

INSTALLATION, OPERATION and USER'S MANUAL

 Elite SERIES
GRIDDLE



MODELS:

SOP-1002A

SOP-1003A

OUTDOOR USE ONLY
FOR RECREATIONAL
VEHICLE USE

 Suburban

A Division of AIRXCEL



CERTIFIED UNDER:
ANSI Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017

FOR YOUR SAFETY

⚠ DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance
- Extinguish any open flame
- Open Lid
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department
- Never operate this appliance unattended
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) to any flammable liquid
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish any oil or a grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read all safety, installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.

The installation of this appliance must conform with state or other codes, or, in the absence of such codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.

IMPORTANT

INSTALLER / OWNER: THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE TO BE LEFT WITH THE END USER OF THIS APPLIANCE. RETAIN THESE INSTRUCTIONS AND WARRANTY INFORMATION FOR FUTURE REFERENCE. ALL TECHNICAL AND WARRANTY QUESTIONS SHOULD BE DIRECTED TO THE COMPANY LISTED ON THE WARRANTY OR RATING PLATE WHICH CAME WITH YOUR APPLIANCE.

TABLE OF CONTENTS



IMPORTANT SAFETY INFORMATION	2	
GENERAL PRECAUTIONS	2	
PACKAGE CONTENTS	3	
INSTALLATION INSTRUCTIONS	4	
	SOP1002A	4
	SOP1003A	5
OPERATING INSTRUCTIONS	6	
CARE and GENERAL MAINTENANCE	7	
FOOD SAFETY	8	
TROUBLESHOOTING GUIDE	9	
PRODUCT SPECIFICATIONS	10	
RATINGS LABEL	11	
REPLACEMENT PARTS	11	
WARRANTY	12	

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Review this information prior to use.



The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

When using electrical appliances, safety precautions should always be followed. Only operate this cooktop in accordance with the instructions provided. Only operate this cooktop for its intended use.



DANGER

Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING

Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.



CAUTION

Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

⚠ WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. (California law requires this warning be given to customers in the State of California.)

For more information visit:

<https://www.p65warnings.ca.gov/>

GENERAL PRECAUTIONS



⚠ WARNING

It is the consumer's responsibility to see that the Suburban Elite Series griddle is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

1. Never use Suburban Griddles indoors. Must be used outdoors only.
2. If the regulator supplied with the appliance fails, it must be replaced with the exact model. Please call customer service for a Suburban authorized replacement.
3. The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
4. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).
5. Before each use of this appliance, perform a visual inspection of the gas hose from the tank connection to the orifice for any wear, breaks, leaks, cracks, cuts or intrusions. Should any abnormalities be discovered, replace hose prior to operation.
6. In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
7. When cooking, the appliance must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.

⚠ WARNING

- This appliance shall be used outdoors only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- This appliance shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain fire.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater. This appliance is not intended for frying turkeys.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.

INSTALLATION SAFETY PRECAUTIONS

- Suburban Griddle installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- Suburban Griddle is not for use inside RV's or on boats.
- Suburban Griddles are safety certified for use in the United States and Canada. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.
- Replacement pressure regulators must be those specified by the appliance manufacturer.

⚠ CAUTION

- Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions. Wear protective gloves if necessary.
- For residential use only. Do not use for commercial cooking.

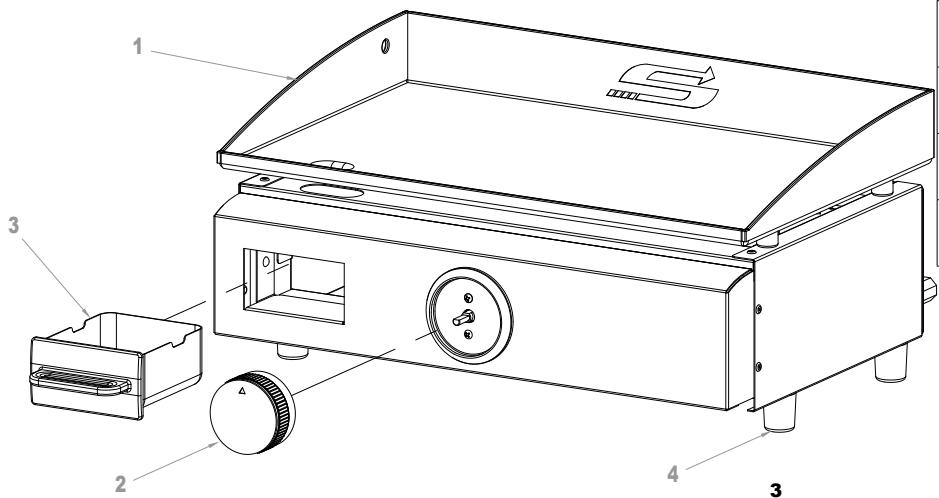
If you have read and understand all safety information, warnings and precautions, please proceed to the next page for assembly & installation instructions regarding your particular model.

CONTENTS

Please inspect the contents carefully. This package contains the following parts:



Elite SERIES GRIDDLE



KEY	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
1	521191	GRIDDLE PLATE	1
2	212219	CONTROL KNOB	1
3	212218	GREASE TRAY	1
4	212214	BUMPER FEET (Model SOP-1003A Only)	4
5	212212	HARDWARE BAG (BOLTS/WASHERS)	1

MODEL SOP-1002A - PERMANENTLY INSTALLED SUBURBAN ELITE SERIES GRIDDLE ASSEMBLY and INSTALLATION INSTRUCTIONS



NO ASSEMBLY REQUIRED. PLEASE VERIFY FUEL NOZZLE IS HOUSED WITHIN THE BURNER TUBE OPENING AS OUTLINED IN STEP 8 ON PAGE 5.

⚠ WARNING

Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

The Suburban Elite Series Griddle must be installed on the opposite side from the fuel distribution/dispensing system of the recreational vehicle.

Appliance shall not be located or used under overhead unprotected combustible construction.

When unit is in storage (travel) position, ensure all low pressure propane gas system precautions are in place and all propane gas shut off valves are in the OFF position.

⚠ CAUTION

BEFORE YOU BEGIN INSTALLATION

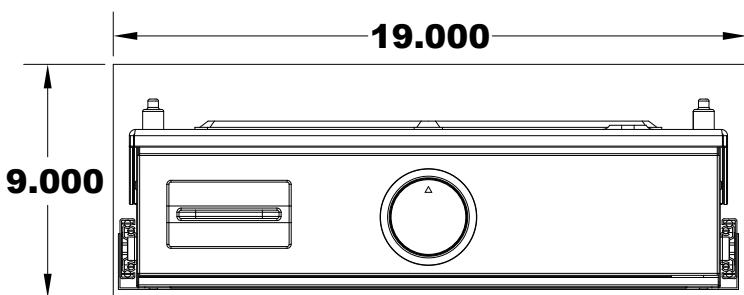
The Suburban Elite Series Griddle is designed for installation using telescoping drawer slides. Slides are **NOT** supplied with this appliance. Specifications for drawer slides **MUST** accommodate the recommended minimum clearances to combustible constructions:

- 6.0" from sides
- 8.0" from back
- 19.5" from vertical

Additionally, drawer slides need to be rated for a minimum capacity (per pair) of 50 lbs.

INSTALLATION

1. Recommended drawer size/cutout size is 19.0" x 9.0" to ensure that the griddle plate must be placed in the storage position to be fully stored (must be cool to store).



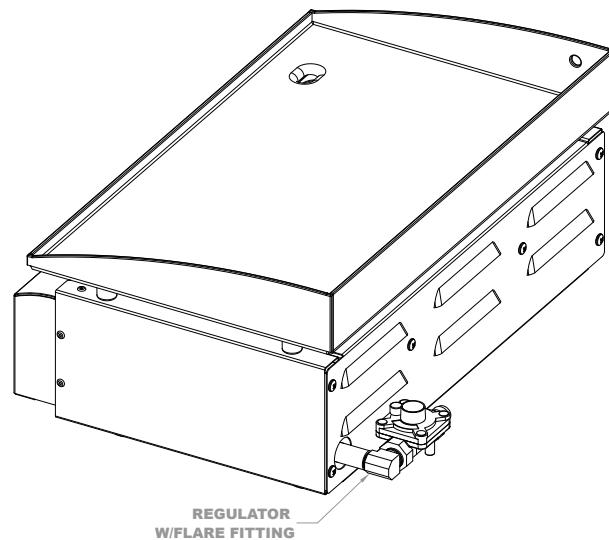
TO CONNECT THE GAS SUPPLY

⚠ CAUTION

Griddle must be connected to the vehicle's propane system with a flexible hose connector complying with the high pressure requirements of the *Standard for Pigtails and Flexible Hose Connectors for LP Gas, ANSI/UL 569*, and shall be of a length no longer than that required to allow the griddle to be mounted in the "in use" position of its mounting system.

The hose must be installed in a manner that will not allow it to come in contact with the hot surface of the griddle while in use or in the storage/travel mode.

1. A 3/8" male flare connection is provided for gas line connection. Some standards may require the use of a manual shut off valve in the gas line external to the appliance.



⚠ WARNING

Never check leaks with an open flame. Turn on the gas and apply soapy water to all joints to see if bubbles are formed.

NOTE: It will be necessary to hold the flare fitting on the griddle manifold when connecting or loosening the gas line.

NOTE: Model SOP-1003A can also be installed in permanent installation. For such instances, refer to STEP 10 on page 4 for Connecting the Gas Supply.

MODEL SOP-1003A - PORTABLE/TABLETOP SUBURBAN ELITE SERIES GRIDDLE ASSEMBLY and INSTALLATION INSTRUCTIONS



⚠ CAUTION

BEFORE YOU BEGIN INSTALLATION

The recommended minimum clearances to combustible constructions:

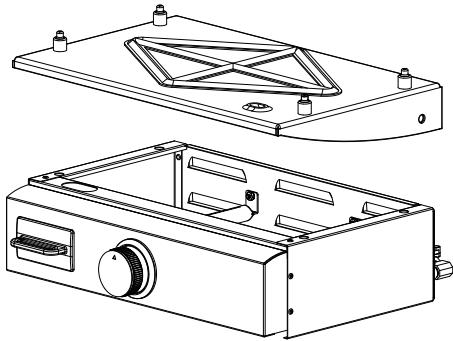
- 6.0" from sides
- 8.0" from back
- 19.5" from vertical

Please read all instructions thoroughly before proceeding.

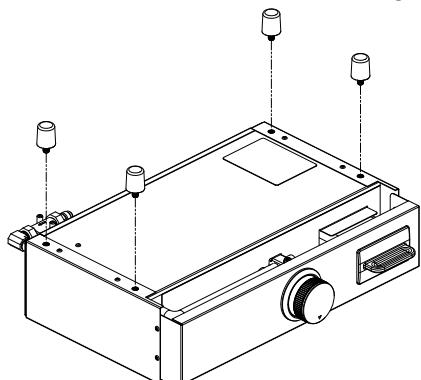
1. Remove packing material and all parts from the carton. Packing material and carton can be retained for storage if desired.
2. Refer to the parts list on page 3. Ensure that all components are contained in the package.
3. Align the Control Valve Knob with the Control Valve Shaft and press fully into place. See illustration on Page 3.
4. Install grease tray into front control panel as shown in the illustration on page 3.
5. Find a large, clean area in which to assemble your Suburban Elite Series Griddle. **NOTE:** Make sure all the plastic protection and packaging is removed before assembling.

NOTE: For permanently installing SOP-1003A, please refer to INSTALLATION on Page 4.

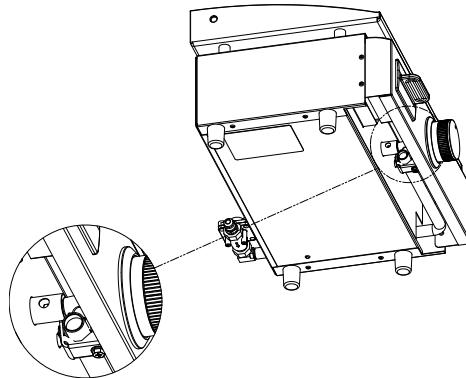
6. Remove the four rubber feet from the plastic bag included with the Outdoor Griddle. Remove the griddle top from the griddle body.



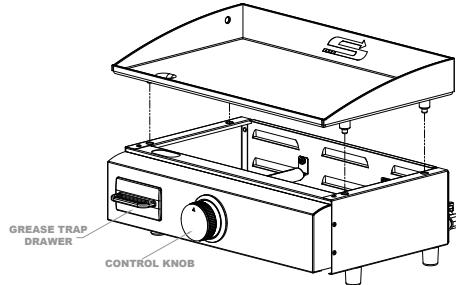
7. Place the griddle upside down on a soft surface. Attach the four rubber feet to the bottom of the griddle.



8. While your griddle is upside down, ensure that the fuel nozzle is housed within the burner tube opening.



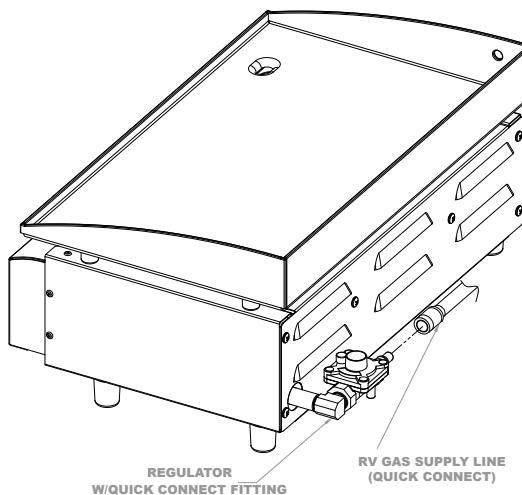
9. Turn the griddle body over so it stands on its feet and place the griddle plate in position on top of the griddle body.



10. To connect griddle to propane, use the RV low pressure gas system hose to connect the quick-disconnect female to the male quick-disconnect fitting on the back of the griddle.

⚠ WARNING

Never check leaks with an open flame. Turn on the gas and apply soapy water to all joints to see if bubbles are formed.



OPERATING INSTRUCTIONS

ALL MODELS



LIGHTING THE GRIDDLE

1. Read all instructions before lighting
2. Push the control knob in and turn counter-clockwise to the "Light" position.
3. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.

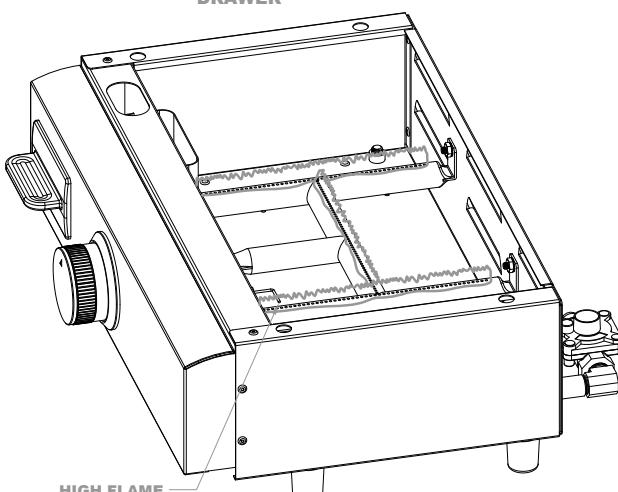
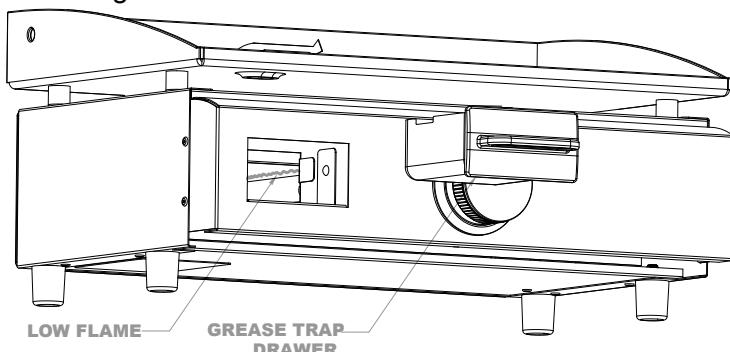
MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS

Do not lean over the Griddle while lighting. Make sure there are no gas leaks.

1. Ensure the control knob is in the "OFF" position
2. Remove the griddle top.
3. Light an 11" long match, then place the match on the right or left side of the burner
4. Push the control knob in and turn counterclockwise to the HIGH position. Be sure the burner lights and stays lit.

BURNER FLAME CHECK

Prior to lighting the burner, either remove the griddle plate or the grease trap drawer in order to visually inspect the flame. Light burner and rotate knob from high to low – you should see a smaller flame in the low position than you see in the high position. Always check the flame prior to each use. If only low flame is seen, refer to **Burner has low flame regardless of knob position** in the Troubleshooting section. Replace the griddle plate or grease drawer, prior to cooking.

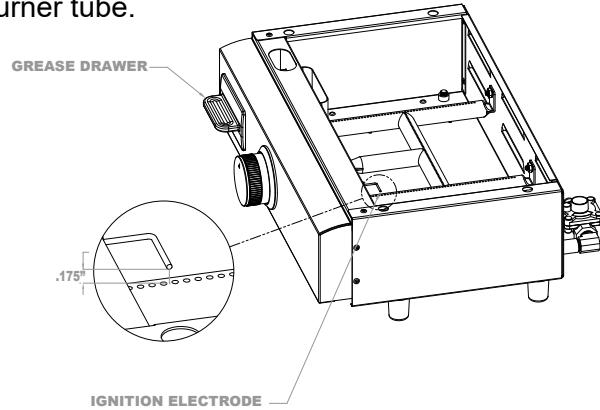


TURNING OFF THE GRIDDLE

Turn the CONTROL KNOB to the OFF position.

IGNITION ELECTRODE POSITION

The ignition needle should be .175" from the top of the burner to create the proper spark, as shown in the illustration below. The ignition electrode should not touch the burner tube.



SEASONING

Season prior to first use.



SEASONING

Seasoning is a process by which oil is baked into metal to create a stick resistant surface and protect against oxidation.

Suburban Griddles comes with a thin layer of soy oil on them to protect against rust during shipping. You can wash this off with warm soapy water prior to your initial seasoning.

WHAT OIL SHOULD I USE?

Some oils are better than others for seasoning. We recommend Flax seed oil for your initial seasoning since it creates a very durable bond, however, any of the following oils can be used:

- Flax Seed Oil
- Extra Virgin Olive Oil
- Vegetable Oil
- Soy Oil

The basic idea behind your initial seasoning is to coat your griddle with oil and heat the oil above its smoke point to polymerize the oil and create a bond with the griddle top. You will end up with a black, stick resistant surface that is easy to clean.

HOW TO SEASON YOUR GRIDDLE

1. Apply small amount of chosen oil to the surface of the griddle top and spread it around with a cloth or paper towel (use tongs or metal spatula to hold the cloth or paper towel).
2. Turn your griddle on medium-high heat
3. Heat the oil until it reaches its "smoke-point" and let it continue to discolor. This is good.
4. Let your griddle cool a little. Repeat steps 1 through 3 a few times until you have a black surface on your griddle.

CARE and GENERAL MAINTENANCE



⚠ WARNING

Turn control knob and gas source or tank OFF when not in use.

⚠ WARNING

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

SAFETY GUIDELINES

- When the Suburban Elite Series Griddle is not in use, ensure the control knob is in the OFF position.
- Never move griddle while in operation or while hot.
- Use long-handed barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Keep portable/tabletop (Model: SOP-1003A) Suburban Elite Series Griddle away from walls, buildings, vehicles, or other structures when in use. Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air. Refer to the Assembly and Installation section for details.
- Keep permanently installed (Model: SOP-1002A) Suburban Elite Series Griddle at least 19.5" away from vertical combustible constructions. Refer to the Assembly and Installation section for details.
- Clean the griddle often, preferably after each use.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure free and clear of debris.
- Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance. Please see "CLEANING THE BURNER ASSEMBLY" on page 8.

VALVE CHECK

Important: To check valve, first push in knob and release, knob should spring back. If knob does not spring back, replace valve assembly before using the griddle. Turn knob to low position then turn back to OFF position. Valve should turn smoothly.

GENERAL GRIDDLE CLEANING

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Do not apply a caustic griddle/oven cleaner to painted surfaces.
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use Citrisol, abrasive cleaners, de-greasers or a concentrated oven cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

To clean the griddle after each use, scrape gently with a metal spatula or scraper and wipe down the griddle surface with a cloth or paper towel. For tough food residue, pour water onto the hot griddle surface and let it boil the residue off.

MAINTAINING YOUR GRIDDLE SEASONING

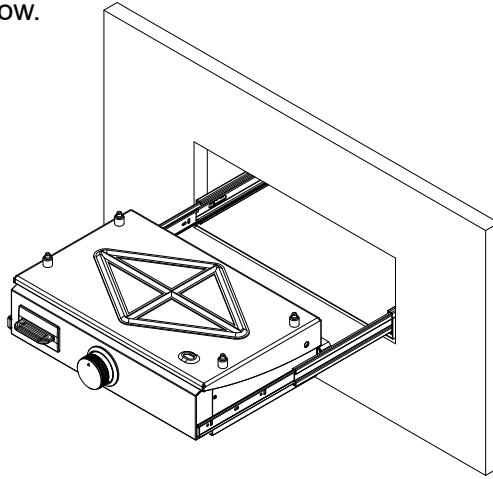
After you are done using your griddle you should apply a very thin coat of oil to maintain your seasoning bond and protect it from rust. If rust or scaling (chipped seasoning) occur, rub it off with steel wool or low grit sandpaper and re-season the surface. Store your griddle in a cool, dry place.

STORING YOUR GRIDDLE

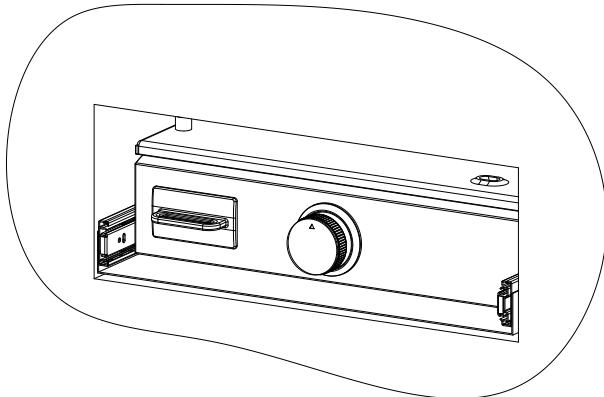
DANGER

Do not put griddle in storage or travel mode immediately after use. Allow griddle to cool to touch before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

- Store in dry location.
- After cleaning and maintaining the unit as recommended, put the griddle plate in the storage position as shown in below.



- For permanent installation griddles, push the drawer into storage and lock the slider system in place to keep the unit fixed in position as shown below.



- For portable/tabletop griddles, disconnect from the recreational vehicle's low pressure LP gas supply system via quick-disconnect fitting (following applicable safety steps).
- Store portable/tabletop griddle indoors ONLY if turned off, disconnected from the low pressure gas system, and the unit itself is at room temperature.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Follow these instructions to clean the burner.

1. Turn gas OFF at the control knob.
2. Ensure all components have cooled
3. Remove griddle plate from assembly.
4. Wire brush the entire outer surface of the burner to remove food residue and dirt.
5. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
6. While wearing eye protection use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air is coming out each respective nozzle.
7. If any large cracks or holes are found call Suburban Customer Service for instruction and/or replacement.

FOOD SAFETY



Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

1. **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry
2. **Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
3. **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
4. **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. For more information visit the Canadian partnership for Consumer Food Safety Education— www.befoodsafe.ca




PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Burner will not light using the piezoelectric ignition system	No Propane Supply/empty supply	Check shutoff valves Replenish Propane supply
	Faulty regulator	Have regulator checked. Call Suburban Customer Service (see below)
	Electrode not in correct position or is Damaged/Faulty	Ensure electrode is positioned as shown in "Ignition Electrode Position". Call Suburban Customer Service (see below)
	Obstructions in gas injection or gas hose	Clean injection and gas hose
	Obstructions in the burner	Clean the burner following steps outlined in "Cleaning The Burner Assembly"
Burner will not light with a match	No Propane Supply/empty supply	Check shutoff valves Replenish Propane supply
	Faulty regulator	Have regulator checked. Call Suburban Customer Service
	Obstructions in gas injection or gas hose	Clean injection and gas hose
	Obstructions in the burner	Clean the burner following steps outlined in "Cleaning The Burner Assembly"
Burner has low flame regardless of knob position	Low inlet gas supply pressure	Verify gas pressure on both inlet side and outlet side of appliance regulator. Call Suburban Customer Service
	Low gas supply	Replenish Propane Supply
	Faulty control valve	Call Suburban Customer Service
Burner is making a hissing or roaring noise	Obstructions in the burner	Clean the burner following steps outlined in "Cleaning The Burner Assembly"
	Obstructions in gas injection or gas hose	Clean injection and gas hose
	Burner could be damaged	Call Suburban Customer Service

Contact Suburban - A Division of Airxcel Customer Service Department at 423.775.2131 EXT: 7101 for help troubleshooting, assembly questions, operation problems, and replacement parts (if required).

PRODUCT SPECIFICATIONS

MODELS: SOP-1002A and SOP-1003A



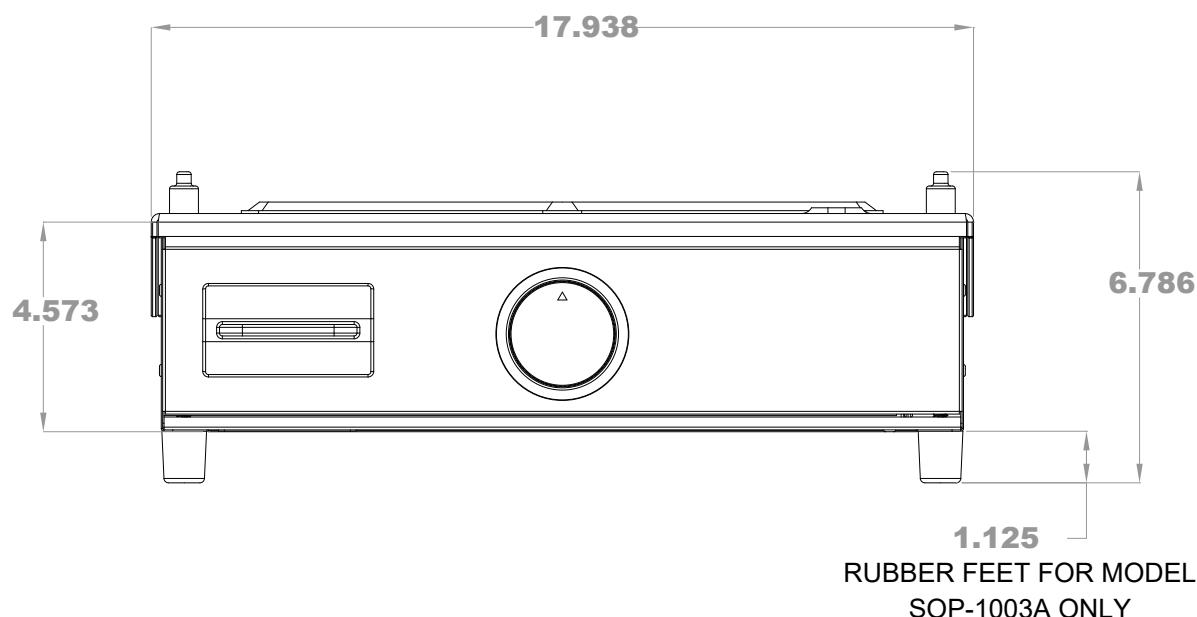
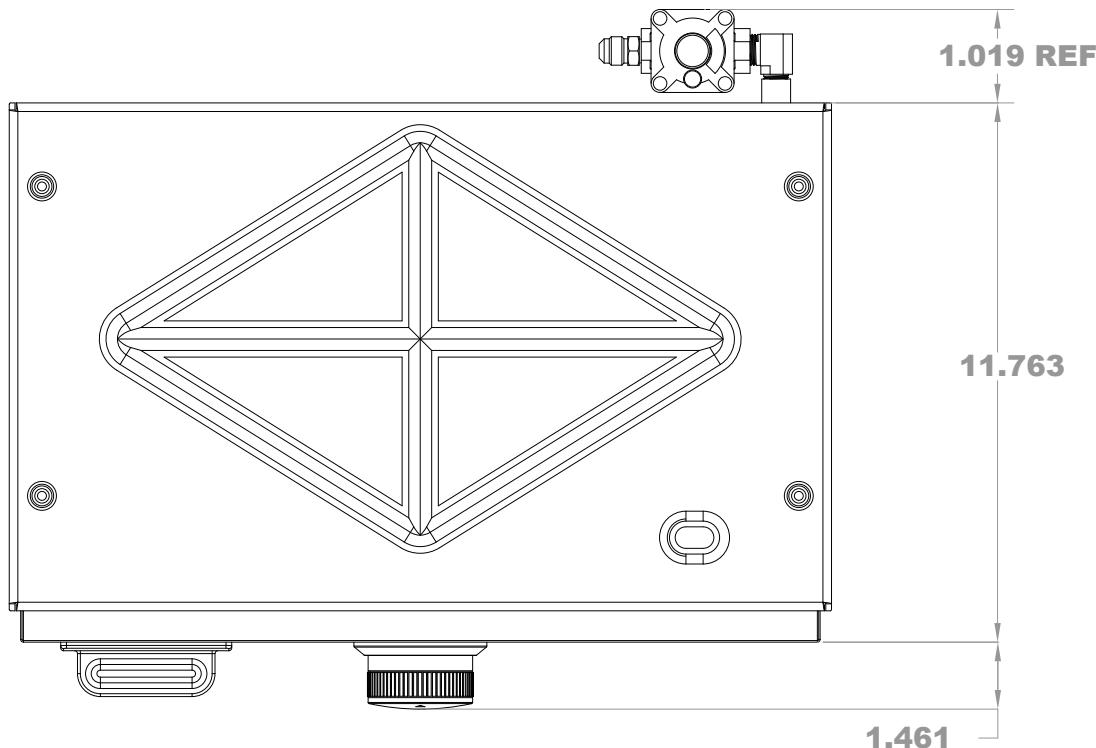
SOP-1002A - PERMANENT INSTALLATION

BURNER INPUT RATE	11,000 BTU/h
INLET GAS PRESSURE	MAX: 13 inches W.C. (Water Column)
UNIT WEIGHT	18 lbs.

SOP-1003A - PORTABLE / TABLETOP

BURNER INPUT RATE	11,000 BTU/h
INLET GAS PRESSURE	MAX: 13 inches W.C. (Water Column)
UNIT WEIGHT	18 lbs.

Illustrations below show the Griddle Plate in the stored position.



RATINGS LABEL

For model and Serial Number location



The unit ratings label can be located inside the burner box. To view the ratings label, remove the Griddle Plate.

MODEL SOP-1002A

PERMANENT INSTALLATION RATINGS LABEL

AIRXCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION
Model Number/Numéro de modèle: SOP1002A
Stock Number/Numéro de stock: 3060A

Burner Rate 11,000 BTU/hr
Puissance Nomiale Manifold Pressure: 10.0 inches water column
Pression au Collecteur: 10,0 pouces colonne d'eau

Serial No.
Número de Serie

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible constructions: 6.0' from sides, 8.0' from back.
Dégagement minimum des côtés et de l'arrière de l'unité aux constructions combustibles: 8,0 pouces des côtés, 6,0 pouces de l'arrière.

Do not use this appliance under overhead construction. | N'utilisez pas cet appareil sous une construction aérienne.

WARNING - Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

DANGER - Do not store grill until cool to touch. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury or death.

This appliance is not intended for commercial use. | Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. **AIRXCEL**
ANSI Z21.89-2017/CSA 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance 193833

DAYTON, TENNESSEE 37321
FOR OUTDOOR USE ONLY |
FOR USE WITH PROPANE GAS ONLY

POUR UTILISATION A L'EXTERIEUR SEULEMENT
A UTILISER AVEC DU GAZ PROPANE SEULEMENT
FOR RECREATIONAL VEHICLE USE
DES VÉHICULS RECREATIFS



MODEL SOP-1003A

PORTABLE / TABLETOP RATINGS LABEL

AIRXCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION
Model Number/Numéro de modèle: SOP1003A
Stock Number/Numéro de stock: 3061A

Burner Rate 11,000 BTU/hr
Puissance Nomiale Manifold Pressure: 10.0 inches water column
Pression au Collecteur: 10,0 pouces colonne d'eau

Serial No.
Número de Serie

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible constructions: 6.0' from sides, 8.0' from back.
Dégagement minimum des côtés et de l'arrière de l'unité aux constructions combustibles: 8,0 pouces des côtés, 6,0 pouces de l'arrière.

Do not use this appliance under overhead construction. | N'utilisez pas cet appareil sous une construction aérienne.

WARNING - Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

DANGER - Attendre que le gril soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de sécurité pourrait entraîner un incendie causant des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

This appliance is not intended for commercial use. | Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. **AIRXCEL**
ANSI Z21.89-2017/CSA 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance 193834

DAYTON, TENNESSEE 37321
FOR OUTDOOR USE ONLY |
FOR USE WITH PROPANE GAS ONLY

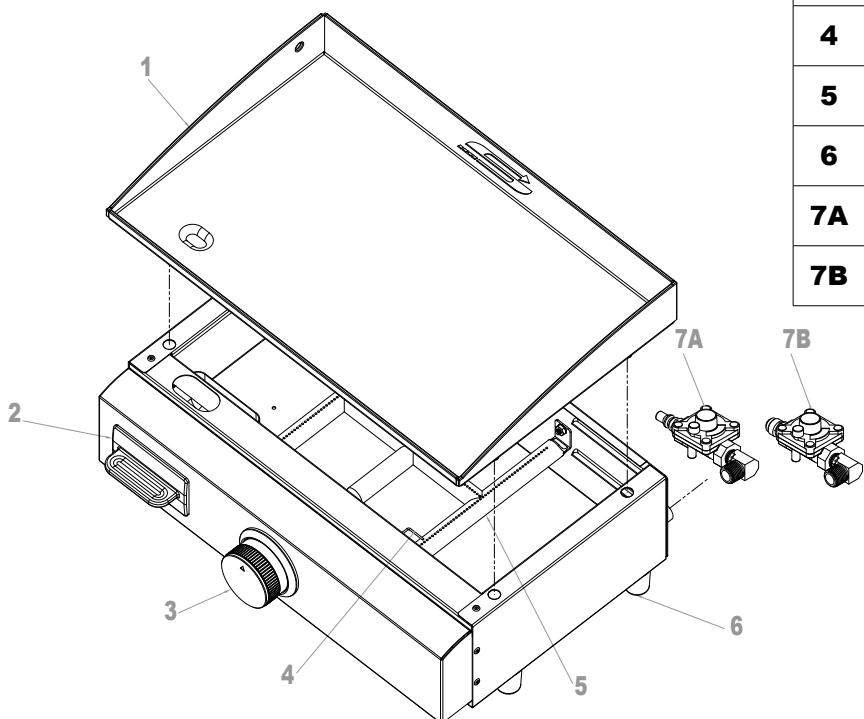
POUR UTILISATION A L'EXTERIEUR SEULEMENT
A UTILISER AVEC DU GAZ PROPANE SEULEMENT
FOR RECREATIONAL VEHICLE USE
DES VÉHICULS RECREATIFS



REPLACEMENT PARTS



KEY	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
1	521191	GRIDDLE PLATE	1
2	212218	GREASE TRAY	1
3	212219	CONTROL KNOB	1
4	212213	ELECTRODE w/SCREWS	1
5	521194	BURNER	1
6	212214	BUMPER FEET	4
7A	212217	REGULATOR, QUICK CONNECT	1
7B	212216	REGULATOR, FLARE FITTING	1



ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Please read and retain this warranty. Suburban does not require Warranty Registration for this appliance.



This product is warranted to the original purchaser to be free from defects in material or workmanship for a period of ONE YEAR from the date of the original retail purchase. It is the responsibility of the consumer/owner to establish the warranty period by supplying PROOF OF PURCHASE. Suburban - A Division of Airxcel; hereafter referred to as Suburban, does not use warranty registration therefore, you are required to furnish proof of purchase date through a receipt or other payment records when submitting a warranty service claim.

This warranty does not cover defects or damage due to improper installation, alteration, accident or any other event beyond the control of Suburban. Defects or damage resulting from misuse, abuse or negligence will void this warranty. This warranty does not cover scratching or damage that may result from normal usage.

This product is not intended for institutional or commercial use; Suburban does not assume any liability for such use. Institutional or commercial use will void this warranty.

This warranty is nontransferable and is expressly limited to the repair or replacement of the defective product. During the warranty period of one year, Suburban shall repair or replace defective parts at no cost to the purchaser (labor charges and related expenses for removal, installation or replacement of the product or components are not covered under this warranty). The exchanged part or unit will be warranted for only the unexpired portion of the original warranty.

Suburban's liability hereunder is limited to the replacement of the product, repair of the product or replacement of the product with a reconditioned unit at the discretion of Suburban. Suburban reserves the right to make substitutions to warranty claims if parts are unavailable or obsolete.

Suburban shall not be liable for loss of use of the product or other consequential or incidental costs, expenses or damages incurred by the consumer of any other use. The user assumes all risk of injury resulting from the use of this product.

This warranty is expressly in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability or fitness for use to the extent permitted by Federal or state law. Neither Suburban nor any of its representatives assumes any other liability in connection with this product.

Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitation may not apply to you.

NO REPRESENTATIVE, DEALER, RECOMMENDED SERVICE CENTERS OR OTHER PERSON IS AUTHORIZED TO ASSUME FOR SUBURBAN ANY ADDITIONAL, DIFFERENT OR OTHER LIABILITY IN CONNECTION WITH THE SALE OF THIS SUBURBAN - A DIVISION OF AIRXCEL PRODUCT.

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

SUBURBAN WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR:

1. Any damage (cracks, chips, scratches, etc.) to any painted surface, discoloration or surface rusting.
2. Items classified as normal maintenance.
3. Damage or repairs required as a consequence of faulty or incorrect assembly or application not in conformance with Suburban instructions.
4. Failure to start and/or operate due to water or dirt in controls.
5. Parts not supplied by Suburban.
6. Damage or repairs needed as a consequence of any misapplication, abuse, unreasonable use, unauthorized alteration, improper service, improper operation or failure to provide reasonable and necessary maintenance.
7. Suburban products whose serial number has been altered, defaced or removed.
8. Suburban products installed or warranty claims originating outside the Continental U.S.A., Alaska, Hawaii and Canada.
9. Damage as a result of floods, winds, lightning, accidents, corrosive atmosphere or other conditions beyond the control of Suburban - A Division of Airxcel.
10. ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL PROPERTY, ECONOMIC OR COMMERCIAL DAMAGE OF ANY NATURE WHATSOEVER.

IF YOU HAVE A PRODUCT PROBLEM,

1. Follow the steps provided in the TROUBLESHOOTING SECTION of this manual.
2. If warranty service is required, return product to your dealer and/or retailer for refund or replacement; or
3. contact Suburban - A Division of Airxcel Customer Service Department at 423.775.2131 EXT 7101.

Be sure to have the model and serial number (located on the appliance rating plate, see illustrations on page 7), proof of purchase and the nature of the problem readily available.

FOR FUTURE REFERENCE, YOU SHOULD RECORD THE FOLLOWING INFORMATION:

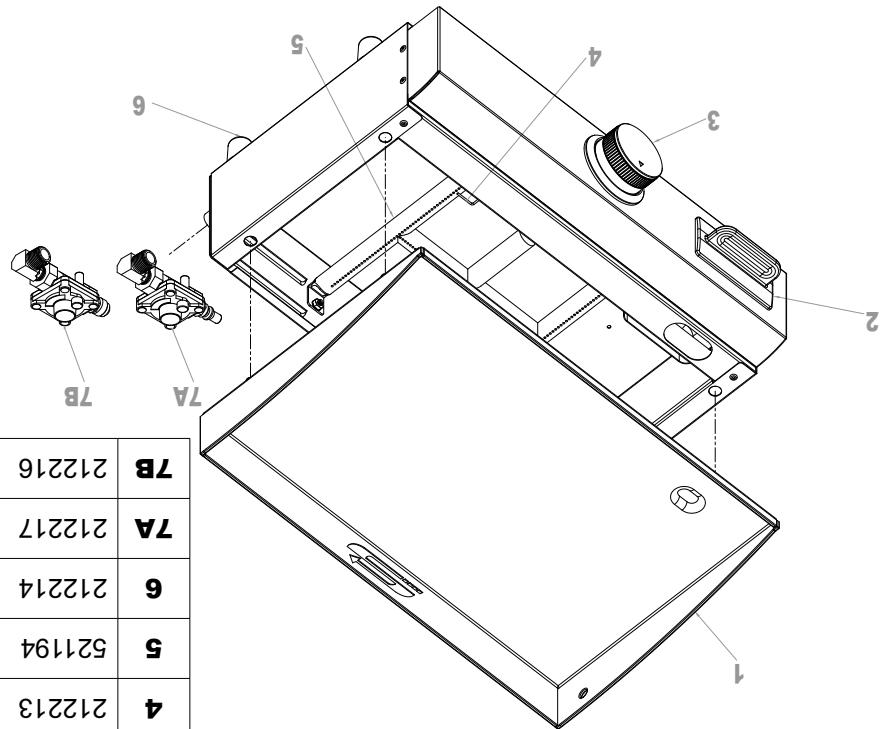
MODEL NUMBER:	
SERIAL NUMBER:	
STOCK NUMBER:	
DATE OF PURCHASE:	



Suburban

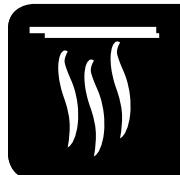
A Division of AIRXCEL

676 Broadway Street | Dayton, TN 37321 | USA
423.775.2131 | www.Airxcel.com



CLé	N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTE
1	521191	PLAQUE DE LA SURFACE DE CUISSON	1
2	212218	PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE	1
3	212219	BOUTON DE COMMANDE	1
4	212213	ÉLECTRODE	1
5	521194	BRULEUR	1
6	212214	PATTE S BUTOIRS	4
7A	212217	RÉGULATEUR, RACCORD RAPIDE	1
7B	212216	RÉGULATEUR, RACCORD CONIQUE	1

PIÈCES DE RECHANGE



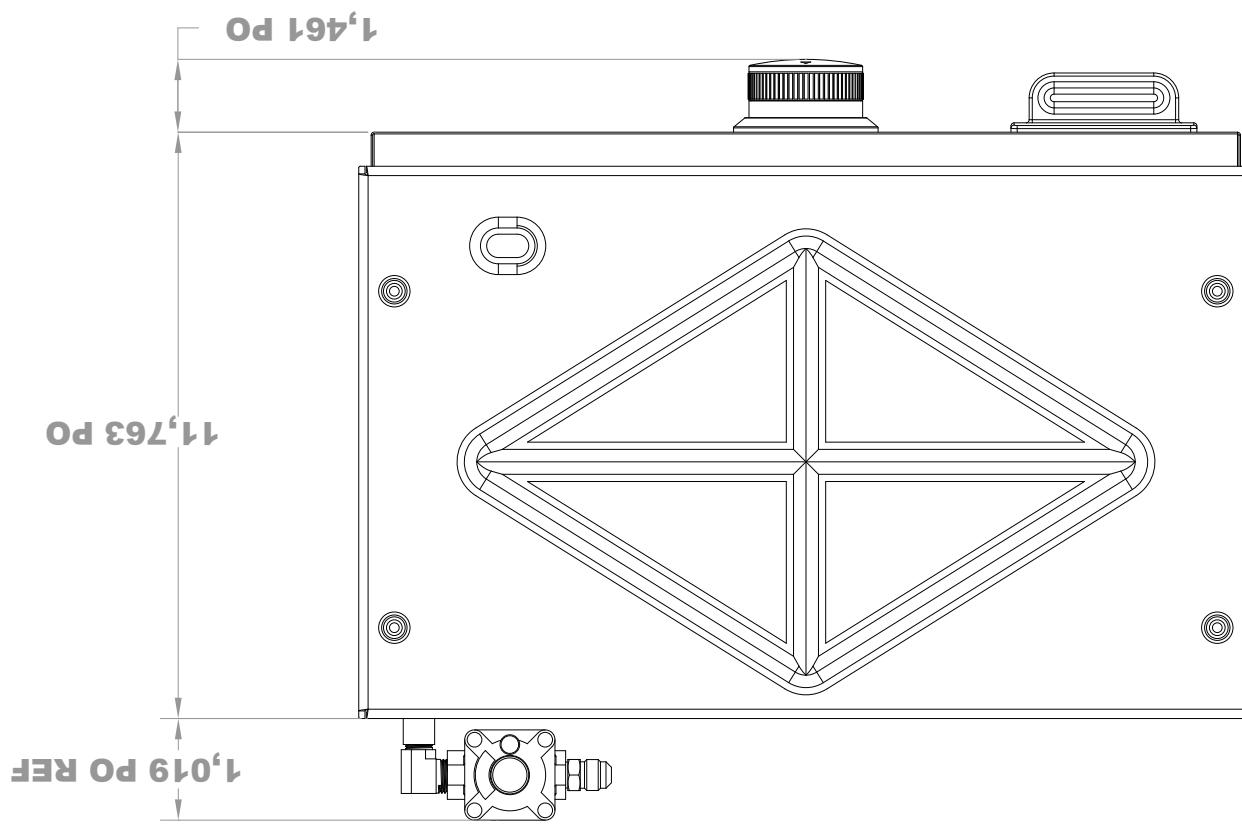
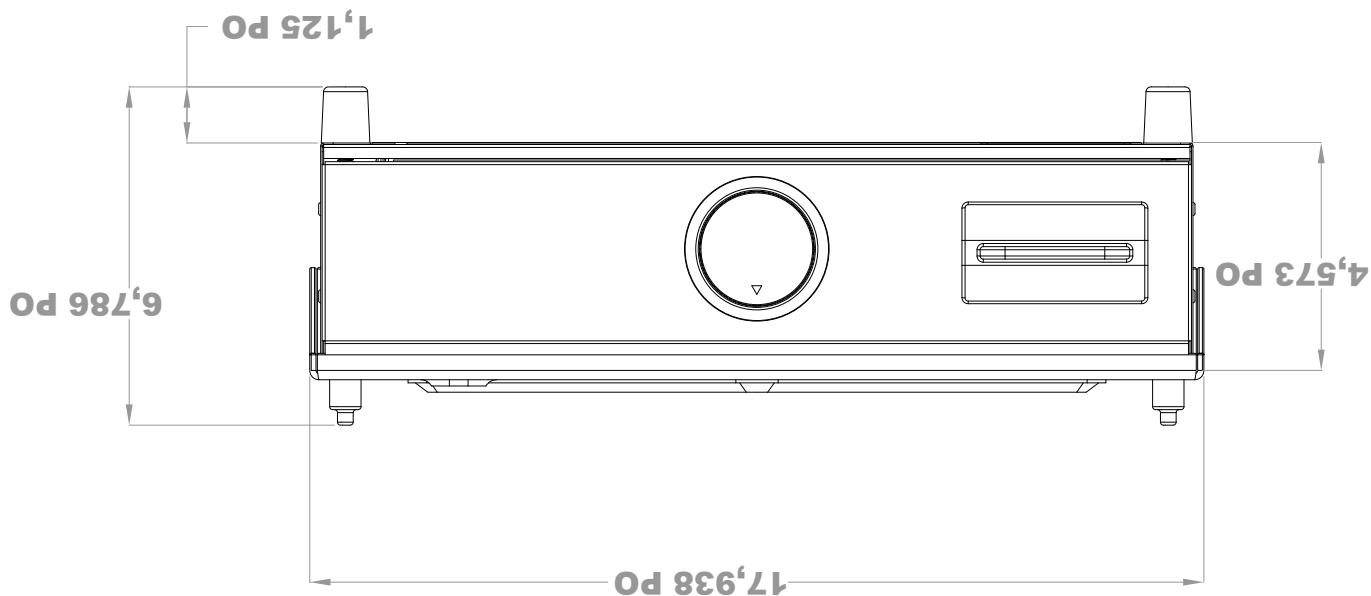
L'étiquette signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du boîtier du brûleur. Pour consulter l'étiquette signalétique, retirer la plaque de la surface de cuisson.

MODÈLE SOP-1002A MODÈLE SOP-1003A

ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE DE L'INSTALLATION PERMANENTE ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE DU MODÈLE PORTATIF/DE TABLE



ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

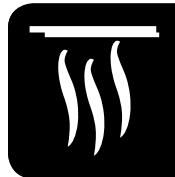


Les illustrations ci-dessous indiquent le plateau de la surface de cuisson en position de rangement.

DEBIT D'ENTRÉE DU BRÛLEUR	11 000 BTU/h	POIDS DE L'APPAREIL	18 lb
DEBIT D'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po	POIDS DE L'APPAREIL	18 lb
PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po	PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po

DEBIT D'ENTRÉE DU BRÛLEUR	11 000 BTU/h	POIDS DE L'APPAREIL	18 lb
PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po	PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po
PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po	POIDS DE L'APPAREIL	18 lb

SOP-1002A - INSTALLATION PERMANENTE SOP-1003A - PORTATIVE/DE TABLE



MODELES : SOP-1002A et SOP-1003A
SPECIFICATIONS DU PRODUIT

rechange (au besoin).

Communiquer avec le service à la clientèle de Suburban – une division de Aircel au 423-75-2131, poste : 101 pour de l'aide au dépannage, des questions sur l'assemblage, des problèmes de fonctionnement et des pièces de

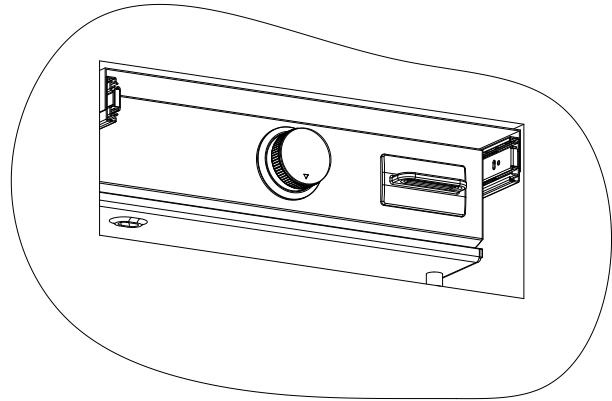


- NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE BRÛLEUR**
1. Éteindre le gaz (OFF) au bouton de commande. Suivre ces instructions pour nettoyer le brûleur.
 2. S'assurer que tous les composants sont refroidis.
 3. Retirer la plaque de la grille de cuisson de l'assembly.
 4. Utiliser une brosse en acier sur toute la surface extérieure du brûleur pour retirer les résidus de nourriture et la saleté.
 5. Nettoyer tous les orifices bouchés avec un fil rigide, comme un trombone ouvert.
 6. En portant une protection pour les yeux, utiliser un tuyau d'air pour forcer l'air à l'intérieur du tube du brûleur, en sortant par les orifices du brûleur. Vérifier chaque orifice afin d'assurer que l'air sort de chaque buse respective.
 7. Si on trouve de grandes fissures ou de grands trous, communiquer avec le service à la clientèle de Suburban pour des instructions sur un remplacement.

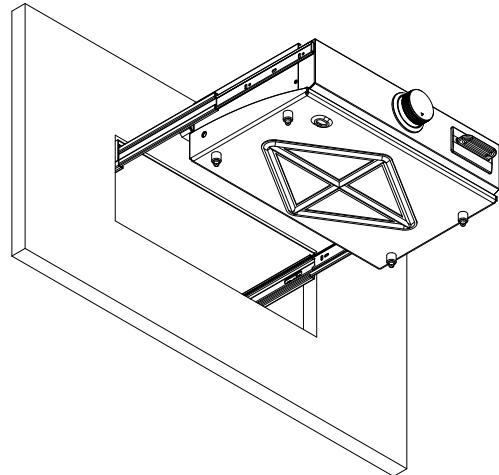


- Ne pas placer la surface de cuisson en mode de rangement ou de voyage immédiatement après l'utilisation. Laisser refroidir la surface de cuisson avant de la déplacer ou de la ranger. Le défaut de le faire pourrait entraîner un dommage à la propriété, des blessures corporelles ou la mort.
1. Utiliser ces instructions pour nettoyer le brûleur.
 2. S'assurer que tous les composants sont refroidis.
 3. Retirer la plaque de la grille de cuisson de l'assembly.
 4. Utiliser une brosse en acier sur toute la surface extérieure du brûleur pour retirer les résidus de nourriture et la saleté.
 5. Nettoyer tous les orifices bouchés avec un fil rigide, comme un trombone ouvert.
 6. En portant une protection pour les yeux, utiliser un tuyau d'air pour forcer l'air à l'intérieur du tube du brûleur, en sortant par les orifices du brûleur. Vérifier chaque orifice afin d'assurer que l'air sort de chaque buse respective.
 7. Si on trouve de grandes fissures ou de grands trous, communiquer avec le service à la clientèle de Suburban pour des instructions sur un remplacement.

- Pour les grilles de cuisson portatives/de table, débrancher du système d'alignement en gaz liquide bâti d'un racord à dégagement rapide (suivant les étapes de sécurité applicables).
- Pour les grilles de cuisson portatives/de table, débrancher la grille de cuisson portative/de table du système de gaz à faible pression, et à température intérieur SEULEMENT si elle est étendue, débrancher la grille de cuisson portative/de table du système de gaz à faible pression, et à température de la pièce.



- Pour des grilles de cuisson permanentes, pousser le tiror en position de rangement et verrouiller le système de coulisses pour garder l'appareil fixe, selon l'illustration ci-dessous.



- Après le nettoyage et l'enfilage de l'appareil selon les recommandations, placer la plaque de la grille de cuisson en position de rangement, selon l'illustration ci-dessous.

- Ranger dans un endroit sec.

VERIFICATION DE LA VANNE
important : pour vérifier la vanne, appuyer d'abord sur le bouton et le relâcher, le bouton devrait rebondir. Si le bouton ne rebondit pas, remplacer l'ensemble de la vanne avant d'utiliser la surface de cuissson. Tourner le bouton en position basse, ensuite le retourner en position OFF (arrêt). La vanne devrait tourner librement

ENTRETIEN DU CONDITIONNEMENT DE LA SURFACE

Pour nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation, gratter le géléement avec une spatule en plastique ou un racleur, et essuyer la surface de cuisson avec un lingé ou un essuie-tout. Pour les résidus coriaces de nourriture, verser de l'eau sur la surface de cuisson chaude et laisser bouillir les résidus.

- **Surfaces peintes :** laver avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif avec de l'eau savonneuse chaude. Essuyer avec un lingé non abrasif doux.
- Des dépôts de graisse cuite peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon nettoyeur abrasif pour plastique. Utiliser uniquement dans la direction de la finition brosseée pour éviter des dommages. Ne pas utiliser un tampon abrasif dans les parties comportant des imprimés.

Pieces en plastique : laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de Cifisol, de nettoyants abrasifs, de degraissants ou un nettoyeur concentré pour les piéces en plastique. Des dommages et des defaults des piéces pourraient survenir.

NEUROSCIENCE GENERALE DE LA SURFACE DE GUSSION

Si le bouton ne rebondit pas, remplacer l'ensemble de la vanne avant d'utiliser la surface de cuissson. Tourner le bouton en position basse, ensuite le remettre en position OFF (arrêt). La vanne devrait tourner librement.

- Surfaces peintes :** laver avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif avec de l'eau savonneuse chaude. Essuyer avec un lingé non abrasif doux.
- Surfaces en bois :** essuyer avec un lingé humide et laisser bouillir les résidus.
- Surface de cuisson chaude et laisser bouillir les résidus.**
- Pour les résidus coriaces de nourriture, verser de l'eau sur la gratter légèrement avec une spatule en plastique ou un racloir, et essuyer la surface de cuisson avec un lingé ou un essuie-tout.**
- Pour nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation,** tampon nettoyant abrasif pour plastique. Utiliser un liquement dans la direction de la finition brosse pour éviter des dommages. Ne pas utiliser un tampon abrasif dans les parties comportant des imprimés.

Pieces en plastique : laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de Cifisol, de nettoyants abrasifs, de degraissants ou un nettoyeur concentré pour les piéces en plastique. Des dommages et des defaults des piéces pourraient survenir.

NEUTRAGE GÉNÉRAL DE LA SURFACE DE CUISSON
Ne pas confondre une accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec celle de la peinture. Ne pas appliquer un nettoyant caustique de surface de cuissson/four aux surfaces métalliques.

Si le bouton ne rebondit pas, remplacer l'ensemble de la vanne avant d'utiliser la surface de cuissson. Tourner le bouton en position basse, ensuite le remettre en position OFF (arrêt). La vanne devrait tourner librement.

Si l'allumage ne se produit PAS en 5 secondes, tourner les commandes du brûleur à OFF (arrêt), attendre 5 minutes, et répéter le processus d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz brûleur et toujours du brûleur et pourrait être allumé s'echappera toujours du brûleur avec des risques de blessures.

ADVERTISEMENT

Tourner le bouton de commande, et la source de gaz ou le réservoir à O.F.F (arrêt) lorsqu'e la surface de cuisson n'est pas utilisée.

ADVERTISEMENT

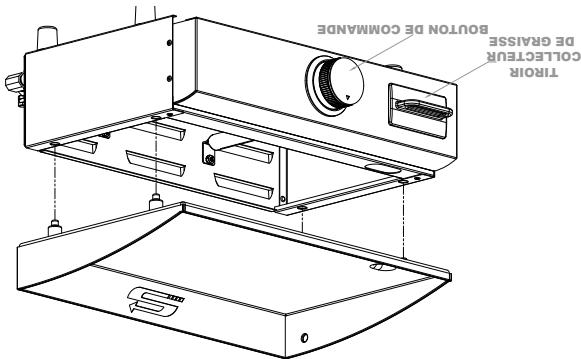


GENERAL SOUNDS *et* EN REIEN

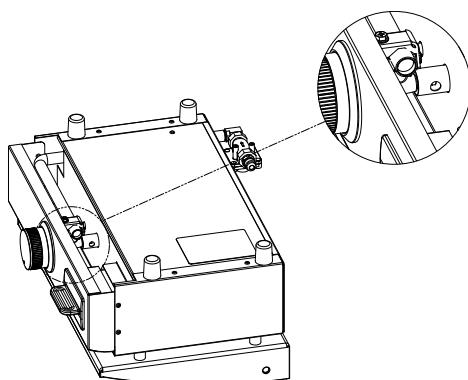
Ne jamais verifier l'étanchéité avec une flamme nue.
Allumer le gaz et appliquer une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords afin de voir si des bulles se forment.

AVERTISSEMENT

10. Pour brancher la surface de cuisson au propane, utiliser le tuyau du système de gaz à faible pression du VR afin de brancher le raccord femelle à dégagement rapide du raccord male à dégagement rapide à l'arrière de la surface de cuisson.

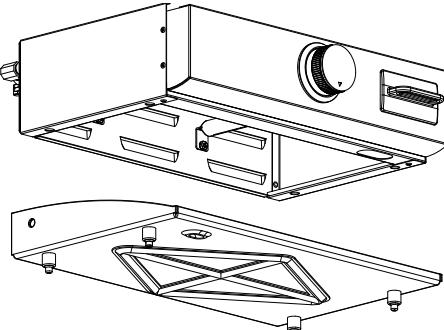


9. Tourner le bouteur de la surface de cuisson afin qu'elle soit sur le dessus du bouteur de la surface de cuisson.



8. Alors que la surface de cuisson est à l'envers, s'assurer que la base de carburant est logée dans l'ouverture du tube du brûleur.

7. Placer la grille de cuisson à l'envers sur une surface douce. Fixer les quatre pattes butoirs sur le bas de la surface de cuisson.



6. Retirer les quatre pattes butoirs du sac de plastique inclus avec la surface de cuisson extérieure. Retirer la surface de cuisson du bouteur de la surface de cuisson.

REMARQUE : pour l'installation permanente de SOP-1003A, consulter la section INSTALLATION à la page 4.

5. Trouver une grande aire propre pour assembler la surface de cuisson de la série Elite de Suburban. REMARQUE : assurer que toute protection plastique et tout emballage est retiré avant l'assemblage.

4. Installer le plateau de récupération de la graisse dans le panneau de commande avant, selon l'illustration à la page 3. Assurer que toutes les instructions de la page 3. Veiller à ce que l'emballage contienne tous les composants.

3. Aligner le bouton de souffle de commande et renforcer complètement en place. Consulter l'illustration sur la page 3.

2. Vouz reporter à la liste des pièces de la page 3. Veiller à ce que l'emballage contienne tous les composants.

1. Retirer les matériaux d'emballage et toutes les pièces de la boîte. Les matériaux d'emballage et la boîte peuvent être conservés pour l'entreposage, si désiré.

Veuillez lire toutes les instructions attentivement avant de consulter les recommandations minimales aux constructions pourrieuses.

- 19.5 po sur la verticale
- 8,0 po de l'arrière
- 6,0 po des côtés
- 8,0 po des cotés
- 19.5 po sur la verticale

Les dégagements recommandés minimaux aux constructions combusibles :

AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

ATTENTION

MODÈLE SOP-1003A : INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON DE LA SÉRIE ELITE DE SUBURBAN PORTATIVE/DE TABLE



en gaz.

LETAPE 10 à la page 4 pour le branchement de l'alimentation dans une installation permanente. Dans de tels cas, consultez

REMARQUE : le modèle SOP-1003A peut aussi être installé desserrément du conduit de gaz.

REMARQUE : il sera nécessaire de cuisser lors du raccord continu sur du

le manifold de la surface de cuissson lors du raccord continu sur du

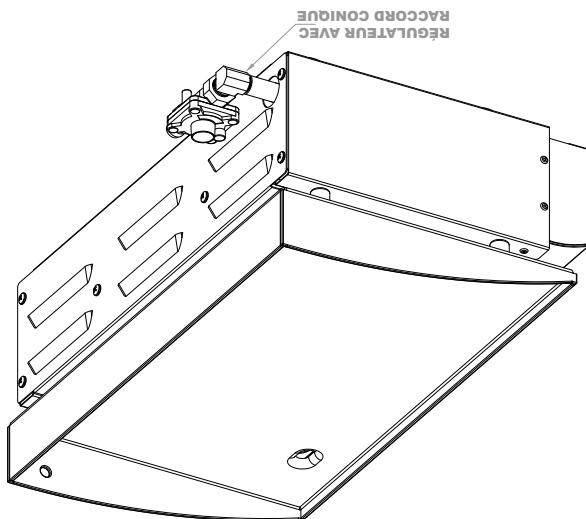
REMARQUE : il sera nécessaire de voir si des bulles se forment.

Alumine gaz et appliquer une solution d'eau savonneuse

sur tous les raccords afin de voir si des bulles se forment.

NE JAMAIS VÉRIFIER L'ÉTANCHEITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

AVERTISSEMENT



1. Un raccord continu mûre de 3/8 po est fourni pour les raccords au conduit de gaz. Certaines normes peuvent nécessiter l'utilisation d'une vanne d'arrêt manuelle dans le conduit de gaz extérieur de l'appareil.

La surface de cuisson de la série Elite de Suburban

est conçue pour l'installation à l'aide de coulisses

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

De plus, les coulisses doivent être cotées pour une

entièrement rangée (doit être refermée pour le rangement).

1. La taille recommandée du trou/ré de la découpe est 19,0 po

× 9,0 po afin d'assurer que la plaque de la surface de

cuisson soit placée dans la position de rangement pour être

entièrement rangée (doit être refermée pour le rangement).

NE PAS UTILISER CET APPAREIL SOUS DES AVENTS OUVERTS. LE

DEFAUT DE RESPECTER CETTE DIRECTIVE POURRAIT ENTRAÎNER UN

INCENDIE OU UNE BLESSURE PERSONNELLE.

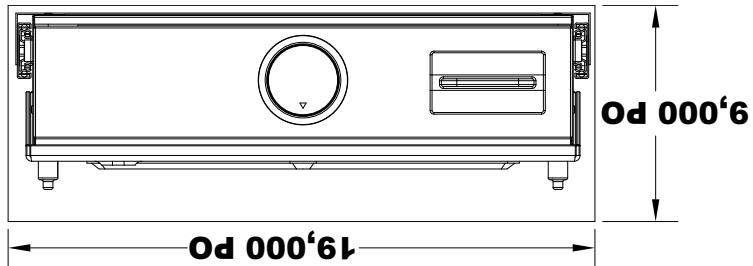
L'INTERIEUR DE LOUVERURE DU TUBE DU BRÛLEUR, COMME INDIQUE À L'ETAPE 8 DE LA PAGE 5.

AUCUN ASSEMBLAGE NÉCESSAIRE. VÉRIFIER ATTENTIVEMENT QUE LA BUSE DE CARBURANT EST LOGÉE À

ELITE DE SUBURBAN À INSTALLATION PERMANENTE

D'INSTALLATION DE LA SURFACE DE CUISSON DE LA SÉRIE

MODÈLE SOP-1002A - INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE



1. La taille recommandée du trou/ré de la découpe est 19,0 po

× 9,0 po afin d'assurer que la plaque de la surface de

cuisson soit placée dans la position de rangement pour être

entièrement rangée (doit être refermée pour le rangement).

INSTALLATION

• 19,5 po sur la verticale

• 8,0 po de l'arrière

• 6,0 po des côtés

De plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

avec cet appareil. Les coulisses doivent être coulisses

minimale pour l'installation à l'aide de coulisses

de plus, les coulisses doivent être cotées pour une

capacité minimale (par paire) de 50 lb.

• 6,0 po des côtés

minimale pour les constructions combustibles :

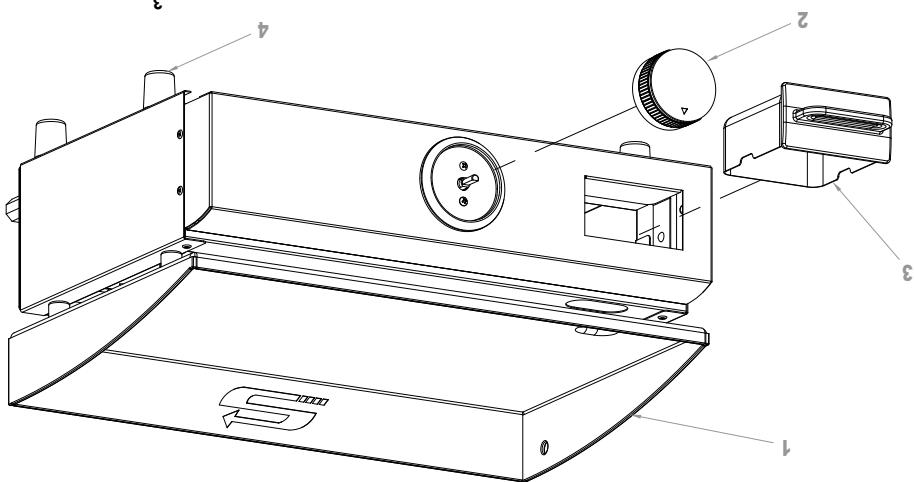
DOIVENT accommoder les dégagements recommandés

avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses

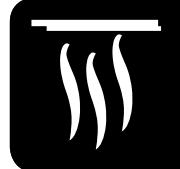
telescopiques. Les coulisses ne sont PAS fournies

CLÉ N° DE DESCRIPTION QTÉ

SURFACE DE CUISSON A INDUCTION



CLE	N° DE PIÈCE	DESCRIPTION	QTE
1	031484	SURFACE DE CUISSON À GRILLER	1
2	140293	BOUTON DE COMMANDE	1
3	102879	PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE	1
4	140307	PATTES BUTTOIRS (Modèle SOP-1003A (seullement)	4
5	521190	HARDWARE BAG (BOLTS/WASHERS)	1



CONTENU

Veulliez inspecter soigneusement le contenu. Cet emballage contient les pièces suivantes :

A ATTENTION

- L'inspec^{tion} de la surface de cuiss^{on} Suburban doit respecter les codes locaux, soit le code national en l'absence de codes combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, le code en matière d'installations de gaz naturel et de propane, CSA B149.1 ou de manipulation et d'entreposage de propane, B149.2, ou la norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A 119.2/NFPA 1192 et le code CSA Z240 pour véhicules récréatifs, selon le cas.

La surface de cuiss^{on} Suburban n'est pas destinée à l'utilisation à l'intérieur des VR ou sur des bateaux. Les surfaces de cuiss^{on} Suburban sont certifiées en matière de sécurité pour l'utilisation aux États-Unis et au Canada. Ne pas le modifier aux fins d'utilisation d'autres endroits. La modification entraînera un risque pour la sécurité.

Les régulations de pression de rechange doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

PRECAUTIONS DE SECURITE LORS DE

- Si vous avez lu et compris toutes les informations de sécurité, tous les avertissements et toutes les précautions, veuillez continuer à la prochaine page pour les instructions d'assemblage et d'installation au sujet de votre modèle particulier.

- Cet appareil doit étre utilisé à l'extrême seulement et ne doit pas étre utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit enfermé.
 - Cet appareil ne doit pas étre utilisé sur, ou dessous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de condominium.
 - La consommation d'alcool, ou de médicament sous ordonnance ou non, peut affecter la capacité du consommateur de bien assembler ou d'utiliser cet appareil en toute sécurité.
 - Lors de la cuisson avec de l'huile ou de graisse, avoir un extincteur de type BC ou ABC à proximité.
 - Dans le cas d'un incendie d'huile ou de graisse, ne pas tenir de l'extincteur avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certains cas, contenir de l'huile.
 - Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Garder les enfants et les animaux de compagnie loin de l'appareil en tout temps.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour la friture de côte fin, chauferette et ne devrait jamais être utilisée à cette fin.
 - Cet appareil n'est pas destiné à servir comme chauffe-eau et ne devrait jamais être utilisée à cette fin.
 - Utiliser des gants de cuisine ou autres gants isolants pour protéger contre les surfaces chaudes ou les projections de liquides de cuisson.
 - Ne pas placer un récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsqu'il fonctionne. Faire preuve de prudence en plaçant quoi que ce soit dans le récipient de cuisson lorsqu'il fonctionne.
 - Ne pas déplacer l'appareil lors de son utilisation.
 - Laisser refroidir le récipient de cuisson à 115 °F (45 °C) avant de le déplacer ou le ranger.

