



PERFECT HEAT.

THE RDS PROFESSIONAL RANGE

Installation Guide



MODELS:

RDS-305

RDS-364GD

RDS-486GL

RDS-366

RDS-484GG

RDS-486GD

RDS-364GL

RDS-485GD



A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

Thank you for selecting this DCS RDS Range. Because of this appliance's unique features we have developed this Installation Guide. It contains valuable information on how to properly install your new appliance for years of safe and enjoyable cooking.

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Service Representative by phone: 1-888-281-5698, Monday thru Friday, 6 am – 4:30 pm PST, 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. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

To reduce the risk of injury to persons in the event of a rangetop grease fire, observe the following: Turn burner off first. Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately evacuate and call the fire department. Never pick up a flaming pan - You may be burned. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result. Use an extinguisher ONLY if:

- 1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.*
- 2) The fire is small and contained in the area where it started.*
- 3) The fire department is being called.*
- 4) You can fight the fire with your back to an exit.*

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.*
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.*
- 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

INTRODUCTION	3
ISA FETY PRACTICES AND PRECAUTIONS	4-6
MODELS	7
PLANNING THE INSTALLATION	8-9
UNPACKING AND HANDLING	10-11
VENTILATION REQUIREMENTS	12
INSTALLING ANTI-TIP DEVICE	13
CABINET PREPARATION	14-16
BACKGUARD INSTALLATION	17
ELECTRICAL / GAS CONNECTIONS	17-18
HOOK-UP TO GAS SUPPLY	18-19
TEST AND ADJUSTMENTS	20
CLEANING EXTERIOR SURFACES	21
INSTALLER FINAL CHECKLIST	22
HOW TO OBTAIN SERVICE	23
WARRANTY	24

INTRODUCTION

DCS Professional Ranges are designed with a number of features and are available in a multitude of different combinations: top burner sections, thermostatic griddles, and grills. Ranges are available in 30", 36", and 48" widths. The large capacity electric ovens of the Dual Fuel Range are self-cleaning and convection. The secondary electric oven found on the left side of the 48" Dual Fuel Range can Bake or Broil, and also has a Proof feature. All range models require the installation of one of the two (12" or 30") offered Backguards. (Unless island installation).

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

The RDS Series is tested in accordance to UL Standard 858 and ANSI Z21.1. These ranges must be installed in conjunction with a suitable overhead vent hood. 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.

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 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 gas supply at the installation site before proceeding further.** Return range to dealer if unit is not set for site gas supply.

SAFETY PRACTICES & PRECAUTIONS

When properly cared for, your new DCS Appliance has been designed to be a safe, reliable cooking appliance. When using this restaurant caliber appliance, use it with extreme care, as this type appliance provides intense heat and can increase the accident potential. Basic safety precautions must be followed when using kitchen appliances, including the following:

- Read this Use and Care Manual thoroughly before using your new appliance. This will help to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Begin by insuring proper installation and servicing. Follow the installation instructions which came with this appliance. Be sure to have a qualified technician install and ground this appliance before using.
- Have the installer show you where the gas supply shutoff valve is located so you will know how and where to turn off the gas to the appliance.
- If you smell gas, the installer has not done a proper job of checking for leaks. You can have a small leak and therefore a faint gas smell if the connections are not completely tight. Finding a gas leak is not a “do-it-yourself” procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position and for your protection it must be done by a qualified service technician.
- If by some chance a burner goes out and gas escapes, open a window or a door to let the room air out. Do not attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Follow the instructions on page 1, “For your safety – if you smell gas”.
- This appliance has been factory assembled for natural or LP gas. It should be correctly adjusted from the factory for the type of gas that is used.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to turn knobs, push buttons, sit or stand on any part of an appliance.
- Children in walkers, or children crawling can be attracted to the round oven door handle and may grab and open the oven door. This can result in injury from the door being pulled open on a child, or severe burns if the oven is in use and hot.



WARNING:

Do not store items of interest to children above or at the back of any appliance. Children could be seriously injured if they should climb onto the appliance to reach these items.

- Never store anything in the oven or on the cooktop. Flammable materials can catch fire, plastic items may melt or ignite and other types of items could be ruined.
- Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.
- If the appliance is near a window be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners; they could catch on fire.
- Do not use water on grease fires. Turn all burners OFF, then smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with, or too close to, any burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

SAFETY PRACTICES & PRECAUTIONS

- Be certain to use only dry pot holders: moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot burners, or burner grates.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- Do not use aluminum foil to line any part of the oven or cooktop. Using a foil liner could result in a fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped underneath it. This trapped heat can upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the cooktop parts.

 **WARNING:**

This appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.

- When using the cooktop: Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.
- When using the oven: Do not touch the interior surfaces of the oven, the exterior area immediately surrounding the door or the back trim. The surfaces directly above the oven door may be hot if the oven has been operated with the door open, or if something has prevented the door from sealing.
- Never leave the cooktop unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spill overs that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered by a severe boil over which effects the igniter, unburned gas will escape into the room.
- Only certain types of glass, heat-proof glass-ceramic, ceramic, earthen ware, or other glazes utensils are suitable for cooktop use. This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium flames settings according to the manufacturer's directions.
- Do not heat unopened food containers; a build up of pressure may cause the container to burst.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan. This could heat and/or melt the handles.
- Always use utensils that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and unintentional spill overs, position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop.
- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Grease Is Flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect around the cooktop burners. Clean after each use or boil over.
- For proper lighting and performance of the cooktop burners, keep the burner ports clean. It may be necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.
- Clean the cooktop with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.
- Be sure all the range and/or cooktop controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

SAFETY PRACTICES & PRECAUTIONS

- Place oven racks in desired position while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holders contact the hot interior of the oven.
- Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.
- Do not rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking.
- Clean the ventilator hood and filters above the range or cooktop frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.
- Turn the ventilator OFF in case of fire or when intentionally “flaming” liquor or other spirits on the cooktop. The blower, if in operation, could unsafely spread the flames.
- DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.
- For safety reasons and to avoid damage to the appliance never sit, stand, or lean on the oven door or cooking surface.
- Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this appliance.

WARNING:

California Proposition 65 - The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

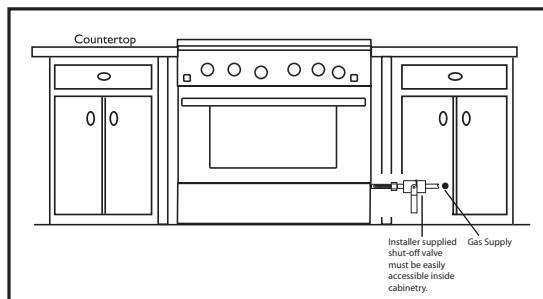
RECOMMENDATIONS ON HOOK-UP TO GAS SUPPLY:

A manual valve must be installed external to the appliance, 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 at the wall valve before connecting the appliance.

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.

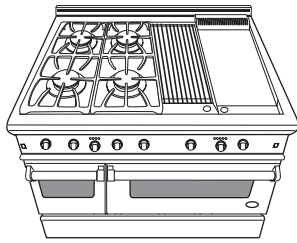
NOTE: This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

NOTE: Alternate method of supplying gas (mandatory for the State of Massachusetts) installation into the unit.

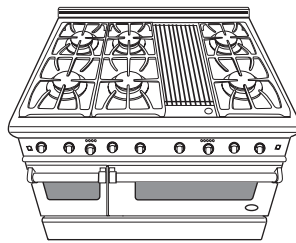


MODELS

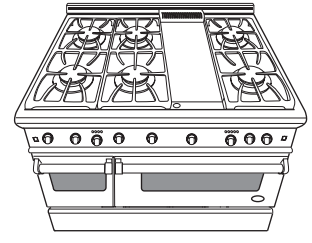
48" RDS RANGE MODELS



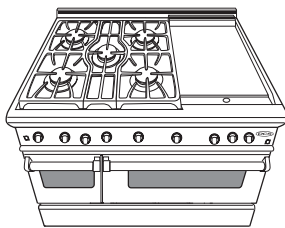
RDS-484GG



RDS-486GL

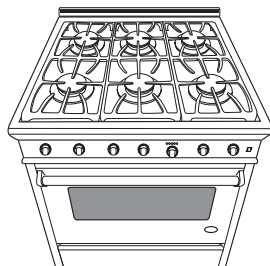


RDS-486GD

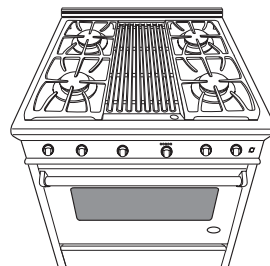


RDS-485GD

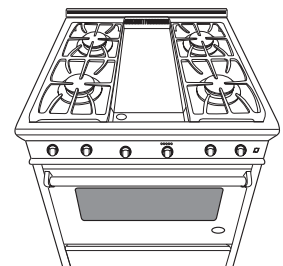
36" RDS RANGE MODELS



RDS-366

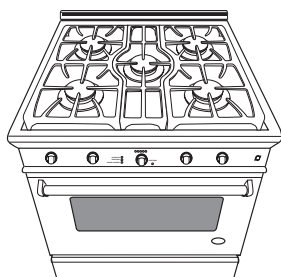


RDS-364GL



RDS-364GD

30" RDS RANGE MODELS



RDS-305

PLANNING THE INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INFORMATION

The RDS 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 ventilation requirements, page 9). 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 – see page 14.

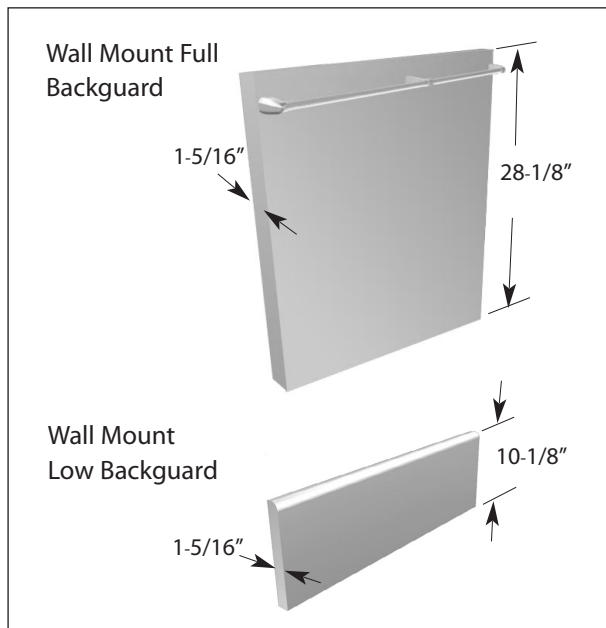


FIG. 1

	MODEL NUMBER	
	Low backguard	Full backguard
48" RANGE	BGS-1248	BGS-3048
36" RANGE	BGS-1236	BGS-3036
30" RANGE	BGS-1230	BGS-3030

All Ranges are shipped with a standard 2" integral island trim.

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

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" 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.

NOTE: A manual gas supply valve must be installed. See page 15.

UNPACKING AND HANDLING

MOVING AND PLACING THE RANGE

The ranges have shipping weights varying from 420 lbs. to 630 lbs less approx. 50lbs. after removal of packing material. It is recommended that the door(s), grates, and front kick panel be removed to facilitate handling. This will reduce the weight for ease of handling.

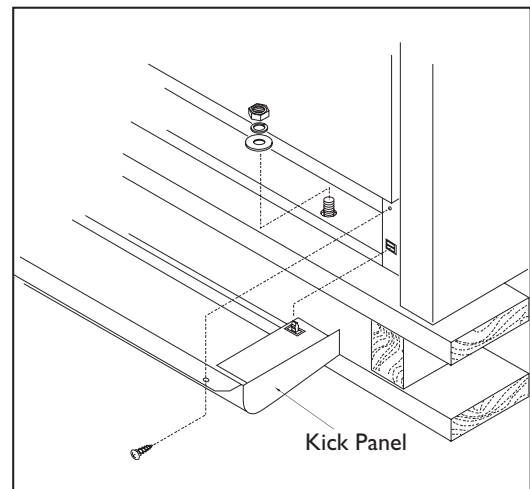


Fig. 2

UNPACKING AND HANDLING

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 range by the oven door handles or drip pan handle!!

**WARNING:**

DO NOT remove the grill or griddle assemblies!!

It may be necessary to remove the oven doors and knobs to pass through some doorways. With the doors and knobs removed, a 29-1/16" (RDS-36/48) / 29-3/8" (RDS-305) wide opening is required. Without removing the door, a 31-1/2" (RDS-36/48) / 30" (RDS-305) wide opening is required. Remove the outer carton and packing material from the shipping base.

Remove the kick panel by removing two screws at the top and pulling forward. The range is held to the skid by two bolts in the front behind the kick panel, (fig. 2) and two L-brackets located on the bottom flange of the range back (fig. 3). After removing the bolts 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 (fig. 4). To remove the door, open the door and hold it all the way open. Move both hinge latches to the locked position (both top and bottom must be hooked together) (fig. 5) 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 (fig. 6).

Anti-tip device should be installed (see page 10 for instructions). 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.

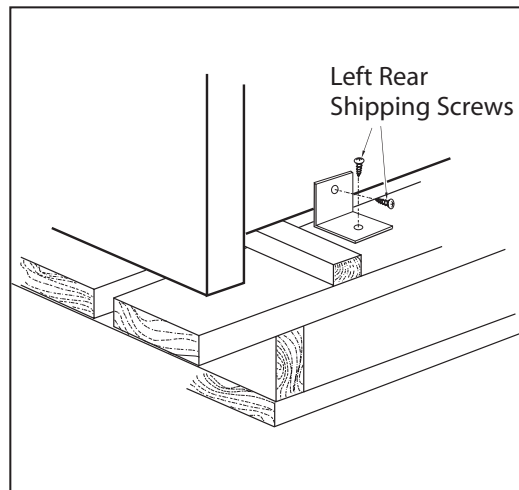


Fig. 3

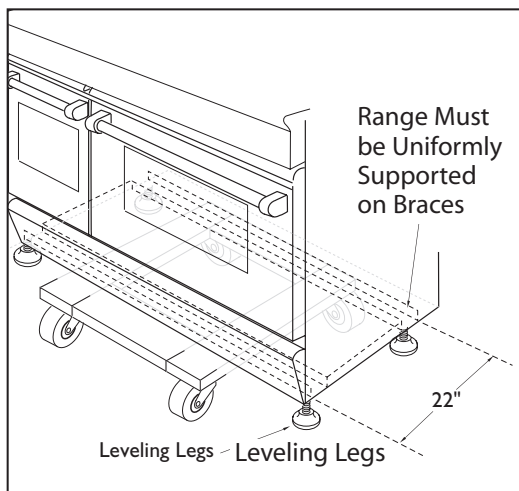


Fig. 4

UNPACKING AND HANDLING

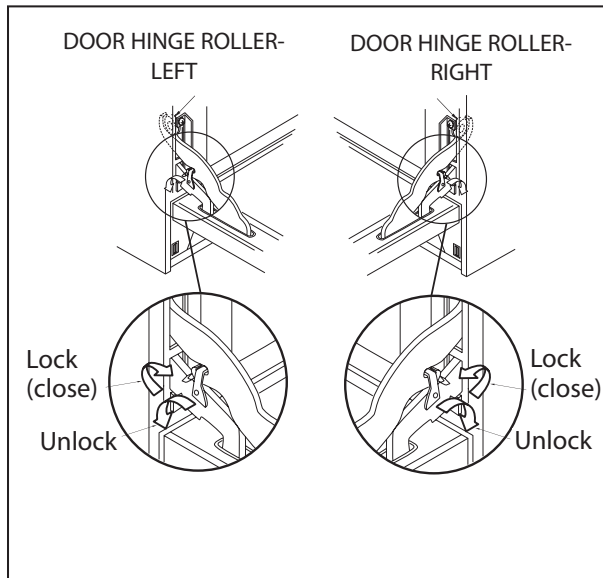


Fig. 5



Fig. 6

MOVING AND PLACING THE RANGE

Electric and gas connections should be made before the range is slid into the cabinet opening (see page 11 & 12). If installing a full backguard with the range, it should also be installed before the range is placed in its final position (refer to page 5 and 14). 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 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 (fig. 2).

GRIDDLE AND GRILL LEVEL ADJUSTMENTS

The grill and griddle sections (if equipped) are fastened in place at the front with screws. They are designed to be stationary and not meant to be removed for cleaning. The griddle has two leveling screws beneath the rear flue cover which can be used to adjust the griddle to the desired slope. To access the leveling adjustment screws, remove the griddle flue cover by lifting upwards. The center screw is for shipping and should be removed.

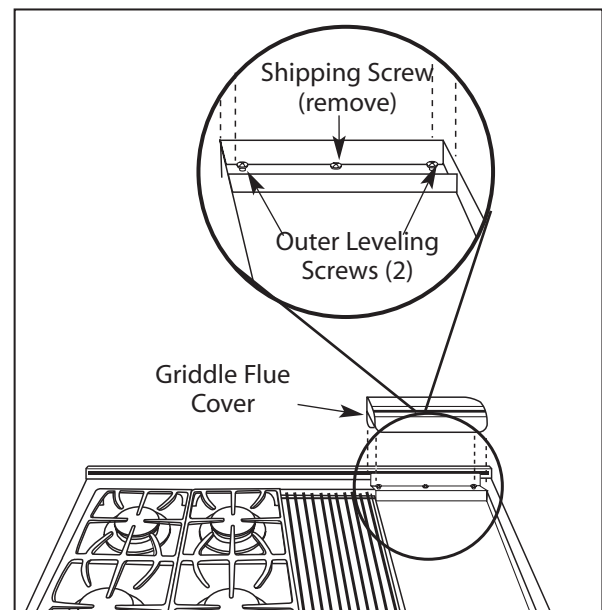


Fig. 7

VENTILATION REQUIREMENTS

A suitable exhaust hood must be installed above the range. 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	*48" RANGE 800-1200 CFM	800-1200 CFM
	**36" RANGE 600-1200 CFM	600-1200 CFM
	30" RANGE 600 CFM	600 CFM

* When installing a unit featuring a grill, select a blower on the high end of recommendation.

** All 36" and 48" Range GL models require a 1200 CFM ventilation unit.

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 and/or damper. 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. Normally, the maximum blower speed is only required when using the grill.

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, (page 11 & 12). 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 make-up air (outside replacement air) is recommended. This is particularly important for tightly sealed and insulated homes. A reputable heating and ventilating contractor should be consulted.

INSTALLING ANTI-TIP DEVICE

All ranges must have an anti-tip device correctly installed as per the following 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 oven 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 of 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.

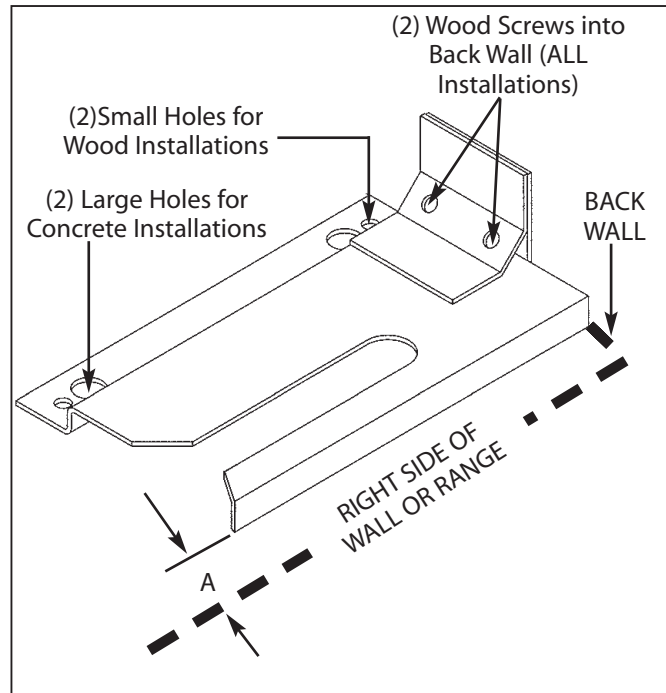


Fig. 8

A	1/4"	1/2"	5/8"
Model Series	RDS-305	RDS-48	RDS-36

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 (see fig. 8). 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.

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. 9

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. 10 (RDS-36 & 48) & fig. 11 (RDS-305) 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 frame either flush or projecting, depending on the countertop depth.
- 3) The gas and electrical supply should be within the zones shown (fig. 10, 11 & 12).
- 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 Low backguard or Full backguard must be installed, (fig. 13-Island). When clearance to combustible material is over 12” no backguard is necessary (fig. 13-Standard). These parts must be ordered separately (page 5). Fig. 13 indicate 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.

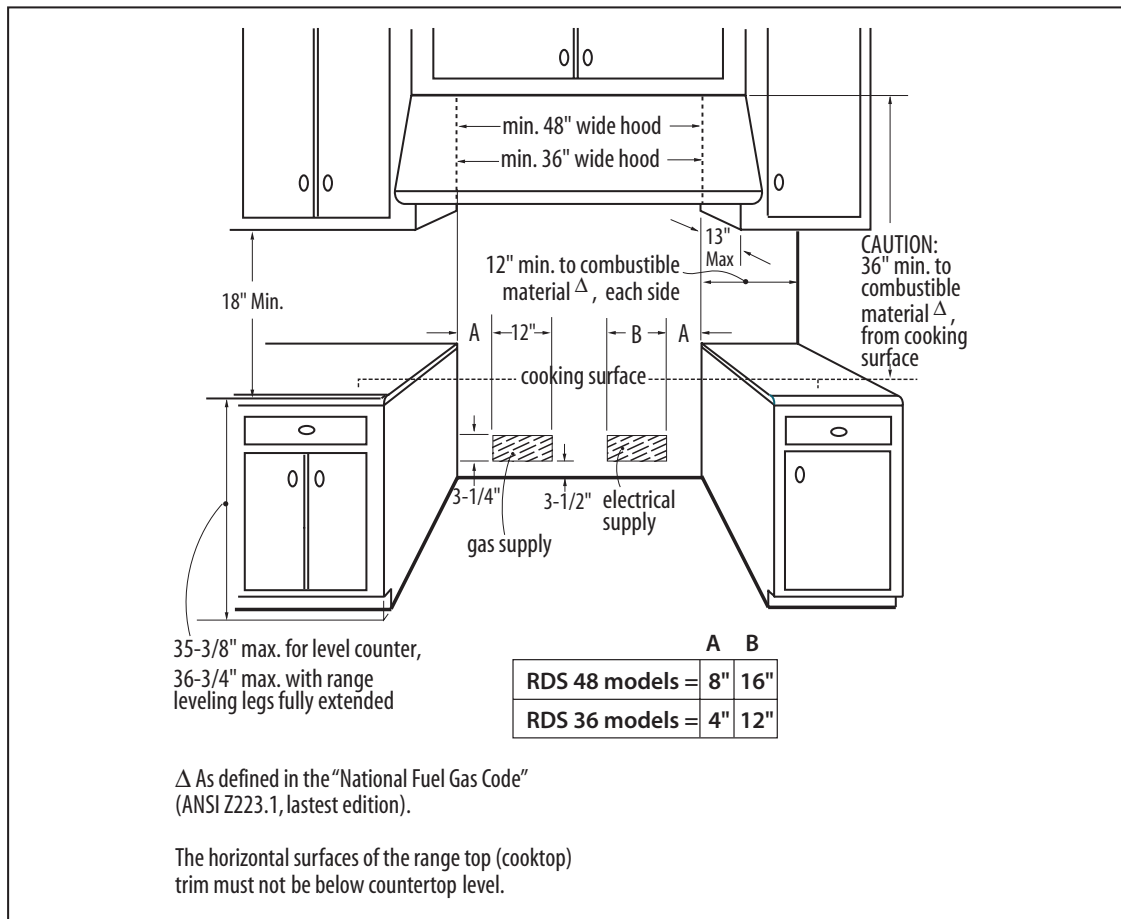


Fig. 10 RDS-36/48 Models Only

CABINET PREPARATION

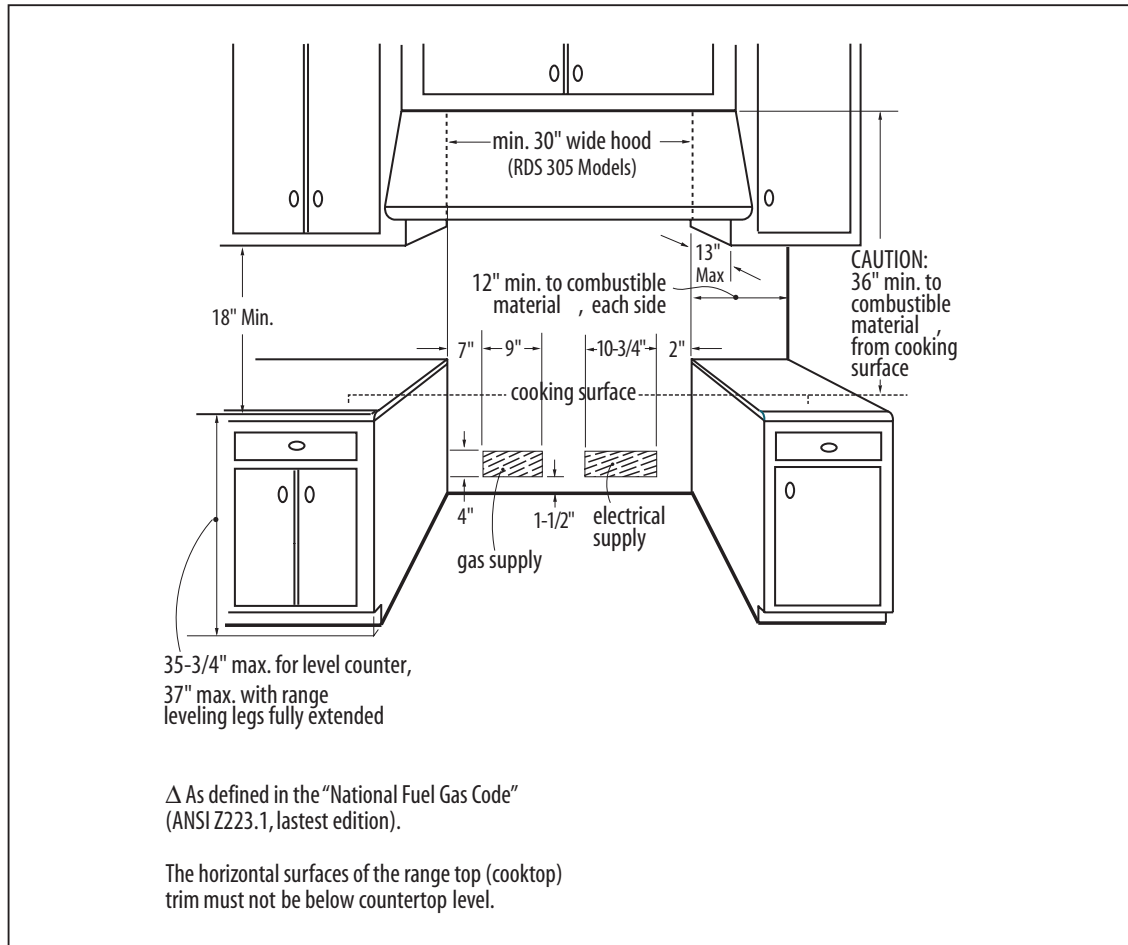


Fig. 11 RDS-305 Models Only

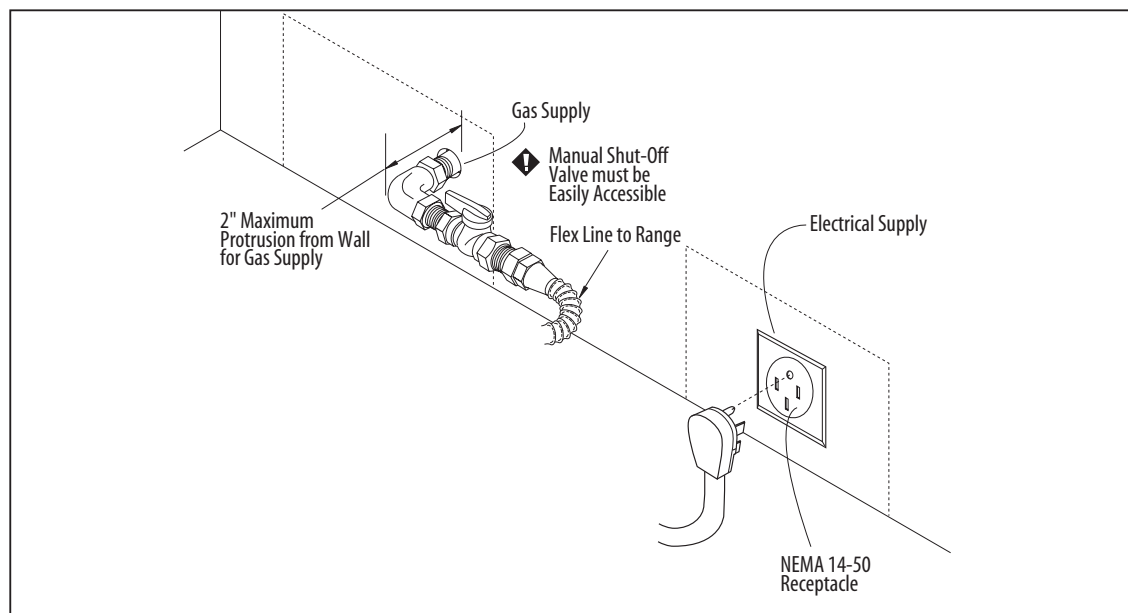


Fig. 12 All RDS Models

CABINET PREPARATION

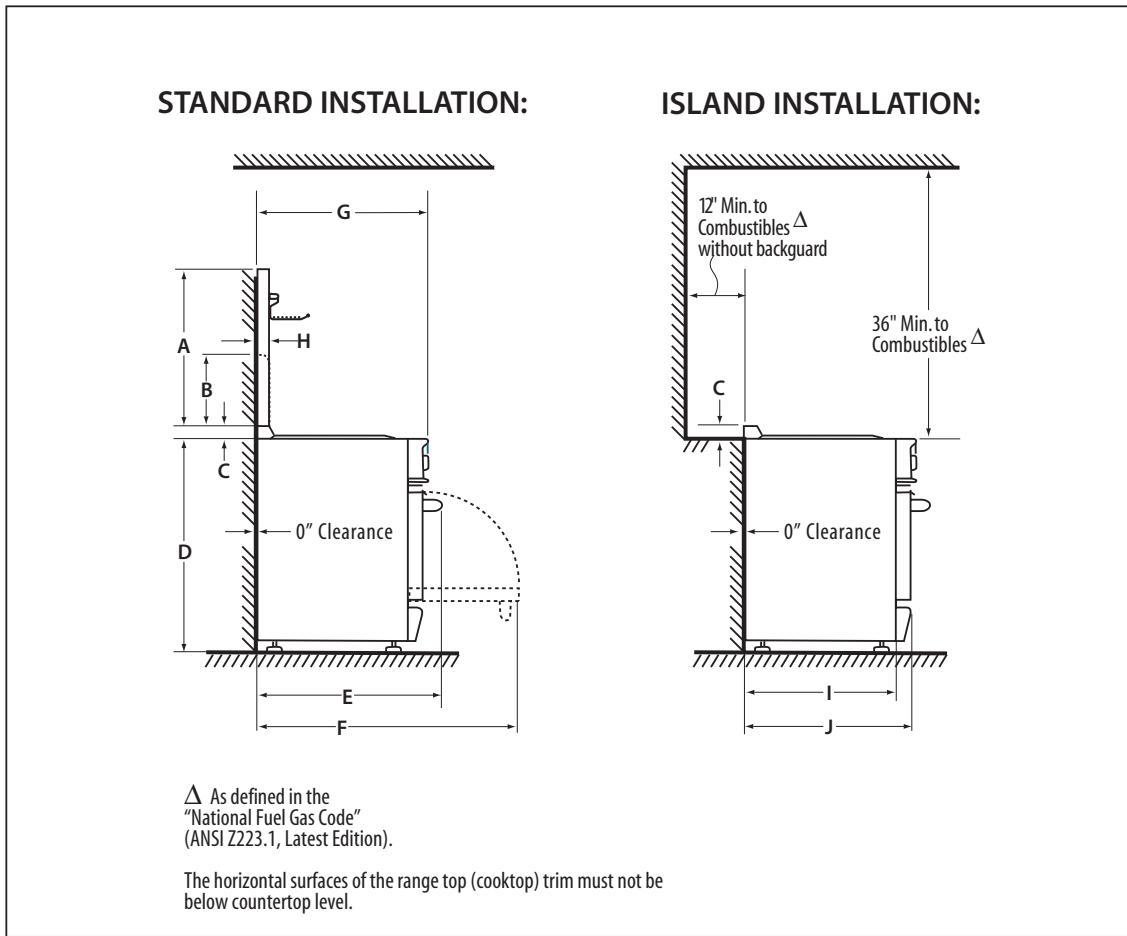
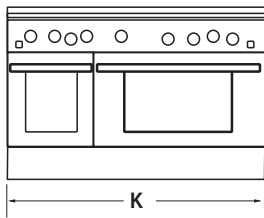
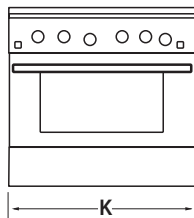


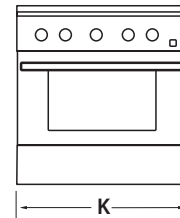
Fig. 13 All RDS Models Product / Installation Clearance Specifications



RDS-48 Models



RDS-36 Models



RDS-305 Model

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
RDS-48 Models	28-1/8"	10-1/8"	2"	35-3/4" min.-37" max.	31-1/2"	45-5/8"	29-1/4"	1-5/16"	26"	28-1/4"	47-7/8"
RDS-36 Models	28-1/8"	10-1/8"	2"	35-3/4" min.-37" max.	31-1/2"	45-5/8"	29-1/4"	1-5/16"	26"	28-1/4"	35-7/8"
RDS-305 Model	28-1/8"	10-1/8"	2"	35-3/4" min.-37" max.	29-7/8"	43-7/8"	27-3/8"	1-5/16"	24-3/16"	26-3/4"	29-7/8"

BACKGUARD INSTALLATION

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. See also page 6, "Planning The Installation" section. A 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. 13.

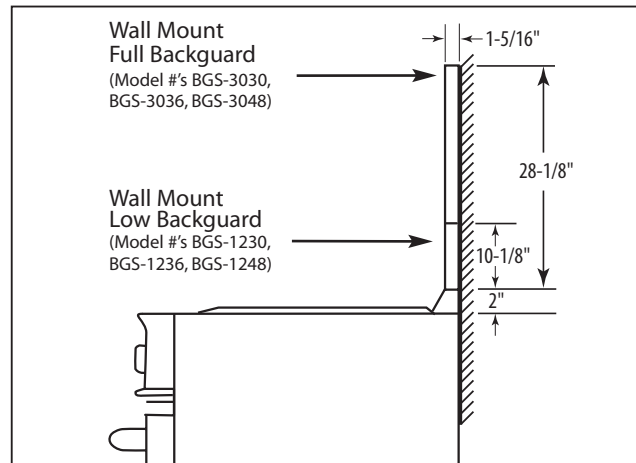


Fig. 14

ELECTRICAL / GAS CONNECTIONS

ELECTRICAL CONNECTIONS

RDS-36 & 48 models

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 absence of which, observe National Electrical Code ANSI / NFPA No. 70-1990. The electrical supply must be a 120/240 volt, 3 wire (plus ground) 60 Hz single phase, 50 AMP circuit. The power receptacle must be a NEMA 14-50 device to accept the four prong plug supplied with the unit. The receptacle should be located within the area shown in fig. 10, page 11.

RDS-305 MODEL

The electrical supply must be a 120/240 volt, 3 wire (plus ground), 60 Hz, 30 AMP circuit. The power receptacle must be a NEMA 14-50 device to accept the four prong plug supplied with the unit. The receptacle should be located within the area shown in fig. 11, page 12.

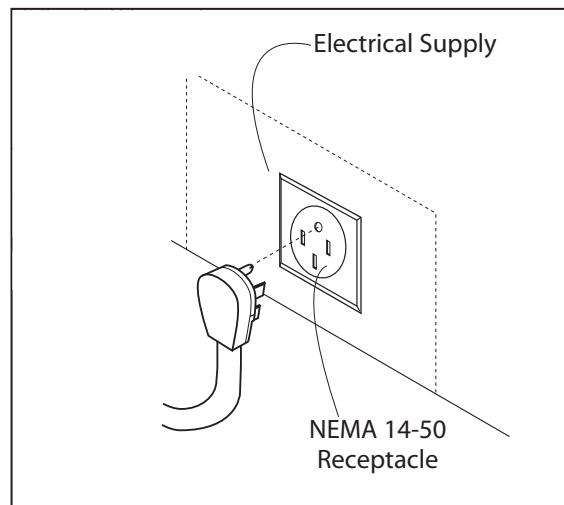


Fig. 15

ELECTRICAL / GAS CONNECTIONS

RECOMMENDED GROUNDING METHOD

This appliance is factory equipped with a power supply cord with a four-prong grounding plug. It must be plugged into a mating grounding, type receptacle, connected to a correctly polarized 120/240 volt circuit. If the circuit does not have a grounding type receptacle, it is the responsibility and obligation of the installer 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 FOURTH PRONG (ROUND GROUNDING PIN) SHOULD NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, BE CUT OR REMOVED.

GAS REQUIREMENTS

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 gas as specified by the customer order. If the range is not compatible with gas supply, return it to the dealer.

NATURAL GAS

- Connection: 1/2" NPT Minimum 5/8" dia. flex line.
- Supply Pressure: 6" to 14" W.C.

LP GAS

- Connection: 1/2" NPT Minimum 5/8 dia. flex line.
- Supply Pressure: 11" to 14" W.C.

A regulator is required at the LP source to provide a maximum of 14" W.C. to the range regulator.

HOOK-UP TO GAS SUPPLY

HOOK-UP

A manual valve must be installed external to the appliance, 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 at the wall valve before connecting the appliance.

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.

HOOK-UP TO GAS SUPPLY

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.

NOTE: *The flex line for the gas supply must be metal and be approved by an approved certifying agency (AGA, CGA, or UL). Never use a hose made of rubber or other synthetic material, as the heat may cause the hose to melt and develop leaks.*

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 range being pulled from wall for cleaning or servicing purposes. When range is pulled from wall, no strain should occur at range or wall hard pipe connections (fig. 16).

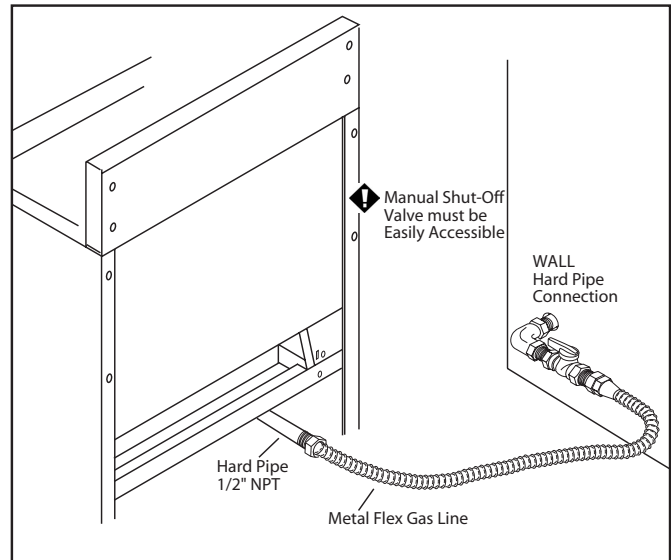


Fig. 16

TEST AND ADJUSTMENTS

! WARNING :

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.

Note: No air shutter adjustment is possible on the top burners.

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.

Note: The igniter will continue to click as long as a control knob is in the "LITE" position.

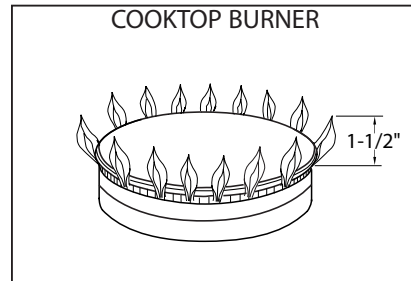
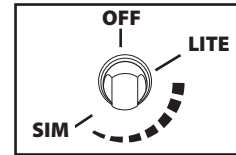


FIG. 17



! WARNING:

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.

THIS ADJUSTMENT SECTION APPLIES TO THE GRIDDLE AND GRILL BURNERS.

Check for the proper burner flame characteristics and adjust air shutters if necessary (fig. 18). Each valve and air shutter is individually tested and adjusted prior to shipment. Normally adjustment is not required, however, vibration during transit, gas conversion or variations in the local gas supply may make minor adjustments necessary. 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 or burner ports are not blocked. If this condition persists, adjust the air shutter as required. If the flame is too yellow, indicating insufficient air, adjust the shutter counterclockwise to increase air inlet. If the flame is noisy or tends to lift away from the burner, indicating too much air, turn the shutter clockwise to reduce air. The griddle flames should be 1-1/2" to 2". The grill burner flames should be 3/8" to 5/8" (fig. 19).

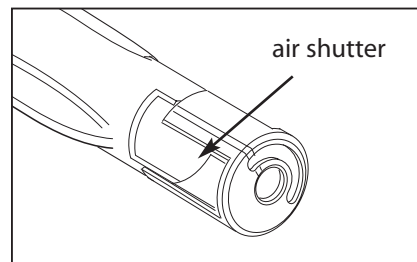


Fig. 18

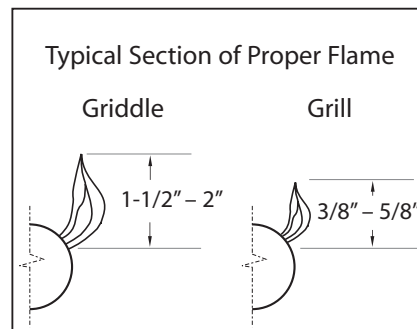


Fig. 19

■ If the top burner does not ignite, check the spark igniter by listening for a clicking sound. If you do not hear the igniter click, turn off the burner. Check for a tripped circuit breaker, blown fuse, or poor wire connection to the igniter.

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 the pads in the Buffing Kit (K-25031-01).

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 attached if there is less than 12" clearance above the cooking surface to combustible behind unit.
- Radiant tray placed in grill unit (if equipped). The two grill racks in place.

ELECTRICAL

- Receptacle with 50 ampere over-current protection is provided for service cord connection.
- Adequate ground connection.
- Front kick panel in place and two (2) screws secure.

GAS SUPPLY

- Connection: 1/2 NPT with a minimum 5/8" diameter flex line. Site gas supply is compatible with range model, & sufficient pressure is available (see gas requirements pg. 15).
- 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, pans and drip drawers.
- If used on LP gas, verify that pressure regulator, orifice hoods, air shutters, and valve jets have been set for use with LP gas.
- Bezels centered on burner knobs and knobs turn freely.
- Each burner lights satisfactorily, both individually and with other burners.
- Flame adjustment for 3/8" soft blue cone made on ports of each top burner, low flame adjustment verified.
- Griddle is level and does not rock (not all models).
- Drip trays are properly in place and pull out freely (Not all models).
- Oven door hinges seated and door opens and closes properly.
- Burner grates correctly positioned, level, and do not rock.
- Griddle flame (see page 17).
- Grill flame (see page 17).
- Top burner flame (see page 17).

HOW TO OBTAIN SERVICE

For warranty service, please contact DCS Customer Service Representative at (888) 281-5698, Monday thru Friday, 6 am - 4:30 pm PST. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number (located on the rating plate above the kick panel on the right)
- Serial Number (located on the rating plate above the kick panel on the right)
- 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 email us at:

Write:

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

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?

WARRANTY

Length of Warranty:

One (1) Year Full – Covers the entire product (parts and labor).

Five (5) Year Limited – Surface burners, oven burner (parts only).

Ten (10) Year Limited – Porcelain oven, porcelain inner door panel (parts only).

Any cosmetic defects must be reported within 30 days from date of installation.

Record of model/serial number.

Model _____

Serial No. _____

Warranty begins from date of purchase.

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 centers, bed and breakfast centers, churches, nursing homes, restaurants, hotels, schools, etc.

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover 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.



PERFECT HEAT.

CUISINIÈRE PROFESSIONNELLE RDS

Manuel d'installation



MODÈLES :

RDS-305

RDS-364GD

RDS-486GL

RDS-366

RDS-484GG

RDS-486GD

RDS-364GL

RDS-485GD



À NOTRE CLIENTÈLE

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cuisinière RDS DCS. Nous avons conçu ce Manuel d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon d'installer correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, contactez le Centre de service à la clientèle DCS par téléphone : 1-888-281-5698, du lundi au vendredi, de 6 h à 16 h 30, heure normale du Pacifique, ou email : support@dcsappliances.com, ou par courrier :

DCS

Attention : Customer Service

5800 Skylab Road

Huntington Beach, CA 92647 États-Unis



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



AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques de blessures en cas de feu graisse sur la cuisinière respectez les consignes suivantes : étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle hermétique, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique, puis éteignez le brûleur. Évitez de vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne soulevez jamais un récipient en feu - Vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des serviettes mouillées - une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

- 1. Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.*
- 2. Le feu est limité et restreint à la zone où il s'est déclenché.*
- 3. Le service des pompiers a été appelé.*
- 4. Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- *N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.*
- *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.*
- *Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers. 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

INTRODUCTION.....	3
CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4-6
MODÈLES.....	7
PLANIFICATION DE L'INSTALLATION.....	8-9
DÉBALLAGE ET MANIPULATION	10-12
EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION.....	13
INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT	14
PRÉPARATION DES ARMOIRES	15-17
INSTALLATION DU DOSSERET	18
CONNEXIONS ÉLECTRIQUES OU À GAZ.....	18-19
BRANCHEMENT DU GAZ.....	19-20
ESSAI ET RÉGLAGES.....	20
POUR NETTOYER LES SURFACES EXTÉRIEURES.....	21
LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR.....	22
POUR L'OBTENTION DE SERVICE.....	23
GARANTIE.....	24

INTRODUCTION

Les cuisinières professionnelles DCS sont dotées de nombreuses fonctions offertes dans une gamme de combinaisons variées : brûleurs supérieurs, plaques chauffantes thermostatiques et grils. Les cuisinières sont disponibles en modèles de 30, 36 et 48 pouces de largeur. Les fours électriques à grande capacité de la cuisinière mixte sont autonettoyants et à convection. Le four électrique secondaire situé sur le côté gauche de la cuisinière mixte de 48 po permet la cuisson au four ou au gril et l'apprêt. Tous les modèles de cuisinières nécessitent l'installation d'un des deux dossierets muraux disponibles (12 ou 30 po). (À l'exception des installations en îlot.)

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION

La série RDS a été testée conformément à la norme UL 858 et ANSI Z21.1. Ces cuisinières doivent être installées avec une hotte de ventilation suspendue appropriée. 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.

Consultez les codes du bâtiment en vigueur concernant la méthode à suivre pour installer la cuisinière. Les codes peuvent varier d'une région à l'autre. L'installation, les connexions 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 (Code national de l'électricité). 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 est compatible avec l'alimentation en gaz du site où elle doit être installée.** Renvoyez la cuisinière au distributeur si elle n'est pas réglée pour fonctionner avec l'alimentation en gaz du site.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Votre nouvel appareil DCS fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celles-ci :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.
- Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.
- Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air. N'essayez pas d'utiliser l'appareil avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 1, « Pour votre sécurité - Si vous sentez une odeur de gaz ».
- Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel ou propane. Il doit être réglé correctement en usine selon le type de gaz utilisé.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareils.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.



AVERTISSEMENT :

Évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.
- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.
- Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. ÉTEIGNEZ tous les brûleurs, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez seulement des gants isolants secs : les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium. L'utilisation de papier aluminium peut créer un risque d'incendie ou empêcher la circulation du flot d'air de combustion et de ventilation. C'est un excellent isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson.



AVERTISSEMENT :

cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. De plus, une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière. Les surfaces situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez à flamme haute. Un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux qui pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant.
- Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées.
- Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs. L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements.
- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne surplombent pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.
- Tenez la poignée du récipient afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- La graisse est inflammable. Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.
- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, gardez leurs ports dans un état propre. Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyeurs aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four; laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson.
- Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- ÉVITEZ de bloquer la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.



AVERTISSEMENT :

Proposition 65 de la Californie - L'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

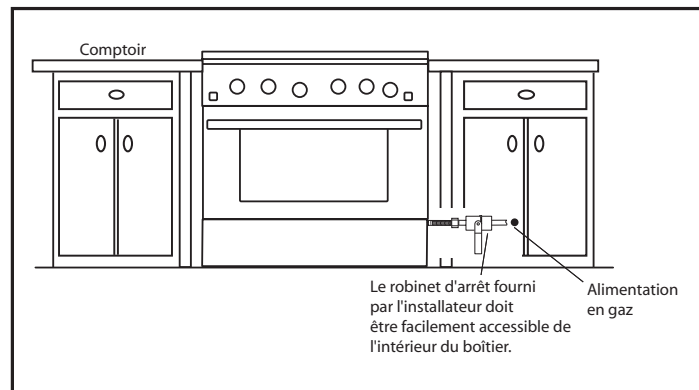
RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE BRANCHEMENT DU GAZ :

Un robinet manuel d'arrêt doit être installé à l'extérieur de l'appareil, 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 par le robinet mural.

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 223.1-1988, dernière édition, du National Fuel Gas Code.

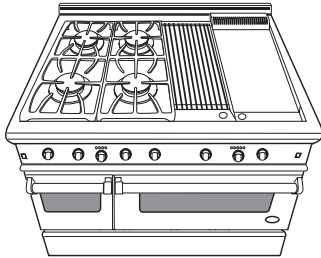
REMARQUE : *Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.*

REMARQUE : *Méthode alternative d'installation de l'alimentation en gaz (obligatoire dans l'état du Massachusetts) de l'appareil.*

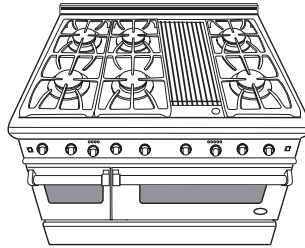


MODÈLES

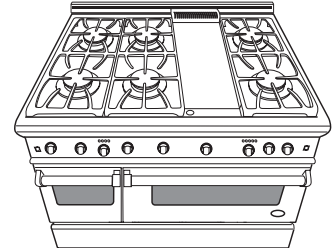
MODÈLES DE CUISINIÈRES RDS 48 PO



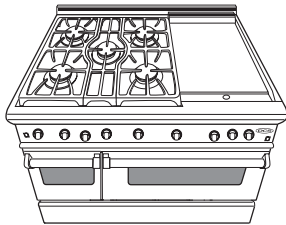
RDS-484GG



RDS-486GL

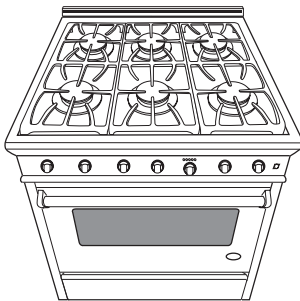


RDS-486GD

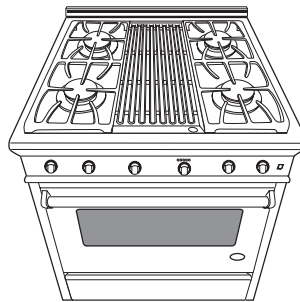


RDS-485GD

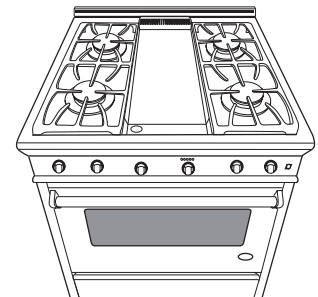
MODÈLES DE CUISINIÈRES RDS 36 PO



RDS-366

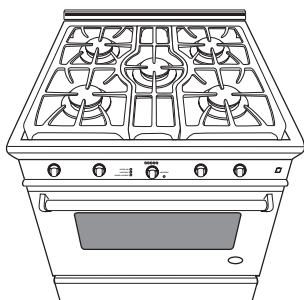


RDS-364GL



RDS-364GD

MODÈLES DE CUISINIÈRES RDS 30 PO



RDS-305

PLANIFICATION DE L'INSTALLATION

IMPORTANTES INFORMATIONS CONCERNANT L'INSTALLATION

Le modèle RDS 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 9.) 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 dosserets 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. Voir page 14.

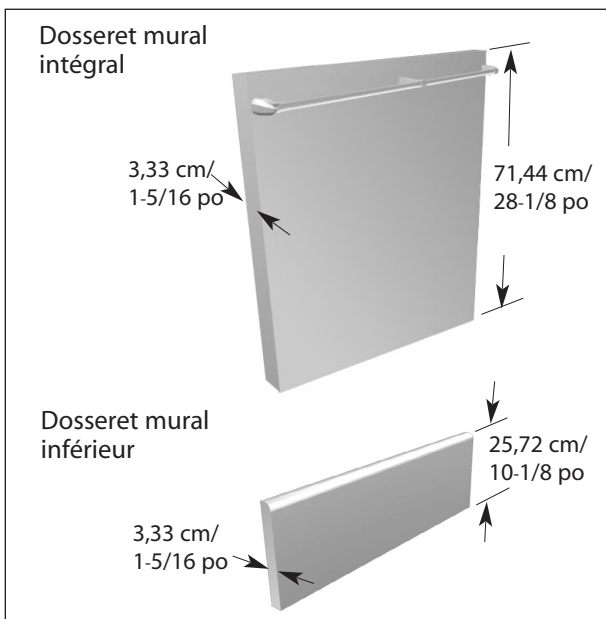


FIG. 01

	N° MODÈLE	
	Dosseret mural inférieur	Dosseret mural intégral
48 po Cuisinière	BGS-1248	BGS-3048
36 po Cuisinière	BGS-1236	BGS-3036
36 po Cuisinière	BGS-1230	BGS-3030

Toutes les cuisinières sont livrées avec une garniture d'îlot intégrale standard de 2 po.

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

Installez les composants dans l'ordre suivant :

- A. Hotte de ventilation
- B. Dossieret
- C. Cuisinière

1. Positionnez la cuisinière et mettez-la de niveau conformément aux instructions d'installation.
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) de dégagement pour le dossieret.
3. Reportez cette mesure au mur. Ceci indique la partie inférieure du dossieret.
4. Mesurez sur le mur, à partir de cette ligne, 71 cm (28 po) dans le sens de la hauteur pour indiquer la limite supérieure du dossieret de 30 po. Ceci constitue 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 pour installer celle-ci.
6. Suivez les instructions du fabricant du dossieret pour installer celui-ci.
7. Effectuez les connexions à gaz et électriques, puis glissez la cuisinière à sa place.

REMARQUE :

Une valve manuelle d'alimentation en gaz doit être installée. (Voir page 15.)

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Le poids à l'expédition des cuisinières varie de 190 à 285 kg (420 à 630 lb) dont il faut déduire environ 23 kg (50 lb) une fois le matériel d'emballage retiré. Il est recommandé d'enlever la ou les portes, les grilles, et le panneau de seuil de porte avant afin de faciliter la manipulation de l'appareil en réduisant son poids.

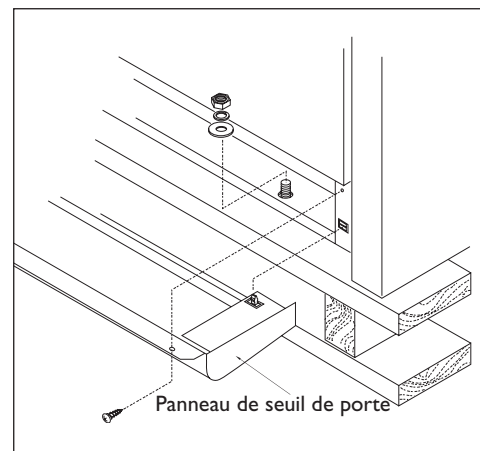


FIG. 02

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

MISE EN GARDE :

utilisez un équipement approprié et un nombre de personnes suffisant 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 :

ÉVITEZ de soulever la cuisinière par les poignées de la porte du four ou les poignées de la lèchefrite!!

AVERTISSEMENT :

ÉVITEZ de retirer le gril ou les ensembles de plaque chauffante!!

Il peut s'avérer nécessaire de retirer les portes et boutons du four pour traverser certaines portes du bâtiment. Une fois la porte et les boutons enlevés, l'appareil peut passer par une ouverture de 73,8 cm (29-1/16 po) (RDS-36/48) ou 74,6 cm (29-3/8 po) (RDS-305). Si la porte n'est pas retirée, l'ouverture doit mesurer 80 cm (31-1/2 po) (RDS-36/48) ou 76,2 cm (30 po) (RDS-305). Retirez le carton extérieur et le matériel d'emballage de la base de transport.

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 boulons à l'avant, derrière le panneau de seuil de porte (fig. 02), et deux supports en L situés sur la bride inférieure à l'arrière de la cuisinière (fig. 03). Une fois les boulons et les supports retirés, soulevez la cuisinière et dégagez-la de la plateforme.

Étant donné le poids de l'appareil, déplacez-le à l'aide d'un chariot à roues à bandage souple. Le poids doit être supporté de manière uniforme sur toute la partie inférieure (fig. 04). Pour retirer la porte, ouvrez-la complètement. Mettez les deux verrous de charnière en position verrouillée (le haut et le bas doivent être accrochés ensemble), puis relâchez la porte. Mettez les deux verrous de charnière en position verrouillée (le haut et le bas doivent être accrochés ensemble), puis relâchez la porte (fig. 05) puis relâchez la porte. Retirez ensuite la porte en la soulevant doucement et en la tirant pour faire sortir les charnières du cadre (fig. 06).

Installez le dispositif antibasculement (voir page 10). 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. Veuillez à protéger le plancher (parquet en lames, tapis, panneaux, etc.) sous les pieds avant de pousser l'appareil sur son emplacement.

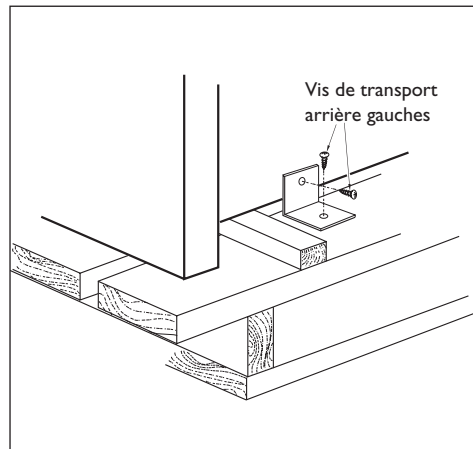


Fig. 03

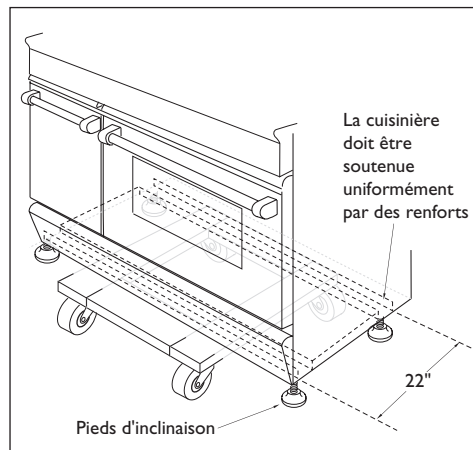


Fig. 04

DÉBALLAGE ET MANIPULATION

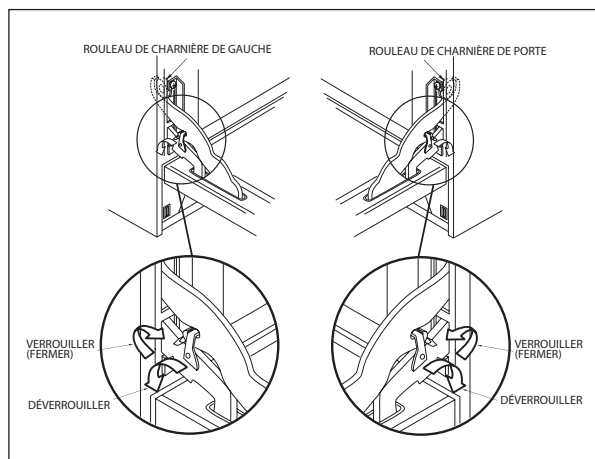


Fig. 05



Fig. 06

DÉPLACEMENT ET POSITIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE

Effectuez les connexions électriques et à gaz (pages 12 et 13) avant de glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'armoire. Si vous installez un dossier avec la cuisinière, faites-le avant de placer la cuisinière dans sa position finale (voir page 5 et page 14). 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 mettre 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 en place. Une fois la cuisinière à sa 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 (fig. 02).

RÉGLAGES DE NIVEAU DE LA PLAQUE CHAUFFANTE ET DU GRIL

Le gril et la plaque chauffante (le cas échéant) sont retenus à l'avant par des vis. Ils sont conçus pour être stationnaires et ne pas être retirés pendant le nettoyage. La plaque chauffante est retenue par deux vis d'inclinaison sous le couvercle de carneau arrière; celles-ci servent à ajuster l'inclinaison de la plaque. Pour accéder aux vis de réglage d'inclinaison, retirez le couvercle du carneau de la plaque chauffante en le soulevant. La vis centrale est requise durant le transport seulement et doit être retirée.

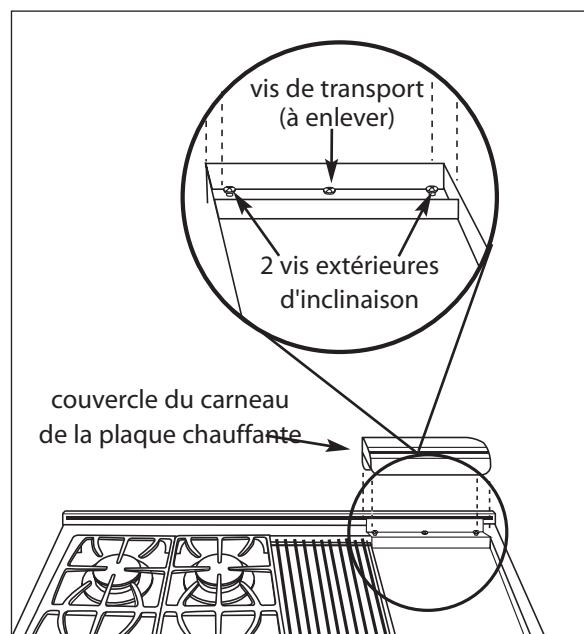


Fig. 07

EXIGENCES EN MATIÈRE DE VENTILATION

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

APPAREIL DE VENTILATION	INSTALLATION DE COMPTOIR STANDARD RECOMMANDÉE	INSTALLATION EN ÎLOT RECOMMANDÉE
HOTTE	(prof. 61 cm/24 po x larg. de l'appareil)	(prof. 76 cm/30 po x 91 cm/36 po au bas)
VENTILATEUR	<u>*CUISINIÈRE 48 PO</u> 800-1200 pi ³ /min	800-1200 pi ³ /min
	<u>**CUISINIÈRE 36 PO</u> 600-1200 pi ³ /min	600-1200 pi ³ /min
	<u>CUISINIÈRE 36 PO</u> 600 pi ³ /min	600 pi ³ /min

*Si vous installez un appareil doté d'un gril, sélectionnez un ventilateur parmi les recommandations de haut de gamme.

** Un appareil de ventilation d'une capacité 1200 pi³/m est requis pour tous les modèles de cuisinières GL de 36 po et 48 po.

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 et/ou un registre. 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. La vitesse maximum du ventilateur n'est normalement requise que lorsqu'on utilise le gril.

Pour évacuer la fumée de façon optimale, 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 (pages 4 et 5). Si la hotte contient des matériaux combustibles (un revêtement en bois par ex.), placez-la à au moins 91 cm (36 po) au-dessus de la surface de cuisson.

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

INSTALLATION DU DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Un dispositif antibasculement doit être installé correctement sur toutes les cuisinières conformément à ces instructions. Si vous devez retirer 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 de four 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 visant à 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 :

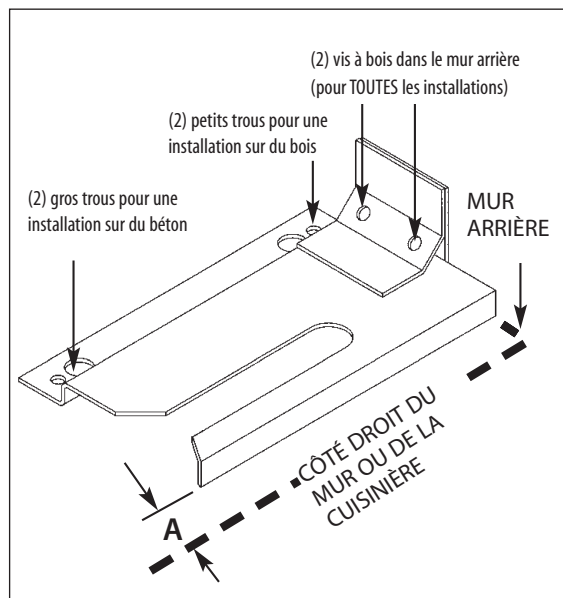
Placez le support contre le mur arrière, au coin arrière droit où doit être placée la cuisinière. Laissez un espace entre le mur (ou paroi latérale de la cuisinière) et le support (voir Fig. 08). Percez (2) trous de guidage de 3,5 même (1/8 po) de diamètre au centre des petits trous. Servez-vous d'un clou ou d'un poinçon si vous ne disposez pas d'une perceuse. Fixez solidement le support au plancher et au mur.

CONSTRUCTION EN BÉTON OU EN CIMENT:

MATÉRIEL REQUIS : (2) ancrs 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 ancrs 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.



A	6,5 mm (1/4 po)	13 mm (1/2 po)	16 mm (5/8 po)
Série de modèles	RDS 305	RDS 48	RDS 36

Fig. 08



Fig. 09

PRÉPARATION DES ARMOIRES

- 1) La cuisinière est un appareil indépendant. Respectez les mesures de dégagement indiquées aux figures 10 (RDS-48 et 36) et 11 (RDS-305) 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 de l'armoire : le cadre avant doit affleurer ou dépasser l'appareil, selon la profondeur du comptoir.
- 3) La source d'alimentation en gaz ou électrique doit se trouver dans les zones indiquées aux figures 10, 11 et 12.
- 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) 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), installez un dossier bas ou intégral DCS (fig. 13-standard) Si le dégagement est supérieur à cela, pas besoin de dossier (fig. 13-en îlot). Ces pièces doivent être commandées séparément (page 5). La figure 13 indique l'espace 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) Évitez d'obstruer le flot d'air de combustion et de ventilation dirigé vers l'appareil.

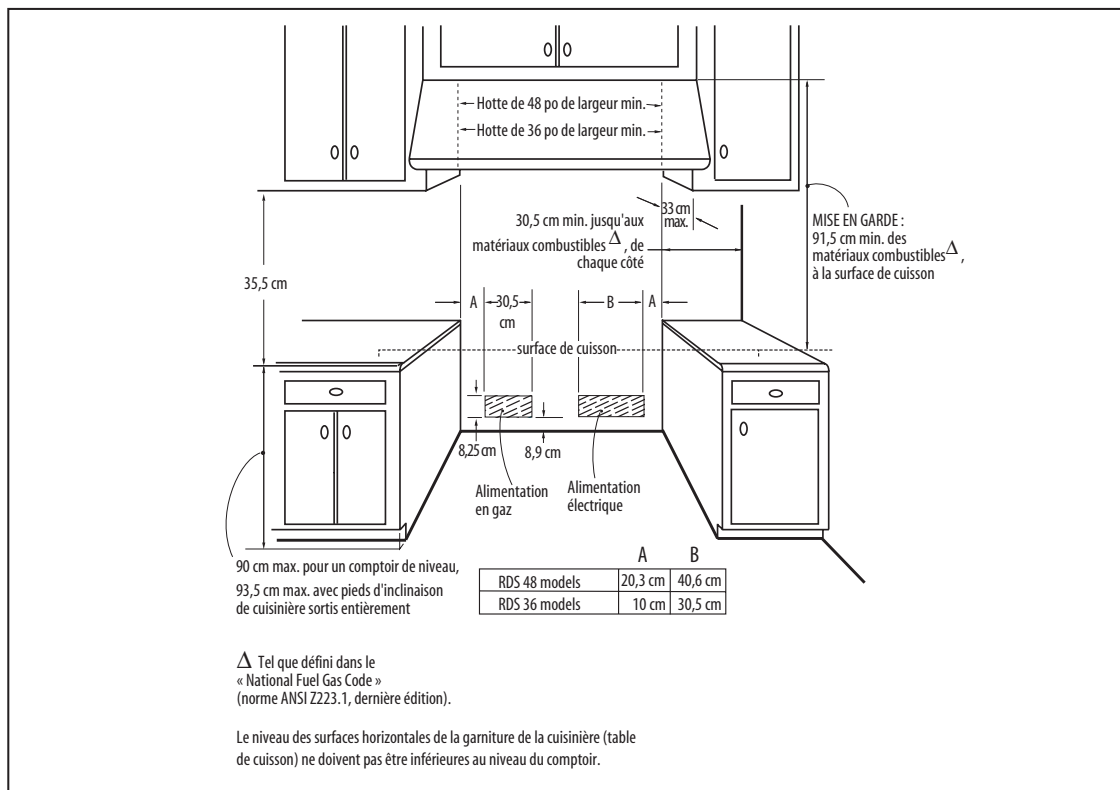


Fig. 10 Modèles RDS-36/48 seulement

PRÉPARATION DES ARMOIRES

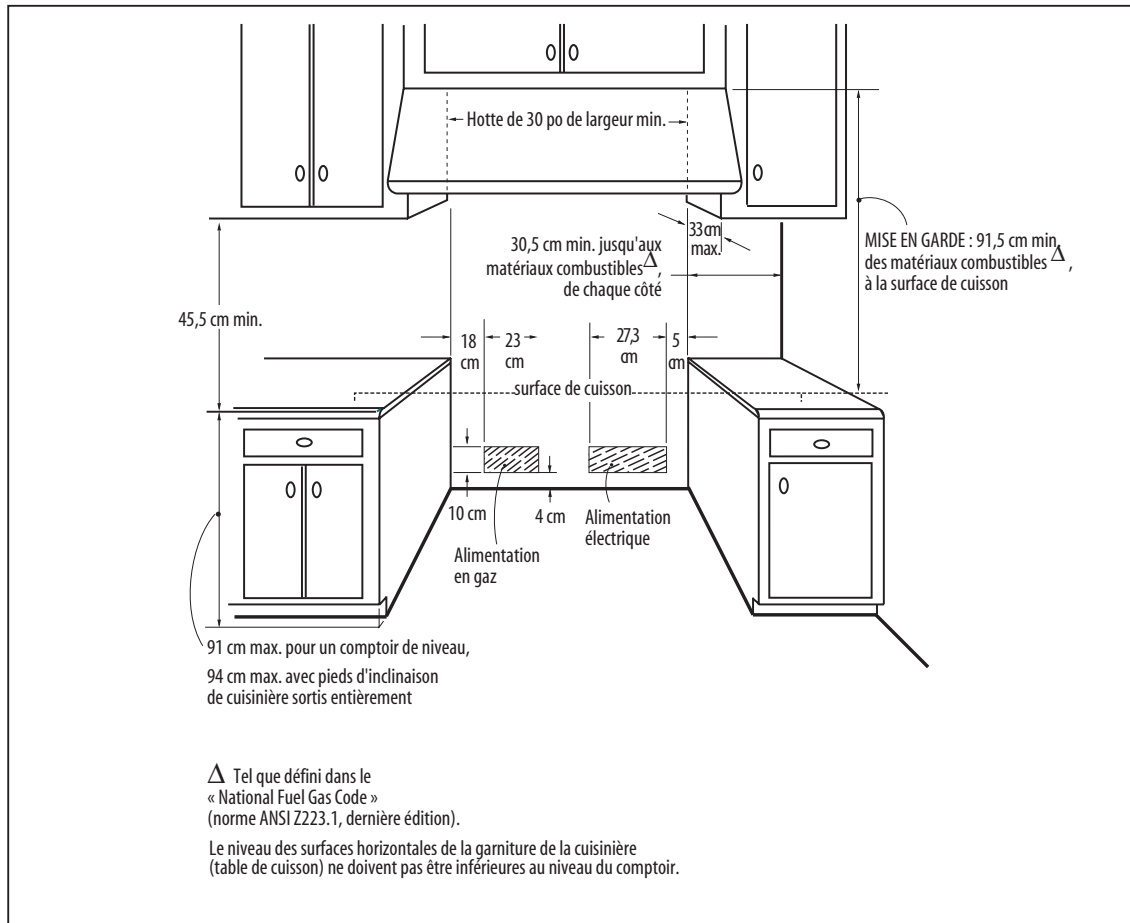


Fig. 11 Modèles RDS-305 seulement

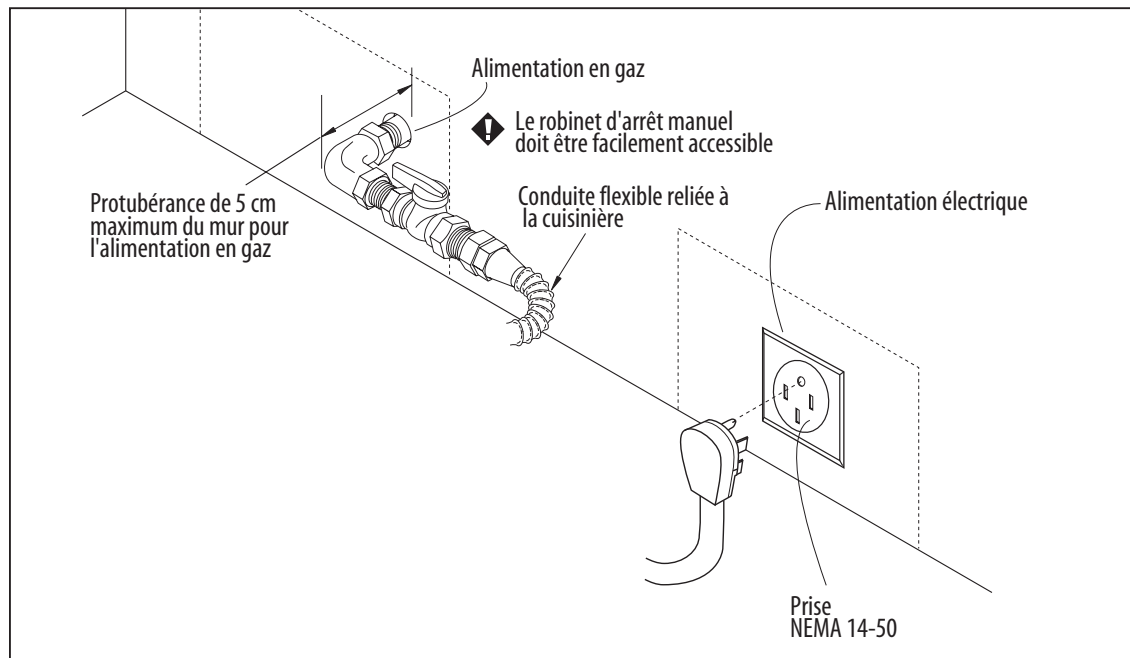


Fig. 12 Tous les modèles RDS

PRÉPARATION DES ARMOIRES

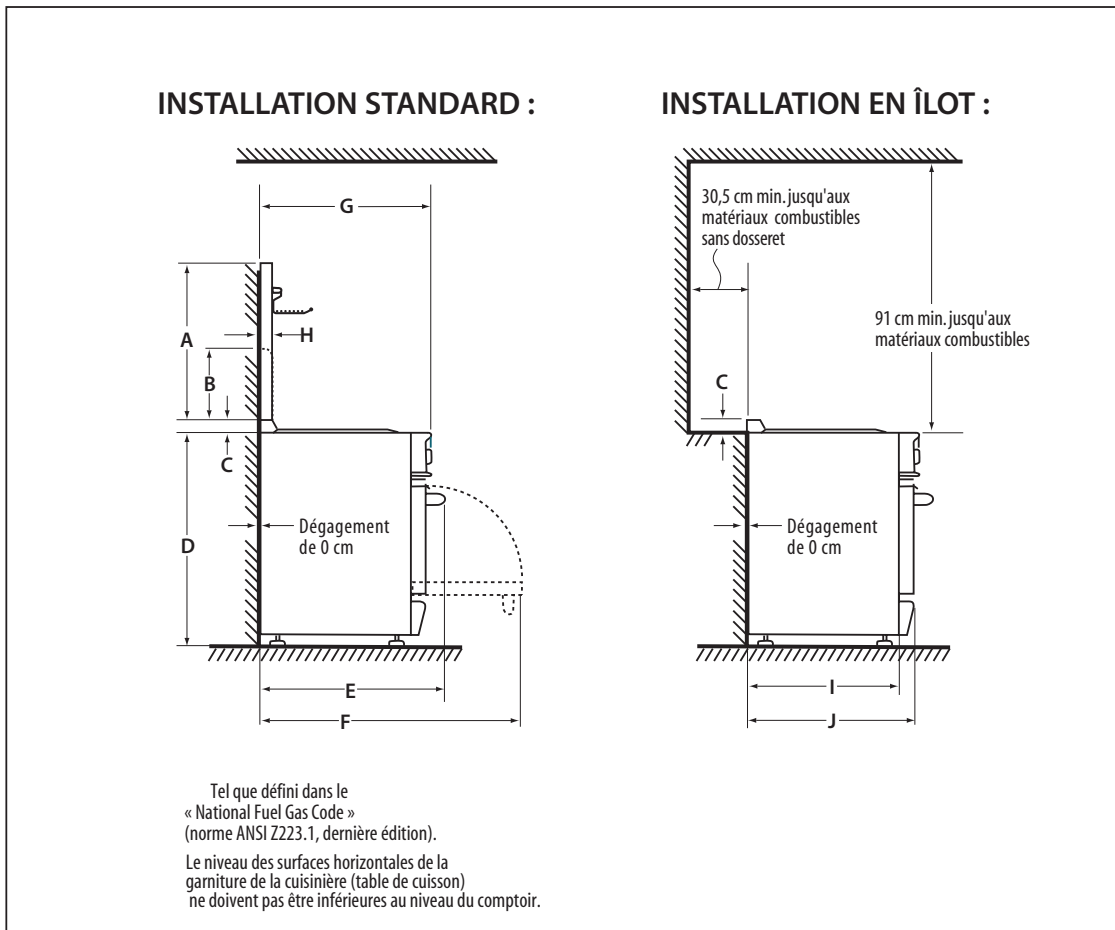
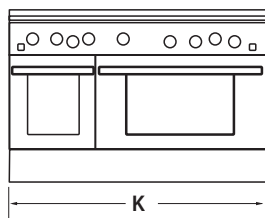
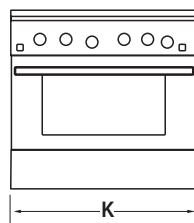


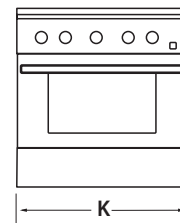
Fig. 13 Tous les modèles RDS - Spécifications de dégagement du produit / de l'installation



Modèles RDS-48



Modèles RDS-36



Modèles RDS-305

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
Modèles RDS-48	71 cm	26 cm	5 cm	91 cm min.-94 cm max.	77,5 cm	116 cm	74 cm	3 cm	66 cm	71,7 cm	122 cm
Modèles RDS-36	71 cm	26 cm	5 cm	91 cm min.-94 cm max.	77,5 cm	116 cm	74 cm	3 cm	66 cm	71,7 cm	91 cm
Modèles RDS-305	71 cm	26 cm	5 cm	91 cm min.-94 cm max.	76 cm	111 cm	70 cm	3,3 cm	61 cm	68 cm	76 cm

INSTALLATION DU DOSSERET

KITS DE DOSSERET :

Placez le dossier tel qu'indiqué à la Fig. 14. Fixez-le au mur, derrière la cuisinière. Chaque dossier (intégral ou bas) est fourni avec ses instructions d'installation. Voir aussi page 6, section de « Planification de l'installation ». Le dossier 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. 13.

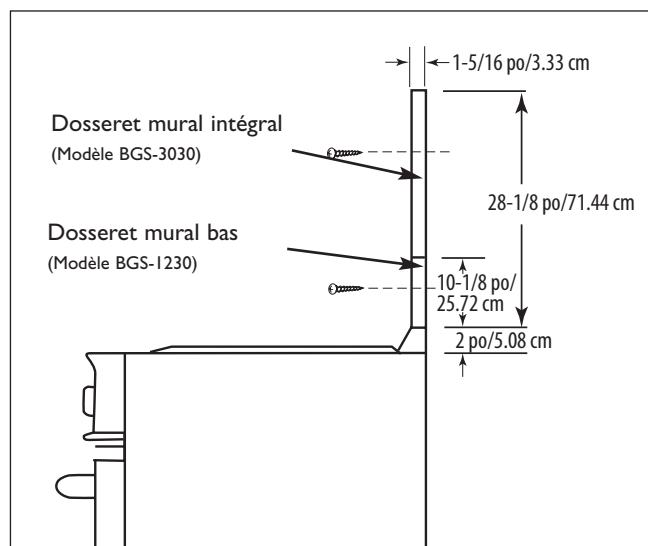


Fig. 14

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES OU À GAZ

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Modèles RDS-36 et 48

Débranchez toujours le cordon d'alimentation électrique de la prise murale ou coupez le courant avant de manipuler 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 (Code national de l'électricité). Assurez une alimentation électrique de 120/240 V, à 3 fils (plus la terre), 60 Hz, courant monophasé, sur un circuit de 50 ampères. La prise de courant doit être de type NEMA 14-50 compatible avec la fiche tripolaire avec terre fournie avec l'appareil. La source d'alimentation en gaz ou électrique doit se trouver dans les zones indiquées à la figure 10, page 11.

MODÈLE RDS-305

Assurez une alimentation électrique de 120/240 V, à 3 fils (plus la terre), 60 Hz, sur un circuit de 30 ampères. La prise de courant doit être de type NEMA 14-50 compatible avec la fiche tripolaire avec terre fournie avec l'appareil. La source d'alimentation en gaz ou électrique doit se trouver dans la zone indiquée à la fig. 11, page 12.

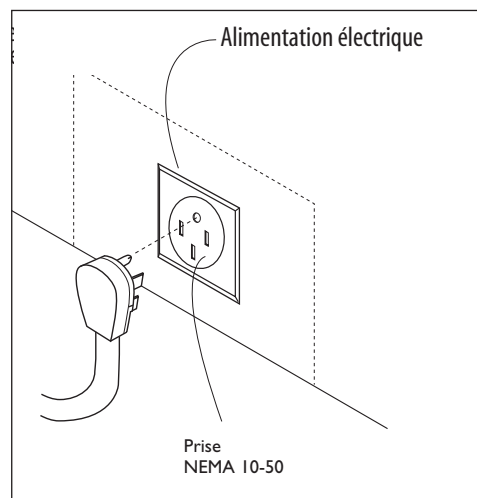


Fig. 15

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES OU À GAZ

MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE

Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation à fiche tripolaire avec terre. La fiche doit être branchée dans une prise avec mise à la terre correspondante connectée à un circuit correctement polarisé de 120/240 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 (Code national de l'électricité).

LA QUATRIÈME BROCHE (BROCHE RONDE DE MISE À LA TERRE) NE DOIT EN AUCUN CAS ÊTRE COUPÉE OU ENLEVÉE.

EXIGENCES CONCERNANT LE GAZ

Vérifiez le type de gaz alimentant le site. La cuisinière est réglée en usine pour fonctionner au gaz naturel ou propane tel que spécifié sur la commande du client. Si la cuisinière n'est pas compatible avec l'alimentation en gaz du site, retournez-la à votre distributeur.

GAZ NATUREL

■ Connexion : conduite flexible de 1/2 po NPT de 5/8 po diam. minimum. ■ Pression : 6-14 po C.E.

GAZ PROPANE

■ Connexion : conduite flexible de 1/2 po NPT de 5/8 po diam. minimum. ■ Pression : 11-14 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

BRANCHEMENT

Un robinet manuel doit être installé à l'extérieur de l'appareil, 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 par le robinet mural.

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 223.1-1988, 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.

BRANCHEMENT DU GAZ

REMARQUE : La conduite flexible de l'alimentation en gaz doit être métallique et approuvée par un organisme de certification homologué (AGA, CGA ou UL.). N'utilisez jamais de tuyau en caoutchouc ou autre matériau synthétique car la chaleur peut le faire fondre et produire des fuites.

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 (fig. 16).

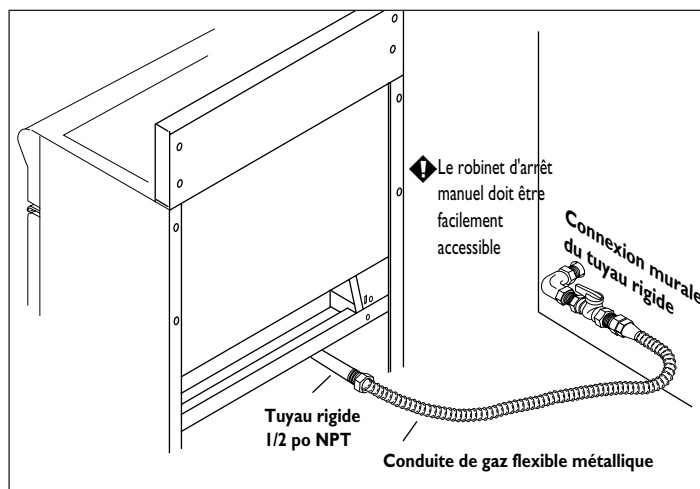


Fig. 16

ESSAI ET RÉGLAGES



AVERTISSEMENT

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.

REMARQUE : il n'est pas possible d'effectuer un réglage de l'obturateur d'air sur les brûleurs supérieurs.

BRÛLEURS À TÊTE SCÉLÉE

Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson 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 de la table de cuisson, 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, mettez le bouton au réglage voulu.

REMARQUE : l'allumeur continue à cliquer tant que le bouton de réglage est sur la position LITE.

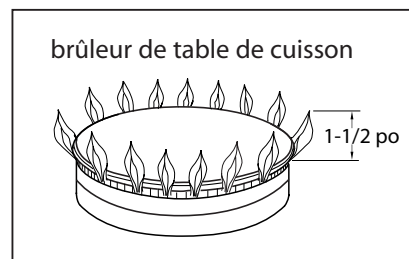
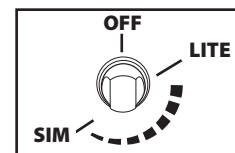


FIG. 17



AVERTISSEMENT

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 causer des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

CETTE SECTION SUR RÉGLAGE S'APPLIQUE AUX BRÛLEURS DE LA PLAQUE CHAUFFANTE ET DU GRIL.

Vérifiez que la flamme du brûleur est correcte et ajustez les obturateurs d'air au besoin (fig. 18). Chaque valve et obturateur d'air est testé individuellement et réglé avant l'expédition. Aucun ajustement n'est normalement requis; toutefois, les vibrations en cours de transport, la conversion de gaz ou les variations particulières à chaque système d'alimentation en gaz peuvent nécessiter quelques petits réglages. 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 ou les ports des brûleurs ne sont pas bouchés. Si le problème persiste, ajustez l'obturateur d'air selon le besoin. Si la flamme est trop jaune, ce qui indique une insuffisance d'air, tournez l'obturateur vers la gauche pour laisser passer davantage d'air. Si la flamme fait du bruit et tend à s'élever au-dessus du brûleur, ce qui indique un excédent d'air, tournez l'obturateur vers la droite pour réduire l'arrivée d'air. Celle des flammes de la plaque chauffante doit se situer entre 4 et 5 cm (de 1-1/2 à 2 po). Celle des flammes du brûleur du gril doit se situer entre 1 et 1,5 cm (de 3/8 à 5/8 po) (fig. 19).

■ Si un brûleur ne se rallume pas, vérifiez l'allumeur en écoutant s'il y a un dé clic. Si vous n'entendez pas de dé clic, éteignez le brûleur. Vérifiez si un disjoncteur s'est déclenché, si un fusible est grillé ou si la connexion de l'allumeur est mauvaise.

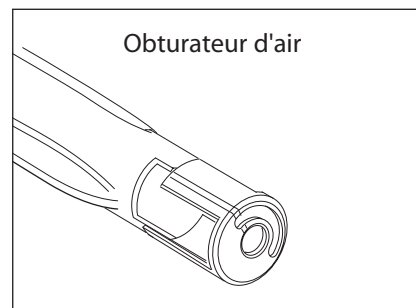


Fig. 18

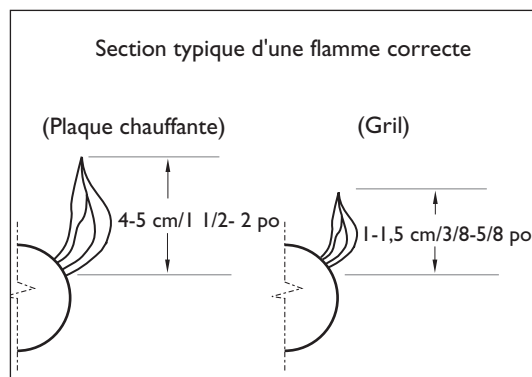


Fig. 19

POUR NETTOYER LES 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 ou des taches de décoloration, frottez légèrement dans le sens du grain avec du Buffing Kit (K-25031-01).

LISTE DE CONTRÔLE FINALE DE L'INSTALLATEUR

GÉNÉRALITÉS

- Emplacement de l'appareil.
- Dégagement spécifié respecté par rapport aux surfaces d'armoires.
- Appareil de niveau - de l'avant à l'arrière, d'un bord à l'autre.
- Matériel d'emballage et courroies d'attache enlevés, lèchefrites propres et vides.
- Dossieret 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).
- Plateau radiant placé dans le gril (le cas échéant). Les deux grilles du gril sont en place.

CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES (RDS)

- Prise avec protection de surintensité de courant de 50 ampères pour brancher le cordon d'alimentation.
- Connexion de mise à la terre adéquate.
- Base de bordure en place et deux (2) vis bien mises.

ALIMENTATION EN GAZ

- Connexion : 1/2 NPT avec conduite flexible de 5/8 po de diamètre minimum. L'alimentation en gaz du site est compatible avec le modèle de cuisinière, et une pression adéquate est assurée (voir Exigences concernant le gaz, pg. 15).
- Le régulateur de pression connecté au distributeur est réglé sur 5,0 po C.E. pour le gaz naturel ou 10,0 po C.E. pour le 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, des cuves et des lèchefrites.
- Si l'appareil est utilisé avec du gaz propane, vérifiez que le régulateur de pression, les têtes d'injecteur, les obturateurs d'air et les gicleurs ont été réglés pour une utilisation avec du gaz propane.
- Cadrons centrés sur les boutons des brûleurs et boutons tournant librement.
- Chaque brûleur s'allume correctement, qu'il fonctionne seul ou avec les autres brûleurs.
- Réglage de flamme produisant une flamme douce bleue conique de 3/8 po sur les ports des brûleurs supérieurs, vérification du réglage de faible flamme.
- La plaque chauffante est de niveau et ne balance pas (pas tous les modèles).
- Les lèchefrites sont correctement mises en place et s'ouvrent librement (ne concerne pas tous les modèles).
- 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.
- Flamme de la plaque chauffante (voir page 17).
- Flamme du gril(voir page 17).
- Flamme du brûleur supérieur (voir page 17).

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, du lundi au vendredi, de 6 h à 16 h 30, heure normale du Pacifique.. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (a plaque signalétique au-dessus du panneau de seuil de porte à droite.)
- Numéro de série (a plaque signalétique au-dessus du panneau de seuil de porte à droite.)
- 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 : Consumer Service
5800 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

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?

DURÉE DE LA GARANTIE

Un (1) an sur tout le produit, pièces et main-d'œuvre (pièces et main-d'œuvre)

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

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

Tout défaut esthétique doit être signalé dans les 30 jours après la date d'installation.

Enregistrement du numéro de modèle/série.

Modèle _____

Série _____

La garantie débute à partir de la date d'achat.

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, transport, 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.

NOTES

NOTES



PERFECT HEAT.

5800 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Tel: 714.372.7000 • Fax: 714.372.7001
Customer Care Center: (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.

P/N 17435 Rev. D
Litho in USA 05/2004