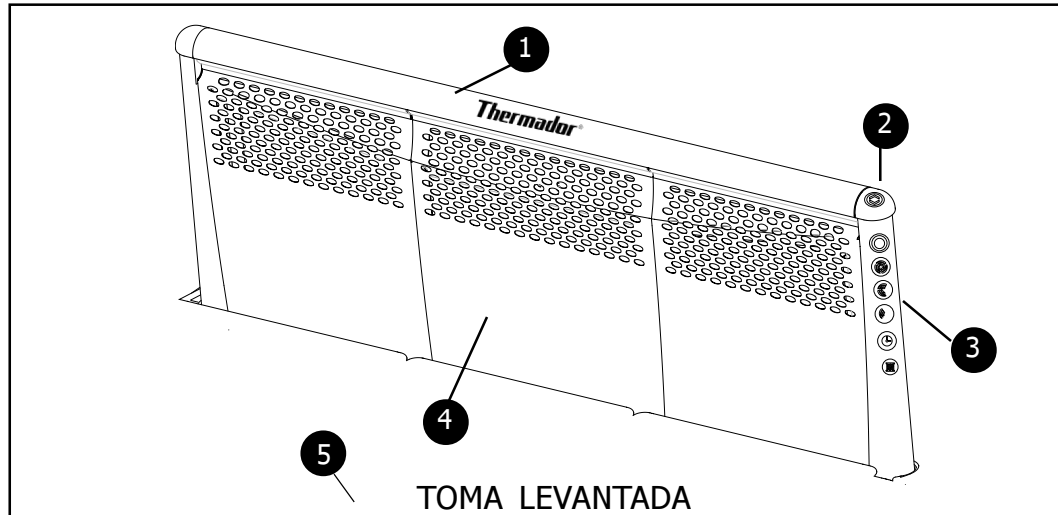
PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO, USE SÓLO DUCTOS DE METAL.



ATENCIÓN

PARA REDUCIR EL RIESGO DE UN INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O HERIDAS A PERSONAS, SE DEBEN INSTALAR LOS CONJUNTOS DE VENTILADOR, MODELOS UCV30, UCV36 Y UCV45 CON EL VENTILADOR INTEGRAL, MODELO VTN600CVA O VENTILADORES REMOTOS, MODELOS VTR600R O VTR1000Q. NO SE PUEDEN SUSTITUIR OTROS VENTILADORES REMOTOS.

CARACTERÍSTICAS



- 1 Tapa Superior de la Toma
- 2 Botón para Subir/Bajar el Tubo de Respiración
- 3 Controles del Ventilador
- 4 Filtros
- 5 Ventilador (sin imagen)

El Cook'n'Vent® Universal de Thermador toma el lugar de una campana elevada y se puede ocultar convenientemente cuando no se está usando (bajándolo).

Hay cinco partes principales del sistema Cook'n'Vent® Universal con corriente descendente de los cuales hablamos en este folleto: La Toma, el botón para Subir/Bajar el Tubo de Respiración, el Ventilador, los Controles del Ventilador y los Filtros.

La Toma

Cuando se eleva la toma completamente hasta 15", capta y canaliza los olores, vapores y grasa de la cocina.

Botón para SUBIR/BAJAR

El botón para Subir/Bajar el tubo de respiración se encuentra en el lado superior derecho de la toma. Presione el botón una vez para subir, bajar o parar la toma.

El Ventilador

El ventilador es el dispositivo que saca los olores de la cocina fuera de la casa. Se tiene que comprar el ventilador por separado.

Los Controles del Ventilador

Los controles del ventilador se encuentran al lado derecho de la toma. La toma debe estar en la posición levantada para operar el ventilador. Cuando se activa un botón de control, se iluminará.

Filtros

Los filtros se encuentran en el frente de la toma. Los filtros condensan y atrapan la grasa en el aire. Los modelos de 30" y 36" tienen 3 filtros y los modelos de 45" tienen 4 filtros.

OPCIÓN DE AUTOPARADA

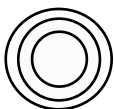
El sistema con corriente descendente fue diseñado con una opción de seguridad. Si algo obstruye la toma mientras esté bajando, se apaga automáticamente.

OPERACIÓN



Subir/Bajar el Tubo de Respiración

Presionar el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración sube o baja la toma de aire. Presionar este botón mientras que el tubo esté subiendo o bajando detiene el movimiento. Volver a presionarlo invierte el movimiento.



Apagar el Ventilador

Apagar - Presionarlo una vez apaga el ventilador y pone a cero el retraso para el cierre del ventilador.



Velocidad Alta



Velocidad Mediana



Velocidad Baja

Presionar los botones de velocidad alta, mediana o baja prenderá o cambiará la velocidad del ventilador al botón de velocidad correspondiente que se seleccionó.



Retrasar el Apagón

Presionar el botón para Retrasar el Apagón apagará la velocidad actual después de 10 minutos de uso. Si el ventilador está apagado cuando se presiona el botón, el ventilador se prenderá por 10 minutos. Cuando presiona el botón para Retrasar el Apagón, Apagar el Ventilador o cambiar la velocidad del ventilador durante un modo temporizado, apagará el temporizador.



Recordatorio para Limpiar el Filtro

Después de 40 horas de operación se iluminará el botón del Recordatorio para Limpiar el Filtro. En este momento se tienen que limpiar los filtros. Una vez que se hayan limpiado los filtros, presione y mantenga presionado este botón por **tres segundos** para reiniciarse.

Para lograr mejores resultados

- Prenda el ventilador antes de cocinar.
- Cuando el Cook'n'Vent® está en operación, se puede necesitar una posición de alto calor.
- Use un quemador trasero cuando quiera dorar o freír carne en el sartén.
- Abra ligeramente una ventana o puerta interior.
- Después de cada uso, limpie el panel frontal de la toma, la pared trasera y los filtros con un trapo.

Para estufas de gas, se debe usar una menor velocidad del ventilador si:

- el movimiento de aire distorsiona la llama de gas,
- el quemador hecha chispas continuamente, o
- se apaga la llama del quemador frecuentemente.

Para subir la toma

- Presione el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración una vez para subir la toma.
- La toma se detiene automáticamente al alcanzar su máxima altura.

Para fijar o ajustar la velocidad del ventilador

- Debe variar la velocidad del ventilador como sea necesario para los alimentos o el método de cocinar que usa. Por ejemplo: alimentos grasosos o acres requieren de mayor ventilación que hervir pasta.

Para bajar la toma

- Presione el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración una vez.
- Cuando se presiona el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración, el ventilador se apagará cuando baja la toma.

Para detener la toma mientras se mueve

Presione el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración una vez.

- Se detendrá la toma.
- Vuelva a presionar el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración para invertir la dirección.

CUIDADO Y LIMPIEZA

La eficiencia del sistema de ventilación con corriente descendente Cook'n'Vent® depende de la limpieza de la toma de aire y de los filtros. La frecuencia de la limpieza depende de la cantidad y del tipo de cocinar.

- No use el sistema de ventilación sin los filtros o con filtros o superficies llenas de grasa.

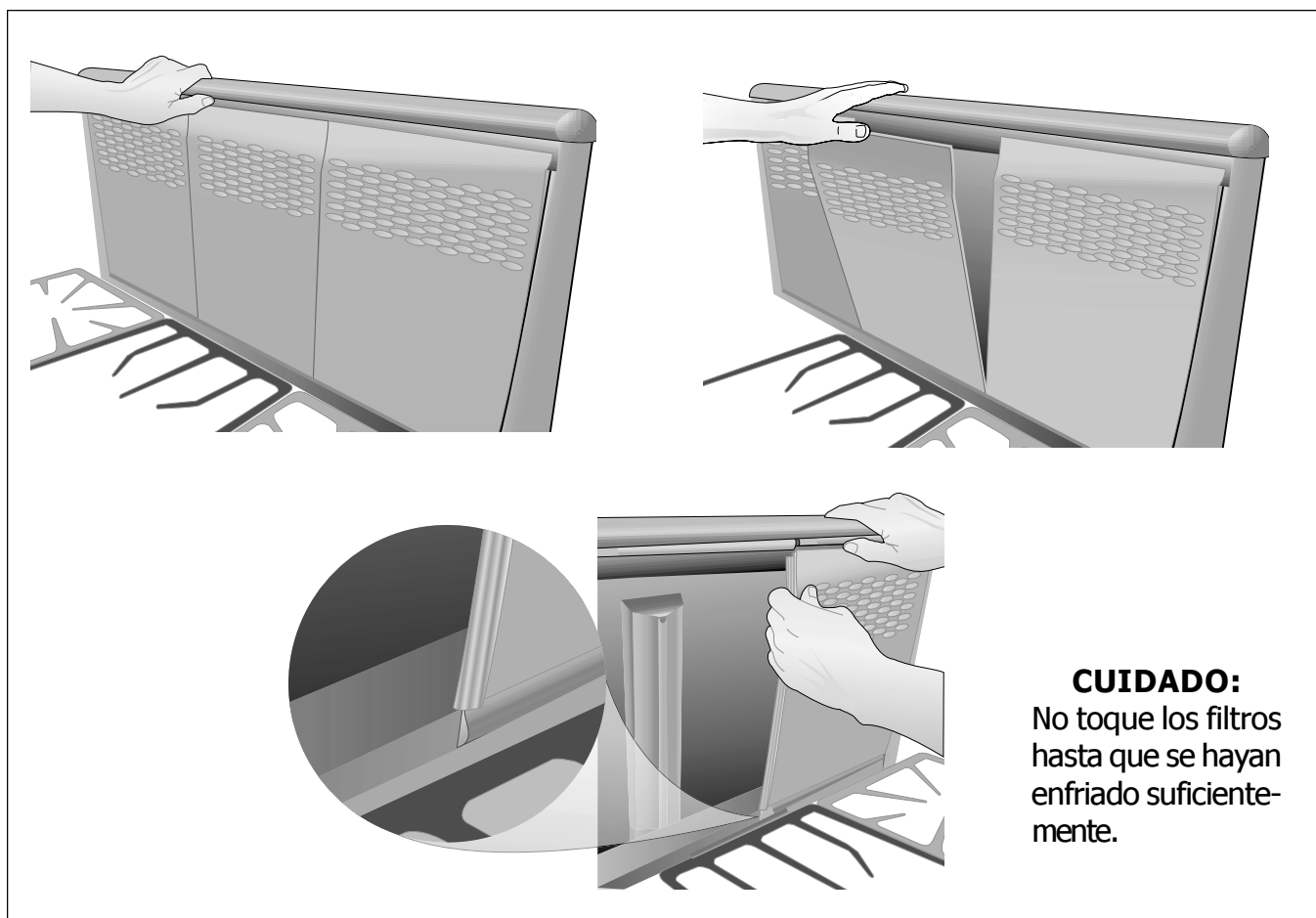
Quitar y limpiar los filtros

1. La toma debe estar en la posición elevada para limpiarla.
2. Apague el ventilador.
3. Quite los filtros empujando la parte superior con los dedos hasta soltarlos del bastidor. Empiece a quitar el filtro del centro, luego los filtros exteriores.

4. Lave los filtros con jabón y agua tibia, o en una lavavajillas.
5. Limpie cualquier grasa o comida acumulada en la toma. Use un desengrasador doméstico o limpiador. Enjuague y seque bien.

Reensamblar los filtros

1. Inserte el borde inferior del filtro en la saliente del fondo del bastidor de la toma.
2. Empuje la parte superior del filtro en el bastidor superior de la toma hasta que se enganche.
3. Haga lo mismo con los otros filtros. Comience con los filtros exteriores, luego el filtro del centro.



CUIDADO:
No toque los filtros hasta que se hayan enfriado suficientemente.

Consejo para cuidado y limpieza

- Siempre use el limpiador más suave que sirve. Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Talle los acabados de acero inoxidable en dirección del grano. Seque el área para evitar manchas de agua.
- Después de la limpieza, coloque los filtros en sus posiciones correctas antes de usar el Cook'n'Vent®. Los limpiadores recomendados en la Tabla de Cuidado y Limpieza (página 6) indican un tipo y no constituyen una promoción. Use todos los productos de acuerdo a las direcciones en sus empaques.

Orden para quitar los filtros

2	1	2
---	---	---

Filtros UCV de 30" y 36"

2	1	1	2
---	---	---	---

Filtros UCV de 45"

Orden para reemplazar los filtros

1	2	1
---	---	---

Filtros UCV de 30" y 36"

1	2	2	1
---	---	---	---

Filtros UCV de 45"

CUIDADO Y LIMPIEZA

Aluminio Anodizado Tapa superior para inoxidable	No se puede quitar la tapa superior. Lave la parte superior e inferior con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque o aplique Fantastic® o Formula 409® primero a una esponja limpia o toalla de papel y limpie con un trapo. NO USE detergentes en polvo o almohadillas de fibra metálica.
Aluminio Filtros de malla	Limpie los filtros en la lavavajillas o agítelos en agua jabonosa. Asegúrese que no quede mugre atrapada en la malla fina. Seque los filtros antes de volver a instalarlos.
Plástico Botón para Subir/Bajar y Controles	Limpie con una esponja jabonosa húmeda. NO USE detergentes en polvo o almohadillas de fibra metálica.
Pintado Tapa superior para blanco/negro	No se puede quitar la tapa superior. Lave la parte superior e inferior con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o toalla de papel y limpie con un trapo. NO USE detergentes en polvo o almohadillas de fibra metálica.
Acero Inoxidable Frente del filtro y pared trasera	Limpie la grasa acumulada con una toalla de papel o esponja. Quite la grasa dura con una espátula de plástico. Limpie con una esponja jabonosa; enjuague y seque. Siempre talle con el grano. Limpie con Fantastik® o Formula 409® rociado sobre una toalla de papel . Cuando hay mucha grasa acumulada, se pueden necesitar varias aplicaciones. Pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre. Use camafeo y un detergente para acero inoxidable.

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	REMEDIO
Se paró la toma de aire	Obstrucción	Quite la obstrucción, presione el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración, luego vuelva a presionar para bajar la toma.
Nada funciona - todos los botones están iluminados	La toma de aire encontró una obstrucción al subir y excedió el tiempo programado	Reactive los controles presionando el botón para Retrasar el Apagón y luego el botón para Apagar el Ventilador. Presione el botón para Subir/Bajar el tubo de respiración para continuar la operación. Si la toma es tan baja que los botones de control no están accesibles, reinicie al desenchufar y reenchar. *Si el problema persiste, deje la toma en su posición y contacte a un eléctrico o técnico calificado.
Nada funciona - ningún botón está iluminado	Se desconectó el tablero con los botones de control	Contacte a un técnico de servicio calificado.
Se ilumina el botón de Recordatorio para Limpiar los Filtros		Limpie los filtros, luego presione y mantenga presionado el botón del Recordatorio para Limpiar los Filtros por tres segundos para reiniciarlo.

SERVICIOS AL CLIENTE

GARANTÍA

GARANTÍA PARA COOK'N'VENT® DE THERMADOR® UCV30, UCV36 Y UCV45

LO QUE SE CUBRE

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO

Esta garantía es válida por un año a partir de la fecha de instalación o la fecha de ocupación de una vivienda

nueva o previamente desocupada. Guarde su recibo fechado u otra muestra de la fecha de instalación/ocupación.

THERMADOR PAGARÁ

Toda la mano de obra y refacciones de partes defectuosas debido a fallas del material o mano de obra.

Una agencia de servicios autorizada por la fábrica debe realizar el servicio durante un horario laboral normal. Para información sobre una agencia autorizada de servicios cerca de usted, llame al 800/735-4328.

THERMADOR NO PAGARÁ

1. Servicio por una agencia no autorizada, daños o reparaciones debido al servicio de una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.
2. Visitas de servicio para:
 - Enseñarle cómo usar el aparato.
 - Corregir defectos o reparaciones debido a una instalación incorrecta. Usted es responsable de proporcionar el cableado eléctrico y otras conexiones.
 - Poner los cortacircuitos o reemplazar fusibles en su casa.

- Daños causados por accidente, alteración, mal uso, abuso, instalación no apropiada o instalación que no cumple con los códigos locales eléctricos o de fontanería, o el almacenamiento no apropiado del aparato.
- Mano de obra para el servicio durante el período de la garantía limitada.
- Gastos viáticos y otros gastos generados cuando el producto está instalado en un lugar con acceso limitado o restringido, (ej. vuelos aéreos, viajes con transbordador, regiones geográficas aisladas).
- Reparaciones debido a un uso casero anormal.

APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

Esta garantía aplica a aparatos utilizados en aplicaciones residenciales. Estos productos no han sido diseñados para una instalación comercial y la garantía no aplica cuando se usan de esta forma.

Esta garantía sirve para productos comprados en los 50 estados de los EE.UU., el Distrito de Columbia y Canadá. En caso que el comprador original venda el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario sigue estando protegido hasta la fecha

de vencimiento del período de garantía del comprador original. Los productos para el uso en Canadá deben comprarse a través del canal de distribución canadiense para asegurar su conformidad regulatoria y cobertura de la garantía.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos y puede que usted tenga otros derechos que pueden variar de estado a estado.

SERVICIO AL CLIENTE

DATOS DE SERVICIO

Para su comodidad, se ha fijado una etiqueta con información a la cubierta trasera. Para la información

del número de serie, vea abajo. Guarde su factura para la validación de la garantía. Para obtener servicio, vea abajo.

ANTES DE SOLICITAR EL SERVICIO

- Asegúrese de haber conectado bien el cable de alimentación y que el circuito esté activado.

Si el ventilador no funciona:

- Revise que se haya levantado completamente la toma.
- Asegúrese de haber activado un botón de control del ventilador

CÓMO OBTENER SERVICIO

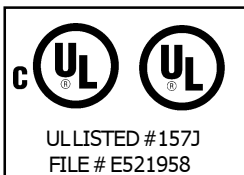
- Contacte al Representante de Fábrica Autorizado en su área
- Contacte al Distribuidor donde usted compró el aparato
- Llame al Centro de Soporte de Clientes de Thermador al 800-735-4328
- Escríbanos a: BSH Home Appliances Corp., 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA, 92649
- Visite nuestra página Web de Thermador en www.thermador.com



Placa con información/Número de Serie

Nota: Todos los productos Thermador a que se refiere este manual son fabricados por BSH Home Appliances Corp.

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Algunos modelos están certificados para ser usados en Canadá. Thermador no es responsable de productos que son transportados desde los Estados Unidos para ser utilizados en Canadá. Consulte a su distribuidor local en Canadá.



Thermador®

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328
BSH Home Appliances, Corp. 2002 • Litho in U. S. A. 08/02
5060004248 (8209)