

Ventilation Planning **GUIDE**



Ventilation Planning Guide

For Professional and Masterpiece Ranges, Rangetops, Cooktops, and Hoods

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 transition 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 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.

en-us
PROFESSIONAL hoods with selectable blowers

PROFESSIONAL range or rangetop model	Recommended hood models	Min. integral blower	Min. in-line or remote blower
NOTE – All combinations below are recommended for use with minimum 6" diameter duct.			
30"	PH30HWS	VTN1DZ, VTN630W	VTI1FZ, VTR1FZ, VTI610W, VTR630W

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

NOTICE: To fully extract smoke and cooking vapors from ranges with grills and/or griddles use a 10" (254 mm) duct size throughout the vent duct. For ranges without Grills and/or Griddles the duct may be reduced from 10" (254 mm) down to 8" (203 mm) with a duct reducer (not provided). Local codes must still apply.

30"	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH36GWT, VCIN36GWT	VTN2FZ*, VTN1090R	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W
36"	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT		
48"	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		

* Blower VTN2FZ is not compatible with HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, and HPIN54WT models.

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

NOTICE: To fully extract smoke and cooking vapors from ranges with grills and/or griddles use a 10" (254 mm) duct size throughout the vent duct. For ranges without Grills and/or Griddles the duct may be reduced from 10" (254 mm) down to 8" (203 mm) with a duct reducer (not provided). Local codes must still apply.

36"	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT	VTN2FZ*, VTN1090R, VTN2DA**	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W, VTR1330W
48"	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		
60"	VCIN60GWS, PH60GWS, PH60GWT, VCIN60GWT		

* Blower VTN2FZ is not compatible with HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, and HPIN54WT models.

** Blower VTN2DA is not compatible with VCIN54GWS models.

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, HMWB361WS
36"	HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB42WS, HMWB361WS
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
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 modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit
REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 6 po.			
30 po	PH30HWS	VTN1DZ, VTN630W	VTI1FZ, VTR1FZ, VTI610W, VTR630W

REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 8 po.

AVIS : Pour extraire complètement la fumée et les vapeurs de cuisson des cuisinières équipées de grils et/ou de plaques chauffantes, utilisez un conduit de 10 po (254 mm) dans tout le conduit de ventilation. Pour les cuisinières sans grils et/ou plaques chauffantes, le conduit peut être réduit de 10 po (254 mm) à 8 po (203 mm) avec un réducteur de conduit (non fourni). Les codes locaux doivent toujours s'appliquer.

30 po	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH36GWT, VCIN36GWT	VTN2FZ*, VTN1090R	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W
36 po	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT		
48 po	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		

*VTN2FZ n'est pas existant pour HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, et HPIN54WT.

REMARQUE - Toutes les combinaisons ci-dessous sont recommandées pour une utilisation avec un conduit d'un diamètre minimum de 10 po.

AVIS : Pour extraire complètement la fumée et les vapeurs de cuisson des cuisinières équipées de grils et/ou de plaques chauffantes, utilisez un conduit de 10 po (254 mm) dans tout le conduit de ventilation. Pour les cuisinières sans grils et/ou plaques chauffantes, le conduit peut être réduit de 10 po (254 mm) à 8 po (203 mm) avec un réducteur de conduit (non fourni). Les codes locaux doivent toujours s'appliquer.

36 po	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT	VTN2FZ*, VTN1090R, VTN2DA**	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W, VTR1330W
48 po	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		
60 po	VCIN60GWS, PH60GWS, PH60GWT, VCIN60GWT		

* VTN2FZ n'est pas existant pour HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, et HPIN54WT.

** VTN2DA n'est pas existant pour VCIN54GWS.

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, 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
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
NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 6" de diámetro.			
30 pulg.	PH30HWS	VTN1DZ, VTN630W	VTI1FZ, VTR1FZ, VTI610W, VTR630W

NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 8" de diámetro.

AVISO: Para extraer completamente el humo y el vapor de cocción de las cocinas con grill o plancha, utilizar un ducto de tamaño de 10" (254 mm) en todo el conducto de ventilación. Para cocinas sin grill o sin plancha, el tamaño del ducto se puede reducir de 10" (254 mm) a 8" (203 mm) mediante un reductor de ducto (no incluido). Se deben seguir aplicando los códigos locales.

30 pulg.	PH30HWS, HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, PH36GWT, VCIN36GWT	VTN2FZ*, VTN1090R	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W
36 pulg.	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT		
48 pulg.	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		

* VTN2FZ no está disponible para HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, y HPIN54WT.

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

AVISO: Para extraer completamente el humo y el vapor de cocción de las cocinas con grill o plancha, utilizar un ducto de tamaño de 10" (254 mm) en todo el conducto de ventilación. Para cocinas sin grill o sin plancha, el tamaño del ducto se puede reducir de 10" (254 mm) a 8" (203 mm) mediante un reductor de ducto (no incluido). Se deben seguir aplicando los códigos locales.

36 pulg.	HPCN36WS, PH36GWS, PH36HWS, VCIN36GWS, VCIN42GWS, PH42GWS, HPIN42WS, PH36GWT, PH42GWT, HPIN42WT, VCIN36GWT, VCIN42GWT	VTN2FZ*, VTN1090R, VTN2DA**	VTI2FZ, VTR2FZ, VTI1010W, VTR1030W, VTR1330W
48 pulg.	HPCN48WS, PH48GWS, PH48HWS, VCIN48GWS, PH54GWS, VCIN54GWS, HPIN54WS, PH48GWT, PH54GWT, HPIN54WT, VCIN48GWT, VCIN54GWT		
60 pulg.	VCIN60GWS, PH60GWS, PH60GWT, VCIN60GWT		

* VTN2FZ no está disponible para HPIN42WS, HPIN54WS, HPIN42WT, y HPIN54WT.

** VTN2FZ no está disponible para VCIN54GWS.

MASTERPIECE campanas con ventilador incluido

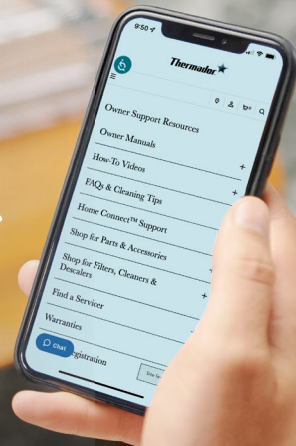
MASTERPIECE modelo de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados
NOTA: todas las combinaciones que se muestran a continuación están recomendadas para su uso con un conducto de mín. 8" de diámetro.	
30 pulg.	HMWB30WS, HMDW30WS, HMCB30WS, HDDB30WS, HMWB36WS, HMDW36WS, HMCB36WS, HDDB36WS, HMIB36WS, 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
48 pulg.	HMWB481WS

Thermador[®] ★

Exclusive Insider Information



[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



Home Connect[®] Support

Find the answers to all your Home Connect[®] related questions.



Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



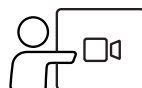
Warranties

View information on Thermador product warranties.



Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



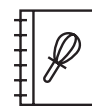
Newsletter

Get the latest information on product news and events.



Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2024 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

// en-us, fr-ca, es-mx //

8001321744