

**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](mailto: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](http://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.

FINI

FOURS

PRODUITS  
COMPLÉMENTAIRES

OPTIONS D'INSTALLATION

ASSISTANCE  
À LA VAPEUR

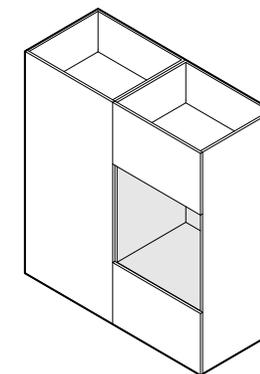
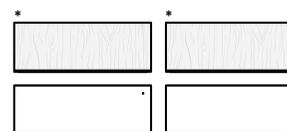
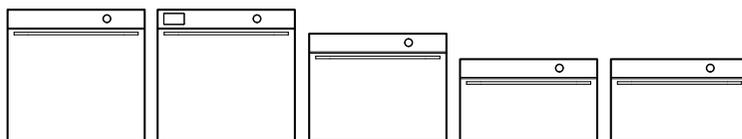
AUTONETTOYANT AUTONETTOYANTE VAPEUR

VITESSE

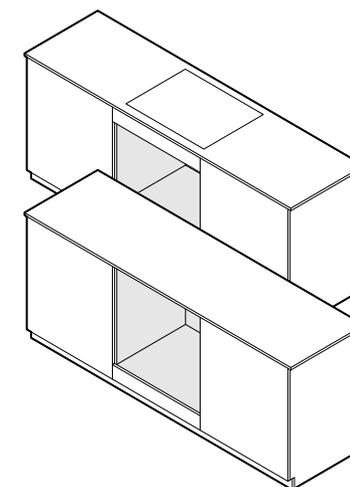
TIROIRS-RÉCHAUDS  
TIROIRS DE SCELLAGE  
SOUS VIDE



Verre argent brossé



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](http://fisherpaykel.com)

**CONSIDÉRATIONS**

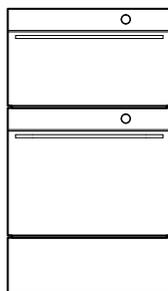
Différentes configurations possibles, veuillez considérer les hauteurs pour les installations en grille et en rangée.

**HAUTEUR DE PILE**

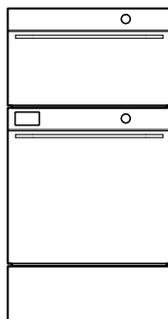
La hauteur d'empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal entre le panneau avant de l'appareil et le panneau avant de l'armoire supérieure ou de l'appareil.

**INSTALLATION SUPERPOSÉE**

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

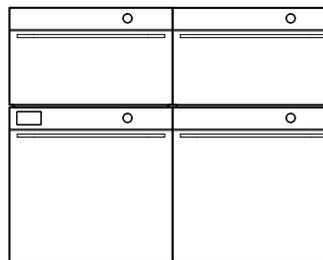


Hauteur de la pile  
57 9/16 po (1 462 mm)

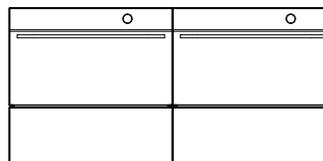


**INSTALLATION DE GRILLE**

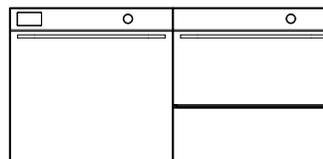
Hauteur de la pile  
46 7/8 po (1 191 mm)



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

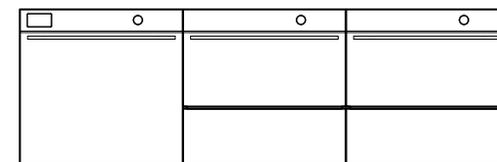


Hauteur de la pile  
28 3/4 po (731 mm)



**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](http://fisherpaykel.com)

	ÉLÉVATION AVANT		ÉLÉVATION LATÉRALE		ÉLÉVATION AVANT		ÉLÉVATION LATÉRALE	
	<b>FOUR AUTONETTOYANT</b>	<b>FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT</b>	<b>FOUR À VAPEUR COMBINÉ</b>	<b>FOUR À VAPEUR COMBINÉ COMPACT</b>	<b>FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT</b>	<b>TIROIR CHAUFFANT</b>	<b>TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE</b>	
Série	Série 9	Série 11	Série 11	Série 9	Série 9	Série 9	Série 9	
Modèles en verre argenté brossé	OB30SCPUDX3	OB30SCSUDX3	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](http://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 pi<sup>3</sup>
- 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](http://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 pi<sup>3</sup>
- 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](http://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 pi<sup>3</sup> 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](http://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 pi<sup>3</sup> 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](http://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](http://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





### 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

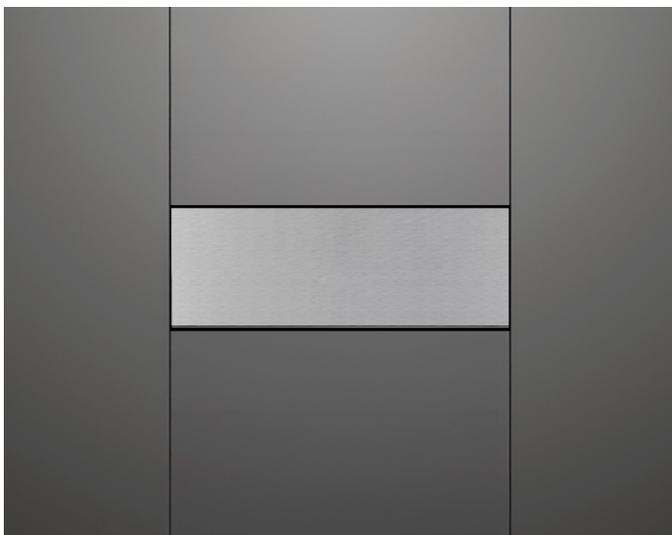
### FONCTIONNALITÉS

- 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





### 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.

### 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



### PRODUITS

#### VB30SCX3

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

### SÉRIE ET STYLE

Série 9  
Style contemporain

### 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](http://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

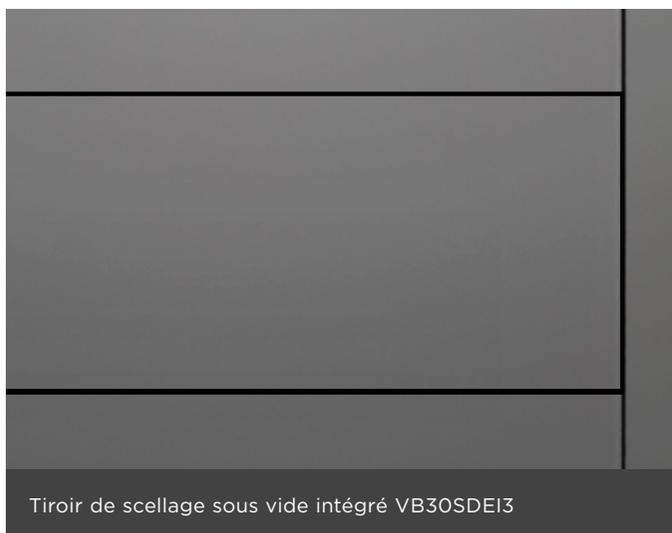
Intégré

### 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

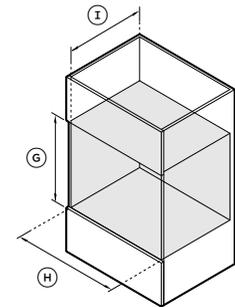
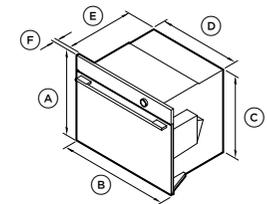
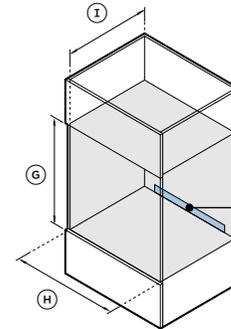
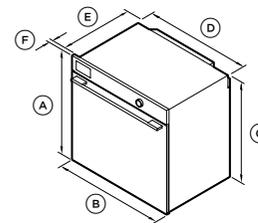
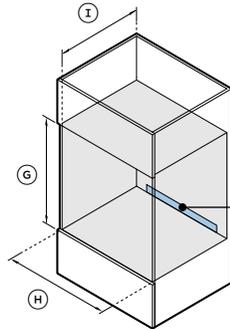
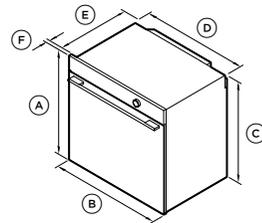
### ACCESSOIRES

- 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



DIMENSIONS DU PRODUIT

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



**FOUR AUTONETTOYANT**  
OB30SCPUDX3

DIMENSIONS DU PRODUIT	
Ⓐ Hauteur totale	28 11/16
Ⓑ Largeur totale	29 7/8
Ⓒ Hauteur du châssis	27 7/8 po
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8
Ⓔ Profondeur du châssis	22 5/8
Ⓕ 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	
Ⓖ Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32
Ⓗ Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2
Ⓘ 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 À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT**  
OB30SCPSUDX3

DIMENSIONS DU PRODUIT	
Ⓐ Hauteur totale	28 11/16
Ⓑ Largeur totale	29 7/8
Ⓒ Hauteur du châssis	27 7/8 po
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8
Ⓔ Profondeur du châssis	22 5/8
Ⓕ Épaisseur du tableau de commande	13/16
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 3/8

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	
Ⓖ Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32
Ⓗ Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2
Ⓘ Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2**
Hauteur d'armoire recommandée	28 3/4 po
Largeur d'armoire recommandée	30

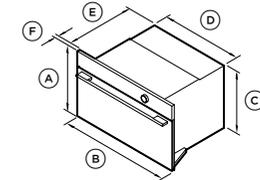
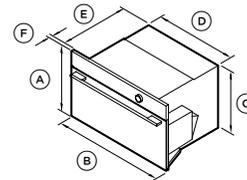
**FOUR À VAPEUR COMBINÉ**  
OS30SCUDX3

DIMENSIONS DU PRODUIT	
Ⓐ Hauteur totale	23 9/16
Ⓑ Largeur totale	29 7/8
Ⓒ Hauteur du châssis	22 5/8
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8
Ⓔ Profondeur du châssis	22 7/16
Ⓕ Épaisseur du tableau de commande	13/16
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	18 1/8

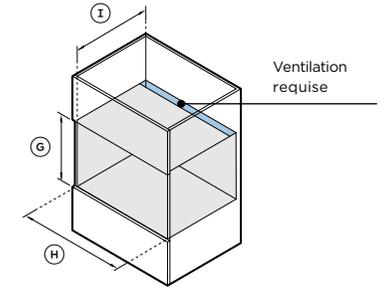
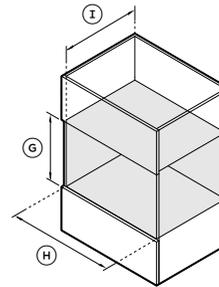
DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	
Ⓖ Hauteur intérieure minimale de la cavité	22 13/16
Ⓗ Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2
Ⓘ Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8
Hauteur d'armoire recommandée	24
Largeur d'armoire recommandée	30

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](http://fisherpaykel.com)

DIMENSIONS DU PRODUIT



DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



DIMENSIONS DU PRODUIT

(A) Hauteur totale	18
(B) Largeur totale	29 7/8
(C) Hauteur du châssis	17 1/8
(D) Largeur du châssis	28 3/8
(E) Profondeur du châssis	21 7/16
(F) Épaisseur du tableau de commande	13/16
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8

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

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ

(G) Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16
(H) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2
(I) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8
Hauteur d'armoire recommandée	18 1/8
Largeur d'armoire recommandée	30

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

FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR  
OS30NCUDX3

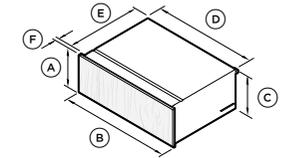
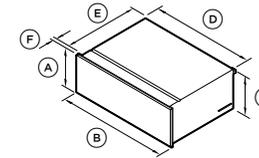
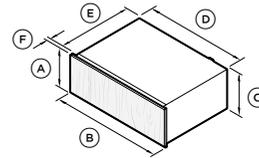
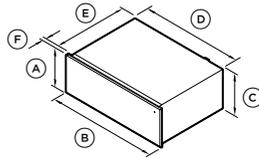
	po	mm
(A) Hauteur totale	18	458
(B) Largeur totale	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	17 1/8	435
(D) Largeur du châssis	28 3/8	720
(E) Profondeur du châssis	21 7/16	545
(F) Épaisseur du tableau de commande	13/16	20
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT  
OM30NCUDX3

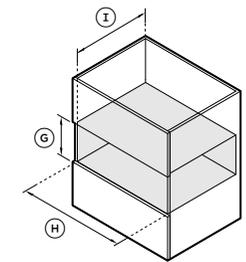
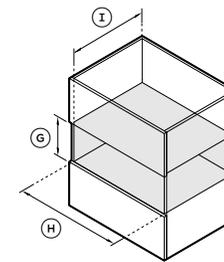
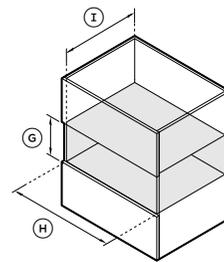
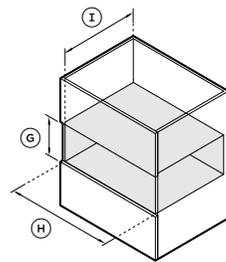
	po	mm
(A) Hauteur totale	18	458
(B) Largeur totale	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	17 1/8	435
(D) Largeur du châssis	28 3/8	720
(E) Profondeur du châssis	21 7/16	545
(F) Épaisseur du tableau de commande	13/16	20
Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

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
(A) Hauteur totale	10 16/11	271
(B) Largeur totale	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	10 16/11	271
(D) Largeur du châssis	27 3/4	704
(E) Profondeur du châssis*	21 9/16	547
(F) Épaisseur du panneau avant	13/16	20
Hauteur du panneau avant	10 1/2	267
Largeur du panneau avant	29 7/8	758

TIROIR-RÉCHAUD INTÉGRÉ WB30SDEI3		
	po	mm
(A) Hauteur totale	10 16/11	271
(B) Largeur totale	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	10 16/11	271
(D) Largeur du châssis	27 3/4	704
(E) Profondeur du châssis*	21 9/16	547
(F) Épaisseur du panneau avant	min. 5/8***	min. 16***
Hauteur du panneau avant	10 1/2	267
Largeur du panneau avant	29 7/8	758

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SDEI3		
	po	mm
(A) Hauteur totale	10 16/11	271
(B) Largeur totale	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	10 16/11	271
(D) Largeur du châssis	28 1/2**	724**
(E) Profondeur du châssis*	21 11/16	551
(F) Épaisseur du panneau avant	13/16	20
Hauteur du panneau avant	10 1/2	267
Largeur du panneau avant	29 7/8	758

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE INTÉGRÉ VB30SCX3		
	po	mm
(A) Hauteur totale	10 16/11	271
(B) Largeur totale	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	10 16/11	271
(D) Largeur du châssis	28 1/2**	724**
(E) Profondeur du châssis*	21 11/16	551
(F) Épaisseur du panneau avant	min. 5/8***	min. 16***
Hauteur du panneau avant	10 1/2	267
Largeur du panneau avant	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
(G) Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
(H) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
(I) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

	po	mm
(G) Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
(H) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
(I) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

	po	mm
(G) Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
(H) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
(I) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

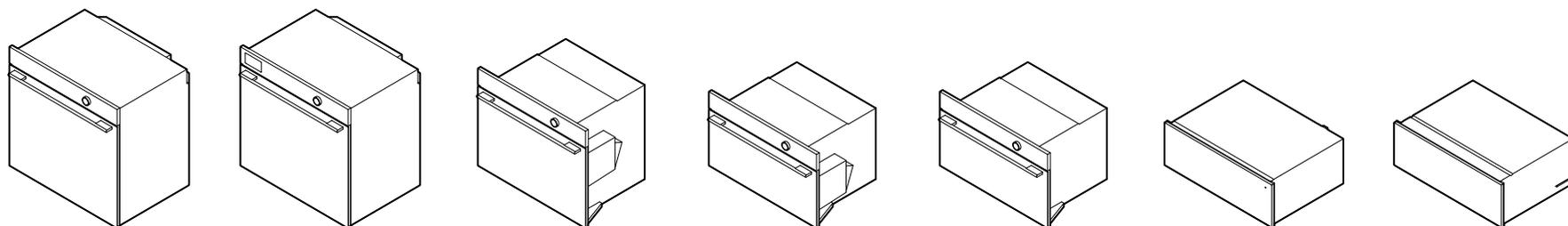
	po	mm
(G) Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
(H) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
(I) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

\*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

VUE ISOMÉTRIQUE



	<b>FOUR AUTONETTOYANT</b> OB30SCPUDX3	<b>FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT</b> OB30SCPSUDX3	<b>FOUR À VAPEUR COMBINÉ</b> OS30SCUDX3	<b>FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR</b> OS30NCUDX3	<b>FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT</b> OM30NCUDX3	<b>TIROIR CHAUFFANT</b> WB30SCX3, WB30SDEI3	<b>TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE</b> VB30SCX3, VB30SDEI3
<b>EXIGENCES RELATIVES AU PRODUIT</b>							
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)
<b>CAPACITÉ</b>							
Capacité totale du four	4,9 pi <sup>3</sup> (137 L)	4,9 pi <sup>3</sup> (137 L)	3cu ft (85L)	1,9 pi <sup>3</sup> (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

