

**FOURS CONTEMPORAINS 30 PO ET PRODUITS
COMPLÉMENTAIRES**

GUIDE DE
PLANIFICATION

SÉRIE 9 & 11

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SCPUDX3

FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT | OB30SCPSUDX3

COMBI-VAPEUR | OS30SCUDX3

COMPACT COMBI-VAPEUR | OS30NCUDX3

COMPACT CONVECTION-VITESSE | OM30NCUDX3

TIROIR-RÉCHAUD | WB30SCX3, WB30SDEI3

TIROIR SOUS VIDE | VB30SCX3, VB30SDEI3

FISHER & PAYKEL

TABLE DES MATIÈRES | 30" OVENS AND COMPANIONS

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 la version la plus récente 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 aucun produit. Des conseils d'installation seront fournis avec le produit à la livraison ainsi que sur notre site Web.

CONCEPTION CONCEPTUELLE PAGE

CHOIX DE CONCEPTION

Styles	4
Famille contemporaine	5
Options d'installation	6
Aperçu	7

GUIDE DE SPÉCIFICATION

Four autonettoyant	9
Four à vapeur assisté autonettoyant	10
Four Combi-Vapeur	11
Four Combi-Vapeur compact	12
Four à convection rapide compact	13
Tiroir chauffant	14
Tiroir-réchaud intégré	15
Tiroir sous vide	16
Tiroir de scellage sous vide intégré	17
Dimensions - Fours	18
Dimensions - Fours compacts	19
Dimensions - Tiroirs	20
Services	21

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE PAGE

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE PAGE

CHOIX DE CONCEPTION



STYLE MINIMAL - SANS POIGNÉES

Célébrant une esthétique singulière pour se fondre harmonieusement dans la cuisine, les fours de style minimal se caractérisent par des contrastes subtils de textures et de tons pour un sentiment de raffinement et de pureté.



STYLE MINIMAL



STYLE CONTEMPORAIN

Définis par des lignes épurées et des éléments de design intemporels, les fours de style contemporain apportent un sens d'équilibre et de raffinement. Une esthétique polyvalente qui s'harmonise avec une variété de styles de cuisine.

Ce Guide de planification est destiné au style contemporain avec des fours et produits complémentaires de 30 po. Pour obtenir des informations sur d'autres styles, veuillez visiter le site Web de Fisher & Paykel. Pour voir quels modèles sont disponibles, consultez la section « Aperçu » de ce guide de planification.



STYLE PROFESSIONNEL

Distinctifs et audacieux, les fours de style professionnel sont l'interprétation parfaite de la cuisine commerciale pour le chef à domicile. Découvrez des performances raffinées alliées à une construction en acier inoxydable conçue pour durer.

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](https://www.fisherpaykel.com)

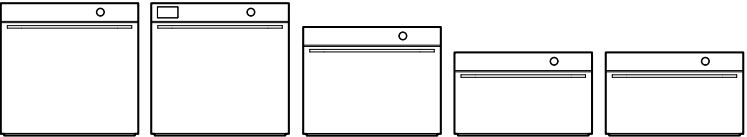
FINI



Verre argent brossé

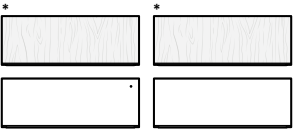
FOURS

ASSISTANCE À LA VAPEUR			
AUTONETTOYANT	AUTONETTOYANTE	VAPEUR	VITESSE

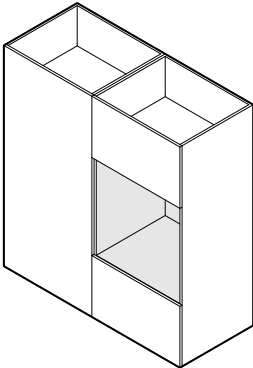


PRODUITS
COMPLÉMENTAIRES

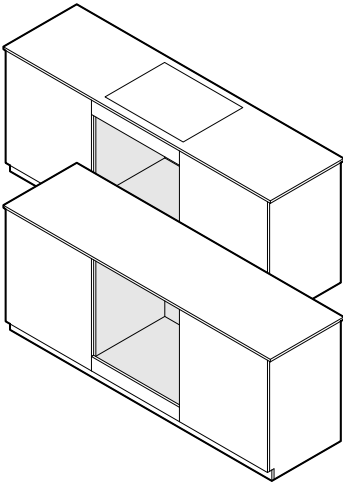
TIROIRS-RÉCHAUDS
TIROIRS DE SCELLAGE
SOUS VIDE



OPTIONS D'INSTALLATION



Installation dans le mur



Installation sous le banc

*Modèle intégré, habillage personnalisable pour un panneau avant sur mesure.

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

CONSIDÉRATIONS

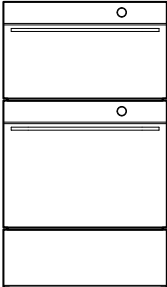
Différentes configurations possibles, veuillez considérer les hauteurs pour les installations en grille et en rangée.

HAUTEUR DE PILE

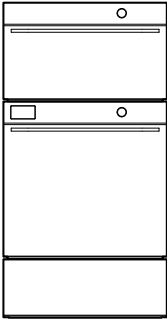
La hauteur d'empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal entre le panneau avant de l'appareil et le panneau avant de l'armoire supérieure ou de l'appareil.

INSTALLATION SUPERPOSÉE

Hauteur de la pile
52 3/8 po (1331 mm)

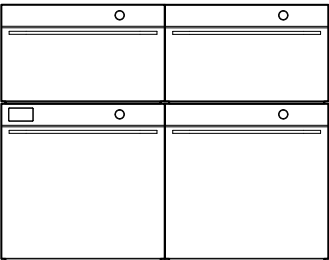


Hauteur de la pile
57 9/16 po (1 462 mm)

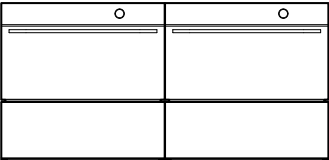


INSTALLATION DE GRILLE

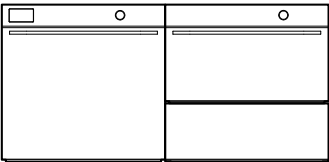
Hauteur de la pile
46 7/8 po (1 191 mm)



Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)

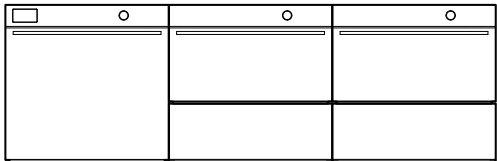


Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)

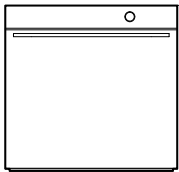
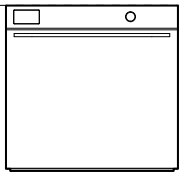
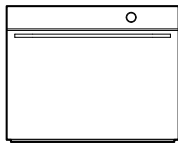
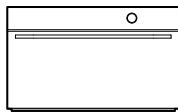
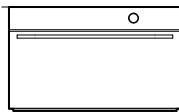
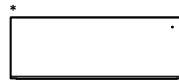
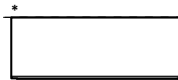
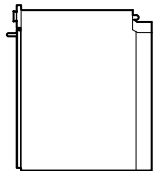
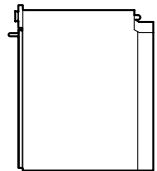
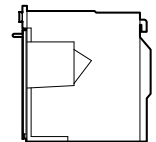
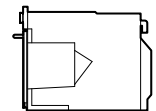
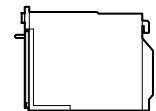
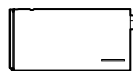
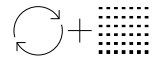
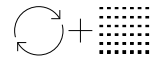
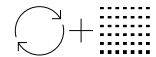
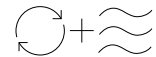


INSTALLATION EN RANGÉE

Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)



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

ÉLÉVATION AVANT							
ÉLÉVATION LATÉRALE							
							
	FOUR AUTONETTOYANT	FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT	FOUR À VAPEUR COMBINÉ	FOUR À VAPEUR COMBINÉ COMPACT	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT	TIROIR CHAUFFANT	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE
Série	Série 9	Série 11	Série 11	Série 9	Série 9	Série 9	Série 9
Modèles en verre argenté brossé	OB30SCPUDX3	OB30SCPSUDX3	OS30SCUDX3	OS30NCUDX3	OM30NCUDX3	WB30SCX3	VB30SCX3
Modèles intégrés	-	-	-	-	-	WB30SDEI3	VB30SDEI3
Interface	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 pouces	-	-
Hauteur Totale	28 11/16" (729 mm)	28 11/16" (729 mm)	23 9/16" (598 mm)	18" (458mm)	18" (458mm)	10 11/16 po (271 mm)	10 11/16 po (271 mm)
Épaisseur du panneau avant	13/16" (20mm)	13/16" (20mm)	13/16" (20mm)	13/16" (20mm)	13/16" (20mm)	13/16" (20mm)	13/16" (20mm)

*Modèles intégrés disponibles.

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

GUIDE DE SPÉCIFICATION

SÉRIES 11 ET 9



APERÇU

Conçu pour être distinctif et intemporel, ce four contemporain s'harmonise parfaitement avec notre gamme d'appareils de style contemporain. Le nettoyage pyrolytique autonettoyant simplifie l'entretien, tandis que les recommandations intuitives de température et de type de chaleur, accessibles via le grand écran tactile et SmarthQ™, garantissent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OB30SCPUDX3

Four autonettoyant contemporain de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style contemporain

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s'agencer à notre gamme d'appareils de style contemporain
- 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 Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Deux ventilateurs verticaux, parfaits pour la cuisson à étagères multiples
- 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

ACCESSOIRES

- ① Supports latéraux résistants à l'autonettoyage
- ② Étagère coulissante à extension totale (x3)
- ③ Plateau de friture à l'air chaud
- ④ Plat à rôtir profond multifonctionnel
- ⑤ 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



APERÇU

Conçu pour être distinctif et intemporel, ce four contemporain s'harmonise parfaitement avec notre gamme d'appareils de style contemporain. L'assistance vapeur améliore la cuisson par convection, tandis que le nettoyage pyrolytique simplifie l'entretien. Les recommandations intuitives de température et de type de chaleur, accessibles via le grand écran tactile et SmarthQ™, soutiennent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OB30SCPSUDX3

Four à vapeur assistée autonettoyant contemporain de 30 po, série 11

SÉRIE ET STYLE

Série 11
Style contemporain

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s'agencer à notre gamme d'appareils de style contemporain
- ② Steam Assist combine la chaleur par convection avec la vapeur pour optimiser le processus de cuisson
- ③ La fonction auto-nettoyage à pyrolyse décompose les résidus alimentaires pour un nettoyage facile
- ④ Porte à fermeture amortie de qualité supérieure avec des performances thermiques avancées
- ⑤ Capacité utile généreuse de 4,6 pi³
- ⑥ Le grand écran tactile de 6,8 po est intuitif et facile à utiliser.
- ⑦ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑧ Deux ventilateurs verticaux, parfaits pour la cuisson à étagères multiples
- ⑨ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑩ La capacité de connexion via l'application SmarthQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ① Supports latéraux résistants à l'autonettoyage
- ② Étagère coulissante à extension totale (x3)
- ③ Plateau de friture à l'air chaud
- ④ Plat à rôti profond multifonctionnel
- ⑤ Détecteur de température à fil
- ⑥ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

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 être distinctif et intemporel, ce four combi-vapeur contemporain s'harmonise parfaitement avec notre gamme d'appareils ménagers contemporain. Doté d'une cavité plus grande, idéale pour la cuisson de plats plus volumineux et de plusieurs plateaux simultanément. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris la cuisson à la vapeur ou par convection, ainsi qu'une fonction Nettoyage à la vapeur pour un entretien facile. Des recommandations intuitives de température et de type de chaleur sont accessibles via le grand écran tactile et SmarthQ™, afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OS30SCUDX3

Four combi-vapeur contemporain de 30 po, série 11

SÉRIE ET STYLE

Série 11
Style contemporain

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère coulissante à extension totale (x2)
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Plat à rôtir
- ⑤ Grille de grillade
- ⑥ Bac à gril sans fumée

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s'agencer à notre gamme d'appareils de style contemporain
- ② Options de cuisson polyvalentes avec cuisson à la vapeur ou par convection pour des résultats optimaux
- ③ Porte à ouverture et fermeture amorties de qualité supérieure
- ④ Capacité utile généreuse de 2,5 pi3 avec quatre positions de l'étagère
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Contrôle de l'humidité et répartition uniforme de la chaleur grâce à la technologie ActiveVent™ et AeroTech™
- ⑧ La fonction Nettoyage à vapeur garantit un four impeccable avec un minimum d'effort
- ⑨ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑩ La capacité de connexion via l'application SmarthQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ⑦ Petit plat à vapeur perforé
- ⑧ Petit plat à vapeur perforé
- ⑨ Grand plat à vapeur
- ⑩ Détecteur de température à fil
- ⑪ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

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 être distinctif et intemporel, ce four combi-vapeur contemporain s'harmonise parfaitement avec notre gamme d'appareils ménagers contemporain. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris la cuisson à la vapeur ou par convection, ainsi qu'une fonction Nettoyage à la vapeur pour un entretien facile. Des recommandations intuitives de température et de type de chaleur sont accessibles via le grand écran tactile et SmarthQ™, afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OS30NCUDX3

Four combi-vapeur compact contemporain de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style contemporain

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère coulissante à extension totale*
- ③ Clayette plate
- ④ Plat à rôtir
- ⑤ Grille de grillade

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s'agencer à notre gamme d'appareils de style contemporain
- ② Options de cuisson polyvalentes avec cuisson à la vapeur ou par convection pour des résultats optimaux
- ③ Porte à ouverture et fermeture amorties de qualité supérieure
- ④ Capacité utile de 1,6 pi3 avec quatre positions d'étagères
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Contrôle de l'humidité et répartition uniforme de la chaleur grâce à la technologie ActiveVent™ et AeroTech™
- ⑧ La fonction Nettoyage à vapeur garantit un four impeccable avec un minimum d'effort
- ⑨ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑩ La capacité de connexion via l'application SmarthQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ⑥ Petit plat à vapeur perforé
- ⑦ Petit plat à vapeur perforé
- ⑧ Grand plat à vapeur
- ⑨ Détecteur de température à fil
- ⑩ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

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 être distinctif et intemporel, ce four à convection vitesse contemporain s'harmonise parfaitement avec notre gamme d'appareils ménagers contemporain. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris le micro-ondes ou la convection, pour une chaleur efficace d'une variété de plats. Des recommandations intuitives de température et de type de chaleur sont accessibles via le grand écran tactile et SmarthQ™, afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OM30NCUDX3

Four à convection rapide compact contemporain 30 po série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style contemporain

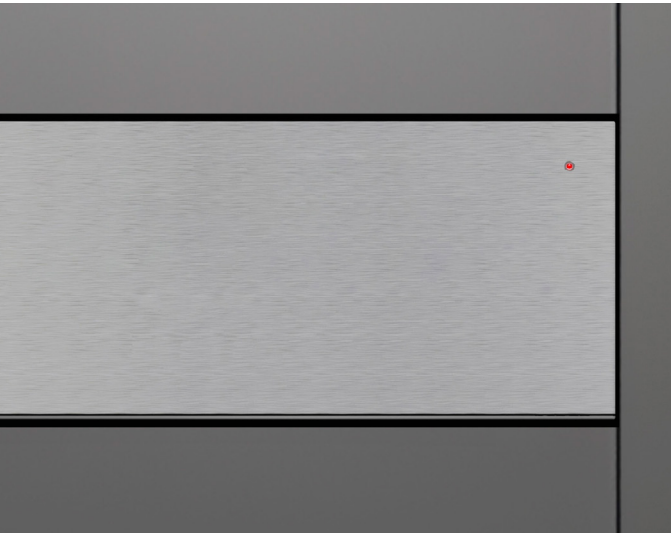
FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s'agencer à notre gamme d'appareils de style contemporain
- 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 38 L avec quatre positions de l'étagère
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ 28 fonctions, dont quatre fours à 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

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère en fil de fer
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Grille de grillade
- ⑤ Plateau en verre
- ⑥ 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



APERÇU

Conçu pour être distinctif et intemporel, ce tiroir-réchaud contemporain s'harmonise parfaitement avec notre gamme d'appareils de style contemporain. Doté d'un mécanisme d'ouverture par pression, de commandes tactiles intuitives et d'une base en verre lisse facile à nettoyer. Avec six programmes sur mesure et un espace pour 16 couverts, il garde les repas prêts à servir.

PRODUITS

WB30SCX3
Tiroir-réchaud contemporain, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style contemporain

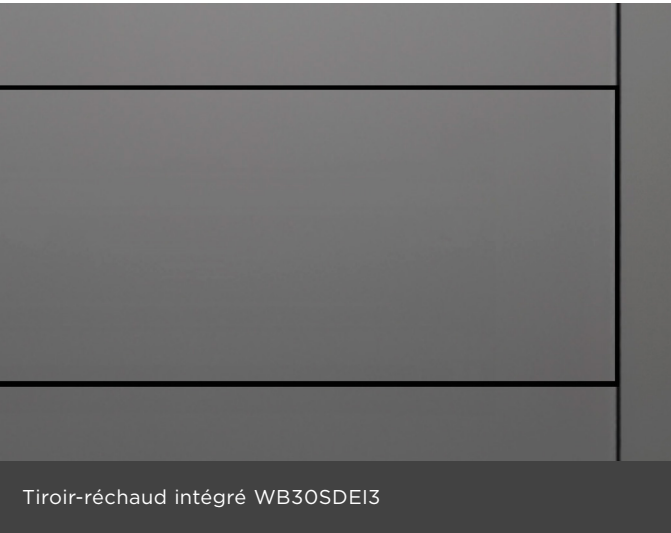
FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s'agencer à notre gamme d'appareils de style contemporain
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Base en verre facile à nettoyer
- ⑤ Fonctionnalité d'arrêt automatique et de démarrage différé pour aider à garder les plats chauds jusqu'au moment de servir
- ⑥ Espace pour 16 services de taille standard
- ⑦ Six programmes personnalisés pour réchauffer, faire la levée de pâte, déshydrater et cuire lentement, offrant commodité et flexibilité

ACCESSOIRES

- ① Grille d'accessoires pour optimiser l'espace

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

La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation harmonieuses de ce tiroir-réchaud avec les armoires pour un aspect de cuisine cohérent. Doté d'un mécanisme d'ouverture par pression, de commandes tactiles intuitives et d'une base en verre lisse facile à nettoyer. Avec six programmes sur mesure et un espace pour 16 couverts, il garde les repas prêts à servir.

PRODUITS

WB30SDEI3*
Tiroir-réchaud intégré, 30 po, série 9

*Habillage personnalisable.

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Intégré

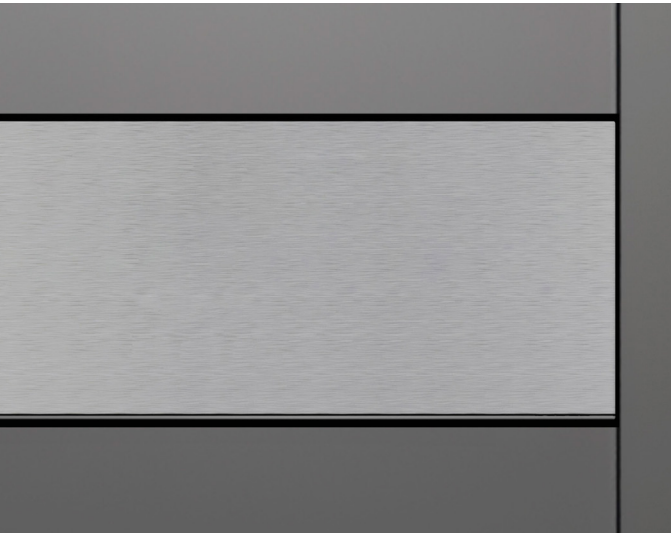
FONCTIONNALITÉS

- ① La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Fonctionnalité d'arrêt automatique et de démarrage différé pour aider à garder les plats chauds jusqu'au moment de servir
- ⑤ Espace pour 16 services de taille standard
- ⑥ Six programmes personnalisés pour réchauffer, faire la levée de pâte, déshydrater et cuire lentement, offrant commodité et flexibilité
- ⑦ Six programmes personnalisés pour réchauffer, faire la levée de pâte, déshydrater et cuire lentement, offrant commodité et flexibilité

ACCESSOIRES

- ① Grille d'accessoires pour optimiser l'espace

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 être distinctif et intemporel, ce tiroir sous vide contemporain s’harmonise parfaitement avec notre gamme d’appareils de style contemporain. Un mécanisme d’ouverture par pression et des commandes tactiles intuitives offrent une utilisation sans effort, tandis que trois niveaux de scellage sous vide et thermique soutiennent la cuisson sous-vide, la marinade et le stockage des aliments, en utilisant des sacs réutilisables et sans BPA de qualité alimentaire.

PRODUITS

VB30SCX3
Tiroir de scellage sous vide contemporain de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style contemporain

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style contemporain est distinctif et intemporel. Conçu pour s’agencer à notre gamme d’appareils de style contemporain
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Base en verre facile à nettoyer
- ⑤ Trois niveaux de mise sous vide et de scellement thermique - pour faciliter le re-scellage, le portionnement des aliments, la marinade, le rangement et la prolongation de la durée de conservation
- ⑥ Permet une préparation sans effort pour la cuisson sous vide
- ⑦ Nos sacs de qualité alimentaire et sans BPA sont une excellente option de stockage : ils peuvent être réutilisés s’ils sont scellés et coupés correctement

ACCESSOIRES

- ① Grands sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793034)
- ② Petits sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793033)
- ③ Trousse d’accessoires d’aspiration externe

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

La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation transparentes de ce tiroir de scellage sous vide avec les armoires de cuisine pour un look de cuisine cohérent. Un mécanisme d'ouverture par pression et des commandes tactiles intuitives offrent une utilisation sans effort, tandis que trois niveaux de scellage sous vide et thermique soutiennent la cuisson sous-vide, la marinade et le stockage des aliments, en utilisant des sacs réutilisables et sans BPA de qualité alimentaire.

PRODUITS

VB30SDEI3*

Tiroir à joints sous vide intégré de 30 po, série 9

*Habillage personnalisable.

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Intégré

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Trois niveaux de mise sous vide et de scellement thermique - pour faciliter le re-scellage, le portionnement des aliments, la marinade, le rangement et la prolongation de la durée de conservation
- ⑤ Permet une préparation sans effort pour la cuisson sous vide
- ⑥ Nos sacs de qualité alimentaire et sans BPA sont une excellente option de stockage : ils peuvent être réutilisés s'ils sont scellés et coupés correctement

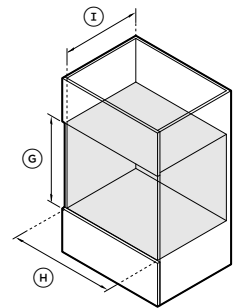
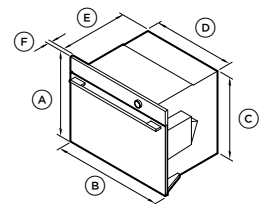
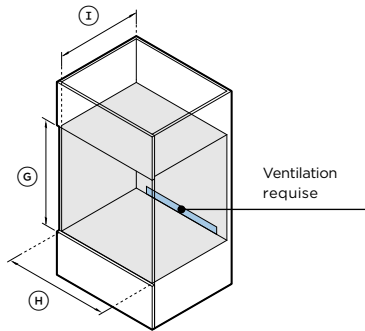
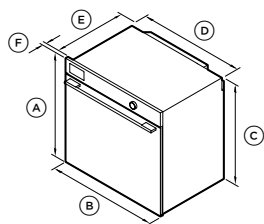
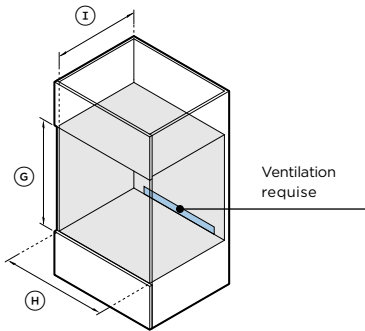
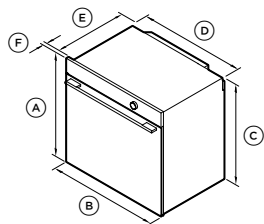
ACCESSOIRES

- ① Grands sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793034)
- ② Petits sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793033)
- ③ Trousse d'accessoires d'aspiration externe

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



DIMENSIONS DU PRODUIT		
A	Hauteur totale	28 11/16
B	Largeur totale	29 7/8
C	Hauteur du châssis	27 7/8 po
D	Largeur du châssis	28 3/8
E	Profondeur du châssis	22 5/8
F	Épaisseur du tableau de commande	13/16
	Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 3/8
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.		
DIMENSIONS DE LA CAVITÉ		
G	Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32
H	Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2
I	Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2**
	Hauteur d'armoire recommandée	28 3/4 po
	Largeur d'armoire recommandée	30
*Mesuré à partir de l'avant du châssis.**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité.		

FOUR AUTONETTOYANT OB30SCPUDX3		
	po	mm
	28 11/16	729
	29 7/8	758
	27 7/8 po	708
	28 3/8	720
	22 5/8	575
	13/16	20
	23 3/8	594
	po	mm
	28 1/32	712
	28 1/2	724
	23 1/2**	597**
	28 3/4 po	731
	30	762

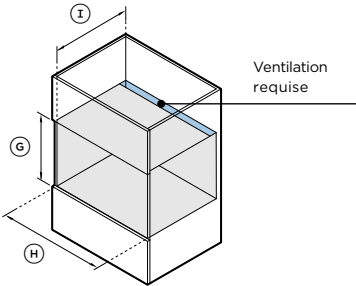
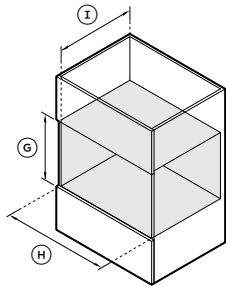
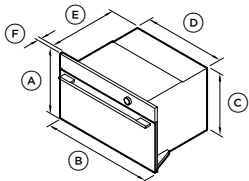
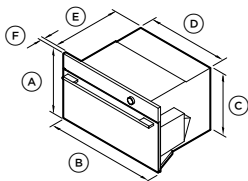
FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT OB30SCPSUDX3		
	po	mm
	28 11/16	729
	29 7/8	758
	27 7/8 po	708
	28 3/8	720
	22 5/8	575
	13/16	20
	23 3/8	594
	po	mm
	28 1/32	712
	28 1/2	724
	23 1/2**	597**
	28 3/4 po	731
	30	762

FOUR À VAPEUR COMBINÉ OS30SCUDX3		
	po	mm
	23 9/16	598
	29 7/8	758
	22 5/8	575
	28 3/8	720
	22 7/16	545
	13/16	20
	18 1/8	460
	po	mm
	22 13/16	580
	28 1/2	724
	21 5/8	550
	24	600
	30	762

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



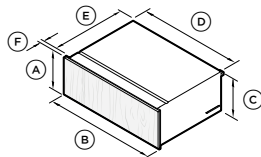
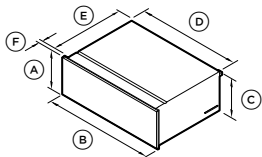
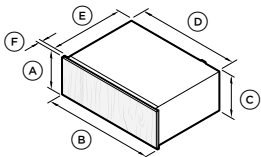
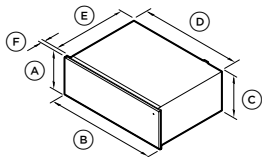
DIMENSIONS DU PRODUIT	
A	Hauteur totale
B	Largeur totale
C	Hauteur du châssis
D	Largeur du châssis
E	Profondeur du châssis
F	Épaisseur du tableau de commande
	Profondeur avec la porte complètement ouverte*
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.	
DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	
G	Hauteur intérieure minimale de la cavité
H	Largeur intérieure minimale de la cavité
I	Profondeur intérieure minimale de la cavité*
	Hauteur d'armoire recommandée
	Largeur d'armoire recommandée
*Mesuré à partir de l'avant du châssis. **Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité.	

FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NCUDX3			
	po		mm
A	18		458
B	29 7/8		758
C	17 1/8		435
D	28 3/8		720
E	21 7/16		545
F	13/16		20
	12 5/8		320
	po		mm
G	17 5/16		440
H	28 1/2		724
I	21 5/8		550
	18 1/8		460
	30		762

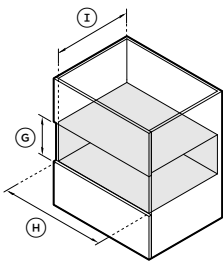
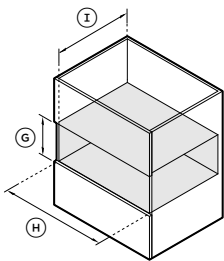
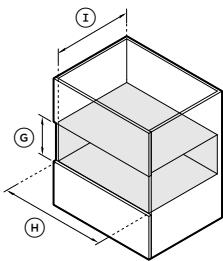
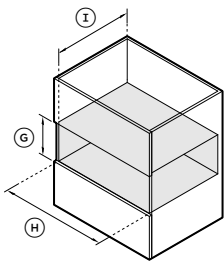
FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NCUDX3			
	po		mm
A	18		458
B	29 7/8		758
C	17 1/8		435
D	28 3/8		720
E	21 7/16		545
F	13/16		20
	12 5/8		320
	po		mm
G	17 5/16		440
H	28 1/2		724
I	21 5/8**		550**
	18 1/8		460
	30		762

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

DIMENSIONS DU PRODUIT



DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



DIMENSIONS DU PRODUIT	
A	Hauteur totale
B	Largeur totale
C	Hauteur du châssis
D	Largeur du châssis
E	Profondeur du châssis*
F	Épaisseur du panneau avant
	Hauteur du panneau avant
	Largeur du panneau avant

TIROIR CHAUFFANT WB30SCX3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
27 3/4	704
21 9/16	547
13/16	20
10 1/2	267
29 7/8	758

TIROIR-RÉCHAUD INTÉGRÉ WB30SDEI3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
27 3/4	704
21 9/16	547
min. 5/8***	min. 16***
10 1/2	267
29 7/8	758

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SDEI3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
28 1/2**	724**
21 11/16	551
13/16	20
10 1/2	267
29 7/8	758

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE INTÉGRÉ VB30SCX3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
28 1/2**	724**
21 11/16	551
min. 5/8***	min. 16***
10 1/2	267
29 7/8	758

*Incluant la prise électrique. **Incluant les supports latéraux. ***Un dégagement de 1/16 po (2 mm) entre l'armoire et le panneau personnalisé est requis pour le mécanisme d'ouverture à pression (entretoise incluse). Poids maximal du panneau personnalisé : 11 lb (5 kg).

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	
G	Hauteur intérieure minimale de la cavité
H	Largeur intérieure minimale de la cavité
I	Profondeur intérieure minimale de la cavité*
	Hauteur d'armoire recommandée
	Largeur d'armoire recommandée

po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

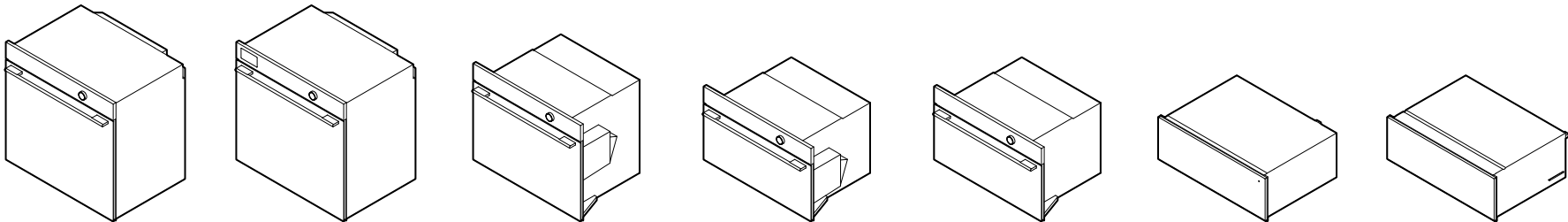
po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

*Mesuré à partir de l'avant du châssis.
Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 po, sans ajouter d'étagère entre les deux.

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](https://www.fisherpaykel.com)

VUE ISOMÉTRIQUE



	FOUR AUTONETTOYANT OB30SCPUDX3	FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT OB30SCPSUDX3	FOUR À VAPEUR COMBINÉ OS30SCUDX3	FOUR COMPACT COMBI- VAPEUR OS30NCUDX3	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NCUDX3	TIROIR CHAUFFANT WB30SCX3, WB30SDEI3	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SCX3, VB30SDEI3
EXIGENCES RELATIVES AU PRODUIT							
Alimentation	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
Service	20 A	20 A	20 A	20 A	20 A	10 A	10 A
Connexion	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Prise avec câble flexible 70 7/8 po (1800 mm)	Prise avec câble flexible 70 7/8 po (1800 mm)
CAPACITÉ							
Capacité totale du four	4,9 pi³ (137 L)	4,9 pi³ (137 L)	3cu ft (85L)	1,9 pi³ (55 L)	1,7 pi (49 L)	-	-
Capacité totale du réservoir d'eau	-	22,65 fl oz (0,67 L)	47,3 fl oz (1,4 L)	47,3 fl oz (1,4 L)	-	-	-

Remarque : Les fours à vapeur ont des réservoirs d'eau internes qui doivent être remplis manuellement. Aucun approvisionnement en eau externe n'est requis.

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

