

Atwood
Atwood Mobile Products
 4750 Hiawatha Drive • Rockford, IL 61103-1298
 PHONE: 815•877•5700 FAX: 815•877•7469
 INTERNET: <http://www.atwoodmobile.com>



MPD 56281

LP GAS DROP-IN COOKTOPS

D, DA, DA-PE, DAS, DAS-E Except HP Models
 PATENTS PENDING

ENGLISH

•Installation •Operation •Maintenance

Effective 1/17/2000

SAFETY ALERT SYMBOLS

Safety Symbols alerting you to potential personal safety hazards. Obey all safety messages following these symbols.

WARNING
 avoid possible
 injury or death

CAUTION
 avoid possible
 injury and/or property damage

FOR YOUR SAFETY

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING APPLIANCE

Installer: Provide these instructions to the consumer.
Consumer: Keep documents for future reference.

WARNING EXPLOSION OR FIRE

Directions in this manual must be followed exactly for proper installation, adjustment, service and maintenance.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS —**
 - Evacuate all persons from the vehicle.
 - Shut off the gas supply at the gas container or source.
 - Do not touch any electrical switch, or use any phone or radio in the vehicle.
 - Do not start the vehicle's engine or electric generator.
 - Contact the nearest gas supplier or qualified service technician for repairs.
 - If you cannot reach a gas supplier or qualified service technician, contact the nearest fire department.
 - Do not turn on the gas supply until the gas leak(s) has been repaired.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service center or gas supplier.

WARNING EXPLOSION OR FIRE

- Shut off all gas appliances and pilot lights when refueling gasoline tanks, LP tanks or when vehicle is in motion.
- Atwood/Wedgewood gas operated cooking appliances are for use with LP gas only, and for installation in recreational vehicles only (e.g. travel trailers, motor homes, tent campers, etc.).

WARNING CARBON MONOXIDE POISONING

- Do not use any cooking appliance for space heating because of potential danger to occupants of the vehicle and damage to operating components of the cooktop.
- A window or air vent should be open slightly while using any cooking appliance. Gas flame consumes oxygen which must be replaced to assure proper combustion.

NOTE TO CONSUMER:

Have the installer or dealer show you where the main gas shut off valve is located so that you will know how and where to turn off the gas supply when necessary.

CONTENTS

Safety Information	1
Installation	1-2
Cabinet & Counter Cut Out Chart	2
Operation	2-3
Storage	3
Maintenance	3
Parts Identification	4-6
Warranty	10

INSTALLATION

Installation must conform with local codes or in the absence of local codes, with the American National Standard for Recreational Vehicles, ANSI/A119.2 and Article 551, ANSI/NFPA 70. In Canada, installation must conform with CSA Z240.4.2-M.

WARNING FIRE, EXPLOSION, BURN INJURY CARBON MONOXIDE POISONING

- The cooking appliance must be completely separated and/or sealed from other air moving or air consuming devices such as, but not limited to, furnaces, microwave ovens, clothes dryers, cooling fans and doors or drawers in common cabinets. Failure to do so will affect the appliance(s) combustion air supply by creating either a negative or positive draft.
- **NEGATIVE DRAFT** caused by air moving appliances may draw the top burner flame down into or toward the cooktop resulting in cooktop damage, burn hazard, explosion possibility and/or carbon monoxide buildup.
- **POSITIVE DRAFT** may blow out the top burner flame during use resulting in an explosion and/or fire hazard and/or injury to the occupants of the vehicle.
- Do not operate the appliance in excessive windy conditions as this may cause a negative or positive draft.

1. For proper operation of your cooking appliance:
 THE CABINET MUST BE
 - properly constructed.
 - squared to the countertop and cabinet face
 THE OPENING IN CABINET MUST BE
 - level from side to side and front to rear
2. The cabinet opening must be constructed so that no combustible material can be placed next to the cooktop sides. If there is a gap between the cooktop and an adjacent cabinet, the gap must be closed prior to installing the cooktop.

CAUTION FIRE

- 30 inches is the *minimum vertical distance to combustible material* above the cooktop stove. This distance may be reduced by using non-combustible construction in accordance with Table 2-6.7.2 in ANSI A119.2.

3. Cabinet dimensions needed for each model are shown in **CABINET & COUNTER CUT OUT CHART**. The cabinet cut-out must be located with respect to the minimum clearances to combustible materials as noted. When planning the location consider curtains or other combustible materials installed around the cooktop.
4. When the cabinet has been prepared according to the dimensions given and the gas line is in place, remove the cooktop from its packaging and position the cooktop in the opening.
5. Verify that the cooktop is level from side to side and front to rear.
6. **Drop-In:** Secure the burner box assembly in place with wood screws (not supplied).
 - D-26SV:** Slip right hand of unit under counter so that the valve shafts protrude through the two 1" diameter holes in the counter. Secure to the counter with (4) sheet metal screws (not supplied).
 - D-26SG:** Drop unit into cutout, secure to counter with (4) #6 flat head wood screws (not supplied).
7. Make the gas connection. All openings in the cabinetry around the gas line must be closed at time of installation. RA, CA series with electronic ignition: Complete the electrical connections as shown in the **WIRING DIAGRAM**. For galley slide-out applications, it is highly recommended that the negative 12 volt connection be connected directly to the battery. Voltage supply must be between 9 and 13 VDC. Appliance electrical rating is 12VDC, 0.6A during sparking.

⚠ CAUTION
PRODUCT DAMAGE HAZARD

- Connect to 12VDC service only.
- Do not connect to a circuit fused for more than 3 amps.
- Do not hi-pot cooktop unless electronic ignition system has been disconnected.

8. Turn on the gas supply.

⚠ WARNING
EXPLOSION OR FIRE

- Do not use matches, candles or other sources of ignition to test fittings and gas lines for leaks.

9. Check all connections for gas leaks using a non-corrosive leak detection fluid. Do not use a soap and water solution. Leak test in excess of 8 oz. per square inch (1/2 psi) of air pressure will invalidate warranty.
10. a. **D-26SV:** Attach cam lock fastener (supplied) to a bracket constructed by the manufacturer (not supplied). Determine area to mount bracket in upper portion of van that is secure and unobstructed. Unfold the cover and guards to determine the location of the keyhole shaped slot in the upper guard. Attach assembly. Apply control label to counter before installing burner knobs.

- b. **Drop-In:** Remove the cooktop top and burner grates from packaging and install grates:
11. a. **SINGLE & DUAL RECTANGULAR WIRE grate models**
 - 3 burner** Install the rubber feet on corner grate legs, and install the grates on the stove top. From the underside of the cooktop, install the spring clips over the protruding grate legs. Squeeze the edges of the clips together and slip over the ends of the burner grate as needed.
 - 2 burner** Install rubber feet on corner grate legs. From the top, press spring clips into holes of cooktop. Install grate onto cooktop, engaging middle legs into spring clips.
- b. **ROUND WIRE grate models** - squeeze opposite sides of the grate together and insert the legs into the holes in the stove top from above the stove top.
- c. **STAMPED STEEL grate models** - place one side of the grate in the burner well, ensuring that the clip engages the emboss in the side. Gently press the other end of the grate downward to "snap" the grate into place.

12. **REPLACE THE COOKTOP TOP**
 - Drop-In:** Position the cooktop top in place; install the thumb screws (supplied) through the cooktop top. Tighten securely. On DAS models, press the top downward until it "snaps" in place on both sides. Slide the knobs over the valve stems to complete the installation. Your cooktop is now ready for operation.

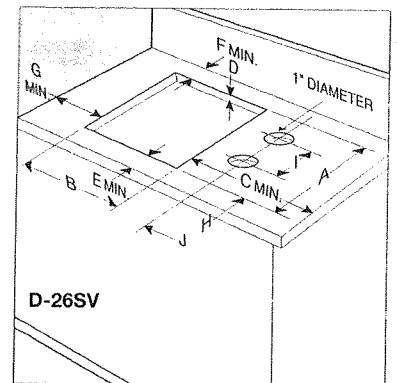
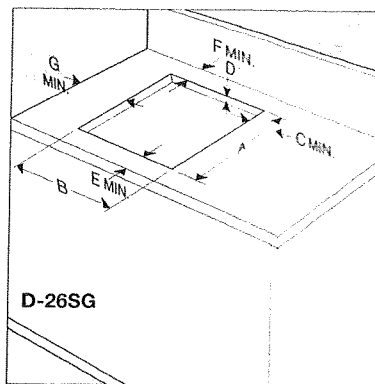
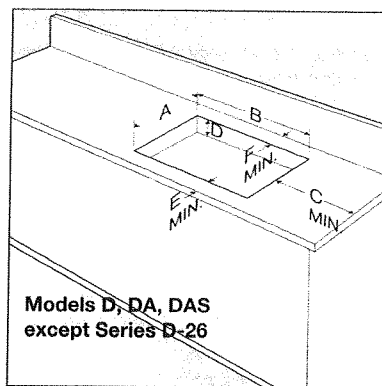
NOTE: For DA 20 and DAS 20 models, knob shields are first slid over valve stems so that the "D" engages with knobs.

BURNER OPERATION

⚠ WARNING
BURN INJURY, FIRE AND/OR EXPLOSION

- Do not heat unopened containers. They could explode. The hot contents may cause burns and container particles may cause injury.
- Do not use the cooktop for warming or heating the vehicle. You could be burned or injured, or a fire could start.
- Do not store flammable materials on, in, or near cooktop. Any fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- Do not operate cooktop if it is damaged or not working properly.
- Know where your vehicle's main LP gas shutoff is located.
- Verify sufficient gas supply before attempting to light any top burner. Air in the gas supply line will significantly delay burner ignition, and a burner may light unexpectedly as the air in the line clears out and is replaced by LP gas; this unexpected ignition may burn you. Air may be introduced into the supply line when the vehicle gas bottle is replaced, during servicing of other gas appliances, etc.
- If any burner should extinguish (after initially lighting or due to accidental blow-out), turn all burner knobs clockwise to OFF and WAIT FIVE (5) MINUTES before again attempting to light the burner.

CABINET & COUNTER CUT OUT CHART



CUT OUT DIMENSIONS		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
D, DA Models - 2 Burners		11-5/8"	16-3/8"	2-1/4" ♦	3-1/8" ▶	3/4" ♦	4-3/4" ♦				
D, DA Models - 3 Burners		16-1/16"	19-3/16"	2-1/2" ♦	3-1/8" ▶	2-3/8" ♦	4" ♦				
DAS-20		11-5/8"	16-3/8"	2-1/4" ♦	3-1/8" ▶	3/4" ♦	5-3/4" ♦				
DAS-30		16-1/16"	19-3/16"	2-1/2" ♦	3-1/8" ▶	1-3/8" ♦	5" ♦				
D-26SG		19"	14-1/8"	5/8" ♦	4-1/2" ▶	3/4" ♦	2-3/4" ♦	3"			
D-26SV		11-5/8"	16-3/8"	4-3/8" ♦	3-1/8" ▶	1" ♦	1-1/8" ♦	4-1/4"	3-1/4"	4-3/4"	2-1/4"

♦ Minimum dimension ▶ Overall depth of cooktop



WARNING

BURN INJURY, FIRE AND/OR EXPLOSION

- Do not touch top burners, burner grates, or areas near top burners during and after use. Do not let clothing or other flammable materials contact top burners or areas near top burners until they have sufficient time to cool.
- Pans must be large enough to contain food. Heavy splattering or spillovers left on the cooktop can ignite and burn you.
- Be sure that glass cooking utensils are safe for use on the cooktop. Only certain kinds of glass utensils are suitable for surface or top burner use without breaking due to sudden changes in temperature.
- Never leave top burners unattended. A boil over may result, causing smoke or grease spillovers that may ignite.
- Turn pan handles inward, but not over other top burners. This reduces the chance of burns due to bumping pan.
- Grease is flammable. Never allow grease to collect around top burners or on cooktop surface. Wipe spillovers immediately.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Smother a flaming pan with a tight-fitting lid or cookie sheet. Flaming grease outside of the pan can be extinguished with baking soda or a multipurpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Use care when lighting a top burner by hand. If the burner lights unexpectedly, or your hand is close to burner, you may be burned.
- Burner flame should not extend beyond the edge of the cooking utensil. The flame could burn you and cause poor cooking results.
- Control knobs must be turned OFF when not cooking. Someone could be burned or a fire may start if a burner is accidentally left ON.

1. Check that gas is on at shutoff valve.

2. LIGHTING Top Burners:

- All burner controls operate counter-clockwise ↺ and must be pressed inward (toward the cooktop) to turn ON or LITE. Do not attempt to light more than one burner at a time.
- IMMEDIATELY light the burner by holding a lit match or a hand-held spark igniter designed for this purpose near the burner ports.
- To extinguish the top burner flame, turn the appropriate burner knob clockwise ↻ to OFF.

LIGHTING Top Burners with electronic ignition:

- Turn the appropriate burner knob counterclockwise ↺ to ON or LITE. This will automatically activate the ignition system, and all burners will begin to spark repeatedly. This is the "clicking" sound you will hear. The burner will light within five (5) seconds.
- To extinguish the top burner flame, turn the appropriate burner knob clockwise ↻ to OFF.
- If 12 VDC power is not available to the ignition module for any reason, the top burners may be lit manually. See instructions in "Lighting Top Burners".



CAUTION

PRODUCT DAMAGE HAZARD

- Do not cook with the control knob set in the LITE position. Damage to the ignition module and burner electrodes may result.
- Do not use oversized cookware. The pan should not be more than one inch larger than the burner grate. The maximum pan size is a 10-inch skillet. Oversized cookware will cause excessive heat build-up in the stove top and will result in damage to the burner grate, burner and cooktop.
- Do not use a broiler pan, griddle, or any other large utensil which covers more than one (1) top burner at a time. This will create excessive heat which may cause melting, sooting or discoloration damage to the burner grates, cooktop top, or utensils.
- Do not leave an empty utensil, or one which has boiled dry, on a hot top burner. The utensil could overheat and damage the utensil or the cooking appliance.

STORAGE

Dry all surfaces and burner box, then spray surfaces with PAM or oil base substance to preserve the surface from rusting during storage.

MAINTENANCE

The owner's cooking habits and cleanliness will affect the operation of the cooktop. Proper installation and care will help keep your cooktop looking and operating like new. Most cleaning can be performed using normal household items.



WARNING

BURN INJURY, FIRE AND/OR EXPLOSION

- All controls must be OFF, the cooktop cool before cleaning.
- All cooktop surfaces, burner grates and burners must be cool before cleaning or disassembling cooktop.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers on the cooktop or burner grates.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Keep appliance area clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.



CAUTION

PRODUCT DAMAGE HAZARD

- Clean all surfaces quickly after boil overs or spillovers.
- Use warm soapy water only to clean the burner grates, cooktops, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your cooktop. Do not use grit or acid-type cleaners.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners, they will damage your cooktop. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.
- Do not allow foods containing acids (such as lemon or tomato juice, or vinegar) to remain on porcelain or painted surfaces. Acids may remove the glossy finish. Wipe up egg spills when cooktop is cool.
- Do not wash warm porcelain surfaces. Allow porcelain to cool before cleaning. You may burn yourself, or porcelain may crack.
- Pitting and discoloration will result if spills are allowed to remain for any length of time on stainless steel.
- Do not allow spillovers to remain on burner caps. Caps could be permanently stained if spillovers are not cleaned up promptly.

DROP-IN COOKTOPS:

1. To remove the stove top:

- Remove the two (2) side screws, if provided, from the cooktop. Lift the cooktop clear of the burner box. Replacement is a reversal of this procedure.
- On DA models, pull the knobs straight up, removing them from the valve stems, before removing the stove top.
- On DAS models, remove knobs, then "unsnap" top by inserting finger(s) in valve stem openings and pulling up.

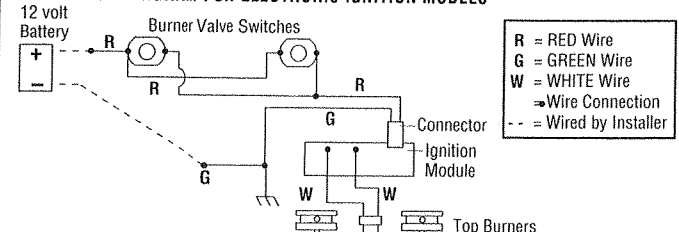
2. To remove the burner grates:

- On models with round wire grates, squeeze opposite sides of the grate together and lift free of the cooktop top.
- On 2 burner models with rectangular wire grates, pull grate straight up releasing them from spring clips.
- On 3 burner models with rectangular wire grates, remove the cooktop top (see Step 1 above). From the underside of the cooktop top, remove the clips from the grates by squeezing the ends of the clips together to release the tension on the grate.
- On models with stamped steel grates, pull up on one end of grate to "unsnap" it from cooktop.
- Replacement is a reversal of the above procedure.

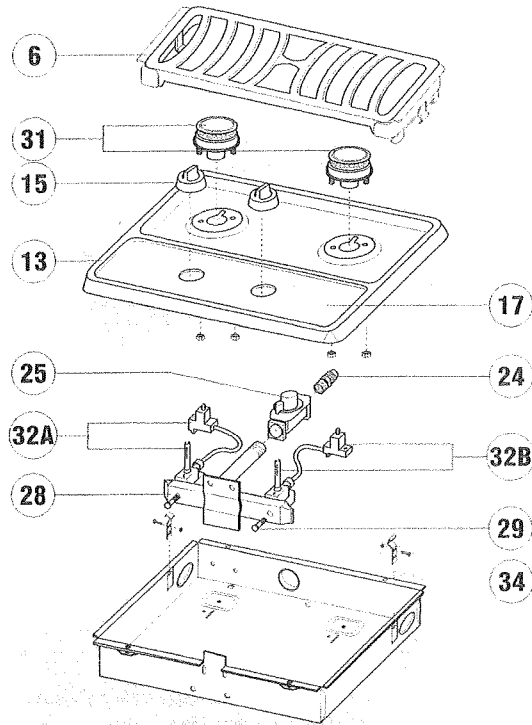
ALL COOKTOPS

If any of the burner ports or the orifices are clogged, carefully clean with a toothpick. Never use a wire brush or metallic item for cleaning burner ports or orifices. Never use any brush which may "shed" bristles, which may become lodged in the orifice or burner ports and cause a fire or explosion.

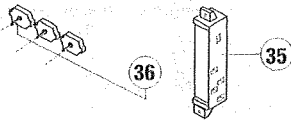
CONNECTION DIAGRAM FOR ELECTRONIC IGNITION MODELS



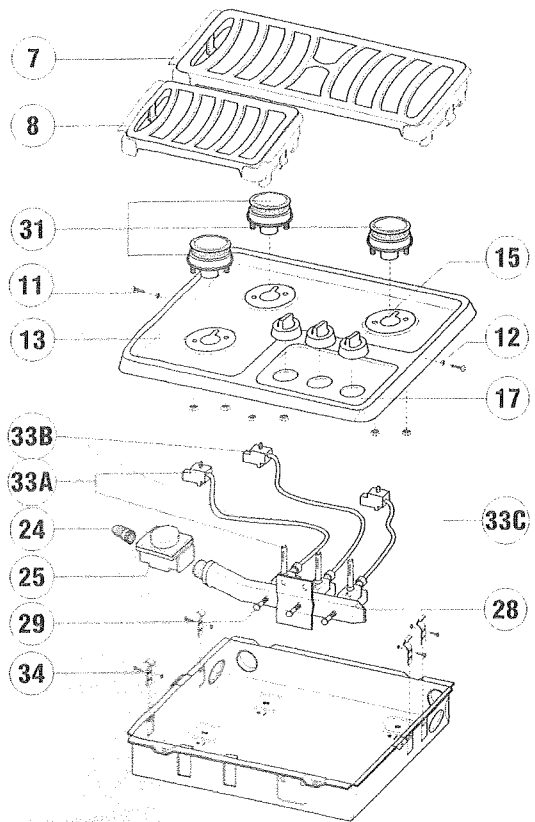
DAS-20



**DAS-20E
DAS-32E**

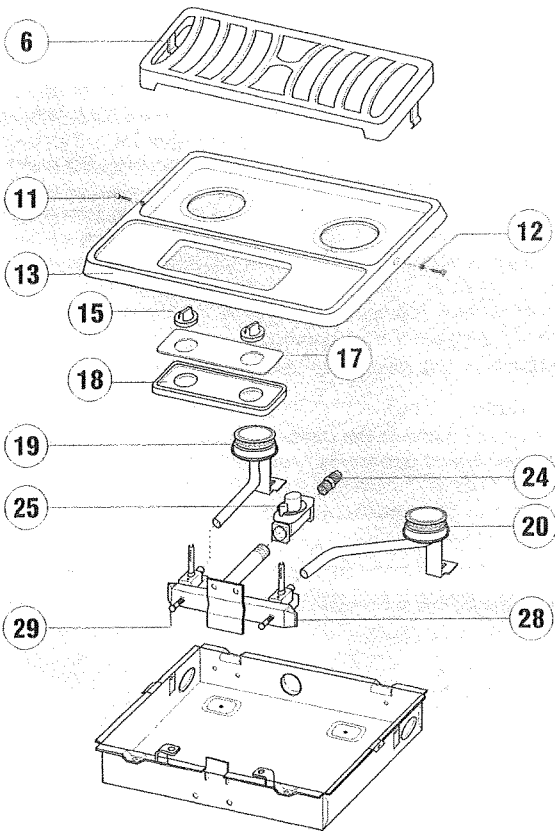


DAS-30 / DAS-32

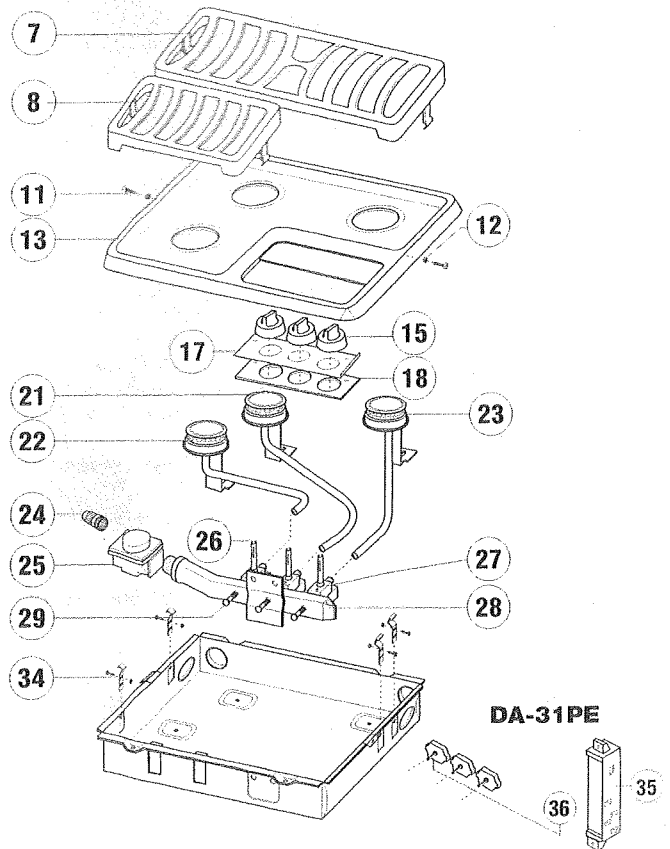


ATWOOD DROP-IN'S

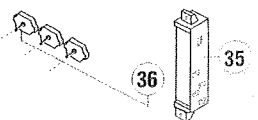
DA-21



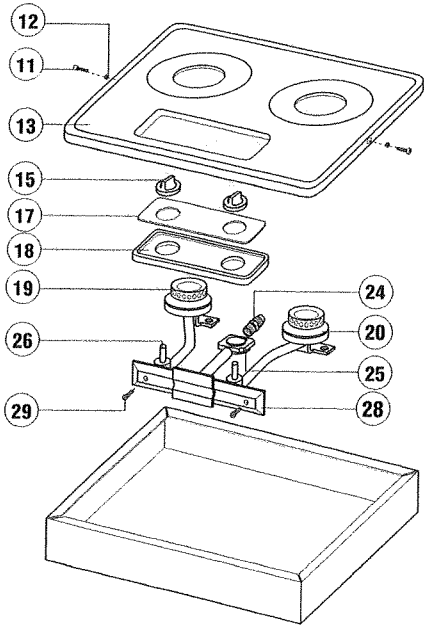
DA-31 / DA31PE



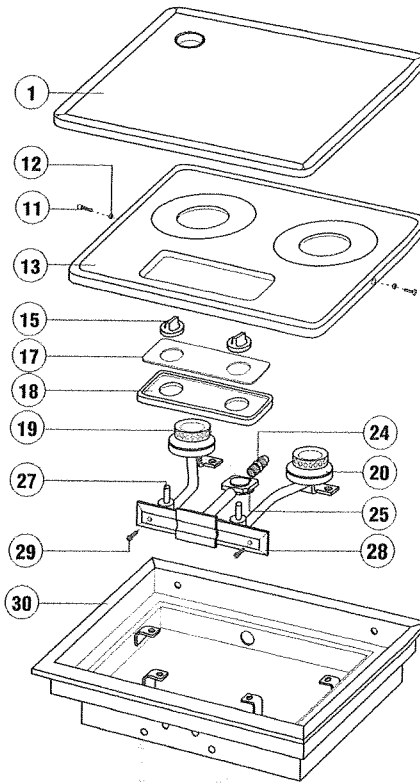
DA-31PE



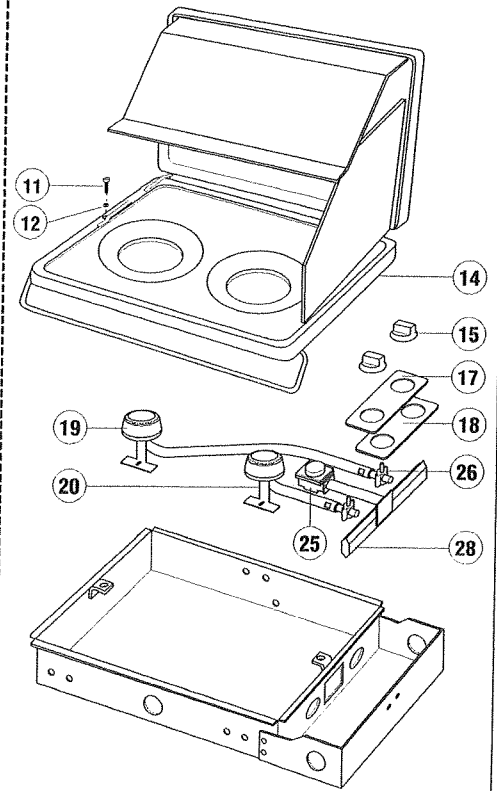
D-21 / D-26



D-26 SG

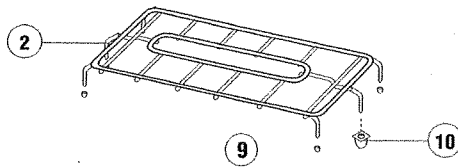


D-26 SV

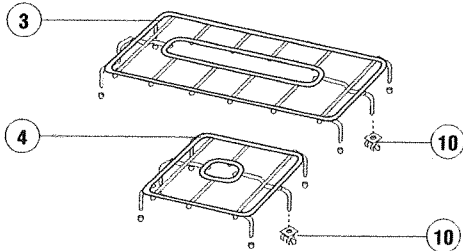


WEDGEWOOD DROP-IN'S

D-21 / D-26 D-26 SV D-26SG



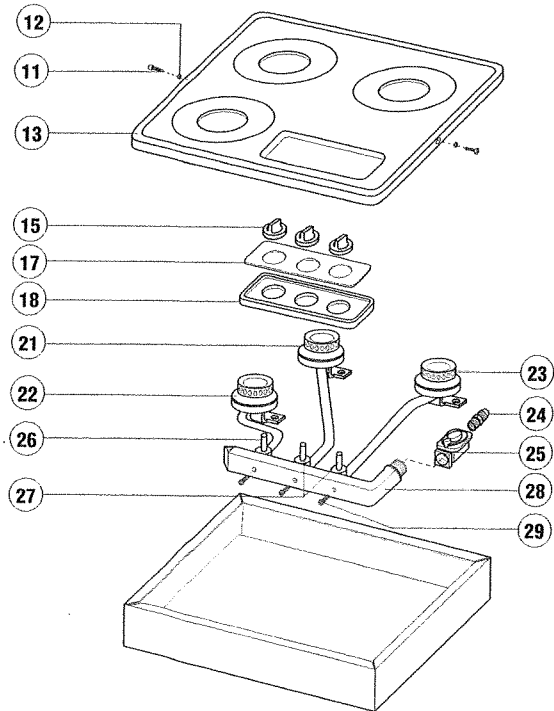
D-36



D-21 / D-31



D-31 / D-36



DROP-IN COOKTOP PARTS IDENTIFICATION
PIÈCES DÉTACHÉES TABLE DE CUISSON ENCASTRABLE

ITEM	D-21 D-26	D-26SV	D-26SG	D-31 D-36	DA-21	DA-31	DA-31PE	DAS-20 DAS-20E	DAS-30	DAS-32E	DESCRIPTION
1			56204								COVER COUVERCLE
2	53304	53304	53304								DESIGNER GRATE GRILLE DESIGN
3			53303								DESIGNER GRATE, REAR GRILLE DESIGN, ARRIÈRE
4			53302								DESIGNER GRATE, FRONT GRILLE DESIGN, AVANT
5	51007 (2)		51007 (3)								MEDALLION GRATE GRILLE EN MÉDAILLON
6					53436			53439			STAMPED STEEL GRATE GRILLE EN TÔLE
7						53437	53437		53441	53441	STAMPED STEEL GRATE, REAR GRILLE EN TÔLE, ARRIÈRE
8						53438	53438		53442	53442	STAMPED STEEL GRATE, FRONT GRILLE EN TÔLE, AVANT
9	53008 (4)	53008 (4)	53008 (4)	53008 (8)							GRATE BOOT EMBOUT DE GRILLE
10	53301 (2)	53301 (2)	53301 (2)	50005 (4)							GRATE CLIP ETRIER DE GRILLE
11	52537	52537	52537	52537	52016	52016		52016			THUMB SCREW (2) VIS À PAPILLON (2)
12	52434	52434	52434	52434	52434	52434		52434			WASHER, NYLON (2) RONDELLE EN NYLON (2)
13	*	*	52444	*	*	*	*	*	*	*	COOK TOP TABLE DE CUISSON
14		51443									COOKTOP & COVER ASBLY TABLE DE CUISSON AVEC COUVERCLE
15	53000 (2)	53000 (2)	5300 (2)	53000 (3)	56129 (2)	56129 (3)	56129 (3)	56129 (2)	56129 (3)	56129 (3)	BURNER KNOB BOUTON DE COMMANDE DE BRÛLEUR
17	52539	52437	51454	52540	57700	57051	57050	56350	56351	57052	CONTROL LABEL (BLACK) ÉTIQUETTE DE COMMANDE (NOIR)
								56348	56349		CONTROL LABEL (WHITE) ÉTIQUETTE DE COMMANDE (BLANC)
18	52516		52516	52524	52516	52523	52523				MANIFOLD COVER COUVRE-SOUPAPE
19	56073	56075	56073		56212						BURNER, LEFT BRÛLEUR, GAUCHE
20	56074	56076	56074		56213						BURNER, RIGHT BRÛLEUR, DROIT
21			56083		56215	56234					BURNER, LEFT REAR BRÛLEUR, ARRIÈRE GAUCHE
22			56082		56214	56235					BURNER, LEFT FRONT BRÛLEUR, AVANT GAUCHE
23			56084		56216	56233					BURNER, RIGHT REAR BRÛLEUR, ARRIÈRE DROIT
24	52294	52294	52294	52294	52294	52294	52294	52294	52294	52294	BRASS FITTING RACCORD EN LAITON
25	51062	51062	51062	51062	51062	51062	51062	51062	51062	51062	REGULATOR RÉGULATEUR
26	56090 (2)	56090 (2)		56090 (1)	56090 (2)	56090 (1)	56090 (1)				VALVE, 6500 BTUH SOUPAPE, 6500 BTUH
27			56089 (2)	56089 (2)	56089 (2)	56089 (2)	56089 (2)				VALVE, 5200 BTUH SOUPAPE, 5200 BTUH
28	56079	56079	56079	56080	56079	50160	50160	56079	50160	50160	MANIFOLD PIPE TUYAU DE COLLECTEUR
29	56091 (2)	56091 (2)	56091 (2)	56091 (3)	56091 (2)	56091 (3)	56091 (3)	56091 (2)	56091 (3)	56091 (3)	BOLT FOR VALVE BOULON DE SOUPAPE
30			56205								FRAME CHÂSSIS
31								56307	56307	56307	BURNER, SEALED (PLAIN) BRÛLEUR, HERMÉTIQUE (NATURE)
31								56208	56208	56208	BURNER, SEALED (BLACK) BRÛLEUR, HERMÉTIQUE (NOIR)
31								56207	56207	56207	BURNER, ELECT. IG (PLAIN) BRÛLEUR, ÉLECTRONIQUE (NATURE)
31								56325	56325	56325	BURNER, ELECT. IG (BLACK) BRÛLEUR, ÉLECTRONIQUE (NOIR)
32A								56302			VALVE/TUBE ASBLY, LEFT SOUPAPE AVEC TUYAU, GAUCHE
32B								56303			VALVE/TUBE ASBLY, RIGHT SOUPAPE AVEC TUYAU, DROIT
33A								56305	56509		VALVE/TUBE ASBLY, LEFT FRONT SOUPAPE AVEC TUYAU, AVANT GAUCHE
33B								56304	56508		VALVE/TUBE ASBLY, LEFT REAR SOUPAPE AVEC TUYAU, ARRIÈRE GAUCHE
33C								56306	56510		VALVE/TUBE ASBLY, RIGHT REAR SOUPAPE AVEC TUYAU, ARRIÈRE DROIT
34						51410 (4)	51410 (2)		51410 (4)		CLIP, TOP ETRIER, SUPÉRIEUR
35						56162	57636		56162		12V IGNITION MODULE MODULE D'ALLUMAGE
36						56145 (3)	56145 (2)		57055 (3)		VALVE IGNITION SWITCH COMMUTATEURS DE LA VALVE
N/S						57522	57634		57522		WIRING HARNESS CABLE AVEC CONNEXION
N/S						56184			56184		ELECT. IG GROUND LEAD ÉLECTRONIQUE FIL DE MASSE
N/S						57621	57621		57621		ELECT. IG ELECTRODES LEAD ÉLECTRONIQUE CABLE



Atwood Mobile Products
4750 Hiawatha Drive • Rockford, IL 61103-1298
PHONE: 815•877•5700 FAX: 815•877•7469
INTERNET: http://www.atwoodmobile.com



MPD 56281

GAZ PL TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES

Modèles D, DA, DAS DAS-E excepté HP
BREVETS DÉPOSÉS

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ces consignes de sécurité signalent un danger potentiel de blessures corporelles. Respectez toutes les consignes de sécurité qui suivent ces symboles.



AVERTISSEMENT

évit^e les blessures corporelles ou les accidents mortels



ATTENTION

évit^e les blessures corporelles et/ou les dommages matériels

POUR VOTRE SÉCURITÉ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE MATÉRIEL

Installateur: fournir ces instructions à l'utilisateur.

Utilisateur: conserver ces documents pour utilisation ultérieure.



AVERTISSEMENT EXPLOSION OU INCENDIE

Les instructions contenues dans ce manuel doivent être suivies à la lettre en ce qui concerne l'installation, le réglage, les réparations et l'entretien du matériel.

- Ne pas stocker ni utiliser d'essence, de gaz ou de liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ —**
 - Faire sortir toutes les personnes du véhicule.
 - Couper l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille ou à sa source.
 - Ne pas toucher les interrupteurs électriques, et n'utiliser ni téléphone, ni radio dans le véhicule.
 - Ne pas mettre en marche le moteur du véhicule ni celui d'un groupe électrogène.
 - Faire réparer par le fournisseur de gaz le plus proche ou par un technicien qualifié.
 - S'il n'est pas possible de contacter un fournisseur de gaz ou un technicien qualifié, appeler les pompiers les plus proches.
 - Ne pas ouvrir le robinet d'alimentation en gaz avant d'avoir réparé la (les) fuite(s).
- L'installation et les réparations doivent être faites par un installateur, un centre de réparations ou un fournisseur de gaz qualifiés.
- Arrêtez tous les appareils électro-ménagers et veilleuses lors du remplissage de réservoirs d'essence, de réservoirs pour gaz propane liquide (PL), ou lorsque le véhicule se déplace.
- Les appareils de cuisson à gaz Atwood & Wedgewood sont conçus que pour ne fonctionner qu'avec du gaz propane liquide (PL), et uniquement dans des véhicules de plaisance (c.a.d. roulottes, camping-car, roulottes pliantes, etc.).



AVERTISSEMENT INTOXICATION À L'OXYDE DE CARBONE

- Ne pas utiliser les appareils de cuisson comme source de chauffage afin d'éviter tout danger pour les passagers du véhicule et tous dommages aux composants de la cuisinière ou de la table de cuisson.
- Il est nécessaire d'entrouvrir une fenêtre ou une bouche d'aération durant l'utilisation des appareils de cuisson. Le gaz qui est brûlé consomme de l'oxygène qu'il est nécessaire de remplacer afin d'assurer une bonne combustion.

•Installation •Fonctionnement •Entretien

En vigueur à dater du 17/1/00

Table des matières

Renseignements relatifs à la sécurité	7
Installation	7-8
Tableau de découpe des éléments et du comptoir	9
Fonctionnement	8-9
Entretien	9-10
Stockage	10
Pièces détachées	4-6
Garantie	10

Note à l'utilisateur: Demander à l'installateur ou au marchand de vous montrer ou se trouve la vanne principale d'arrivée de gaz de façon à ce que vous sachiez comment couper l'alimentation en gaz lorsque cela est nécessaire.

INSTALLATION

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou, en l'absence de codes locaux, à l'American National Standard for Recreational Vehicles (standard américain pour les véhicules de plaisance) ANSI/A119.2 et Article 551, ANSI/NFPA 70. Au Canada, l'installation doit être conforme au code CSA Z240.4.2-M.



AVERTISSEMENT RISQUE D'EXPLOSION, D'INCENDIE, DE BRÛLURE ET D'INTOXICATION À L'OXYDE DE CARBONE

- Éloigner ou isoler complètement la table de cuisson des appareils aétauliques ou à consommation d'air comme les appareils de chauffage à air chaud, les fours à microondes, les sècheuses, les ventilateurs de refroidissement, ou encore les portes et les tiroirs des armoires, car ils peuvent perturber l'alimentation en air de combustion de la table de cuisson et créer ainsi un tirage négatif ou positif.
- Le TIRAGE NÉGATIF peut aspirer la flamme du brûleur supérieur vers la surface ou l'intérieur de la table de cuisson et ainsi l'endommager, en plus de risquer de provoquer une explosion, un incendie, des brûlures ou une accumulation de monoxyde de carbone.
- Le TIRAGE POSITIF risque de souffler la flamme du brûleur supérieur en cours d'utilisation et de provoquer une explosion, un incendie ou des blessures aux occupants du véhicule.
- Ne pas utiliser la table de cuisson par forts vents en raison du risque de tirage négatif ou positif.

1. Pour un fonctionnement adapté de votre appareil de cuisson
L'ÉLÉMENT DOIT ÊTRE
 - construit convenablement.
 - à l'équerre avec le comptoir et la façade de l'élément.
 L'OUVERTURE DANS L'ÉLÉMENT DOIT ÊTRE
 - d'aplomb de droite à gauche et de l'avant vers l'arrière
2. L'ouverture de l'élément doit être conçue de façon à ce qu'aucun matériau combustible ne se trouve à proximité des parois de la table de cuisson. Si il y a un espace entre la cuisinière et l'élément adjacent, cet espace doit être bouché avant l'installation de la table de cuisson.



ATTENTION INCENDIE

- Prévoir un dégagement vertical d'au moins 76 cm (30 po) entre la table de cuisson et tout matériau combustible placé au-dessus. Cette distance peut être réduite en utilisant des matériaux incombustibles conformément au tableau I situé dans CSA Z240.4-2-99.

3. Les dimensions de l'élément correspondant à chaque modèle se trouvent au chapitre **TABLEAU DE DÉCOUPE DES ÉLÉMENTS ET DU COMPTOIR DE CUISINE**. La découpe de tout élément doit être faite en respectant les dégagements minimaux entre l'appareil et les matériaux combustibles tel qu'indiqué sur le tableau. Lors du choix de l'emplacement de l'appareil, prendre en compte la présence de rideaux ou de tout autre matériau combustible installé à proximité de la table de cuisson
4. Lorsque l'élément a été préparé selon les dimensions données et que la ligne de gaz a été installée, retirer la table de cuisson de son emballage et la positionner dans l'ouverture prévue à cet effet
5. Vérifier que la table de cuisson est d'aplomb de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière.
6. Encastrable: monter la boîte des brûleurs avec des vis à bois (non-fourni).
D-26SV: faire passer le côté droit de la table de cuisson sous le comptoir de façon à ce que les tiges de soupape dépassent des deux trous de 2,5 cm (1") qui se trouvent dans le comptoir. Fixer la table de cuisson au comptoir avec 4 vis à tôle (non-fourni).
D-26SG: placer la table de cuisson dans l'ouverture prévue à cet effet et la fixer avec 4 vis à bois à tête plate n°6 (non-fourni)
7. Faire le raccordement avec la ligne de gaz. Toutes les ouvertures se trouvant dans les éléments adjacents à la ligne de gaz doivent être fermées lors de son installation. Séries RA et CA à allumage électronique: faire les branchements électriques tel qu'indiqué sur LE SCHÉMA DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE. Pour les cuisinières encastrées, il est fortement conseillé que la borne négative de 12 volts soit connectée directement à la batterie. La tension fournie doit être de 9 à 13 V.c.c. La tension nominale de l'appareil est de 12 V.c.c., 0.6A lors de l'allumage.

⚠ ATTENTION
RISQUE D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Le brancher uniquement sur du 12 V.c.c.
- Ne pas le relier à un circuit protégé par un fusible de plus de 3 A.
- N'effectuez pas d'essai diélectrique sur la cuisinière sans que le système d'allumage électronique ait été déconnecté.

8. Ouvrir l'alimentation en gaz.

⚠ AVERTISSEMENT
EXPLOSION OU INCENDIE

- Ne pas utiliser d'allumettes, de bougies ou toute autre source génératrice d'étincelle pour tester la présence potentielle de fuites au niveau des raccords ou de la ligne de gaz

9. Vérifier chaque raccord en utilisant un liquide de détection non-corrosif. Ne pas utiliser de solution à base d'eau et de savon. Un test de fuite avec une pression d'air excédant 8 oz. par pouce carré (0,5 psi) annulera la garantie.
10. a. **D-26SV:** fixer l'attache verrouillable du distributeur à la patte conçue par le fabricant (non-fourni). Trouver un point d'attache solide et dégagé dans la partie supérieure de l'habitacle du véhicule et y monter la patte. Déplier le couvercle et les parois de protection afin de déterminer l'emplacement correspondant à la fente en forme de trou de clé se trouvant sur la paroi de protection supérieure. Effectuer le montage. Coller l'étiquette de commande des brûleurs avant d'en installer les boutons
- b. Encastrable: Retirer le dessus de la table de cuisson et les grilles des brûleurs de leur emballage et les installer:
11. a. **MODÈLES SIMPLE ET DOUBLE À GRILLE RECTANGULAIRE EN ACIER 3 brûleurs:** Installer les embouts en caoutchouc sur les pattes des grilles, et installer les grilles sur le dessus de la table de cuisson. Par dessous, installer les étriers sur les pattes qui dépassent des grilles. Serrer les étriers et les fixer aux extrémités des grilles de brûleurs comme nécessaire.
- 2 brûleurs:** Installer les embouts en caoutchouc sur les pattes des grilles. Du haut, insérer les étriers dans les orifices de la table de cuisson. Installer la grille sur la table de cuisson en insérant les pattes du milieu dans les étriers.
- b. **MODÈLES À GRILLES EN ACIER ROND**
Serrer les côtés opposés de la grille l'un vers l'autre et insérer les pattes dans les orifices de la table de cuisson depuis le dessus.
- c. **MODÈLES À GRILLE EN TÔLE**
Placer un côté de la grille dans l'orifice du brûleur en s'assurant que l'étrier serre bien la partie emboutie. Enfoncer doucement l'autre côté de la grille vers le bas pour bloquer la grille en place.
12. **REMPACEMENT DE LA TABLE DE CUISSON**
Encastrable: placer la table de cuisson. Monter les vis à papillon (fournies) sur la table de cuisson et les serrer fermement. Sur les modèles DAS, appuyer sur le dessus de la table de cuisson afin de la bloquer en place des deux côtés. Installer les boutons sur les tiges des soupapes pour terminer l'installation. Votre table de cuisson est désormais prête à être utilisée.

Remarque: pour les modèles DA 20 et DAS 20, les protège-boutons sont passés les premiers sur les tiges de soupapes afin que le "D" s'aligne avec les boutons

BRÛLEUR FONCTIONNEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE, INCENDIE OU EXPLOSION

- Ne pas faire chauffer les boîtes de conserves qui ne sont pas ouvertes. Elles risquent d'exploser. Le contenu d'une boîte chauffée risque de brûler et les fragments de la boîte risquent de provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme instrument de chauffage du véhicule. Cela risquerait d'entraîner un risque de brûlure, de blessure et d'incendie.
- Ne pas stocker de matériaux inflammables sur, dans, ou à proximité de la table de cuisson. Toute émanation de gaz peut entraîner une explosion et/ou un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser la table de cuisson si elle est endommagée ou si elle ne fonctionne pas correctement
- Savoir où se trouve la vanne d'arrêt principale du gaz propane liquide (PL) de votre véhicule.
- Vérifier qu'il y a suffisamment de gaz avant de tenter d'allumer n'importe lequel des brûleurs du dessus. La présence d'air dans la ligne de gaz ralentit l'allumage des brûleurs qui peuvent s'allumer spontanément au moment où l'air qui s'y trouve est remplacé par le gaz propane liquide (PL) arrivant; Cet allumage spontané présente un risque de brûlure. De l'air risque de s'introduire dans la ligne d'alimentation lorsque la bouteille de gaz du véhicule est remplacée, durant l'entretien d'autres appareils à gaz, etc.
- Si un brûleur s'éteint (après allumage ou du fait d'un soufflement accidentel), tourner tous les boutons de commandes des brûleurs dans le sens des aiguilles d'une montre sur OFF (ARRÊT) et ATTENDRE CINQ (5) MINUTES avant de tenter de rallumer le brûleur.
- Ne pas toucher aux brûleurs du dessus, aux grilles recouvrant les brûleurs, ou à tout ce qui se trouve à proximité des brûleurs durant et après leur utilisation. Ne pas mettre de vêtements ou tout autre matériau inflammable en contact avec les brûleurs du dessus ou avec les environs des brûleurs du dessus avant que ces derniers n'aient eu le temps de refroidir.
- S'assurer que les ustensiles de cuisson utilisés sont assez grands pour contenir les aliments préparés de façon à ce qu'ils ne débordent pas lors de l'ébullition et qu'ils ne se répandent pas. Des éclaboussements et renversements importants sur la surface de cuisson risquent de s'enflammer et de vous brûler.
- S'assurer que les récipients de cuisson en verre utilisés sont conçus pour être utilisés sur la surface de cuisson. Seuls certains types de verres sont adaptés à la cuisson directe sous un brûleur sans qu'ils risquent de se briser du fait d'un changement brusque de la température.
- Ne jamais s'absenter en laissant les brûleurs du dessus en marche. Un débordement pourrait en résulter et causer de la fumée et des éclaboussements de graisse qui risqueraient de prendre feu.
- Tourner les manches des poêles et casseroles vers l'intérieur, mais pas au dessus des brûleurs. Cela permet de réduire les risques de blessures occasionnées par un accrochage accidentel avec les poignées des ustensiles de cuisson.
- Les graisses sont inflammables. Ne jamais laisser de graisse s'accumuler autour des brûleurs ou sur la surface de cuisson. Essayer immédiatement toute graisse qui s'est renversée.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des graisses en feu. Ne jamais prendre une poêle en feu par le manche. Éteindre la poêle en feu avec un couvercle qui la recouvre bien ou avec une plaque à gâteaux. De la graisse qui s'enflamme autour de la poêle peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre ou à mousse.
- Soyez prudent lors de l'allumage manuel d'un brûleur. Vous risquez de vous brûler si le brûleur s'allume inopinément et que votre main en est proche (ALLUMAGE). Ne pas tenter d'allumer plus d'un brûleur à la fois.
- La flamme du brûleur ne doit pas dépasser le rebord de la casserole. Cela résulterait en une mauvaise cuisson et un risque de brûlure.
- Vous assurer que tous les boutons de commande sont placés sur OFF (ARRÊT) lorsque l'appareil n'est pas en service. Quelqu'un pourrait se brûler ou un incendie pourrait se déclencher si un brûleur était laissé accidentellement sur ON (MARCHE).

1. Vérifier que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte.
2. **ALLUMAGE des brûleurs du dessus:**
 - a. Tous les boutons de commande des brûleurs fonctionnent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (et doivent être enfoncés (vers la table de cuisson) pour être mis sur ON (MARCHE) ou sur LITE (ALLUMAGE). Ne pas tenter d'allumer plus d'un brûleur à la fois.
 - b. Allumer IMMÉDIATEMENT le brûleur en tenant une allumette allumée ou un allume-gaz à étincelle conçu spécifiquement pour ce type d'usage près de la base du brûleur.
 - c. Pour éteindre la flamme d'un brûleur du dessus, tourner le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre ↻ sur OFF (ARRÊT).

2. Pour retirer les tiges de brûleurs:
 - a. Sur les modèles à grilles en acier rond, serrer les côtés opposés de la grille l'un vers l'autre et lever la table de cuisson.
 - b. Sur les modèles à 2 brûleurs avec grilles métalliques rectangulaires: tirer la grille vers le haut pour la libérer des étriers de blocage.
 - c. Sur les modèles à 3 brûleurs avec grilles métalliques rectangulaires, retirer la table de cuisson (voir étape 1 ci dessus). Par dessous, retirer les étriers fixés aux grilles en serrant leurs extrémités afin de relâcher la tension qu'ils exercent sur la grille.
 - d. Sur les modèles à grille en tôle, tirer sur un des côtés de la grille pour la débloquer de la table de cuisson.
 - e. Pour les remettre en place, effectuer la démarche inverse à celle expliquée ci-dessus.

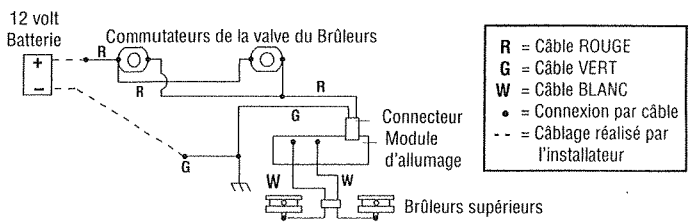
TOUS LES MODÈLES DE TABLE DE CUISSON:

Au cas où les briques ou gicleurs des brûleurs sont obstrués, les nettoyer soigneusement avec un cure-dents. Ne jamais utiliser de brosse métallique ou un quelconque objet métallique à cet effet. Ne jamais utiliser de brosse qui pourrait perdre ses poils, ces derniers risquant d'obstruer les gicleurs ou les briques des brûleurs et occasionner un incendie ou une explosion.

STOCKAGE

Faire sécher toute les surfaces ainsi que le compartiment des brûleurs, puis vaporiser les surfaces avec une huile du type PAM (huile alimentaire fine vaporisée) pour les empêcher de rouiller durant un stockage de long terme. Essuyer l'huile avant de réutiliser l'appareil.

DIAGRAMME DE RACCORDEMENT POUR LES MODÈLES À ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE



WEDGEWOOD LIMITED WARRANTY

Atwood Mobile Products warrants to the original owner of Wedgewood products that Atwood will repair or replace any part of this product that is defective in material or workmanship under the following conditions:

1. For two years from the date of purchase, Atwood will repair or replace any part defective in material or workmanship. This warranty includes reasonable labor charges, required to remove and replace the part. Service calls to customer's location are not considered part of these charges and are, therefore, the responsibility of the owner.
2. This warranty does not cover the following items classified as normal maintenance:
 - a. adjustment of gas pressure
 - b. cleaning or replacement of burner orifice
 - c. cleaning or adjustment of burner and/or pilot and thermocouple
 - d. damage to glass and/or porcelain tops from misuse
3. In the event of a warranty claim, the owner must contact, in advance, either an authorized Atwood Service Station or the Atwood Service Department. Warranty claim service must be performed at an authorized Atwood Service station (a list will be provided at no charge) or as approved by the Consumer Service Department, Atwood Mobile Products, 4750 Hiawatha Drive, Rockford, IL 61103-1298 USA. Phone: (815-877-5700).
4. Return parts must be shipped to Atwood "Prepaid". Credit for shipping costs will be included with the warranty claim. The defective parts become the property of Atwood Mobile Products and must be returned to the Consumer Service Department, Atwood Mobile Products, Greenbrier Operations, 6320 Kelly Willis Road, Greenbrier, TN 37073 USA.
5. This warranty applies only if the unit is installed according to the installation instructions provided and complies with local and state codes.
6. The warranty period on replacement parts is the unused portion of the original warranty period.
7. Damage or failure resulting from misuse (including failure to seek proper repair service), misapplication, alterations, water damage, or freezing are the owner's responsibility.
8. Atwood does not assume responsibility for any loss of use of vehicle, loss of time, inconvenience, expense for gasoline, telephone, travel, lodging, loss or damage to personal property or revenues. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you.
9. Any implied warranties are limited to two (2) year. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state.
10. Replacement parts purchased outside of the original cooking warranty carry a 90 day warranty. This includes the part at no charge and reasonable labor charges to replace it.

This Atwood Wedgewood product is designed for use in recreational vehicles for the purpose as stated in the "data plate". Any other use, unless authorized in writing by the Atwood Engineering Department, voids this warranty.

Wedgewood Products include Range/Oven, Drop-In, and High Pressure Stoves. 3/97

GARANTIE LIMITÉE WEDGEWOOD

Atwood Mobile Products garantit à l'acheteur initial des produits Atwood/Wedgewood qu'Atwood remplacera ou réparera tout pièce présentant des défauts de matériel ou de main d'oeuvre, selon les modalités suivantes.

1. Pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat, Atwood remplacera ou réparera toute pièce présentant des défauts de matériel ou de main d'oeuvre. Cette garantie comprend des frais de main d'oeuvre raisonnables correspondant à la dépose et la repose des pièces. Les frais de déplacement sur place ne sont pas considérés comme faisant partie de ces frais et sont donc à la charge du propriétaire.
2. Cette garantie ne couvre pas les articles suivants considérés comme faisant partie de l'entretien normal.
 - a. Réglage de la pression du gaz
 - b. Nettoyage ou remplacement du gicleur du brûleur
 - c. Nettoyage ou réglage du brûleur la veilleuse ou du thermocouple
 - d. Surfaces émaillées ou en verres endommagées suite à une utilisation inappropriée
3. En cas de réclamation au titre de la garantie, le propriétaire doit contacter à l'avance un centre de réparation agréé Atwood ou le service après-vente d'Atwood. La réparation sous garantie doit être faite par un centre de réparation agréé Atwood (une liste est fournie gracieusement) ou selon les instructions du service après vente, Consumer Service Department, Atwood Mobile Products, 4750 Hiawatha Drive, Rockford, Illinois, 61103-1298, USA, Téléphone: 815-887-5700.
4. Les pièces doivent être renvoyées à Atwood port payé. Un crédit pour les frais d'expédition est inclus pour une réclamation au titre de la garantie. Les pièces défectueuses deviennent la propriété d'Atwood Mobile Products et doivent être renvoyées au Consumer Service Department, Atwood Mobile Products, Greenbrier Operations, 6320 Kelly Willis Road, Greenbrier TN 37073, USA
5. Cette garantie n'est valide que si l'appareil est installé en conformité avec les instructions d'installation fournies et avec les règlements locaux et provinciaux
6. La période de garantie des pièces remplacées s'exerce jusqu'à la fin de la période de garantie initiale.
7. Les dégâts et les défaillances résultant d'une mauvaise utilisation (y compris l'absence d'une réparation appropriée), d'une utilisation inappropriée, de modifications, de dégâts par les eaux ou le gel sont à la charge du propriétaire.
8. Atwood n'est pas responsable de l'immobilisation du véhicule, de la perte de temps, des inconvénients, des frais de carburant, de téléphone, des frais de déplacement, de logement, de la perte ou de l'endommagement de biens personnels ou de revenus. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ni les limitations des dégâts connexes ou secondaires, il se peut donc que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas.
9. Toute garantie implicite est limitée à deux (2) ans. Certains états ou provinces ne permettent pas les limitations de durée de la garantie implicite, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas. Cette garantie donne des droits spécifiques à l'acheteur et il est possible que d'autres droits variant d'un état ou province à l'autre soient applicables.
10. Les pièces de remplacement achetées en dehors de la garantie initiale ont une garantie de 90 jours. Ceci comprend le remplacement gratuit de la pièce et les frais raisonnables de main d'oeuvre pour la remplacer.

Ce produit Atwood Wedgewood est conçu pour être utilisé dans des véhicules de plaisance comme indiqué sur sa plaque d'identification. Toute autre utilisation, sauf autorisée préalablement par écrit par le Service d'ingénierie d'Atwood, annule la garantie.

Les produits Atwood/Wedgewood comprennent des cuisinières/fours, des cuisinières encastrées et des cuisinières à haute pression. 3/98

Atwood Extended Service Contract Provides These Extras!

for



ATWOOD WATER HEATER
inner tank



HYDRO FLAME FURNACE
combustion chamber



ATWOOD/WEDGEWOOD RANGE
gas valves & manifold

extends coverage to full five years

one price covers parts and labor

in-shop service
(read complete information on form below)



**Also available...
Service Related Travel**

Includes mileage travel expense by authorized service center

Up to 200 miles total of service travel

One full year of coverage

PLEASE USE ORDER FORM BELOW TO BEGIN EXTENDED SERVICE CONTRACT OF YOUR PRODUCT(S).

ATWOOD EXTENDED SERVICE CONTRACTS



\$45

Water Heater Tank—An extended service contract is available covering the parts and labor for replacement of the **inner tank** in the event the water heater tank develops leaks due to corrosion. This extends the original (2) two year warranty an additional (3) three years for a total of (5) five years to the original owner from the original date of purchase of the water heater or vehicle.



\$25

Furnace Combustion Chamber—An extended service contract is available covering the parts and labor for the replacement of the **combustion chamber** in the furnace in the event the combustion chamber were to prematurely fail due to defects in material or workmanship. This extends the original (2) two year warranty an additional (3) three years for a total of (5) five years to the original owner from the date of purchase of the furnace or vehicle.



\$15

Range Gas Valves and Manifold—An extended service contract is available covering the parts and labor for the replacement of **range burner valves and manifold** in the event of premature failure due to defects in material and workmanship. This extends the original (2) two year warranty an additional (3) three years for a total of (5) five years to the original owner from the original date of purchase of the range or vehicle.

All 3
\$75

Save \$10.00 by selecting all three Extended Service Contracts.

SERVICE RELATED TRAVEL MILEAGE—\$20.00 (See Explanation)



\$20

Mileage Travel Expense—Mileage travel expense is not covered by the Limited Warranty issued with each product. If it is anticipated that it may be inconvenient to transport your vehicle or Atwood product to obtain service you may choose to purchase this Service Mileage option. This will pay up to 200 miles of service travel at 20 cents per mile to an authorized Atwood Service Center whose service personnel travels to your location to perform in-warranty service work on your Atwood product. This is for (1) one year from the original date of purchase of the vehicle or Atwood water heater, furnace or range.

To qualify for any of these options, they must be purchased within 90 days of the vehicle or product purchase. Prices listed are in US DOLLARS—please make check amount accordingly. Upon receipt of this completed card together with your check or money order, Atwood will send you a written confirmation of the options you selected.

EXTENDED SERVICE ORDER FORM

Today's Date _____

Date of Purchase _____

Name _____

Address _____

City _____ ST _____ ZIP _____

Phone _____

Your RV Manufacturer's Brand Name _____

	Model No.	Serial No.	
ATWOOD Water Heater Tank	_____	_____	\$45.00 <input type="checkbox"/>
HYDRO FLAME Furnace	_____	_____	\$25.00 <input type="checkbox"/>
ATWOOD/WEDGEWOOD Range	_____	_____	\$15.00 <input type="checkbox"/>

Save \$10—Select All Three from above

MILEAGE TRAVEL EXPENSE \$20.00



Atwood Mobile Products
4750 Hiawatha Drive
Rockford, IL 61103

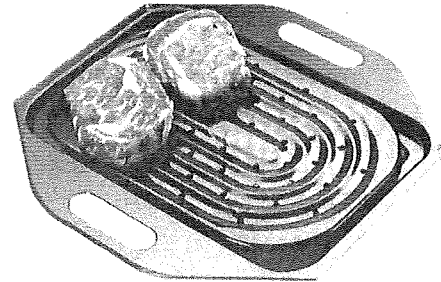
Wedgewood Accessories

Save on these popular accessories!

Order a broiler pan, a lift-up cooktop cover or a bi-fold cover/backsplash direct from Wedgewood and save.

Full-Size Broiler Pan

This beautiful two-piece broiler pan, designed especially for your Wedgewood range, has a durable, easy-to-clean porcelain enamel finish for trouble-free broiling.

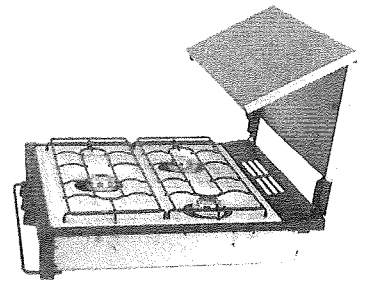
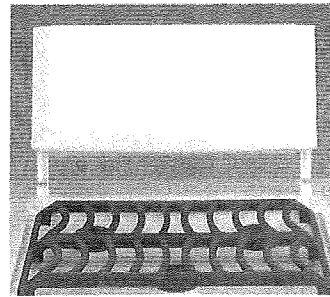


Bi-Fold Range Cover and Backsplash

This two-in-one accessory provides extra counterspace when closed and protects the wall behind the stove while you are cooking.

CA & RA Models Only Available in white or black.

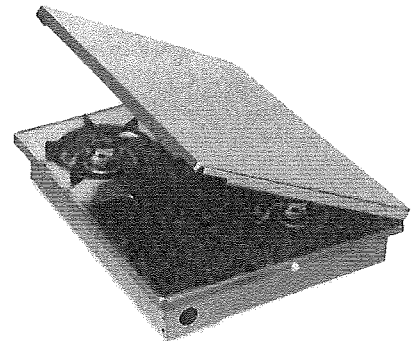
CW & RW Models Only Available in stainless steel, white or black.



Lift-Up Drop-in Cover

This attractive cover for Wedgewood drop-in units adds valuable counter space—a must for camping. Available for two-and-three burner units in stainless steel. The cover comes completely assembled, with mounting screws and rubber corner guards.

(D Models Only)



▼ COPY ORDER FORM AND MAIL IN WITH PAYMENT ▼

Qty.	Description	Price	Sub Total
	<input type="checkbox"/> 2-Piece broiler pan	\$25.95	
	CW & RW Bifold Range Cover		
	<input type="checkbox"/> Stainless Steel	\$38.95	
	<input type="checkbox"/> White	\$36.95	
	<input type="checkbox"/> Black	\$36.95	
	CA & RA Bifold Range Cover		
	<input type="checkbox"/> White	\$44.95	
	<input type="checkbox"/> Black	\$44.95	
Lift-Up	Drop-In Cooktop Cover		
	<input type="checkbox"/> 2-burner stainless steel	\$29.95	
	<input type="checkbox"/> 3-burner stainless steel	\$32.95	
	<input type="checkbox"/> 2-burner stainless steel w/windguard	\$44.95	
	<input type="checkbox"/> 3-burner stainless steel w/windguard	\$49.95	
Prepaid UPS Charges of \$4.50 per item			
TOTAL			

Please send me these Wedgewood accessories
Mail in orders only. No C.O.D.s or charge card orders

WEDGEWOOD MODEL # _____

NAME _____

ADDRESS _____

CITY _____

ST _____

ZIP _____

Offer void outside the United States.
 Tennessee residents add 8.25% sales tax.
 Enclose check or money order in U.S. dollars.
 Allow 4-6 weeks for delivery.



Atwood Mobile Products
 6320 Kelly Willis Road
 Greenbrier, TN 37073

PHONE: 615-643-4556 FAX: 615-643-4616
 INTERNET: <http://www.atwoodmobile.com>