

Ventilation Planning

GUIDE

For PROFESSIONAL and MASTERPIECE Ranges, Rangetops, Cooktops, and Hoods



Ventilation Planning Guide

It is recommended that a Thermador range, rangetop, and cooktop are used with a Thermador hood following the below approved ventilation combinations for installation.

All blower models referenced may not be compatible with all hoods referenced. Refer to www.thermador.com for a complete selection of ventilation options, blowers, and accessories.

IMPORTANT NOTES:

- See related Thermador manuals for additional information.
- Thermador recommends not exceeding 50 ft. (15.24 m) equivalent length of duct.
- Keep duct runs as short and straight as possible. Elbows and transitions fittings reduce air flow efficiency. Back to back elbows and "S" turns give very poor delivery and are not recommended. A short straight length of duct at the inlet of a remote blower gives the best delivery.
- For Thermador Professional applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower rating of 1 CFM for every 100 BTU on the range/rangetop/cooktop is recommended.
 - If the range has a 12" griddle, add an additional 200 CFM to the estimated blower capacity.
 - If the range has a 24" griddle, add an additional 400 CFM to the estimated blower capacity.
 - If the range has a grill, add an additional 400 CFM to the estimated blower capacity.
 - If the range has a grill and a griddle, add an additional 600 CFM to the estimated blower capacity.
- For Thermador Masterpiece applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower rating of 1 CFM for every 100 BTU on the cooktop is recommended.
- For Thermador Masterpiece electric and induction applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower rating minimum of 100 CFM for every lineal foot of the width of the cooking surface is recommended.
- It is recommended to use a hood width that matches or exceeds the width of the range, rangetop, or cooktop. For island applications, it is recommended use a hood width that exceeds the width of the range by 6" (152 mm), overlapping the range, rangetop, or cooktop by a minimum of 3" (76 mm) on each end.
- A 25 foot extension cable (EXTNCB25W) is available for purchase to connect the hood to in-line or remote blowers, if required.

PROFESSIONAL hoods with selectable blowers:

PROFESSIONAL range or rangetop model	Recommended hood models	Min. integral blower	Min. in-line or remote blower	Other available blowers
NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 6" diameter duct.				
30"	PH30HWS	VTN630W	VTI610W VTR630W	N/A
NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 8" diameter duct.				
30"	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
36"	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS			
48"	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, VCIN60GWS, PH60GWS			

NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 10" diameter duct.

36"	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
48"	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, VCIN60GWS, PH60GWS			
60"	VCIN60GWS, PH60GWS			

MASTERPIECE hoods with blower included:

MASTERPIECE cooktop model	Recommended hood models
---------------------------	-------------------------

NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 8" diameter duct.

30"	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
36"	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS, HMWB481

NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 10" diameter duct.

48"	HMWB481WS
-----	-----------

PROFESSIONAL range or rangetop model with MASTERPIECE hood with blower included:

PROFESSIONAL range or rangetop model	Recommended hood models
--------------------------------------	-------------------------

NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 8" diameter duct.

30"	HMWB30WS, HMWB36WS
36"	HMWB36WS, HMWB361WS

NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 10" diameter duct.

36"	HMWB361WS, HMWB481WS
48"	HMWB481WS

Guide de Planification de Ventilation

Il est recommandé d'utiliser une cuisinière Thermador, une cuisinière et une table de cuisson avec une hotte Thermador en suivant les combinaisons de ventilation approuvées ci-dessous pour l'installation.

Tous les modèles de ventilateur mentionnés peuvent ne pas être compatibles avec toutes les hottes mentionnées. Consultez le site Web www.thermador.ca pour une sélection complète d'options de ventilation, de ventilateurs et d'accessoires.

NOTES IMPORTANTES :

- Consultez le manuel d'installation Thermador pour obtenir de plus amples renseignements.
- Thermador recommande de ne pas installer un conduit de plus de 50 pi (15,24 m).
- Installez le conduit le plus court et le plus droit possible. Les coudes et les raccords réduisent l'efficacité de la circulation de l'air. L'utilisation de deux coudes formant un S donne de piètres résultats et elle n'est pas recommandée. L'utilisation d'un conduit court et droit à l'endroit où se trouve un ventilateur à distance donne de meilleurs résultats.
- Pour les applications Thermador Professional avec une hotte Thermador non approuvée, la hotte et/ou le ventilateur de 1 CFM pour chaque 100 BTU sur la cuisinière/la table de cuisson est recommandé.
 - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être 200 pi³/min plus élevée.
 - Si elle est équipée d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être 400 pi³/min plus élevée.
 - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être 400 pi³/min plus élevée.
 - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante et d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être 600 pi³/min plus élevée.
- Pour les applications Thermador Masterpiece avec une hotte Thermador non approuvée, la hotte et/ou le ventilateur de 1 CFM pour chaque 100 BTU sur la cuisinière/la table de cuisson est recommandé.
- Pour les applications électriques et à induction Thermador Masterpiece avec une hotte Thermador non approuvée, la hotte et/ou le souffleur d'un minimum de 100 CFM pour chaque pied linéaire de la largeur de la surface de cuisson est recommandée.
- Il est recommandé d'utiliser une largeur de hotte qui correspond ou dépasse la largeur de la cuisinière ou de la table de cuisson. Pour les installations en îlot, il est recommandé d'utiliser une hotte dont la largeur est de 6 po (152 mm) supérieure à celle de la cuisinière ou surface de cuisson, et de la faire dépasser de 3 po (76 mm) de chaque côté.
- Il est possible d'acheter une rallonge électrique de 25 pieds (EXTNCB25W) pour brancher la hotte à un ventilateur à distance ou de conduit, s'il y a lieu.

PROFESSIONAL hottes avec ventilateurs au choix :

PROFESSIONAL modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit	Autres ventilateurs disponibles
REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 6 po.				
30 po	PH30HWS	VTN630W	VTI610W VTR630W	N/A

PROFESSIONAL modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit	Autres ventilateurs disponibles
REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.				
30 po	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
36 po	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS			
48 po	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, VCIN60GWS, PH60GWS			

REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 10 po.				
36 po	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
48 po	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, VCIN60GWS, PH60GWS			
60 po	VCIN60GWS, PH60GWS			

MASTERPIECE hottes avec ventilateur inclus :

MASTERPIECE modèle de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés
REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.	
30 po	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
36 po	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 10 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.	
48 po	HMWB481WS

PROFESSIONAL hottes avec ventilateur inclus :

PROFESSIONAL modèle de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés
REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.	
30 po	HMWB30WS, HMWB36WS
36 po	HMWB36WS, HMWB361WS
NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 10 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.	
36 po	HMWB361WS, HMWB481WS
48 po	HMWB481WS

Guía de Planificación de Ventilación

Se recomienda utilizar una gama Thermador, una estufa y una estufa con una campana Thermador siguiendo las combinaciones de ventilación aprobadas a continuación para la instalación.

Todos los modelos de ventiladores mencionados anteriormente pueden no ser compatibles con todas las campanas mencionadas. Consulte el sitio web www.thermador.com para una selección completa de opciones de ventilación, ventiladores y accesorios.

NOTAS IMPORTANTES:

- Consulte el manual de instalación Thermador para obtener más información.
- Thermador recomienda que la longitud total no exceda 50 pi (15,24 m).
- Instale el conducto más corto y recto que pueda. Los codos y las juntas reducen la eficacia de la circulación de aire. El uso de dos codos en forma de S o más, da malos resultados y no es recomendable. El uso de un conducto corto y recto en el lugar donde se instala un ventilador a distancia da mejores resultados.
- Para aplicaciones de Thermador Professional con una campana extractora no aprobada, se recomienda que la campana o el ventilador tengan 1 CFM por cada 100 BTU en la estufa/parrillas de estufa/placa de cocción.
 - Si la estufa está equipada con una plancha 12 pulg., se necesita un ventilador de una potencia de 200 pi³/min superior.
 - Si está equipada con una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi³/min superior.
 - Si la estufa está equipada con una plancha 24 pulg., se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi³/min superior.
 - Si la estufa está equipada con una plancha y una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 600 pi³/min superior.
- Para aplicaciones de Thermador Masterpiece con una campana extractora no aprobada, se recomienda que la campana o el ventilador tengan 1 CFM por cada 100 BTU en la estufa/parrillas de estufa/placa de cocción.
- Para aplicaciones de inducción y eléctricas de Thermador Masterpiece con campana extractora no aprobada, se recomienda que la campana o el ventilador tengan 100 CFM por cada pie lineal de la anchura de la superficie de cocción.
- Se recomienda usar una anchura de la campana extractora que coincida o sobrepase la anchura de la estufa, parrillas de estufa o placa de cocción. Para las instalaciones de tipo isla, se recomienda la utilización de una campana cuya anchura sea 6 pulg. (152 mm) mayor a la de la estufa o placa de cocción, haciéndola sobrepasar 3 pulg. (76 mm) por cada lado.
- Si hace falta se puede comprar un alargador eléctrico de 25 pies (EXTNCB25W) para conectar la campana a un ventilador a distancia o en línea.

PROFESSIONAL campanas con ventiladores para elegir:

PROFESSIONAL modelo de estufa o de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados	Ventilador integrado mín	Ventilador a distancia o en línea mín	Otros ventiladores disponibles
30 pulg.	PH30HWS	VTN630W	VTI610W VTR630W	N/A

NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 6" de diámetro.

PROFESSIONAL modelo de estufa o de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados	Ventilador integrado mín	Ventilador a distancia o en línea mín	Otros ventiladores disponibles
NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 8" de diámetro.				
30 pulg.	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
36 pulg.	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS			
48 pulg.	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, VCIN60GWS, PH60GWS			

NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 10" de diámetro.

36 pulg.	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
48 pulg.	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, VCIN60GWS, PH60GWS			
60 pulg.	VCIN60GWS, PH60GWS			

MASTERPIECE campanas con ventilador incluido:

MASTERPIECE modelo de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados
NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 8" de diámetro.	
30 pulg.	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
36 pulg.	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 10 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.	
48 pulg.	HMWB481WS

PROFESSIONAL modelo de estufa o de placa de cocción para elegir con MASTERPIECE campanas con ventilador incluido:

PROFESSIONAL modelo de estufa o de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados
NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 8" de diámetro.	
30 pulg.	HMWB30WS, HMWB36WS
36 pulg.	HMWB36WS, HMWB361WS
NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 10 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.	
36 pulg.	HMWB361WS, HMWB481WS
48 pulg.	HMWB481WS

Support

Thank you for being a Thermador customer!

Thermador is dedicated to supporting you and your appliance so you have many years of creative cooking. Please don't hesitate to contact us if you have any questions. We're happy to help you with cleaning and care instructions, cooking tips, accessories, troubleshooting, and more.

USA:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessories and parts

Filters, Thermador cleaners, teppanyaki pans, griddles, replacement parts, and more can be purchased in our online accessories store.

USA:

store.thermador.com/us

Canada:

Filters, parts and accessories can be purchased through our distributors.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soutien

Merci d'être un client Thermador!

Thermador s'engage à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez en profiter pleinement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question. Nous serons heureux de vous aider avec des directives concernant le nettoyage et les soins, des conseils de cuisson, des accessoires, le dépannage et plus encore.

É.-U. :

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessoires et pièces

Vous trouverez dans notre magasin d'accessoires en ligne des filtres, des produits nettoyants Thermador, des poêles teppanyaki, des plaques à frire, des pièces de rechange et plus encore.

É.-U. :

store.thermador.com/us

Canada :

Les filtres, pièces et accessoires peuvent être achetés auprès de nos distributeurs.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soporte

¡Gracias por ser un cliente Thermador!

Thermador se dedica a apoyarlo a usted y a su aparato para que tenga muchos años para cocinar creativamente. No dude en contactarnos si tuviera preguntas. Nos encantará ayudarlo con las instrucciones de limpieza y cuidado, consejos para cocinar, accesorios, solución de problemas y más.

EEUU:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canadá:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accesorios y piezas

Los filtros, limpiadores Thermador, sartenes de teppanyaki, planchas, piezas de refacción y más se pueden comprar en nuestra tienda de accesorios en línea.

EEUU:

store.thermador.com/us

Canadá:

Los filtros, piezas y accesorios se pueden comprar a través de nuestros distribuidores.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

