

PIONEERS. SINCE 1989. À L'AVANT-GARDE. DEPUIS 1989.

The DCS brochure is available in both English and French.
Click below to select your preferred language.

La brochure DCS est disponible en anglais et en français.
Cliquez ci-dessous pour sélectionner votre langue préférée.

ENGLISH

FRANÇAIS

DCS

Canada 2025 / 2026

dcsappliances.com

PIONEERS. SINCE 1989.

dcs

Canada 2025 / 2026



BORN UNDER THE CALIFORNIAN SUN

The originators. The mavericks.

The dreamers from Huntington Beach,
who transformed outdoor cooking forever.

That's the DCS story.

In 1989, we pioneered the idea that outdoor
grills could – and should – offer the same
power, durability and precision found in
professional kitchens.

We didn't follow trends, we created them.

Beautiful grills, engineered to perform
and built to last a lifetime.





CRAFTING A LASTING LEGACY

Timeless appeal is never a mistake.
It's always by design.

Engineered from 100% high-grade
304 stainless steel and meticulously
hand-finished, every DCS grill is
supported by a lifetime warranty*
and our hard-earned reputation for
quality and service.

It's our commitment to you, and the
legacy you choose to create.

THE ART OF GRILLING

When you live to cook under the open sky, your grill is more than a tool – it's an extension of who you are. It's a way to connect and create memories.

We know because we're cooks too. We obsess over the same details you do. Intuitive, precise controls; consistent, even heat; smart, versatile cooking systems. They all play a part in mastering temperature and creating those unmistakable flavour profiles.



Chargrilled cobs smothered in a mayonnaise-based sauce, topped with cheese, spice, chili, cilantro and lime creates a perfectly balanced vegetable dish.

DCS grills are designed for versatility, giving you absolute control across a range of cooking techniques.

DCS grills are built for those who demand precision and flexibility. Whether you're reverse-searing a tomahawk, pan frying delicate fish, or grilling over charcoal, its modular systems adapt to every technique.

With powerful burners, even heat distribution, and precise control, your DCS grill is engineered to handle complexity with ease. You get the same performance and flexibility that chefs rely on – making professional results not just possible, but repeatable.



PROFESSIONAL RESULTS

Explore precise performance when creating professional results, from searing to slow roasting, smoky to clean and everything in-between.

Sear

The perfect sear requires an extreme heat and even temperatures across the cooking surface. Searing meat seals in juices, cooking the meat more consistently from the inside.

Grill

Grilling demands control and consistency. With powerful, even heat from U-burners, ceramic rods, and dual-profile stainless steel grates, you control that balance of flavour and texture.

Griddle

Get a flat surface perfect for flank steaks, caramelized onions or golden pancakes. Cook different foods at the same time with precision thermostatic control, separate temperature zones, and even heat distribution.



Charcoal Grill

Cook over charcoal for rich, smoky flavour. Ideal for skewers or lower, slower cooks, before finishing with the convenience and power of gas for a fast seared crust.

Smoking

Smoke brings unmatched depth and complexity. Use hickory or oak for boldness, or maple and cherry for sweetness. DCS grills ensure clean smoke, enhancing flavour without overpowering the food.



Rotisserie

Perfect for whole chickens with crispy skin, caramelized pork roasts, and roasted vegetables, this method delivers tender results, full of flavour, while enhancing texture and sweetness.

Baking

With uniformity of heat across every zone of the grill, breads build a beautiful crust and pastries turn out perfectly flaky.



Boiling and Deep Frying

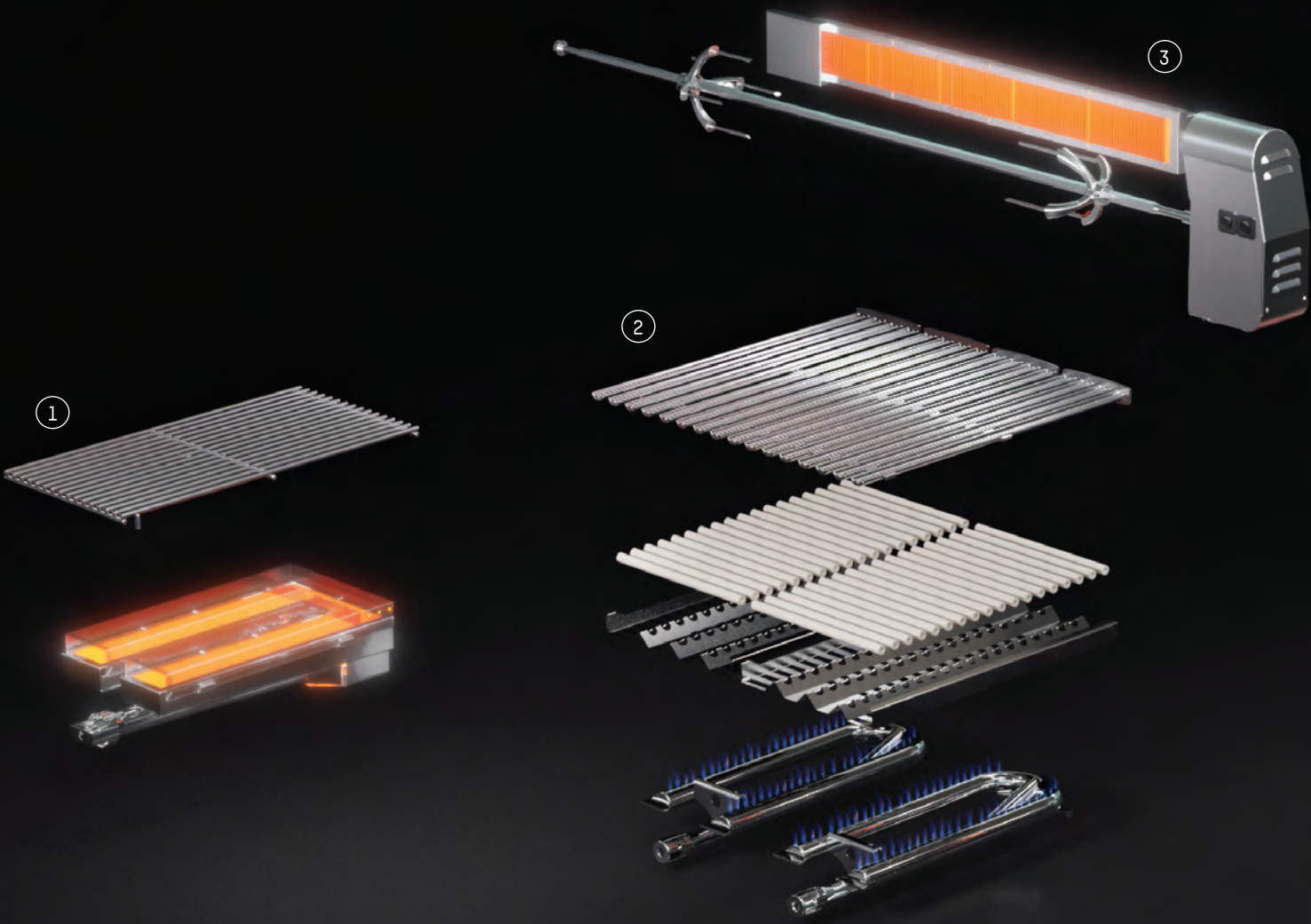
When water or oil drops in temperature, time and texture suffer. DCS burners push up to 70,000BTUs — delivering fast recovery, steady rolling boils, and consistent results for demanding outdoor cooks.

Wok Cooking

Wok cooking thrives on intensity. With a strong, consistent flame, DCS lets you stir-fry like a pro — locking in texture, flavour, and that irresistible sizzle with every fast, high-heat toss.

COOKING SYSTEMS

With four distinct primary cooking systems in our Series 9 Grill – grill, charcoal, sear and rotisserie – you have everything you need to bring the flavours and flourishes of restaurant quality dishes to the home.



1. SEAR SYSTEM

Engineered for precision, the sear system features a high-intensity burner with tightly spaced ports for faster heat-up and a mesh-shielded tray for protection. Its round rod grate maximizes infrared heat transfer, ensuring even heat, rapid searing, and a perfect Maillard reaction for enhanced flavour and texture.

2. GRILL SYSTEM

The primary cooking system is made up of four components: stainless steel grates with dual profiles for varied contact and grease control, ceramic rods that absorb and re-radiate heat, a radiant tray for even heat distribution, and high-powered U-shaped burners delivering up to 25,000BTU each for precise temperature management.

3. ROTISSERIE SYSTEM

Rotisserie cooking delivers tender, juicy protein with a golden and crisp surface. An infrared rotisserie burner provides controlled searing heat up to 18,000BTU that can easily handle up to 50lbs. Design details like the tuck-away rotisserie rod holder on Series 9 Grills deliver practicality with performance.

4. CHARCOAL SYSTEM

The charcoal system blends traditional flavour with modern control. Swap the radiant tray for a W-shaped charcoal tray, heated by a gas-driven U-burner. A round-bar grate optimizes infrared heat and vaporizes drippings for smoky flavour, while adjustable vents extend charcoal life and allow for precise airflow and temperature control.



TEMPERATURE YOU CAN TRUST

DCS grills are designed to give you full command of heat with independent burners to create multiple zones. A convection-optimized hood to ensure even airflow. High thermal mass materials to stabilize temperature through every stage of the cook.

With a 300°-1100°F hood temperature gauge and the option of a wireless temperature sensor, your DCS grill holds steady, recovers fast, and responds precisely — so your intuition is backed by performance you can count on.

BEAUTIFUL TO USE



Grease Management System™

Control of dripping grease is essential for delivering perfect results as well as easy cleaning. In both Series 7 and 9 grills, avoid flare ups with DCS's patented Grease Management System™ which channels oil away from the flame giving you greater control and better cooked food.

Easy Cleaning

Simplified cleaning ensures optimal grilling and flavour. Before cooking, sear for 15 minutes to effortlessly burn off residue. DCS Series 7 and 9 grills include a removable drip pan in a slide-out tray for convenient cleaning.

Easy Lifting Hood

Grilling should be easy for everyone. The spring-assisted stainless steel hood on Series 9 grills lifts smoothly with one hand, to reveal extra space for large food items. Its curved design directs heat and smoke away during opening.

Intuitive Lighting

Good lighting helps you see what you are cooking to achieve the perfect result. In the Series 9 grill, dials glow when activated or engaged and brilliant 12-volt hood lighting safely illuminates the whole grill.



Experience equipment that beautifully balances design and functionality allowing you to always be in control.



BUILT TO LAST



Every DCS product is hand-finished by an experienced craftsman. That's how we pay such attention to details that define quality.

DCS Grills come with a lifetime warranty on Stainless Steel Grill Burners, Stainless Steel Grill Cover, Burner Box, Cooking Grates and Grill Racks. A 5-year warranty for Radiant Trays, Radiant Tray Side Rails and the Drip Pan, and 2-years for parts and labour on the entire product.

100% Stainless Steel

Engineered with heavy duty 304 Stainless Steel, inside and out, DCS grills are built to handle anything mother nature can throw at them. All welded joints are hand-finished to deliver a premium finish and quality assurance.

Double-Sided Cast Stainless Steel Grates

Different ingredients need different surfaces. Double-sided cast stainless steel grilling grates have a gentle radius for handling fragile foods. The other side is W-shaped for perfect sear lines while channelling oil away to the multiposition drip tray.



BUILD YOUR ULTIMATE OUTDOOR KITCHEN

How you execute your ultimate outdoor kitchen will depend on your space, how you like to entertain, and the cooking performance you want to harness. Starting with your grill and specialty cooking appliances, every detail within your DCS suite has been designed to match and work together intuitively. Both Series 9 and Series 7 ranges have matching cooking attachments, including dials that connect and light up simultaneously across Series 9 products. With a wide-ranging selection of complementing storage, refrigeration and heating options, you can create a stylish, cohesive design for your outdoor kitchen.

DCS Design Resources

The following files are available for most models:

- Design planning files, including: Archicad, Revit, PDF Datasheet, 2D dwg, SketchUp
- Installation guides (PDF) and videos
- Quick start guide
- User guide
- Warranty information
- Energy label
- Product information sheet



SERIES 9
PLANNING
GUIDES



SERIES 7
PLANNING
GUIDES





SERIES 9

The flagship of the DCS range, our Series 9 Grills are handcrafted for real cooks. These grills smoke, sear, rotisserie, bake and slow cook for all-round exceptional cooking performance, 365 days a year.

**Available in 36" and 48" grills.
6" spacers are available to extend grill to fit a 42" and 54" cavity.**

SERIES 7

The original professional-grade gas grill, Series 7 grills deliver up to 25,000 BTU of heat per hour, with infrared sear burner, rotisserie, signature 'W' dual-sided grates, and grease management system in classic 304 grade stainless steel for all-around performance.

**Available in 30", 36" and 48" grills.
6" spacers are available to extend grill to fit a 42" and 54" cavity.**

SERIES 9	SERIES 7	
✓	✓	100% Stainless steel
✓	✓	Up to 25,000BTU, per burner
✓	✓	Rotisserie
✓	✓	Infrared Sear Burner Option
✓	✓	Grates
✓	✓	Full Surface Searing
✓	✓	Grease Management System™*
✓	✓	Easy Cleaning Drip Tray
✓	—	Easy Lifting Hood
✓	—	Intuitive Lighting
✓	✓	Secondary Cooking Zone
✓	—	Charcoal Insert
✓	✓	Lifetime Warranty

*Excludes 30" models

SERIES 9



GRILLS



SERIES 9 GRILL
NON ROTISSERIE AND CHARCOAL

48"

LP6	BH1-48C-L
Natural Gas	BE1-48C-N
*H 10½" W 45¾" D 23¾"	



SERIES 9 GRILL
ROTISSERIE AND CHARCOAL

LP6	BE1-48RC-L
Natural Gas	BE1-48RC-N
*H 10½" W 45¾" D 22¾"	



SERIES 9 GRILL
ROTISSERIE AND INFRARED BURNER

LP6	BE1-48RCI-L
Natural Gas	BE1-48RCI-N
*H 10½" W 45¾" D 22¾"	

36"

LP6	BE1-36C-L
Natural Gas	BE1-36C-N
*H 10½" W 34½" D 22¾"	

LP6	BE1-36RC-L
Natural Gas	BE1-36RC-N
*H 10½" W 34½" D 22¾"	

LP6	BE1-36RCI-L
Natural Gas	BE1-36RCI-N
*H 10½" W 34½" D 22¾"	

SPECIALTY COOKING



30" SERIES 9
ALL GRILL

LP6	BE1-30AG-L
Natural Gas	BE1-30AG-N
*H 10½" W 28½" D 22¾"	



30" SERIES 9
GRIDDLE

LP6	6DE1-30-L
Natural Gas	6DE1-30-N
*H 10½" W 28½" D 22¾"	



24" SERIES 9
POWER BURNER

LP6	PBE1-24-L
Natural Gas	PBE1-24-N
*H 10½" W 22½" D 22¾"	

SIDE BURNERS
& OUTDOOR STORAGE SOLUTIONS



30" SERIES 9
DUAL GRIDDLE/SIDE BURNER

LP6	GDSBE1-302-L
Natural Gas	GDSBE1-302-N
*H 10½" W 28½" D 22¾"	



14" SERIES 9
GRIDDLE

LP6	SBE1-142-L
Natural Gas	SBE1-142-N
*H 10½" W 28½" D 22¾"	



6" SERIES 9
STORAGE UNIT FOR 48" GRILL

ASE6-48
*H 11½" W 7½" D 26⅞"



6" SERIES 9
STORAGE UNIT FOR 36" GRILL

ASE6-36
*H 11½" W 7½" D 26⅞"

*Cut-out Dimensions

SERIES 7



GRILLS



SERIES 7 GRILL
NON ROTISSERIE



SERIES 7 GRILL
ROTISSERIE



SERIES 7 GRILL
ROTISSERIE AND INFRARED BURNER



SERIES 7 GRILL
ROTISSERIE AND INTEGRATED
SIDE BURNERS

48"

LP6	BH1-48-L
Natural Gas	BH1-48-N
*H 10½"	*W 45¾" D 22¾"

LP6	BH1-48R-L
Natural Gas	BH1-48R-N
*H 10½"	*W 45¾" D 26½"

LP6	BH1-48RI-L
Natural Gas	BH1-48RI-N
*H 10½"	*W 45¾" D 22¾"

LP6	BH1-48RS-L
Natural Gas	BH1-48RS-N
*H 10½"	*W 45¾" D 22¾"

36"

LP6	BH1-36-L
Natural Gas	BH1-36-N
*H 10½"	*W 34½" D 22¾"

LP6	BH1-36R-L
Natural Gas	BH1-36R-N
*H 10½"	*W 34½" D 22¾"

LP6	BH1-36RI-L
Natural Gas	BH1-36RI-N
*H 10½"	*W 34½" D 22¾"

30"

LP6	B6C30-BQ-L
Natural Gas	B6C30-BQ-N
*H 10½"	*W 28½" D 22¾"

LP6	BH1-30R-L
Natural Gas	BH1-30R-N
*H 10½"	*W 28½" D 22¾"

LP6	BH1-30-L
Natural Gas	BH1-30-N
*H 24¼"	*W 30" D 26½"

SIDE BURNERS
& OUTDOOR STORAGE SOLUTIONS



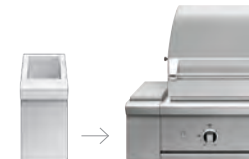
30" SERIES 7
DOUBLE SIDE BURNER/GRIDDLE

LP6	GDSBE1-302-L
Natural Gas	GDSBE1-302-N
*H 10½"	*W 28½" D 22¾"



14" SERIES 7
DOUBLE SIDE BURNER

LP6	B6C132-BI-L
Natural Gas	B6C132-BI-N
*H 10½"	*W 12½" D 22¾"



6" SERIES 7
STORAGE UNIT FOR 48" GRILL

ASH6-48
*H 11½" *W 7¼" D 26½"



6" SERIES 7
STORAGE UNIT FOR 36" GRILL

ASH6-36
*H 11½" *W 7¾" D 26½"

*Cut-out Dimensions

OUTDOOR REFRIGERATION



EXPLORE
REFRIGERATION

ICE MACHINES



15" OUTDOOR ICE MACHINE

Left	RF15IL3
Right	RF15IR3
*H 34" - 35" W 15" D 24"	

NB. Ice Maker drain pump required:
70965/RFIDP

REFRIGERATORS



24" OUTDOOR REFRIGERATOR

Left	RF24LE4
Right	RF24RE4
*H 10 1/8" W 45 3/4" D 26 1/8"	



24" OUTDOOR REFRIGERATOR
DRAWERS

RF24DE4
*H 10 3/4" - 34 3/4" W 23 3/8" D 23 3/8"

BEER DISPENSERS



24" OUTDOOR BEER DISPENSER,
SINGLE TAP

Left	RF24TL2
Right	RF24TR2
*H 10 1/8" W 45 3/4" D 22 3/4"	



24" OUTDOOR BEER DISPENSER,
DUAL TAP

Left	RF24BTL2
Right	RF24BTR2
*H 10 1/8" W 45 3/4" D 22 3/4"	

OUTDOOR STORAGE SOLUTIONS



SERIES 7
BEVERAGE CHILLER BOTTLE
HOLDER ACCESSORY

BC-BOTTLEAC-25
*W 24 3/8" D 21 1/8"



SERIES 9
BEVERAGE CHILLER BOTTLE
HOLDER ACCESSORY

BC1-25AC
*W 24 3/8" D 21 1/8"



25" BEVERAGE CHILLER/SINK

BC25
*W 24 3/8" D 21 1/8"

*Cut-out Dimensions ^ Front view

OUTDOOR STORAGE



ACCESS DRAWERS

				
	48" ACCESS DRAWERS	36" ACCESS DRAWERS	30" ACCESS DRAWERS	24" ACCESS DRAWERS
	ADR2-48	ADR2-36	ADR2-30	ADR2-24
Flush	*H 22⅞" W 48⅞" D 26"	*H 22⅞" W 36⅞" D 26"	*H 22⅞" W 30⅞" D 26"	*H 22⅞" W 24⅞" D 26"
Proud	*H 20" W 46" D 24"	*H 20" W 34" D 24"	*H 20" W 28" D 24"	*H 20" W 22" D 24"

ACCESS DOORS

				
	48" ACCESS DOORS	36" ACCESS DOORS	30" ACCESS DOORS	24" ACCESS DOORS
	ADN1-20X48	ADN1-20X36	ADN1-20X30	ADN1-20X24
Flush	*W 48⅞" D 22⅞"	*W 36⅞" D 22⅞"	*W 30⅞" D 22⅞"	*W 24⅞" D 22⅞"
Proud	*W 46" D 20"	*W 34" D 20"	*W 28" D 20"	*W 22" D 20"

STORAGE SOLUTIONS

				
	42" DRY PANTRY	20" TOWER DRAWER TRIPLE	20" TOWER DRAWER DOUBLE	20" TOWER DRAWER SINGLE
	DP1-42	TDT1-20	TDD1-20	TDS1-20
Flush	*H 30⅞" W 42⅞" D 33⅞"	*H 29⅞" W 20⅞" D 26"	*H 22⅞" W 20⅞" D 26"	*H 9⅞" W 18⅞" D 26"
Proud	*H 29⅞" W 40⅞" D 24⅞"	*H 28" W 18⅞" D 24"	*H 20" W 18⅞" D 24"	*H 8⅞" W 18⅞" D 24"

*Cut-out Dimensions

BINS

	
	20" DOUBLE TRASH/RECYCLE BIN
	TB1-20
Flush	
Proud	*H 28" W 18⅞" D 24"

*Cut-out Dimensions

WARMER DRAWERS

	
	30" OUTDOOR WARMING DRAWER
	WD1-30-SS0D
	*H 16⅞" W 30⅞" D 26⅞"
	*H 14⅞" W 28⅞" D 24⅞"

CARTS & ACCESSORIES



EXPLORE
CARTS

CARTS



48" CAD GRILL CART

CAD1-48E

*H 35½" W 47¼" D 25½"



36" CAD GRILL CART

CAD1-36E

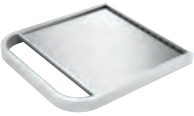
*H 35½" W 35¼" D 25½"



30" CAD GRILL CART

CAD1-30E

*H 35½" W 30" D 25½"



SIDE SHELF FOR CAD CARTS

CAD1-SK

*H 2" W 22¼" D 20¼"

GRILL ACCESSORIES



WASTE BASKET HOLDER
FOR LARGE DRAWER

WBH-ADR1CAD



GRILL SURFACE GRIDDLE PLATE

B6C-6P



WIRELESS TEMPERATURE SENSOR

WTSC1

HEATING



PATIO HEATER - BUILT IN

DRH-48N

*Product Dimensions



A Peace-of-mind Purchase

Call 24 hours a Day, 7 Days a Week

DCS Appliances has a 24-hour toll-free service that allows you to speak directly to a Customer Care Representative about any questions you might have regarding your DCS products. Our Customer Care Representatives can offer advice on which appliance will best suit your needs and provide extensive information regarding on how to use your current Fisher & Paykel and DCS products. We can also advise on installations, schedule a service with our Factory Service team (if available) and tell you where your nearest Authorized Service Center can be found. Nobody is better qualified to install, service, and repair your Fisher & Paykel and DCS household appliances than our network of specifically trained service technicians.

Email us at customercare@fisherpaykel.com or call 24/7

1 – 888 – 936 – 7872



Factory Service in Your Area

Assistance & Complete Servicing

Factory Service is available in most metropolitan areas. Please visit dcsappliances.com/ca/help-and-support or call 1-888-936-7872 for current coverage. We will recommend one of our Authorized Service Companies for areas where Factory Service is not available.

Easy Online Scheduling

- Go to our website at dcsappliances.com
- Click Help & Support
- Click Book a Service
- Enter your service address

Factory Service Advantages

- 12 months part and labour warranty on all repairs
- Full stock of parts on vehicles
- Expert assistance on DCS and Fisher & Paykel products
- Before and after sales service
- Product education at the completion of service
- 24/7 booking service

dcsappliances.com

À L'AVANT-GARDE. DEPUIS 1989.

DCS

Canada 2025 / 2026



UNE ENTREPRISE CRÉÉE SOUS LE SOLEIL DE LA CALIFORNIE

Les créateurs. Les rebelles.

Les rêveurs de Huntington Beach, qui ont transformé à tout jamais la cuisine en plein air. Voilà l'histoire de DCS.

En 1989, nous avons lancé l'idée que les barbecues extérieurs pourraient (et devraient) être aussi puissants, durables et précis que les appareils de cuisine professionnels.

C'est tellement mieux de créer les tendances que de les suivre. De superbes barbecues, conçus pour livrer la marchandise et durer toute une vie.





UN HÉRITAGE DURABLE

On ne se trompe jamais en faisant
appel au charme intemporel.

C'est un incontournable du design.
Conçu à 100 % en acier inoxydable 304
de haute qualité et fini à la main avec
soin, chaque barbecue DCS est garanti
à vie* et témoigne de notre réputation
bien méritée en matière de qualité
et de service. C'est notre engagement
envers vous, et l'héritage que vous
choisissez de créer.

L'ART DES GRILLADES

Pour les adeptes de la cuisson en plein air, le barbecue est plus qu'un simple outil : il fait partie de leur identité.

Il leur permet de vivre des moments inoubliables avec leurs proches.

Nous le savons parce que nous aussi, nous adorons cuisiner. Nous accordons une grande importance aux mêmes détails que vous. Des commandes intuitives et précises; une chaleur constante et uniforme; des systèmes de cuisson intelligents et polyvalents. Tout cela joue un rôle dans la maîtrise de la température et l'obtention de saveurs incomparables.



Des épis grillés, nappés d'une sauce de style mayonnaise et recouverts de fromage, d'épices, de chili, de coriandre et de lime : voilà un plat végétarien parfaitement équilibré.

D'une grande polyvalence, les barbecues DCS vous offrent un contrôle absolu sur une foule de techniques de cuisson.

Les barbecues DCS sont conçus pour les gens qui ne font aucun compromis sur la précision et la flexibilité. Saisie inversée d'un steak tomahawk, friture à la poêle d'un poisson délicat, grillades sur charbon de bois : les systèmes modulaires s'adaptent à chaque technique.

Grâce à ses brûleurs puissants, sa répartition uniforme de la chaleur et son contrôle précis, votre barbecue DCS est conçu pour exceller dans la complexité. Vous profitez de la même performance et de la même flexibilité que les grands chefs, ce qui permet d'obtenir des résultats professionnels non pas une seule fois, mais à tout coup.



DES RÉSULTATS PROFESSIONNELS

Laissez-vous séduire par des performances d’une précision exceptionnelle qui vous permettent d’obtenir des résultats de calibre professionnel, qu’il s’agisse de réaliser une saisie parfaite, un rôtissage lent, un riche goût fumé ou un style de cuisson qui vous est propre.

Saisie

Pour une saisie parfaite, il faut une chaleur extrême et des températures uniformes sur toute la surface de cuisson. La saisie conserve les jus, ce qui donne lieu à une cuisson plus uniforme à l’intérieur des viandes.

Grillage

Les mots d’ordre pour obtenir de belles grillades : contrôle et uniformité. Grâce à la chaleur puissante et uniforme des brûleurs en « U », des tiges de vitro-céramique et des grilles en acier inoxydable à profil double, vous contrôlez l’équilibre entre la saveur et la texture.

Plaque à griller

Profitez d’une surface plate idéale pour les biftecks de flank, les oignons caramélisés ou les crêpes dorées. Faites cuire des aliments différents en même temps grâce à un contrôle thermostatique de précision, à des zones de température distinctes et à une répartition uniforme de la chaleur.



Grillage au charbon de bois

La cuisson au charbon de bois procure une saveur fumée prononcée. Elle est idéale pour faire cuire les brochettes ou pour les cuissons lentes à chaleur plus basse. Vous pouvez ensuite profiter de la puissance et de la commodité du gaz pour mettre la touche finale en saisissant rapidement l’extérieur.

Fumage

Le fumage apporte une profondeur et une complexité inégalées. Privilégiez le bois de noyer ou de chêne pour un goût prononcé, ou optez pour du bois d’érable et de cerisier pour une petite saveur sucrée. La fumée « propre » des barbecues DCS rehausse les saveurs sans que son goût prenne toute la place.



Rôtissoire

Idéale pour les poulets entiers avec peau croustillante, les rôtis de porc caramélisés et les légumes rôtis, cette méthode permet d’obtenir des grillades tendres et débordantes de saveur, en plus de rehausser la texture et le goût sucré.

Boulangerie et pâtisserie

La chaleur uniforme dans chaque zone du barbecue donne aux pains une superbe croûte et permet d’obtenir des pâtisseries feuilletées à la perfection.



Ébullition et friture

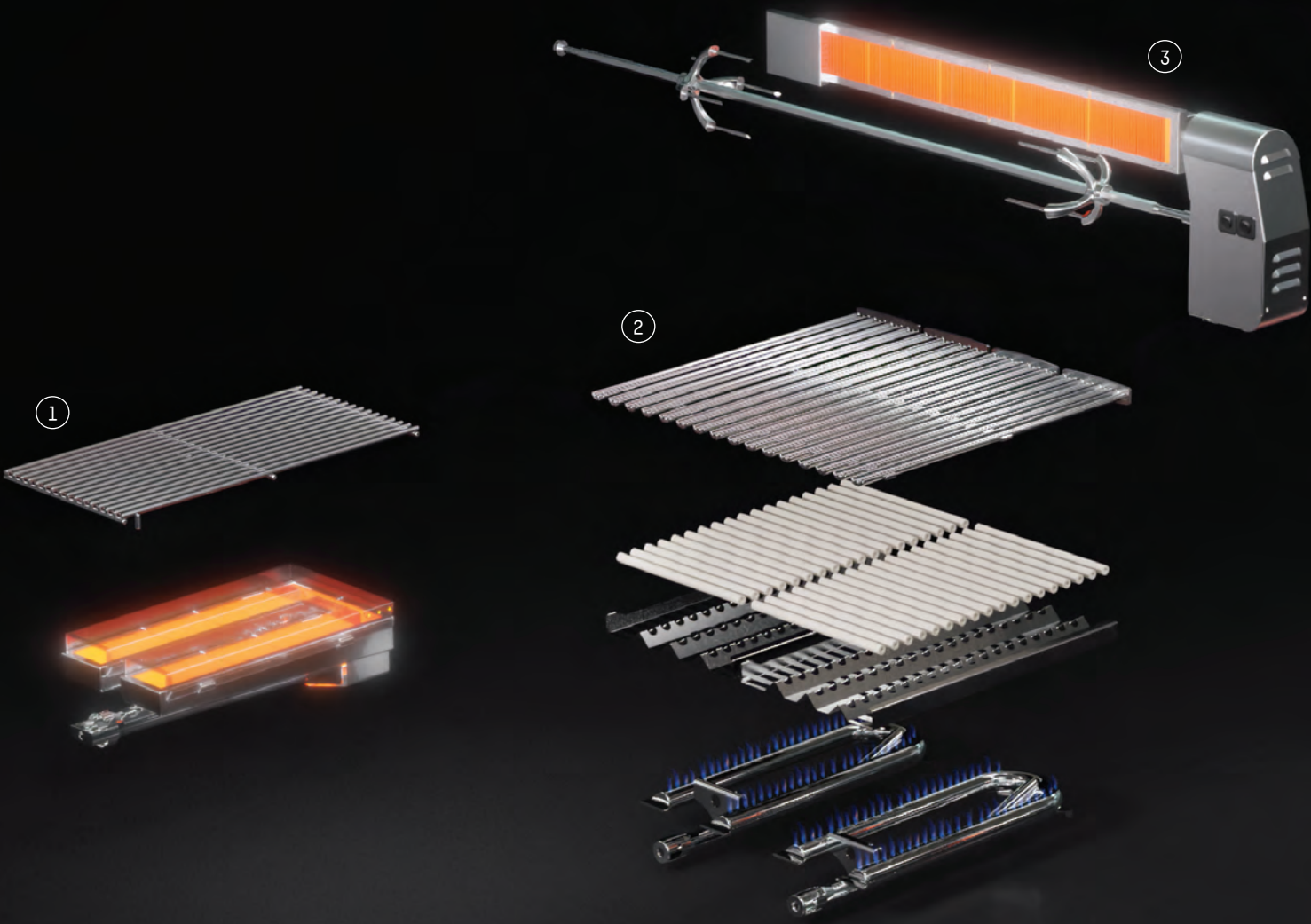
Quand la température de l’eau ou de l’huile baisse, cela altère le temps de cuisson et la texture. D’une puissance allant jusqu’à 70 000 BTU, les brûleurs DCS permettent de rattraper rapidement le retard, offrant une belle ébullition et des résultats constants pour les chefs en plein air qui ne se contentent que de ce qu’il y a de mieux.

Cuisson au wok

L’intensité est un aspect essentiel de la cuisson au wok. Grâce à sa flamme puissante et constante, le barbecue DCS vous permet de faire sauter vos aliments comme un pro pour garder la texture et la saveur intactes et obtenir ce grésillement irrésistible qui évoque une cuisson rapide à chaleur élevée.

SYSTÈMES DE CUISSON

Grâce aux quatre systèmes de cuisson principaux distincts (systèmes de barbecue, de charbon de bois, de rôtissoire et de saisie) de nos barbecues de série 9, vous avez tout ce qu'il vous faut pour concocter à la maison des mets aux saveurs et au raffinement dignes d'un grand restaurant.



1. SYSTÈME DE SAISIE

Conçu pour offrir une grande précision, le système de saisie est doté d'un brûleur à haute intensité avec des orifices de sortie étroits pour une hausse rapide de la température, ainsi que d'un plateau grillagé pour plus de protection. Sa grille à tiges rondes optimise la répartition de la chaleur infrarouge, ce qui garantit une cuisson uniforme, une saisie rapide et une réaction de Maillard parfaite pour rehausser la saveur et la texture des aliments.

2. SYSTÈME DE BARBECUE

Le système de cuisson principal comporte quatre composants : des grilles en acier inoxydable à profil double pour offrir divers points de contact et un contrôle efficace de la graisse, des tiges de vitrocéramique qui absorbent la chaleur du brûleur et la redistribuent, un plateau radiant qui répartit la chaleur de façon uniforme et de puissants brûleurs en « U » de 25 000 BTU chacun pour une gestion précise de la température.

3. SYSTÈME DE RÔTISSOIRE

La cuisson à la rôtissoire permet d'obtenir des protéines à l'extérieur croustillant et bien doré, mais qui restent tendres et juteuses à l'intérieur. Un brûleur de rôtissoire à infrarouge permet de cuire jusqu'à 50 livres grâce à une chaleur de saisie contrôlée pouvant atteindre 18 000 BTU. Les détails de conception des barbecues de série 9, comme le support de tige de rôtissoire escamotable, combinent commodité et performance.



4. SYSTÈME DE CHARBON DE BOIS

Le système de charbon de bois marie saveur traditionnelle et contrôle moderne. Passez d'un plateau radiant à un plateau à charbon de bois en forme de « W », chauffé par un brûleur en « U » à gaz. Une grille à barre ronde optimise la répartition de la chaleur infrarouge et vaporise les écoulements pour procurer une saveur fumée, tandis que les aérations réglables prolongent la durée du charbon de bois, ce qui assure la précision de la circulation d'air et du contrôle de la température.



UNE TEMPÉRATURE DIGNE DE CONFIANCE

Les barbecues DCS vous procurent le contrôle complet de la chaleur grâce à leurs brûleurs indépendants qui créent de multiples zones. Un couvercle optimisé pour la convection assure une circulation d'air uniforme. Les matériaux à masse thermique élevée stabilisent la température à chaque étape de la cuisson.

Grâce à la jauge de température sur le couvercle de 300 °F à 1 100 °F et à l'option de sonde thermique sans fil, votre barbecue DCS garde sa chaleur, la rattrape rapidement et réagit avec précision; ainsi, sa performance fiable suit votre intuition.

UN USAGE ÉLÉGANT



Système de gestion de la graisse

Éviter que la graisse se répande partout est essentiel pour obtenir des résultats parfaits et pouvoir nettoyer facilement votre appareil. Heureusement, le Grease Management System™ (système de gestion de la graisse) breveté de DCS, dont sont dotés les barbecues de série 7 et de série 9, est conçu pour rediriger l'huile loin du feu, ce qui limite les montées de flammes. Résultat : un meilleur contrôle de la cuisson et des mets grillés à la perfection.

Nettoyage facile

Un appareil qui se nettoie en deux temps trois mouvements permet d'obtenir des mets grillés à la perfection aux saveurs optimales. Il suffit d'allumer le barbecue en mode saisie pendant 15 minutes avant la cuisson pour faire brûler les résidus en toute simplicité. Les barbecues DCS de série 7 et de série 9 sont assortis d'un plateau amovible d'égouttement dans un tiroir que vous n'avez qu'à faire glisser pour le retirer, ce qui facilite grandement le nettoyage.

Couvercle facile à relever

La cuisson au barbecue devrait être à la portée de tout le monde. Le couvercle à ressort en acier inoxydable des barbecues de série 9 s'ouvre aisément d'une seule main, révélant amplement d'espace pour faire griller de gros aliments. Sa conception courbée dirige la chaleur et la fumée loin de vous quand vous l'ouvrez.

Éclairage intuitif

Un bon éclairage vous aide à bien voir ce que vous cuisez pour obtenir des résultats parfaits. Avec les barbecues de la série 9, les cadrans s'illuminent à l'activation ou à l'utilisation et l'éclairage brillant de 12 volts du couvercle illumine tout le gril.



Faites l'expérience d'un équipement qui allie harmonieusement design et fonctionnalité, et gardez le contrôle dans toutes les situations.

UNE CONCEPTION DURABLE



Chaque produit DCS est fini à la main par un artisan d'expérience. Voilà qui témoigne de notre souci du détail et définit notre qualité.

La garantie à vie des barbecues DCS s'applique aux éléments suivants : brûleurs en acier inoxydable, le couvercle en acier inoxydable, boîtier à brûleur, grilles de cuisson et paniers de barbecue. Les plateaux radiants, les rails latéraux des plateaux radiants et le plateau d'égouttement sont couverts par une garantie de 5 ans, tandis que l'ensemble du produit profite d'une garantie de 2 ans pièces et main-d'œuvre.

Entièrement conçus en acier inoxydable

Grâce à leur intérieur et à leur extérieur fabriqués en acier inoxydable 304 très résistant, les barbecues DCS ne craignent pas les intempéries. Tous les joints soudés sont finis à la main, ce qui assure leur qualité haut de gamme..

Grilles en acier inoxydable moulé réversibles

Différents ingrédients nécessitent des surfaces différentes. Les grilles en acier inoxydable moulé réversibles permettent de faire cuire doucement les aliments plus délicats. L'autre côté présente quant à lui une forme de « W » parfaite pour préparer d'appétissantes grillades, et pratique pour rediriger l'huile vers le tiroir d'égouttement multi-positions.



DONNEZ VIE À LA CUISINE EXTÉRIEURE DE VOS RÊVES

La façon dont vous donnerez vie à la cuisine extérieure de vos rêves dépend de divers facteurs : l'espace dont vous disposez, comment vous aimez recevoir et la performance de cuisson visée.

En commençant par votre barbecue et vos appareils de cuisson spécialisée, tous les détails de votre gamme de produits DCS est conçue pour s'harmoniser et fonctionner ensemble de manière intuitive. Les cuisinières de série 9 et de série 7 sont assorties d'accessoires de cuisson comme des cadrans connectés qui s'illuminent simultanément dans l'ensemble des produits de la série 9.

Vu la grande sélection d'options de complément de rangement, de réfrigération et de chauffage, vous pouvez donner à votre cuisine extérieure une allure élégante et harmonieuse.

Ressources de conception DCS

- Les dossiers suivants sont accessibles pour la plupart des modèles :
- Dossier de planification de la conception, dont : Archicad, Revit, fiches techniques PDF, 2D dwg, SketchUp
 - Guides d'installation (en format PDF) et vidéos
 - Guide de démarrage rapide
 - Mode d'emploi
 - Renseignements sur la garantie
 - Étiquetage énergétique
 - Fiche d'information concernant le produit



GUIDES DE
PLANIFICATION
DE LA SÉRIE 9



GUIDES DE
PLANIFICATION
DE LA SÉRIE 7





SÉRIE 9

Fleurons de la gamme DCS, nos barbecues DCS de série 9 sont fabriqués à la main pour les vrais cuisiniers. Ils permettent de fumer, de saisir, de rôtir, de cuire au four et de mijoter des aliments, et ainsi d'obtenir une qualité de cuisson exceptionnelle à tous points de vue, et ce, tout au long de l'année.

En version de 36 po et de 48 po.
Il est possible de se procurer des espaceurs de 6 po pour agrandir le grill afin qu'il puisse s'installer aussi bien dans une cavité de 42 po que de 54 po.

SÉRIE 7

Voici le barbecue au gaz de qualité professionnelle avec lequel tout a commencé. Les barbecues de série 7 fournissent jusqu'à 25 000 BTU de chaleur par heure, avec un brûleur infrarouge pour grillades, une rôtissoire, nos emblématiques grilles double face en « W » et un système de gestion de la graisse en acier inoxydable 304 classique pour une performance des plus complètes.

En version de 30 po, de 36 po et de 48 po.
Il est possible de se procurer des espaceurs de 6 po pour agrandir le grill afin qu'il puisse s'installer aussi bien dans une cavité de 42 po que de 54 po.

SÉRIE 9	SÉRIE 7	
✓	✓	Entièrement conçus en acier inoxydable
✓	✓	Jusqu'à 25 000 BTU par brûleur
✓	✓	Rôtissoire
✓	✓	Option de brûleur infrarouge pour grillades
✓	✓	Grilles
✓	✓	Surface entière de saisie
✓	✓	Système de gestion de la graisse*
✓	✓	Tiroir d'égouttement facile à nettoyer
✓	—	Couvercle facile à relever
✓	—	Éclairage intuitif
✓	✓	Zone de cuisson secondaire
✓	—	Insertion de charbon de bois
✓	✓	Garantie à vie

* Sauf les modèles de 30 po

SÉRIE 9



EXPLOREZ LES
BARBECUES

BARBECUES



BARBECUE DE SÉRIE 9
SANS RÔTISSOIRE, CHARBON DE BOIS

48 po

Gaz propane	BH1-48C-L
Gaz naturel	BE1-48C-N
* H 10% po L 45¾ po P 23¾ po	



BARBECUE DE SÉRIE 9
RÔTISSOIRE, CHARBON DE BOIS

Gaz propane	BE1-48RC-L
Gaz naturel	BE1-48RC-N
* H 10% po L 45¾ po P 22¾ po	



BARBECUE DE SÉRIE 9
RÔTISSOIRE, BRÛLEUR INFRAROUGE

Gaz propane	BE1-48RCI-L
Gaz naturel	BE1-48RCI-N
* H 10% po L 45¾ po P 22¾ po	

36 po

Gaz propane	BE1-36C-L
Gaz naturel	BE1-36C-N
* H 10% po L 34½ po P 22¾ po	

Gaz propane	BE1-36RC-L
Gaz naturel	BE1-36RC-N
* H 10% po L 34½ po P 22¾ po	

Gaz propane	BE1-36RCI-L
Gaz naturel	BE1-36RCI-N
* H 10% po L 34½ po P 22¾ po	

CUISSON SPÉCIALISÉE



BRÛLEUR AVEC GRILLE
SÉRIE 9, 30 PO

Gaz propane	BE1-30AG-L
Gaz naturel	BE1-30AG-N
* H 10% po L 28½ po P 22¾ po	



BRÛLEUR AVEC PLAQUE À GRILLER
SÉRIE 9, 30 PO

Gaz propane	6DE1-30-L
Gaz naturel	6DE1-30-N
* H 10% po L 28½ po P 22¾ po	



BRÛLEUR PUISSANT
SÉRIE 9, 24 PO

Gaz propane	PBE1-24-L
Gaz naturel	PBE1-24-N
* H 10% po L 22½ po P 22¾ po	

BRÛLEURS LATÉRAUX ET SOLUTIONS
DE RANGEMENT EXTÉRIEUR



BRÛLEUR LATÉRAL/GRILLE
DOUBLE SÉRIE 9, 30 PO

Gaz propane	GDSBE1-302-L
Gaz naturel	GDSBE1-302-N
* H 10% po L 28½ po P 22¾ po	



BRÛLEUR AVEC PLAQUE À GRILLER
SÉRIE 9, 14 PO

Gaz propane	SBE1-142-L
Gaz naturel	SBE1-142-N
* H 10% po L 28½ po P 22¾ po	



UNITÉ DE RANGEMENT POUR
BARBECUE DE 48 PO, SÉRIE 9, 6 PO

ASE6-48
* H 11% po L 7½ po P 26% po



UNITÉ DE RANGEMENT POUR
BARBECUE DE 36 PO, SÉRIE 9, 6 PO

ASE6-36
* H 11% po L 7½ po P 26% po

* Dimensions de découpe

SÉRIE 7



EXPLOREZ LES
BARBECUES

BARBECUES



BARBECUE DE SÉRIE 7
SANS RÔTISSOIRE

48 po

Gaz propane	BH1-48-L
Gaz naturel	BH1-48-N
* H 10% po	L 45¾ po P 22¾ po



BARBECUE DE SÉRIE 7
RÔTISSOIRE

Gaz propane	BH1-48R-L
Gaz naturel	BH1-48R-N
* H 10% po	L 45¾ po P 26% po



BARBECUE DE SÉRIE 7
RÔTISSOIRE ET BRÛLEUR
INFRAROUGE

Gaz propane	BH1-48RI-L
Gaz naturel	BH1-48RI-N
* H 10% po	L 45¾ po P 22¾ po



BARBECUE DE SÉRIE 7
RÔTISSOIRE ET BRÛLEURS
LATÉRAUX INTÉGRÉS

Gaz propane	BH1-48RS-L
Gaz naturel	BH1-48RS-N
* H 10% po	L 45¾ po P 22¾ po

36 po

Gaz propane	BH1-36-L
Gaz naturel	BH1-36-N
* H 10% po	L 34½ po P 22¾ po

Gaz propane	BH1-36R-L
Gaz naturel	BH1-36R-N
* H 10% po	L 34½ po P 22¾ po

Gaz propane	BH1-36RI-L
Gaz naturel	BH1-36RI-N
* H 10% po	L 34½ po P 22¾ po

30 po

Gaz propane	B6C30-BQ-L
Gaz naturel	B6C30-BQ-N
* H 10% po	L 28½ po P 22¾ po

Gaz propane	BH1-30R-L
Gaz naturel	BH1-30R-N
* H 10% po	L 28½ po P 22¾ po

Gaz propane	BH1-30-L
Gaz naturel	BH1-30-N
*H 24% po	L 30 po P 26% po

BRÛLEURS LATÉRAUX ET SOLUTIONS
DE RANGEMENT EXTÉRIEUR



BRÛLEUR DOUBLE LATÉRAL/GRILLE
SÉRIE 7, 30 PO

Gaz propane	GDSBE1-302-L
Gaz naturel	GDSBE1-302-N
* H 10% po	L 28½ po P 22¾ po



BRÛLEUR DOUBLE LATÉRAL
SÉRIE 7, 14 PO

Gaz propane	B6C132-BI-L
Gaz naturel	B6C132-BI-N
* H 10% po	L 12% po P 22¾ po



UNITÉ DE RANGEMENT POUR
BARBECUE DE 48 PO, SÉRIE 7, 6 PO

ASH6-48
* H 11% po L 7¾ po P 26¾ po



UNITÉ DE RANGEMENT POUR
BARBECUE DE 36 PO, SÉRIE 7, 6 PO

ASH6-36
* H 11% po L 7¾ po P 26¾ po

* Dimensions de découpe

RÉFRIGÉRATION D'EXTÉRIEUR



EXPLOREZ LES
SOLUTIONS DE
RÉFRIGÉRATION

MACHINES À GLAÇONS



MACHINES À GLAÇONS
D'EXTÉRIEUR, 15 PO

Charnière à gauche	RF15IL3
Charnière à droite	RF15IR3
* H 34 à 35 po L 15 po P 24 po	

NB. Pompe de drainage pour machine à glaçons requise : 70965/RFIDP

RÉFRIGÉRATEURS



RÉFRIGÉRATEUR D'EXTÉRIEUR, 24 PO

Charnière à gauche	RF24LE4
Charnière à droite	RF24RE4
* H 10½ po L 45¾ po P 26¾ po	



TIROIRS RÉFRIGÉRANTS
D'EXTÉRIEUR, 24 PO

RF24DE4	
* H 10½ à 34¾ po L 23¾ po P 23¾ po	

DISTRIBUTEURS DE BIÈRE



DISTRIBUTEUR DE BIÈRE POUR
L'EXTÉRIEUR – UN ROBINET, 24 PO

Charnière à gauche	RF24TL2
Charnière à droite	RF24TR2
* H 10½ po L 45¾ po P 22¾ po	



DISTRIBUTEUR DE BIÈRE POUR
L'EXTÉRIEUR – DEUX ROBINETS, 24 PO

Charnière à gauche	RF24BTL2
Charnière à droite	RF24BTR2
* H 10½ po L 45¾ po P 22¾ po	

SOLUTIONS DE RANGEMENT EXTÉRIEUR



SUPPORT AVANT
À BOUTEILLES POUR REFROIDISSEUR
DE BOISSONS, SÉRIE 7

BC-BOTTLEAC-25	
* L 24¾ po P 21¾ po	



SUPPORT AVANT
À BOUTEILLES POUR REFROIDISSEUR
DE BOISSONS, SÉRIE 9

BC1-25AC	
* L 24¾ po P 21¾ po	



CENTRE DE RAfraîchissements
AVEC REFROIDISSEUR
ET ÉVIER, 25 PO

BC25	
* L 24¾ po P 21¾ po	

RANGEMENT EXTÉRIEUR



EXPLOREZ LE
RANGEMENT

TIROIRS DE RANGEMENT



TIROIRS DE RANGEMENT, 48 PO

ADR2-48
À niveau * H 22⅙ po L 48⅜ po P 26 po
En relief * H 20 po L 46 po P 24 po



TIROIRS DE RANGEMENT, 36 PO

ADR2-36
À niveau * H 22⅙ po L 36⅜ po P 26 po
En relief * H 20 po L 34 po P 24 po



TIROIRS DE RANGEMENT, 30 PO

ADR2-30
À niveau * H 22⅙ po L 30⅜ po P 26 po
En relief * H 20 po L 28 po P 24 po



TIROIRS DE RANGEMENT, 24 PO

ADR2-24
À niveau * H 22⅙ po L 24⅜ po P 26 po
En relief * H 20 po L 22 po P 24 po

PORTES POUR RANGEMENT



PORTES POUR RANGEMENT, 48 PO

ADN1-20X48
À niveau * L 48⅜ po P 22⅙ po
En relief * L 46 po P 20 po



PORTES POUR RANGEMENT, 36 PO

ADN1-20X36
À niveau * L 36⅜ po P 22⅙ po
En relief * L 34 po P 20 po



PORTES POUR RANGEMENT, 30 PO

ADN1-20X30
À niveau * L 30⅜ po P 22⅙ po
En relief * L 28 po P 20 po



PORTES POUR RANGEMENT, 24 PO

ADN1-20X24
À niveau * L 24⅜ po P 22⅙ po
En relief * L 22 po P 20 po

SOLUTIONS DE RANGEMENT



GARDE-MANGER, 42 PO

DP1-42
À niveau * H 30⅙ po L 42⅜ po P 33⅓ po
En relief * H 29⅙ po L 40⅜ po P 24⅙ po



COLONNE AVEC 3 TIROIRS, 20 PO

TD1-20
À niveau * H 29⅙ po L 20⅓ po P 26 po
En relief * H 28 po L 18 po D 24 po



COLONNE AVEC 2 TIROIRS, 20 PO

TDD1-20
À niveau * H 22⅙ po L 20⅓ po P 26 po
En relief * H 20 po L 18⅜ po P 24 po



COLONNE AVEC 1 TIROIR, 20 PO

TDS1-20
À niveau * H 9⅙ po L 18 po P 26 po
En relief * H 8⅙ po L 18⅜ po P 24 po

* Dimensions de découpe

POUBELLES



POUBELLE DÉCHETS ET RECYCLAGE, 20 PO

TB1-20
À niveau * H 28 po L 18⅜ po D 24 po
En relief

* Dimensions de découpe

TIROIRS-RÉCHAUDS



TIROIR-RÉCHAUD D'EXTÉRIEUR, 30 PO

WD1-30-SS00
À niveau * H 16⅙ po L 30⅜ po P 26⅜ po
En relief * H 14⅙ po L 28⅜ po P 24⅜ po

CHARIOTS ET ACCESSOIRES



EXPLOREZ
LES CHARIOTS

CHARIOTS



CHARIOT CAD POUR BARBECUE,
48 PO

CAD1-48E

* H 35½ po L 47¼ po P 25½ po



CHARIOT CAD POUR BARBECUE,
36 PO

CAD1-36E

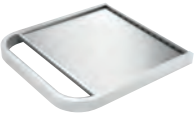
* H 35½ po L 35¼ po P 25½ po



CHARIOT CAD POUR BARBECUE,
30 PO

CAD1-30E

* H 35½ po L 30 po P 25½ po



TABLETTE LATÉRALE POUR
CHARIOT CAD

CAD1-SK

* H 2 po L 22¼ po P 20¼ po

ACCESSOIRES POUR BARBECUE



SUPPORT À DOUBELLE
POUR GRAND TIROIR

WBH-ADRICAD



PLAQUE À GRILLER POUR BARBECUE

B6C-6P



SONDE THERMIQUE SANS FIL

WTSC1

CHAUFFAGE



CHAUFFE-TERRASSE INTÉGRÉ

DRH-48N

* Dimensions du produit



Un achat en toute tranquillité d'esprit

Appelez-nous en tout temps

DCS Appliances offre un service sans frais en tout temps qui vous permet de parler directement à un représentant du service à la clientèle pour toute question que vous pourriez avoir au sujet de vos produits DCS. Les représentants du service à la clientèle peuvent vous conseiller quant au choix de l'appareil qui répondra le mieux à vos besoins et vous fournir des renseignements détaillés sur la façon d'utiliser vos produits DCS et Fisher & Paykel actuels. Nous pouvons également vous conseiller sur les installations, planifier l'entretien avec notre équipe de service technique (s'il y a lieu) et vous indiquer où se trouve le centre de service autorisé le plus près. Personne n'est plus qualifié pour installer, entretenir et réparer vos appareils ménagers DCS et Fisher & Paykel que notre réseau de techniciens d'entretien spécialement formés.

Écrivez-nous à customercare@fisherpaykel.com
ou appelez-nous en tout temps.

1 888 936-7872



Service technique dans votre région

Assistance et entretien complet

Le service technique est offert dans la plupart des régions métropolitaines.

Visitez dcsappliances.com/ca/help-and-support ou composez le 1 888 936-7872 pour connaître la couverture actuelle. Nous recommanderons l'un de nos centres de service autorisés dans les régions où le service technique n'est pas offert.

Prise de rendez-vous facile en ligne

- Rendez-vous sur dcsappliances.com.
- Cliquez sur « Help & Support » (aide et soutien)
- Cliquez sur « Book a Service » (réserver un service d'entretien)
- Saisissez votre adresse du service d'entretien

Avantages du service technique

- Garantie pièces et main-d'œuvre de 12 mois sur toutes les réparations
- Inventaire complet de pièces
- Assistance d'experts sur les produits DCS et Fisher & Paykel
- Service avant-vente et après-vente
- Formation sur les produits à la fin du service
- Service de réservation en tout temps