

INSTALLATION, OPERATION *and* USER'S MANUAL

Elite SERIES 18" GRIDDLE



MODELS:
SOP-1002A
SOP-1003A

 **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. An LP cylinder not connected for use shall not be stored 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 119.2/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
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	4
INSTALLATION INSTRUCTIONS	5
PORTABLE / TABLE TOP USE	6
OPERATING INSTRUCTIONS	7
SEASONING	7
CARE <i>and</i> GENERAL	8
MAINTENANCE	8
FOOD SAFETY	9
TROUBLESHOOTING GUIDE	10
PRODUCT SPECIFICATIONS	11
RATINGS LABEL	12
REPLACEMENT PARTS	12
ONE YEAR LIMITED WARRANTY	13

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 APPLIANCE COULD EXPOSE YOU TO SUBSTANCES IN FUEL OR FROM FUEL COMBUSTION WHICH ARE KNOWN IN THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE CANCER, BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.

For more information visit:

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

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.

GENERAL PRECAUTIONS



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.

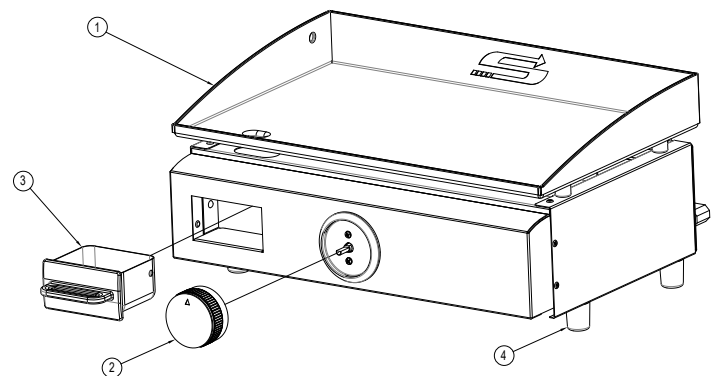
If you have read and understand all safety information, warnings and precautions, please proceed to the next page for assembly & installation instructions regarding your particular model.

PACKAGE CONTENTS

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



KEY	DESCRIPTION	QTY
1	GRIDDLE PLATE	1
2	CONTROL KNOB	1
3	GREASE TRAY	1
4	BUMPER FEET (Model SOP-1003A Only)	4
5	HARDWARE BAG (BOLTS/ WASHERS)	1

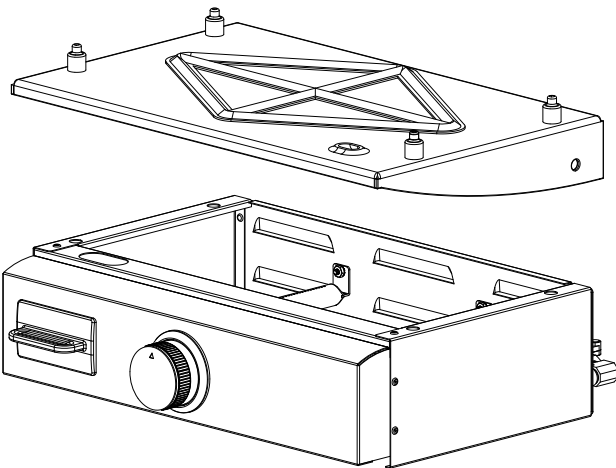


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

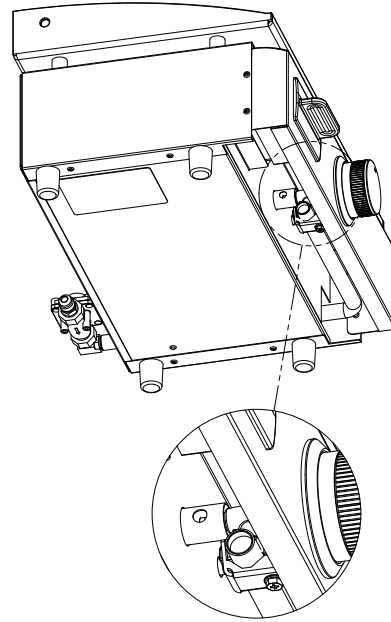


Please read all instructions thoroughly before proceeding.

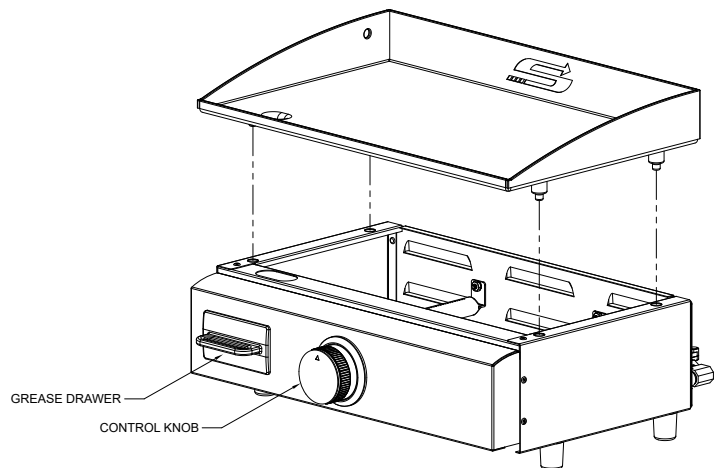
1. Find a large, clean area in which to assembly your Suburban Elite Series Griddle.
2. Remove packing material and all parts from the carton. NOTE: Make sure all plastic protection and packaging is removed before assembling. Packaging may be retained for storage if desired.
3. Refer to the parts list on page 3. Ensure that all components are contained in the package.
4. Align the Control Valve Knob with the Control Valve Shaft and press firmly into place.
5. Install Grease Tray into front of Control Panel. See illustration on page 3.
6. Remove the Griddle Plate from the Griddle Base.



7. Turn the unit upside-down on a soft surface and ensure the fuel nozzle is housed within the burner tube opening. See Figure (Below).



8. Turn the Griddle right-side up and place the griddle plate onto the Griddle Body.



INSTALLATION INSTRUCTIONS



NO ASSEMBLY REQUIRED. PLEASE VERIFY FUEL NOZZLE IS HOUSED WITHIN THE BURNER TUBE OPENING AS OUTLINED IN STEP 7 ON PAGE 4.

⚠ 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

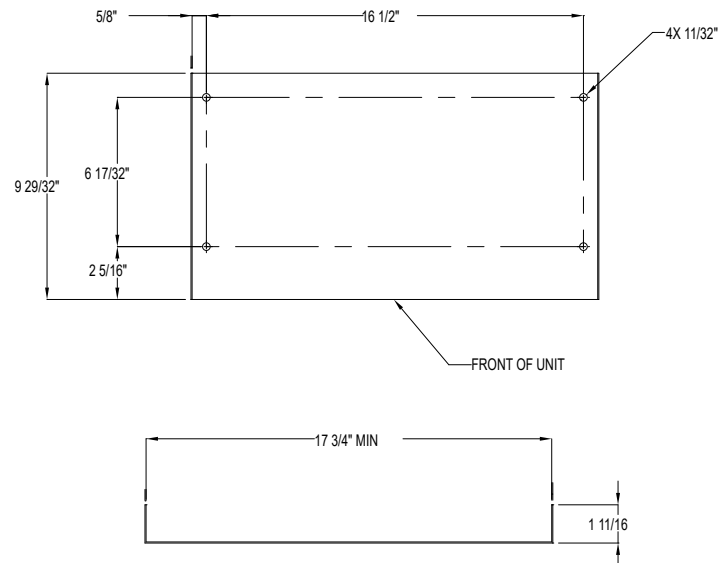
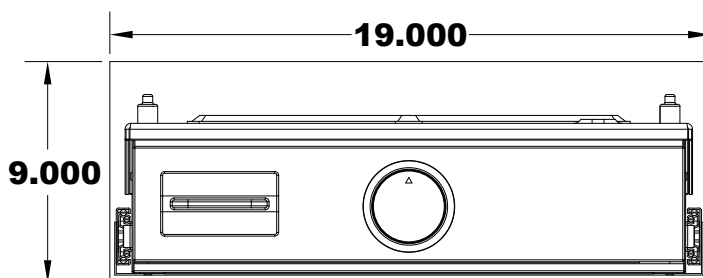
The Suburban Elite Series Griddle is designed for installation using telescoping drawer slides. Slides are **NOT** supplied with this appliance. Specifications for drawer slides **MUST** accommodate the recommended minimum clearances to combustible constructions:

- 6.0" from sides
- 8.0" from back

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

INSTALLATION

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).



AREA FOR MOUNTING HOLES FOR TELESCOPING SLIDES. HOLE LOCATIONS TBD, BASED ON OEM SPECIFICATIONS.

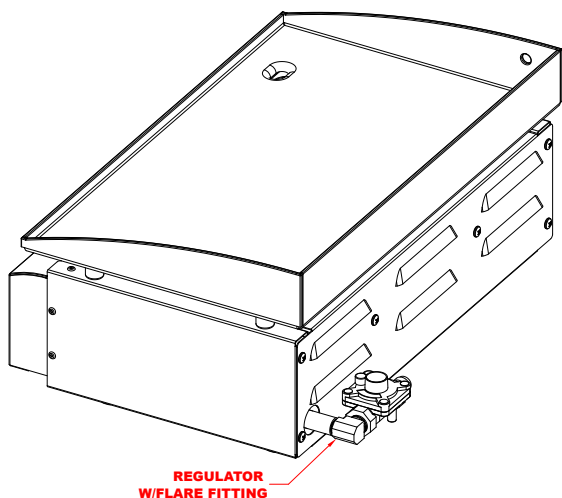
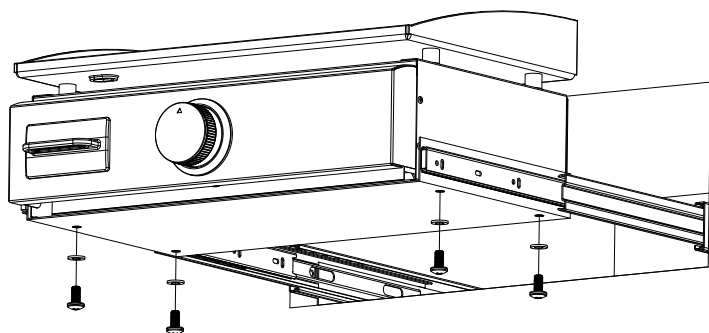
NOTES:
OUTDOOR GRIDDLE TO BE SECURED TO BASE ASSUMING .125" CLEARANCE BETWEEN GRIDDLE SIDE WALLS AND SIDES OF BASE (TO PREVENT SCRATCHING FROM TELESCOPING SLIDE MOUNTING SCREWS)

A metallic base **MUST** be used to connect the drawer slides and the Griddle unit. NOTE: The metallic base is **NOT** supplied with the appliance.

Prepare the metallic base for use in positioning both the specified drawer slides and the Elite Series Griddle. Refer to Figure (Above). NOTE: The hole locations are critical to correctly fastening the griddle unit to the metal base. The overall width of metal base will need to accommodate spacing needed to accommodate the hole cut-out width and drawer slides. Refer to OEM specifications of drawer slides. Ensure the flanges of the metal base are formed to allow at least 1/8" gap between the griddle sides and flanges. Do not use slide fasteners which penetrate the side wall of the griddle. Short blind rivets or sheet metal screws are suggested.

Connect the drawer slides to the sides of the metal base and install slides into drawer cutout.

Position the Elite Series Griddle into the metal base and use the provided washers and screws to secure griddle to metal base. Refer to Figure Below.



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.

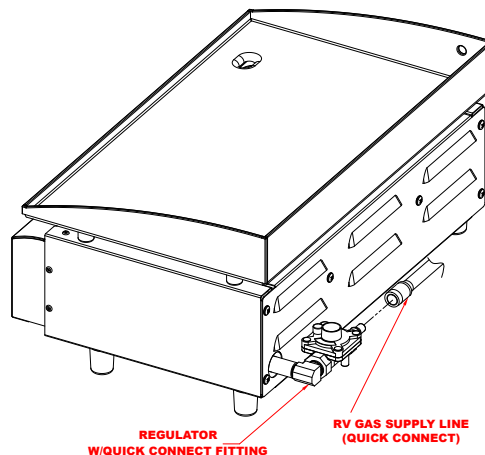
The hose must be installed in a manner that will not allow it to come in contact with the hot surface of the griddle while in use or in the storage/travel mode.

A 3/8" male flare connection is provided for gas line connection on SOP1002A and quick connect gas connection on SOP1003A. 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.

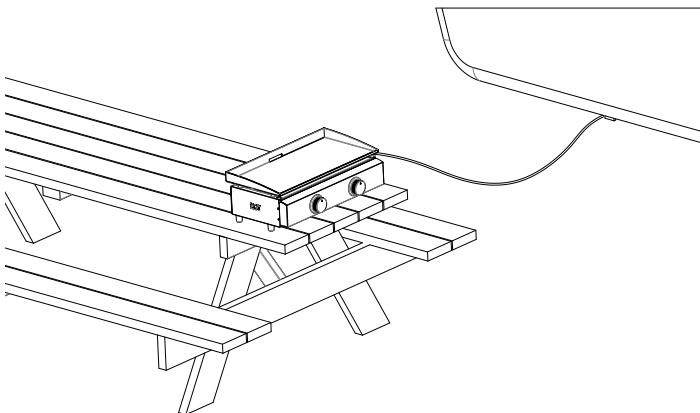
NOTE: On SOP-1002A it will be necessary to hold the flare fitting on the griddle manifold when connecting or loosening the gas line.



PORTABLE / TABLE TOP USE MODEL SOP-1002A



SOP-1002A may be used as a portable table top unit and connection to the RV's low-pressure LP gas port (if so equipped) by purchasing hose kit #521311. Follow setup instructions and warnings included with the kit.



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.

NOTE: Multiple cycles may be required to purge air from gas line for successful ignition.

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

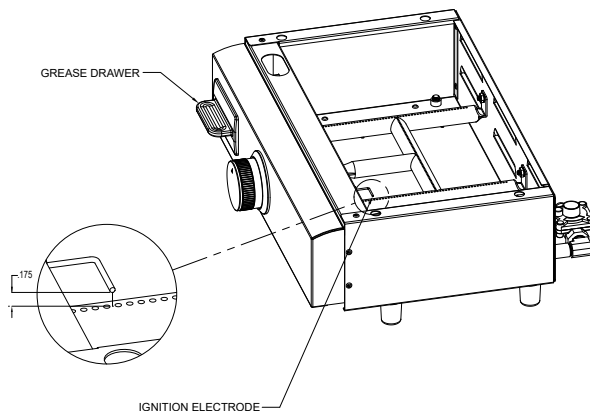
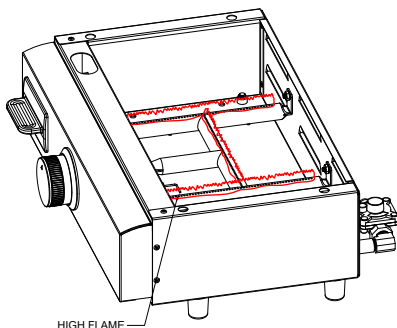
Prior to lighting burner, remove griddle plate to visually inspect flame. Light burner and rotate knob from high to low – you should see a smaller flame in the low position than you see in the high position. Always check the flame prior to each use. If only low flame is seen, refer to **Burner has low flame regardless of knob position** in the Troubleshooting section. Replace the griddle plate 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/table top (Model: SOP-1002A) 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.
- 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 9.

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.

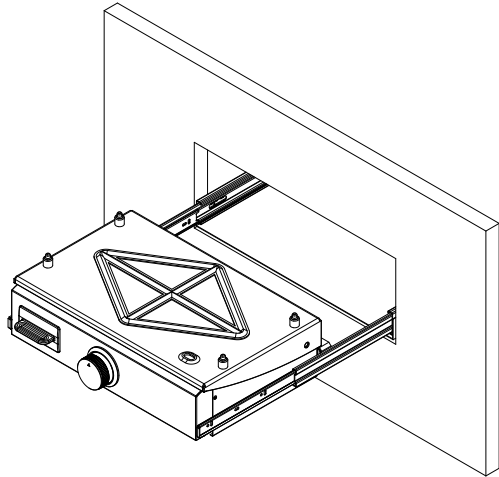
For additional information visit www.suburbanrv.com

STORING YOUR GRIDDLE

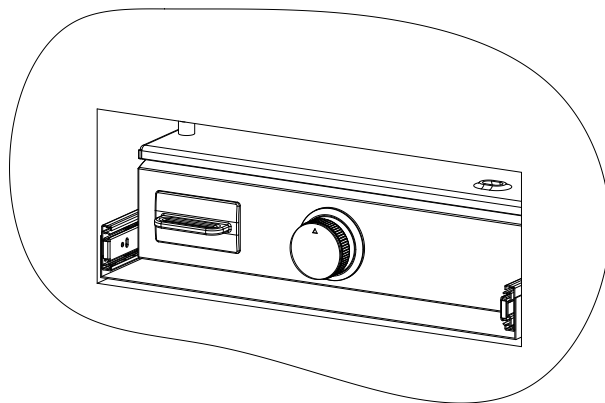
⚠ DANGER

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/table top griddles, disconnect from the recreational vehicle's low pressure LP gas supply system (following applicable safety steps).
- Store portable/table top griddle indoors ONLY if turned off, disconnected from the low pressure gas system, and the unit itself is at room temperature.
- Remove grease tray and clean before storage.

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 contact qualified service center.

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 by qualified service center.
	Electrode not in correct position or is Damaged/Faulty	Ensure electrode is positioned as shown in "Ignition Electrode Position". Contact qualified service center.
	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 by qualified service center.
	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. Contact qualified service center.
	Low gas supply	Replenish Propane Supply
	Faulty control valve	Contact qualified service center.
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	Contact qualified service center.

PRODUCT SPECIFICATIONS

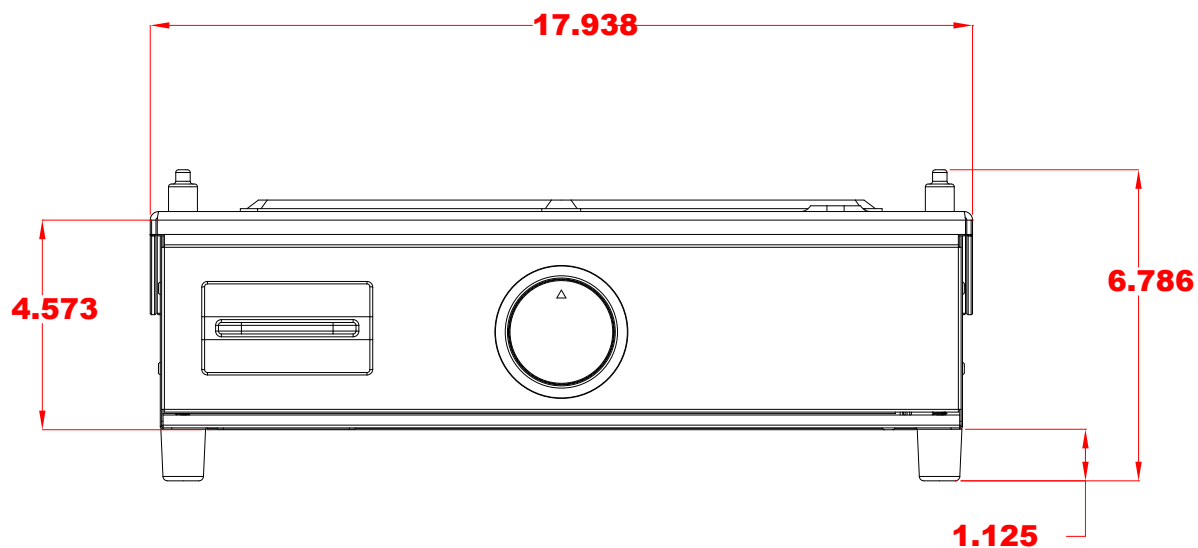
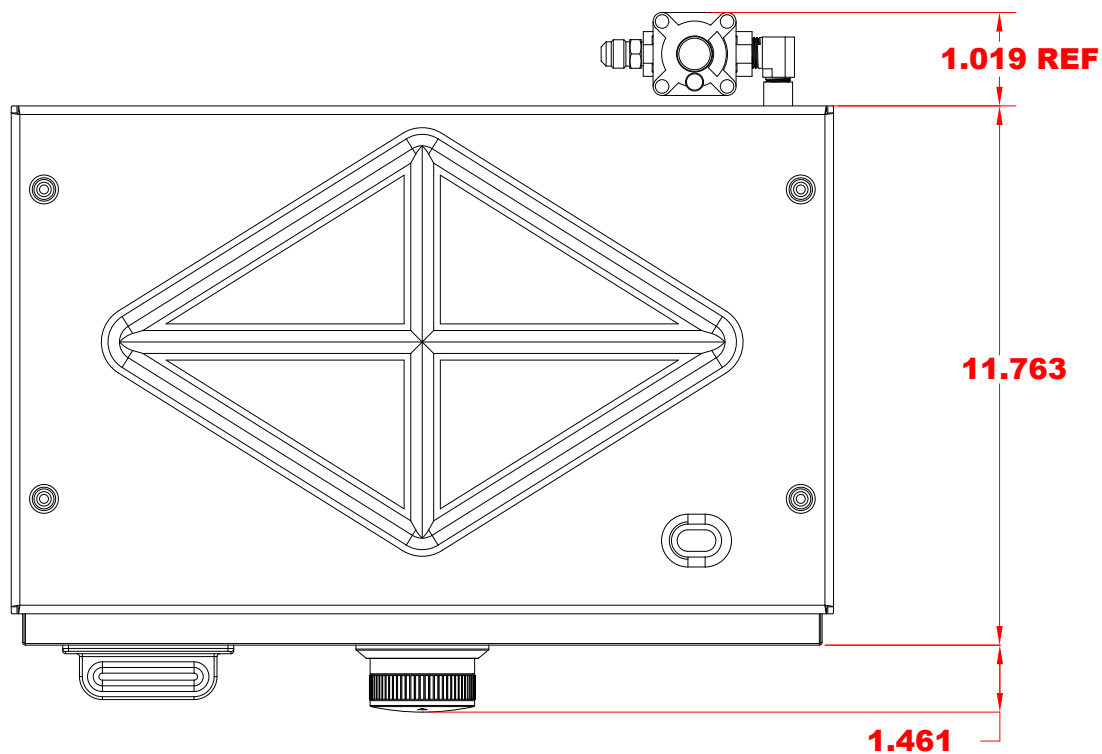
MODELS: SOP-1002A *and* SOP-1003A



SOP-1002A - FLARE FITTING MODELS	
BURNER INPUT RATE	11,000 BTU/h
INLET GAS PRESSURE	MAX: 13 inches W.C. (Water Column)
UNIT WEIGHT	18 lbs.

SOP-1003A - QUICK CONNECT MODELS	
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

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

DAYTON, TENNESSEE 37321
FOR OUTDOOR USE ONLY
FOR USE WITH PROPANE GAS ONLY
FOR RECREATIONAL VEHICLE USE
POUR UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT
À UTILISER AVEC DU GAZ PROPANE UNIQUEMENT
POUR UTILISATION EN VÉHICULE RÉCRÉATIF

Burner Rate [11,000 BTU/hr
Puisissance [Manifold Pressure: 10.0 inches water column
Nominale [Pression au Collecteur: 10,0 pouces colonne d'eau
Serial No. [
Numero 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: 6,0 pouces des côtés, 8,0 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.

AVERTISSEMENT - Nes pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de securite pourrait entrainer un incendie ou des blessures.

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.

DANGER - Attendre que le grill soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de securite pourrait entrainer un incendie causant des dommages a la propriete, des blessures ou la mort.

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



193833

MODEL SOP-1003A

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

DAYTON, TENNESSEE 37321
FOR OUTDOOR USE ONLY
FOR USE WITH PROPANE GAS ONLY
FOR RECREATIONAL VEHICLE USE
POUR UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT
À UTILISER AVEC DU GAZ PROPANE UNIQUEMENT
POUR UTILISATION EN VÉHICULE RÉCRÉATIF

Burner Rate [11,000 BTU/hr
Puisissance [Manifold Pressure: 10.0 inches water column
Nominale [Pression au Collecteur: 10,0 pouces colonne d'eau
Serial No. [
Numero 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: 6,0 pouces des côtés, 8,0 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.

AVERTISSEMENT - Nes pas utiliser cet appareil sous un auvent. Le non respect de cette mesure de securite pourrait entrainer un incendie ou des blessures.

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.

DANGER - Attendre que le grill soit froid avant de le ranger. Le non respect de cette mesure de securite pourrait entrainer un incendie causant des dommages a la propriete, des blessures ou la mort.

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

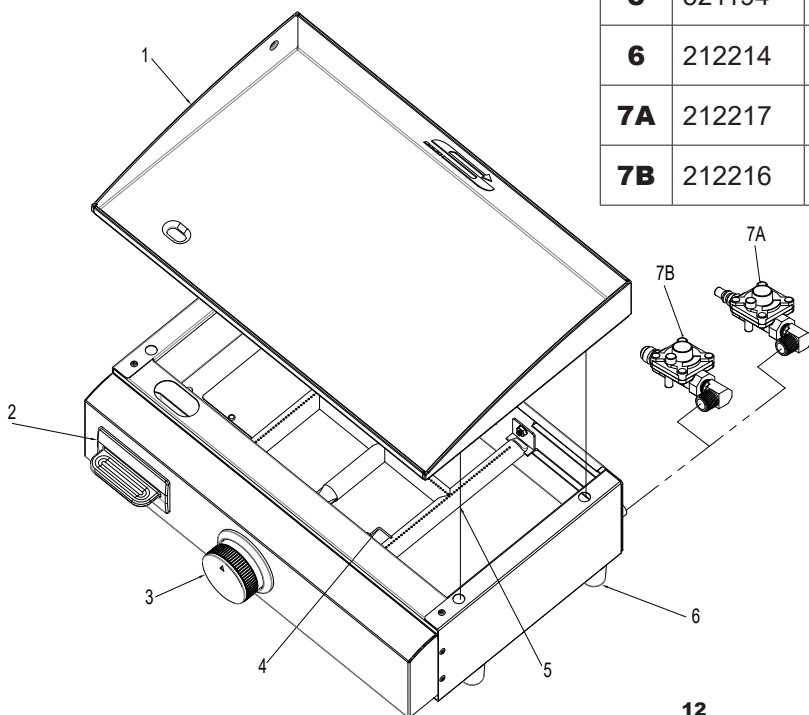


193834

REPLACEMENT PARTS



KEY	PART NO.	DESCRIPTION	QTY
1	521191	GRIDDLE PLATE	1
2	212218	GREASE TRAY	1
3	212219	CONTROL KNOB (S/N with "Y"-Suffix)	1
	212517	CONTROL KNOB (S/N with "N"-Suffix)	1
4	212213	ELECTRODE	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. If outdoor griddle appliance is installed in a temporary application, there is no labor allowance. If installed into a permanent application, the following is our limited warranty:

Suburban will replace any parts that are found defective within the first year and will pay a warranty service allowance directly to the recommended Suburban service center at rates mutually agreed upon between Suburban and its recommended service centers. Replacement part will be shipped FOB the shipping point within the Continental United States, Alaska, and Canada to the recommended service center performing such repairs. All freight, shipping, and delivery costs shall be the responsibility of the owner. The exchanged part or unit will be warranted for only the expired portion of the original warranty. Before having warranty repairs made, confirm that the service agency is a recommended service center for Suburban. **DO NOT PAY THE SERVICE AGENCY FOR WARRANTY REPAIRS; SUCH PAYMENTS WILL NOT BE REIMBURSED.** Suburban reserves the right to examine the alleged defect in the griddle appliance or component parts, and it is the owner's obligation to return the griddle appliance and/or component parts to Suburban or its representative. When returning a griddle appliance, it must include all component parts and the serial number plate. Returned component parts must be individually tagged and identified with the outdoor griddle's model number, serial number, and date of installation.

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:

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

IF YOU HAVE A PRODUCT PROBLEM,

- Follow the steps provided in the TROUBLESHOOTING SECTION of this manual.
- If warranty service is required, return product to your dealer and/or retailer for refund or replacement; or 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:	



A Division of AIRXCEL

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Veuillez lire et conserver cette garantie. Suburban n'exige pas l'enregistrement de la garantie pour cet appareil.



SUBURBAN NE SERA PAS RESPONSABLE DE :

- Tout dommage (fissures, ébréchures, égratignures, etc.) à toute surface peinte, toute décoloration ou rouille sur la surface.
- Articles classés comme entretien normal.
- Des dommages ou réparations nécessaires à la suite d'un assemblage défectueux ou incorrect ou d'une application non conforme aux instructions de Suburban.
- Une défaillance du démarrage ou du fonctionnement en raison d'eau ou de saleté dans les contrôles.
- Pièces non fournies par Suburban.
- Des dommages ou réparations nécessaires à la suite de toute mauvaise utilisation, abus, usage déraisonnable, modification non autorisée, service déficient, mauvais fonctionnement ou de tout manquement à fournir un entretien raisonnable et nécessaire.
- Des produits Suburban dont le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé.
- Des produits Suburban installés ou des réclamations au titre de la garantie provenant de l'extérieur des États-Unis continentaux, de l'Alaska, d'Hawaï et du Canada.
- Des dommages causés par les inondations, le vent, la foudre, les accidents, une atmosphère corrosive ou autres conditions indépendantes du contrôle de Airxcel, Inc. - une division d'Airxcel.
- DE TOUT DOMMAGE SPÉCIAL, INDIRECT OU ACCESSOIRE ÉCONOMIQUE OU COMMERCIAL DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.

POUR UN PROBLÈME RELATIF AUX PRODUITS,

- Veuillez suivre les étapes à la SECTION DÉPANNAGE de ce manuel.
- Si un service au titre de la garantie est requis, retournez le produit chez votre concessionnaire ou détaillant pour un remboursement ou remplacement; ou communiquez avec le service à la clientèle de la division Suburban de Airxcel au 423-775-2131, poste 7101.

Veuillez avoir à portée de main les numéros de modèle et de série (trouvés sur la plaque signalétique de l'appareil, consultez les illustrations à la page 7), la preuve d'achat et la nature du problème.

POUR RÉFÉRENCE FUTURE, VOUS DEVRIEZ ENREGISTRER LES INFORMATIONS SUIVANTES:

NUMÉRO DE MODÈLE:	NUMÉRO DE SÉRIE:	NUMÉRO D'INVENTAIRE:	DATE D'ACHAT:



A Division of AIRXCEL
676 Broadway Street | Dayton, TN 37321 | E.-U.
423.775.2131 | www.Airxcel.com

Ce produit est garanti au nom de l'acheteur d'origine comme étant exempt de défauts de matériau et de fabrication pour une durée d'UN AN à compter de la date d'achat. La responsabilité d'établir la période de garantie revient au client propriétaire en fournissant une PREUVE D'ACHAT. Suburban – Une division d'Airxcel, ci-après nommée Suburban, n'offre pas l'enregistrement de la garantie, par conséquent, vous devez fournir une preuve de la date d'achat au moyen d'un reçu ou autres quittances lorsque vous soumettez une réclamation au service de garantie.

Cette garantie ne couvre pas les défauts ni les dommages dus à une mauvaise installation, une modification, un accident ou tout autre événement en dehors du contrôle de Suburban. Les défauts ou dommages issus d'une mauvaise utilisation, d'un abus ou d'une négligence annuleront cette garantie. Cette garantie ne couvre pas les égratignures ou dommages issus d'un usage normal.

Ce produit n'est pas destiné pour un usage en institution ou commercial; Suburban n'assume aucune responsabilité pour un tel usage. L'usage en institution ou commercial annulera cette garantie.

Cette garantie n'est pas transmissible et est explicitement limitée à la réparation ou au remplacement du produit défectueux. Au cours de la période de garantie d'un an, Suburban réparera ou remplacera les pièces défectueuses, sans frais à l'acheteur (les frais de main-d'œuvre et les dépenses liées au retrait, à l'installation ou au remplacement du produit ou des composants ne sont pas couvertes par cette garantie). La pièce ou l'appareil échangé seront garantis seulement pendant la période restante de la garantie d'origine.

La responsabilité de Suburban en vertu de la présente est limitée au remplacement du produit, la réparation ou le remplacement du produit par une unité remise en état, à la discrétion de Suburban. Suburban réserve le droit de faire des substitutions aux réclamations de garantie si les pièces ne sont pas disponibles ou obsolètes.

Suburban ne sera pas responsable de la perte de jouissance du produit ni d'autres coûts, dépenses ou dommages, conséquences ou accidents, encourus par le consommateur de tout autre usage. L'utilisateur assume tous les risques de blessure résultant de l'utilisation de ce produit.

Cette garantie est expressément en lieu de toutes autres garanties explicites ou implicites, incluant les garanties de qualité marchande ou d'adéquation à un usage donné, dans la mesure permise par la loi fédérale ou d'état. Ni Suburban ni aucun de ses représentants n'assume d'autre responsabilité en rapport avec ce produit.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs. Ainsi les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer à vous.

AUCUN REPRÉSENTANT, DÉPOSITAIRE, CENTRE DE SERVICE RECOMMANDÉ OU AUTRE PERSONNE N'EST AUTORISÉ À ASSUMER POUR SUBURBAN QUELQUE RESPONSABILITÉ ADDITIONNELLE, DIFFÉRENTE OU AUTRE EN RELATION AVEC LA VENTE DE CE PRODUIT

SUBURBAN – UNE DIVISION D'AIRXCEL PRODUIT.

Cette garantie vous donne des droits précis, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

MODÈLE SOP-1003A

		DAYTON, TENNESSEE 37321 DAYTON, OUTDOOR USE ONLY FOR USE WITH PROPANE GAS ONLY POUR RECREATIONNEL VEHICULE USE A UTILISER AVEC DU GAZ PROPANE UNIQUEMENT POUR UTILISATION EN VEHICULE RECREATIF	
		ARLACCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION Model Number/Numero de modelo: SOP1002A Stock Number/Numero de stock: 3600A	
Burner Rate 11,000 BTU/hr	Nominal Manifold Pressure: 10.0 inches water column Pression au Collecteur: 10,0 pouces colonne d'eau	Serial No. Numero de Serie	[] []

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible constructions: 6,0' from sides, 6,0' from back.
Diagramme minimum des cotés et de l'arrière de l'unité aux constructions combustibles: 6,0' depuis les côtés, 6,0' depuis l'arrière.

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

WARNING - Failure to comply could result in a fire or personal injury. Do not use this appliance under extended overhangs. Failure to store grill in properly, flame damage, or do not store grill in result in property damage, personal injury or death.

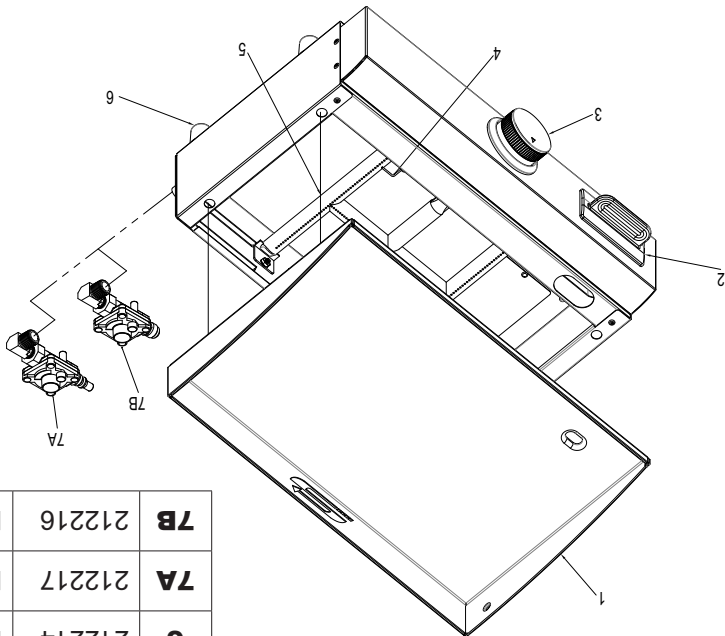
ANSI Z127.1 is not certified for commercial use. | Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

ANSI Z127.1 is not certified for commercial use. | Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

193833

WARRANTY

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 (S/N avec suffixe "Y")	1
	212517	BOUTON DE COMMANDE (S/N avec suffixe "N")	1
4	212213	ÉLECTRODE	1
5	521194	BRÛLEUR	1
6	212214	PATTES BUTOIRS	4
7A	212217	RÉGULATEUR, RACCORD RAPIDE	1
7B	212216	RÉGULATEUR, RACCORD CONIQUE	1



SOP-1003A - MODÈLES À RACCORD RAPIDE	
DÉBIT D'ENTRÉE DU BRÛLEUR	11 000 BTU/h
PRESSION DE L'ENTRÉE DE GAZ	MAX : Colonne d'eau de 13 po
POIDS DE L'APPAREIL	18 lb

1,461 PO

11,763 PO

1,019 PO REF



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide du système d'allumage piézoélectrique	Aucune alimentation en propane/ Vérifier les vannes d'arrêt	Remplir l'alimentation en propane
	Régulateur défectueux	Faire vérifier le régulateur. Contactez un centre de service qualifié.
	L'électrode n'est pas en position appropriée ou est endommagée/défectueuse	S'assurer que l'électrode est en position illustrée dans « Position de l'électrode d'allumage ». Contactez un centre de service qualifié.
	Obstructions de l'injection de gaz ou du tuyau de gaz	Nettoyer le tuyau d'injection et de gaz
Le brûleur ne s'allume pas à l'aide d'une allumette	Obstructions dans le brûleur	Nettoyer le brûleur selon les étapes décrites dans « Nettoyage de l'ensemble brûleur »
	Aucune alimentation en propane/ Vérifier les vannes d'arrêt	Remplir l'alimentation en propane
	Régulateur défectueux	Faire vérifier le régulateur. Contactez un centre de service qualifié.
	Obstructions de l'injection de gaz ou du tuyau de gaz	Nettoyer le tuyau d'injection et de gaz
Le brûleur a une flamme basse, peu importe la position du bouton	Faible pression de l'alimentation d'entrée de gaz	Vérifier la pression du gaz du côté d'entrée et du côté de sortie du régulateur de l'appareil. Contactez un centre de service qualifié.
	Faible alimentation en gaz	Remplir l'alimentation en propane
	Vanne de contrôle défectueuse	Contactez un centre de service qualifié.
	Obstructions dans le brûleur	Nettoyer le brûleur selon les étapes décrites dans « Nettoyage de l'ensemble brûleur »
Le brûleur émet un sifflement ou un rugissement	Obstructions de l'injection de gaz ou du tuyau de gaz	Nettoyer le tuyau d'injection et de gaz
	Le brûleur pourrait être endommagé	Contactez un centre de service qualifié.

ENTRETIEN DU SURFACE DE CUISSON

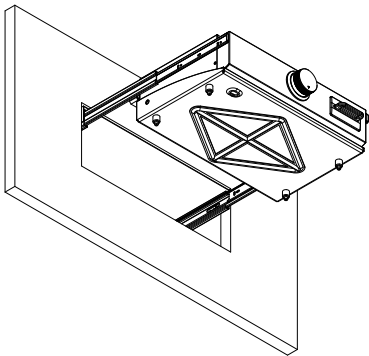
Après avoir conditionné la surface de cuisson, on devrait appliquer une très mince couche d'huile pour entretenir le lien du conditionnement et la protéger de la rouille. En cas de rouille ou de calaminage (conditionnement écaillé), frotter avec une laine d'acier ou un papier sablé à faible grain, ensuite reconditionner la surface. Ranger la surface de cuisson dans un endroit frais et sec.

RANGEMENT DE LA SURFACE DE CUISSON

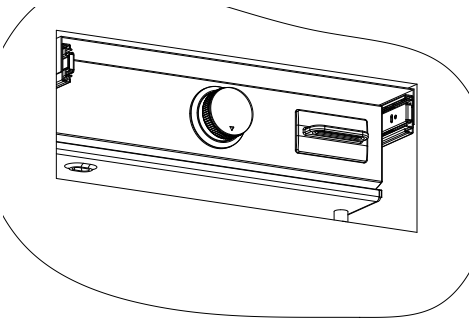
⚠ DANGER

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.

- Ranger dans un endroit sec.
- Après le nettoyage et l'entretien de l'appareil selon les recommandations, placer la plaque de la grille de cuisson en position de rangement, selon l'illustration ci-dessous.



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



- Pour les plaques chauffantes de table portables, débranchez le système d'alimentation en GPL basse pression du véhicule récréatif (en suivant les

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



La sécurité alimentaire est une partie importante pour profiter de l'expérience de cuisson à l'extérieur. Pour protéger les aliments contre des bactéries nocives, suivre ces quatre étapes de base:

1. **Nettoyer:** Laver les mains, les ustensiles et les surfaces avec de l'eau savonneuse chaude avant et après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

2. **Séparer:** Séparer les viandes et les volailles crues des aliments prêts-à-manger pour éviter une contamination en croisée. Utiliser un plateau et des ustensiles propres pour retirer des aliments cuits.

3. **Cuire:** Bien cuire la viande et la volaille pour tuer les bactéries. Utiliser un thermomètre afin d'assurer les températures internes des aliments.

4. **Refroidir:** Réfrigérer rapidement les aliments préparés et les restants. Pour de plus amples informations, visiter le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments au www.befoodsafe.ca.

NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE BRÛLEUR

- Retirer le plateau de graisse et nettoyer avant le stockage

1. Éteindre le gaz (OFF) au bouton de commande.
2. S'assurer que tous les composants ont refroidi.
3. Retirer la plaque de la grille de cuisson de l'assemblage.
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 ou un remplacement.

COMMENT CONDITIONNER VOTRE SURFACE DE CUISSON

1. Appliquer une petite quantité d'huile sur le dessus de la surface de cuisson et l'étendre avec un linge ou un essuie-tout (utiliser une pince ou une spatule en métal pour tenir le linge ou l'essuie-tout).
2. Allumer la surface de cuisson à chaleur moyenne-élevée.
3. Chauffer l'huile jusqu'à son « point de fumée » et la laisser continuer à décolorer. C'est ce qu'il faut.
4. Laisser la surface de cuisson refroidir un peu. Répéter à quelques reprises les étapes 1 à 3, jusqu'à ce que la surface de cuisson soit noire.



⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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 s'échappera toujours du brûleur et pourrait être allumé accidentellement, avec des risques de blessures.

- Lorsque la surface de cuisson de la série Elite de Suburban n'est pas utilisée, s'assurer que le bouton de commande est en position OFF (arrêt).
- Ne jamais déplacer la surface de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement ou est chaude.
- Utiliser des ustensiles de barbecue à manche long et des gants de cuisinier pour éviter les brûlures et les éclaboussures.
- Garder la surface de cuisson de la série Elite de Suburban portable/de table loin des murs, des bâtiments (modèle SOP-1003A), des véhicules et d'autres structures lors de l'utilisation. Ne pas bloquer la circulation d'air de combustion ou de ventilation. Consulter la section d'Assemblage et d'installation pour de plus amples informations.
- Garder la surface de cuisson de la série Elite de Suburban installée en permanence (modèle :

NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA SURFACE DE CUISSON

VÉRIFICATION 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 cuisson. Tourner le bouton en position basse, ensuite le retourner en position OFF (arrêt). La vanne devrait tourner librement.

SOP-1002A) à au moins 19,5 po de constructions combustibles verticales. Consulter la section d'Assemblage et d'installation pour de plus amples informations.
Nettoyer souvent la surface de cuisson, de préférence après chaque utilisation.
Garder les ouvertures de ventilation dans le cylindre libre de tout débris.
Vérifier s'il y a des insectes et des nids d'insectes. Le cas échéant, nettoyer les tubes du brûleur/venturi. Un tube bloqué peut entraîner un incendie sous l'appareil. Consulter « NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE BRÛLEUR » à la page 8.

- Ne pas confondre une accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. Ne pas appliquer un nettoyeur caustique de surface de cuisson/tour aux surfaces peintes.
- **Pièces en plastique :** laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer. Ne pas utiliser de Citrisol, de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou un nettoyeur concentré pour le four sur les pièces en plastique. Des dommages et des défauts des pièces pourraient survenir.
- **Surfaces peintes :** laver avec un détergent doux ou un nettoyeur non abrasif avec de l'eau savonneuse chaude. Essuyer avec un linge 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 brossée pour éviter des dommages. Ne pas utiliser un tampon abrasif dans les parties comportant des imprimés.

Pour nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation, gratter légèrement avec une spatule en plastique ou un racloir, et essuyer la surface de cuisson avec un linge 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.

L'aiguille d'allumage devrait être à 0,175 po de la surface du brûleur afin de créer l'étincelle appropriée, selon l'illustration ci-dessous. L'électrode d'allumage ne devrait pas toucher le tube du brûleur.

POSITION DE L'ÉLECTRODE D'ALLUMAGE

OFF (arrêt).

Tourner le BOUTON DE COMMANDE à la position

ETEINDRE LA SURFACE DE CUISSON

cuisson.

Remplacer la plaque de la surface de cuisson avant la *position du bouton* dans la section de Dépannage. **Le brûleur a une flamme basse, peu importe la** ne voit qu'une flamme basse, consulter la rubrique vérifier la flamme avant chaque utilisation. Si on en position basse qu'en position élevée. Toujours à « basse »; on devrait voir une plus petite flamme Allumer le brûleur et tourner le bouton de « élevée »

BRÛLEUR

VÉRIFICATION DE LA FLAMME DU

1. S'assurer que le bouton de commande est en position « OFF » (arrêt).
2. Retirer le dessus de la surface de cuisson.
3. Allumer une allumette de 1 po, ensuite la placer sur le côté droit ou gauche du brûleur.
4. Pousser sur le bouton de commande et le tourner dans le sens antihoraire à la position HIGH (élevée). S'assurer que le brûleur s'allume et reste allumé.

Ne pas se pencher par-dessus la surface de cuisson en l'allumant. S'assurer qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

ALLUMETTE

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE PAR

réussi.

REMARQUE: Plusieurs cycles peuvent être nécessaires pour purger l'air de la conduite de gaz pour un allumage

1. Lire toutes les instructions avant de l'allumer
2. Pousser le bouton de commande et tourner en sens antihoraire, à la position « Light » (allumer).
3. Si l'allumage ne se produit pas en 5 secondes, éteindre la commande du brûleur, attendre 5 minutes et répéter le processus d'allumage.

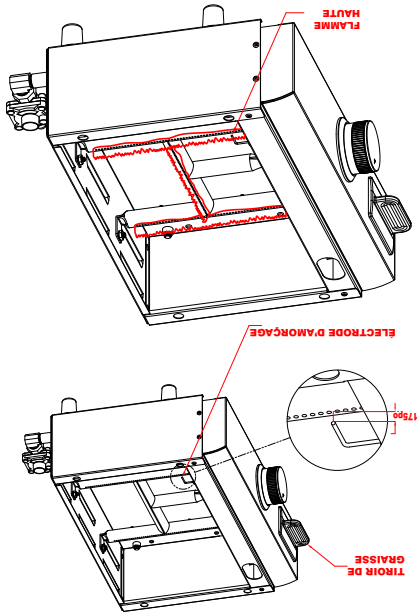
CUISSON

ALLUMER LA SURFACE DE

INSTRUCTIONS D'UTILISATION
TOUS LES MODÈLES



CONDITIONNEMENT
Conditionner avant la première utilisation.

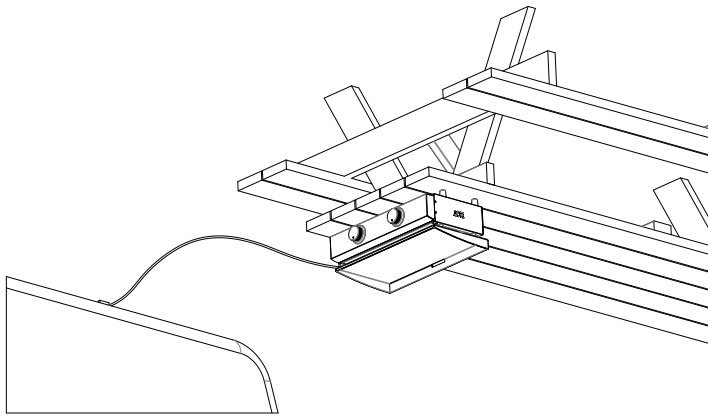


QUELLE HUILE DOIS-JE UTILISER?

Certaines huiles sont meilleures que d'autres pour le conditionnement. Nous recommandons l'huile de lin pour le premier conditionnement, puisqu'elle crée un lien très durable; cependant, les huiles suivantes aussi peuvent être utilisées :

- Huile de lin
- Huile d'olive vierge extra
- Huile végétale
- Huile de soja

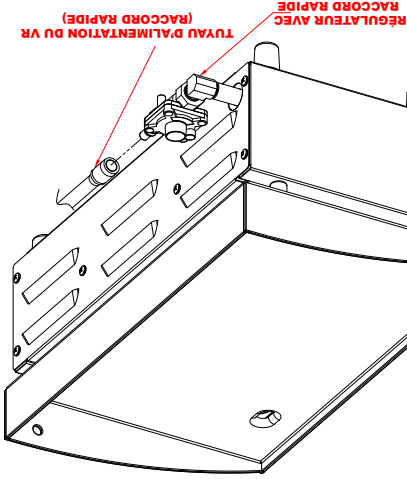
L'idée de base du premier conditionnement est de revêtir la surface de cuisson d'huile et de chauffer l'huile à une température supérieure à son point de fumée afin de polymériser l'huile et créer un lien à la surface de cuisson. Le résultat est une surface de cuisson noire, résistante à l'adhésion, qui est facile à nettoyer.



Le SOP-1002A peut être utilisé comme unité de table portable et connecté au port de gaz LP basse pression du VR (le cas échéant) en achetant le kit de tuyau #521311. Suivez les instructions de configuration et les avertissements inclus avec le kit.



MODÈLE SOP-1002A PORTABLE / À UTILISER SUR DESSUS DE TABLE



REMARQUE : Il sera nécessaire de tenir le raccord conique sur le manifold de la surface de cuisson lors du branchement ou du desserrement du conduit de gaz.

Ne jamais vérifier 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

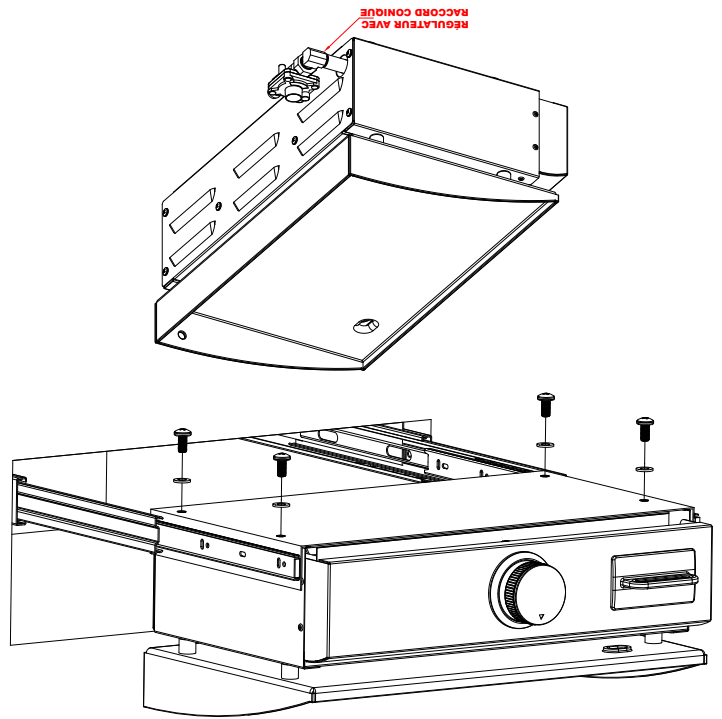
Un raccord conique mâle de 3/8 po est fourni pour les raccords au conduit de gaz. Certaines normes peuvent nécessiter l'utilisation d'une vanne d'arrêt manuelle dans le conduit de gaz extérieur de l'appareil.

La surface de cuisson doit être branchée au système propane du véhicule avec un raccord en tuyau flexible qui respecte les exigences de pression élevée de la norme pour les queues-de-cochon et les raccords en tuyau flexible pour gaz propane liquide, ANSI/UL 569, et qui n'est pas plus long que nécessaire afin de permettre le montage de la surface de cuisson en la position « utilisée » du système de montage.

Le tuyau doit être installé de façon qui ne permettra pas un contact avec la surface chaude de la surface de cuisson lors de son utilisation, ou en mode de rangement/voyage.

⚠ ATTENTION

POUR BRANCHER L'ALIMENTATION EN GAZ



de la base métallique sont formées pour permettre au moins 1/8 po d'écart entre les côtés de la plaque et les brides. N'utilisez pas de attaches de glissement qui pénétrant dans la paroi latérale de la plaque à frire. Des rivets aveugles courts ou des vis en tôle sont suggérés. Connectez les lames du tiroir sur les côtés de la base métallique et installez des diapositives dans la découpe du tiroir.

Placez le griddle de série Elite dans la base métallique et utilisez les rondelles et les vis fournies pour fixer la plaque à frire à la base métallique. Reportez-vous à la Figure.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AUCUN ASSEMBLAGE NÉCESSAIRE. VÉRIFIER ATTENTIVEMENT QUE LA BUSE DE CARBURANT EST LOGÉE À L'INTÉRIEUR DE L'OUVERTURE DU TUBE DU BRÛLEUR, COMME INDiqué À L'ÉTAPE 7 DE LA PAGE 4.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser cet appareil sous des auvents ouverts. Le défaut de respecter cette directive pourrait entraîner un incendie ou une blessure personnelle.

La surface de cuisson de la série Elite de Suburban doit être installée sur le côté opposé du système de distribution/diffusion du carburant du véhicule récréatif.

L'appareil ne doit pas être situé ni utilisé sous une construction combustible non protégée.

Lorsque l'appareil est en position de rangement (voyage), s'assurer que des précautions pour système de gaz propane à faible pression sont en place et que toutes les vannes d'arrêt du gaz propane sont en position OFF (arrêt).

⚠ ATTENTION

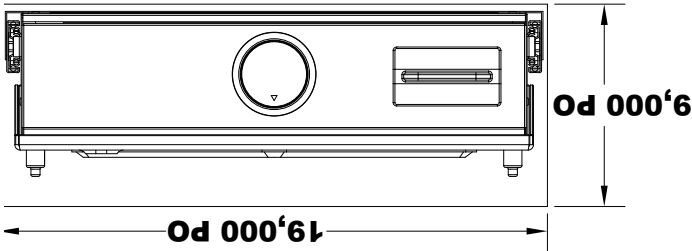
AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION

La surface de cuisson de la série Elite de Suburban est conçue pour l'installation à l'aide de coulisses télescopiques. Les coulisses ne sont **PAS** fournies avec cet appareil. Les spécifications pour les coulisses **DOIVENT** accommoder les dégagements recommandés minimaux pour les constructions combustibles :

- 6,0 po des côtés
 - 8,0 po de l'arrière
- De plus, les coulisses doivent être cotées pour une capacité minimale (par paire) de 50 lb.

INSTALLATION

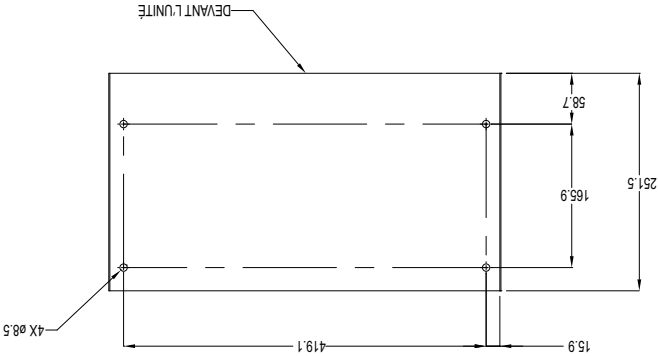
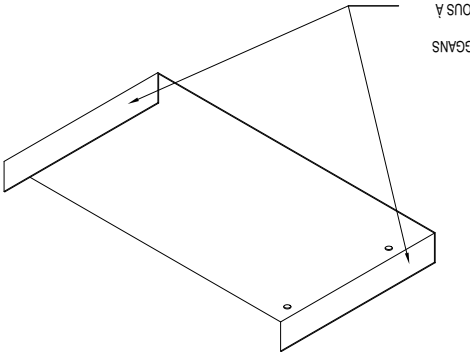
La taille recommandée du tiroir/de la découpe est 19,0 po x 9,0 po afin d'assurer que la plaque de la surface de cuisson soit placée dans la position de rangement pour être entièrement rangée (doit être refroidie pour le rangement).



Une base métallique **DOIT** être utilisée pour connecter les lames de tiroir et l'unité de la plaque à frire. **REMARQUE** : La base métallique n'est PAS fournie avec l'appareil.

Préparez la base métallique pour l'utiliser dans le positionnement des diapositives de tiroir spécifiées et de la grille de série Elite. Reportez-vous à la Figure. **REMARQUE** : Les emplacements du trou sont essentiels pour fixer correctement l'unité de plaque à frire à la base métallique. La largeur globale de la base métallique devra accueillir l'espacement nécessaire pour tenir compte de la largeur de découpe du trou et des lames de tiroir. Reportez-vous aux spécifications OEM des diapositives de tiroir. Assurez-vous que les brides

ZONE DE MONTAGE DES
TROUS POUR LES TOBOGANS
TELESCOPIQUES.
EMPLACEMENTS DES TROUS À
DÉTERMINER, SELON LES
SPÉCIFICATIONS DES
ÉQUIPEMENTS



NOTE: PLAQUE À FRIRE EXTÉRIEURE À SÉCURISER À LA BASE EN SUPPOSANT UNE DÉGAGEMENT DE 0,125 ENTRE LES PAROIS LATÉRALES DE LA PLAQUE À GRILLE ET LES CÔTÉS DE LA BASE (POUR ÉVITER LES RAYURES DES VIS DE MONTAGE DE DIAPOSITIVES TÉLESOPHIQUES)

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE POUR TOUS LES MODÈLES



Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant de continuer.

1. Trouvez un grand espace propre pour assembler votre plaque chauffante Suburban Elite Series.

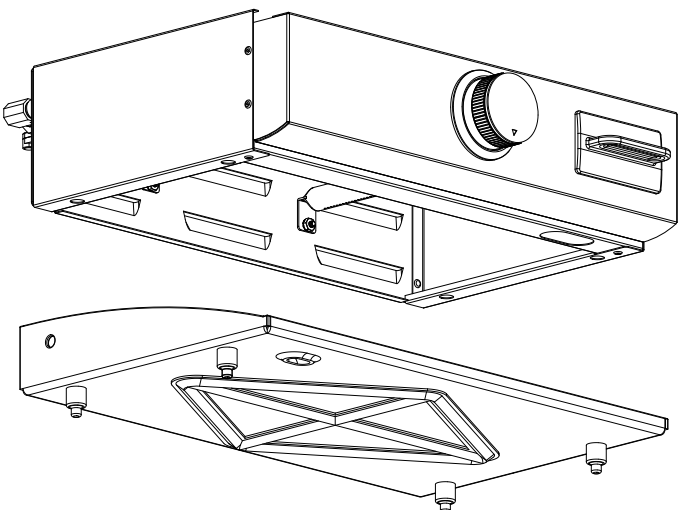
2. Retirez le matériel d'emballage et toutes les pièces du carton. REMARQUE: assurez-vous que toutes les protections et emballages en plastique sont retirés avant l'assemblage. L'emballage peut être conservé pour le stockage si désiré.

3. Reportez-vous à la liste des pièces à la page 3. Assurez-vous que tous les composants sont contenus dans l'emballage.

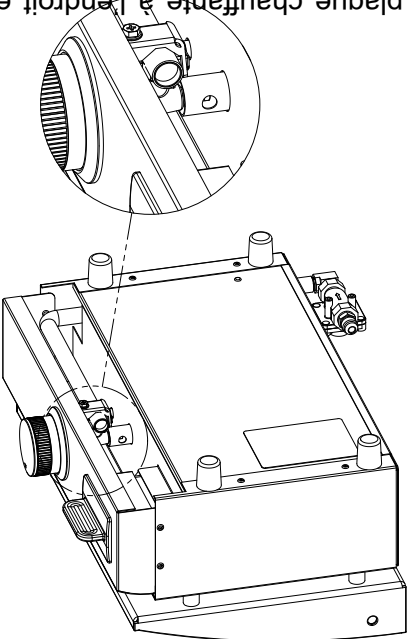
4. Alignez le bouton de la vanne de commande avec l'arbre de la vanne de commande et appuyez fermement pour le mettre en place.

5. Installez le bac à graisse devant le panneau de commande. Voir l'illustration à la page 3.

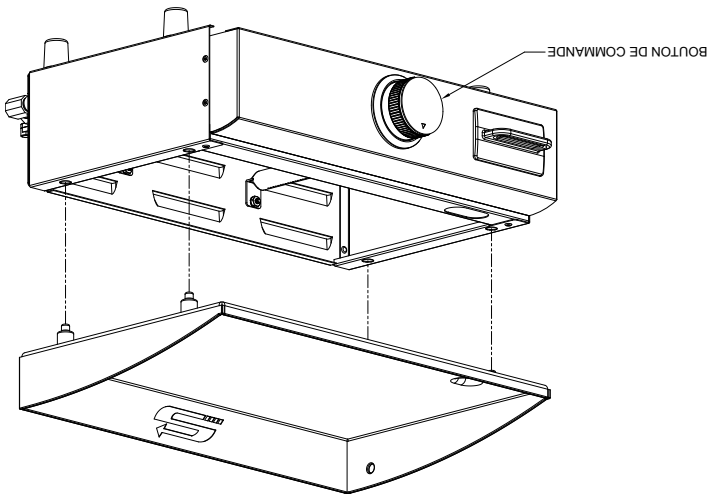
6. Retirez la plaque chauffante de la base de la plaque chauffante.



7. Retournez l'unité sur une surface molle et assurez-vous que la buse de carburant est logée dans l'ouverture du tube du brûleur. Voir la Figure (Ci-dessous).



8. Tournez la plaque chauffante à l'endroit et placez la plaque chauffante sur le corps de la plaque chauffante.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ LORS DE

- L'INSTALLATION**
- L'inspection de la surface de cuisson Suburban doit respecter les codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit le code national en matière de combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, le code en matière d'installation 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 cuisson Suburban n'est pas destinée à l'utilisation à l'intérieur des VR ou sur des bateaux.
 - Les surfaces de cuisson Suburban sont certifiées en matière de sécurité pour l'utilisation aux États-Unis et au Canada. Ne pas le modifier aux fins d'utilisation à d'autres endroits. La modification entraînera un risque pour la sécurité.
 - Les régulateurs de pression de recharge doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

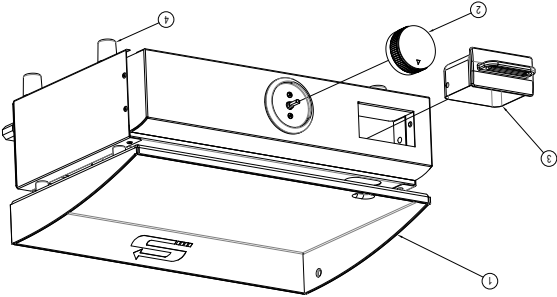
ATTENTION

- Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, surtout comme indiqué dans ces instructions. Porter des gants de protection, au besoin.
- Pour utilisation résidentielle seulement. Ne pas utiliser pour la cuisson commerciale.

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.

CONTENU

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



QTE	DESCRIPTION
1	SURFACE DE CUISSON À GRILLER
1	BOUTON DE COMMANDE
1	PLATEAU DE RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE
4	PATTES BUTOIRS (Modèle SOP-1003A seulement)
5	HARDWARE BAG (BOLTS/WASHERS)

de l'huile ou de la graisse, couvrir immédiatement le récipient de cuisson et éteindre les brûleurs de l'appareil et l'alimentation en gaz. Ne pas tenter de déplacer l'appareil ni le récipient de cuisson.

7. Lors de la cuisson, l'appareil doit être sur une surface de niveau et stable, dans un endroit libre de matériaux combustibles. Une surface d'asphalte n'est peut-être pas acceptable à cette fin.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être utilisé à l'extérieur seulement et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Cet appareil ne doit pas être 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 tenter de l'éteindre avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certains cas, contenir l'incendie.
- 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 destiné à servir comme chaufferette et ne devrait jamais être utilisé à cette fin. Cet appareil n'est pas prévu pour la friture de dinde.
- Cet appareil sera chaud pendant l'utilisation et après. Utiliser des gants de cuisinier 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 précaution en plaçant quoi que ce soit dans le récipient de cuisson lorsque l'appareil 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.



TABLE DES MATIÈRES

2	INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ
2	PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
3	CONTENU
4	INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE POUR TOUTES LES MODÈLES
5	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION
6	MODÈLE SOP-1002A PORTABLE / À UTILISER SUR DESSUS DE TABLE
7	INSTRUCTIONS D'UTILISATION TOUTES LES MODÈLES
7	CONDITIONNEMENT
8	SOINS ET ENTRETIEN GÉNÉRAL
9	SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
10	GUIDE DE DÉPANNAGE
11	SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT
12	ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE
12	PIÈCES DE RECHANGE
13	GARANTIE



INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Réviser ces informations avant l'utilisation.

Les symboles et les cases ci-dessous expliquent la signification de chaque entête. Lire et respecter tous les messages qui se trouvent dans ce manuel.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit toujours respecter les précautions de sécurité. Faire fonctionner cette surface de cuisson conformément aux instructions fournies. Faire fonctionner cette surface de cuisson aux fins prévues seulement.

▲ DANGER

Indique une situation imminente de danger qui, si on ne l'évite pas, entraînera la mort ou des blessures graves.

▲AVERTISSEMENT

Être conscient de la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas suivies. Lire et suivre attentivement tous les messages.

▲ ATTENTION

Indique une situation imminente de danger qui, si on ne l'évite pas, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

▲ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT DE LA CALIFORNIE:

CET APPAREIL POURRAIT VOUS EXPOSER À DES SUBSTANCES DANS LE CARBURANT OU À LA COMBUSTION DE CARBURANT QUI SONT CONNUES DANS L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE POUR CAUSER LE CANCER, DES ANOMALIES CONGÉNITALES OU D'AUTRES DOMMAGES À LA REPRODUCTION.

Pour de plus amples renseignements, consulter : <https://www.p65warnings.ca.gov/>



PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

▲AVERTISSEMENT

C'est la responsabilité du consommateur d'assurer l'assemblage, l'installation et l'entretien appropriés de la surface de cuisson de la série Elite de Suburban. Le défaut de suivre les instructions de ce manuel pourrait entraîner des blessures corporelles ou des dommages à la propriété.

1. Ne jamais utiliser les surfaces de cuisson Suburban à l'intérieur. Elles doivent être utilisées à l'extérieur seulement.
2. Si le régulateur fourni avec l'appareil fait défaut, on doit le remplacer par le modèle exact. Communiquer avec le service à la clientèle pour un remplacement autorisé de Suburban.
3. L'appareil et son dispositif d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyaux d'alimentation en gaz pendant l'essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
4. Cet appareil doit être isolé du système du tuyau d'alimentation en gaz en fermant son dispositif d'arrêt individuel lors de tout essai de pression du système de tuyaux d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
5. Avant chaque utilisation de cet appareil, effectuer une inspection visuelle du tuyau d'alimentation en gaz, à partir de la connexion au réservoir, à l'ouverture pour toute usure, des bris, des fuites, des fissures, des coupures ou des intrusions. En cas de découvertes d'anomalies, remplacer le tuyau avant l'utilisation.
6. En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres précipitations en cuisinant avec

POUR VOTRE SÉCURITÉ

▲ DANGER

- Si vous sentez du gaz :
- Coupez l'alimentation de gaz à l'appareil
 - Éteignez toute flamme nue
 - Ouvrez le couvercle
 - Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie
 - Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance
 - Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable
 - En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le service d'incendie. Ne tentez pas d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau

Le défaut de suivre ces instructions pourrait provoquer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages à la propriété, des blessures personnelles ou la mort.

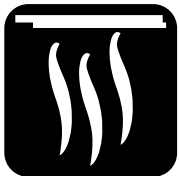
▲ AVERTISSEMENT

N'entrez pas d'essences ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

MANUEL D'INSTALLATION, et DE L'UTILISATEUR

Eite
SERIES

18" SURFACE DE CUISSON A INDUCTION



MODÈLES :
SOP-1002A
SOP-1003A



CERTIFIÉ SOUS :
ANSI Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017

A Division of AIRXCEL

Suburban

IMPORTANT INSTALLATEUR/PROPRIÉTAIRE :

CES AVERTISSEMENTS ET CES INSTRUCTIONS DOIVENT DEMEURER AVEC L'UTILISATEUR FINAL DE CET APPAREIL. CONSERVER CES INSTRUCTIONS ET LA GARANTIE AUX FINS DE CONSULTATION ULTÉRIEURE. TOUTES QUESTIONS DE NATURE TECHNIQUE OU RELATIVES À LA GARANTIE DOIVENT ÊTRE ADRESSÉES À L'ENTREPRISE FIGURANT SUR LA GARANTIE OU LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE L'APPAREIL.

L'installation de cet appareil doit respecter les codes de l'état ou autres ou, en absence de tels codes, le code national en matière de combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou la norme pour véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192 et le code CSA Z240 pour véhicules récréatifs, selon le cas.

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes qui sont nécessaires pour l'assemblage approprié et l'utilisation sécuritaire de l'appareil. Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer cet appareil ou d'en faire l'entretien. Une installation, un réglage, ou une modification, une réparation ou un entretien inadéquat peut entraîner des blessures ou la mort.

▲ AVERTISSEMENT