

**FISHER & PAYKEL**



**RDV3-366-L**

Cuisinière 36" Bi-Énergie | 6 brûleurs

<b>Modèle Sélectionné</b>	RDV3-366-L
Numéro de modèle	RDV3-366-L
<b>Apparence extérieure</b>	
Couleur	Acier Inoxydable
Style	Professionnel
Grilles de surface	Fonte Robuste
Évent arrière	Plat
<b>Caractéristiques</b>	
Configuration	6 Brûleurs
Type d'énergie	Bi-Énergie
Type d'alimentation	Gaz Propane (LP)
Type de Brûleur	Scellé
Localisation des commandes	Avant
Type de contrôle	Écran tactile haute résolution Boutons rotatifs plaqué titane, avec halos lumineux
Éclairage intérieur	Oui
<b>Capacité</b>	
Capacité du four	4.8 pi cu
<b>Caractéristiques de la surface de cuisson</b>	
Système d'allumage	Électronique avec réallumage automatique
Cavité à déversement	Cavité de déversement Emaillée noire
<b>Caractéristiques du four</b>	
Technologie de Convection	Convection Traditionnelle
Puissance de la convection	2500W
Élément du four principal	4600W
Type de nettoyage (Four)	Pyrolyse (autonettoyant)
Modes de cuisson	15
Element Gril (Broil)	4000W
Grilles de four	2 grilles télescopique à extension complètes 3 télescopiques à extension complète
Position de Grilles	5
Caractéristique de porte	Triple Verres Frais au Toucher
Bas du Four	Grilles de dissipation de chaleur
<b>Installation</b>	
Type d'installation	Encastrable (À affleurement de Cabinet) ou Autoportante
<b>Performances des brûleurs</b>	
Particularité des brûleurs	Mijotage à 140°F sur les 4 brûleurs (Performance peut varier sur les modèles LP)
Bruleurs HP 2 en 1	1x 15000 BTU 2x 19000 BTU 3 x 13000 BTU
Capacité totale BTU	92000 BTU
<b>Dimensions extérieures</b>	
Hauteur (po.)	35 3/4"- 36 3/4"
Largeur (po.)	35 7/8"
Profondeur (po.)	29 1/8"
<b>Dimensions de la cavité du four</b>	
Hauteur (po.)	14 1/4"
Largeur (po.)	28"
Profondeur (po.)	20 1/2"
<b>Dimensions des grilles du four</b>	
Profondeur (po.)	17 1/2"
<b>Conditions électriques</b>	
Volts; Hertz; Amps	208V/240V; 60Hz; 30 Amp
<b>Accessoires (Optionnels)</b>	
Anneau Wok	WRS
Dosseret optionnels	BGRV2-1236 (36", 12" x 36") BGRV2-3036 ( 36", 30" x 36") BGRV2-3036H (36", paroi combustible 30"

Les renseignements que cette fiche contient sont fondés sur des sources que nous croyons fiables, mais nous ne pouvons les garantir et ils peuvent par ailleurs être incomplets ou changer sans préavis.

**FISHER & PAYKEL**

**RDV3-366-L**  
Cuisinière 36" Bi-Énergie | 6 brûleurs

Moulure encastrement  
x 48")

Poignée carrée SS  
Wok

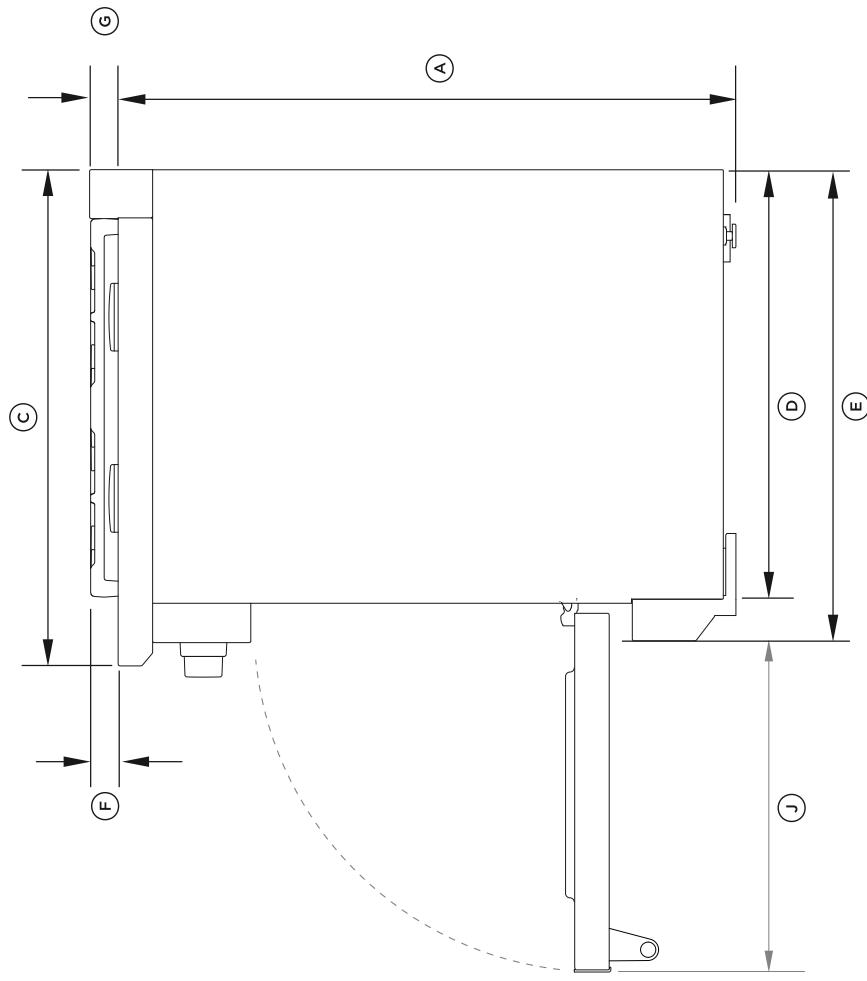
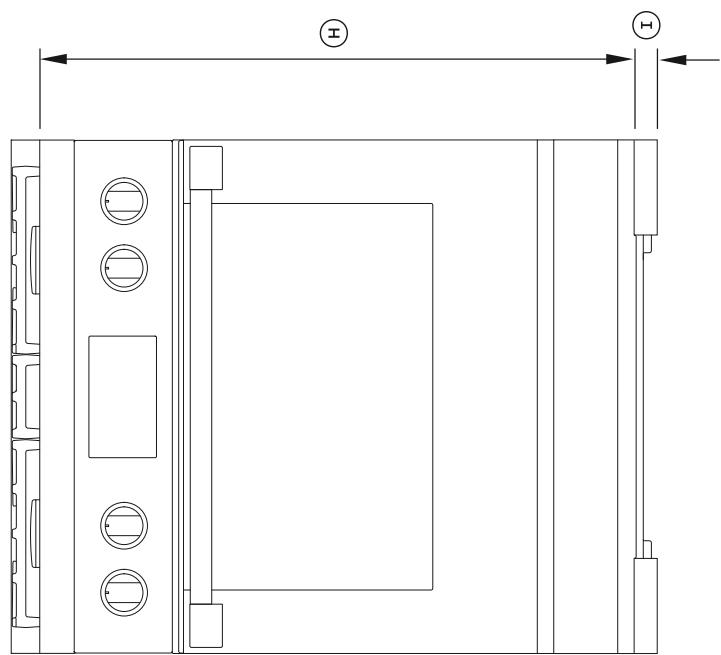
**Garantie**

Garantie complète de 2 ans

TKOR366X1 (3" x 36" Classique &  
contemp Bi-énergie & elect)  
AH-R36 (Pro inox 36" (1))  
CW-20

Appareil complet, pièces et main d'oeuvre  
à domicile

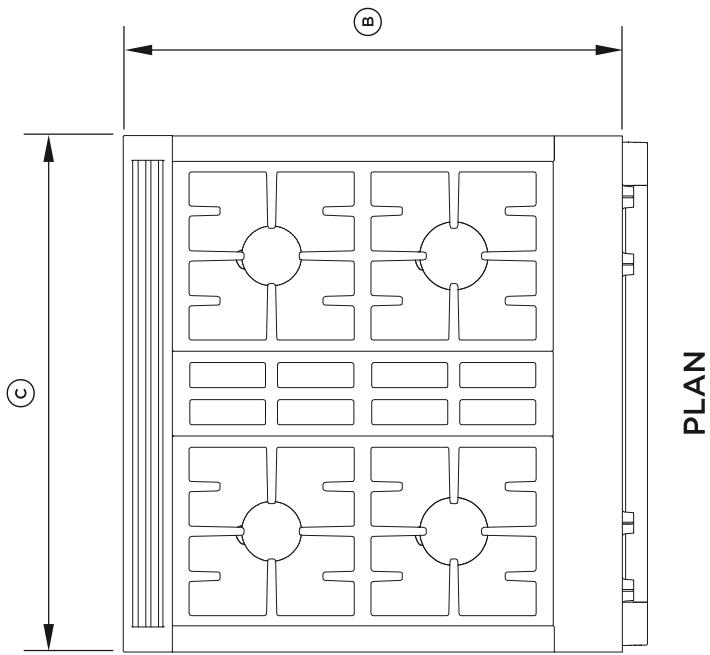
## DIMENSIONS DU PRODUIT - MODÈLES 30"



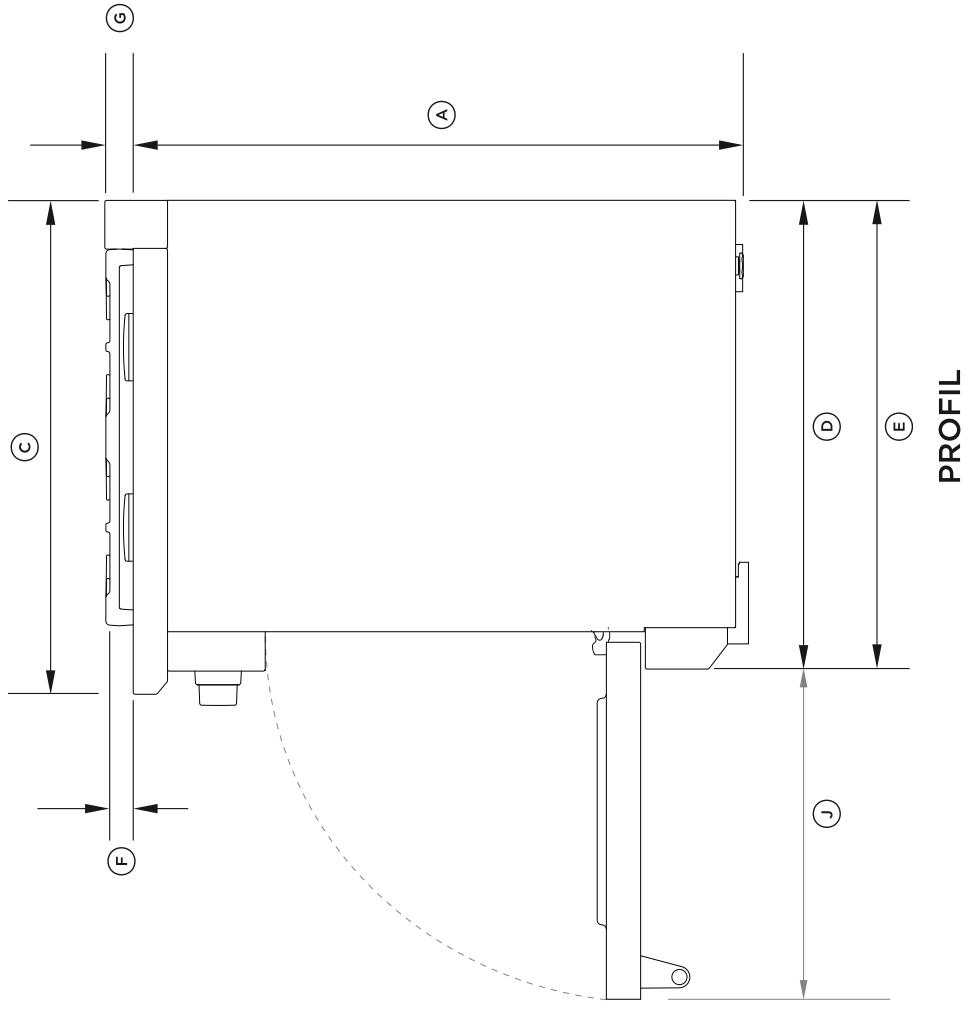
### DIMENSIONS DU PRODUIT

	MODÈLES 30"	
	PO	MM
(A) Hauteur hors tout de la cuisinière (du sol à la surface de cuisson, excluant les pièces d'appui et la garniture d'évent)	min. 35 3/4 max. 36 3/4	min. 908 max. 933
(B) Largeur hors tout de la cuisinière	29 7/8	759
(C) Profondeur hors tout de la cuisinière (excluant la poignée et les boutons)	29 1/8	740
(D) Profondeur du châssis	25 3/8	644
(E) Profondeur du panneau arrière	27 11/16	703
(F) Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus des pièces d'appui	1 9/16	40
(G) Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus de • la garniture d'évent (si installée) • la garniture d'évent à angle (si installée)	1 3/4 3 1/2	45 90
(H) Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessous du châssis	35 1/4	895
(I) Hauteur des pattes ajustables	min. 1/2 max. 1 1/2	min. 13 max. 38
(J) Profondeur de la porte ouverte jusqu'au panneau de commande avant	19 1/8	486

### PLAN

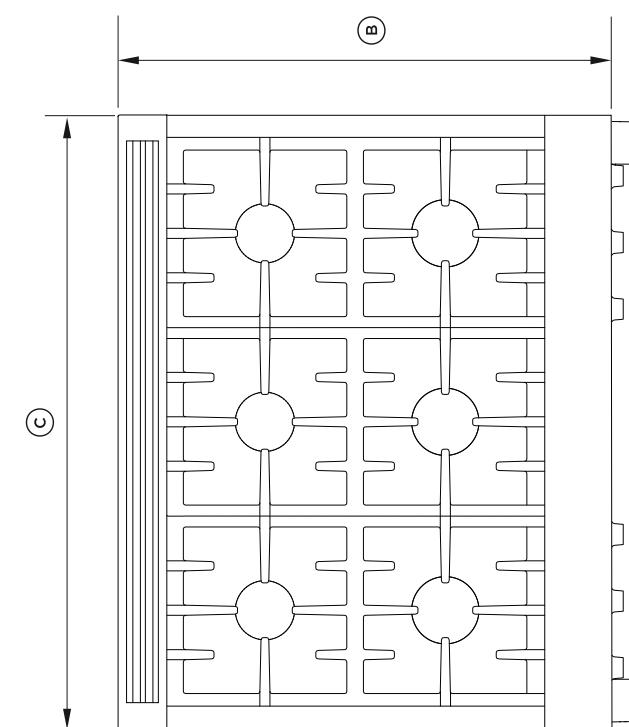


## DIMENSIONS DU PRODUIT - MODÈLES 36"

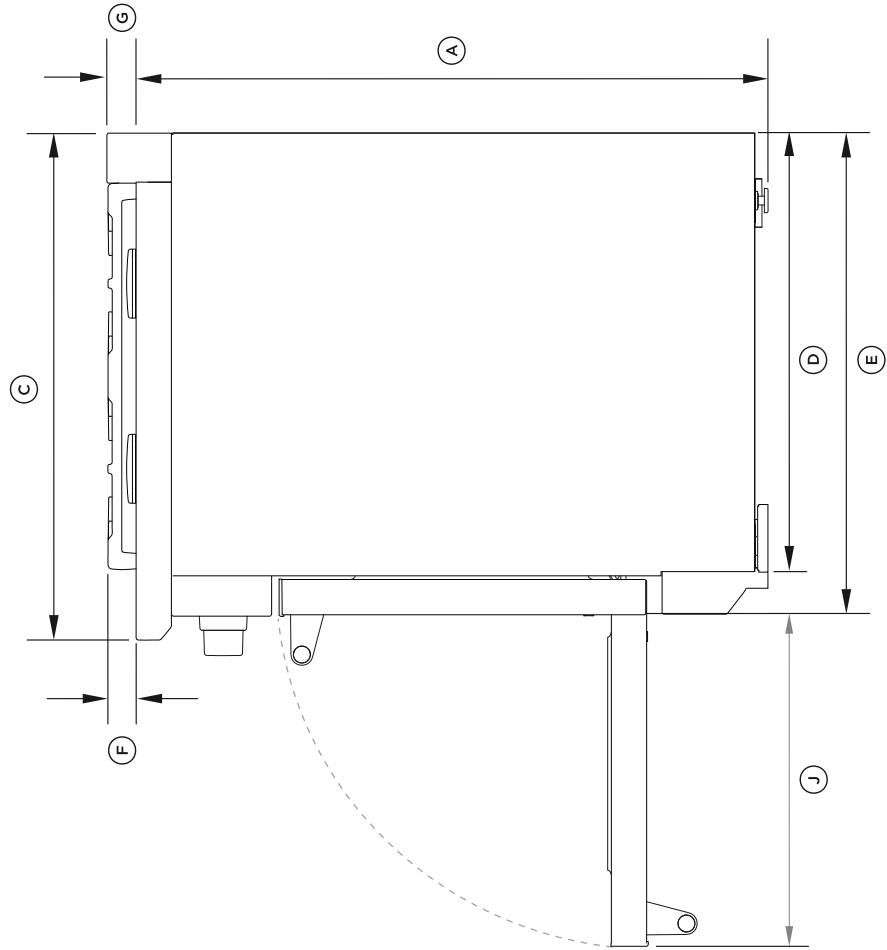
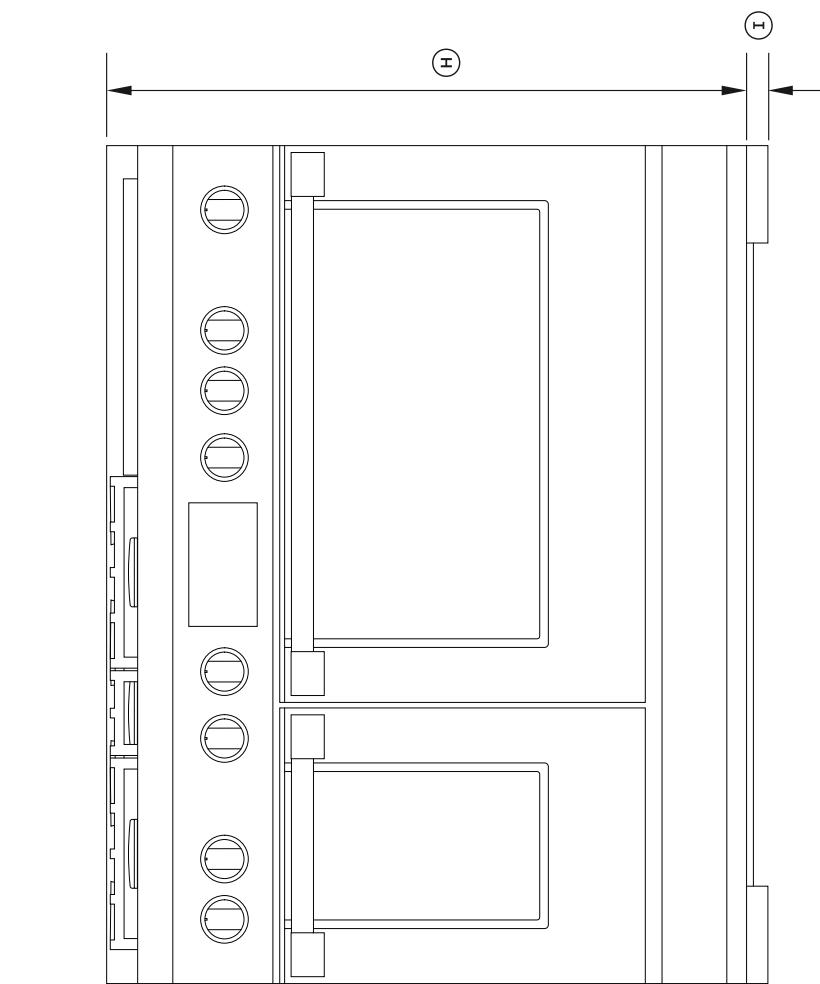


### DIMENSIONS DU PRODUIT

	MODÈLES 36"	
	PO	MM
Ⓐ Hauteur hors tout de la cuisinière (du sol à la surface de cuisson, excluant les pièces d'appui et la garniture d'évent)	min. 35 3/4 max. 36 3/4	min. 908 max. 933
Ⓑ Largeur hors tout de la cuisinière	35 7/8	911
Ⓒ Profondeur hors tout de la cuisinière (excluant la poignée et les boutons)	29 1/8	740
Ⓓ Profondeur du châssis	25 3/8	644
Ⓔ Profondeur du panneau arrière	27 11/16	703
Ⓕ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus des pièces d'appui	1 9/16	40
Ⓖ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus de • la garniture d'évent (si installée) • la garniture d'évent à angle (si installée)	1 3/4 3 1/2	45 90
Ⓗ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessous du châssis	35 1/4	895
Ⓘ Hauteur des pattes ajustables	min. 1/2 max. 1 1/2	min. 13 max. 38
JKLMNOP	19 1/8	486

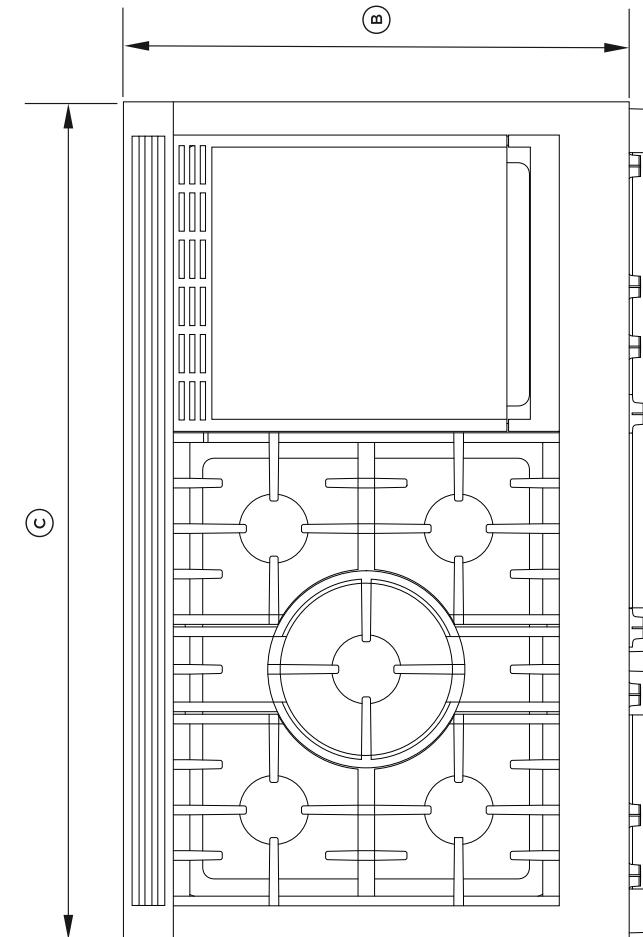


## DIMENSIONS DU PRODUIT - MODÈLES 48"

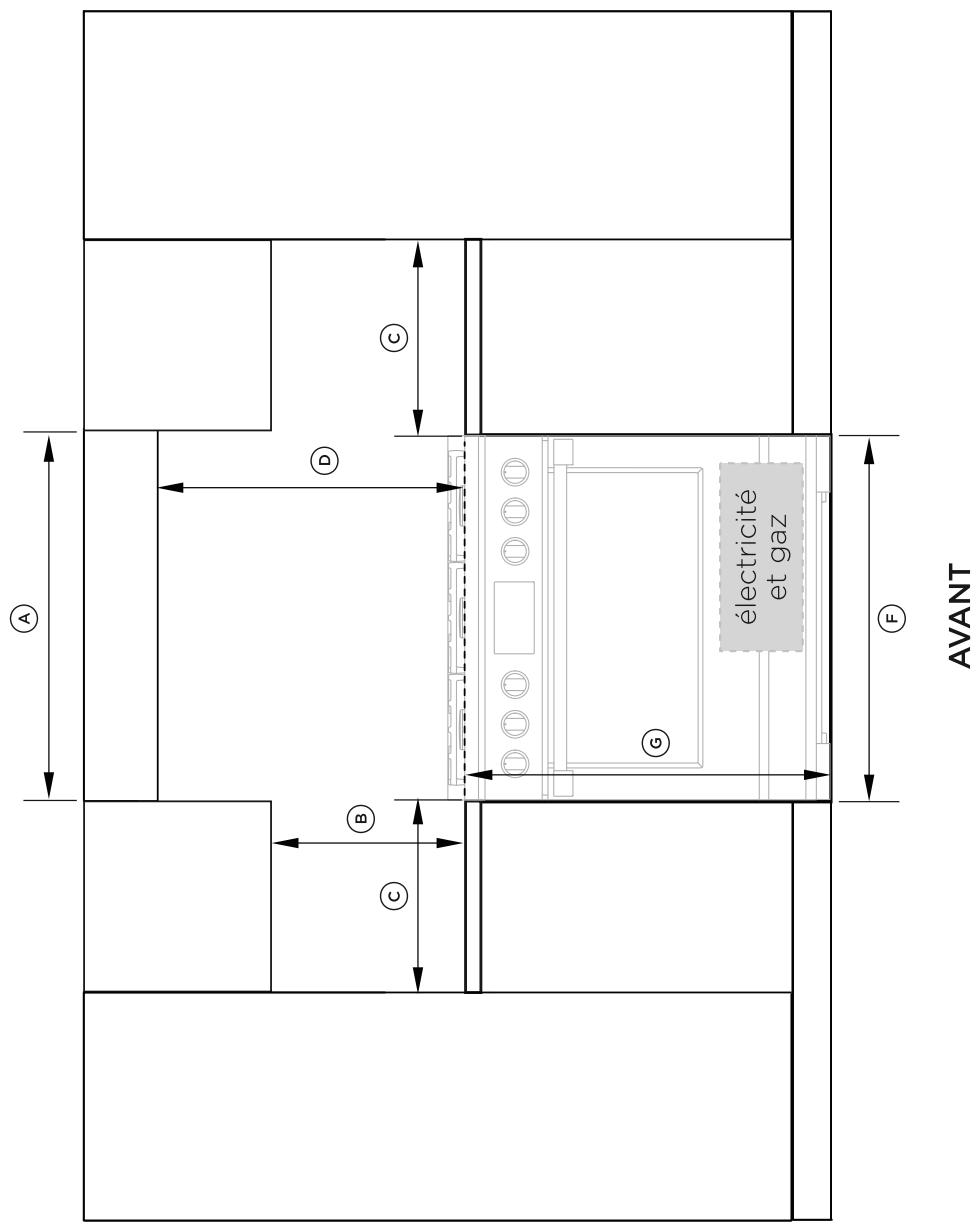


### DIMENSIONS DU PRODUIT

	MODÈLES 48"	MM
	PO	MM
Ⓐ Hauteur hors tout de la cuisinière (du sol à la surface de cuisson, excluant les pièces d'appui et la garniture d'évent)	min. 35 3/4 max. 36 3/4	min. 908 max. 933
Ⓑ Largeur hors tout de la cuisinière	47 7/8	1 216
Ⓒ Profondeur hors tout de la cuisinière (excluant la poignée et les boutons)	29 1/8	740
Ⓓ Profondeur du châssis	25 3/8	644
Ⓔ Profondeur du panneau arrière	27 11/16	703
Ⓕ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus des pièces d'appui	1 9/16	40
Ⓖ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus de • la garniture d'évent (si installée) • la garniture d'évent à angle (si installée)	1 3/4 3 1/2	45 90
Ⓗ Hauteur entre le dessus du comptoir et le dessus du châssis	35 1/4	895
Ⓘ Hauteur des pattes ajustables	min. 1/2 max. 1 1/2	min. 13 max. 38
Ⓛ Profondeur de la porte ouverte jusqu'au panneau de commande avant	19 1/8	486



## DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT - TOUS LES MODÈLES



### DIMENSIONS DE DÉGAGEMENT

	MODÈLES 30"			MODÈLES 36"			MODÈLES 48"		
	PO	MM	PO	MM	PO	MM	PO	MM	PO
(A) Largeur minimale de la hotte de ventilation installée au-dessus de la cuisinière	30	762	36	914	48	1 219			
(B) Distance verticale minimale entre le comptoir et une armoire au-dessus du comptoir	18	457	18	457	18	457			
(C) Dégagement minimal entre les côtés gauche et droit de la cuisinière et la surface combustible verticale la plus proche	12	305	12	305	12	305			
(D) Dégagement minimal entre la surface de cuisson et :									
• une surface combustible centrée au-dessus de la surface de cuisson	54	1 372	54	1 372	54	1 372			
• un revêtement combustible d'une hotte de ventilation centrée au-dessus de la surface de cuisson	36	914	36	914	36	914			
• une surface incombustible* centrée au-dessus de la surface de cuisson	30	762	30	762	30	762			
(E) Profondeur hors tout maximale des armoires suspendues	13	330	13	330	13	330			
(F) Largeur de l'ouverture entre les armoires	30	762	36	914	48	1 219			
(G) Hauteur maximale du sol au comptoir :									
- pour un comptoir de niveau	35 3/4	908	35 3/4	908	35 3/4	908			
- avec pattes de nivellement de la cuisinière entièrement déployées	36 3/4	933	36 3/4	933	36 3/4	933			
(H) Profondeur maximale, du mur jusqu'au devant des armoires :	25 1/8	638	25 1/8	638	25 1/8	638			
• panneau de commande en saillie	27 11/16	703	27 11/16	703	27 11/16	703			
• panneau de commande au même niveau que les armoires									

### Remarque :

- Si la cuisinière doit être placée à côté d'armoires, respectez les mesures de dégagement indiquées. Les mêmes mesures de dégagement s'appliquent aux installations en îlot.
- La cuisinière peut être placée de diverses façons par rapport au devant de l'armoire, avec le panneau de commande au même niveau ou en saillie, selon la profondeur des armoires.
- Les alimentations en électricité et gaz doivent se trouver dans les zones indiquées sur les schémas suivants.
- Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous celle-ci doit être scellée.
- Gardez toujours la zone à proximité de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
- N'obstruez pas la circulation d'air de combustion et de ventilation de l'appareil.

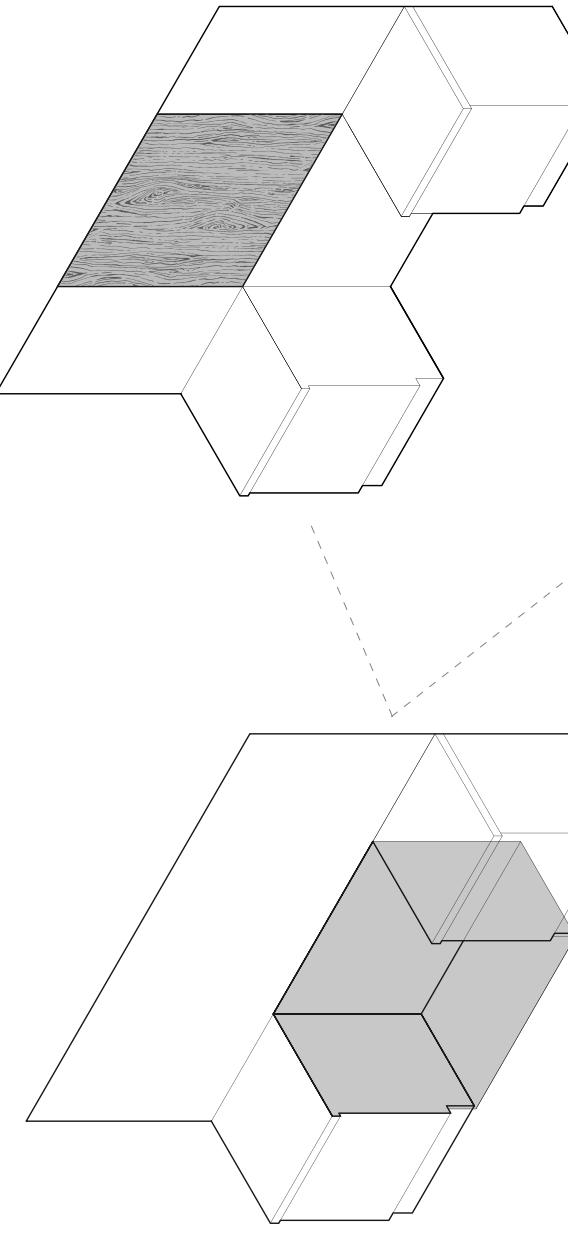
\*Surfaces incombustibles : telles que définies dans le 'National Fuel Gas Code' (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les mesures de dégagement pour les matériaux incombustibles ne sont pas spécifiées dans la norme ANSI Z22.1 ni certifiées par UL. Les mesures de dégagement inférieures à 6" (152 mm) doivent être approuvées par les codes locaux et/ou les autorités locales compétentes.

## SCÉNARIOS D'INSTALLATION ET UTILISATION DE DOSSERET

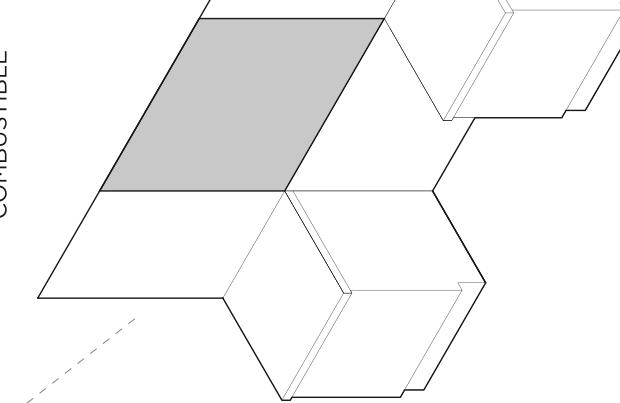
### ① TYPE D'INSTALLATION

### ② SURFACE ARRIÈRE

(vendu séparément)



MUR



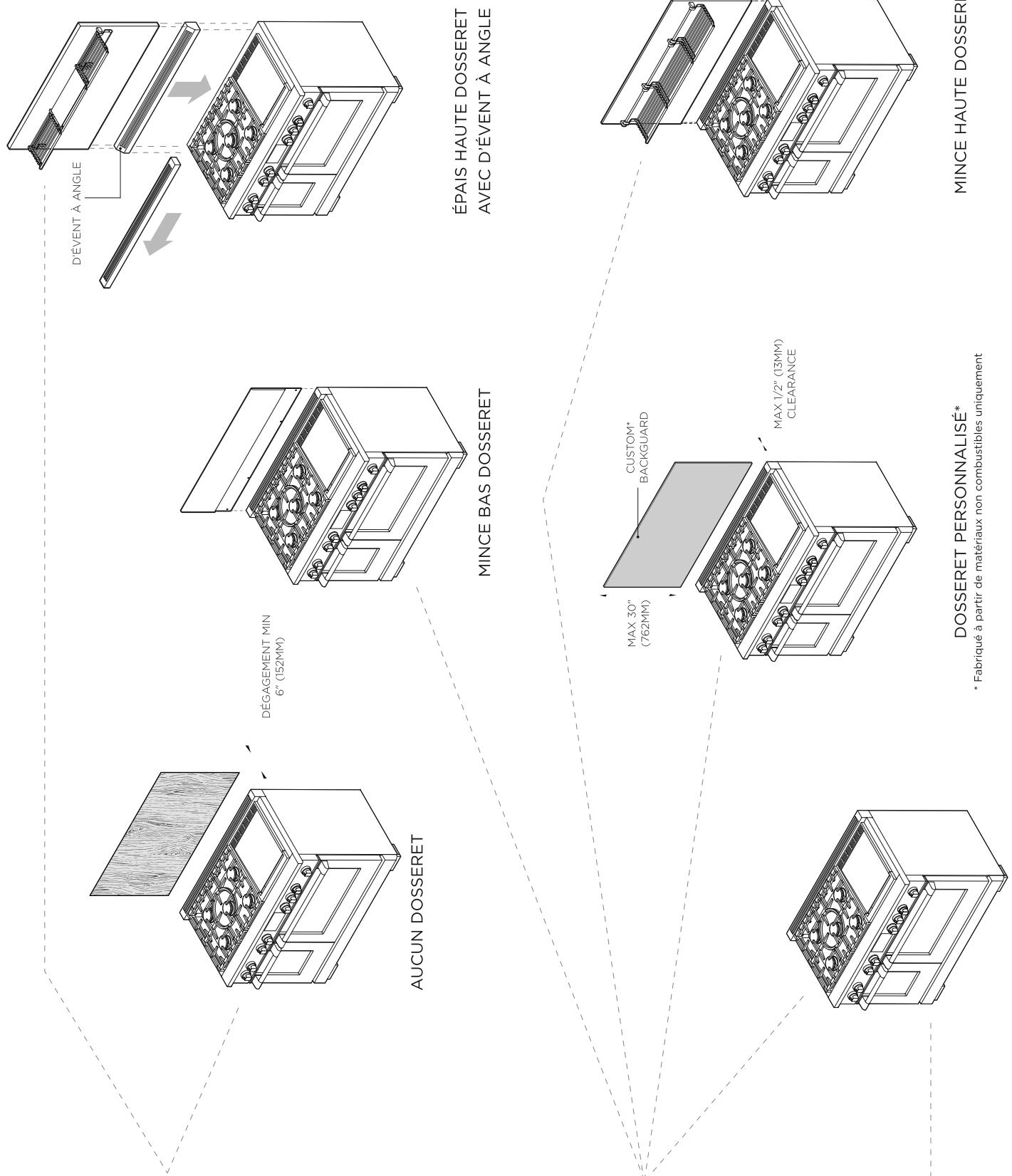
COMBUSTIBLE

LOT

INCOMBUSTIBLE

### ③ OPTIONS DE DOSSERET

(vendu séparément)



\*Surfaces incombustibles : telles que définies dans le 'National Fuel Gas Code' (ANSI Z223.1, édition actuelle). Les mesures de dégagement pour les matériaux incombustibles ne sont pas spécifiées dans la norme ANSI Z22.1 ni certifiées par UL. Les mesures de dégagement inférieures à 6" (152 mm) doivent être approuvées par les codes locaux et/ou les autorités locales compétentes.

Fabriqué à partir de matériaux non combustibles uniquement

## SCÉNARIOS D'INSTALLATION ET UTILISATION DE DOSSERETS

### Remarques importantes

- Toutes les cuisinières sont fournies avec une garniture d'évent plate intégrale.
- Voici les trois différents dossierets qu'il est possible d'acheter :
  - Dosseret bas fixé à la cuisinière
  - Dosseret haut fixé au mur avec tablette basse
  - Dosseret haut fixé au mur avec tablette haute, également fourni avec une garniture d'évent à angle.
- Pour les **installations sur des surfaces incombustibles\* uniquement**, vous pouvez installer la cuisinière sans dossieret ou choisir n'importe lequel des trois dossierets.
- Pour les **installations à proximité de surfaces combustibles (au-dessus de la surface de cuisson)**, sans dossieret, vous devez prévoir un dégagement minimum de 6" (152 mm) (voir Scénario 2 ou 7 à la page précédente).
- Pour les **installations immédiatement sur des surfaces combustibles (au-dessus de la surface de cuisson)**, vous devez acheter et installer le dossieret haut fixé au mur avec tablette haute et la garniture d'évent à angle (voir Scénario 5 à la page précédente).
- La surface de cuisson doit être au même niveau que le comptoir adjacent ou au-dessus de celui-ci.

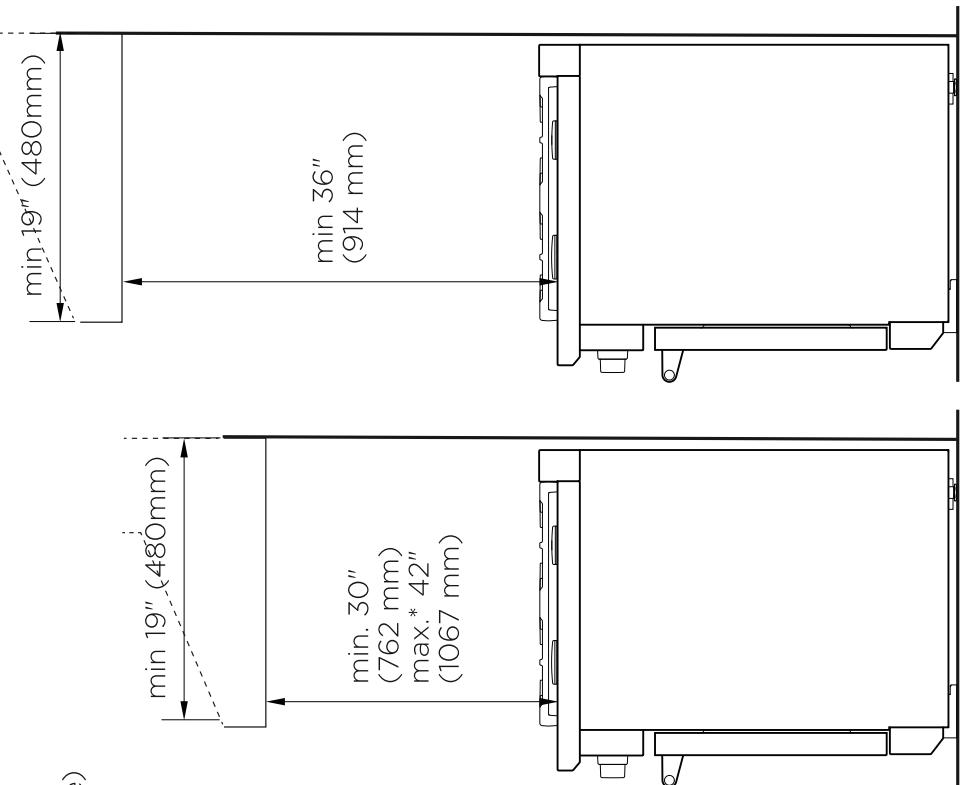
### Numéros de modèles de dossierets

CUISINIÈRE	DOSSERET BAS FIXÉ À LA CUISINIÈRE	DOSSERET HAUT FIXÉ AU MUR AVEC TABLETTE BASSE	DOSSERET HAUT FIXÉ AU MUR AVEC TABLETTE HAUTE	LARGEUR DE DOSSERET
				PO MM
Modèles 30"	BGRV2-1230	BGRV2-3030	BGRV2-3030H	29 7/8 759
Modèles 36"	BGRV2-1236	BGRV2-3036	BGRV2-3036H	35 7/8 911
Modèles 48"	BGRV2-1248	BGRV2-3048	BGRV2-3048H	47 7/8 1 216

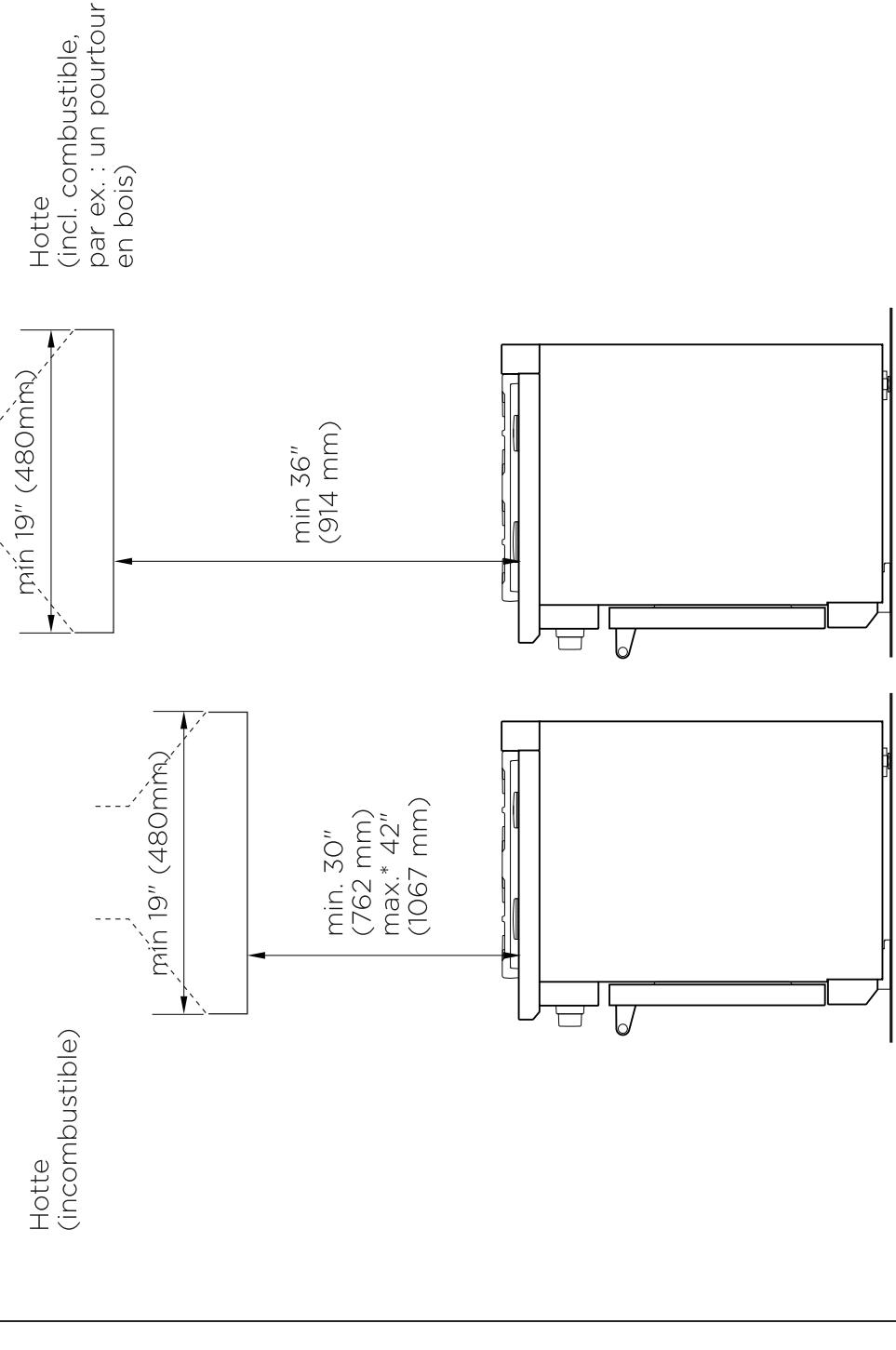
Remarque : Pour plus d'informations sur l'installation du dossieret, consultez les instructions distinctes fournies avec votre dossieret.  
Vous pouvez également télécharger les instructions d'installation du dossieret à partir de notre site Web [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)

## EXIGENCES RELATIVES À LA VENTILATION

### Installation au mur



### Installation en îlot



Une hotte de ventilation adéquate doit être installée au-dessus de la cuisinière.

### Recommendations pour l'installation

APPAREIL DE VENTILATION	INSTALLATION STANDARD AU MUR	INSTALLATION EN ÎLOT
Hotte	min. 19" (480 mm) de profondeur x largeur de l'appareil	min. 19" (480 mm) de profondeur x largeur de l'appareil
Ventilateur	Cuisinière de 48"	min. 1 100 pi <sup>3</sup> /min
	Cuisinière de 36"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min
	Cuisinière de 30"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min

\*Maximum recommandé.

APPAREIL DE VENTILATION	INSTALLATION STANDARD AU MUR	INSTALLATION EN ÎLOT
Hotte	min. 19" (480 mm) de profondeur x largeur de l'appareil	min. 19" (480 mm) de profondeur x largeur de l'appareil
Ventilateur	Cuisinière de 48"	min. 1 100 pi <sup>3</sup> /min
	Cuisinière de 36"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min
	Cuisinière de 30"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min

### IMPORTANT

- Les hottes de ventilation et ventilateurs sont conçus pour l'utilisation avec des conduits à paroi simple. Toutefois, certains codes du bâtiment ou inspecteurs locaux pourraient exiger des conduits à paroi double et/ou un registre. Consultez les codes du bâtiment et/ou organismes locaux avant de commencer, pour vous assurer que l'installation de la hotte et des conduits sera conforme aux exigences locales.
- Les vitesses du ventilateur de la hotte doivent être variables afin de réduire le niveau de bruit et la perte d'air chauffé ou climatisé lorsqu'une ventilation maximale n'est pas requise. Normalement, la vitesse maximale du ventilateur est requise uniquement lors de l'utilisation du gril ou du cycle d'auto-nettoyage.