

*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](http://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 must be rated for 1 CFM for every 100 BTU on the Range/Rangetop/Cooktop.
  - 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 must be rated for 1 CFM for every 100 BTU on the Cooktop.
- For Thermador Masterpiece electric and induction applications with a non-approved Thermador hood, the hood and/or blower must be rated for a minimum of 100 CFM for every lineal foot of the width of the cooking surface.
- For island applications, it is recommended to 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 must use minimum 6" diameter duct.**

30"	PH30HWS	VTN630W	VTI610W VTR630W	N/A
-----	---------	---------	--------------------	-----

**NOTE – All combinations below must use minimum 8" diameter duct.**

30"	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
36" without Grill or Griddle 36" with Griddle or Induction	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48JP, HPIN42WS, HPIN54WS			
48" with Griddle or Induction	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS			

**NOTE – All combinations below must use minimum 10" diameter duct.**

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

**MASTERPIECE hoods with blower included:**

MASTERPIECE Cooktop Model	Recommended Hood Models
---------------------------	-------------------------

**NOTE – All combinations below must use minimum 8" diameter duct.**

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

**NOTE – All combinations below must use minimum 10" diameter duct.**

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

**PROFESSIONAL Range or Rangetop Model with MASTERPIECE hoods with blower included:**

PROFESSIONAL Range or Rangetop Model	Recommended Hood Models
--------------------------------------	-------------------------

**NOTE – All combinations below must use minimum 8" diameter duct.**

30"	HMWB30WS, HMWB36WS
36" without Grill or Griddle 36" with Griddle or Induction	HMWB36WS, HMWB361WS

**NOTE – All combinations below must use minimum 10" diameter duct.**

36" with Grill	HMWB361WS, HMWB481WS
48" with Grill 48" with Grill and Griddle	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](http://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 installations de cuisinières Professional de Thermador avec une hotte non approuvée par Thermador, la capacité d'extraction de la hotte ou du ventilateur doit correspondre à un  $\text{pi}^3/\text{min}$  pour chaque 100 BTU de la cuisinière ou surface de cuisson.
  - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être  $200 \text{ pi}^3/\text{min}$  plus élevée.
  - Si elle est équipée d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être  $400 \text{ pi}^3/\text{min}$  plus élevée.
  - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être  $400 \text{ pi}^3/\text{min}$  plus élevée.
  - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante et d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être  $600 \text{ pi}^3/\text{min}$  plus élevée.
- Pour les installations de cuisinières Masterpiece de Thermador avec une hotte non approuvée par Thermador, la capacité d'extraction de la hotte ou du ventilateur doit correspondre à un  $\text{pi}^3/\text{min}$  pour chaque 100 BTU de la surface de cuisson.
- Pour les applications électriques et d'induction Masterpiece de Thermador avec une hotte Thermador non homologuée, la hotte et / ou la soufflante doivent être conçues pour un minimum de 100 PCM pour chaque pied linéaire de la largeur de la surface 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 :**

<b>PROFESSIONAL modèle de cuisinière ou de surface de cuisson</b>	<b>Modèles de hotte recommandés</b>	<b>Ventilateur intégré min.</b>	<b>Ventilateur à distance ou de conduit</b>	<b>Autres ventilateurs disponibles</b>
---	-------------------------------------	---------------------------------	---	--

**NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 6 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.**

30 po	PH30HWS	VTN630W	VTI610W VTR630W	N/A
-------	---------	---------	--------------------	-----

**NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 8 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.**

30 po	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
36 po sans gril ou plaque 36 po avec plaque ou induction	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48JP, HPIN42WS, HPIN54WS			
48 po avec plaque ou induction	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS			

**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 avec gril	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
48 po avec gril 48 po avec gril et plaque	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS			
	VCIN60GWS, PH60GWS	VTN1090R		
60 po avec gril et plaque 60 po avec plaque double	VCIN60GWS, PH60GWS	VTN1090R		

**MASTERPIECE hottes avec ventilateur inclus :**

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

**PROFESSIONAL hottes avec ventilateur inclus :**

<b>PROFESSIONAL modèle de surface de cuisson</b>	<b>Modèles de hotte recommandés</b>
<b>NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 8 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.</b>	
30 po	HMWB30WS, HMWB36WS
36 po sans gril ou plaque 36 po avec plaque ou induction	HMWB36WS, HMWB361WS
<b>NOTE – Un conduit d'un diamètre minimal de 10 po doit être utilisé avec toutes les combinaisons de cuisinières, hottes et ventilateurs ci-dessous.</b>	
36 po avec gril	HMWB361WS, HMWB481WS
48 po avec gril 48 po avec gril et plaque	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](http://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 instalaciones de estufas Professional de Thermador con una campana no aprobada por Thermador, la campana o el ventilador debe tener una potencia de extracción de 1 pi<sup>3</sup>/min por cada 100 BTU de potencia de la estufa o placa de cocción.
  - Si la estufa está equipada con una plancha 12 pulg., se necesita un ventilador de una potencia de 200 pi<sup>3</sup>/min superior.
  - Si está equipada con una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi<sup>3</sup>/min superior.
  - Si la estufa está equipada con una plancha 24 pulg., se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi<sup>3</sup>/min superior.
  - Si la estufa está equipada con una plancha y una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 600 pi<sup>3</sup>/min superior.
- Para instalaciones de estufas Masterpiece de Thermador con una campana no aprobada por Thermador, la campana o el ventilador debe tener una potencia de extracción de 1 pi<sup>3</sup>/min por cada 100 BTU de potencia de la placa de cocción.
- Para las aplicaciones eléctricas y de inducción Masterpiece de Thermador con una campana Thermador no aprobada, la campana y / o soplador deben tener una capacidad mínima de 100 CFM por cada pie lineal del ancho de la superficie 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
---	----------------------------------	--------------------------	---------------------------------------	--------------------------------

**NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 6 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.**

30 pulg.	PH30HWS	VTN630W	VTI610W VTR630W	N/A
----------	---------	---------	--------------------	-----

**NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 8 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.**

30 pulg.	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
36 pulg. sin parrilla o plancha 36 pulg. con plancha	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48JP, HPIN42WS, HPIN54WS			
48 pulg. con plancha o inducción	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS			

**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. con parrilla	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH42GWS, HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, HPIN42WS, HPIN54WS	VTN1090R	VTI1010W VTR1030W	VTR1330W
48 pulg. con parrilla 48 pulg. con parrilla o plancha	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS			
	VCIN60GWS, PH60GWS	VTN1090R		
60 pulg. con parrilla doble 60 pulg. con parrilla y plancha	VCIN60GWS, PH60GWS	VTN1090R		



**MASTERPIECE campanas con ventilador incluido:**

<b>MASTERPIECE modelo de placa de cocción</b>	<b>Modelos de campanas recomendados</b>
<b>NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 8 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.</b>	
30 pulg.	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
36 pulg.	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
<b>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.</b>	
48 pulg.	HMWB481WS

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

<b>PROFESSIONAL modelo de estufa o de placa de cocción</b>	<b>Modelos de campanas recomendados</b>
<b>NOTA – Se debe utilizar un conducto de un diámetro mínimo de 8 pulg. con todas las combinaciones de cocinas, campanas y ventiladores mencionadas aquí abajo.</b>	
30"	HMWB30WS, HMWB36WS
36 pulg. sin parrilla o plancha 36 pulg. con plancha o inducción	HMWB36WS, HMWB361WS
<b>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.</b>	
36 pulg. con parrilla	HMWB361WS, HMWB481WS
48 pulg. con parrilla 48 pulg. con parrilla o plancha	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](http://thermador.com/customer-care)

### Canada:

1-800-735-4328

[thermador.ca/support](http://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](http://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](http://thermador.com/customer-care)

### Canada :

1-800-735-4328

[thermador.ca/support](http://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](http://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](http://thermador.com/customer-care)

### Canadá:

1-800-735-4328

[thermador.ca/support](http://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](http://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

