

PERFECT HEAT.™

PROFESSIONAL 30" SELF CLEAN GAS RANGE

Installation Manual



MODELS

- RGSC-305SS
- RGSC-305BK
- RGSC-305WT



NOTE TO INSTALLER

The DCS Professional series of Ranges and Cooktops are designed with a large number of features available in a multitude of different combinations.

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Service Representative by phone: 1-888-281-5698, or Fax: 714-372-7004, or email: support@dcsappliances.com

or by mail:

*DCS
Attention: Customer Service
5800 Skylab Road,
Huntington Beach, CA 92647*

www.dcsappliances.com

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

PRECAUTION

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

- *Do not try to light any appliance.*
- *Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.*
- *Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.*

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

TABLE OF CONTENTS

PLANNING THE INSTALLATION

Important Installation Information.....	3
Recommended Installation Instructions	4

VENTILATION REQUIREMENTS

Step 1: Ventilation Requirements	4
--	---

CABINET PREPARATION

Step 2: Cabinet Preparation.....	5-6
----------------------------------	-----

UNPACKING AND HANDLING

Step 3: Unpacking, Moving and Placing the Range.....	7-8
--	-----

ELECTRICAL/GAS CONNECTIONS

Step 4: Electrical Connections.....	9
Step 5: Gas	9

HOOKUP TO GAS SUPPLY

Step 6: Hookup.....	10
---------------------	----

ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION

Step 7: Anti-tip Device Installation	11
--	----

BACKGUARD INSTALLATION

Step 8: Backguard Installation	12
--------------------------------------	----

FLAME CHARACTERISTICS

Step 9: Proper Flame Sizes	12-13
----------------------------------	-------

CLEANING EXTERIOR SURFACES

Step 10: Cleaning Exterior Surfaces	13
---	----

INSTALLER FINAL CHECKLIST	14
---------------------------------	----

WARRANTY	15
----------------	----

SERVICE.....	16
--------------	----

PLANNING THE INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

The RGSC-305 is tested in accordance with ANSI Z21.1 Standard for Household Cooking Gas Appliances.

The range must be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. (See Step 1 for ventilation requirements, page 4). Due to the professional high heat capacity of this unit, particular attention should be paid to the hood and duct work installation to ensure it meets local building codes. To eliminate risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.

All range models with less than a 12" clearance between combustable material and the back edge of the range, require the installation of one of the two offered Wall Mount Backguards.

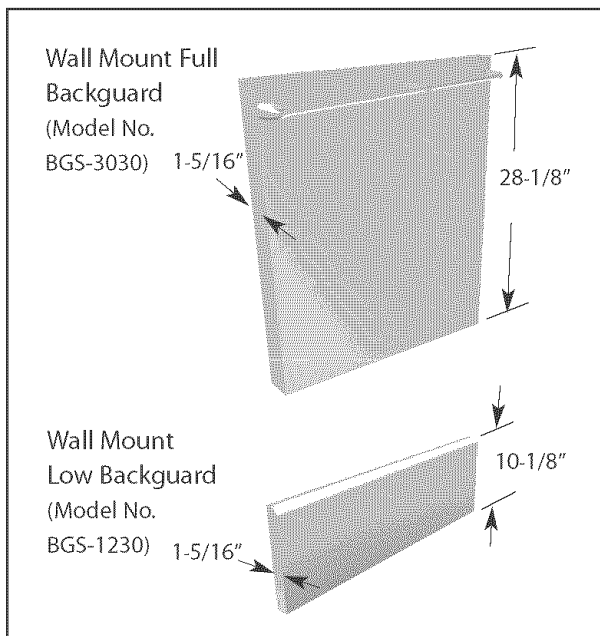


FIG. 1

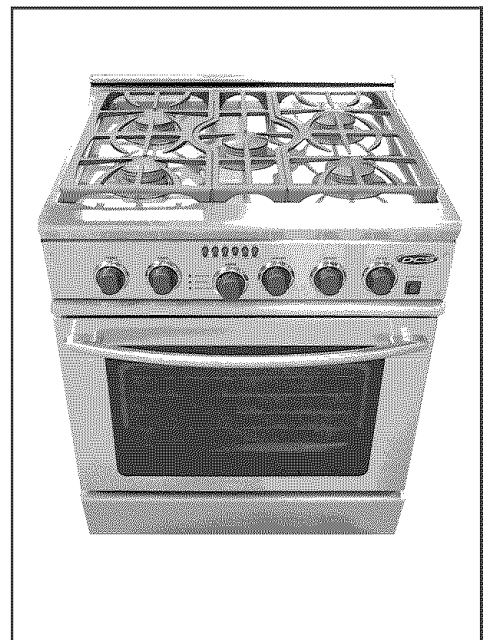


FIG. 2

Check local building codes for the proper method of range installation. Local codes vary. Installation, electrical connections, and grounding must comply with all applicable codes. In the absence of local codes, the range / cooktop should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1988 and National Electrical Code ANSI / NFPA 70-1990.

Be sure that the unit being installed is set up for the kind of gas being used. The gas range is shipped from the factory set and adjusted for Natural Gas or LP (propane), depending on the specific model ordered. **Verify that the range is compatible with the gas at the installation site before proceeding further.** Return range to dealer if the unit is not set for site gas supply.

PLANNING THE INSTALLATION

Recommended Installation Instruction (when using BGS-3030 Backguard)

Install components in the following order:

- a. Vent Hood b. Backguard System c. Range

1. Locate and level range according to Range installation instructions.
2. Measure distance from floor to top of island trim on range adding 1/8" for backguard clearance.
3. Transfer this measurement to the wall. This will mark the bottom of your backguard.
4. From this line measure 28-1/8" up wall to mark top of 30" backguard. This is the minimum height that the bottom of your vent hood can be installed.
5. Follow vent hood manufacturer's installation instructions to install vent hood.
6. Follow backguard installation instructions to install backguard.
7. Connect gas and electric connections and slide range into position.

VENTILATION REQUIREMENTS

STEP 1: VENTILATION REQUIREMENTS

A suitable exhaust hood must be installed above the range / cooktop. The following chart indicates the minimum blower capacity recommended for hood ventilation.

VENTILATION UNIT	STANDARD COUNTER INSTALLATION RECOMMENDATIONS	ISLAND INSTALLATION RECOMMENDATIONS
HOOD	(24" Deep x Unit Width)	(30" Deep x 36" at Bottom)
BLOWER	600 CFM (min.)	600 CFM (min.)

CAUTION:

Ventilation hoods and blowers are designed for use with single wall ducting. However, some local building codes or inspectors may require double wall ducting. Consult local building codes and/or local agencies, before starting, to ensure that hood and duct installation will meet local requirements.

Hood blower speeds should be variable to reduce noise and loss of heated or air conditioned household air when maximum ventilation is not required.

For best smoke elimination, the lower edge of the hood should be installed a minimum of 30" to a maximum of 36" above the range cooking surface (See Fig. 3, page 5). If the hood contains any combustible materials (i.e. a wood covering) it must be a minimum of 36" above the cooking surface.

Due to a high volume of ventilation air, a source of outside replacement air is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes. A reputable heating and ventilating contractor should be consulted.

CABINET PREPARATION

STEP 2: CABINET PREPARATION

1. The range is a free standing unit. If the unit is to be placed adjacent to cabinets, the clearances shown in Fig. 3 are required. The same clearances apply to island installations .
2. The range can be placed in various positions with respect to the cabinet front, with the front either flush or projecting, depending on the countertop depth (See Fig. 5, page 6).

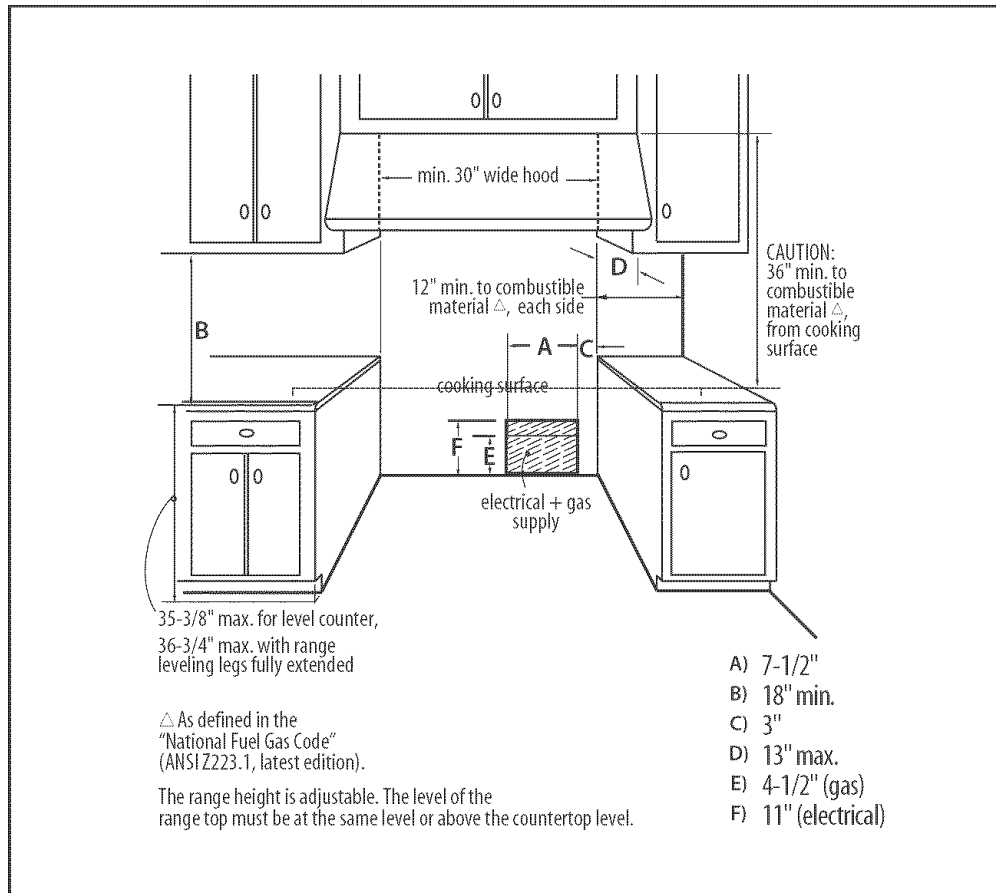


FIG. 3

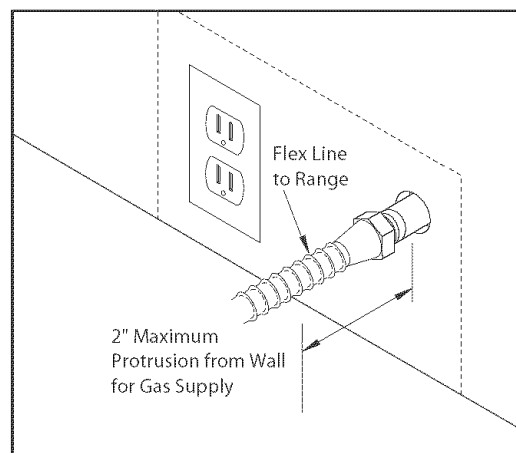


FIG. 4

CABINET PREPARATION

3. The gas and electrical supply should be within the zones shown in Fig. 3 & Fig. 4, page 5.
4. The maximum depth of over head cabinets installed on either side of the hood is 13".
5. Any openings in the wall behind the range and in the floor under the range must be sealed.
6. When there is less than a 12" clearance between combustible material and the back edge of the range, (above the cooking surface) a DCS Backguard must be installed (see Fig. 5). The range comes equipped with Island Trim as standard. Fig.5 indicates the space required for each type of backguard.
7. Always keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air to the unit.

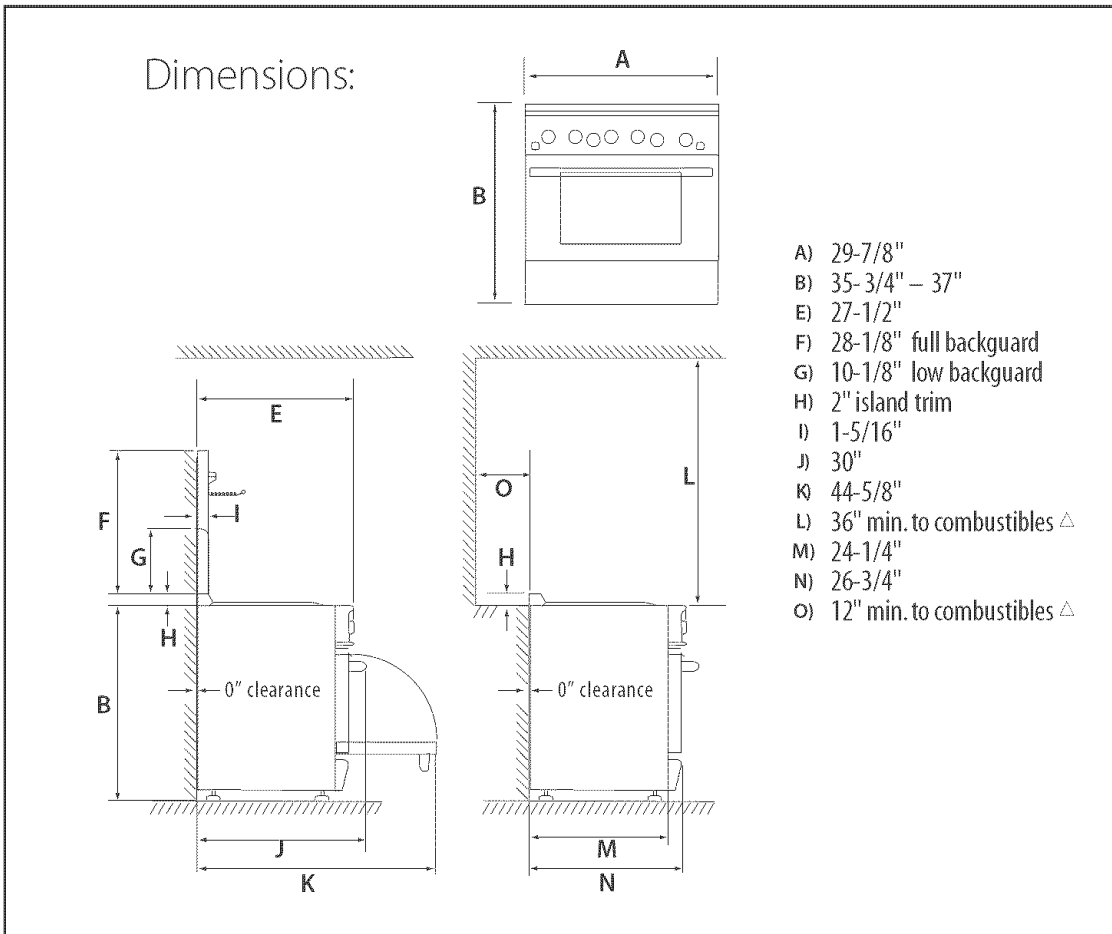


FIG. 5

UNPACKING AND HANDLING

STEP 3: UNPACKING, MOVING AND PLACING THE RANGE

CAUTION:

PROPER EQUIPMENT AND ADEQUATE MANPOWER MUST BE USED IN MOVING THE RANGE TO AVOID DAMAGE TO THE UNIT OR THE FLOOR. THE UNIT IS HEAVY AND RESTS ON ADJUSTABLE STEEL LEGS.

WARNING:

DO NOT LIFT THE RANGE BY THE OVEN DOOR HANDLES !!

The range has a shipping weight of approximately 408 pounds or 354 pounds after removal of packing materials. It is recommended that the door, grates and front kick panel be removed to facilitate handling. This will reduce the weight to about 230 pounds. It may be necessary to remove the oven doors and knobs to pass through some doorways. With the doors and knobs removed, a 29-3/8" wide opening is required. Without removing the door, a 30" wide opening is required.

Remove the outer carton and packing material from the shipping base.

CAUTION:

Before using range, be sure to remove shipping spacer insert in broiler (See Fig. 7).

Remove the kick panel by removing two screws at the top and pulling forward. The range is held to the skid by two brackets in the front behind the kick panel (See Fig.6) and two L-brackets located on the bottom flange of the range back (See Fig. 8). After removing the screws and brackets, the range must be lifted and removed from the skid. Due to the weight, a dolly with soft wheels should be used to move this unit. The weight must be supported, uniformly across the bottom (See Fig. 9, page 8).

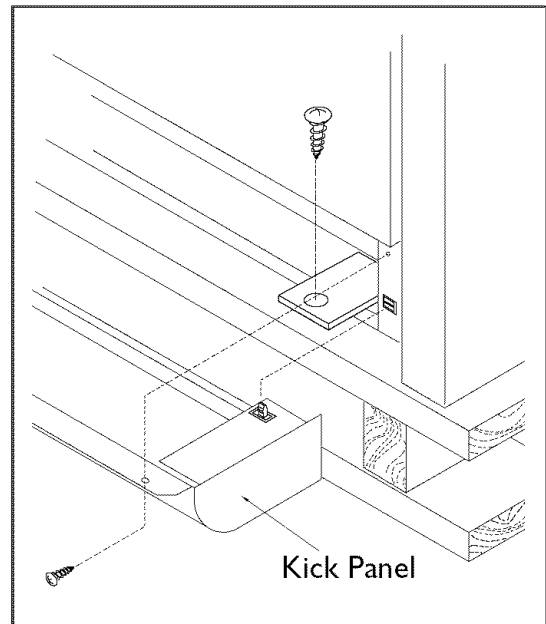


FIG. 6

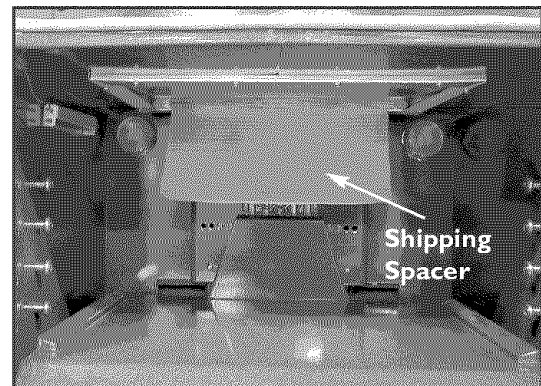


FIG. 7

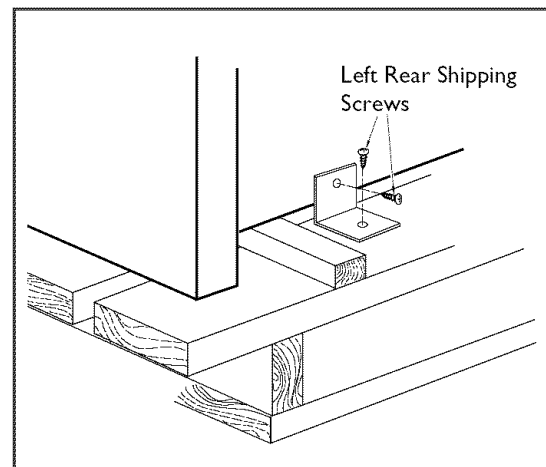


FIG. 8

UNPACKING AND HANDLING

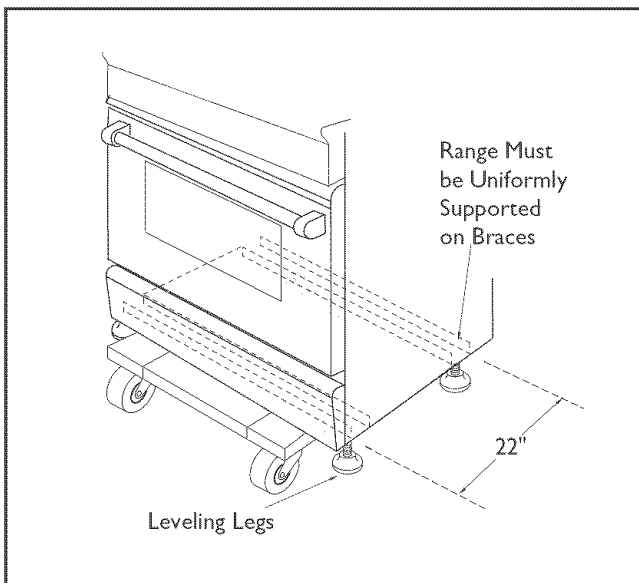


FIG. 9

To remove the door, open the door and hold it all the way open. Close the hinge latches (See Fig. 10) and release the door. The door can then be removed by gently lifting and pulling the door, with the hinges up and out of the frame.

The professional range should be transported by a dolly close to its final location. The range can be tipped back and supported on the rear legs while the dolly is removed. **The floor under the legs should be protected (wood strips, carpet, paneling, etc.) before pushing the unit back into position.**

Electric and gas connections should be made (Steps 4, 5 & 6), the anti-tip device installed (Step 7), and the backguard

installed (Step 8) before the range is placed in its final position. If the unit is to be converted to LP gas, it can be done with the range in place (See page 10).

For proper performance, the professional range should be level. To achieve a flush fit of the range to adjoining countertops, it will be necessary to have level cabinets (front to back, and left to right across the opening of the range). After checking the countertops for level and before sliding the range into place, measure the distance from the floor to the top of the counter work surface in the rear left and right corners. Adjust the corresponding rear corner of the range to an equal height of the counter, as the rear leveling legs are not accessible once the range is pushed into place. Once the range is in place, the front leg levelers can be accessed to level the front of the range. Replace the kick panel and oven doors by reversing the procedure described previously. **It is important that the two screws retaining the kick panel are secure to prevent accidental access to live electrical components and wires (See Fig. 6, page 7).**

NOTE: For ease of installation, be sure to install vent hood and backguard system before sliding range into position.

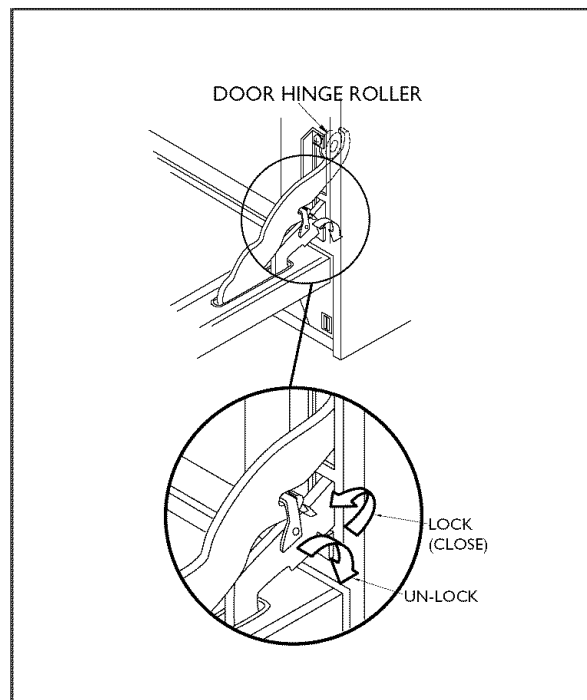


FIG. 10

ELECTRICAL/GAS CONNECTIONS

STEP 4: ELECTRICAL CONNECTIONS

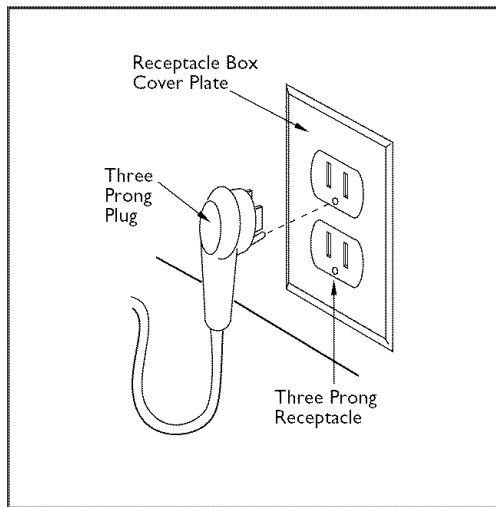


FIG. 11

POWER REQUIREMENTS

120 VAC, 60 Hz., single phase. 4 Amp. Max. (Use 15 Amp. Circuit)

Always disconnect electric supply cord from the wall outlet or service disconnect before servicing this appliance. Observe all governing codes and ordinances when grounding, in the absence of which, observe National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70-1990.

RECOMMENDED GROUNDING METHOD

This appliance is factory equipped with a power supply cord with a three-prong grounding plug (with polarized parallel blades). It must be plugged into a mating grounding type receptacle, connected to a correctly polarized 120 Volt circuit. If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the installer or user to have the existing receptacle changed to a properly grounded and polarized receptacle in accordance with all applicable local codes and ordinances by a qualified electrician. In the absence of local codes and ordinances, the receptacle replacement shall be in accordance with the National Electrical Code. **THE THIRD GROUND PRONG SHOULD NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, BE CUT OR REMOVED (See Fig. 11).**

STEP 5: GAS

Verify the type of gas supplied to the location. The range is shipped from the factory set up and adjusted for natural gas or LP (propane), depending on specific model ordered. The unit cannot be converted.

NATURAL GAS REQUIREMENTS

Connection: 1/2" N.P.T. Minimum 5/8" dia. flex line. Pressure: 6" to 14" W.C.

L.P. GAS REQUIREMENTS

Connection: 1/2" N.P.T. Minimum 5/8" dia. flex line. Pressure: Supply pressure must be 11" to 14" W.C. A regulator is required at the L.P. source to provide a maximum of 14" W.C. to the range regulator.

HOOKUP TO GAS SUPPLY

STEP 6: HOOKUP

A manual valve is installed in an accessible location from the front for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not protrude beyond the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off before connecting the appliance.

The flex line for the gas supply must be metal and be approved by CSA, AGA, CGA OR UL. Only use a metal supply hose, as the heat may cause a rubber hose to melt and develop leaks.

The gas supply connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1-1988, latest edition.

CAUTION:

The appliance must be isolated from the building's gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psig (3.5kPa.)

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of the system at the test pressures in excess of 1/2 psig (3.5kPa.).

When checking the manifold gas pressure, the inlet pressure to the regulator should be at least 7.0" W.C. for natural gas or 12.0" for LP.

When hooking up the gas supply from range rear hard pipe to wall hard pipe, installation length of flex line between range/wall hard piping must accommodate the range being pulled from wall for cleaning or servicing purpose. When range is pulled from wall, no strain should occur at range or wall hard pipe connections (See Fig. 12 below).

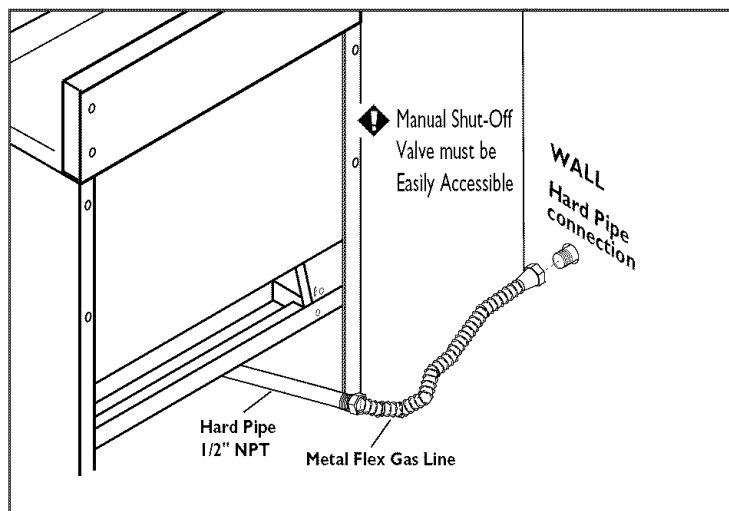


FIG. 12

ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION INSTRUCTIONS

STEP 7: ANTI-TIP DEVICE INSTALLATION

All ranges must have an anti-tip device correctly installed as per these instructions. If you pull the range out from the wall for any reason, make sure that the device is properly engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

INCLUDED PARTS:

Included with this kit are: (4) #10 x 2" wood screws, (1) Anti-tip bracket, and (1) Installation Instructions.

INSTALLING THE KIT:

Instructions are provided for wood and cement floors. Any other type or construction may require special installation techniques as deemed necessary to provide adequate fastening of the Anti-tip bracket to the floor and wall. The use of this bracket does not preclude tipping of the range when not properly installed.

WOOD CONSTRUCTION:

Place the bracket against the back wall, into the right rear corner where the range is to be located. Leave a gap between the wall (or side of range) and the bracket of 3/4". Drill (2) 1/8" diameter pilot holes in the center of the small holes. A nail or awl may be used if a drill is not available. Fasten the bracket securely to the floor and wall. See Fig. 13.

CONCRETE OR CEMENT CONSTRUCTION:

HARDWARE REQUIRED: (2) sleeve anchors, lag bolts, and washers (not provided). Locate the bracket as described above. Drill the recommended size holes for the hardware. Install the sleeve anchors into the holes and then install the lag bolts through the bracket. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware. Fasten the bracket securely to the floor and wall.

ONCE INSTALLED:

Complete the range installation per the instructions provided with the product. Check for proper installation of the Range and Anti-tip device by grasping the back of the unit and carefully attempt to tilt the range forward.

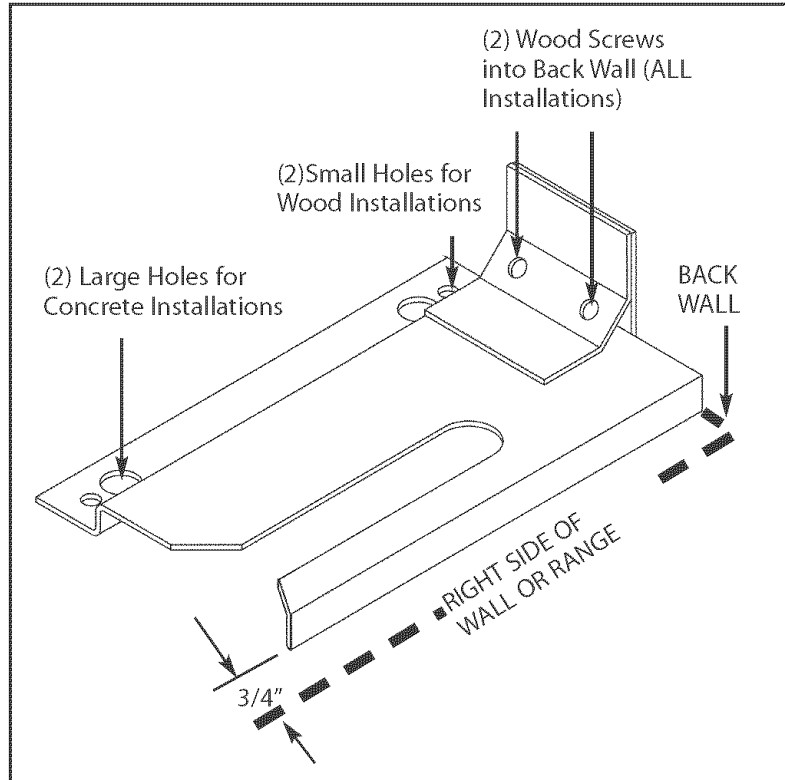


FIG. 13



BACKGUARD INSTALLATION

STEP 8: BACKGUARD INSTALLATION

The backguard must be installed when there is less than a 12" clearance between combustibles and the back of the range (above the cooking surface) (See Fig. 3, page 5).

BACKGUARD KITS:

The backguard is located, as shown in Fig. 14. Secure the backguard to the wall behind the range. Specific instructions for installation of the full backguard or low backguard can be found packaged with the backguard.

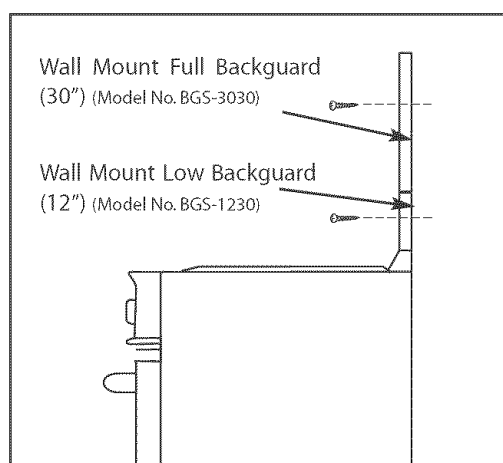


FIG. 14

FLAME CHARACTERISTICS

STEP 9: PROPER FLAME SIZES

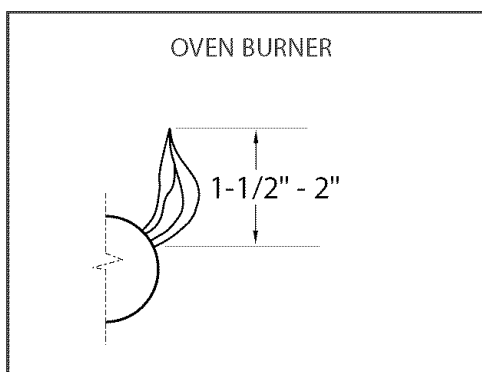


FIG. 15

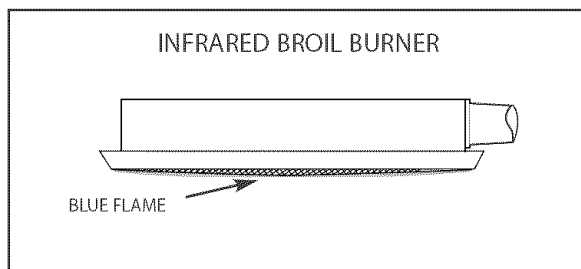


FIG. 16

SEALED TOP BURNER LIGHTING NOTE:

The sealed top burners have an infinite number of heat settings and there are no fixed positions on the control knobs between HI and LO. To turn the sealed top burner on, push in on the control knob and turn it counterclockwise to the "LITE" position. An audible clicking sound will be heard. When the gas has been ignited by the electronic spark igniter, turn the knob to the desired setting.

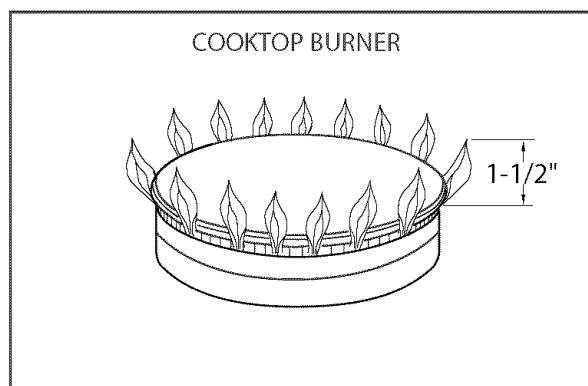


FIG. 17

FLAME CHARACTERISTICS

CAUTION:

When turning on any sealed top burner, be sure to stop at the "LITE" position before turning the burner to a flame setting for cooking. If the burner is not lit and it is turned beyond the "LITE" position, to HI, MEDIUM, or LO, there will be a burst of flame when the burner does light. This could cause burns or damage to the surrounding countertop.

CAUTION:

*The oven infra-red broiler burner has no air shutter and is not adjustable. The oven bake burner has an air shutter and is adjustable. It is necessary to operate the oven broiler for 45 minutes to eliminate the harsh odor of the insulation binder. This **must be done BEFORE** using the range for the first time and with proper ventilation.*

CAUTION:

For Warranty coverage, DCS requires that burner adjustments be made by a qualified technician at the time of installation. Extreme care should be used when adjustments are made after installation.

Improper or lack of adjustments will void your warranty.

Check for the proper burner flame characteristics (See Figs. 15-17, page 12).

Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting of the flame from the burner. If any of these conditions exist, check that the air shutter (oven burner only) or burner ports are not blocked. If this condition persists, contact a qualified technician.

The sealed top burner flames should be approximately 1-1/2" high. The oven burner flames should be 1-1/2" to 2". The infrared broil burner flames should be approximately 1/8" high over the entire burner screen (See Figs. 15-17, page 12).

CLEANING EXTERIOR SURFACES

STEP 10: CLEANING EXTERIOR SURFACES

The stainless steel surfaces may be cleaned by wiping with a damp soapy cloth. Any mild glass cleaner will remove fingerprints and smears. Do not use steel wool as it will scratch this surface. Small scratches may be removed by lightly sanding with the grain, using 200 grit paper.

INSTALLER FINAL CHECKLIST

GENERAL

- Placement of Unit.
- Specified clearance maintained to cabinet surfaces.
- Unit Level- front to back, side to side.
- All packaging material and tie straps removed, drip pans clean and empty.
- Backguard wall system installed if there is less than 12" clearance above the cooking surface to combustibles behind unit.

ELECTRICAL

- Receptacle with 15 ampere over-current protection is provided for service cord connection.
- Adequate ground connection.
- Kick panel (See Fig. 6, page 7) in place and two (2) screws secure.

GAS SUPPLY

- Connection: 1/2 NPT with a minimum 5/8" diameter metal flex line.
- The pressure regulator which is connected to the manifold is set for 5.0" W.C. for natural gas or 10.0" W.C. for LP.
- Manual gas shut off valve installed in an accessible location.
- Unit tested and free of gas leaks.

OPERATION

- All internal packing materials removed. Check below grate and inside oven.
- Bezels centered on burner knobs and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners operating at the same time.
- Check flame characteristics on all burners and adjust as specified per instructions on page 12 (See Figs. 15-17, page 12).
- Oven door hinges seated and door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.

WARRANTY

LENGTH OF WARRANTY

One (1) Year Full – Covers the entire product

Five (5) Years Limited – Surface burners, Oven burner

Ten (10) Years Limited – Porcelain oven, Porcelain inner door panel

DCS WILL PAY FOR:

All repair labor and replacement parts, for parts found to be defective due to materials or workmanship. Service must be provided by Authorized Factory Agent during normal working hours.

DCS WILL NOT PAY FOR:

- Installation or start-up.
- Shipping damage.
- Service by an unauthorized agency.
- Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- Service during other than normal working hours.
- Improper installation, such as improper hook-up, etc.
- Service visits to teach you how to use the appliance; correct the installation; reset circuit breakers or replace home fuses.
- Repairs due to other than normal household use.
- Damage caused from accident, abuse, alteration, misuse, incorrect installation or installation not in accordance with local codes.
- Units installed in non-residential application such as day care center, bed and breakfast centers, churches, nursing homes, restaurants, hotels, schools, etc.

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. This warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

HOW TO OBTAIN SERVICE:

For warranty service, contact DCS Customer Service at (888) 281-5698. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number
- Serial Number
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please write or fax or email us at:

Write:

DCS
Attention: Customer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Fax: (714) 372-7004

Email: support@dcsappliances.com

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE:

1. Is the circuit breaker tripped or the fuse blown?
2. Is there a power outage in the area?



PERFECT HEAT.™

CUISINIÈRE À GAZ AUTONETTOYANTE PROFESSIONNELLE DE 30 PO

Manuel D'Installation



MODÈLES :

- RGSC-305SS
- RGSC-305BK
- RGSC-305WT



AVIS À L'INSTALLATEUR

Les cuisinières et tables de cuisson de série professionnelle DCS sont dotées de nombreuses fonctions offertes dans une gamme de combinaisons variées.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec un représentant du service à la clientèle DCS par téléphone : 1-888-281-5698, ou par télécopieur : 714-677-1270, ou par email : support@dcsappliances.com

ou par courrier :

DCS

Attention : Customer Service,

5800 Skylab Road,

Huntington Beach, CA 92647

www.dcsappliances.com

AVERTISSEMENT

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

MESURE DE PRÉCAUTION

Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou toutes autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

- *N'essayez pas d'allumer des appareils électroménagers.*
- *Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.*
- *Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.*

Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

PLANIFICATION DE L'INSTALLATION

Importantes informations concernant l'installation.....	3
Instructions concernant l'installation recommandée.....	4

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

Étape 1 : Exigences en matière de ventilation.....	4
--	---

PRÉPARATION DES ARMOIRES

Étape 2 : Préparation des armoires.....	5-6
---	-----

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

Étape 3 : Déballage, déplacement et placement de la cuisinière.....	7-8
---	-----

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE OU DU GAZ

Étape 4 : Raccordements électriques.....	9
Étape 5 : Gaz.....	9

BRANCHEMENT DU GAZ

Étape 6 : Branchement.....	10
----------------------------	----

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Étape 7 : Installation du dispositif antibasculement.....	11
---	----

INSTALLATION DU DOSSERET

Étape 8 : Installation du dossier.....	12
--	----

CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

Étape 9 : Niveaux de flamme corrects.....	12-13
---	-------

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Étape 10 : Nettoyage des surfaces extérieures.....	13
--	----

LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR.....

14

GARANTIE.....

15

SERVICE.....

16

PLANIFICATION DE L'INSTALLATION

IMPORTANTES INFORMATIONS CONCERNANT L'INSTALLATION

Le modèle RGSC-305 a été testé conformément à la norme ANSI Z21.1 pour les appareils électroménagers domestiques de cuisson à gaz.

La cuisinière doit être installée avec une hotte de ventilation suspendue appropriée. (Voir l'Étape 1 en ce qui concerne les exigences en matière de ventilation, page 4.) Étant donnée la puissance de feu professionnelle élevée de cet appareil, faites particulièrement attention à l'installation de la hotte et de ses conduites de manière à respecter les codes du bâtiment en vigueur. Afin d'éliminer les risques de brûlures ou d'incendie qui peuvent se produire lorsqu'on s'étire au-dessus d'appareils aux surfaces chauffantes, évitez de placer des armoires de cuisine au-dessus de l'appareil.

Vous devez installer l'un des deux dossierets muraux disponibles si le dégagement entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm/12 po.

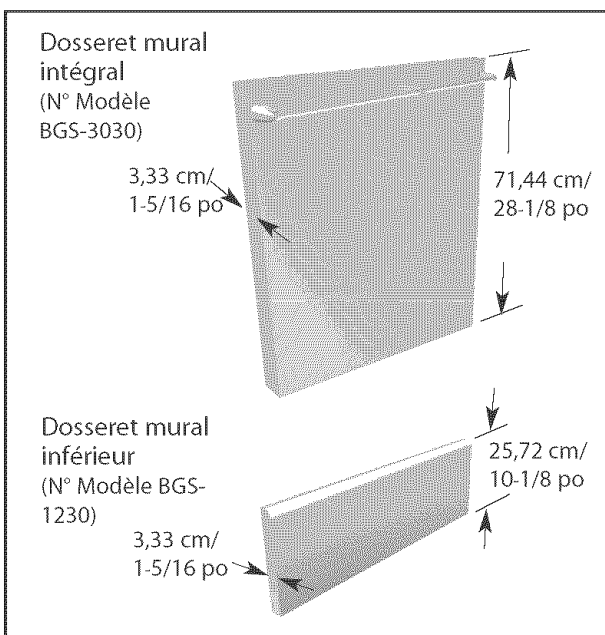


FIG. 1



FIG. 2

Prenez soin de consulter les codes du bâtiment en vigueur au sujet de la méthode à suivre concernant l'installation de la cuisinière. Les codes peuvent varier d'une région à l'autre. L'installation, les connecteurs électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes en vigueur. En l'absence de tels codes, l'appareil doit être installé conformément à la norme ANSI Z223.1-1988 du National Fuel Gas Code et la norme 70-1990 ANSI/NFPA du National Electrical Code.

Assurez-vous que l'appareil installé est réglé selon le type de gaz utilisé. La cuisinière à gaz est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. **Avant d'aller plus loin, vérifiez que la cuisinière à gaz est compatible avec le gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière à gaz au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec le gaz du site.

PLANIFICATION DE L'INSTALLATION

INSTRUCTIONS CONCERNANT L'INSTALLATION RECOMMANDÉE (AVEC DOSSERET BGS-3030)

Installez les composants dans l'ordre suivant :

a. Hotte de ventilation b. Dossieret c. Cuisinière

1. Positionnez la cuisinière en la mettant de niveau conformément aux instructions d'installation fournies.
2. Mesurez la distance entre le plancher et le haut de la garniture d'îlot de la cuisinière en ajoutant 3,5 mm/1/8 po pour le dégagement du dossieret.
3. Reportez cette mesure au mur. Ceci indique la partie inférieure du dossieret.
4. À partir de cette ligne, mesurez 71,5 cm/28 1/8 po le long du mur pour indiquer le haut du dossieret de 76,2 cm/30 po. C'est la hauteur minimum à laquelle la partie inférieure de la hotte de ventilation peut être installée.
5. Suivez les instructions du fabricant de la hotte de ventilation pour installer celle-ci.
6. Suivez les instructions du fabricant du dossieret pour installer celui-ci.
7. Branchez le gaz et les connexions électriques, puis glissez la cuisinière à sa place.

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

ÉTAPE 1 : EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

Vous devez installer une hotte à évacuation appropriée au-dessus de la cuisinière/table de cuisson. Le tableau suivant indique la capacité minimum du ventilateur recommandée pour aérer la hotte.

APPAREIL DE VENTILATION	COMPTOIR STANDARD INSTALLATION RECOMMANDÉE	ÎLOT INSTALLATION RECOMMANDÉE
HOTTE	(prof. 24 po x larg. de l'appareil)	(prof. 30 po x 91 cm/36 po au bas)
VENTILATEUR	117 m ³ /min - 600 pi ³ /min (min.)	17 m ³ /min - 600 pi ³ /min (min.)

MISE EN GARDE :

les hottes et les ventilateurs sont conçus pour être utilisés avec des conduits à paroi simple. Il se peut toutefois que certains codes du bâtiment ou inspecteurs locaux exigent des parois doubles. Consultez les codes du bâtiment ou organismes locaux avant de commencer afin de vous assurer que l'installation de la hotte et des conduits est conforme aux normes en vigueur.

La vitesse du ventilateur de la hotte doit être variable afin de permettre de réduire le niveau de bruit ainsi que la perte d'air chauffé ou conditionné lorsqu'une ventilation maximum n'est pas requise.

Pour évacuer la fumée de la meilleure façon, le bord inférieur de la hotte doit être installé à un minimum de 76 cm/30 po et un maximum de 91 cm/36 po au-dessus de la surface de cuisson de la cuisinière (voir Fig. 3, p. 5). Si la hotte contient des matériaux combustibles (par ex. un revêtement en bois), elle doit être placée à au moins 91 cm/36 po au-dessus de la surface de cuisson.

À cause du volume élevé d'air de ventilation, il est recommandé d'assurer une source d'air frais. Ceci est particulièrement important pour les résidences très isolées. Consultez un spécialiste en chauffage et aération réputé.

PRÉPARATION DES ARMOIRES

ÉTAPE 2 : PRÉPARATION DES ARMOIRES

1. La cuisinière est un appareil indépendant. Respectez les mesures de dégagement indiquées à la Fig. 3 si vous comptez la placer à côté d'armoires de cuisine. Les mêmes dégagements s'appliquent à une installation en îlot.
2. La cuisinière peut être placée de diverses façons par rapport au devant d'une armoire : celle-ci peut affleurer ou dépasser l'appareil, selon la profondeur du comptoir (voir Fig. 5, page 6).

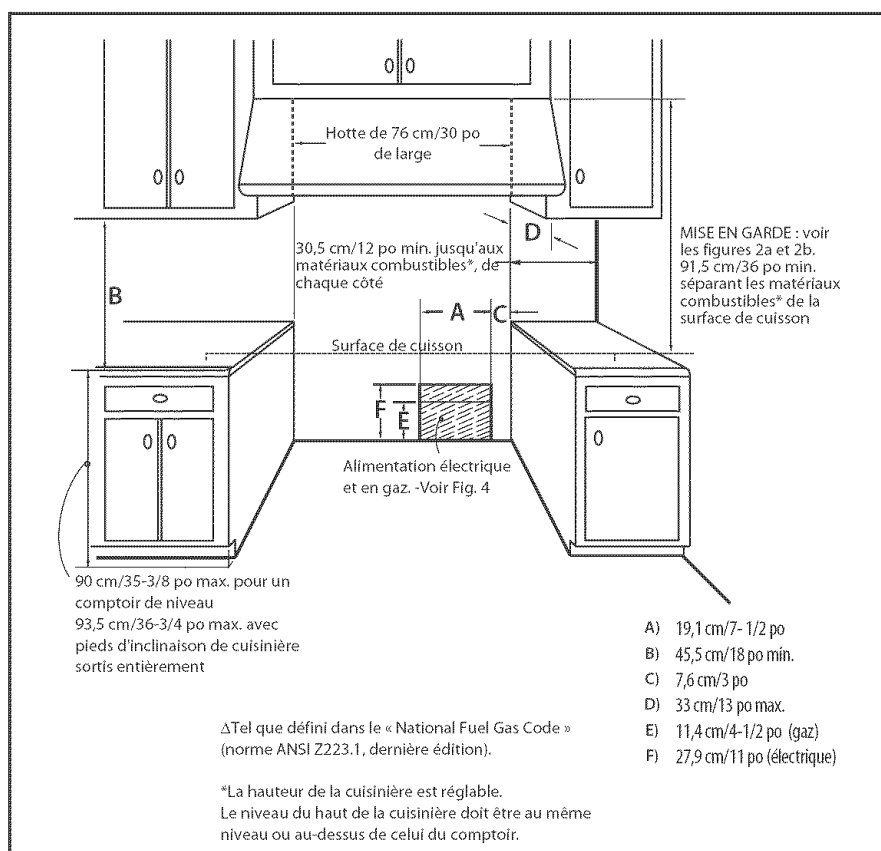


FIG. 3

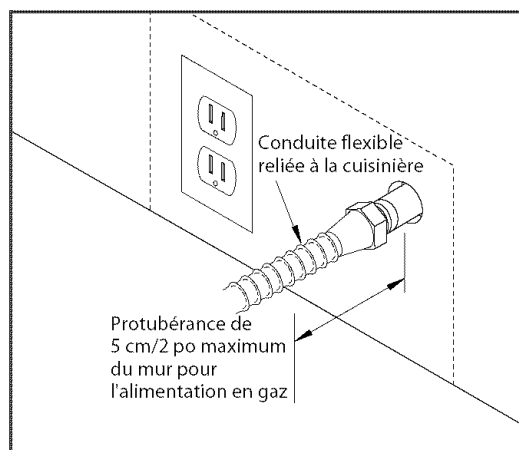


FIG. 4

PRÉPARATION DES ARMOIRES

3. La source d'alimentation en gaz ou électrique doit se trouver dans les zones indiquées aux figures 3 et 4, p.5.
4. La profondeur maximum des armoires suspendues de chaque côté de la hotte est de 33 cm/13 po.
5. Toute ouverture dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doit être scellée.
6. Vous devez installer un dossier DCS (voir Fig. 5) si le dégagement entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm/12 po. La cuisinière comporte une garniture d'îlot comme équipement standard. Les figures 5 indiquent les espaces requis pour chaque type de dossier.
7. Gardez toujours la zone entourant l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
8. N'obstruez pas le flot d'air de combustion et de ventilation dirigé vers l'appareil.

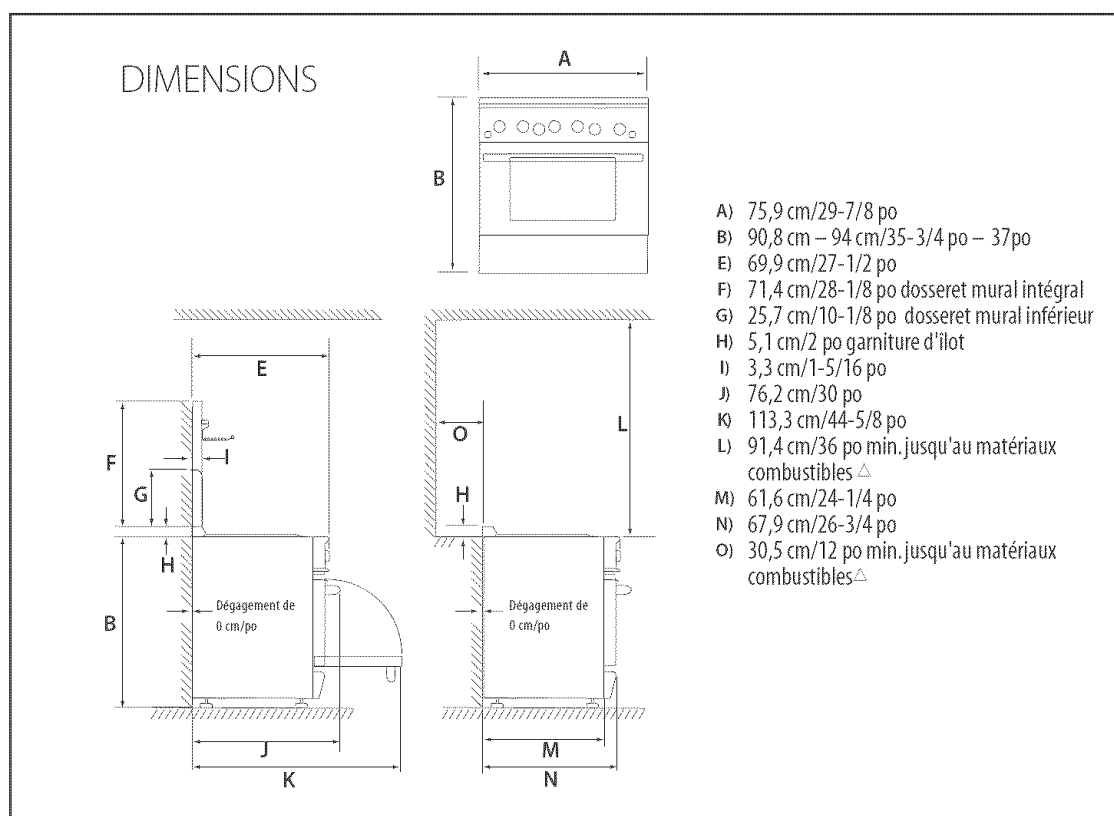


FIG. 5

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

ÉTAPE 3 : DÉBALLAGE, DÉPLACEMENT ET PLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

MISE EN GARDE :

UTILISEZ UN ÉQUIPEMENT ET UN NOMBRE DE PERSONNES APPROPRIÉS POUR DÉPLACER LA CUISINIÈRE AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU LE PLANCHER. L'APPAREIL EST LOURD ET REPOSE SUR DES PIEDS EN ACIER AJUSTABLES.

AVERTISSEMENT :

NE SOULEVEZ PAS LA CUISINIÈRE PAR LES POIGNÉES DE LA PORTE DU FOUR!!

Le poids de la cuisinière à l'expédition est d'environ 185 kg/408 lb ou 160 kg/354 lb après retrait du matériel d'emballage. Il est recommandé d'enlever la porte, les grilles et le panneau de seuil de porte avant afin de faciliter la manipulation de l'appareil, ce qui permet de réduire son poids à environ 104 kg/230 lb. Il peut s'avérer nécessaire de retirer les portes et boutons du four pour traverser certaines entrées de porte. Une fois la porte et les boutons enlevés, l'appareil peut passer par une ouverture de 72 cm/29-3/8 po. Si la porte n'est pas retirée, l'ouverture doit mesurer 76 cm/30 po.

Retirez le carton extérieur et le matériel d'emballage de la base de transport.

MISE EN GARDE :

avant d'utiliser la cuisinière, prenez soin de retirer l'espaceur de transport du grilloir (voir Fig. 7).

Retirez le panneau de seuil de porte en enlevant les deux vis du haut et en tirant vers vous. La cuisinière est retenue sur la plateforme par deux supports à l'avant, derrière le panneau de seuil de porte (voir Fig. 6), et deux supports en L situés sur la bride inférieure à l'arrière de la cuisinière (voir Fig. 8). Après le retrait des vis et des supports, soulevez la cuisinière et dégagez-la de la plateforme. Du fait de son poids, servez-vous d'un chariot à roues douces pour déplacer l'appareil. Le poids doit être supporté de manière uniforme sur toute la partie inférieure (voir Fig. 9, page 8).

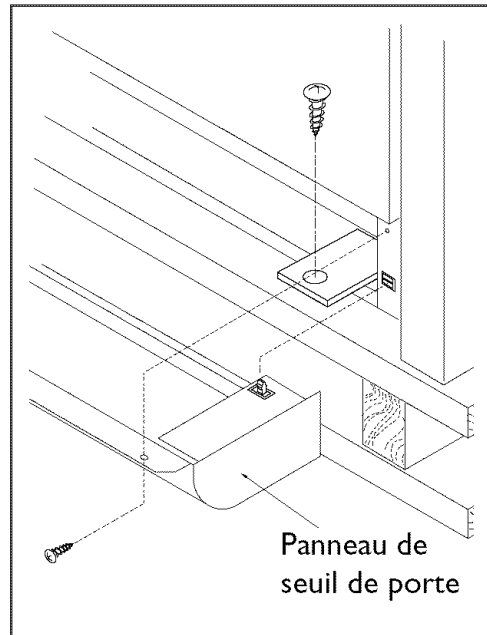


FIG. 6

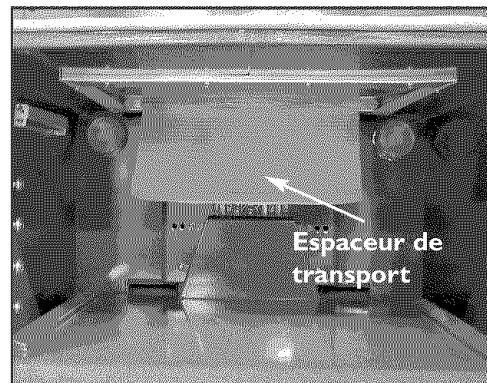


FIG. 7

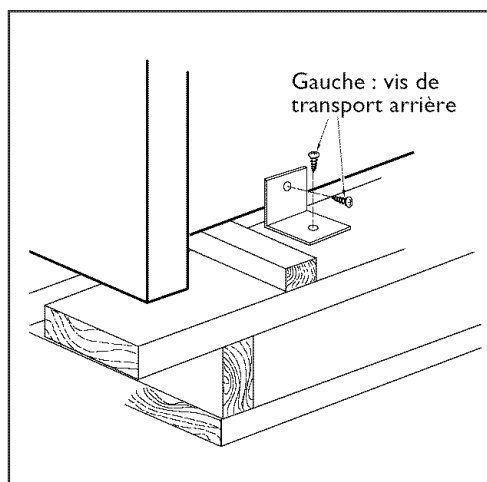


FIG. 8

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

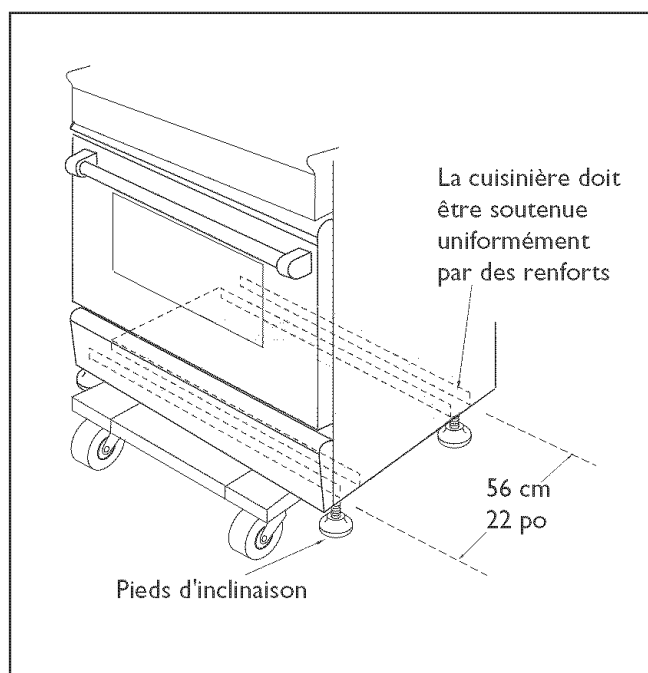


FIG. 9

Pour retirer la porte, ouvrez-la et gardez-la grand ouverte. Fermez les verrous de charnière (voir Fig. 10) et relâchez la porte. Retirez ensuite la porte en la soulevant doucement et en la tirant pour faire sortir les charnières du cadre.

La cuisinière professionnelle doit être transportée par chariot jusqu'à son emplacement final. Pour retirer le chariot, faites pencher l'appareil vers l'arrière en le soutenant sur ses pieds arrière. **Veillez à protéger le plancher sous les pieds (parquet en lames, tapis, panneaux, etc.) avant de pousser l'appareil pour le mettre en place.** Effectuez les branchements électriques et à gaz (étapes 4, 5 et 6), installez le dispositif antibasculement (étape 7) ainsi que le dossier (étape 8) avant de placer la cuisinière sur sa position finale. Si l'appareil doit être

converti au gaz propane, cela peut être fait sans le déplacer (voir page 10).

La cuisinière professionnelle doit être de niveau pour bien fonctionner. Si vous voulez que l'appareil affleure parfaitement les comptoirs adjacents, il est impératif que les armoires soient de niveau (de l'avant à l'arrière et de gauche à droite sur toute la largeur de la cuisinière). Après avoir vérifié que les comptoirs sont de niveau et avant de glisser la cuisinière à sa place, mesurez la distance entre le plancher et le dessus de la surface de travail du comptoir, aux coins arrière gauche et droit. Ajustez les coins arrière correspondants de la cuisinière afin qu'ils soient à une hauteur égale par rapport au comptoir car les pieds d'inclinaison arrière de l'appareil ne sont plus accessibles une fois la cuisinière mise à sa place. Une fois la cuisinière en place, les pieds d'inclinaison avant demeurent accessibles afin de pouvoir mettre l'avant de la cuisinière de niveau. Remplacez le panneau de seuil de porte et la porte du four en inversant la procédure décrite auparavant. **Il est essentiel que les deux vis retenant le panneau de seuil de porte soient bien fixées afin d'éviter tout accès accidentel à des composants et fils électriques sous tension (voir Fig. 6, page 7).**

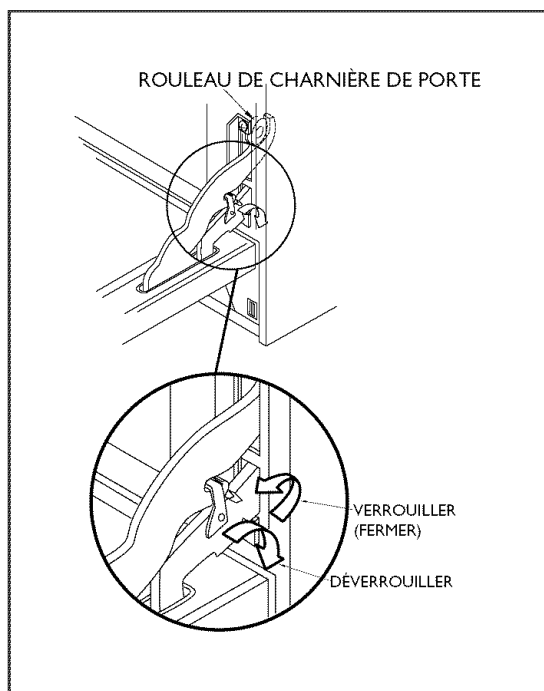


FIG. 10

REMARQUE : afin de vous faciliter l'installation, prenez soin d'installer la hotte de ventilation et le dossier avant de glisser la cuisinière à sa place.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE OU DU GAZ

ÉTAPE 4 : RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

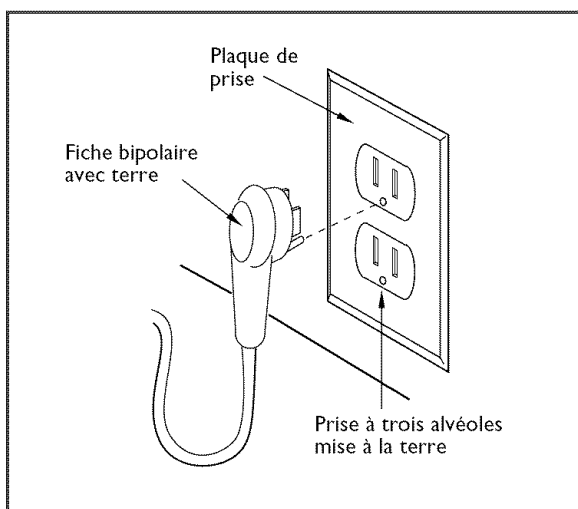


FIG. 11

BESOINS EN ALIMENTATION

120 V c.a., 60 Hz, courant monophasé
4 A max. (utilisez un circuit de 15 A)

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou coupez le courant avant d'effectuer l'entretien de l'appareil. Respectez tous les codes et réglementations en vigueur concernant la mise à la terre. S'il n'y en a pas, respectez la norme ANSI/NFPA No. 70-1990 du National Electrical Code.

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à fiche bipolaire avec terre dotée de lames parallèles polarisées. La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante connectée à un circuit correctement polarisé de 120 V. Si le circuit ne possède pas ce genre de prise, l'installateur ou l'utilisateur a la responsabilité et le devoir de faire remplacer, par un technicien qualifié, la prise existante par une prise polarisée correctement mise à la terre conformément aux codes et réglementations en vigueur. En l'absence de tels codes et réglementations, le remplacement de la prise doit être effectué conformément au National Electrical Code. **LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE NE DOIT JAMAIS ÊTRE COUPÉE OU ENLEVÉE (Voir Fig. 11).**

ÉTAPE 5 : GAZ

Vérifiez le type de gaz alimentant le site. La cuisinière à gaz est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane selon le modèle spécifique commandé. L'appareil ne peut pas être converti.

EXIGENCES EN GAZ NATUREL

Connexion : conduite flexible de 1/2 po N.P.T. de 5/8 po diam. minimum. Pression : de 6 à 14 po C.E.

EXIGENCES EN GAZ PROPANE

Connexion : conduite flexible de 1/2 po N.P.T. de 5/8 po diam. minimum. Pression : La pression d'alimentation doit se situer entre 11 et 14 po C.E. Un régulateur est requis à la source d'alimentation en gaz propane afin d'assurer une pression de 14 po C.E. maximum au régulateur de la cuisinière.

BRANCHEMENT DU GAZ

ÉTAPE 6 : BRANCHEMENT

Un robinet manuel doit être installé sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz.

La conduite flexible de l'alimentation en gaz doit être métallique et homologuée CSA, AGA, CGA ou UL. Utilisez uniquement un tuyau métallique car la chaleur peut faire fondre un tuyau en caoutchouc et produire des fuites.

Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI Z223.1-1988, dernière édition, du National Fuel Gas Code.

MISE EN GARDE :

L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt durant les tests de pression si la pression est inférieure ou égale à 3,5 kPa (1/2 psi).

L'appareil et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz durant les tests de pression lorsque la pression est supérieure à 3,5 kPa (1/2 psi).

Lors de la vérification de la pression de gaz du distributeur, la pression d'arrivée du régulateur doit être d'au moins 7,0 po C.E. pour du gaz naturel ou 12 po pour du gaz propane.

Lorsque vous branchez l'alimentation en gaz du tuyau rigide arrière de la cuisinière au tuyau rigide du mur, faites en sorte que la conduite flexible reliant les deux tuyaux rigides soit suffisamment longue pour permettre d'éloigner la cuisinière du mur en cas de nettoyage ou d'entretien. Dans ce cas, il ne doit y avoir aucune tension au niveau des connexions des tuyaux rigides de la cuisinière et du mur (voir Fig. 12 ci-dessous).

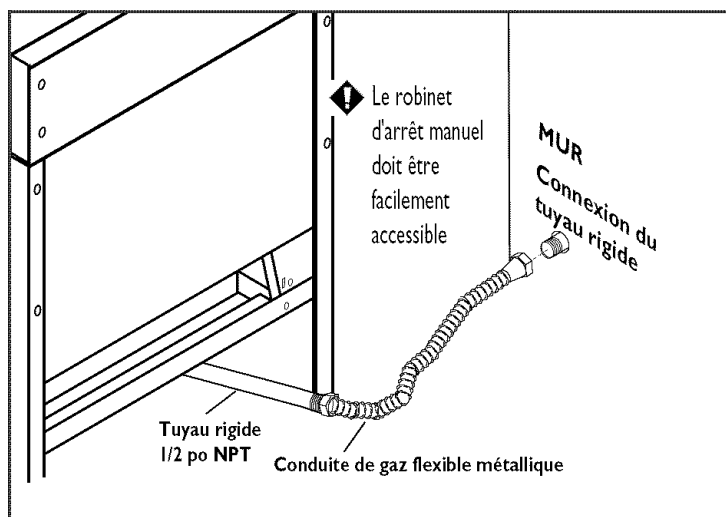


FIG. 12

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

ÉTAPE 7 : INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un dispositif antibasculement doit être installé correctement sur toutes les cuisinières conformément à ces instructions. Si vous devez tirer la cuisinière du mur pour quelque raison que ce soit, veillez à bien la remettre en place lorsque vous la repoussez contre le mur. Elle risque sinon de basculer et de blesser quelqu'un si vous ou un enfant vous tenez debout, vous asseyez ou vous appuyez contre une porte ouverte.

PIÈCES INCLUSES :

Ce kit comprend les éléments suivants : (4) vis à bois no. 10 x 2 po, (1) support antibasculement et des instructions d'installation.

INSTALLATION DU KIT :

Ces instructions s'appliquent à des planchers de bois ou en ciment. Tout autre type de matériau peut exiger des techniques d'installation spéciales afin d'assurer la bonne fixation du support antibasculement au plancher et au mur. Le support ne peut empêcher le basculement de la cuisinière s'il n'est pas installé correctement.

CONSTRUCTION EN BOIS :

Placez le support contre le mur arrière, au coin arrière droit où doit être placée la cuisinière. Laissez un espace de 1,9 cm/3/4 po entre le

mur (ou paroi latérale de la cuisinière) et le support. Percez (2) trous de guidage de 3,5 mm/1/8 po de diamètre au centre des petits trous. Servez-vous d'un clou ou d'un poinçon si vous ne disposez pas d'une perceuse. Fixez solidement le support au plancher et au mur. Voir Fig. 13.

CONSTRUCTION EN BÉTON OU EN CIMENT :

MATÉRIEL REQUIS : (2) ancrés à douille de sécurité, tire-fonds et rondelles (non fournis). Placez le support tel que décrit ci-dessus. Percez les trous selon les dimensions indiquées pour la quincaillerie. Installez les ancrés à douille de sécurité dans les trous, puis passez les tire-fonds dans le support. Les tire-fonds doivent être correctement serrés tel que recommandé pour la quincaillerie. Fixez solidement le support au plancher et au mur.

UNE FOIS INSTALLÉ :

Effectuez l'installation de la cuisinière conformément aux instructions fournies avec le produit. Vérifiez la bonne installation de la cuisinière et du dispositif antibasculement en saisissant l'arrière de l'appareil et en essayant de l'incliner avec précaution vers l'avant.

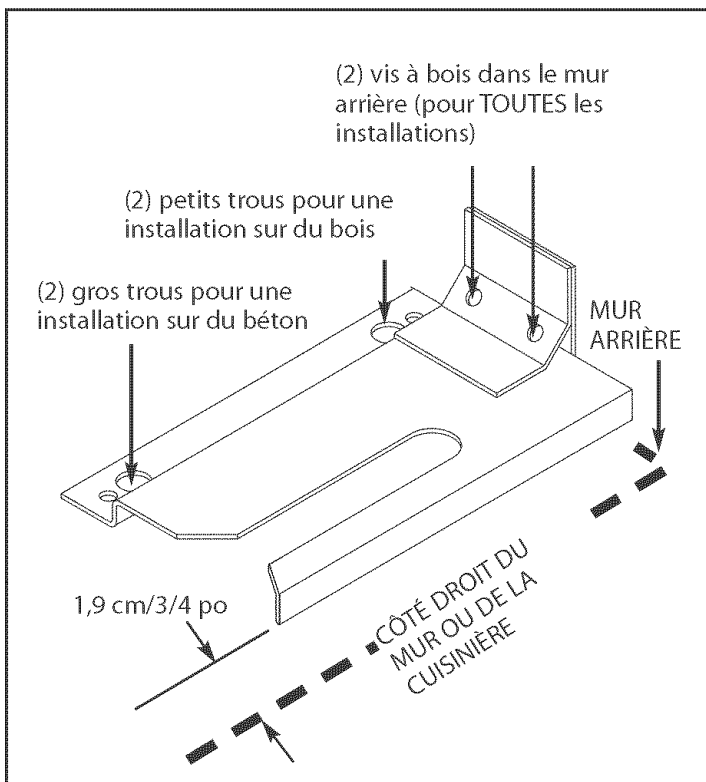


FIG. 13

	AVERTISSEMENT <ul style="list-style-type: none">• TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER• DES BLESSURES POURRAIENT EN RÉSULTER• INSTALLEZ LE SUPPORT ANTIBASCULEMENT EMBALLÉ À L'INTÉRIEUR DU FOUR• VOIR LES INSTRUCTIONS
--	--

INSTALLATION DU DOSSERET

ÉTAPE 8 : INSTALLATION DU DOSSERET

Installez le dossieret après le branchement au gaz. Le dossieret doit être installé lorsque le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm/12 po (voir Fig. 3, page 5).

KITS DE DOSSERET :

Placez le dossieret tel qu'indiqué à la Fig. 14. Fixez-le au mur, derrière la cuisinière. Chaque dossieret (intégral ou inférieur) est fourni avec ses instructions d'installation.

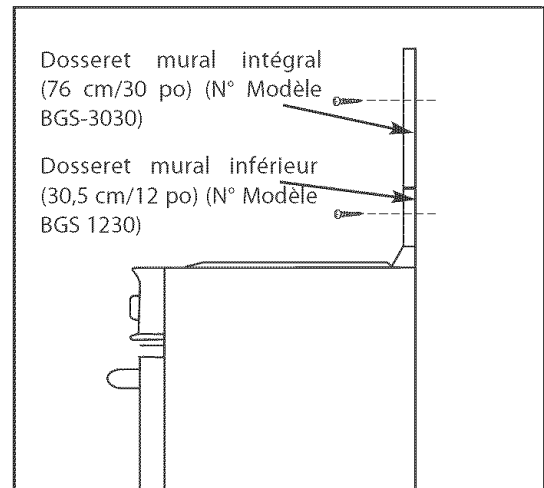


FIG. 14

CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

ÉTAPE 9 : NIVEAUX DE FLAMME CORRECTS

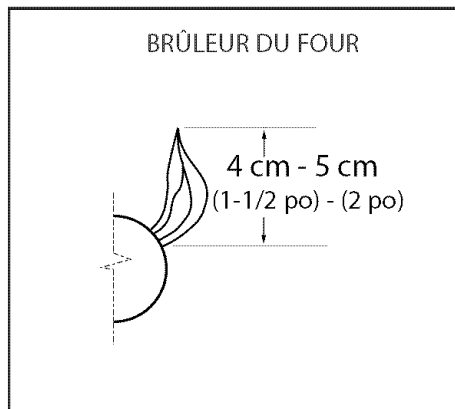


FIG. 15

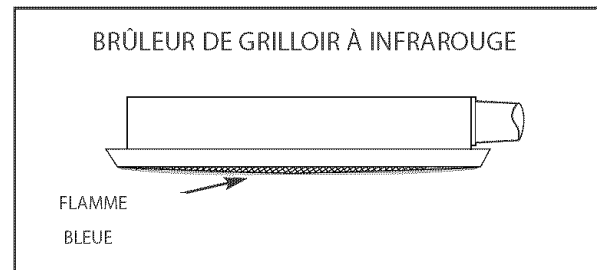


FIG. 16

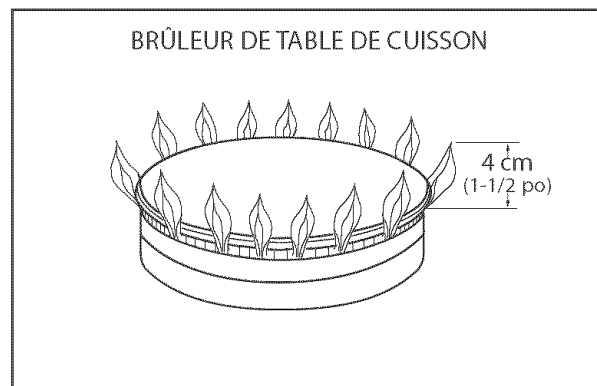


FIG. 17

REMARQUE CONCERNANT L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR SCÉLLÉ SUPÉRIEUR :

Les brûleurs à tête scellée permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position " LITE ". Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu.

CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

MISE EN GARDE :

quand vous allumez un brûleur à tête scellée, prenez soin de vous arrêter à la position " LITE " avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est tourné au-delà de la position " LITE ", sur HI, MEDIUM ou LO, un éclat de flamme se produit lorsque le brûleur finit par s'allumer. Cela peut entraîner des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

MISE EN GARDE :

*le brûleur infrarouge du grilloir ne comporte pas d'obturateur d'air et n'est pas réglable. Le brûleur de cuisson comporte un obturateur d'air et il est réglable. Il est impératif de faire fonctionner le grilloir pendant 45 minutes pour éliminer la forte odeur de l'isolant. Ceci **doit être fait AVANT** d'utiliser la cuisinière pour la première fois et en assurant une bonne ventilation.*

MISE EN GARDE :

aux fins de la garantie, DCS exige que le réglage des brûleurs soit effectué par un technicien qualifié au moment de l'installation. Faites extrêmement attention quand des réglages sont effectués après l'installation.

La garantie sera annulée si les réglages sont effectués incorrectement ou pas du tout.

Vérifiez que la flamme du brûleur est correcte (voir les figures 15 à 17, page 12).

Les flammes du brûleur doivent être bleues et stables, sans pointe jaune ni bruit excessif, et ne doivent pas tirer vers le haut. Si l'une de ces situations se produit, assurez-vous que l'obturateur d'air (brûleur du four uniquement) ou les ports des brûleurs ne sont pas bouchés. Si le problème persiste, faites appel à un technicien qualifié.

La hauteur des flammes des brûleurs à tête scellée doit être d'environ 4 cm/1-1/2 po. Celle des flammes du brûleur du four doit se situer entre 4 et 5 cm (de 1-1/2 à 2 po). Celle du brûleur de grilloir à infrarouge doit être d'environ 3 mm/1/8 po sur tout le périmètre du brûleur (voir Fig. 15-17, page 12).

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

ÉTAPE 10 : NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, essuyez-les à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse. Un nettoyant pour vitres doux permettra d'éliminer les empreintes digitales et les taches. N'utilisez pas de laine d'acier au risque d'égratigner la surface. Pour vous débarrasser des petites égratignures, frottez légèrement dans le sens du grain avec du papier de verre 200.

LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR

GÉNÉRALITÉS

- Emplacement de l'appareil.
- Dégagement spécifié respecté par rapport aux surfaces de l'armoire.
- Appareil de niveau - de l'avant à l'arrière, d'un côté à l'autre.
- Matériel d'emballage et courroies d'attache enlevés, lèchefrites propres et vides.
- Dossieret mural installé si le dégagement entre les matériaux combustibles et l'arrière de la cuisinière (au-dessus de la surface de cuisson) est inférieur à 30,5 cm/12 po.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

- Prise avec protection de surintensité de courant de 15 ampères pour brancher le cordon d'alimentation.
- Connexion de mise à la terre adéquate.
- Panneau de seuil de porte (voir Fig. 6, page 7) en place et deux (2) vis bien mises.

ALIMENTATION EN GAZ

- Connexion : 1/2 NPT avec conduite flexible métallique de 5/8 po de diamètre minimum.
- Le régulateur de pression connecté au distributeur est réglé sur 5,0 po C.E. pour du gaz naturel ou 10,0 po C.E. pour du gaz propane.
- Robinet d'arrêt manuel installé dans un endroit facile d'accès.
- Appareil testé et exempt de fuites.

FONCTIONNEMENT

- Tout le matériel d'emballage interne a été enlevé. Vérifiez en dessous de la grille et à l'intérieur du four.
- Cadres centrés sur les boutons des brûleurs et boutons tournant librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, qu'il fonctionne seul ou avec les autres brûleurs.
- Vérifiez les caractéristiques de la flamme sur tous les brûleurs et effectuez tout réglage conformément aux instructions des pages 12 (voir Fig. 15-17, page 12).
- Les charnières de la porte sont bien logées et la porte s'ouvre et se ferme correctement.
- Les grilles des brûleurs sont correctement placées, de niveau et ne remuent pas.

DURÉE DE LA GARANTIE

Un (1) an sur tout le produit

Cinq (5) ans de garantie limitée sur les brûleurs de surface et le brûleur du four

Dix (10) ans de garantie limitée sur le four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine

DCS COUVRE LES FRAIS SUIVANTS :

Frais de main-d'œuvre et de réparation de pièces jugées défectueuses pour cause de vice de matière ou de fabrication. Le service doit être fourni par un agent agréé de l'usine durant les heures ouvrables normales.

DCS NE COUVRE PAS LES FRAIS SUIVANTS :

- Installation ou démarrage.
- Dommages subis durant le transport.
- Service effectué par un centre non agréé.
- Dommages ou réparations causés par un service effectué par un centre non agréé ou par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Service effectué en dehors des heures ouvrables normales.
- Mauvaise installation, telle qu'un branchement incorrect, etc.
- Visites de service pour vous apprendre comment utiliser l'appareil, corriger l'installation, réarmer les disjoncteurs ou remplacer les fusibles de la maison.
- Réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
- Dommages causés par accident, abus, altération, mauvaise utilisation, installation incorrecte ou installation non conforme aux codes en vigueur.
- Appareils installés dans le cadre d'applications non résidentielles telles que garderies, auberges, lieux de culte, maisons de soin, restaurants, hôtels, écoles, etc.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans des applications résidentielles. Elle ne couvre pas les utilisations commerciales.

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les 50 états des États-Unis, le District de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si vous déménagez durant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur initial durant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue de bénéficier de la protection jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur initial.

Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits pouvant varier d'une juridiction à l'autre.

SERVICE

POUR L'OBTENTION DU SERVICE DE GARANTIE :

Pour le service sous garantie, contactez le centre DCS agréé le plus proche au (888) 281-5698.

Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle
- Numéro de série
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus haute importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous :

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

DCS
Attention: Customer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

Faxez-nous au numéro suivant : (714) 372-7004

AVANT D'APPELER LE SERVICE TECHNIQUE :

1. Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
2. Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?

NOTES



PERFECT HEAT.™

5800 Skylab Road, Huntington Beach, CA. 92647
Tel: (714) 372-7000 Fax: (714) 372-7001
Customer Service: (888) 281-5698
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process at DCS, we reserve the right to change specifications or design without notice.

DCS améliore constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

Part No. 17431 Rev. D
Litho in USA 12/2002