

**FOURS MINIMALISTES SANS POIGNÉE 30 PO
ET PRODUITS COMPLÉMENTAIRES**

GUIDE DE
PLANIFICATION

SÉRIES 9 ET 11

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SMPUNB3, OB30SMPUNG3

FOUR AUTONETTOYANT À VAPEUR ASSISTÉE | OB30SMPSUNB3,
OB30SMPSUNG3

COMBI-VAPEUR | OS30SMUNB3, OS30SMUNG3

COMBI-VAPEUR COMPACT | OS30NMUNB3, OS30NMUNG3

CONVECTION RAPIDE COMPACT | OM30NMUNB3, OM30NMUNG3

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE | EB30MSB3

TIROIR-RÉCHAUD | WB30SMB3, WB30SMG3, WB30SDEI3

TIROIR SOUS VIDE | VB30SMB3, VB30SMG3, VB30SDEI3

FISHER & PAYKEL

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 DESIGN

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.

Ce Guide de planification est destiné au style minimaliste sans poignée 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.

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.

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

FINI

FOURS

À VAPEUR
ASSISTÉ

AUTONETTOYANT

AUTONETTOYANT

VAPEUR

VITESSE

Famille minimaliste sans poignée
Séries 9 et 11

Famille de poignées minimalistes
Séries 9 et 11

Noir

Gris

+

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

90004617B

GUIDE DE PLANIFICATION | 30" OVENS AND COMPANIONS VERSION B - AUGUST 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

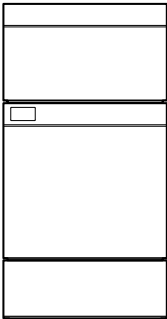
La hauteur d'empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal entre le panneau avant de l'appareil et le panneau avant de l'armoire supérieure ou de l'appareil.

INSTALLATION SUPERPOSÉE

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

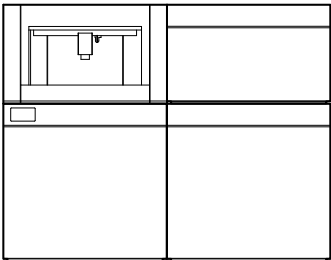


Hauteur de la pile
57 9/16 po (1 462 mm)

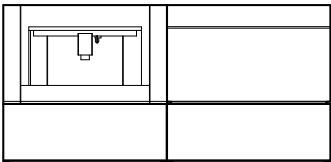


INSTALLATION DE GRILLE

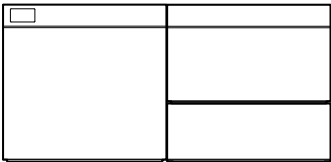
Hauteur de la pile
46 7/8 po (1 191 mm)



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

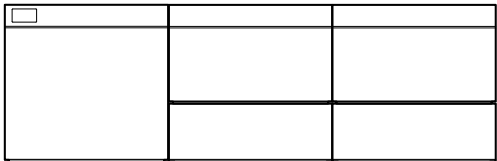


Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)



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								
	FOUR AUTONETTOYANT	FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT	FOUR COMBI- VAPEUR	FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR	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	OB30SMPUNB3	OB30SMPSUNB3	OS30SMUNB3	OS30NMUNB3	OM30NMUNB3	EB30MSB3	WB30SMB3	VB30SMB3
Modèles Gris	OB30SMPUNG3	OB30SMPSUNG3	OS30SMUNG3	OS30NMUNG3	OM30NMUNG3	-	WB30SMG3	VB30SMG3
Modèles intégrés	-	-	-	-	-	-	WB30SDEI3	VB30SDEI3
Interface	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 6,8 po	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



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 sans poignée offre une finition épurée et ininterrompue – idéale pour les cuisines véritablement sans poignées. 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

OB30SMPUNB3 - noir

Four autonettoyant sans poignée minimaliste, 30 po, série 9

OB30SMPUNG3 - Gris

Four autonettoyant sans poignée minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style minimal

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception du four sans poignée assure des lignes douces et ininterrompues dans les armoires de cuisine pour un look cohérent
- ② La fonction auto-nettoyage à pyrolyse décompose les résidus alimentaires pour un nettoyage facile
- ③ Ouvrez et fermez le four sans effort, d'une simple pression sur un bouton, pour plus de commodité et de fluidité dans la cuisine
- 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 compléter les appareils de style minimaliste, ce four sans poignée offre un fini élégant et ininterrompu, idéal pour les véritables conceptions de cuisine sans poignée. 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 SmarthQ™, soutiennent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OB30SMPSUNB3 - noir

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

OB30SMPSUNG3 - Gris

Four à vapeur assistée autonettoyant sans poignée 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

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception du four sans poignée assure des lignes douces et ininterrompues dans les armoires de cuisine pour un look cohérent
- 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 Ouvrez et fermez le four sans effort, d'une simple pression sur un bouton, pour plus de commodité et de fluidité dans la cuisine
- 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 SmarthQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ④ Plat à rôtir profond multifonctionnel
- ⑤ Détecteur de température à fil
- ⑥ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)



APERÇU

Conçu pour s'harmoniser avec les appareils de style minimaliste, ce four combi-vapeur sans poignée offre une finition élégante et ininterrompue – idéal pour les véritables conceptions de cuisine sans poignées. 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

OS30SMUNB3 - noir

Four combi-vapeur minimaliste sans poignée, 30 po, série 11

OS30SMUNG3 - Gris

Four combi-vapeur minimaliste sans poignée, 30 po, série 11

SÉRIE ET STYLE

Série 11
Style minimal

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

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception sans poignée assure des lignes douces et ininterrompues dans les armoires de cuisine pour un look cohérent
- ② Options de cuisson polyvalentes avec cuisson à la vapeur ou par convection pour des résultats optimaux
- ③ Ouvrez et fermez le four sans effort, d’une simple pression sur un bouton, pour plus de commodité et de fluidité dans la cuisine
- 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 s'harmoniser avec les appareils de style minimaliste, ce four combi-vapeur sans poignée offre une finition élégante et ininterrompue – idéal pour les véritables conceptions de cuisine sans poignées. 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 SmarHQT[™], afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OS30NMUNB3 - noir

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

OS30NMUNG3 - Gris

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

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Style minimal

ACCESSOIRES

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

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception sans poignée assure des lignes douces et ininterrompues dans les armoires de cuisine pour un look cohérent
- ② Options de cuisson polyvalentes avec cuisson à la vapeur ou par convection pour des résultats optimaux
- ③ Ouvrez et fermez le four sans effort, d'une simple pression sur un bouton, pour plus de commodité et de fluidité dans la cuisine
- 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
- La capacité de connexion via l'application SmarHQT[™] offre
- ⑩ 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 rapide sans poignée offre une finition élégante et uniforme – idéale pour les cuisines véritablement sans poignée. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris le micro-ondes ou la convection, pour un réchauffage efficace d’une grande 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

OM30NMUNB3 - Noir

Four à convection rapide compact sans poignée, style minimaliste, 30 po, série 9

OM30NMUNG3 - Gris

Four à convection rapide compact sans poignée, style minimaliste, 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style minimal

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception sans poignée assure des lignes douces et ininterrompues dans les armoires de cuisine pour un look cohérent
- 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 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 Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑧ 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

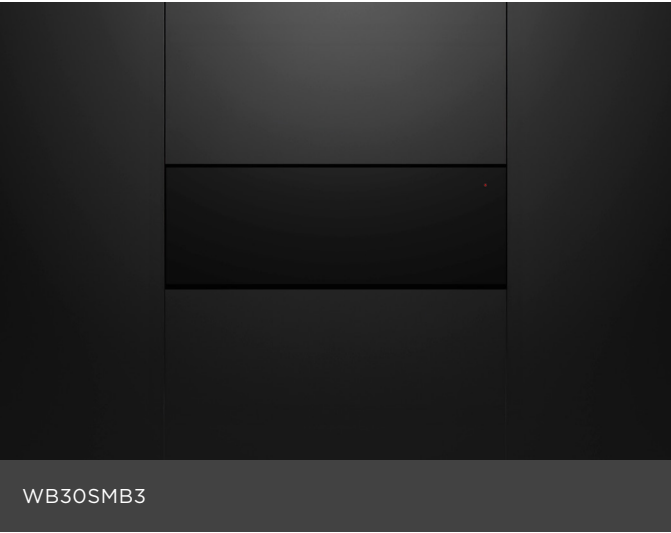
FONCTIONNALITÉS

- 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



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-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



Tiroir-réchaud intégré WB30SDEI3 avec four compact combi-vapeur OS30NMUNB3



Tiroir-réchaud intégré WB30SDEI3

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

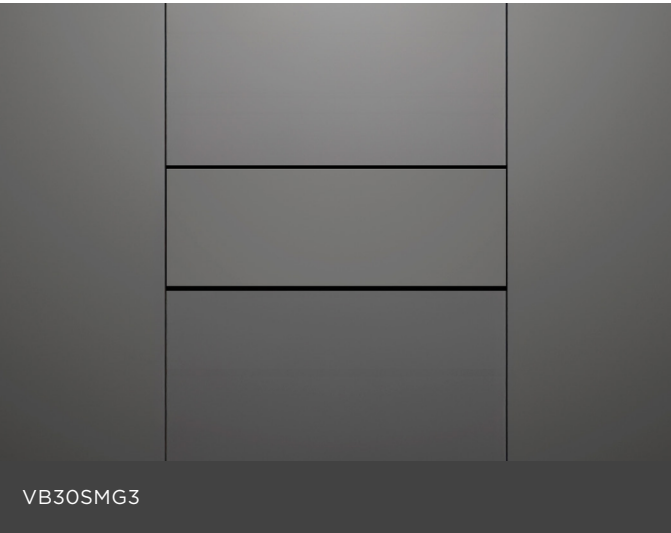
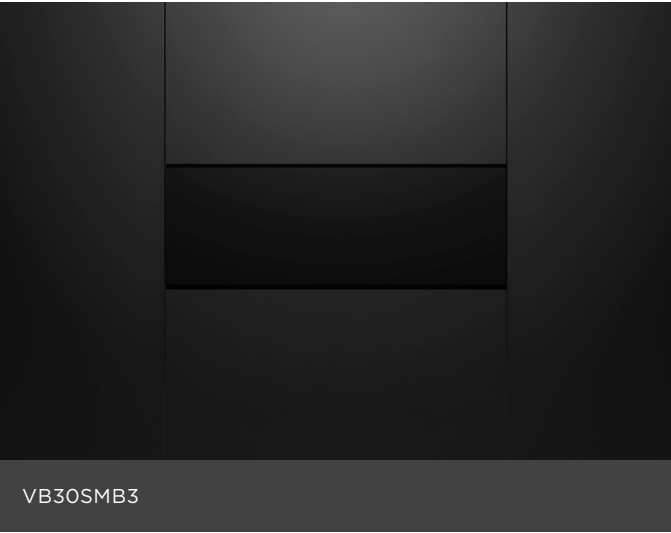
FONCTIONNALITÉS

- 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

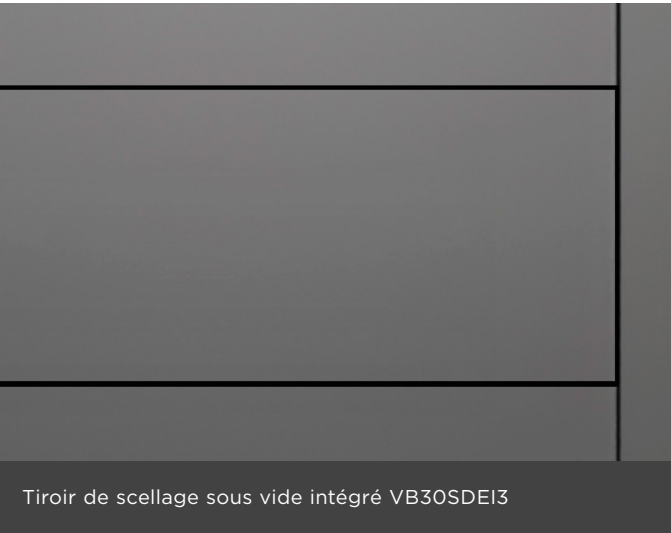
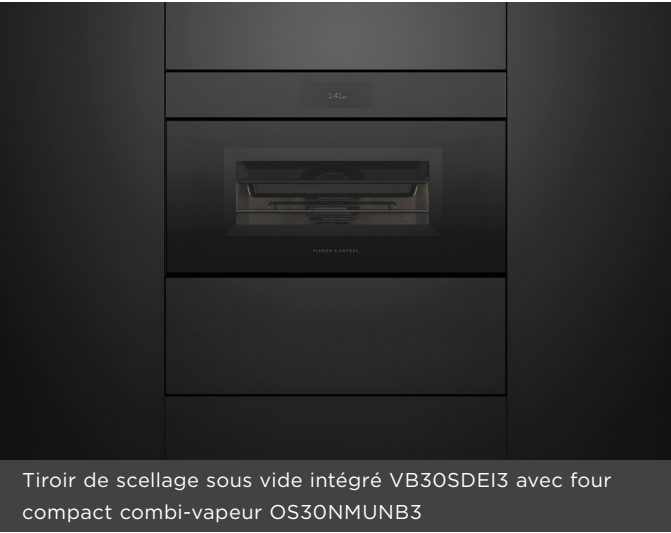
FONCTIONNALITÉS

- 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

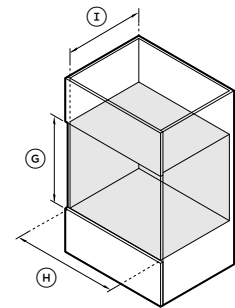
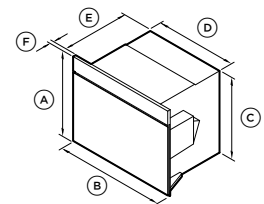
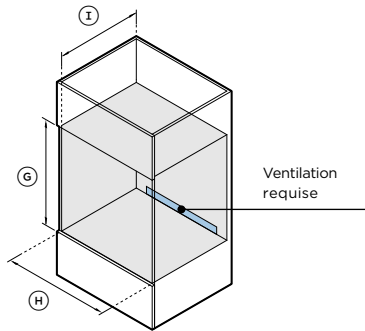
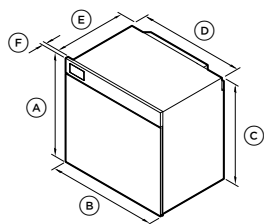
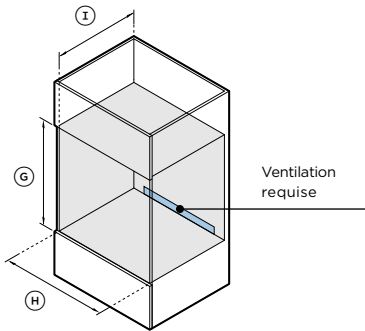
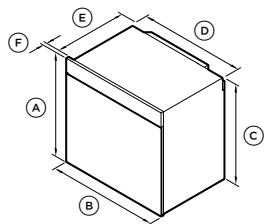
- ① La conception d'habillage personnalisable permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④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

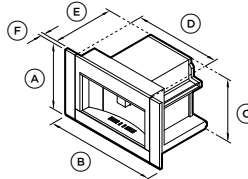
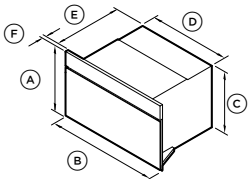
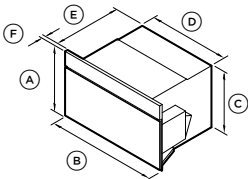
FOUR AUTONETTOYANT		
OB30SMPUNB3, OB30SMPUNG3		
	po	mm
A	28 11/16	729
B	29 7/8	758
C	27 7/8 po	708
D	28 3/8	720
E	22 5/8	575
F	13/16	20
	23 3/8	594
	po	mm
G	28 1/32	712
H	28 1/2	724
I	23 1/2**	597**
	28 3/4 po	731
	30	762

FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT		
OB30SMPSUNB3, OB30SMPSUNG3		
	po	mm
A	28 11/16	729
B	29 7/8	758
C	27 7/8 po	708
D	28 3/8	720
E	22 5/8	575
F	13/16	20
	23 3/8	594
	po	mm
G	28 1/32	712
H	28 1/2	724
I	23 1/2**	597**
	28 3/4 po	731
	30	762

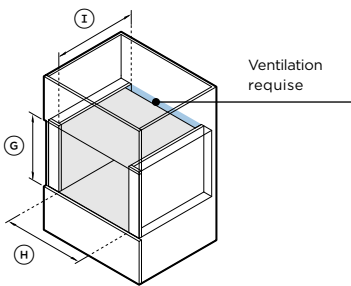
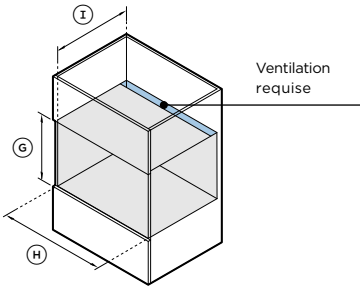
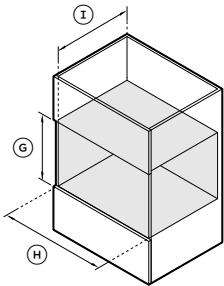
FOUR COMBI-VAPEUR		
OS30SMUNB3, OS30SMUNG3		
	po	mm
A	23 9/16	598
B	29 7/8	758
C	22 5/8	575
D	28 3/8	720
E	22 7/16	545
F	13/16	20
	18 1/8	460
	po	mm
G	22 13/16	580
H	28 1/2	724
I	21 5/8	550
	24	600
	30	762

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 OS30NMUNB3, OS30NMUNG3		
	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

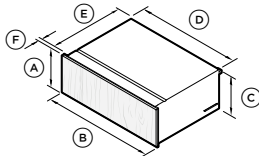
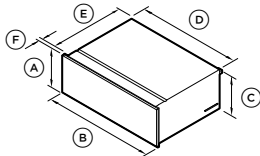
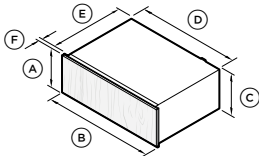
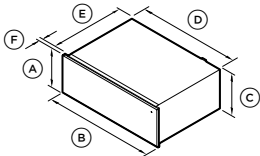
FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NMUNB3, OM30NMUNG3		
	po	mm
A	18	458
B	29 7/8	758
C	17 1/8	435
D	28 3/8	720
E	21 7/16	545
F	13/16	20
	12 5/8	320

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*
	-	-

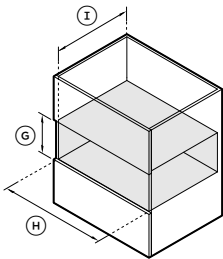
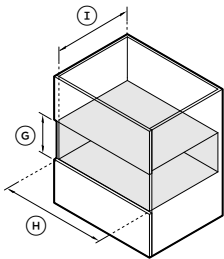
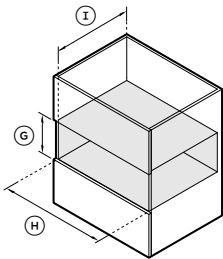
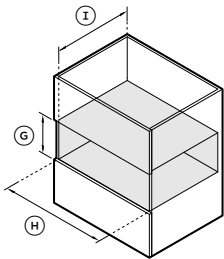
	po	mm
G	17 3/4	450
H	22 1/16***	560***
I	22 1/16**	560**
	18 1/8	460
	30	762

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

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

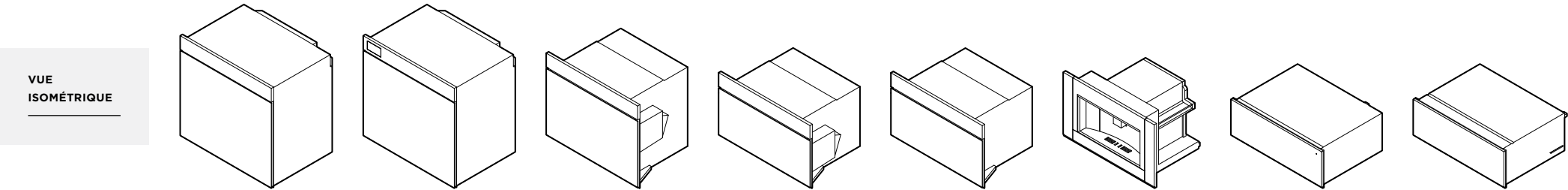
po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

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



	FOUR AUTONETTOYANT OB30SMPUNB3, OB30SMPUNG3	FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT OB30SMPSUNB3, OB30SMPSUNG3	FOUR À VAPEUR COMBI OS30SMUNB3, OS30SMUNG3	FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NMUNB3, OS30NMUNG3	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NMUNB3, OM30NMUNG3	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

