

FOURS MINIMALISTES 30 PO ET PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

GUIDE DE PLANIFICATION

SÉRIES 9 ET 11

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SMPUB3, OB30SMPUG3

FOUR AUTONETTOYANT À VAPEUR ASSISTÉE | OB30SMPSUB3,
OB30SMPSUG3

COMBI-VAPEUR | OS30SMUB3, OS30SMUG3

COMPACT COMBI-VAPEUR | OS30NMUB3, OS30NMUG3

COMPACT CONVECTION RAPIDE | OM30NMUB3, OM30NMUG3

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE | EB30MSB3

TIROIR-RÉCHAUD | WB30SMB3, WB30SMG3, WB30SDEI3

TIROIR SOUS VIDE | VB30SMB3, VB30SMG3, 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.

CONCEPTION CONCEPTUELLEPAGE

CHOIX DE CONCEPTION

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

GUIDE DE SPÉCIFICATION

Four autonettoyant	9
Four à vapeur assistée autonettoyant	10
Four combi-vapeur	11
Four combi-vapeur compact	12
Four à convection rapide compact	13
Machine à café intégrée	14
Tiroir chauffant	15
Tiroir-réchaud intégré	16
Tiroir de scellage sous vide	17
Tiroir de scellage sous vide intégré	18
Dimensions - Fours	19
Dimensions - Fours compacts et machine à café intégrée	20
Dimensions - Tiroirs	21
Entretien	22

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

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE PAGE

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 ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE PAGE

CHOIX DE CONCEPTION



STYLE MINIMAL - SANS POIGNÉES



STYLE MINIMALISTE



STYLE CONTEMPORAIN



STYLE PROFESSIONNEL

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

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.

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.

Ce Guide de planification est destiné au style minimaliste 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.

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

Noir

Gris

FOURS

À VAPEUR
ASSISTÉ

AUTONETTOYANT

AUTONETTOYANT

VAPEUR

VITESSE

Famille minimaliste sans poignée
Séries 9 et 11

Famille de poignées minimalistes
Séries 9 et 11

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

CAFETIÈRE

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

FISHER & PAYKEL

90004615A

GUIDE DE PLANIFICATION | 30" OVENS AND COMPANIONS VERSION A - JULY 2025

© FISHER & PAYKEL APPLIANCES LIMITED 2025

PAGE 5

CONSIDÉRATIONS

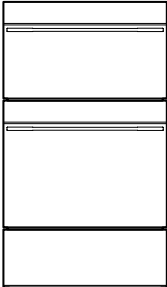
Différentes configurations possibles, veuillez considérer les hauteurs pour les installations en grille et en rangée.

HAUTEUR D’EMPILAGE

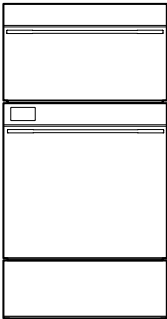
La hauteur d’empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal entre le panneau avant de l'appareil et le panneau avant de l'armoire supérieure ou de l'appareil.

INSTALLATION SUPERPOSÉE

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

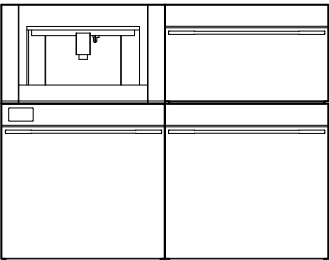


Hauteur de la pile
57 9/16 po (1 462 mm)

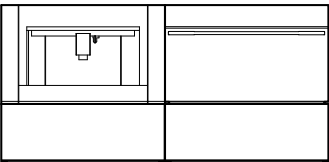


INSTALLATION DE GRILLE

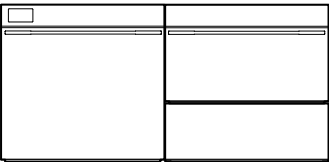
Hauteur de la pile
46 7/8 po (1 191 mm)



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

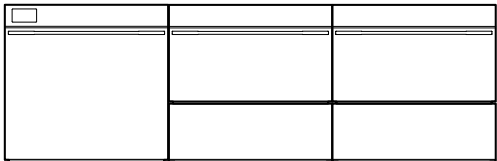


Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)



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 ASSISTÉE AUTONETTOYANT	FOUR COMBI-VAPEUR	FOUR À VAPEUR COMBINÉ COMPACT	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT	MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE	TIROIR CHAUFFANT	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE
Série	Série 9	Série 11	Série 11	Série 9	Série 9	Série 9	Série 9	Série 9
Modèles noirs	OB30SMPUB3	OB30SMPSUB3	OS30SMUB3	OS30NMUB3	OM30NMUB3	EB30MSB3	WB30SMB3	VB30SMB3
Modèles Gris	OB30SMPUG3	OB30SMPSUG3	OS30SMUG3	OS30NMUG3	OM30NMUG3	-	WB30SMG3	VB30SMG3
Modèles intégrés	-	-	-	-	-	-	WB30SDEI3	VB30SDEI3
Interface	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 4,3"	-	-
Hauteur totale	28 11/16" (729 mm)	28 11/16" (729 mm)	23 9/16" (598 mm)	18" (458mm)	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)	13/16" (20mm)

*Modèles intégrés offerts.

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



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 compléter les appareils de style minimaliste, ce four à poignée offre une finition élégante et à niveau qui s'intègre parfaitement dans la cuisine. 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

OB30SMPUB3 - noir

Four autonettoyant minimaliste, 30 po, série 9

OB30SMPUG3 - Gris

Four autonettoyant minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style minimal

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s'intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d'appareils de style minimaliste
- 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 utilisable 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



APERÇU

Conçu pour compléter les appareils de style minimaliste, ce four offre une finition à niveau et homogène, idéale pour les cuisines modernes. Steam Assist 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 SmarHQT[™], soutiennent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OB30SMPSUB3 - noir

Four à vapeur assistée autonettoyant minimaliste, 30 po, série 11

OB30SMPSUG3 - gris

Four à vapeur assistée autonettoyant minimaliste, 30 po, série 11

SÉRIE ET STYLE

Série 11

Style minimal

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
- ⑥ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s'intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d'appareils de style minimaliste
- 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 pouces 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 SmarHQT[™] 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



APERÇU

Avec des appareils ménagers de style minimaliste, ce four combi-vapeur offre une finition à niveau, idéale pour les conceptions de cuisine modernes. Doté d’une cavité plus grande, il est idéal pour la cuisson de plats plus grands et de plusieurs plateaux simultanément. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris la vapeur ou la 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

OS30SMUB3 - noir
Four combi-vapeur minimaliste, 30 po, série 11

OS30SMUG3 - Gris
Four combi-vapeur minimaliste, 30 po, série 11

SÉRIE ET STYLE

Série 11
Style minimal

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales chromées
- ② Étagère coulissante à extension totale (x2)
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Plat à rôtir
- ⑤ Grille de grillade

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s’intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d’appareils de style minimaliste
- 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

- ⑥ Bac à gril sans fumée
- 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



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 compléter les appareils de style minimaliste, ce four combi-vapeur offre une finition à niveau et homogène, idéale pour les designs de cuisines modernes. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris la vapeur ou la 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

OS30NMUB3 - noir

Four combi-vapeur compact minimaliste, 30 po, série 9

OS30NMUG3 - Gris

Four combi-vapeur compact minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style minimal

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère coulissante à extension totale*
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Plaque à pâtisserie plate brossée
- ⑤ Plat à rôtir
- ⑥ Grille de grillade

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s'intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d'appareils de style minimaliste
- 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

- 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)



APERÇU

Conçu pour compléter les appareils de style minimaliste, ce four à convection vitesse offre une finition à niveau, idéale pour les cuisines modernes. 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

OM30NMUB3 - noir

Four à convection rapide compact minimaliste, 30 po, série 9

OM30NMUG3 - Gris

Four à convection rapide compact minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style minimal

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s'intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d'appareils de style minimaliste
- 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 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 22 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

Conçue pour s'harmoniser avec les appareils électroménagers de style minimaliste, cette machine à café offre une finition homogène et à niveau, idéale pour les cuisines modernes. Elle mémorise vos breuvages favoris au fil du temps, vous offrant un café personnalisé d'une simple pression sur un bouton. Avec un broyage précis, un moussage crémeux du lait et un autonettoyant, elle apporte du café de qualité barista à la maison.

PRODUITS

EB30MSB3 - noir

Machine à café minimaliste intégrée, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style minimal

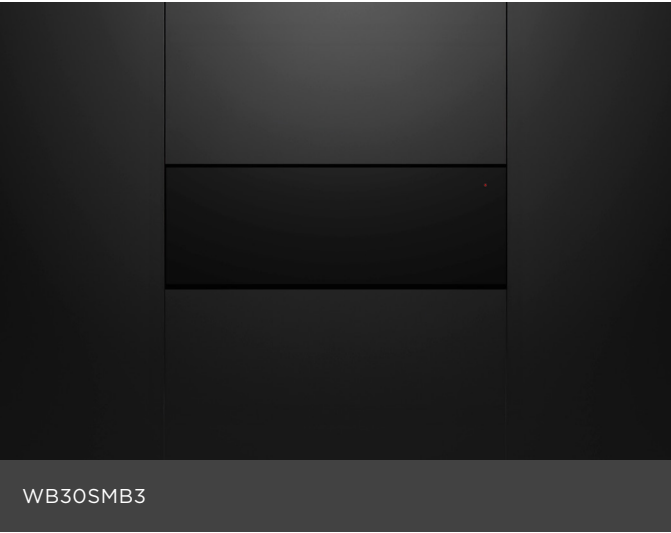
FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s'intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d'appareils de style minimaliste
- ② L'affichage tactile intuitif prépare une tasse de café parfaite en appuyant sur un bouton
- ③ Une minuterie programmable déclenche la machine à café à l'heure idéale chaque jour
- ④ Café personnalisé et préférences de menu intelligent à auto-apprentissage avec 13 fonctions pour convenir à tous les goûts
- ⑤ Permet la préparation de lait chaud ou une mousse onctueuse en quelques secondes
- ⑥ Broyeur conique en acier inoxydable avec 13 positions de grosseur
- ⑦ Pression de la pompe de 15 bars
- ⑧ Fonction auto-nettoyage et bac à grains de café et bac d'égouttage faciles à vider
- ⑨ Capacité du réservoir d'eau de 81 oz liq. (2,4 L)

ACCESSOIRES

- ① Récipient à lait (Auto-Froth)
- ② Buse à vapeur
- ③ Cuillère à café
- ④ Brosse de nettoyage
- ⑤ Solution détartrante - 1 bouteille
- ⑥ Papier indicateur de dureté de l'eau
- ⑦ Filtre à eau

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



WB30SMB3

WB30SMG3

APERÇU

Conçu pour compléter les appareils de style minimaliste, ce tiroir-réchaud offre une finition à niveau et harmonieuse, idéale pour les designs de cuisines modernes. 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

WB30SMB3 - noir
Tiroir-réchaud minimaliste, 30 po, série 9

WB30SMG3 - Gris
Tiroir-réchaud minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style minimal

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s'intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d'appareils de style minimaliste
- 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 d’habillage personnalisable 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

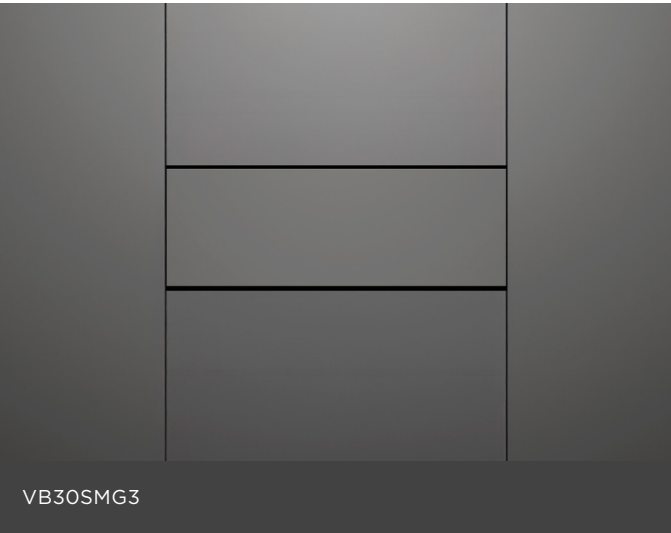
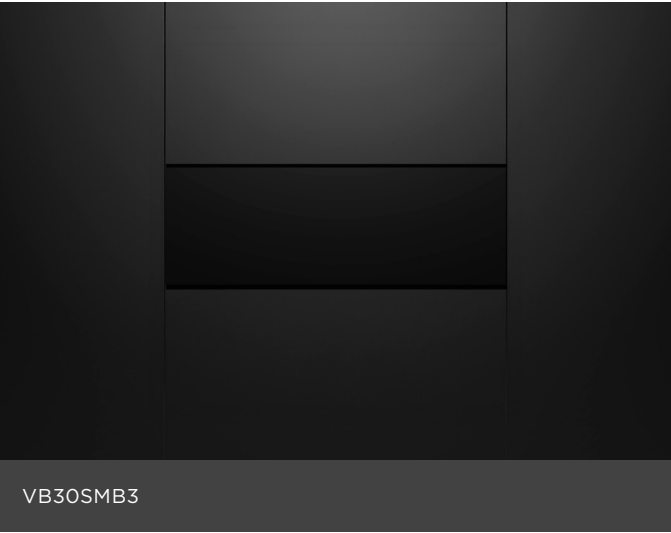
FONCTIONNALITÉS

- ① La conception d’habillage personnalisable 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 Fonction 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 compléter les appareils de style minimaliste, ce tiroir de mise sous vide offre une finition affleurante et homogène, idéale pour les designs de cuisines modernes. Un mécanisme d’ouverture par pression pour ouvrir et des commandes tactiles intuitives offrent une utilisation sans effort, tandis que trois niveaux de mise sous vide et de thermoscellage soutiennent la cuisson sous-vide, la marinade et le stockage des aliments, en utilisant des sacs réutilisables et de qualité alimentaire sans BPA.

PRODUITS

VB30SMB3 - noir

Tiroir de scellage sous vide minimaliste, 30 po, série 9

VB30SMG3 - Gris

Tiroir de scellage sous vide minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style minimal

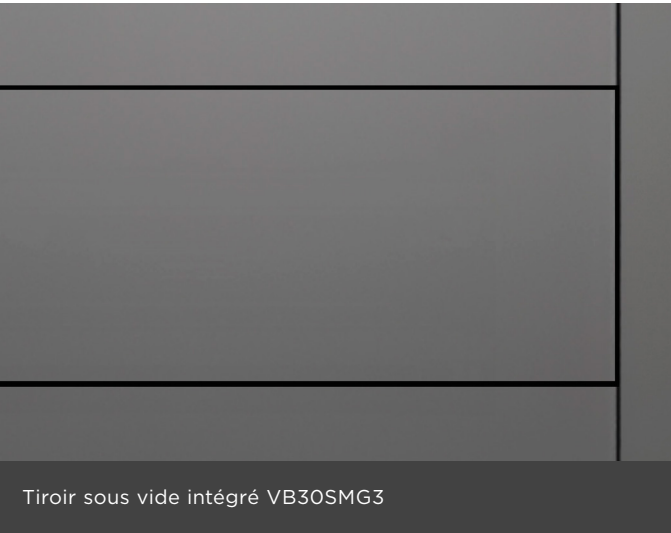
FONCTIONNALITÉS

- ① Le style minimaliste est conçu pour s’intégrer parfaitement aux armoires. Correspond à notre famille d’appareils de style minimaliste
- 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 conservation : ils peuvent être ré-utilisés 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



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 d'habillage personnalisable permet une intégration et personnalisation harmonieuses de ce tiroir à joint sous vide avec des armoires de cuisine pour un look de cuisine cohérent. Un mécanisme d'ouverture par pression pour ouvrir et des commandes tactiles intuitives offrent une utilisation sans effort, tandis que trois niveaux de mise sous vide et de thermoscellage soutiennent la cuisson sous-vide, la marinade et le stockage des aliments, en utilisant des sacs réutilisables et de qualité alimentaire sans BPA.

PRODUITS

VB30SDEI3*

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

*Habillage personnalisable.

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Intégré

FONCTIONNALITÉS

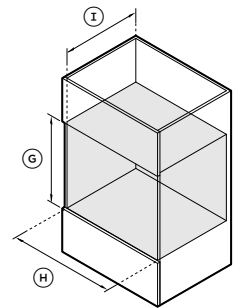
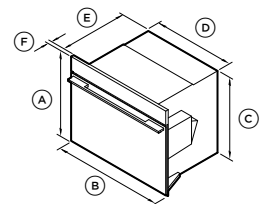
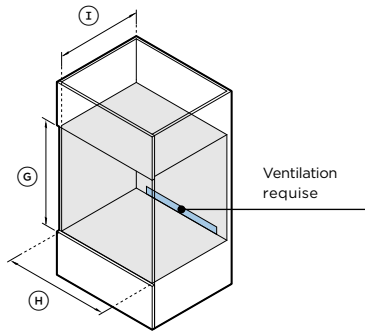
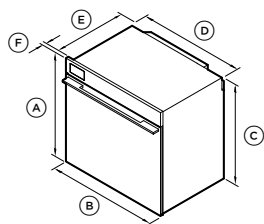
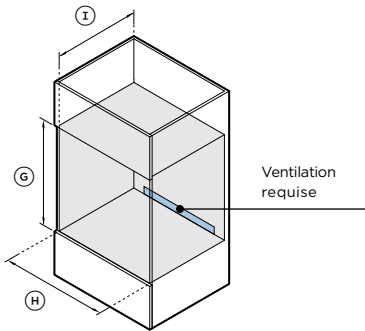
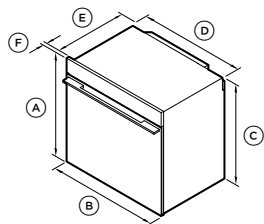
- ① La conception d'habillage personnalisable permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ 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 conservation : ils peuvent être ré-utilisés 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

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
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 tableau de commande.

*Mesuré à partir de l'avant du châssis.**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité.

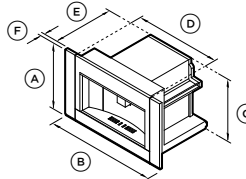
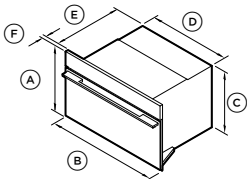
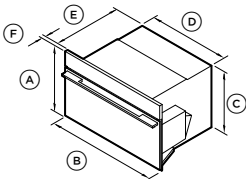
FOUR AUTONETTOYANT		
OB30SMPUB3, OB30SMPUG3		
	po	mm
	28 11/16	729
	29 7/8	758
	27 7/8 po	708
	28 3/8	720
	22 5/8	575
	13/16	20
	23 3/8	594
FOUR AUTONETTOYANT		
OB30SMPUB3, OB30SMPUG3		
	po	mm
	28 11/16	729
	29 7/8	758
	27 7/8 po	708
	28 3/8	720
	22 5/8	575
	13/16	20
	23 3/8	594

FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT		
OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3		
	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
FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT		
OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3		
	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

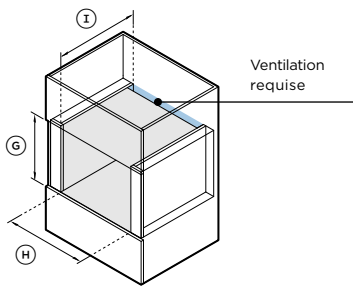
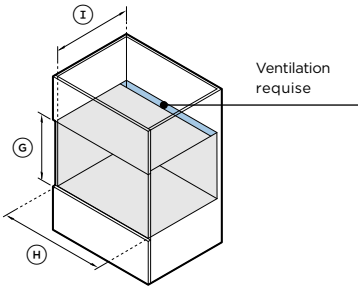
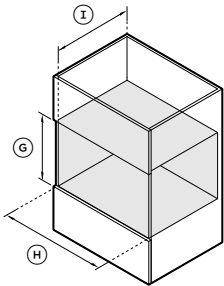
FOUR COMBI-VAPEUR		
OS30SMUB3, OS30SMUG3		
	po	mm
	23 9/16	598
	29 7/8	758
	22 5/8	575
	28 3/8	720
	22 7/16	545
	13/16	20
	18 1/8	460
FOUR COMBI-VAPEUR		
OS30SMUB3, OS30SMUG3		
	po	mm
	22 13/16	580
	28 1/2	724
	21 5/8	550
	24	600
	30	762

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**

*Mesures avec trousse de garniture. **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 depuis l'avant du châssis. **Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité. ***Les armoires nécessitent des parois verticales supplémentaires pour fixer le produit.

FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NMUB3, OS30NMUG3		
	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 OM30NMUB3, OM30NMUG3		
	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

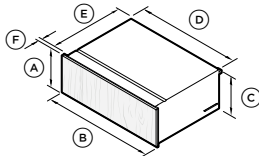
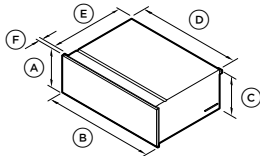
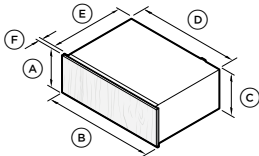
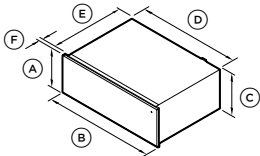
	po	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8**	550**
	18 1/8	460
	30	762

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE EB30MSB3		
	po	mm
A	18*	458*
B	29 7/8*	758*
C	17 1/2	445
D	22 1/16	560
E	18 1/8	460
F	13/16*	20*
	-	-

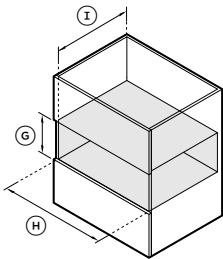
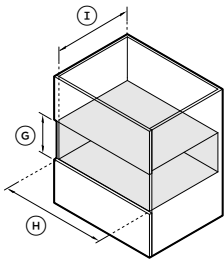
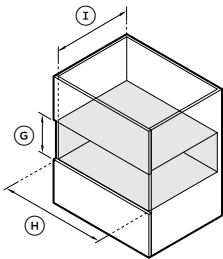
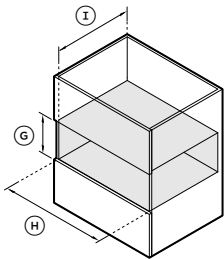
	po	mm
G	17 3/4	450
H	22 1/16***	560***
I	22 1/16**	560**
	18 1/8	460
	30	762

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](https://www.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 WB30SMB3, WB30SMG3	
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 VB30SMB3, VB30SMG3	
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 VB30SDEI3	
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 maximum 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

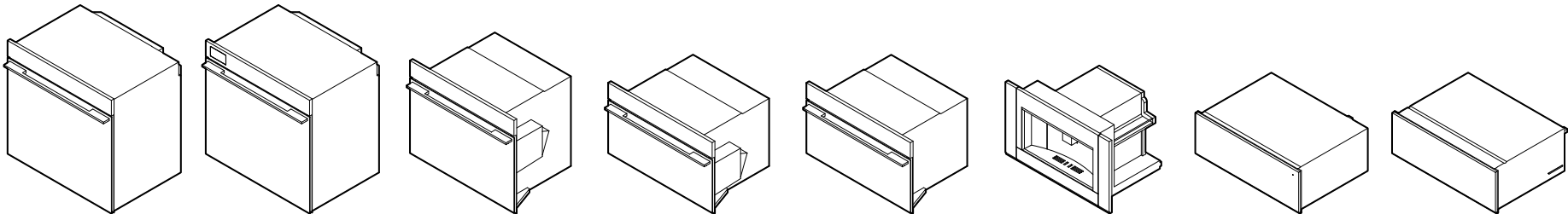
po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

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

*Mesuré depuis l'avant du châssis.
Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, 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

VUE
ISOMÉTRIQUE



	FOUR AUTONETTOYANT OB30SMPUB3, OB30SMPUG3	FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT OB30SMPSUB3, OB30SMPSUG3	FOUR COMBI-VAPEUR OS30SMUB3, OS30SMUG3	FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NMUB3, OS30NMUG3	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NMUB3, OM30NMUG3	MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE EB30MSB3	TIROIR CHAUFFANT WB30SMB3, WB30SMG3, WB30SDEI3	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SMB3, VB30SMG3, 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	120 V, 60 Hz
Service	20 A	20 A	20 A	20 A	20 A	10 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 66 15/16" (1700 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 oz liq. (1,4 L)	47,3 oz liq. (1,4 L)	-	81 fl oz (2,4 L)	-	-

Remarque : toutes les machines à café et 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

