

SÉRIE MASTERPIECEMD











CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- 🖈 Grande cavité à vapeur et à convection de 2,8 pi³.
 - Conçu pour plus de flexibilité installations standard ou affleurante aux armoires de cuisine
 - La cuisson à convection et à vapeur offre un goût et une qualité sans égal, les aliments restent humides à l'intérieur et parfaits à l'extérieur
 - Le four à vapeur et à convection offre aux passionnés de cuisine plus de solutions de cuisson : gril, vapeur, convection véritable, convection à la vapeur
 - Verre gris spécialement conçu sur acier inoxydable pour une finition et un aspect luxueux



★ EXCLUSIVITÉS THERMADORMD

†Pour se conformer pleinement aux normes ADA, ces appareils doivent être installés conformément aux directives ADA. Veuillez consulter les exigences en vigueur de l'ADA pour obtenir des conseils d'installation.

PROPRIÉTÉS GÉNÉRALES

Modes de cuisson

(17) Cuisson, Gril, Rôtissage, Cuisson par convection, Gril par convection, Rôtissage par convection, Levage de pâte, Maintenir au chaud, Pizza, Convection véritable, Déshydratation, Convection rapide, Rôtissage à basse température, Vapeur, Convection à la vapeur, Décongélation, Réchaud, Programmes automatiques à la vapeur

Type de nettoyage	Nettoyage facile / Nettoyage Ecolytic
Grille(s) télescopique(s)	3
Type d'éclairage	DEL
Lumières intérieures	3
Home Connect ^{MD} (compatible Wi-Fi)	Oui
PERFORMANCE DU FOUR	
Élément de convection	2 300 W
Élément de cuisson	1 420 W
Élément du grilloir	3 050 W
DÉTAILS TECHNIQUES	

DÉTAILS TECHNIQUES			
Watts	4 100 W		
Disjoncteur	20 A		
Volts	240 à 208 V		
Fréquence	60 Hz		
Type de fiche d'alimentation	Branchment fixe, pas de fiche		
Conduit	50 po à 3 fils		
Source d'énergie	Électrique		
Type d'installation	Sans branchement à une conduite d'eau		

DIMENSIONS ET POIDS		
Taille de la cavité du four	2,8 pi ³	
Dimensions générales de l'appareil (HxLxP)	25 13/16 po x 29 3/4 po x 23 7/16 po	
Dimensions avec tiroir de rangement SDS30WC	29 po x 29 3/4 po x 24 1/2 po	
Chevauchement des garnitures (dessus - côtés - dessous)	3/8 po à 1 5/16 po – 9/16 po – 0 po	
Taille de découpe exigée (HxLxP) – Installation standard	24 1/2 po – 25 7/16 po x 28 1/2 po x 23 1/2 po	
Installation standard avec tiroir de rangement SDS30WC	27 ⁵ / ₈ po – 28 ⁵ / ₈ po x 28 ¹ / ₂ po x 23 ¹ / ₂ po	
Taille de découpe exigée (HxLxP) – Installation en affleurement	25 15/16 po x 30 po x 24 1/2 po	
Installation en affleurement avec tiroir de rangement SDS30WC	29 1/8 po x 30 po x 24 1/2 po	
Dimensions globales de la cavité du four (HxLxP)	14 ¹ / ₂ po x 18 ⁷ / ₈ po x 17 ³ / ₈ po	
Dimensions de la cavité utilisable du four (HxLxP)	11 ¹ / ₂ po x 15 ¹ / ₂ po x 15 ⁵ / ₈ po	
Poids net	173 lb	

ACCESSOIRES (INCLUS)

3 grilles télescopiques, sonde à viande multipoint, gril-lèchefrite, 1 grande plaque de cuisson, 1 petite plaque de cuisson, 1 grande plaque de cuisson perforée, 1 petite plaque de cuisson perforée

Page 1 de 7 5 / 23 CA



SÉRIE MASTERPIECEMD

GARANTIE

Garantie limitée pièces et main-d'œuvre

2 ans

ACCESSOIRES (EN OPTION)



00577552

Plaque de cuisson, demi-format, 1 ⁵/₈ po de profondeur



00577553

Plaque de cuisson perforée, demiformat, 1 ⁵/₈ po de profondeur



11027159

Plaque de cuisson, pleine grandeur, 1 ⁵/₈ po de profondeur



00577551

Plaque de cuisson perforée, pleine grandeur, 1 ⁵/₈ po de profondeur



00741839

Tôle de cuisson, pleine grandeur, 1 ^{1/8} po de profondeur



11014338

Plaque universelle – Très grande, 17 $^{15/16}$ po x 14 $^{3/4}$ po x 1 $^{1/2}$ po P



12022200

Sonde à viande multipoint



00777111

Grille métallique pour four à vapeur, 17 ¹⁵/16 po x 14 ³/₄ po



00623653 Éponge



00484628 Gril-lèchefrite,

16 ⁷/16 po x 12 ⁵/8 po x 1 ¹/2 po P



11024903

Grande gril-lèchefrite (Gril Max), 18 ⁵/16 po x 14 ³/4 po x 1 ⁵/8 po P



11013689

Grilloire,

15 ¹/₄ po x 12 ⁷/₈ po



11024904

Grand ensemble de grilloire (Gril Max) (2),

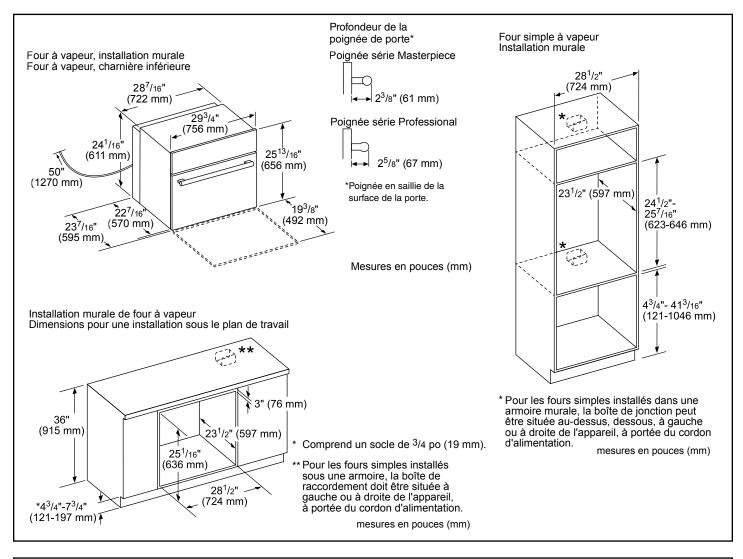
14 ⁵/16 po x 8 ⁹/16 po

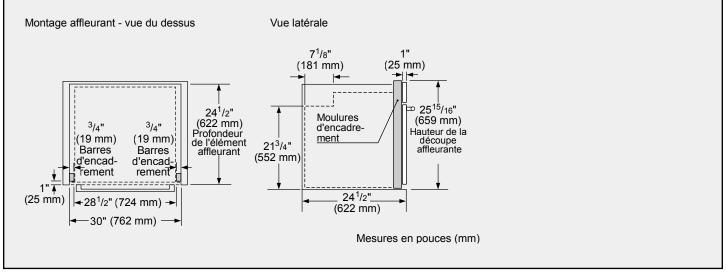
Page 2 de 7 5 / 23 CA



SÉRIE MASTERPIECEMD

FOUR SIMPLE DE 30 PO À VAPEUR ET À CONVECTION



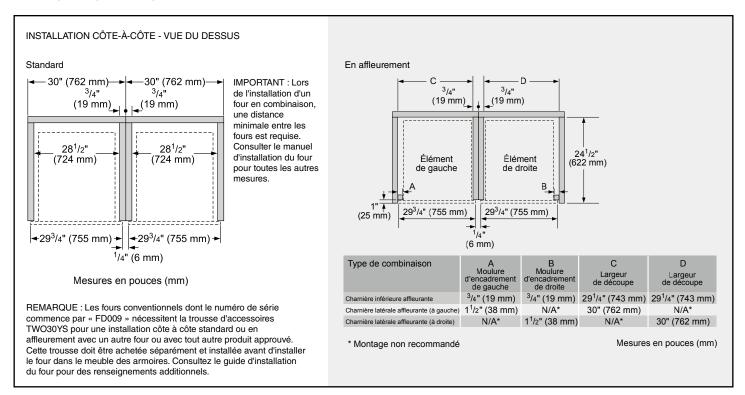


Page 3 de 7 5 / 23 CA



SÉRIE MASTERPIECEMD

DÉTAILS D'INSTALLATION



THERMADOR FOURS ENCASTRÉS CÔTE À CÔTE GUIDE DE COMBINAISON

Les **FOURS** suivants sont approuvés pour être installés côte à côte en combinaison et l'installation a été certifiée par la CSA. Ce guide n'est efficace qu'avec l'utilisation du kit d'accessoires côte à côte du four encastré Thermador TWO30YS. Le kit d'accessoires côte à côte intégré au four est requis pour une installation approuvée.

Les **FOURS** et **TIROIRS** suivants sont approuvés par BSH Home Appliances Corporation pour être installés en combinaison.

Ces produits, identifiés dans le tableau ci-dessous, peuvent être installés en combinaison avec d'autres unités de cuisson.

La compatibilité de la combinaison n'a pas été évaluée par le CSA.

FOURS ENCASTRABLES				
Fours conventionnels*	Fours à vapeur			
ME301WS	MEDS301WS			
MED301WS	PODS301WS			
MED301LWS	MEDS301WS w/ SDS30WC			
MED301RWS	PODS301WS w/ SDS30WC			
PO301W				
POD301W				
POD301LW				
POD301RW				

FOURS ENCASTRABLES				
Fours conventionnels*	Fours à vapeur	Fours à micro-ondes	Fours rapides	
ME301WS	MEDS301WS	MB30WS	MC30WS	
MED301WS	PODS301WS	MB30WP	MC30WP	
MED301LWS	MEDS301WS w/ SDS30WC	MB30WS w/ SD30WC	MC30WS w/ SD30WC	
MED301RWS	PODS301WS w/ SDS30WC	MB30WP w/ SD30WC	MC30WP w/ SD30WC	
PO301W		MB30WS w/ WD30WC	MC30WS w/ WD30WC	
POD301W		MB30WP w/ WD30WC	MC30WP w/ WD30WC	
POD301LW				
POD301RW				

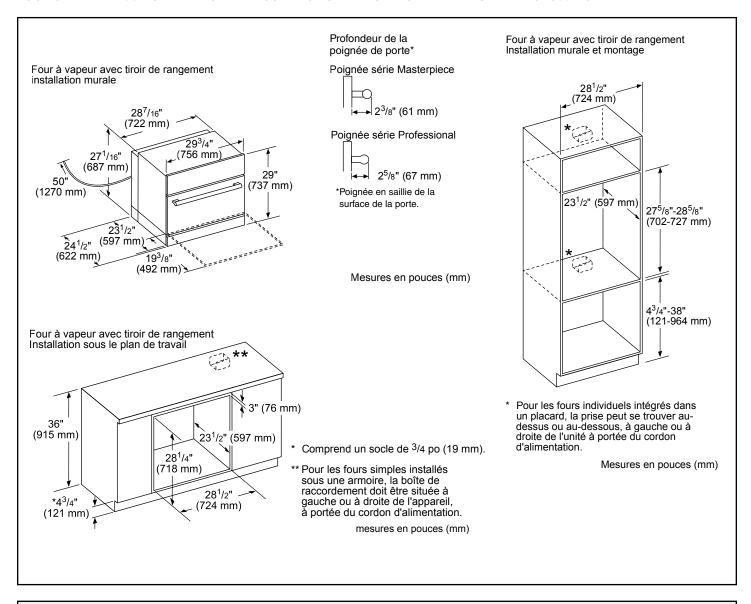
*Les fours conventionnels dont le numéro de série commence par « FD009 » nécessitent la trousse d'accessoires TWO30YS pour une installation côte à côte standard ou en affleurement avec un autre four ou en combinaison avec tout autre produit approuvé. Toutes les pièces de la trousse peuvent ne pas être nécessaires. Consultez le guide d'installation du four pour des renseignements additionnels.

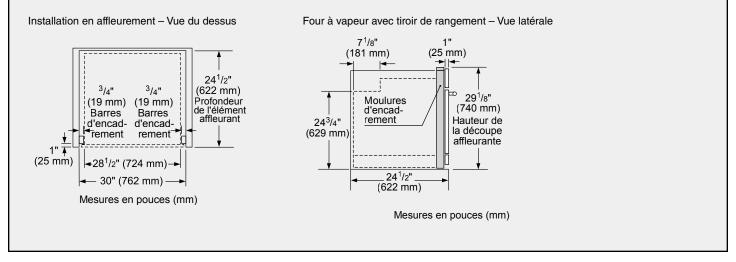
Page 4 de 7 5 / 23 CA



SÉRIE MASTERPIECEMD

FOUR SIMPLE DE 30 PO À VAPEUR ET À CONVECTION AVEC TIROIR DE RANGEMENT SDS30WC



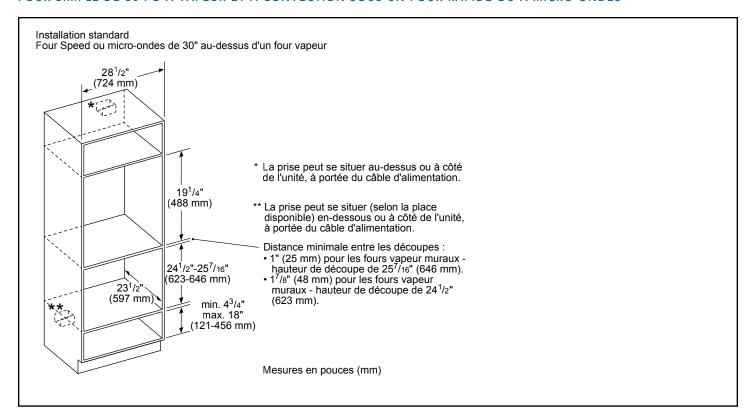


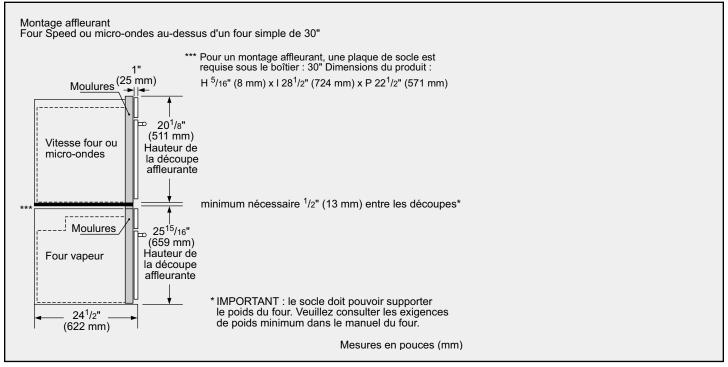
Page 5 de 7 5 / 23 CA



SÉRIE MASTERPIECEMD

FOUR SIMPLE DE 30 PO À VAPEUR ET À CONVECTION SOUS UN FOUR RAPIDE OU À MICRO-ONDES



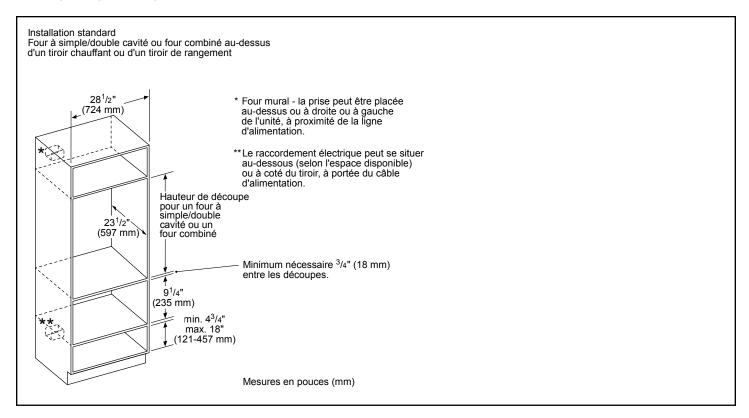


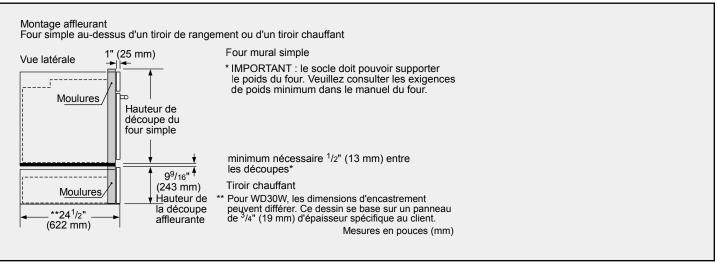
Page 6 de 7 5 / 23 CA



SÉRIE MASTERPIECEMD

DÉTAILS D'INSTALLATION





Ces garanties vous donnent des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Garantie limitée à partir de la date de livraison. Pour plus de détails sur la garantie, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien, ou demandez à votre revendeur.

Les spécifications ne sont fournies qu'à des fins de planification. Reportez-vous aux instructions d'installation et consultez votre fournisseur de comptoir avant de faire la découpe du comptoir. Consultez un ingénieur en chauffage et ventilation pour vos exigences particulières en matière de ventilation. Pour obtenir les informations les plus complètes, reportez-vous aux instructions d'installation accompagnant le produit ou écrivez à Thermador en indiquant le numéro de modèle. Les spécifications sont correctes au moment de l'impression. Thermador se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception du produit sans préavis. Certains modèles sont homologués pour utilisation au Canada. Thermador n'est pas responsable des produits qui sont transportés des États-Unis pour utilisation au Canada.

1 800 735 4328 | É.-U. THERMADOR.COM | CANADA THERMADOR.CA | ©2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION. TOUS DROITS RÉSERVÉS.

Page 7 de 7 5 / 23 CA