Ventilation Planning Guide

For THERMADOR PROFESSIONAL Ranges, Rangetops, and Hoods

Guide de Planification de Ventilation

Pour les cuisinières, surface de cuisson, et hottes PROFESSIONAL de THERMADOR

Guía de Planificación de Ventilación

Para las estufas, placas de cocción, y campanas PROFESSIONAL de THERMADOR

Models | Modèles | Modelos:

PRO GRAND DUAL FUEL RANGES

PRO GRAND GAS RANGES

PRO HARMONY DUAL FUEL RANGES

PRO HARMONY GAS RANGES

PRO RANGETOPS

PRO WALL HOODS

PRO CHIMNEY HOODS

PRO CUSTOM INSERT HOODS

Thermador®

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS®

Ventilation Planning Guide

It is recommended that a THERMADOR PROFESSIONAL hood is used with a THERMADOR PROFESSIONAL range or rangetop. The following range and rangetop ventilation combinations are approved installations.

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 Pro Ranges 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.
  - 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 island applications, it is recommended to use a hood width that exceeds the width of the range by 6" (152 mm), overlapping the range or rangetop by a minimum of 3" (76 mm) on each end.
- A 25 foot extension cable (EXTNCB25) is available for purchase to connect the hood to in-line or remote blowers, if required.

Range hoods with selectable blowers:

Range or Rangetop Model	Recommended Hood Models	Min. Integral Blower	Min. In-Line or Remote Blower	Other Available Blowers
NOTE – All Range/Hood/Blower combinations below must use minimum 6" diameter duct.				
30"	PH30HS	VTN630*	VTI610* VTR630*	N/A
NOTE – All Range/Hood/Blower combinations below must use minimum 8" diameter duct.				
30"	PH30HS, HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP	VTN1030* VTN1090*	VTI1010* VTR1030*	VTR1330* VTN1080*
36" without Grill or Griddle 36" with Griddle	HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP, PH42GS, HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP			
48" with Griddle only	HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP, PH54GS, VCIN54JP			
NOTE – All Range/Hood/Blower Combinations below must use minimum 10" diameter duct.				
36" with Grill	HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP, PH42GS, HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP	VTN1030* VTN1090*	VTI1010* VTR1030*	VTR1330* VTN1080*
48" with Grill 48" with Grill and Griddle	HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP, PH54GS, VCIN54JP			
	VCIN60RP, PH60GS	VTN1090*		
60" with Grill and Griddle 60" with Double Griddle	VCIN60RP, PH60GS	VTN1090*		

** Indicates a letter designating the release year.*

Range hoods with blower included:

Range or Rangetop Model	Recommended Hood Models
NOTE – All Range/Hood/Blower combinations below must use minimum 6" diameter duct.	
30"	HPWB30FS
NOTE – All Range/Hood/Blower combinations below must use minimum 8" diameter duct.	
30"	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP
36" without Grill or Griddle 36" with Griddle	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP, HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP
48" with Griddle only	HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP, VCIB54JP
NOTE – All Range/Hood/Blower Combinations below must use minimum 10" diameter duct.	
36" with Grill	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP, HPWB48FS, VCIB48JP
48" with Grill 48" with Grill and Griddle	HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP, VCIB54JP

Guide de Planification de Ventilation

Nous recommandons l'utilisation d'une hotte PROFESSIONAL de THERMADOR avec les cuisinières et surfaces de cuisson PROFESSIONAL de THERMADOR. Les combinaisons de ventilation suivantes entre hotte et cuisinières ou surfaces de cuisson sont approuvées.

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 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 pi^3/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 pi^3/min plus élevée.
    - Si elle est équipée d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être 400 pi^3/min plus élevée.
    - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante 12 po, la capacité estimée du ventilateur doit être 400 pi^3/min plus élevée.
    - Si la cuisinière est munie d'une plaque chauffante et d'un gril, la capacité estimée du ventilateur doit être 600 pi^3/min plus élevée.
- 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 (EXTNCB25) pour brancher la hotte à un ventilateur à distance ou de conduit, s'il y a lieu.

Hottes avec ventilateurs au choix :

Modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés	Ventilateur intégré min.	Ventilateur à distance ou de conduit	Autres ventilateurs disponibles
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	PH30HS	VTN630*	VTI610* VTR630*	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	PH30HS, HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP	VTN1030* VTN1090*	VTI1010* VTR1030*	VTR1330* VTN1080*
36 po sans gril ou plaque chauffante 36 po avec plaque chauffante	HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP, PH42GS, HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP			
48 po. avec plaque chauffant	HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP, PH54GS, VCIN54JP			
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	HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP, PH42GS, HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP	VTN1030* VTN1090*	VTI1010* VTR1030*	VTR1330* VTN1080*
48 po avec gril 48 po avec gril ou plaque chauffante	HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP, PH54GS, VCIN54JP			
	VCIN60RP, PH60GS	VTN1090*		
60 po avec gril 60 po avec gril et plaque chauffante	VCIN60RP, PH60GS	VTN1090*		

** Indique une lettre désignant l'année de mise en marché.*

Hottes avec ventilateur inclus :

Modèle de cuisinière ou de surface de cuisson	Modèles de hotte recommandés
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	HPWB30FS
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	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP
36 po sans gril ou plaque chauffante 36 po avec plaque chauffante	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP, HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP
48 po. avec plaque chauffant	HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP, VCIB54JP
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	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP, HPWB48FS, VCIB48JP
48 po avec gril 48 po avec gril ou plaque chauffante	HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP, VCIB54JP

Guía de Planificación de Ventilación

Se recomienda utilizar campanas PROFESSIONAL de THERMADOR con las estufas y placas de cocción PROFESSIONAL de THERMADOR. Están aprobadas las siguientes combinaciones de ventilación entre campanas y estufas o placas de cocción.

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 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^3/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^3/min superior.
    - Si está equipada con una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi^3/min superior.
    - Si la estufa está equipada con una plancha 24 pulg., se necesita un ventilador de una potencia de 400 pi^3/min superior.
    - Si la estufa está equipada con una plancha y una parrilla, se necesita un ventilador de una potencia de 600 pi^3/min superior.
- 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 (EXTNCB25) para conectar la campana a un ventilador a distancia o en línea.

Campanas con ventiladores para elegir:

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.	PH30HS	VTN630*	VTI610* VTR630*	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.	PH30HS, HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP	VTN1030* VTN1090*	VTI1010* VTR1030*	VTR1330* VTN1080*
36 pulg. sin parrilla o plancha 36 pulg. con plancha	HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP, PH42GS, HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP			
48 pulg. con plancha	HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP, PH54GS, VCIN54JP			
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	HPCN36NS, PH36GS, PH36HS, VCIN36JP, PH42GS, HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP	VTN1030* VTN1090*	VTI1010*, VTR1030*	VTR1330* VTN1080*
48 pulg. con parrilla 48 pulg. con parrilla o plancha	HPCN48NS, PH48GS, PH48HS, VCIN48JP, PH54GS, VCIN54JP			
	VCIN60RP, PH60GS	VTN1090*		
60 pulg. con parrilla 60 pulg. con parrilla y plancha	VCIN60RP, PH60GS	VTN1090*		

** Indica una letra que designa el año de comercialización.*

Campanas con ventilador incluido:

Modelo de estufa o de placa de cocción	Modelos de campanas recomendados
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.	HPWB30FS
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.	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP
36 pulg. sin parrilla o plancha 36 pulg. con plancha	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP, HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP
48 pulg. con plancha	HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP, VCIB54JP
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	HPCB36NS, HPWB36FS, VCIB36JP, HPWB48FS, VCIB48JP
48 pulg. con parrilla 48 pulg. con parrilla o plancha	HPCB48NS, HPWB48FS, VCIB48JP, VCIB54JP

THERMADOR® Service | Entretien | Mantenimiento

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our excellent STAR™ Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA:
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada:
800-735-4328
www.thermador.ca

Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR eShop or by phone.

USA:
www.thermador-eshop.com

Canada:
Marcone 800-287-1627
or
Reliable Parts 800-663-6060

Entretien

Nous savons bien que vous avez investi une somme considérable dans votre cuisine. Nous nous faisons un devoir de vous soutenir pour que vous puissiez profiter pleinement d'une cuisine où vous pourrez exprimer toute votre créativité de nombreuses années durant.

N'hésitez pas à communiquer avec l'un des membres chevronnés de notre équipe de soutien au client si vous avez des questions ou dans le cas plutôt improbable où votre appareil THERMADOR^MC aurait besoin d'entretien. Notre équipe sera prête à vous aider.

É.-U. :
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada :
800-735-4328
www.thermador.ca

Pièces et Accessoires

Vous pouvez vous procurer par téléphone ou à notre boutique THERMADOR en ligne des pièces, des filtres, des produits nettoyants pour acier inoxydable et plus encore.

É.-U. :
www.thermador-eshop.com

Canada :
Marcone 800-287-1627
or
Reliable Parts 800-663-6060

Mantenimiento

Nos damos cuenta que Usted invirtió una suma considerable en su cocina. Nos dedicamos a atenderle para que pueda sacar provecho de una cocina donde podrá expresar toda su creatividad durante muchos años.

Por favor, no dude en ponerse en contacto con uno de nuestros empleados ESTRELLAS™ de atención al cliente si tiene preguntas o en el caso más bien improbable que su aparato THERMADOR® necesite mantenimiento. Nuestro equipo estará listo para ayudarle.

EEUU:
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada:
800-735-4328
www.thermador.ca

Piezas y Accesorios

Usted puede comprar piezas, filtros, productos de limpieza para acero inoxidable por teléfono o en nuestra tienda THERMADOR en línea.

EEUU:
www.thermador-eshop.com

Canada:
Marcone 800-287-1627
or
Reliable Parts 800-663-6060

Thermador®

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS®

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9001155835 • Rev. A • © BSH Home Appliances Corporation, 05/16