



**Atwood**  
**Atwood Mobile Products LLC**  
 1120 North Main Street • Elkhart, IN 46514  
 PHONE: 574•264•2131 FAX: 574•262•2550  
 INTERNET: <http://www.atwoodmobile.com>



LITERATURE NUMBER MPD 56283

# WEDGEWOOD VISION LP GAS DROP-IN COOKTOPS

DV Series

PROTECTED BY U.S. PATENTS D479, 942, D480, 261 AND D479,781

## ENGLISH

## •Installation •Operation •Maintenance

Effective 10/25/10

### 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 FIRE OR EXPLOSION

#### FOR YOUR SAFETY WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Open windows.
- DO NOT touch any electrical switch, or use any phone or radio in vehicle.
- Extinguish any open flame.
- Evacuate ALL persons from vehicle.
- Shut off gas supply at gas container or source.
- DO NOT start vehicle's engine or electric generator.
- Contact 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 gas supply until gas leak(s) has been repaired.

### FOR YOUR SAFETY

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



### WARNING

- Improper installation, adjustment, service or maintenance can cause injury, property damage or death. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer or the 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 recreation vehicles only (e.g. travel trailers, motor homes, tent campers, etc.).



### WARNING CARBON MONOXIDE POISONING

- Do not use cooking appliance for space heating. It is a potential danger to occupants of vehicle and damage to operating components of the drop-in.
- A window or air vent should be open slightly while using any cooking appliance. Gas flames consume 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
Operation . . . . .	2-3
Cabinet & Counter Cut Out Chart . . . . .	2
Storage . . . . .	3
Maintenance . . . . .	3
Warranty . . . . .	3
Parts Identification . . . . .	4

## INSTALLATION

Appliance intended for use inside or temporary use outside the recreation vehicle. Do not store appliance outdoors. Portable installations into enclosure not made from metal or wood must be approved by Atwood Mobile Products. DV20 is approved for outside installation in Atwood stainless sink and must include Atwood cover with side wind guards. Appliance for use only with recreation vehicle with which it is supplied. This unit is not designed to be installed adjacent to another top unit.

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 drop-in resulting in drop-in 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.

- 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
- The cabinet opening must be constructed so that no combustible material can be placed next to the drop-in sides. If there is a gap between the drop-in and an adjacent cabinet, the gap must be closed prior to installing the drop-in.

**⚠ WARNING  
FIRE**

- 19-1/2 inches is the *minimum vertical distance to combustible material* above the drop-in stove. This distance may be reduced by using non-combustible construction in accordance with Table 2-6.7.2 in ANSI A119.2.

- 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 drop-in.
- When the cabinet has been prepared according to the dimensions given and the gas line is in place, remove the drop-in from its packaging and position the drop-in in the opening.
- Verify that the drop-in is level from side to side and front to rear.
- Secure the burner box assembly in place with wood screws (not supplied).

**⚠ WARNING  
FIRE**

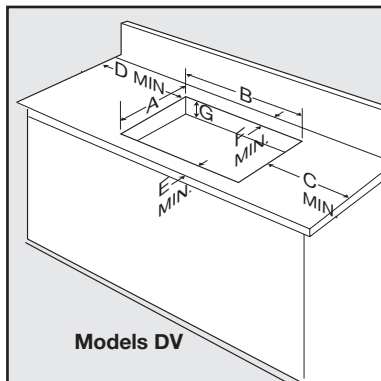
- Gas line material inside the burner box must be rated for a minimum of 300°F operation.

- Make the gas connection. All openings in the cabinetry around the gas line must be closed at time of installation.
- 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.

- 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 13.9" W.C. (1/2 psi) of air pressure will invalidate warranty.
- Remove the drop-in top and burner grates from packaging. To install grates, squeeze opposite sides of the grate together and insert the legs into the holes in the stove top from above the stove top.
- REPLACE THE DROP-IN TOP**  
Position the drop-in top in place; install the attachment screws and protective nylon washers (supplied) through the drop-in top. Tighten securely. Slide the knobs over the valve stems to complete the installation. Your drop-in is now ready for operation.
- OUT DOOR INSTALLATIONS - ATWOOD DROP-IN COVER IS REQUIRED.**



## CABINET & COUNTER CUT OUT CHART

CUT OUT DIMENSIONS in inches	A	B	C	D	E
	DV Models - 2 Burners	11-1/2	16-1/4	3-3/8 ♦	2-5/8 ♦
DV Models - 3 Burners	15	19	2 ♦	3-1/16 ♦	3 ♦
	F	G			
DV Models - 2 Burners	3-3/4 ♦	2-13/16 ▶			
DV Models - 3 Burners	4-1/2 ♦	2-13/16 ▶			

♦ Minimum dimension    ▶ Overall depth of drop-in

## 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 drop-in 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 drop-in. Any fumes can create an explosion and/or fire hazard.
- Do not operate drop-in 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.
- 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 drop-in can ignite and burn you.
- Be sure that glass cooking utensils are safe for use on the drop-in. 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 drop-in 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.

- Check that gas is on at shutoff valve.
- LIGHTING Top Burners:**
  - All burner controls operate counter-clockwise ↺ and must be pressed inward (toward the drop-in) 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.

 **CAUTION**  
**PRODUCT DAMAGE HAZARD**

- Do not use oversized cookware. The maximum pan size is a 10-inch skillet. Oversized cookware will cause excessive heat build-up in the drop-in top and will result in damage to the burner grate, burner and drop-in.
- 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, drop-in 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. Before using, clean oil off surface of appliance.

## MAINTENANCE

The owner's cooking habits and cleanliness will affect the operation of the drop-in. Proper installation and care will help keep your drop-in 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 drop-in cool before cleaning.
- All drop-in surfaces, burner grates and burners must be cool before cleaning or disassembling drop-in.
- Do not use oven cleaners, bleach, or rust removers on the drop-in 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, drop-ins, painted surfaces, porcelain surfaces, stainless steel surfaces and plastic items on your drop-in. Do not use grit or acid-type cleaners.
- Do not use steel wool or abrasive cleaners, they will damage your drop-in. Use only non-abrasive plastic scrubbing pads.

 **CAUTION**  
**PRODUCT DAMAGE HAZARD**

- 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 drop-in 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 drop-in top:
  - a. Remove the two (2) side screws and washers from the drop-in.
  - b. Pull the knobs straight up, removing them from the valve stems, before removing the top.
  - c. Lift the drop-in clear of the burner box. Replacement is a reversal of this procedure.
2. To remove the burner grates:
  - a. Squeeze opposite sides of the grate together and lift free of the drop-in top.
  - b. Replacement is a reversal of the above procedure.

### ALL DROP-IN'S

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.

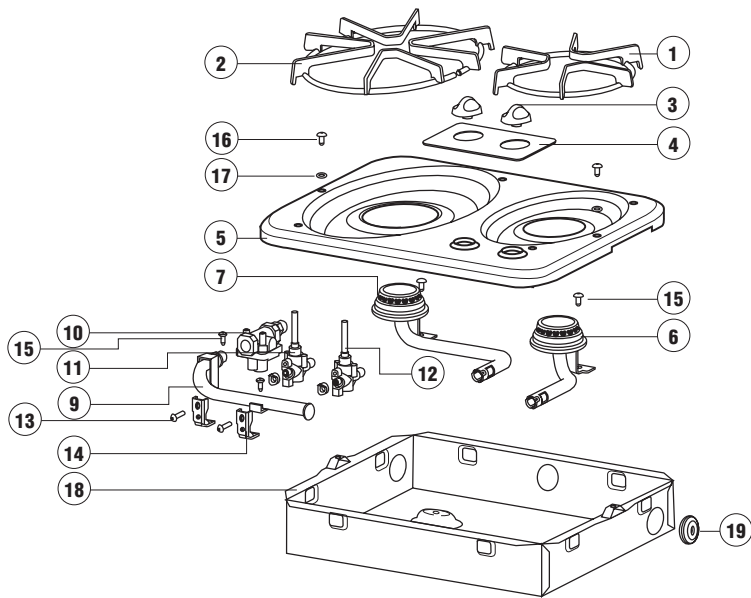
## COOKING APPLIANCE LIMITED WARRANTY

Atwood Mobile Products warrants to the original owner and subject to the below mentioned conditions, that this product will be free of defects in material or workmanship for a period of two years from the original date of purchase. Atwood's liability hereunder is limited to the replacement of the product, repair of the product, or replacement of the product with a reconditioned product at the discretion of Atwood Mobile Products. This warranty is void if the product has been damaged by accident, unreasonable use, neglect, tampering or other causes not arising from defects in material workmanship. This warranty extends to the original owner of the product only and is subject to the following conditions:

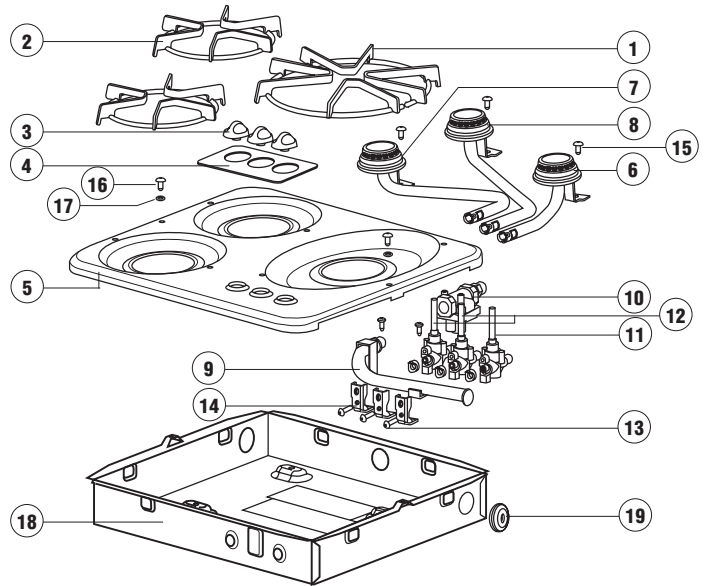
1. For two years from the date of the original purchase Atwood warrants that this product will be free of defects in material and workmanship with the exceptions noted below. This warranty includes reasonable labor charges required to remove and replace the part. Service calls to the customer's location 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 and/or customer damage.
  - a. Damage, discoloration or scratches to porcelain enamel or other finishes from improper use and care.
  - b. adjustment of gas pressure
  - c. cleaning or adjustment of any burners
  - d. cleaning or replacement of burner orifices
  - e. cleaning or adjustment of pilot and thermocouple
  - f. damage to glass
  - g. products purchased for commercial or industrial use.
3. In the event of 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 Atwood Service Department Atwood Mobile Products, 1120 North Main, Elkhart, IN 46514 USA. Phone 574-264-2131.
4. Return parts must be shipped to Atwood Mobile Products "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 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 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) years. 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 may vary, from State to State.
10. Replacement parts purchased outside 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 product is designed for use in recreation vehicles for the purpose as stated in the 'data plate'. Any other use, unless authorized in writing by the Atwood Engineering Department, voids the warranty. Atwood/Wedgewood Vision Products include range/oven, drop-in, slide-in and high pressure stoves.

DV 20



DV 30



ITEM	DESCRIPTION	DV20	DV30	ITEM	DESCRIPTION	DV20	DV30	
1	Round Grate / Grille ronde	56378	56378 (2)	**11	Valve 7200 Btu/h / Vanne 7200 Btu/h	56468	56468	
2	Oval Grate / Grille ovale	56379	56379	**12	Valve 5200 Btu/h / Vanne 5200 Btu/h	56469	56469 (2)	
3	Burner Knob / Bouton du brûleur	56380 (2)	56380 (3)	13	Screw-Valve / Ecrou de vanne	56480 (2)	56480 (3)	
4	Label / Plaque d'indication	56388	56491	14	Valve Bracket/Dispositif de fixation de la vanne	56479 (2)	56479 (3)	
*5	Top / Plaque supérieure	WHITE	57118	57115	15	Screw-Burner/Mnfld/Vis du brûleur/distributeur	56364 (4)	56364 (5)
		BLACK	57119	57116	16	Screw-Top/Vis de fixation de la plaque	56377 (2)	56377 (2)
		STAINLESS STEEL	57099	57102	17	Nylon Washer/Rondelle de nylon	52434 (2)	52434 (2)
6	Right Burner / Brûleur droit	56385	56483	18	Burner Box/Boîtier pour brûleurs	56498	56476	
7	Left Front Burner/Brûleur avant gauche	56384	56482	19	Inlet Pipe Grommet/Œillet du tuyau d'admission	92610	92610	
8	Left Rear Burner/Brûleur arrière gauche	NA	56481					
9	Manifold Pipe / Tuyau de distribution	56383	56478					
10	Regulator / Régulateur	51062	51062					

\* Tops include item # 4  
 \*\* Valves included w/Gaskets



**Atwood Mobile Products LLC**  
 1120 North Main Street • Elkhart, IN 46514  
 PHONE: 574•264•2131 FAX: 574•262•2550  
 INTERNET: http://www.atwoodmobile.com



# TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES À GAZ PROPANE LIQUIDE (PL)

Série DV

PROTECTED BY U.S. PATENTS D 479, 942, D 480, 261 AND D479, 781

## FRANÇAIS

## •Installation •Fonctionnement •Entretien

En vigueur à dater du 25/10/10

### 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

évitte les blessures corporelles ou les accidents mortels



#### ATTENTION

évitte 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 POUR VOTRE SÉCURITÉ

#### QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- Ouvrir les fenêtres.
- Ne pas toucher les interrupteurs électriques et n'utiliser ni téléphone, ni radio dans le véhicule.
- Éteindre toute flamme allumée.
- Évacuer du véhicule toutes les personnes présentes.
- Couper l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille ou à la source.
- Ne pas mettre en marche le moteur du véhicule ni celui d'un groupe électrogène.
- Prendre contact avec le fournisseur en gaz ou le spécialiste le plus proche, pour effectuer les réparations.
- S'il n'est pas possible de contacter un fournisseur en gaz ou un spécialiste, appeler la caserne des pompiers la plus proche.
- Ne pas ouvrir l'alimentation en gaz avant d'avoir fait réparé la ou les fuite(s) de gaz.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

- Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou de liquide et vapeur inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.



### AVERTISSEMENT

- Toute erreur d'installation, réglage, service d'entretien peuvent occasionner des blessures, un endommagement des biens ou s'avérer mortel. Se reporter à ce mode d'emploi. Pour obtenir de l'aide ou des informations supplémentaires, veuillez vous adresser à un spécialiste de l'installation, un agent d'entretien, un fabricant ou à votre fournisseur en gaz.



### AVERTISSEMENT EXPLOSION OU INCENDIE

- 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 pour ne fonctionner qu'avec du gaz propane liquide (PL), et uniquement dans des véhicules de plaisance (c.à.d. caravanes, camping-car, caravanes pliantes, etc.). **Note à l'utilisateur:** Demander à l'installateur ou au marchand de vous montrer où 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.



### 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.

**Note à l'utilisateur:** Demander à l'installateur ou au distributeur de vous montrer où 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.

### Table des matières

Pièces détachées . . . . .	4
Renseignements relatifs à la sécurité . . . . .	5
Installation . . . . .	5-6
Tableau de découpe des éléments et du comptoir . . . . .	6
Fonctionnement . . . . .	6-7
Entretien . . . . .	7
Stockage . . . . .	7
Garantie . . . . .	7

## INSTALLATION

Cet appareil a été conçu pour être utilisé à l'intérieur du véhicule de plaisance. Il peut être utilisé à l'extérieur du véhicule de manière temporaire. DV20 est approuvé pour une installation extérieure à Atwood évier en acier inoxydable et doit inclure Atwood couvrir avec les gardes-vent de côté. N'utiliser cet appareil que dans le véhicule avec lequel il est fourni. Ne pas ranger cet appareil à l'extérieur et à l'air libre.

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 créant des mouvements d'air ou à consommation d'air comme les appareils de chauffage à air chaud, les fours à micro-ondes, 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.

- Pour un fonctionnement correct 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
- 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/comblé avant l'installation de la table de cuisson.

**⚠ ATTENTION  
INCENDIE**

- Prévoir un dégagement vertical d'au moins 76 cm (24 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.

- 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
- Lorsque l'élément a été préparé selon les dimensions données et que le tuyau à gaz a été installé, retirer la table de cuisson de son emballage et la positionner dans l'ouverture prévue à cet effet
- Vérifier que la table de cuisson est d'aplomb de gauche à droite et de l'avant vers l'arrière.
- Encastrable: monter la boîte des brûleurs avec des vis à bois (non-fourmi),

**⚠ AVERTISSEMENT  
INCENDIE**

- Les matériaux pour conduits de gaz du boîtier du brûleur doivent avoir une capacité nominale minimale de 300°F.

- 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.
- 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.

- 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.
- Encastrable: Retirer le dessus de la table de cuisson et les grilles des brûleurs de leur emballage et les installer. Pour installer la grille, 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.
- REPLACEMENT DE LA TABLE DE CUISON**  
**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.
- OUT POSE DE PORTE - ATWOOD DROP-IN couverture est requise.**

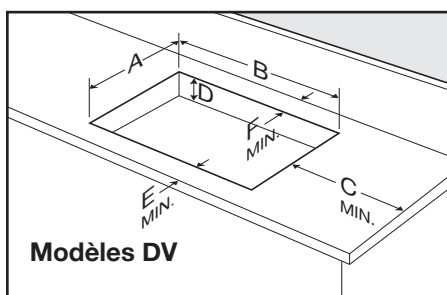
## BRÛLEUR FONCTIONNEMENT

**⚠ 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 des brûlures, des blessures et un 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 éclaboussures 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 éclaboussures 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. Essuyer 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. Éteuffer 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
- 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).

## TABLEAU DE DÉCOUPE DES ÉLÉMENTS ET DU COMPTOIR



DIMENSIONS DES OUVERTURES in CM	A	B	C	D	E
Modèles DV - 2 brûleurs	29.2	41.3	8.6 ♦	6.7 ♦	3.8 ♦
Modèles DV 3 brûleurs	38.1	48.3	5.1 ♦	7.8 ♦ 3"	7.6 ♦
	F	G			
Modèles DV - 2 brûleurs	9.5 ♦	7.1 ▶			
Modèles DV 3 brûleurs	11.4 ♦	7.1 ▶			

♦ Dimension minimale

▶ Profondeur totale de la table de cuisson

- Vérifier que la vanne d'alimentation en gaz est ouverte.
- ALLUMAGE des brûleurs du dessus:**
  - 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.
  - Allumer IMMEDIATEMENT 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.
  - 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).



### ATTENTION

#### RISQUE D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de casseroles ou de poêles trop grandes. Le diamètre maximal des poêles et casseroles utilisées ne doit pas excéder 25 cm (10"). L'utilisation de poêles, casseroles et chaudrons d'une dimension supérieure entraînera une accumulation de chaleur qui risquerait d'endommager la grille du brûleur, le brûleur, et la table de cuisson.
- Ne pas utiliser de grill, de plaque en fonte ou tout autre ustensile qui couvre plus d'un (1) brûleur à la fois. Cela créerait une chaleur excessive qui risquerait de faire fondre, d'encrasser ou de décolorer les grilles des brûleurs, la table de cuisson, ou les ustensiles de cuisine et de cuisson.
- Ne pas laisser de casserole vide, ou dont le contenu s'est évaporé sur le dessus d'un brûleur chaud. Elle risquerait de surchauffer, et de s'abîmer au même titre que l'appareil de cuisson.

### ENTRETIEN

Les habitudes de cuisson et d'hygiène du propriétaire de l'appareil sont des facteurs ayant une influence certaine sur le fonctionnement de la table de cuisson. Une installation et un entretien appropriés vous permettront de conserver votre table de cuisson dans son état neuf d'origine. Son nettoyage peut être effectué avec des produits d'entretien ménager courants.

### STOCKAGE

Faire sécher toute les surfaces ainsi que le compartiment des brûleurs, puis vaporiser les surfaces avec une huile de 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.



### AVERTISSEMENT

#### RISQUE DE BRÛLURE, INCENDIE OU EXPLOSION

- S'assurer que tous les boutons de commande sont placés sur OFF (ARRÊT) et que la table de cuisson a eu le temps de refroidir avant de la nettoyer.
- S'assurer que toutes les surfaces de cuisson, grilles de brûleurs et brûleurs ont eu le temps de refroidir avant tout nettoyage ou démontage.
- Ne pas utiliser de décapants pour four, d'eau de javel ou de produits pour enlever la rouille sur la surface de cuisson ou sur les grilles des brûleurs.
- Ne pas obstruer le débit de combustion et la circulation d'air.
- Ne placer aucun matériau combustible, essence ou tout autre substance, liquide ou gaz inflammable à proximité de l'appareil.



### ATTENTION

#### RISQUE D'ENDOMMAGER L'APPAREIL

- Nettoyer toutes les surfaces aussitôt que possible en cas de débordements suite à un éclaboussement ou un renversements d'aliments.
- Utiliser uniquement de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les grilles des brûleurs, les surfaces de cuisson, les surfaces peintes, les surfaces émaillées, les surfaces en acier inoxydable et les articles en plastique sur votre table de cuisson. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou acides.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou tout autre abrasif qui risquerait de rayer votre table de cuisson. N'utiliser que des tampons à rincer en plastique et non-abrasifs.
- Ne pas laisser d'aliments contenant des substances acides (tels que le jus de citron, le jus de tomate ou le vinaigre) se déposer sur les surfaces peintes ou émaillées. Essuyer les bavures d'oeufs une fois que la table de cuisson a refroidi.
- Ne pas nettoyer les surfaces émaillées à chaud. Attendre qu'elles aient refroidi avant de les nettoyer. Sinon, vous risqueriez de vous brûler, et d'en faire craquer la surface.
- Les surfaces en acier inoxydable risquent de se piquer et de se décolorer si les salissures occasionnées par les débordements ne sont pas nettoyées à temps.
- Ne pas laisser de résidus de débordements sur les chapeaux de brûleurs. Ces derniers risqueraient de rester tâchés en permanence s'ils ne sont pas nettoyés rapidement.

### TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES:

- Pour retirer la table de cuisson:
  - Retirer les deux vis latérales de la table de cuisson (si fournies).
  - Tirer les boutons tout droit, en les retirant des tiges de soupape avant d'enlever le dessus de la table de cuisson.
  - Lever la table de cuisson et l'écartier de la boîte de brûleur. Pour la remettre en place, effectuer la démarche inverse.
- Pour retirer les tiges de brûleurs:
  - 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.
  - 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.

### GARANTIE LIMITEE WEDGEWOOD

Atwood Mobile Products garantit ce produit à l'acheteur initial, et suivant les termes stipulés ci-dessous, contre tout défaut de matériel ou de fabrication pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat. La responsabilité d'Atwood sous cette garantie est limitée au remplacement du produit, à la réparation du produit ou au remplacement du produit par un produit remis à neuf, à la discrétion d'Atwood Mobile Products. La garantie est nulle si le produit a été endommagé par un accident, une utilisation abusive, une négligence, une altération ou toute autre cause dont n'est à l'origine ni un défaut de matériel, ni un défaut de fabrication. Seul l'acheteur initial bénéficie de la garantie, qui est valable sous réserve des conditions suivantes :

- Pendant une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat, Atwood remplacera ou réparera toute pièce présentant des défauts de matériau 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.
  - Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants considérés comme faisant partie de l'entretien normal:
    - Tout endommagement, décoloration ou égratignures du revêtement de porcelaine ou d'autres revêtements causés par une utilisation et un entretien abusifs.
    - Réglage de la pression du gaz
    - Nettoyage ou remplacement des brûleurs
    - Nettoyage ou réglage des orifices des brûleurs
    - Nettoyage ou réglage de la veilleuse et du thermocouple
    - Surfaces émaillées ou en verre endommagées
    - Les produits achetés dans un but commercial, industriel ou pour être loués
  - 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 gratuitement) ou selon les instructions du service après-vente, Consumer Service Department, Atwood Mobile Products, 1120 North Main, Elkhart, IN 46514 USA, Téléphone: 574-264-2131.
  - 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.
  - 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.
  - La période de garantie des pièces remplacées s'exerce jusqu'à la fin de la période de garantie initiale.
  - 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.
  - 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.
  - 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.
  - 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 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.

# 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 \_\_\_\_\_

Your Dealer's Company Name \_\_\_\_\_

### CONTRACT DESIRED

THE MODEL AND SERIAL NUMBER OF EACH COVERED APPLIANCE IS REQUIRED.

Model No. Serial No.

ATWOOD Water Heater Tank \_\_\_\_\_ \$45.00

HYDRO FLAME Furnace \_\_\_\_\_ \$25.00

ATWOOD/WEDGEWOOD Range \_\_\_\_\_ \$15.00

**Save \$10**—Select All Three from above

MILEAGE TRAVEL EXPENSE \$20.00



Atwood Mobile Products  
1120 North Main St.  
Elkhart, IN 46514