

FOURS PROFESSIONNELS DE 30 PO

GUIDE DE PLANIFICATION

SÉRIE 7

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SPPTX3

COMPACT À CONVECTION RAPIDE | OM30NPTX3

FISHER & PAYKEL

TABLE DES MATIÈRES | 30" OVENS

INTRODUCTION

Ce guide de planification complet vous fournit le cadre et les outils nécessaires pour obtenir le résultat souhaité avec les appareils électroménagers Fisher & Paykel. Dans ce guide, vous trouverez une gamme d'informations conceptuelles, détaillées et dimensionnelles sur les produits pour donner vie à vos idées et créer des espaces qui reflètent vraiment votre vision.

ASSISTANCE

Pour une planification de conception et un soutien d'installation supplémentaires, veuillez contacter l'équipe de soutien de conception Fisher & Paykel.designsupport@fisherpaykel.com

REMARQUES

Les modèles présentés dans ce guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Consultez notre site Web fisherpaykel.com pour obtenir la plus récente version du document. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. Des conseils d'installation spécifiques seront fournis avec le produit à la livraison ainsi que sur notre site Web.

CONCEPTION CONCEPTUELLE	PAGE	CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE	PAGE	CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE	PAGE
GUIDE DE SPÉCIFICATION		FICHES TECHNIQUES		SERVICES	
Four autonettoyant	4	Four autonettoyant	9	Longueur et emplacement du cordon d'alimentation	14
Four à convection rapide compact	6	Four rapide à convection, modèle compact	10		
		CONSIDÉRATIONS DE PLANIFICATION			
		Ventilation	12		

GUIDE DE SPÉCIFICATION
SÉRIE 7



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine avec sa poignée originale et sa finition en acier inoxydable brossé, ce four s'harmonise parfaitement avec notre famille d'appareils de style professionnel. L'autonettoyant pyrolytique simplifie l'entretien, tandis que des modes de cuisson précis alliant des recommandations de température et de types de chaleur selon un large éventail d'aliments sont facilement accessibles au moyen de l'écran tactile et de SmartHQ™.

PRODUITS

OB30SPPTX3

Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7

SÉRIE ET STYLE

Série 7

Style professionnel



FONCTIONNALITÉS

- ① Le style professionnel est conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine. S'agence avec la gamme d'appareils ménagers de style professionnel.
- ② La fonction auto-nettoyage à pyrolyse décompose les résidus alimentaires pour un nettoyage facile
- ③ Porte à fermeture amortie de qualité supérieure avec des performances thermiques avancées
- ④ Capacité utile généreuse de 4,6 pi³
- ⑤ Écran tactile de 5 po pour une utilisation facile
- ⑥ Obtenez des résultats parfaits avec des modes de cuisson précis, alliant des recommandations de température et de types de chaleur selon l'aliment.
- ⑦ Deux ventilateurs verticaux, parfaits pour la cuisson à étagères multiples
- ⑧ La capacité de connexion via l'application SmartHQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESOIRES

- ① Supports latéraux résistants à l'autonettoyage
- ② Clayette plate (x2)
- ③ DéTECTEUR de température à fil

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com

SPÉCIFICATIONS**Numéro de modèle**

OB30SPPTX3

Four professionnel autonettoyant de 30 po,
série 7**Alimentation électrique**

Alimentation 208 ou 240 V, 60 Hz

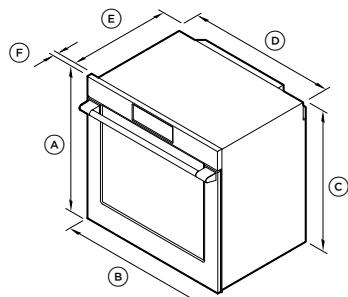
Service 20 A

Connexion Câblé 78 3/4" (2000mm)

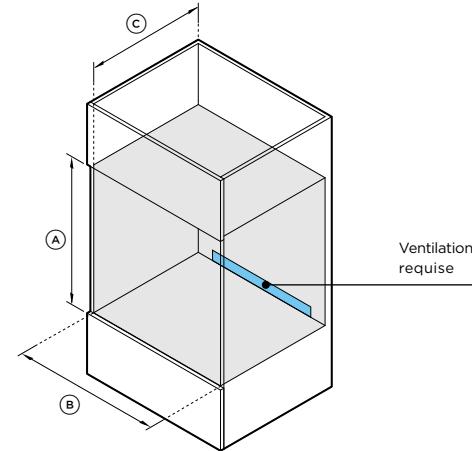
Poids

Emballé 183 lb (83 kg)

Non emballé 150 lb (68 kg)

CapacitéCapacité totale
du four 4,9 pi³ (137 L)**DIMENSIONS DU PRODUIT**

VUE ISOMÉTRIQUE

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ

VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions du produit

	po	mm
Ⓐ Hauteur totale	28 11/16	729
Ⓑ Largeur totale	29 7/8	758
Ⓒ Hauteur du châssis	27 7/8 po	708
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8	720
Ⓔ Profondeur du châssis	22 5/8	575
Ⓕ Épaisseur du panneau avant	15/16	24
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 1/4	590

*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

Dimensions des cavités

	po	mm
Ⓐ Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712
Ⓑ Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Ⓒ Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2**	597**
Hauteur d'armoire recommandée	28 3/4 po	731
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à toute cuisine grâce à sa poignée originale et sa finition en acier inoxydable brossé, ce four rapide à convection s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Des options de cuisson polyvalentes, y compris le micro-ondes ou la convection, offrent une chaleur efficace sur une variété de plats. Grâce à l'écran tactile et SmartHQ™, il est très facile de paramétriser des modes de cuisson précis avec des recommandations de température et de type de chaleur selon un vaste éventail d'aliments.

PRODUITS

OM30NPTX3

Four compact à convection rapide professionnel de 30 po, série 7

SÉRIE ET STYLE

Série 7

Style professionnel

ACCESOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Clayette plate
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Grille de grillade
- ⑤ Plateau en verre
- ⑥ DéTECTEUR de température à fil



FONCTIONNALITÉS

- ① Le style professionnel est conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine. S'agence avec la gamme d'appareils ménagers de style professionnel
- ② Combine une cuisson au micro-ondes avec une chaleur par convection uniforme pour un chauffage polyvalent et efficace de divers plats
- ③ Avec une ouverture et une fermeture en douceur, la porte CoolTouch peut être touchée sans danger de l'extérieur, ce qui protège les mains et les armoires environnantes
- ④ Capacité utile généreuse de 1,3 pi³ avec quatre positions de l'étagère
- ⑤ Écran tactile de 5 po pour une utilisation facile
- ⑥ Obtenez des résultats parfaits avec des modes de cuisson précis, alliant des recommandations de température et de types de chaleur selon l'aliment.
- ⑦ 31 fonctions, dont quatre micro-ondes uniquement, 14 fours traditionnels et quatre réglages combinés
- ⑧ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑨ La capacité de connexion via l'application SmartHQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com

SPÉCIFICATIONS**Numéro de modèle**

OM30NPTX3 Four compact à convection rapide professionnel de 30 po, série 7

Alimentation électrique

Alimentation 208 ou 240 V, 60 Hz

Service 20 A

Connexion Câblé 78 3/4" (2000mm)

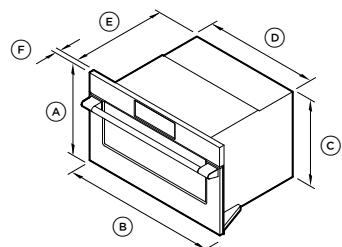
Poids

Emballé 121 lb (55 kg)

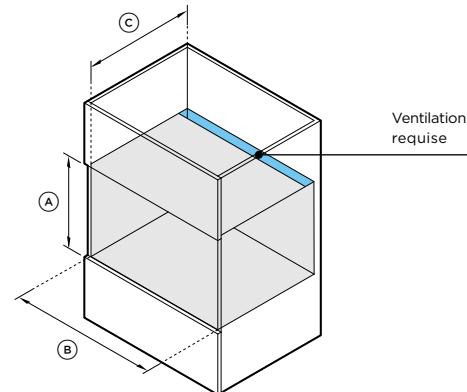
Non emballé 101 lb (46 kg)

Capacité

Capacité totale du four 1,7 pi³ (49 L)

DIMENSIONS DU PRODUIT

VUE ISOMÉTRIQUE

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ

VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions du produit

	po	mm
Ⓐ Hauteur totale	18	458
Ⓑ Largeur totale	29 7/8	758
Ⓒ Hauteur du châssis	17 1/8	435
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8	720
Ⓔ Profondeur du châssis	21 7/16	545
Ⓕ Épaisseur du panneau avant	15/16	24
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

Dimensions des cavités

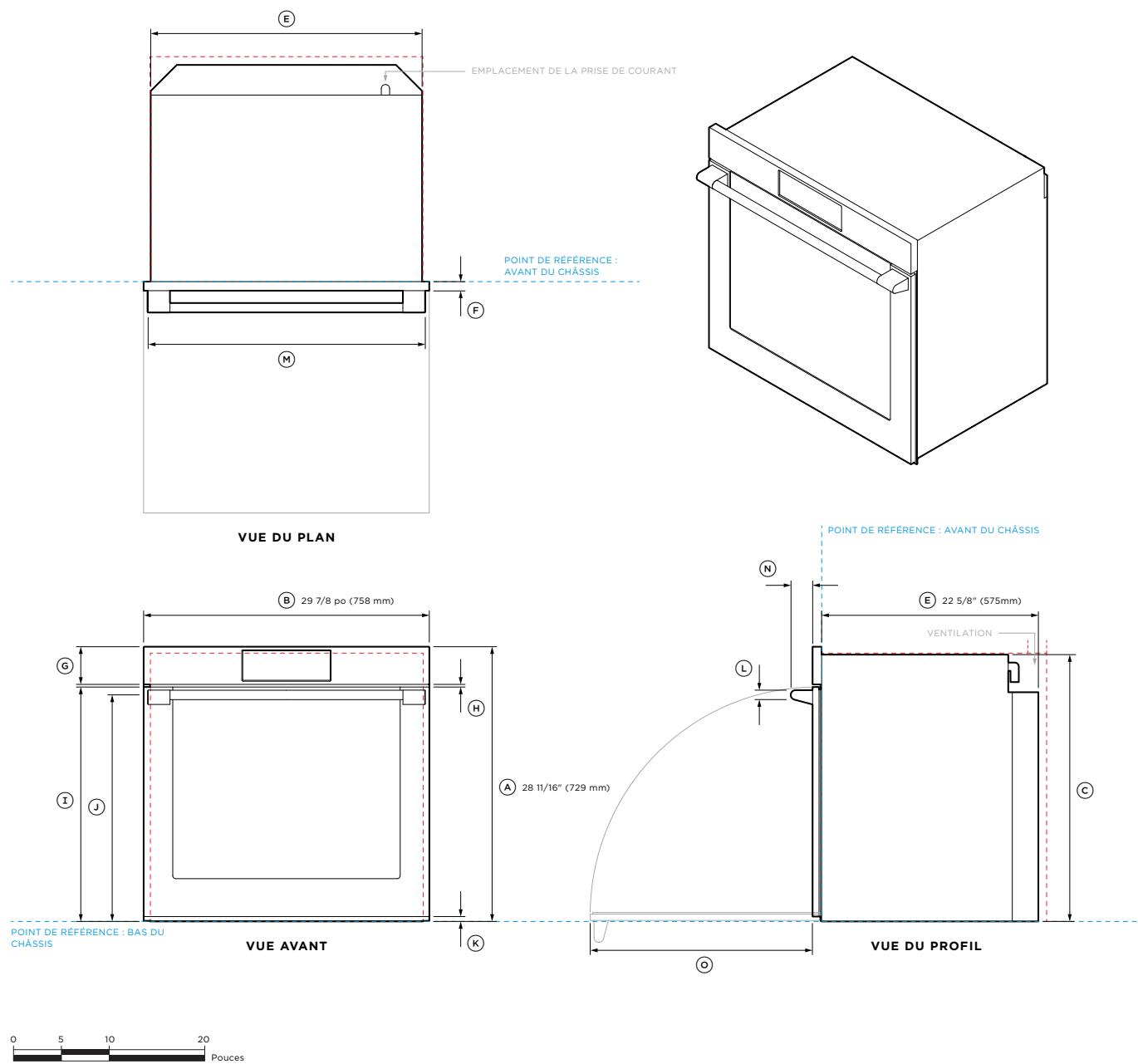
	po	mm
Ⓐ Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
Ⓑ Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Ⓒ Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8**	550**
Hauteur d'armoire recommandée	18 1/8	460
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com

FICHES TECHNIQUES
SÉRIE 7

**No. de modèle :**

OB30SPPTX3 Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7

Dimensions du produit

	po	mm
Ⓐ Hauteur totale du produit	28 11/16	729
Ⓑ Largeur totale du produit	29 7/8	758
Ⓒ Hauteur du châssis	27 7/8 po	708
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8	720
Ⓔ Profondeur du châssis	22 5/8	575
Ⓕ Épaisseur du tableau de commande (à l'exclusion de la poignée et du cadran)	15/16	24
Ⓖ Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
Ⓗ Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
Ⓘ Hauteur du point de référence en bas au dessus de la porte	24 1/2	622
Ⓛ Hauteur entre le point de référence inférieur et la ligne centrale de la glissière de poignée	23 21/32	601
Ⓜ Hauteur visuelle de l'espacement	1/2	13
Ⓛ Épaisseur du rail de la poignée	1	25
Ⓜ Largeur de la poignée	29	737
Ⓝ Profondeur de la poignée	2 9/32	58
Ⓞ Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 3/8	594

*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

Dégagements minimaux

	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2	597
Hauteur de la ventilation arrière**	2 5/32	55
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	24	600
Dégagement minimal au-dessus du tableau de commande jusqu'au panneau avant supérieur des armoires ou de l'appareil	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacents	1/16	2
Hauteur recommandée des armoires	28 3/4 po	731
Largeur d'armoire recommandée	30	762

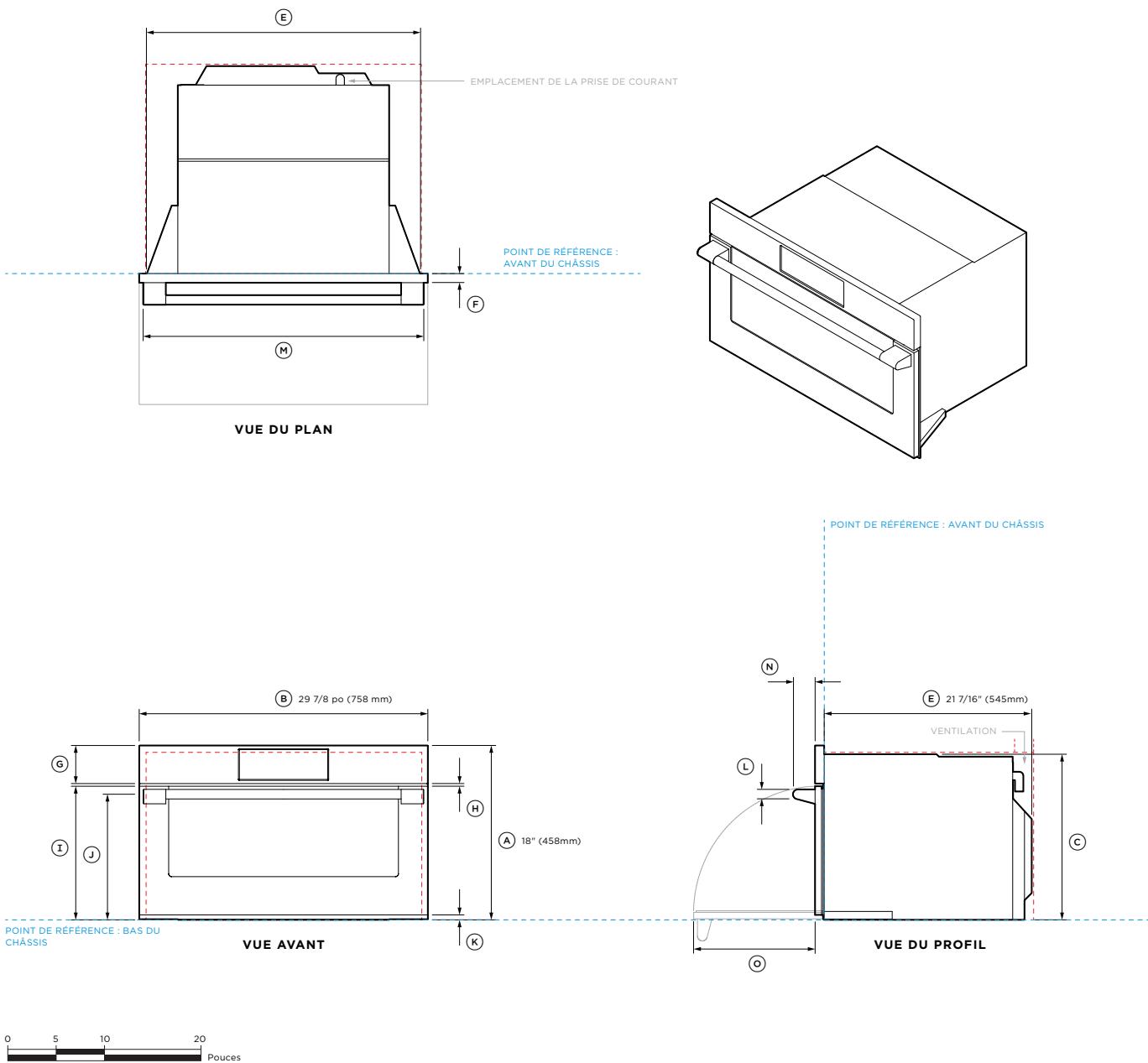
*Mesuré depuis l'avant du châssis.

**Une surface de ventilation minimum de 51 po² (330 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po x 2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm), est requis. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce guide de planification.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT

----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com

**No. de modèle :**

OM30NPTX3 Four rapide compact professionnel de 30 po, série 7

Dimensions du produit

	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	18	458
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	17 1/8	435
(D) Largeur du châssis	28 3/8	720
(E) Profondeur du châssis	21 7/16	545
(F) Épaisseur du tableau de commande (à l'exclusion de la poignée et du cadran)	15/16	24
(G) Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
(H) Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
(I) Hauteur du point de référence en bas au dessus de la porte	13 13/16	351
(J) Hauteur entre le point de référence inférieur et la ligne centrale de la glissière de poignée	13	330
(K) Hauteur visuelle de l'espacement	1/2	13
(L) Épaisseur du rail de la poignée	1	25
(M) Largeur de la poignée	29	737
(N) Profondeur de la poignée	2 9/32	58
(O) Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

Dégagements minimaux

	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
Hauteur de la ventilation arrière**	2	50
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	22 1/16	560
Dégagement minimal au-dessus du tableau de commande jusqu'au panneau avant supérieur des armoires ou de l'appareil	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur recommandée des armoires	18 1/8	460
Largeur d'armoire recommandée	30	762

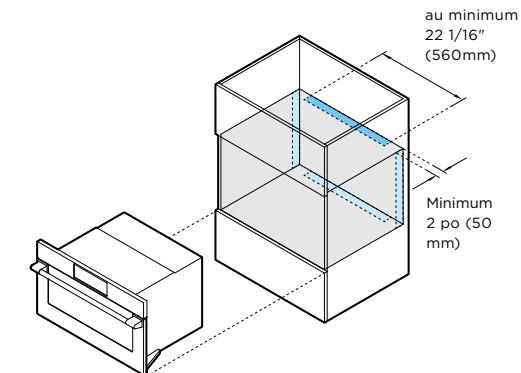
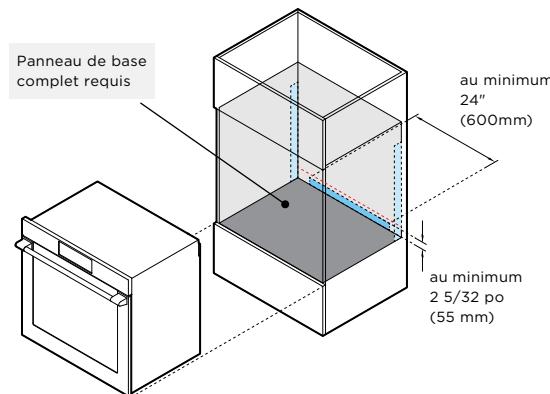
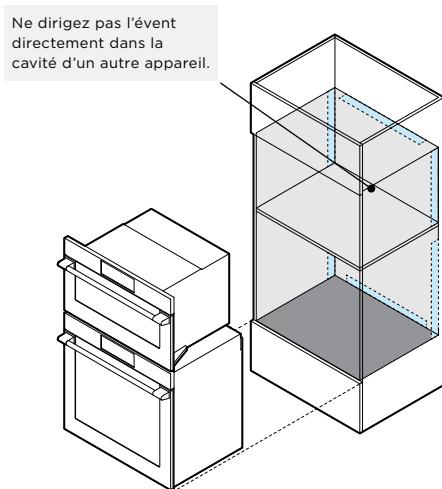
*Mesuré depuis l'avant du châssis.

**Une surface minimum de ventilation de 43,4 po² (280 cm²), équivalant à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est nécessaire. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » section de ce guide de planification.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
 ----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com

CONSIDÉRATIONS DE PLANIFICATION



Options pour la surface totale minimum de ventilation

VENTILATION

La ventilation est nécessaire pour garantir la bonne performance de certains produits.

Emplacements de ventilation possibles :

- Espace derrière l'armoire
- Cavité supérieure (pas une cavité de produit)
- Cavité de coup-de-pied
- Armoires adjacentes (pas une cavité de produit)

Armoire avec panneau arrière ou installée contre un mur :

Sélectionnez l'un des emplacements de ventilation mentionnés ci-dessus, en fournissant la surface minimale de ventilation requise.

Armoire sans panneau arrière :

Si l'armoire est fabriquée sans panneau arrière et n'est pas placée directement contre un mur, l'arrière ouvert fournira une ventilation suffisante.

Ne dirigez pas l'évent directement dans la cavité d'un autre appareil.

FOUR AUTONETTOYANT

OM30NPTX3

POSITIONNEMENT DE LA VENTILATION

51 po² (330 cm²)

ou

Surface totale minimale de ventilation
2 5/32 po x 24 po
(55 mm x 600 mm)

Options de ventilation de la cavité*

côtés ou arrière

*S'il est positionné à l'arrière, il ne doit pas être situé à plus de 3 5/32 po (80 mm) au-dessus de la partie inférieure de la référence du châssis.

Remarque : un panneau complet au niveau de la base est requis pour que le produit fonctionne correctement. La ventilation ne peut pas se faire à travers le panneau de la base.

FOUR RAPIDE À CONVECTION COMPACT

OB30SPPTX3

POSITIONNEMENT DE LA VENTILATION

43,4 po² (280 cm²)

ou
2" x 22 1/16"
(50 mm x 560 mm)

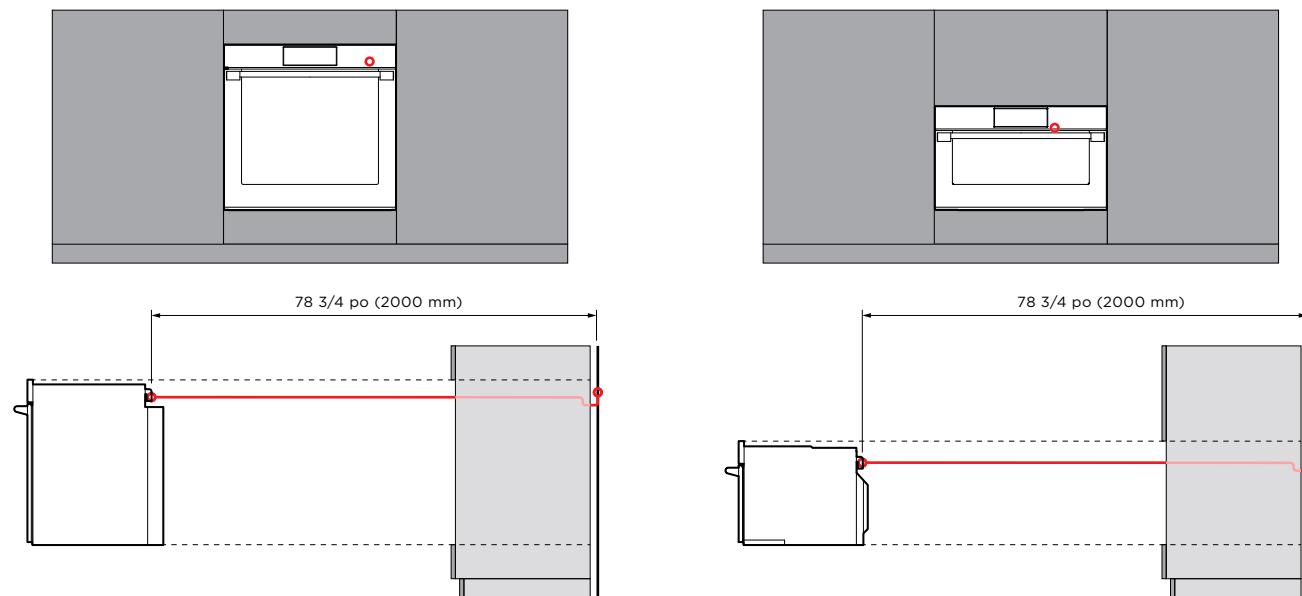
Surface totale minimale de ventilation

base, côtés ou dessus

Options de ventilation de la cavité

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com

SERVICES



CÂBLE
D'ALIMENTATION
RÉSERVOIR D'EAU

CONNEXION

Les connexions peuvent être situées dans une armoire adjacente d'un côté ou de l'autre de l'appareil. Veillez à ce que l'alimentation électrique reste accessible après l'installation afin de permettre l'accès à tout entretien futur du produit.

CORDON D'ALIMENTATION

Longueur maximale du cordon d'alimentation*

Lieu

Connexion**

*Mesuré à partir de la prise de courant, fourni avec le produit. **Pour plus d'informations, reportez-vous au Guide d'installation. Veillez à ce que l'alimentation électrique reste accessible après l'installation afin de permettre l'accès à tout entretien futur du produit.

ELECTRIQUE

Alimentation

Service

Remarque : L'installation de plusieurs produits nécessite la conception de prises de courant conformément aux réglementations locales.

CAPACITÉ

Capacité totale du four

FOUR AUTONETTOYANT

OB30SPPTX3

78 3/4 po (2000 mm)

En haut à droite

Câblé

FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT

OM30NPTX3

78 3/4 po (2000 mm)

En haut à droite

Câblé

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com

