

FOURS PROFESSIONNELS DE 30 PO

GUIDE DE PLANIFICATION

SÉRIE 7

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SPPTX3

COMPACT À CONVECTION RAPIDE | OM30NPTX3

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 CONCEPTUELLE	PAGE
GUIDE DE SPÉCIFICATION	
Four autonettoyant	4
Four à convection rapide compact	6

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
FICHES TECHNIQUES	
Four autonettoyant	9
Four rapide à convection, modèle compact	10
CONSIDÉRATIONS DE PLANIFICATION	
Ventilation	12

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
SERVICES	
Longueur et emplacement du cordon d'alimentation	14

GUIDE DE SPÉCIFICATION

SÉRIE 7



APERÇU

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

PRODUITS

OB30SPPTX3

Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7

SÉRIE ET STYLE

Série 7
Style professionnel

FONCTIONNALITÉS

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

ACCESSOIRES

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

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

SPÉCIFICATIONS

Numéro de modèle

OB30SPPTX3 Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7

Alimentation électrique

Alimentation 208 ou 240 V, 60 Hz
Service 20 A
Connexion Câblé 78 3/4" (2000mm)

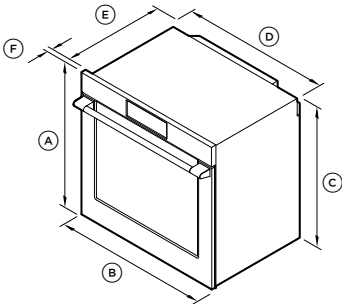
Poids

Emballé 183 lb (83 kg)
Non emballé 150 lb (68 kg)

Capacité

Capacité totale du four 4,9 pi³ (137 L)

DIMENSIONS DU PRODUIT

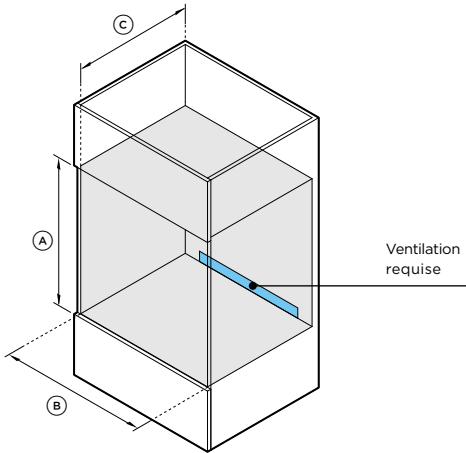


VUE ISOMÉTRIQUE

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

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

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



VUE ISOMÉTRIQUE

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

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

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

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



APERÇU

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

PRODUITS

OM30NPTX3

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

SÉRIE ET STYLE

Série 7
Style professionnel

ACCESSOIRES

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

FONCTIONNALITÉS

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

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

SPÉCIFICATIONS

Numéro de modèle

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

Alimentation électrique

Alimentation 208 ou 240 V, 60 Hz
Service 20 A
Connexion Câblé 78 3/4" (2000mm)

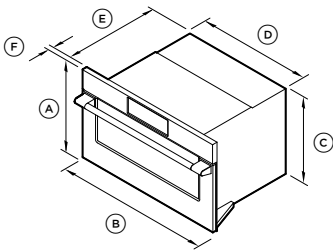
Poids

Emballé 121 lb (55 kg)
Non emballé 101 lb (46 kg)

Capacité

Capacité totale du four 1,7 pi (49 L)

DIMENSIONS DU PRODUIT

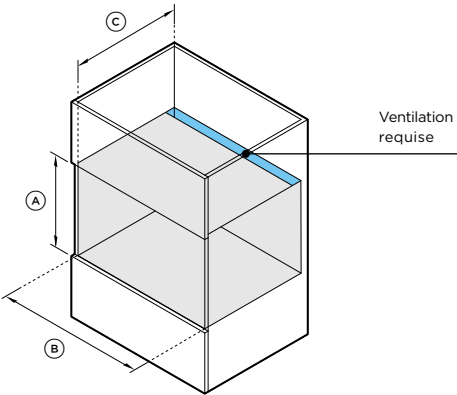


VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions du produit		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 panneau avant	15/16	24
	Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

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

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



VUE ISOMÉTRIQUE

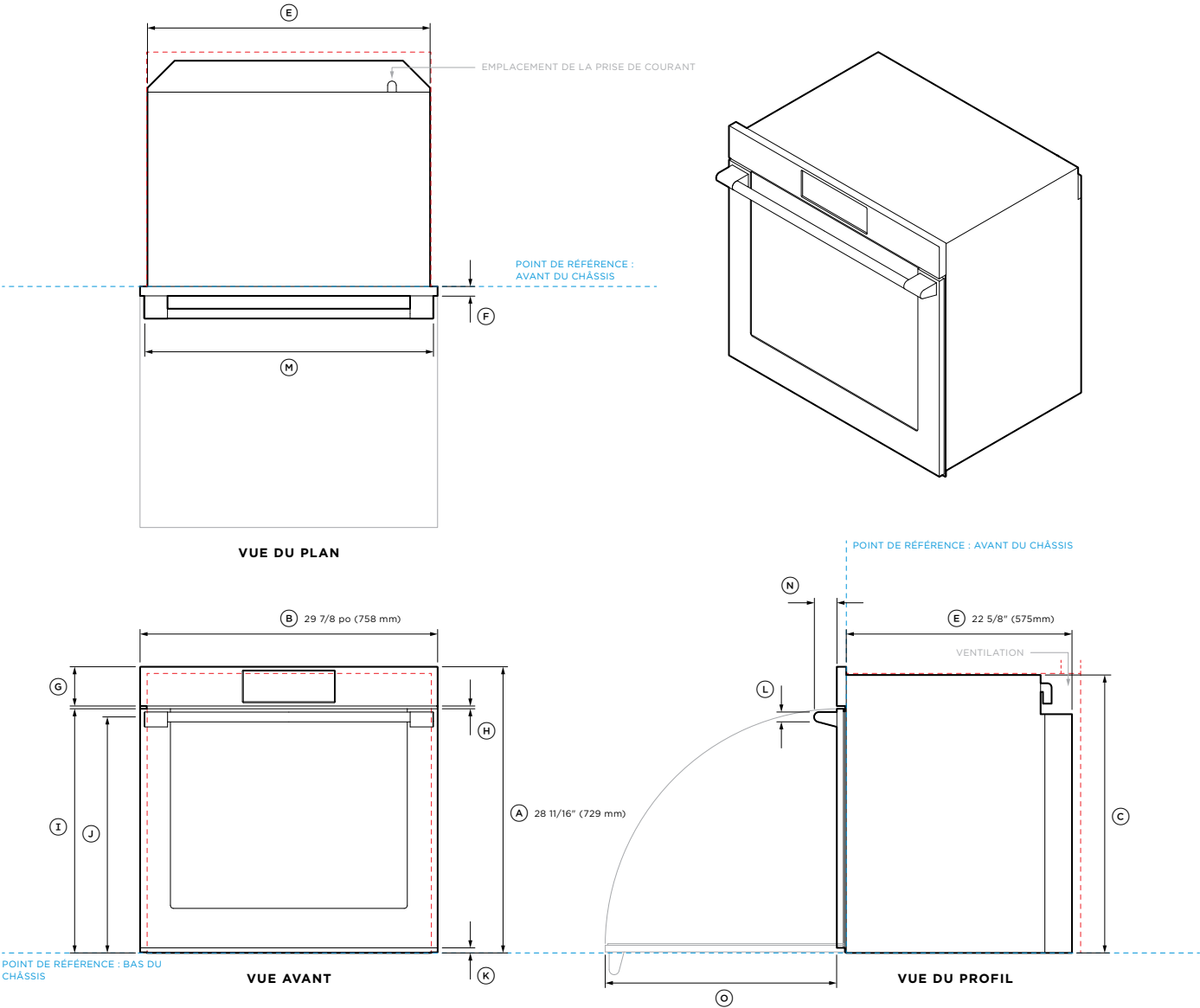
Dimensions des cavités		po	mm
A	Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
B	Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
C	Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8**	550**
	Hauteur d'armoire recommandée	18 1/8	460
	Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

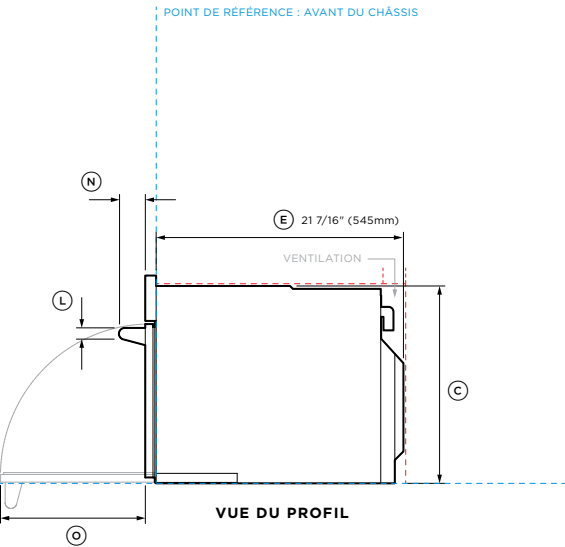
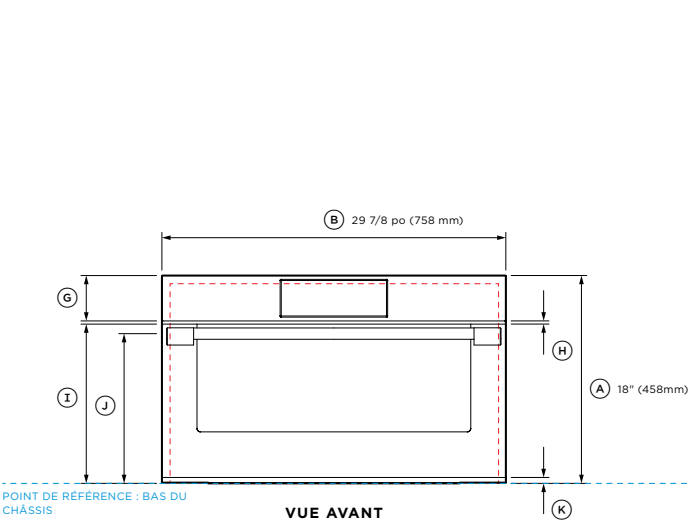
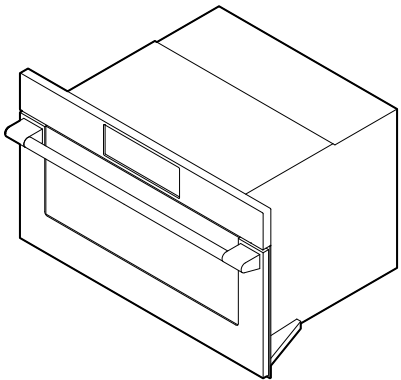
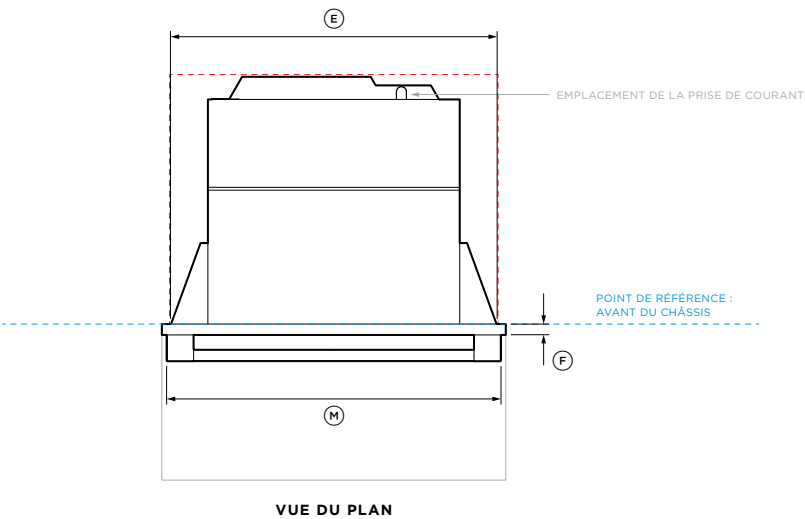
**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

FICHES TECHNIQUES

SÉRIE 7



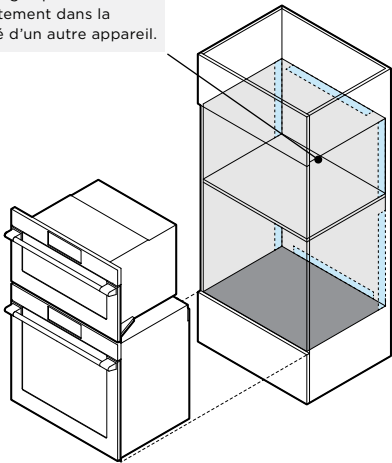
No. de modèle :		
OB30SPPTX3 Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7		
Dimensions du produit		
	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	28 11/16	729
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	27 7/8 po	708
(D) Largeur du châssis	28 3/8	720
(E) Profondeur du châssis	22 5/8	575
(F) Épaisseur du tableau de commande (à l'exclusion de la poignée et du cadran)	15/16	24
(G) Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
(H) Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
(I) Hauteur du point de référence en bas au dessus de la porte	24 1/2	622
(J) Hauteur entre le point de référence inférieur et la ligne centrale de la glissière de poignée	23 21/32	601
(K) Hauteur visuelle de l'espacement	1/2	13
(L) Épaisseur du rail de la poignée	1	25
(M) Largeur de la poignée	29	737
(N) Profondeur de la poignée	2 9/32	58
(O) Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 3/8	594
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.		
Dégagements minimaux		
	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2	597
Hauteur de la ventilation arrière**	2 5/32	55
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	24	600
Dégagement minimal au-dessus du tableau de commande jusqu'au panneau avant supérieur des armoires ou de l'appareil	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur recommandée des armoires	28 3/4 po	731
Largeur d'armoire recommandée	30	762
*Mesuré depuis l'avant du châssis.		
**Une surface de ventilation minimum de 51 po ² (330 cm ²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po x 2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm), est requis. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce guide de planification.		
----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT		
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES		
REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com		



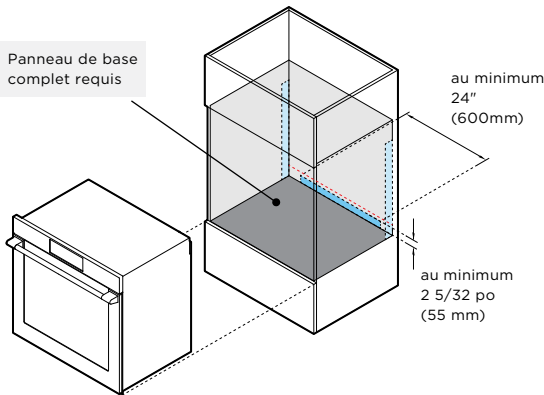
No. de modèle :		
OM30NPTX3 Four rapide compact professionnel de 30 po, série 7		
Dimensions du produit		
(A) Hauteur totale du produit	18	458
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	17 1/8	435
(D) Largeur du châssis	28 3/8	720
(E) Profondeur du châssis	21 7/16	545
(F) Épaisseur du tableau de commande (à l'exclusion de la poignée et du cadran)	15/16	24
(G) Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
(H) Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
(I) Hauteur du point de référence en bas au dessus de la porte	13 13/16	351
(J) Hauteur entre le point de référence inférieur et la ligne centrale de la glissière de poignée	13	330
(K) Hauteur visuelle de l'espacement	1/2	13
(L) Épaisseur du rail de la poignée	1	25
(M) Largeur de la poignée	29	737
(N) Profondeur de la poignée	2 9/32	58
(O) Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.		
Dégagements minimaux		
Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
Hauteur de la ventilation arrière**	2	50
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	22 1/16	560
Dégagement minimal au-dessus du tableau de commande jusqu'au panneau avant supérieur des armoires ou de l'appareil	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur recommandée des armoires	18 1/8	460
Largeur d'armoire recommandée	30	762
*Mesuré depuis l'avant du châssis.		
**Une surface minimum de ventilation de 43,4 po ² (280 cm ²), équivalent à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est nécessaire. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » section de ce guide de planification.		
----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT		
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES		
REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com		

CONSIDÉRATIONS DE PLANIFICATION

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



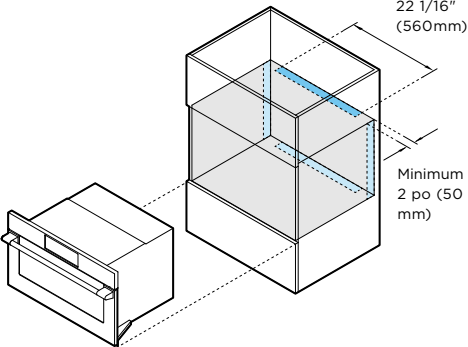
Panneau de base
complet requis



au minimum
24"
(600mm)

au minimum
2 5/32 po
(55 mm)

au minimum
22 1/16"
(560mm)



Minimum
2 po (50
mm)

Options pour la surface totale minimum de ventilation

VENTILATION

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

Emplacements de ventilation possibles :

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

Armoire avec panneau arrière ou installée contre un mur :

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

Armoire sans panneau arrière :

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

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

FOUR AUTONETTOYANT

OM30NPTX3

POSITIONNEMENT DE LA VENTILATION

	51 po ² (330 cm ²) ou
Surface totale minimale de ventilation	2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm)

Options de ventilation de la cavité*	côtés ou arrière
--------------------------------------	------------------

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

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

FOUR RAPIDE À CONVECTION COMPACT

OB30SPPTX3

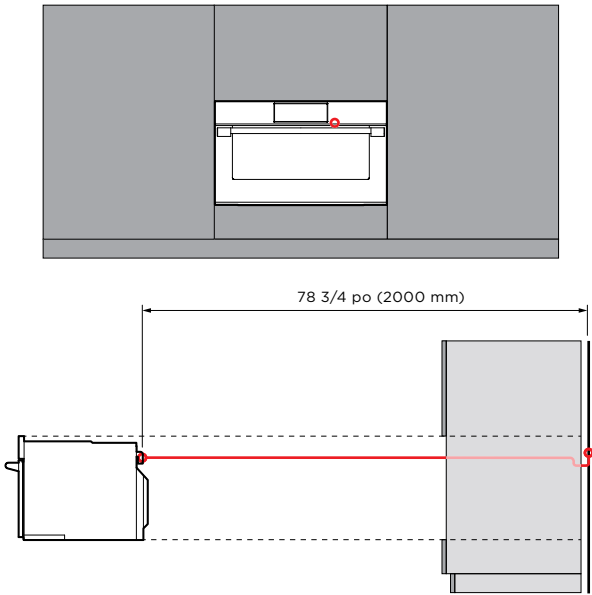
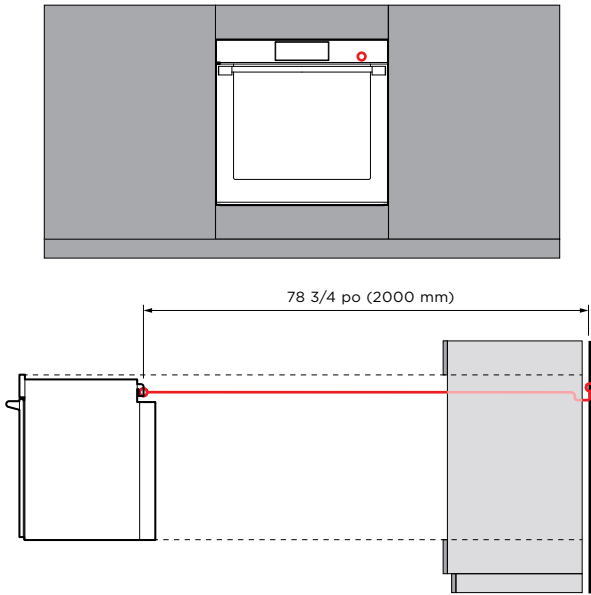
POSITIONNEMENT DE LA VENTILATION

	43,4 po ² (280 cm ²) ou
Surface totale minimale de ventilation	2" x 22 1/16" (50 mm x 560 mm)

Options de ventilation de la cavité	base, côtés ou dessus
-------------------------------------	-----------------------

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)

SERVICES



CÂBLE
D’ALIMENTATION
RÉSERVOIR D’EAU

CORDON D’ALIMENTATION	
Longueur maximale du cordon d'alimentation*	
Lieu	
Connexion**	
*Mesuré à partir de la prise de courant, fourni avec le produit. **Pour plus d’informations, reportez-vous au Guide d’installation. Veillez à ce que l’alimentation électrique reste accessible après l’installation afin de permettre l’accès à tout entretien futur du produit.	
ÉLECTRIQUE	
Alimentation	
Service	
Remarque : L’installation de plusieurs produits nécessite la conception de prises de courant conformément aux réglementations locales.	
CAPACITÉ	
Capacité totale du four	

CONNEXION

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

FOUR AUTONETTOYANT OB30SPPTX3	
78 3/4 po (2000 mm)	
En haut à droite	
Câblé	
208 ou 240 V, 60 Hz	
20 A	
4,9 pi³ (137 L)	

FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NPTX3	
78 3/4 po (2000 mm)	
En haut à droite	
Câblé	
208 ou 240 V, 60 Hz	
20 A	
1,7 pi (49 L)	

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](#)

