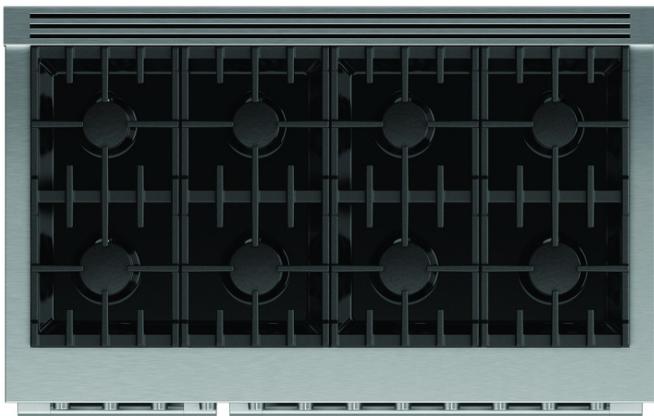


**FISHER & PAYKEL**

**RGV3-488-L**

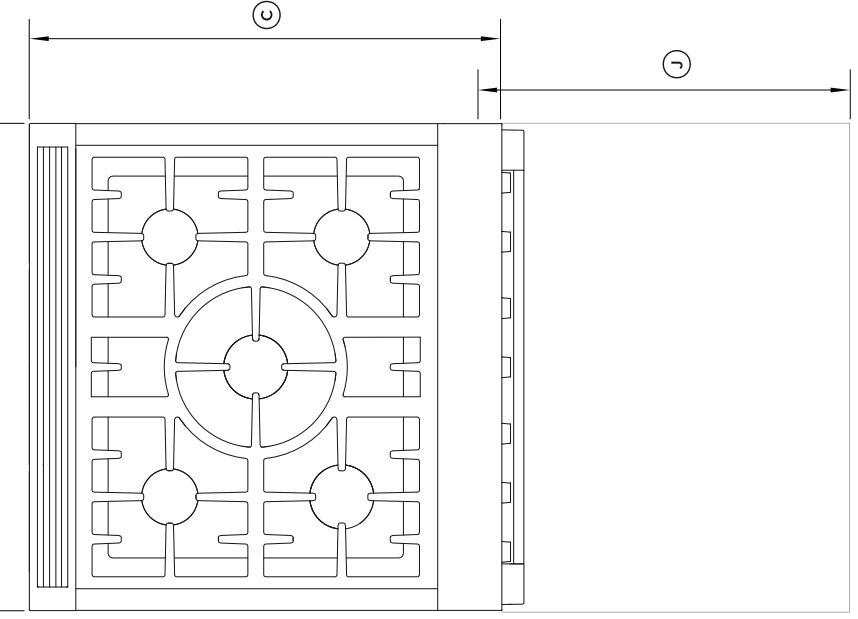
Cuisinière 48" au Gaz | 8 brûleurs



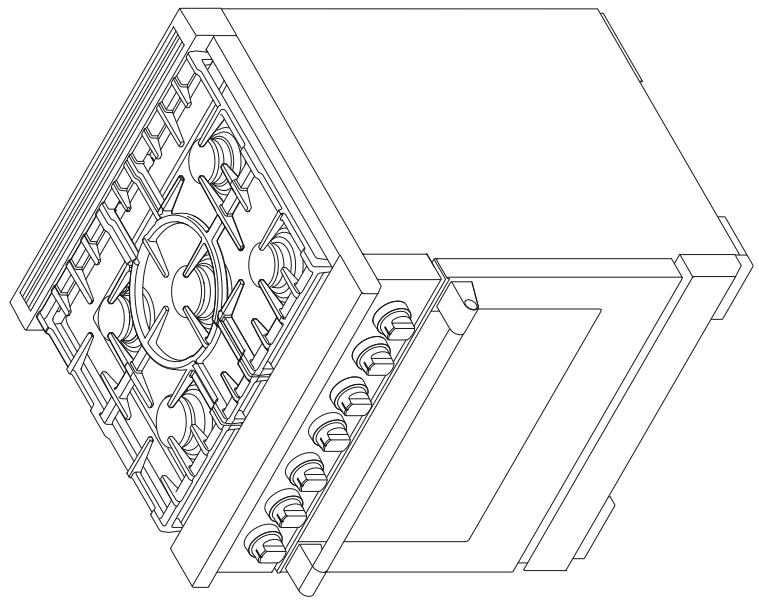
<b>Modèle Sélectionné</b>	RGV3-488-L
Numéro de modèle	RGV3-488-L
<b>Apparence extérieure</b>	
Couleur	Acier Inoxydable
Style	Professionnel
Grilles de surface	Fonte Robuste
<b>Caractéristiques</b>	
Configuration	6 Brûleurs
Type d'énergie	Tout Gaz
Type d'alimentation	Gaz Propane (LP)
Type de Brûleur	Scellé
Localisation des commandes	Avant
Type de contrôle	Boutons rotatifs plaqué titane, avec halos lumineux
Éclairage intérieur	Oui
Modèle de hotte recommandée	HCB48-12-N
<b>Capacité</b>	
Capacité du four	5.3 pi <sup>3</sup>
Capacité du four compagnon	2.4 pi cu
<b>Caractéristiques de la surface de cuisson</b>	
Système d'allumage	Électronique avec réallumage automatique
Cavité à deversement	Cavité à déversement en porcelaine émaillé
<b>Caractéristiques du four</b>	
Technologie de Convection	Convection Traditionnelle
Élément du four principal	19000 BTU
Type de nettoyage (Four)	Manuel
Modes de cuisson	4
Grilles de four	3 télescopiques à extension complète
Position de Grilles	5
Bas du Four	Grilles de dissipation de chaleur
<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 2 x 13000 BTU 3 x 17000 BTU 116000 BTU
Capacité totale BTU	
<b>Dimensions extérieures</b>	
Hauteur (po.)	35 3/4"- 36 3/4"
Largeur (po.)	47 7/8"
Profondeur (po.)	29 1/8"
<b>Conditions électriques</b>	
Volts; Hertz; Amps	120V; 60Hz; 15 Amp
<b>Accessoires (Optionnels)</b>	
Dosseret optionnels	BGRV2-1248 ( 48", 12" x 48") BGRV2-3048 (48", 30" x 48") BGRV3-3048H (Bi-énergie, paroi combustible PRO 30" x 48" (RDV3-RIV3-RGV3)
<b>Garantie</b>	
Garantie complète de 2 ans	Appareil complet, pièces et main d'oeuvre à domicile

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.

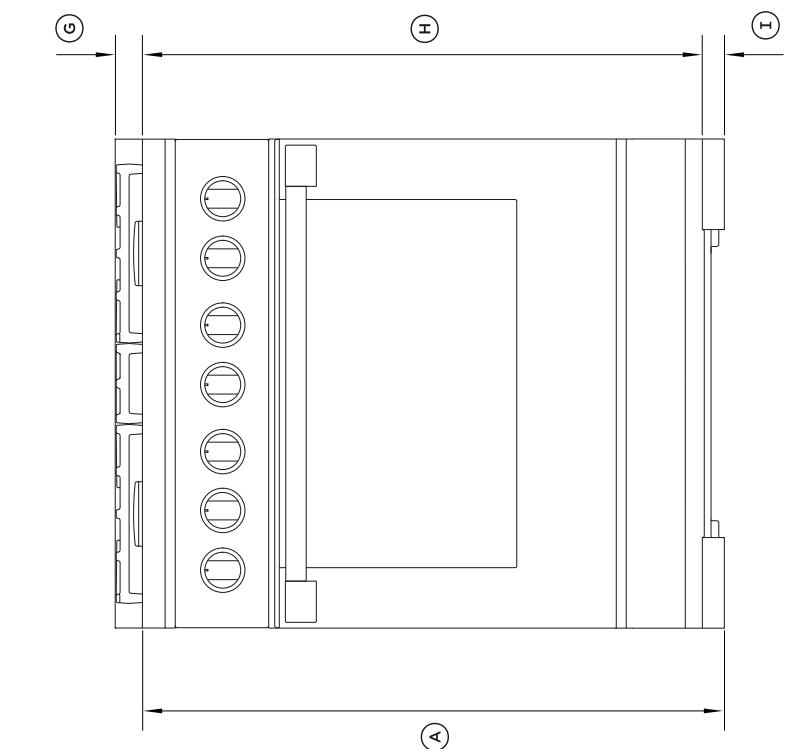
## DIMENSIONS DU PRODUIT – MODÈLES 30"



EN PLAN



ISOMÉTRIQUE



AVANT

DIMENSIONS DU PRODUIT		MODÈLES 30"	
		PO	MM
(A)	Hauteur hors tout*		
	• Min. (pattes entièrement rétractées)	35 3/4	908
	• Max. (pattes entièrement déployées)	36 3/4	933
(B)	Largeur hors tout	29 7/8	759
(C)	Profondeur hors tout	29 1/8	740
(D)	Profondeur du châssis	25 3/8	644
(E)	Profondeur de l'arrière jusqu'à l'avant du panneau de commande	27 11/16	703
(F)	Hauteur entre la surface de cuisson et le dessus des brûleurs	1 9/16	40
(G)	Hauteur entre la surface de cuisson et le dessus de la garniture		
	• Garniture d'évent	1 3/4	45
	• Garniture d'angle***	3 1/2	90
(H)	Hauteur entre la surface de cuisson et la base du châssis	35 1/4	895
(I)	Hauteur des pattes ajustables		
	• Min. (pattes entièrement rétractées)	1/2	13
	• Max. (pattes entièrement déployées)	1 1/2	38
(J)	Profondeur de la porte ouverte jusqu'au panneau de commande avant	19 1/8	486

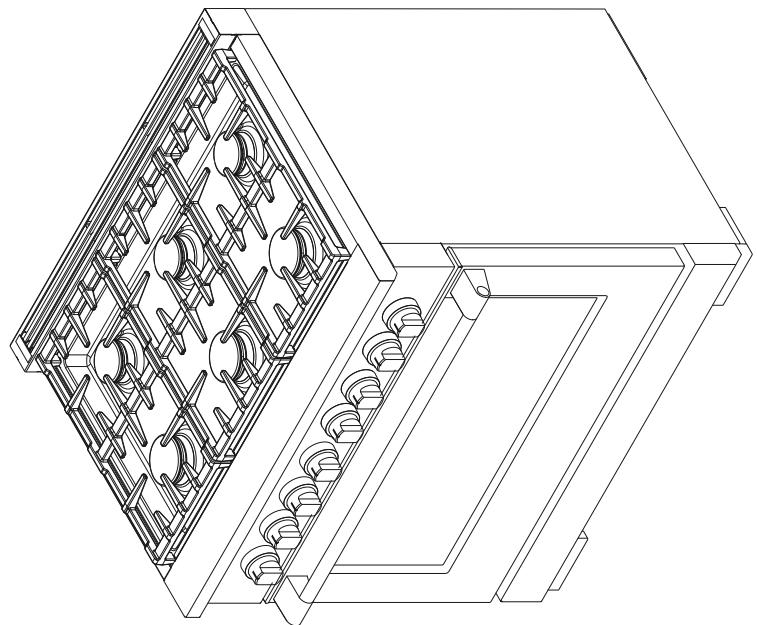
\*excluant les brûleurs et la garniture  
\*\*excluant la poignée et les boutons  
\*\*\*vendue séparément

POIDS DU PRODUIT		MODÈLES 30"	
		LB	KG
	Poids total (excluant l'emballage)	408	185

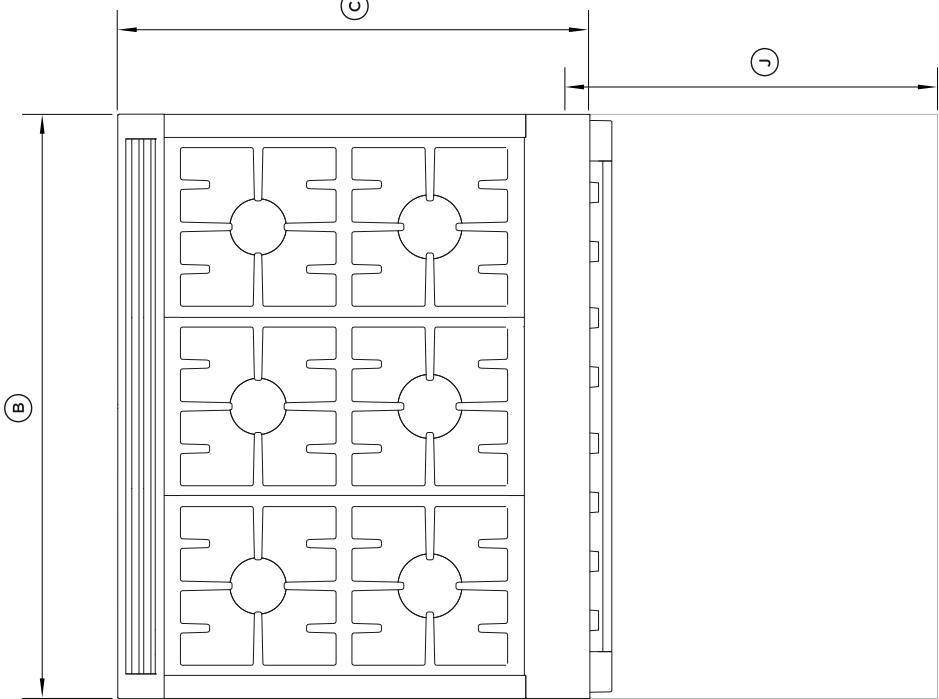
Modèle RGV3 305 illustré  
Les dimensions peuvent varier de ± 2 mm

## DIMENSIONS DU PRODUIT – MODÈLES 36"

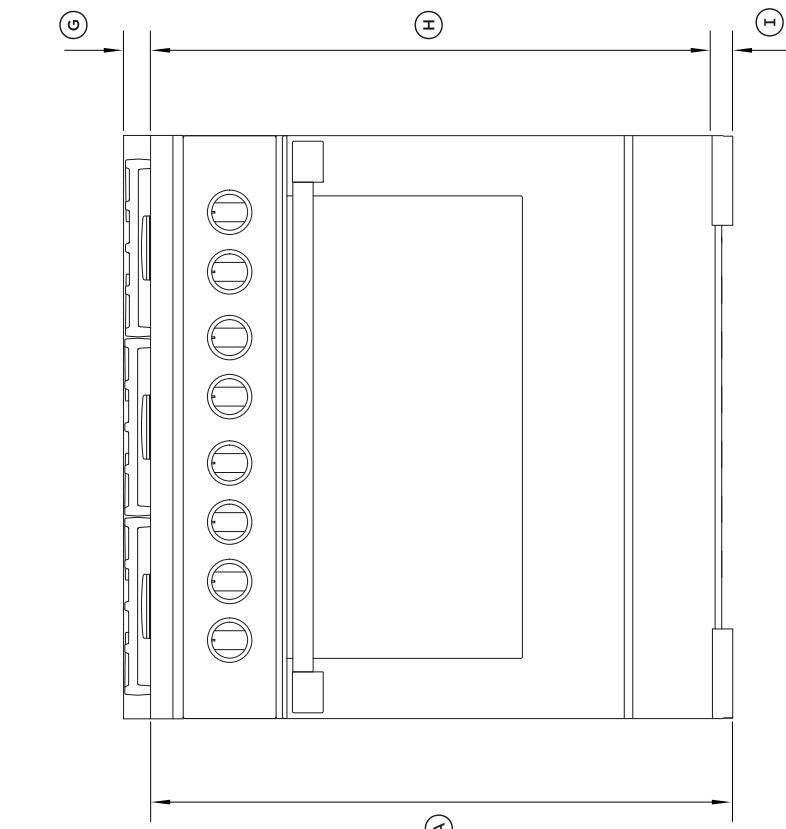
DIMENSIONS DU PRODUIT		MODÈLES 36"	
		PO	MM
(A)	Hauteur hors tout*		
	• Min. (pattes entièrement rétractées)	35 3/4	908
	• Max. (pattes entièrement déployées)	36 3/4	933
(B)	Largeur hors tout	35 7/8	911
(C)	Profondeur hors tout	29 1/8	740
(D)	Profondeur du châssis	25 3/8	644
(E)	Profondeur de l'arrière jusqu'à l'avant du panneau de commande	27 11/16	703
(F)	Hauteur entre la surface de cuisson et le dessus des brûleurs	1 9/16	40
(G)	Hauteur entre la surface de cuisson et le dessus de la garniture		
	• Garniture d'évent	1 3/4	45
	• Garniture d'angle***	3 1/2	90
(H)	Hauteur entre la surface de cuisson et la base du châssis	35 1/4	895
(I)	Hauteur des pattes ajustables		
	• Min. (pattes entièrement rétractées)	1/2	13
	• Max. (pattes entièrement déployées)	1 1/2	38
(J)	Profondeur de la porte ouverte jusqu'au panneau de commande avant	19 1/8	486
*excluding burners and trim			
**excluding handle and dial			
***purchased separately			
POIDS DU PRODUIT		MODÈLES 36"	
		LB	KG
Poids total (excluant l'emballage)		440	200



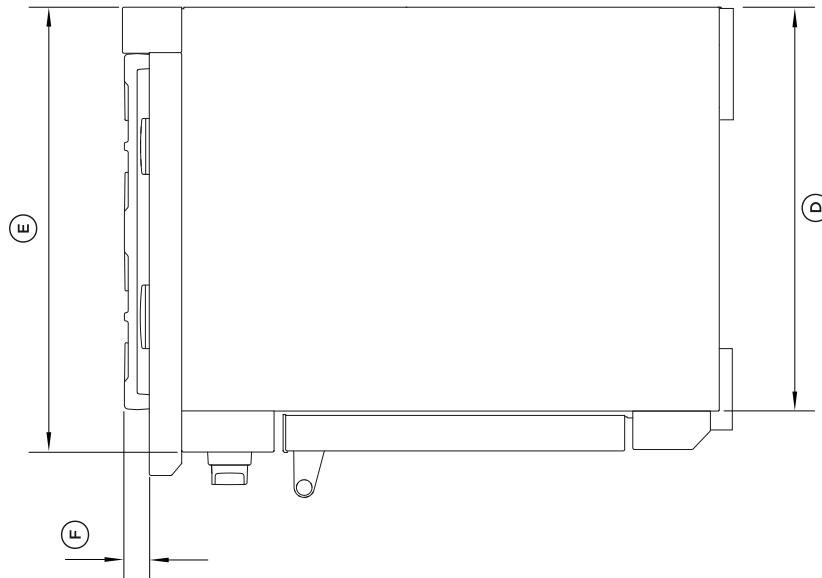
ISOMÉTRIQUE



EN PLAN



AVANT



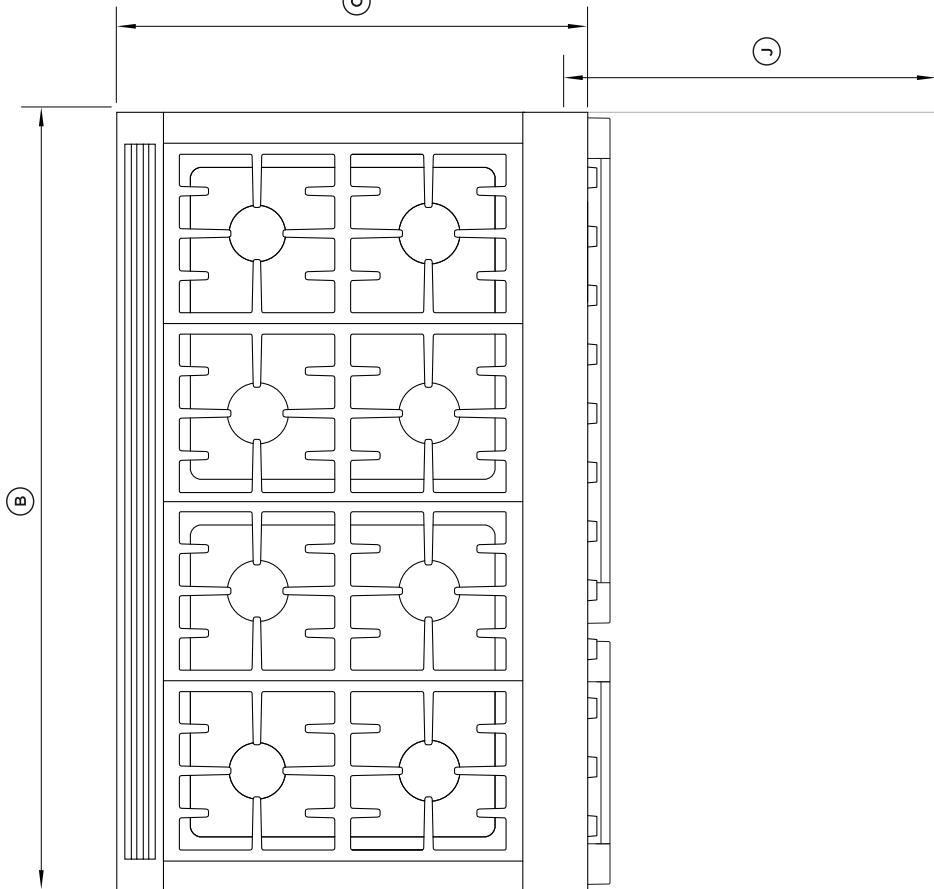
PROFIL

Modèle RGV3 366 illustré  
Les dimensions peuvent varier de ± 2 mm

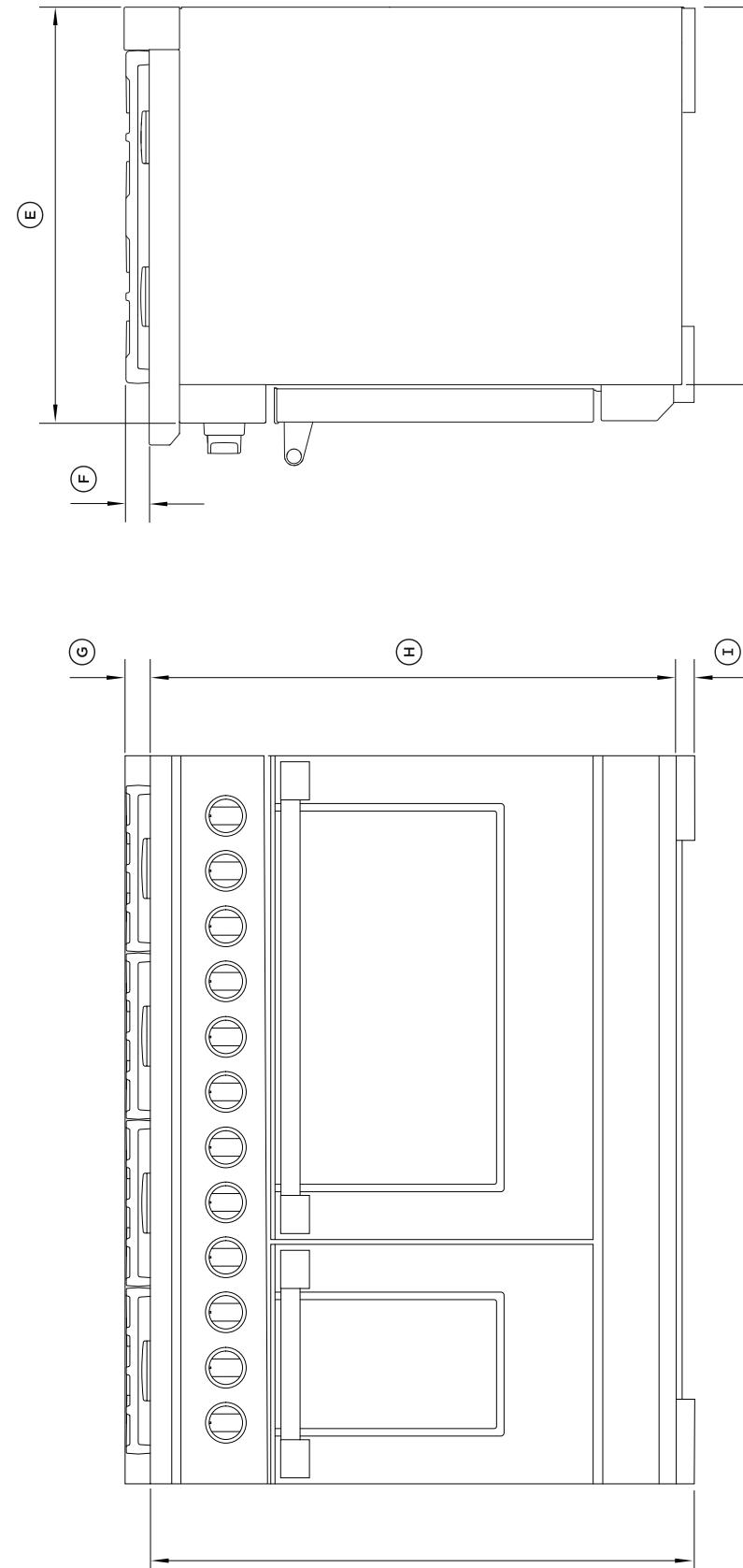
7

## DIMENSIONS DU PRODUIT – MODÈLES 48"

DIMENSIONS DU PRODUIT		MODÈLES 48"	
		PO	MM
(A)	Hauteur hors tout*		
	• Min. (pattes entièrement rétractées)	35 3/4	908
	• Max. (pattes entièrement déployées)	36 3/4	933
(B)	Largeur hors tout	47 7/8	1216
(C)	Profondeur hors tout	29 1/8	740
(D)	Profondeur du châssis	25 3/8	644
(E)	Profondeur de l'arrière jusqu'à l'avant du panneau de commande	27 11/16	703
(F)	Hauteur entre la surface de cuisson et le dessus des brûleurs	1 9/16	40
(G)	Hauteur entre la surface de cuisson et le dessus de la garniture		
	• Garniture d'évent	1 3/4	45
	• Garniture d'angle***	3 1/2	90
(H)	Hauteur entre la surface de cuisson et la base du châssis	35 1/4	895
(I)	Hauteur des pattes ajustables		
	• Min. (pattes entièrement rétractées)	1/2	13
	• Max. (pattes entièrement déployées)	1 1/2	38
(J)	Profondeur de la porte ouverte jusqu'au panneau de commande avant	19 1/8	486



## ISOMÉTRIQUE

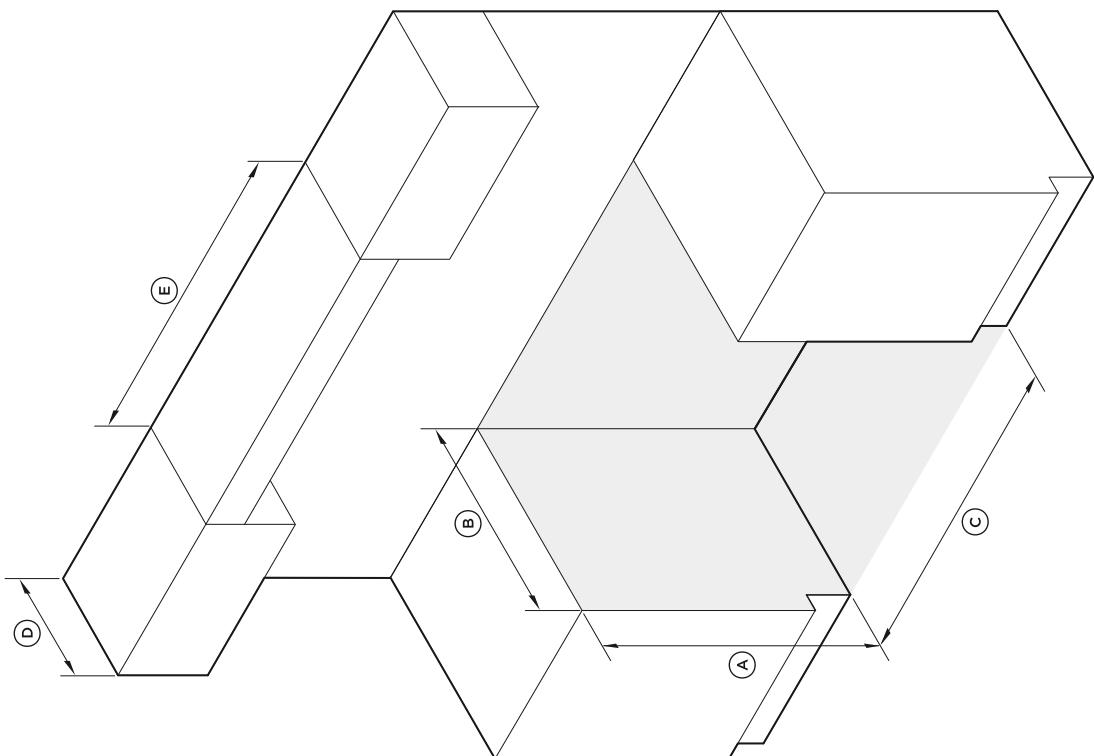


POIDS DU PRODUIT		MODÈLES 48"	
		LB	KG
	Poids total (excluant l'emballage)	604 - 640	274 - 290

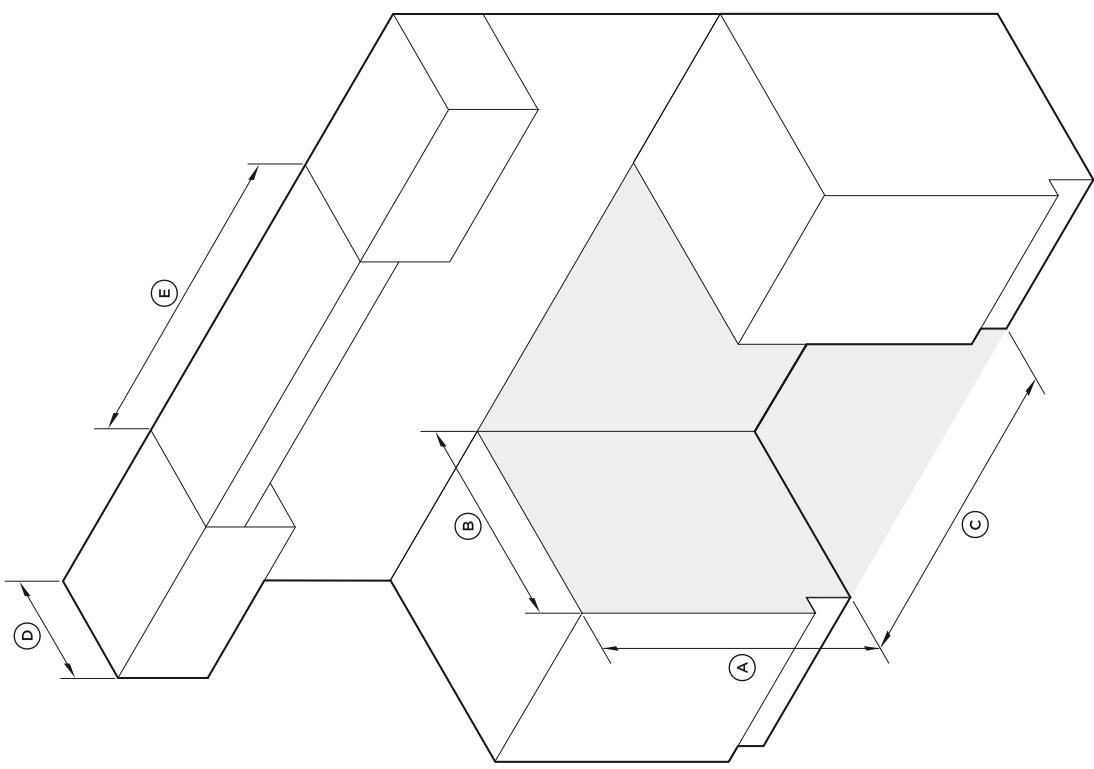
RGV3 488 modell illustrated  
Les dimensions peuvent varier de ± 2 mm

## DIMENSIONS DES ARMOIRES

### ARMOIRES 30"



### ARMOIRES 36"



### MODÈLES 30"

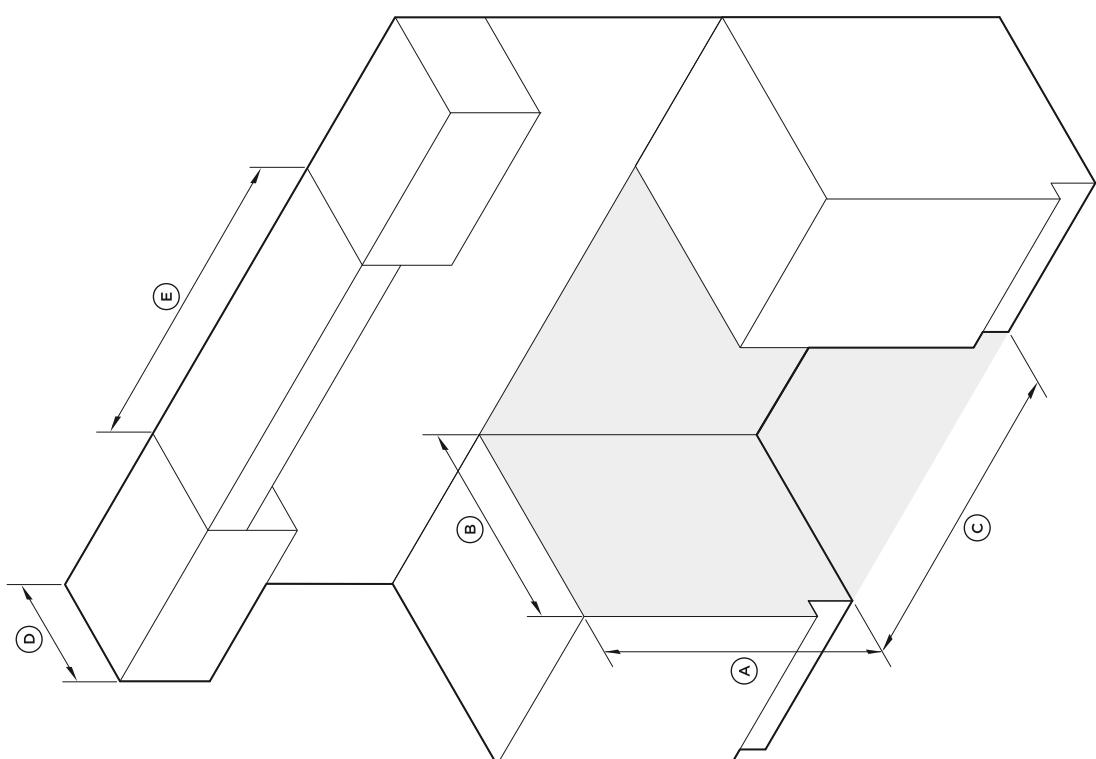
DIMENSIONS DES ARMOIRES	POUCES	MM
(A) Hauteur max.	35 3/4	908
• Au même niveau que le comptoir	36 3/4	933
• Avec les pattes de nivellement entièrement déployées		
(B) Profondeur	27 11/16	703
• Au même niveau que le comptoir	25 1/8	638
• Panneau de commande en saillie	30	762
(C) Largeur	13	330
(D) Profondeur max. des armoires suspendues	30	762
(E) Largeur min. de la hotte de ventilation requise	36	914

### MODÈLES 36"

DIMENSIONS DES ARMOIRES	POUCES	MM
(A) Hauteur max.	35 3/4	908
• Au même niveau que le comptoir	36 3/4	933
• Avec les pattes de nivellement entièrement déployées		
(B) Profondeur	27 11/16	703
• Au même niveau que le comptoir	25 1/8	638
• Panneau de commande en saillie	36	914
(C) Largeur	13	330
(D) Profondeur max. des armoires suspendues	36	914
(E) Largeur min. de la hotte de ventilation requise	36	914

## DIMENSIONS DES ARMOIRES

### ARMOIRES 48"



### DIMENSIONS DES ARMOIRES

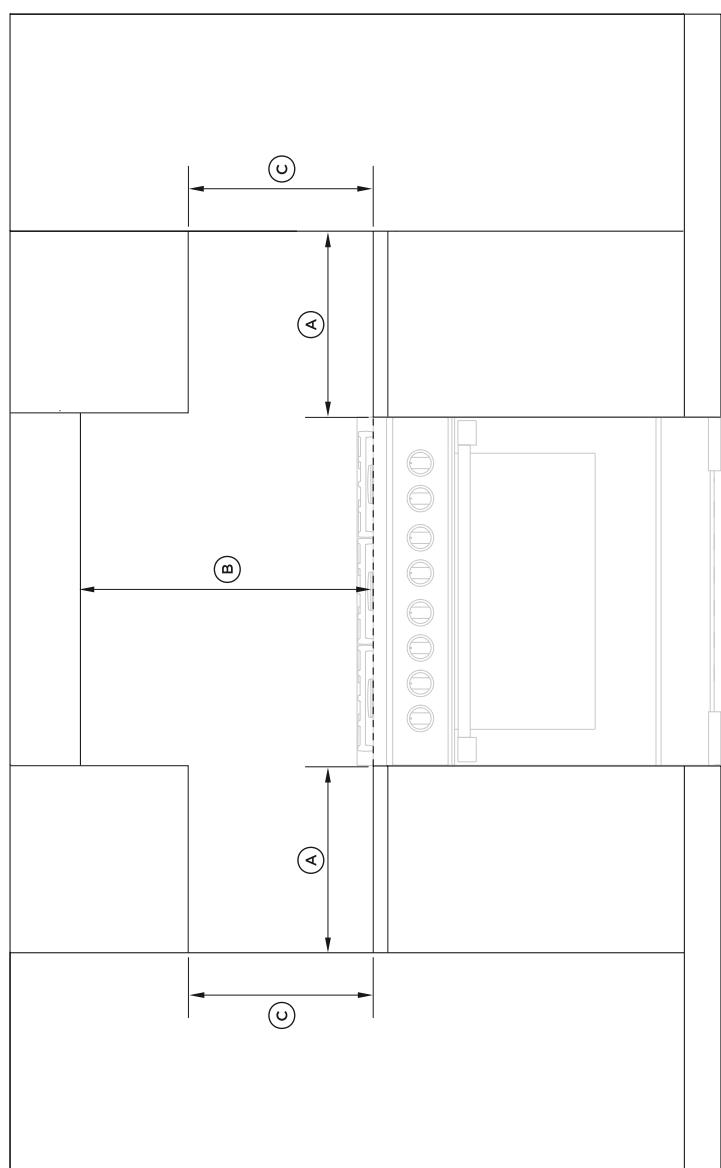
	MODÈLES 48"	POUCES	MM
(A) Hauteur max.	35 3/4	908	933
• Au même niveau que le comptoir	36 3/4		
• Avec les pattes de nivellement entièrement déployées			
(B) Profondeur	27 11/16	703	
• Au même niveau que le comptoir	25 1/8	638	
• Panneau de commande en saillie			
(C) Largeur	48	1219	
(D) Profondeur max. des armoires suspendues	13	330	
(E) Largeur min. de la hotte de ventilation requise	48	1219	

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 Z21.1 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.

### DÉGAGEMENT

#### Les mesures de dégagement ci-dessous s'appliquent aux installations au mur et en îlot pour tous les modèles.

Assurez-vous que la surface de cuisson soit au même niveau que le comptoir adjacent ou au-dessus de celui-ci, et que toute ouverture derrière ou sous la cuisinière soit scellée. La circulation d'air de combustion et de ventilation ne doit pas être obstruée.

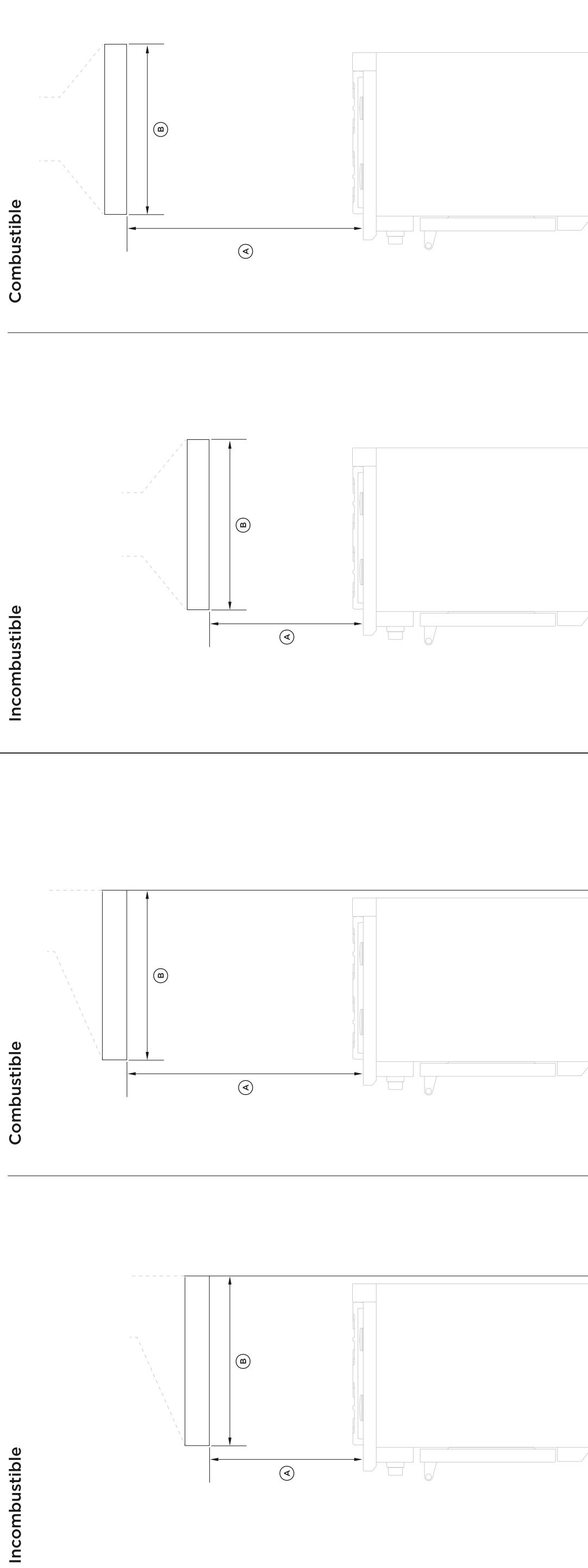


	TOUS LES MODÈLES	
	POUCES	MM
(A) Distance min. entre le côté de la cuisinière et la plus proche :	12	305
• surface combustible verticale		
• une surface combustible	54	1372
• un revêtement combustible d'une hotte de ventilation	36	914
• une surface incombustible	30	762
(B) Distance min. entre la surface de cuisson et en surplomb :		
• une surface combustible	18	457
• un revêtement combustible d'une hotte de ventilation		
• une surface incombustible		
(C) Distance min. entre le comptoir et une armoire		

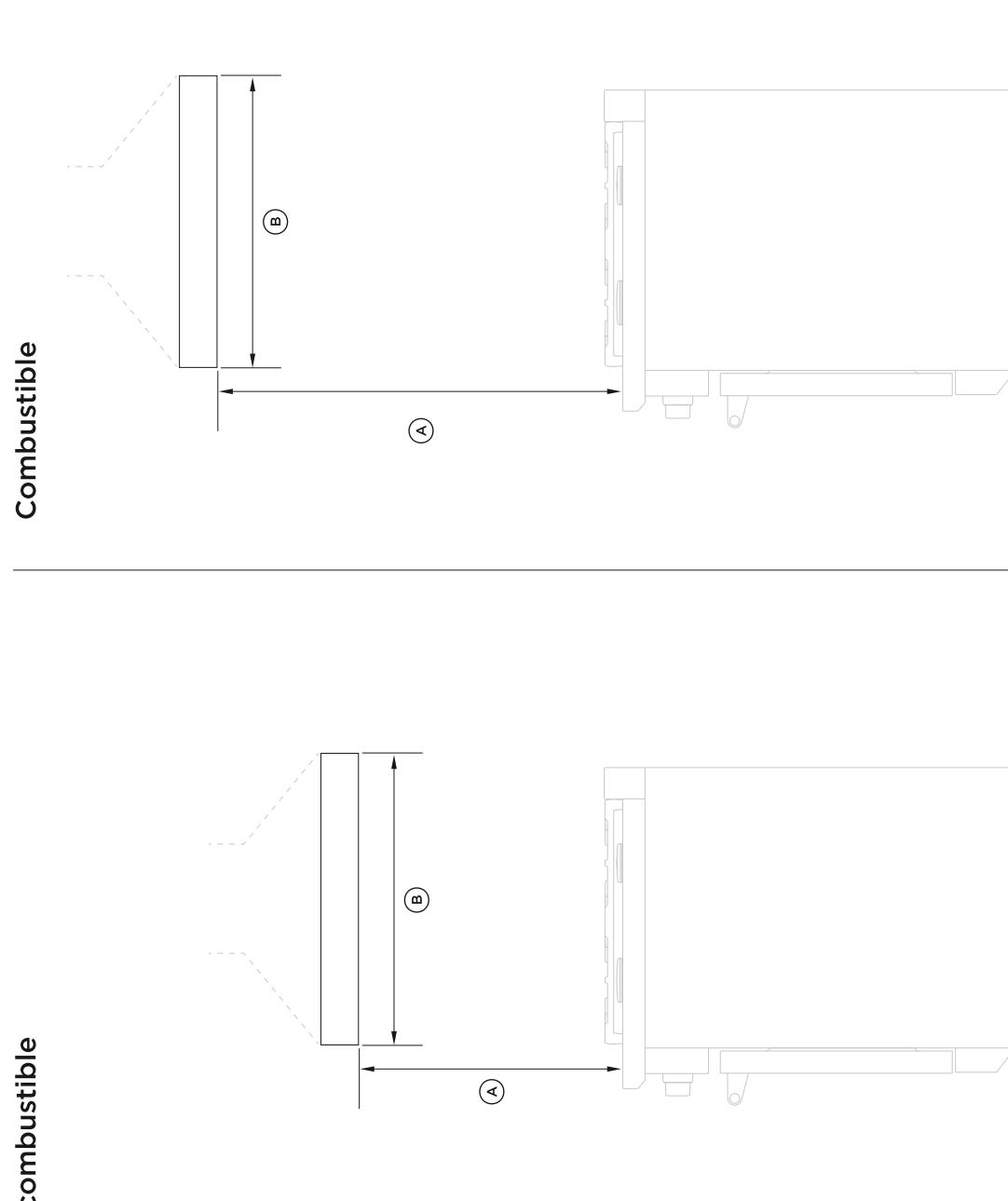
## EXIGENCES RELATIVES À LA VENTILATION

- 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 l'installation pour vous assurer de respecter les exigences locales.
- Les vitesses du ventilateur de la hotte doivent être variables afin de réduire le niveau de bruit et la perte d'air de la maison. La vitesse maximale doit uniquement être requise lors de l'utilisation du gril ou de la fonction **SELF CLEAN** (Auto-nettoyage).
- En raison du volume élevé d'air de ventilation, il est recommandé d'assurer une source d'air d'appoint (air de remplacement provenant de l'extérieur). Cela est particulièrement important dans les maisons bien scellées et isolées. Consultez un entrepreneur spécialisé en chauffage et aération.

### INSTALLATION AU MUR



### INSTALLATION EN ÎLOT



### APPAREIL DE VENTILATION

### RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION AU MUR

	RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION AU MUR						
Hotte	<table border="1"> <tr> <td>(A)</td><td>min. 30" (762 mm)</td><td>max. 42 (762 mm)</td></tr> <tr> <td>(B)</td><td>min. 19" (480 mm)</td><td>max. 42 (762 mm)</td></tr> </table>	(A)	min. 30" (762 mm)	max. 42 (762 mm)	(B)	min. 19" (480 mm)	max. 42 (762 mm)
(A)	min. 30" (762 mm)	max. 42 (762 mm)					
(B)	min. 19" (480 mm)	max. 42 (762 mm)					
Cuisinière de 30"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min						
Ventilateur	<table border="1"> <tr> <td>Cuisinière de 36"</td><td>min. 550 pi<sup>3</sup>/min</td></tr> <tr> <td>Cuisinière de 48"</td><td>min. 1 100 pi<sup>3</sup>/min</td></tr> </table>	Cuisinière de 36"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min	Cuisinière de 48"	min. 1 100 pi <sup>3</sup> /min		
Cuisinière de 36"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min						
Cuisinière de 48"	min. 1 100 pi <sup>3</sup> /min						

### APPAREIL DE VENTILATION

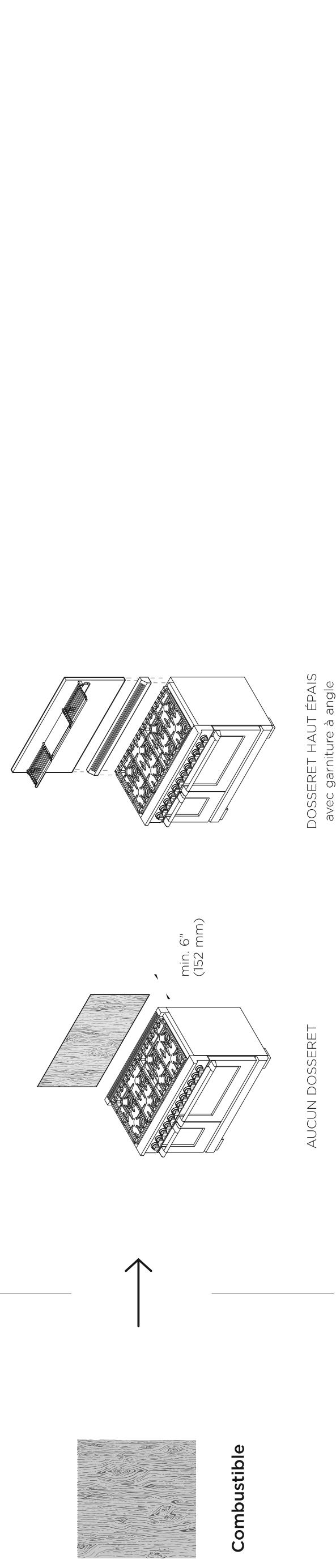
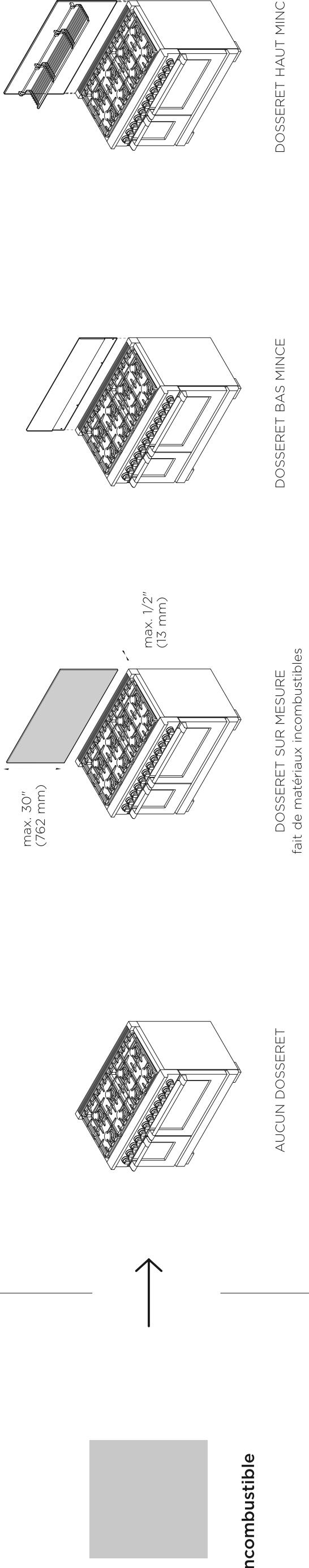
### RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION EN ÎLOT

	RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATION EN ÎLOT						
Hotte	<table border="1"> <tr> <td>(A)</td><td>min. 30" (762 mm)</td><td>max. 42 (762 mm)</td></tr> <tr> <td>(B)</td><td>min. 19" (480 mm)</td><td>max. 42 (762 mm)</td></tr> </table>	(A)	min. 30" (762 mm)	max. 42 (762 mm)	(B)	min. 19" (480 mm)	max. 42 (762 mm)
(A)	min. 30" (762 mm)	max. 42 (762 mm)					
(B)	min. 19" (480 mm)	max. 42 (762 mm)					
Cuisinière de 30"	min. 550 pi <sup>3</sup> /min						

## À PRENDRE EN CONSIDÉRATION POUR LE DOSSERET

### SURFACE MURALE

### OPTIONS DE DOSSERET



CUISINIÈRE	DOSSERET BAS FIXÉ À LA CUISINIÈRE	DOSSERET HAUT FIXÉ AU MUR, AVEC TABLETTE HAUTE	DOSSERET HAUT FIXÉ AU MUR, AVEC TABLETTE BASSE	LARGEUR DE DOSSERET
	BGRV2-1230	BGRV3-3030H	BGRV2-3030	MM
Modèles 30"	BGRV2-1230	BGRV3-3030H	BGRV2-3030	759
Modèles 36"	BGRV2-1236	BGRV3-3036H	BGRV2-3036	911
Modèles 48"	BGRV2-1248	BGRV3-3048H	BGRV2-3048	1 216

- Remarque : Les dossersets peuvent être achetés séparément. Toutes les cuisinières sont fournies avec une garniture d'évent intégrale uniquement.
- Pour plus d'informations sur l'installation du dosserset, consultez les instructions distinctes fournies avec votre dosserset. Vous pouvez également télécharger les instructions d'installation du dosserset à partir de notre site Web [www.fisherspaykel.com](http://www.fisherspaykel.com)
- Installations sur des surfaces incombustibles :** vous pouvez installer la cuisinière sans dosserset ou choisir n'importe lequel des trois dossersets.
  - Installations à proximité de surfaces combustibles (au-dessus de la surface de cuisson) :** sans dosserset, vous devez prévoir un dégagement min. de 6" (152 mm).
  - Installations immédiatement sur des surfaces combustibles (au-dessus de la surface de cuisson) :** vous devez acheter et installer le dosserset haut fixé au mur avec tablette haute et la garniture d'évent à angle.
  - 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 Z21.1 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.