

DOWNDRAFT USE AND CARE MANUAL  
DHD Models

**BOSCH**

YOUR LIFE OUR INSPIRATION



## TABLE OF CONTENTS

<b>Safety Instructions</b> .....	<b>3</b>	<b>Care and Cleaning</b> .....	<b>5</b>
<b>Operating Instructions</b> .....	<b>4</b>	<b>Customer Services</b> .....	<b>6</b>
Features .....	4	Before Calling for Service .....	6
Operation .....	4	Cover How to Obtain Service .....	6
		Data Plate Information .....	6

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Instructions de sécurité</b> .....	<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>9</b>
<b>Instructions de fonctionnement</b>	<b>8</b>	<b>Service à la clientèle</b> .....	<b>10</b>
Caractéristiques .....	8	Avant de faire un appel de service	10
Fonctionnement .....	8	Comment obtenir un service .....	10
		Plaque signalétique .....	10

## CONTENIDO

<b>Instrucciones de Seguridad</b> ..	<b>11</b>	<b>Cuidado y Limpieza</b> .....	<b>13</b>
<b>Instrucciones de Operación</b> ..	<b>12</b>	<b>Servicios al Cliente</b> .....	<b>14</b>
Características .....	12	Antes de solicitar servicio .....	14
Operación .....	12	Cómo obtener servicio .....	14
		Placa con información .....	14


---

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

---

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**


**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS**

 **WARNING** – To reduce the risk of a range top grease fire:


- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers 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 or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
- 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.
- e) Do not place any objects on the snorkel. They could fall down when the snorkel is raised.

Caution: Grease left on filters can remelt and move into the vent.

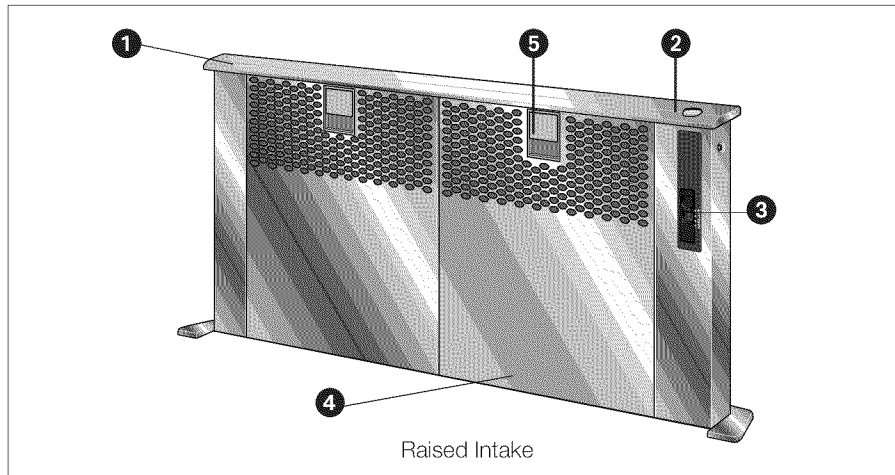
**When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.**

 **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:** Whenever possible, do not operate blower during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn off blower.

## FEATURES



- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1 Intake Top Cap              | 4 Filters (behind front panel) |
| 2 UP/DOWN Button              | 5 Filter Release Lever         |
| 3 Blower Speed Control Switch | 6 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 downdraft system: the intake, the UP/DOWN button, the blower, the blower speed control switch, the filter and the filter release lever.

### Intake

The intake, when raised, captures and channels the cooking odors, steam and grease. The filters are located within the intake.

### UP/DOWN Button

The UP/DOWN Button is located on the top right of the intake. Press the Button once to raise or lower the intake. It is not necessary to hold the Button.

### Blower

The blower is the fan that draws the cooking odors out of the house.

### Blower Speed Control Switch

The blower speed control switch is located on the right front of the intake. The intake must be raised in order to use the control switch. There are four blower speed settings: Off, Low, Medium, and High. Slide the switch to the desired setting.

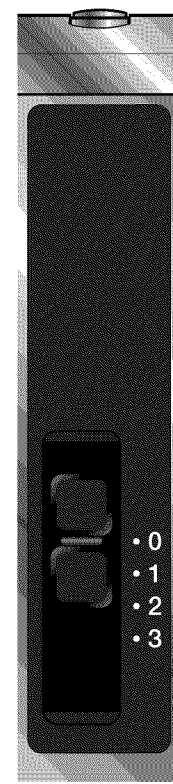
### Filters

The filters are located on the front of the intake. They condense and trap the grease in the air.

### Filter Release Levers

The filter release levers are used to remove the filters. Pull out on the lever then pull up and out on the filter.

## OPERATION



### Snorkel Up/Down

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

### 0 Blower Off

### 1 Low Blower Speed

### 2 Medium Blower Speed

### 3 High Blower Speed

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

### For Best Results

- Turn the blower on before starting to cook.
- A higher heat setting may be needed when the downdraft is in operation.
- Use a rear burner when browning or pan frying meat.
- Open a window or inside door slightly.
- Clean the filters and the wall behind the filters frequently.
- 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).
  - the burner flame repeatedly blows out.

### To Raise the Intake

- Press the control push-button once to raise the intake.
- The intake will stop automatically at its maximum height.
- The blower will automatically turn on to the previously set blower speed.

### 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. Turn the button clockwise to adjust the speed.

## OPERATION

### To Lower the Intake

- Press the control push-button once.

**Note:** The blower will turn off when the intake is lowered if operating when the control push-button is pressed.

### If Intake Stops

- Locate and remove obstruction.
- Press control button to raise intake.
- Press control button again to lower intake.

## CARE AND CLEANING

### To Remove Filters

1. Pull out on lever.
2. Lift filter up and out.
3. Clean filters in the dishwasher or in warm, sudsy water. See Care and Cleaning Chart, next page, for further details.

### To Replace Filters

1. Place bottom of filter in grease trough.
2. Pull out on lever.
3. Press top of filter into place.
4. Release Lever.

### To Clean the Intake and Grease Troughs

Intake must be in the raised position to clean.

1. Turn off the blower.
2. Remove filters.
3. Clean intake and grease troughs with general household degreaser spray or cleaner.
4. Rinse and dry.
5. Replace filters.

### Carbon Filter

A carbon filter is used only with a recirculation unit. Carbon filters are disposable; They cannot be cleaned or reused. With normal use (1 to 2 hours per day), the carbon filter should be replaced once per year.

The replacement active carbon filters are available by calling Thermador Customer Service or by ordering online at Thermador.com. Use Thermador-supplied filters only. Filters are priced and shipped in sets of 2 to allow replacement of both filters at the same time.

- 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 all parts in their proper positions before using.

The cleaners recommended below indicate a type and do not constitute an endorsement. Use all products according to package directions.

## CARE AND CLEANING

The efficiency of the 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.



**WARNING** To avoid risk of fire and explosion do not use flammable liquids or solvents. Always unplug or disconnect the appliance from the power supply before servicing.

<b>A</b>	Anodized Aluminum Top Caps 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. <b>DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.</b>
<b>B</b>	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.
<b>C</b>	Plastic Controls	DO NOT REMOVE push-button or control knob. Wipe with a moist soapy sponge. Rinse and dry.
<b>D</b>	Painted Top Cap for Black/White	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. <b>DO NOT USE powdered cleansers or steel wool pads.</b>
<b>E</b>	Stainless Steel Parts	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 Fantastic® or Formula 409® <b>sprayed onto a paper towel</b> . 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 Cleaner® to remove heat discoloration.

---

## CUSTOMER SERVICES

---

### Before Calling for Service

If the blower does not operate:

- Ensure that the electrical cord is properly connected and the supply circuit is energized.
- Check that the intake is fully raised.
- Make sure that the blower speed control knob is not in the OFF position.

### How to Obtain Service

**For authorized service or parts information, call 1-800-944-2904.**

We want you to be a satisfied customer. If a situation arises that has not been resolved to your satisfaction, please let us know.

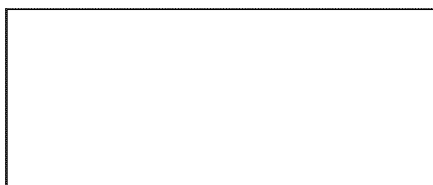
Write: Customer Support, BSH Home Appliances, 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614, or call: 1-800-944-2904.

Please include the model number, serial number, and date of original purchase/installation.

### Service Data

For handy reference, the serial tag information has been affixed below.

Keep your invoice for warranty validation. To obtain service, see previous page.



Serial Number/Data Plate Location: Above Electrical Connection Box. See Page 6.

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

---

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

**LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**


**LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

 **AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque de feu de graisse :


- a) Ne jamais laisser un appareil de cuisson sans surveillance à des réglages élevés. Les déversements causent de la fumée et la graisse peut s'enflammer. Chauffer l'huile lentement à réglage bas ou moyen.
- b) Toujours mettre la hotte EN CIRCUIT pendant la cuisson à chaleur élevée ou pour flamber des aliments tels crêpes Suzette, cerises jubiléées, etc.
- c) Nettoyer l'appareil fréquemment. La graisse ne doit pas s'accumuler sur le ventilateur et les filtres.
- d) Utiliser une casserole de format approprié. Utiliser toujours une casserole pour le format d'élément de surface.
- e) Ne poser aucun objet sur l'élévateur. Ils pourraient tomber au cours de la remontée de ce dernier.

Attention : la graisse laissée sur les filtres peut fondre et se déplacer dans l'évent.

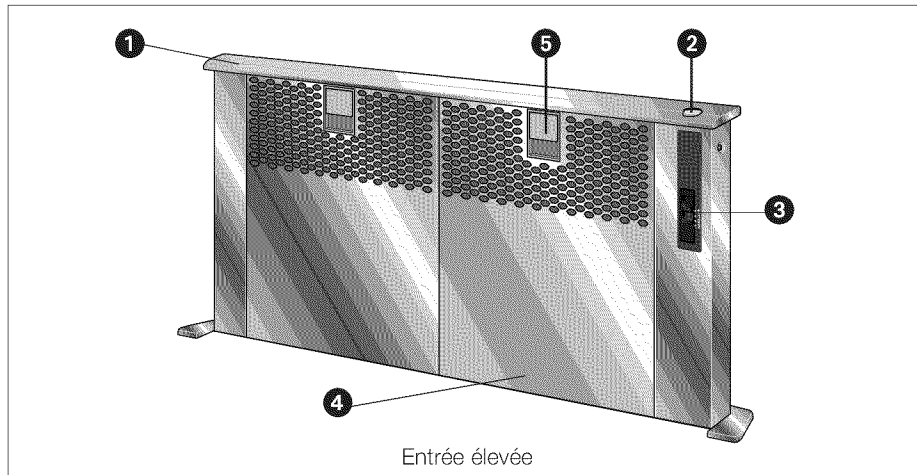
**Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteur légal de s'assurer que les enfants connaissent les pratiques sécuritaires.**

 **AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque de blessures en cas de feu de graisse, observer ce qui suit :

- a) Éteindre les flammes avec un couvercle hermétique, tôle à biscuits ou plateau en métal, puis fermer le brûleur. Attention à ne pas se brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuer et téléphoner au service des incendies.
- b) Ne jamais prendre une casserole en feu. Risque de brûlures.
- c) Ne pas utiliser d'eau, incluant chiffon ou serviette humide. Il peut en résulter une violente explosion.
- d) Utiliser un extincteur seulement si :
  - 1) L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait s'en servir.
  - 2) Si le feu est petit et contenu là où il a commencé.
  - 3) Si le service des incendies a été appelé.
  - 4) Si l'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

 **AVERTISSEMENT** : lorsque possible, ne pas actionner le soufflerie pendant un feu sur la plaque de cuisson. Toutefois, ne pas passer par dessus le feu pour fermer la soufflerie.

## CARACTÉRISTIQUES



- |                      |                  |                                       |                                 |                                  |                              |
|----------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| ❶ Dessus de l'entrée | ❷ Touche UP/DOWN | ❸ Interrupteur de contrôle de vitesse | ❹ Filtres (derrière le panneau) | ❺ Levier de dégagement du filtre | ❻ Soufflerie (non illustrée) |
|----------------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|

Le Cook'n'Vent® universal Thermador remplace une hotte suspendue et peut être dissimulé (abaissé) lorsque non utilisé.

Il y a cinq pièces principales au système de contretrirage : entrée, touche UP/DOWN, soufflerie, interrupteur de contrôle de vitesse, filtre et levier de dégagement du filtre.

### Entrée

Lorsqu'élévée, capte les odeurs de cuisson, vapeur et graisse. Les filtres sont situés dans l'entrée.

### Touche UP/DOWN

Située sur le dessus droit de l'entrée. Presser une fois pour lever ou abaisser l'entrée. Il n'est pas nécessaire de maintenir la touche.

### Soufflerie

C'est le ventilateur qui capte les odeurs de cuisson de la maison.

### Interrupteur de contrôle de vitesse

Situé sur le devant droit de l'entrée, laquelle doit être levée pour utiliser cet interrupteur. Il y a 4 réglages : arrêt, bas, moyen et haut. Glisser l'interrupteur au réglage désiré.

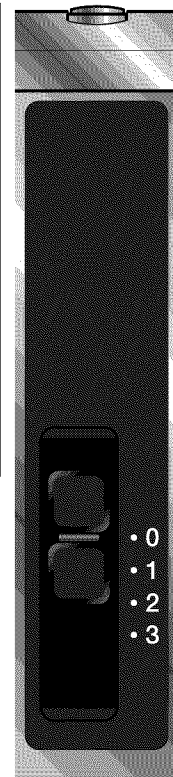
### Filtres

Situés à l'avant de l'entrée. Ils capturent la graisse dans l'air.

### Leviers de dégagement du filtre

Les leviers sont utilisés pour enlever les filtres. Tirer le levier, puis tirer sur le filtre vers le haut et l'extérieur.

## 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.

### 0 Arrêt de soufflerie

### 1 Vitesse de soufflerie basse

### 2 Vitesse de soufflerie moyenne

### 3 Vitesse de soufflerie haute

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.

### Pour de meilleurs résultats

- Mettre la soufflerie en circuit avant la cuisson.
- Un réglage de chaleur plus élevé peut être nécessaire lorsque le contre-tirage fonctionne.
- Utiliser le brûleur arrière au moment de brunir ou frire des aliments.
- Ouvrir légèrement une fenêtre ou la porte.
- Nettoyer fréquemment les filtres et le mur arrière derrière les filtres.
- Pour plaque de cuisson à gaz**, utiliser une vitesse plus basse :
  - La flamme est distorsionnée par le mouvement d'air.
  - Le brûleur fait continuellement des étincelles (clics).
  - La flamme s'éteint de façon répétitive.

### Pour lever l'entrée

- Presser le bouton de contrôle une fois pour lever l'entrée.
- L'entrée s'arrête automatiquement à sa hauteur maximale.
- La soufflerie se met automatiquement en circuit à la vitesse précédemment réglée.

### Pour régler la vitesse

- Varier la vitesse, au besoin, selon les aliments et la méthode de cuisson utilisée.

Par exemple, les aliments gras ou âcres requièrent une ventilation plus puissante que celle pour bouillir des pâtes.



## FONCTIONNEMENT

### Pour abaisser l'entrée

- Presser le bouton de contrôle une fois.

**Remarque :** la soufflerie se met hors circuit lorsque l'entrée est abaissée si elle fonctionne lorsque le bouton de contrôle est pressée.

### Si l'entrée s'arrête

- Repérer et enlever l'obstruction.
- Presser le bouton de contrôle pour lever l'entrée.
- Presser le bouton de contrôle de nouveau pour l'abaisser.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### Pour retirer les filtres

1. Tirer le levier.
2. Soulever le filtre vers le haut et le sortir.
3. Nettoyer les filtres au lave-vaisselle ou dans l'eau savonneuse chaude. Voir le tableau d'entretien, page suivante pour plus de détails.

### Pour remettre les filtres

1. Placer le bas du filtre dans la rainure à graisse.
2. Tirer le levier.
3. Presser le haut du filtre en place.
4. Relâcher le levier.

### Pour nettoyer l'entrée et les rainures à graisse

L'entrée doit être en position élevée pour nettoyer.

1. Mettre la soufflerie hors circuit.
2. Retirer les filtres.

3. Nettoyer l'entrée et les rainures avec un nettoyeur ou vaporisateur à dégraisser domestique.
4. Rincer et assécher.
5. Remettre les filtres.

### Filtre au charbon

Un filtre au charbon est utilisé seulement avec l'appareil de recirculation. Les filtres au charbon sont jetables ; ils ne peuvent être nettoyés ni réutilisés. Avec un usage normal (1 à 2 h par jour), le filtre au charbon devrait être remplacé une fois par année.

Pour vous procurer des filtres au charbon actif de rechange, vous pouvez soit appeler le service client Thermador, soit en commander en ligne sur le site Thermador.com. Utilisez uniquement des filtres Thermador d'origine. Les filtres sont facturés et expédiés par kits de 2 pour permettre le remplacement des deux filtres en même temps.

- Toujours utiliser le nettoyeur le plus doux. Utiliser un chiffon, essuie-tout ou éponge propre et doux.
- Essuyer les finis en acier inoxydable dans le sens du grain. Assécher pour éviter les marques d'eau.
- Après le nettoyage, remettre toutes les pièces en position appropriée avant d'utiliser. Les nettoyeurs recommandés ci-dessous indiquent un type et ne constituent pas un endossement. Utiliser les produits selon les directives de l'emballage.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'efficacité du système de ventilation à contre-tirage dépend de la propreté de l'entrée et des filtres. La fréquence de nettoyage dépend de la quantité et du type de cuisson.

- Ne pas utiliser le système sans les filtres en place ou si les filtres et les surfaces sont sales.



**AVERTISSEMENT :** Pour éviter incendie et explosion, ne pas utiliser de solvants ou liquides inflammables. Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation avant d'effectuer le service.

<b>A</b>	Anodisé aluminium Dessus pour inoxydable	Le dessus n'est pas amovible. 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 ou essuie-tout propre et essuyer. <b>NE PAS UTILISER de nettoyeurs en poudre ni de tampons en laine d'acier.</b>
<b>B</b>	Aluminium filtre filets	Nettoyer les filtres au lave-vaisselle ou en les agitant dans l'eau savonneuse. S'assurer qu'aucune saleté n'est coincée dans le filet fin. Assécher et réinstaller.
<b>C</b>	Plastique contrôles	<b>NE PAS ENLEVER</b> la touche ou le bouton de contrôle. Essuyer avec une éponge savonneuse humide. Rincer et assécher.
<b>D</b>	Peintes dessus pour blanc/noir	Laver le dessus et le côté avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher ou appliquer du Fantastic® or Formula 409® sur une éponge ou essuie-tout propre et essuyer. <b>NE PAS UTILISER de nettoyeurs en poudre ni de tampons en laine d'acier.</b>
<b>E</b>	Pièces en acier inoxydable	Essuyer l'accumulation de graisse avec un essuie-tout ou une éponge. Gratter l'accumulation tenace avec une spatule en plastique. Nettoyer avec une éponge savonneuse ; rincer et assécher. Toujours essuyer dans le sens du grain. Essuyer avec Fantastic® ou Formula 409® <b>vaporisé sur un essuie-tout.</b> Si la graisse est tenace, plusieurs applications peuvent être nécessaires.  Polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Cameo Aluminum et Stainless Steel Cleaner® pour enlever la décoloration par la chaleur.

---

## SERVICE APRÈS VENTE

---

### Avant d'appeler pour un service

Si la soufflerie ne fonctionne pas :

- S'assurer que le cordon électrique est adéquatement branché et que le circuit d'alimentation est sous tension.
- Vérifier si l'entrée est complètement levée.
- S'assurer que le bouton de contrôle de vitesse n'est pas en position arrêt.

### Pour obtenir un service

**Pour de l'information sur les pièces et le service autorisé, téléphoner au 1-800-944-2904.**

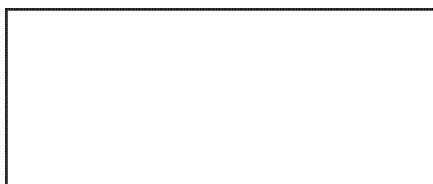
Nous désirons la satisfaction de nos clients. Si un problème n'est pas résolu à la satisfaction du client, nous le faire savoir.

Écrire au service à la clientèle, BSH Home Appliances, 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614, ou téléphoner au 1-800-944-2904.

Inclure les numéros de modèle et de série et la date d'achat d'origine/installation.

### Données de service

À des fins de références, l'information de la plaque signalétique est donnée ci-dessous. Conserver la facture pour valider la garantie. Pour un service, voir la page précédente.



Emplacement de la plaque signalétique ; au-dessus de la boîte de connexion électrique. Voir page 10.

Nous nous réservons le droit de modifier les données techniques sans préavis. Certains modèles sont certifiés pour une utilisation au Canada. BSH n'est pas responsable des appareils transportés des É.-U. pour une utilisation au Canada. Vérifier auprès d'un distributeur ou d'un marchand canadien.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO.**


**LEA Y GUARDE ESAS INSTRUCCIONES**

 **ADVERTENCIA** – Para reducir el riesgo de un incendio de grasa en la parrilla:


- a) Nunca deje las parrillas sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada. Caliente aceite lentamente a bajo o mediano calor.
- b) Siempre prenda la campana cuando cocine con alto calor o cuando flamee alimentos (i.e. crepas Suzette, cerezas Jubilee, filete a la pimienta flameado).
- c) Limpie los ventiladores frecuentemente. No permita que se acumule grasa en el ventilador o el filtro.
- d) Use ollas de tamaños adecuados. Siempre use utensilios de cocina adecuados para el tamaño del quemador.
- e) No coloque ningún objeto sobre el tubo de respiración, ya que se puede caer al levantar el tubo.

Precaución: La grasa que se queda en los filtros puede volver a derretirse y entrar a las aberturas de ventilación.

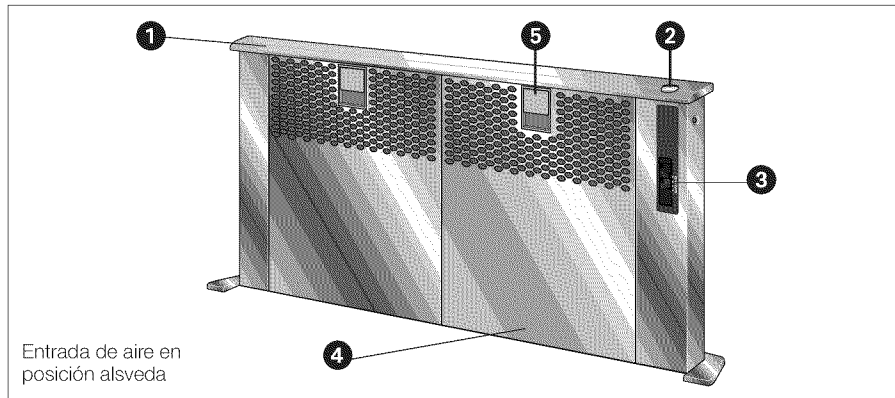
**Quando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.**

 **ADVERTENCIA** – Para reducir el riesgo de lesiones en el caso de un incendio de grasa de la parrilla, observe lo siguiente:

- a) Apague las llamas con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal. Tenga cuidado y evite quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato. Evacúe el lugar y llame a los bomberos.
- b) Nunca levante una olla en llamas. Se puede quemar.
- c) No use agua, incluyendo trapos o toallas húmedas. Puede resultar una explosión violenta de vapor.
- 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) Alguién está llamando a los bomberos.
  - 4) Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

 **ADVERTENCIA:** Cuando sea posible, no opere el ventilador durante un incendio en la parrilla. Nunca meta la mano al fuego para apagar el ventilador.

## CARACTERÍSTICAS



- 1 Tapa superior de la entrada de aire
- 2 Botón UP/DOWN (Subir/Bajar)
- 3 Interruptor de control de velocidad
- 4 Filtros (detrás del panel frontal)
- 5 Palanca para desenganchar el filtro
- 6 Ventilador (no se muestra)

El tiro descendente Thermador Universal Cook'n'Vent® toma el lugar de una campana colgada encima de la parrilla y se puede ocultar (bajar) convenientemente cuando no se usa.

El sistema del tiro descendente tiene cinco partes principales: la entrada de aire, el botón UP/DOWN (Subir/Bajar), el interruptor de control de velocidad del ventilador, el filtro y la palanca para

### Entrada de aire

La entrada de aire, cuando está en la posición elevada, capta y canaliza los malos olores de la cocina, el vapor y la grasa. Los filtros están ubicados dentro de la entrada de aire.

### Botón UP/DOWN (Arriba/Abajo)

El botón de control se encuentra en la parte superior derecha de la entrada de aire. Oprima el botón una vez para subir o bajar la entrada de aire. No es necesario mantener oprimido el botón.

### Ventilador

El ventilador capta los malos olores de la cocina y los extrae de la casa.

### Interruptor de control de velocidad del ventilador

El interruptor de control de velocidad del ventilador se encuentra en la parte delantera derecha de la entrada de aire. La entrada de aire debe estar en la posición elevada para poder usar el interruptor de control. Hay cuatro ajustes para la velocidad del ventilador: Off (Apagado), Bajo, Mediano y Alto. Cambie el interruptor al ajuste deseado.

### Filtros

Los filtros están en la parte frontal de la entrada de aire. Se condensa y captan la grasa en el aire.

### Palancas para desenganchar el filtro

Se utiliza las palancas para desenganchar el filtro para poder quitar los filtros. Jale la palanca hacia afuera y luego jale el filtro hacia arriba para sacarlo.

## 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.

### 0 Apagar el Ventilador

#### 1 Velocidad Baja

#### 2 Velocidad Mediana

#### 3 Velocidad Alta

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

### Para lograr mejores resultados

- Prenda el ventilador antes de cocinar.
- Cuando se utiliza el tiro descendente, tal vez se requiere un ajuste de calor más alto.
- Utilice un quemador trasero cuando desea dorar o freír carne en un sartén.
- Abra una ventana o puerta interior ligeramente.
- Limpie los filros y la pared detrás de los filtros frecuentemente.
- Para parrillas de gas**, se debe usar una menor velocidad del ventilador cuando:
  - el movimiento del aire afecta la llama de gas.
  - el quemador echa continuamente chispas (se oyen chasquidos).
  - cada rato se apaga la llama del quemador.

### Subir la entrada de aire

- Oprima el botón de control una vez para subir la entrada de aire.
- La entrada de aire se detiene automáticamente cuando alcanza su máxima altura.
- El ventilador se prende automáticamente a la velocidad previamente fijada.

## OPERACIÓN

### Ajustar la velocidad del ventilador

- Trate de variar la velocidad del ventilador según sea necesario para el alimento o el método de cocinar que se esté usando.

Por ejemplo: alimentos grasosos o acres require de mayor ventilación que cuando hierve pastas.

### Bajar la entrada de aire

- Oprima el botón de control una vez.

**Nota:** Se apaga el ventilador cuando se baja la entrada de aire durante la operación al oprimir el botón de control.

### Cuando se detiene la entrada de aire

- Localice a quite la obstrucción.
- Oprima el botón de control para subir la entrada de aire.
- Oprima el botón de control nuevamente para bajar la entrada de aire.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

La eficiencia del sistema de ventilación con tiro descendente depende de la limpieza de la entrada de aire y de los filtros. La frecuencia de limpieza depende de la cantidad y del tipo de cocción.

- No use el sistema de ventilación sin tener los filtros en su lugar o con filtros o superficies muy grasosas.



**ADVERTENCIA** Nu use líquidos inflamables o disolventes para evitar un fuego o una explosión. Siempre desenchufe o desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de dar servicio.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Quitar los filtros

- Jale la palanca.
- Levante el filtro hacia arriba y sáquelo.
- Lave los filtros en la lavavajillas o en agua caliente con jabón. Vea la tabla de cuidado y limpieza, siguiente página, para más detalles.

### Reemplazar los filtros

- Ponga el fondo del filtro en el colector de grasa.
- Jale la palanca.
- Presione la parte superior del filtro en su lugar.
- Suelte la palanca.

### Limpiar la entrada de aire y los colectores de grasa

La entrada de aire debe estar en la posición elevada para poder limpiarla.

- Apague el ventilador.
- Quite los filtros.

- Siempre use el limpiador efectivo más suave. Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Frote el acero inoxidable en la dirección del grano. Seque bien el área para evitar manchas de agua.
- Después de la limpieza, ponga todas las partes en sus posiciones apropiadas antes de usarlo.

Los limpiadores recomendados abajo indican un tipo de detergente y no constituyen una promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en el empaque.

### Tabla de cuidado y limpieza

A	Tapa Superior de aluminium anodizado p/ acero inoxidable	No se puede quitar la tapa superior. Lave la parte superior y por debajo con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque bien o aplique Fantastic® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie la superficie. <b>NO USE limpiadores en polvo o esponjillas de fibra metálica.</b>
B	Filtros de aluminio	Lave los filtros en la lavavajillas o agitándolos en agua jabonosa. Asegúrese que no queden residuos entre la rejilla fina. Seque los filtros antes de reinstalarlos.
C	Controles de plástico	NO QUITE el botón o la perilla de control. Limpielo con una esponja húmeda jabonosa. Enjuague y seque.
D	Tapa superior pintada para Blanco/ Negro	Lave la parte superior e inferior con agua jabonosa, caliente. Enjuague y seque bien o aplique Fantastic® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie la superficie. <b>NO USE limpiadores en polvo o esponjillas de fibra metálica.</b>
D	Partes de acero inoxidable	Quite la grasa acumulada con una toalla de papel o un trapo. Quite acumulaciones fuertes con una espátula de plástico. Limpie con una esponja jabonosa: enjuague y seque. Siempre limpie en la dirección del grano. Limpie con Fantastic® o Formula 409® <b>aplicado a una toalla de papel</b> . Cuando se acumuló mucha grasa es posible que se requieran varias aplicaciones.  Pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use el limpiador Cameo Aluminum and Stainless Steel Cleaner® para quitar la decoloración térmica.

- Limpie la entrada de aire y los colectores de grasa con detergente o desengrasador casero de uso general.
- Enjuague y seque.
- Reemplace los filtros.

### Filtro de carbón

Se usa un filtro de carbón solamente con una unidad de recirculación. Los filtros de carbón son desechables. No se pueden limpiar o volver a usar. Con un uso normal (1 a 2 horas por día), se debe reemplazar el filtro de carbón una vez por año.

Los filtros de carbón activado se consiguen llamando al service de Thermador o encargándolos online en Thermador.com. Utilizar exclusivamente filtros suministrados por Thermador. Los precios de los filtros se indican para paquetes de 2 unidades, a fin de facilitar el cambio de los dos filtros simultáneamente.

---

## SERVICIO AL CLIENTE

---

### Antes de solicitar servicio

Si el ventilador no funciona:

- Asegúrese que el cable de alimentación eléctrica esté bien conectado y que el circuito esté activado.
- Revise que la entrada de aire esté totalmente elevada.
- Asegúrese que la perilla de control de velocidad del ventilador no esté en la posición OFF (Apagada).

### Cómo obtener servicio

**Para información sobre servicio autorizado o refacciones, llame al 1-800-944-2904.**

Queremos que usted siga siendo un cliente satisfecho. Si ocurre un problema que no se puede resolver a su entera satisfacción, por favor déjenos saberlo.

Escriba a: Centro de Servicio al Cliente (Customer Support), BSH Home Appliances, 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614, o llame al: 1-800-944-2904.

Favor de incluir el número de modelo, número de serie y la fecha de la compra o instalación original.

### Información para Servicio

Se fijó la información con el número de serie en la etiqueta indicada abajo. Guarde su factura para validar la garantía. Vea la página anterior para obtener servicio.



Ubicación de la placa de datos/número de serie: Arriba de la caja de conexiones eléctricas. Vea la página 14.

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

# BOSCH

YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine • CA 92614 • 1-800-944-2904  
[www.boschappliances.com](http://www.boschappliances.com) • © BSH Home Appliances Corporation



9000331359

921004