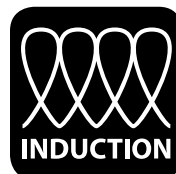


INSTALLATION, OPERATION *and* USER'S MANUAL

INDUCTION COOKTOPS SINGLE & DOUBLE ELEMENT



MODELS:

SIA-1001

SIA-1002

HOUSEHOLD USE
ONLY

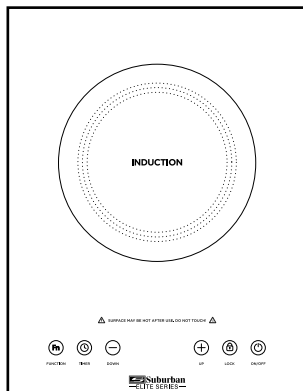
EliteSERIES



CONFORMS TO UL 1026

CERTIFIED TO CSA STD.
C22.2 No. 64
FCC PART 18

SINGLE INDUCTION

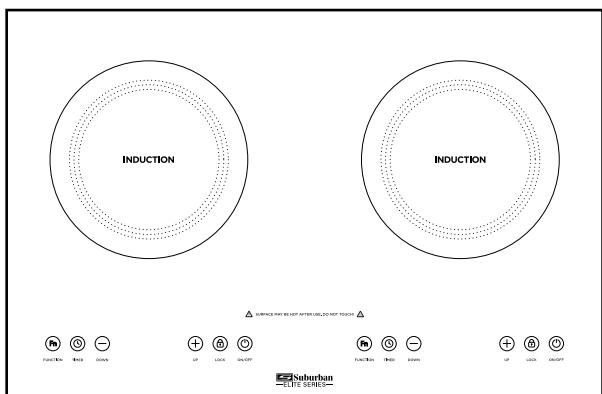


Thank you for purchasing the Suburban Elite Series Induction Cooktop. Read the entire manual carefully before using your new cooktop to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.

TABLE OF CONTENTS

Important Safety Information	2
Installation Instructions	2
Product Specifications	4
Operating Instructions	5
Initial Start-Up	5
Setting the Heating Level	5
Using the Timer	5
Using the Lock	5
Built-In Safety Shut Off	5
Turning Cooktop Off	5
Compatible Cookware	6
Cleaning & Maintenance	6
Troubleshooting Error Codes	6
Rating Label	7
Warranty Information	8

DOUBLE INDUCTION



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Review this information prior to use.



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.

WARNING! Installation of this appliance must be made in accordance with the written instructions provided in this manual. No agent, representative or employee of Suburban or other person has the authority to change, modify or waive any provision of the instructions contained in this manual.

- Read and follow all instructions.
- When the unit is on, do not touch the induction area as the surface may contain residual heat.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or induction cooker in water or other liquids.
- When using any electric appliance around children, close supervision is necessary.
- Clean the surface only when it is completely cool.
- Do not operate any appliance with a damaged cord, plug, or malfunction or if it has been damaged in any manner. Please contact Suburban Customer Service.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas, electric elements, or in a heated oven.
- Do not move the induction cooktop while in use or with hot cookware on top of it.
- This appliance is not intended for institutional or commercial use.
- Do not cook on a broken or damaged cooktop as spills may penetrate the surface and create a risk of electric shock.
- To prevent accidents and achieve optimal fan ventilation, allow for sufficient space around the cooking area.
- Do not place magnetized objects such as credit cards, televisions, radios etc. on the cooktop surface while the cooktop is in operation as the magnetic properties may damage these units.
- Do not use empty cookware while the cooktop is functioning.
- Do not place any metal objects other than the desired cookware on the induction cooktop.
- To properly turn off unit touch the ON/OFF button.
- It is important to be aware that the unit's surface will remain hot for a short period of time after use.
- If installing in an RV or Manufactured Home, follow local standards and regulations.
- Save these instructions.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Prepare Cooktop for Installation



Decide on the final location for the cooktop. Avoid drilling into or severing existing wiring during installation. If the induction cooktop is only going to be used on a table or counter top, removal of the release paper is not necessary.

1. Remove the induction cooktop from the foam end caps and plastic bag.
 2. Place the cooktop upside down on a covered surface using the foam sheet from the packaging.
 3. Cut a rectangular opening in the countertop where the cooktop is to be placed. The cut-out must be placed at least 2.5" from any sidewall of the countertop and 19.5" clearance to overhead cabinet. The dimensions for the cut-out are:
 - a. **Single Induction Cooktop** - (See Figure 3A)
11" x 14.6" (280mm x 370mm)
 - b. **Double Induction Cooktop** - (See Figure 3B)
22.8" x 14.6" (580mm x 370mm)
- NOTE:** For proper air circulation, allow at least 3" of clearance from the bottom of the induction cooker to any shelving or storage. The underside of the countertop should not be closed off from the cabinetry underneath for better air flow. **Figure 2** is an illustration showing intake and exhaust locations. Be sure not to block either area.
4. Carefully remove the release paper from the foam on the bottom side of the cooktop. **See Figure 1.**

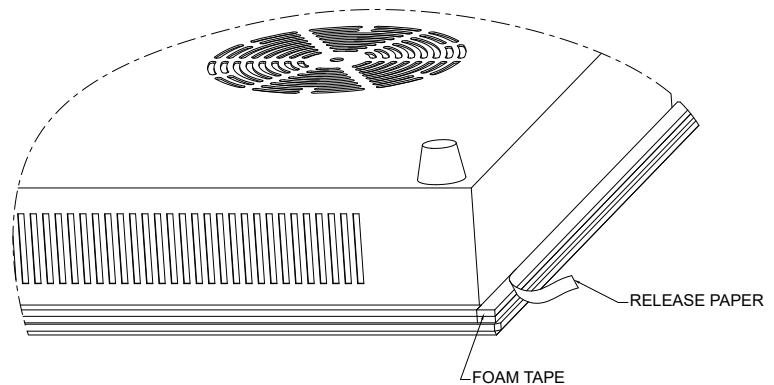


Figure 1

5. Lift the induction cooktop to begin feeding the power cord through the opening in the countertop to the location of the power receptacle underneath.
6. Place the induction cooktop into the opening of the countertop making sure it has the controls closest to the front edge of the counter top.
7. Gently press down on the induction cooktop to secure the adhesive tape to the countertop.

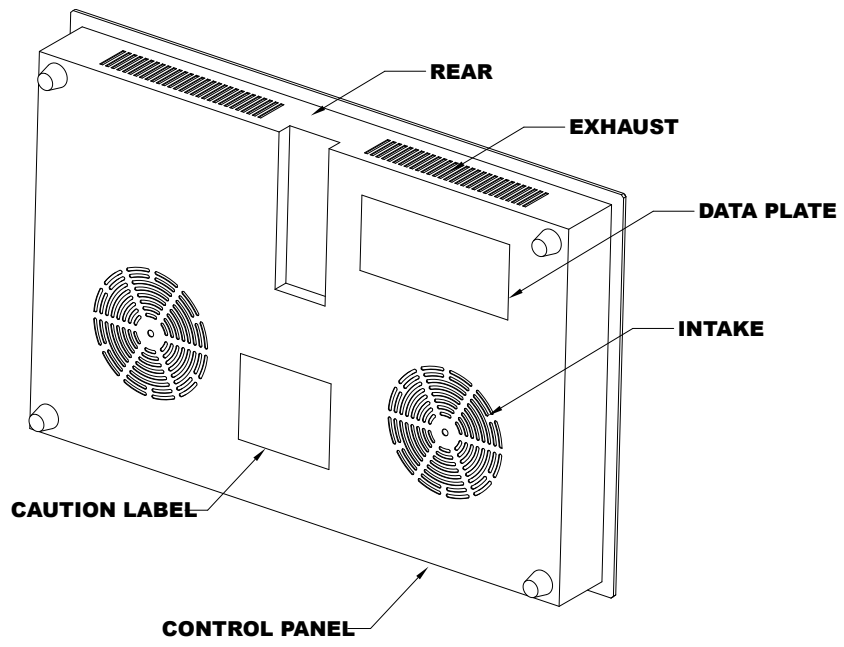


Figure 2

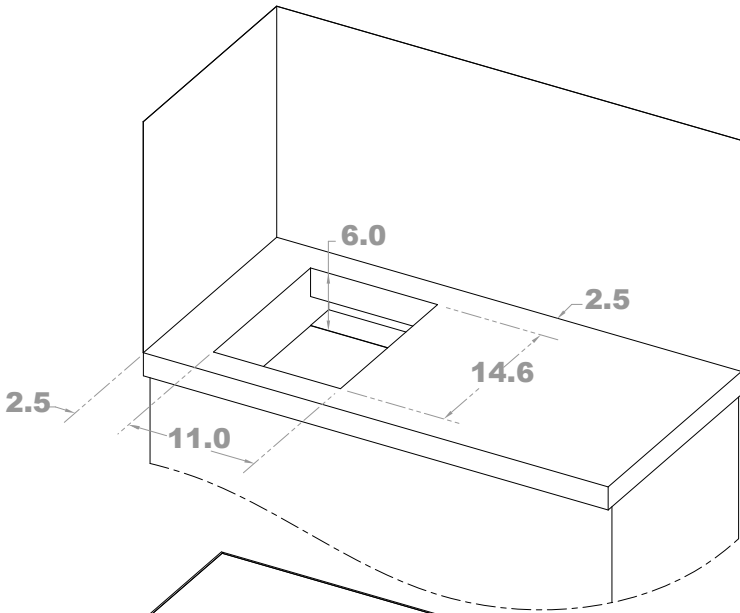


Figure 3A

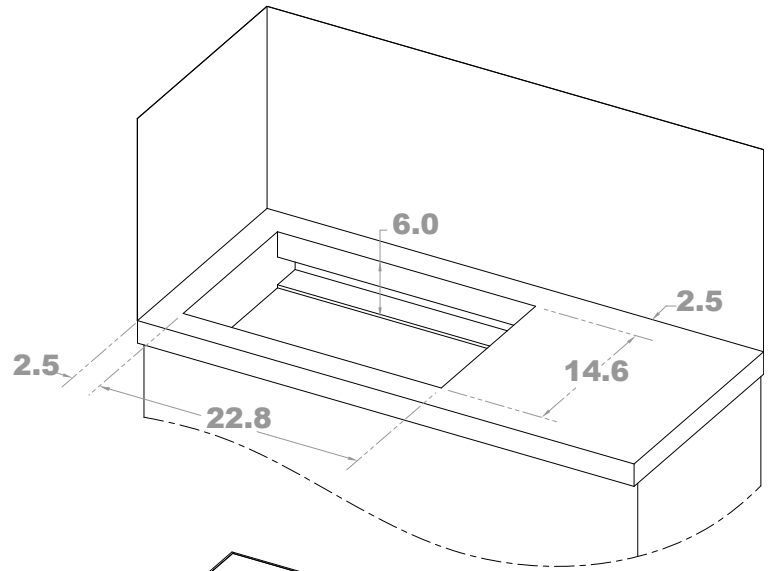
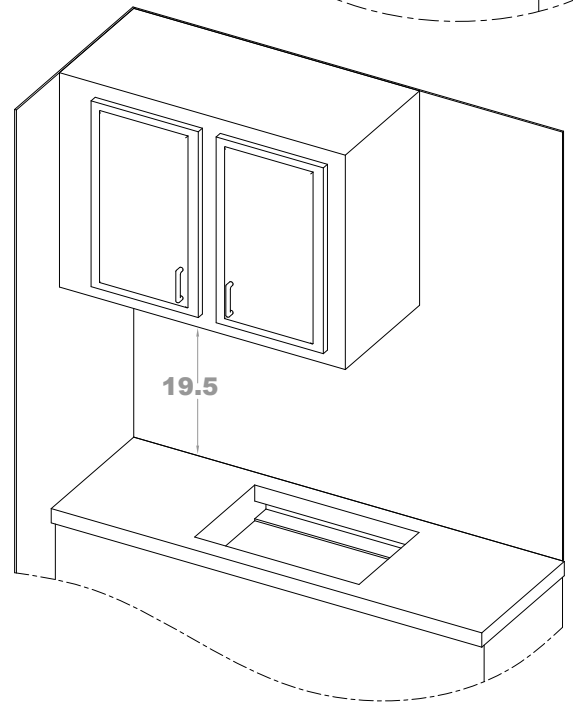
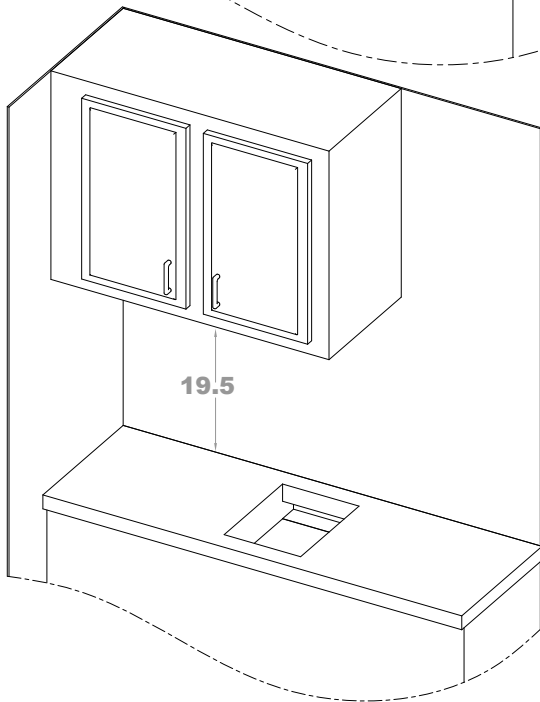
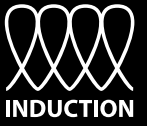


Figure 3B



PRODUCT SPECIFICATIONS

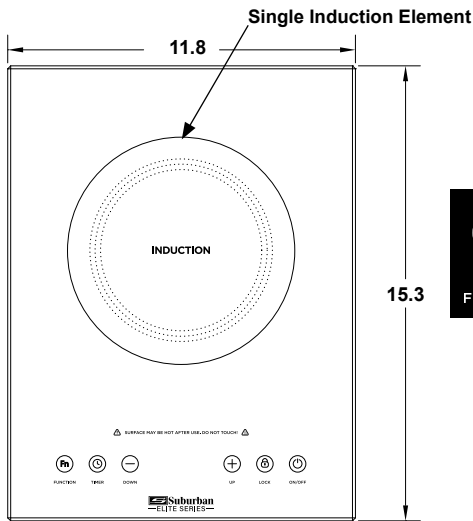


SINGLE INDUCTION COOKTOP (FIGURE 4)

POWER:	1800 Watts
VOLTAGE:	120V/60Hz
LEVEL SELECTIONS:	1 - 10 (SETTINGS)
MAX TIME:	Set Timer up to 240 Minutes
MATERIAL:	Grade A Crystal Top
DIMENSIONS:	11.8" W x 15.3"L x 3.5"H

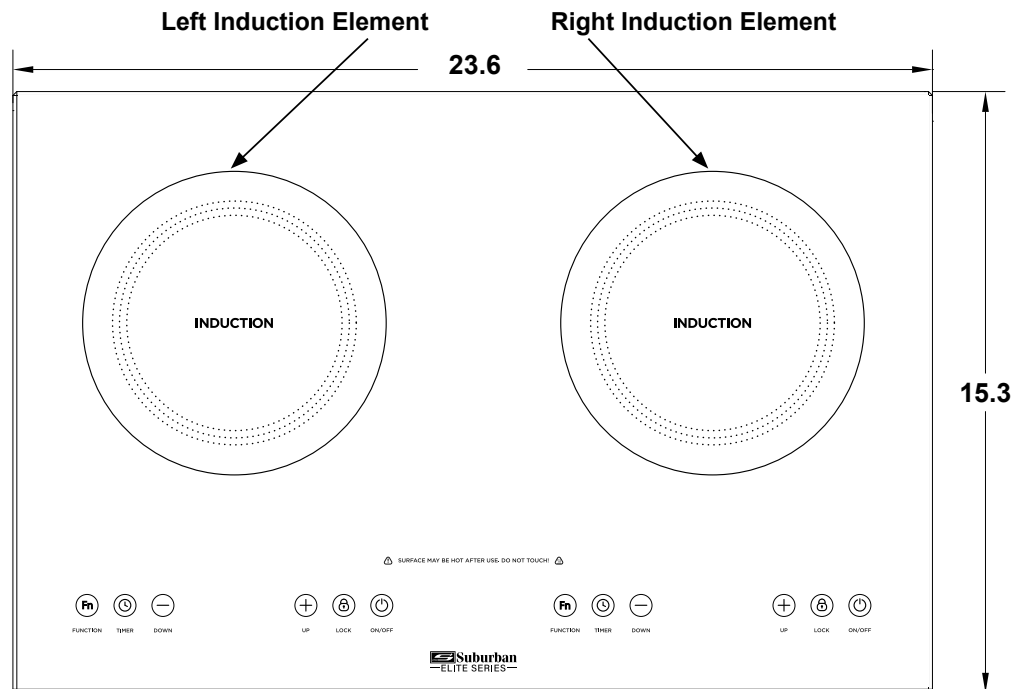
DOUBLE INDUCTION COOKTOP (FIGURE 5)

POWER:	1800 Watts
VOLTAGE:	120V/60Hz
LEVEL SELECTIONS:	1 - 10 (SETTINGS)
MAX TIME:	Set Timer up to 240 Minutes
MATERIAL:	Grade A Crystal Top
DIMENSIONS:	23.6" W x 15.3"L x 3.5"H



Control Panel & LED Display

Figure 4



Left Element Control Panel & LED Display



Right Element Control Panel & LED Display

Figure 5

OPERATING INSTRUCTIONS



INITIAL START-UP

- Suburban's single and double element induction appliances have been certified by ETL/Intertek for use with 15-amp power cord.
- Induction cooktops are not resistive loads therefore the Power Factor is <1. Typical power factor for induction heating is .75-.80. So, the true power would be:
1800W x .80 or 1440W.
- Plug the power cord into a standard outlet.
- The LED above the **ON/OFF** button will blink and the unit will emit one beep to indicate it powered up successfully and is now in standby mode.
- The induction cooktop will remain in standby mode waiting for the user to start a heating function.
- Place ferromagnetic cookware with contents to be cooked already inside, centered on the induction element.

SETTING THE HEATING LEVEL

- Touch the **ON/OFF** button of the control panel, this will turn the cooktop on. The display will show "**ON**", the LED above the **ON/OFF** button remains illuminated and a single beep sound is emitted.
- Touch the **FUNCTION (Fn)** button once. The display will show the heating level setting at "5" (default heating level setting) as the unit begins heating.
- Using the **UP (+) or DOWN (-)** buttons, you can change the settings at any time ranging from 1 - 10. This is considered to be the HEAT function.

IMPORTANT: For the double induction cooktop, the combination of the heating levels must be less than or equal to 10. So, if the left element is set to level 5, then the right element can be 5 or lower. When both elements are being used, they will automatically adjust to remain at a combination that is less than or equal to 10. If one element is set at 1, the other element can be set at 9 or less. If one element is set at 2, the other element can be set at 8 or less, etc...If one element is set at 6 or greater, the other element when started will automatically adjust both elements to 5. The heat level setting can then be adjusted by using the **UP (+) or DOWN (-)** buttons.

USING THE TIMER

- After selecting the heating level, touch the **TIMER** button once. The display will blink while showing the number "0:00". Set the timer using the **UP (+) or DOWN (-)** buttons. Each touch of the **UP (+) or DOWN (-)** button will increase or decrease the setting by one minute. The

UP (+) or DOWN (-) button may also be touched and held to increase or decrease the setting by ten minutes. The maximum timer setting is 240 minutes. The timer is set 5 seconds after the last touch of the **UP (+) or DOWN (-)** button.

- The display will count down the duration in minutes. Once the time is up, a single beep is emitted, the heating is turned off, and the unit returns to standby mode. To continue cooking, restart the heating function by touching the **ON/OFF** button, **Function (Fn)** button and **UP (+) or DOWN (-)** button to select the level.
- Once the timer has started, if a duration change is desired, the timer must be reset.
- The heating level can be changed by touching the **UP (+) or DOWN (-)** buttons without affecting the timer.

USING THE LOCK

- The **LOCK** button must be touched and held for three seconds to activate. Once activated, a beep is emitted and the display will show "**LOC**". The **LOCK** button can be used at any time - even while operating the unit.
- Once the lock is activated, all the remaining buttons are no longer active and do not register to being touched.
- To deactivate the lock, the **LOCK** button must be touched and held for an additional three seconds. A beep will be emitted and the display will no longer show "**LOC**".

The lock can be activated even while the induction unit is heating. If the induction unit is heating when the lock is activated, the display will alternate between the set heating level and "**LOC**". If the induction unit is heating with a timer, the display will alternate between the set heating level, the time remaining of the timer and "**LOC**". Once the timer ends, a beep is emitted, the display will go blank, the LED over the **ON/OFF** button blinks, and the cooling fan will remain on for one (1) additional minute.

BUILT-IN SAFETY SHUT OFF

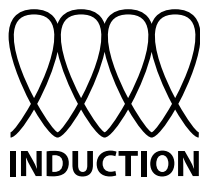
- The induction cooktop is designed to automatically shut off after 120 minutes of use. This built-in auto shut off is a safety feature. A timer set greater than 120 minutes will defeat the auto shut off and allow the induction cooktop to remain heating until the timer ends. The maximum timer setting is 240 minutes.
- In the event your food requires further cooking, the unit can easily be turned back on and re-set to the desired setting.

TURNING COOKTOP OFF

- When you are finished cooking, simply touch the **ON/OFF** button to turn off.
- Upon completion of cooking, the fan will remain on for one (1) minute.

COMPATIBLE COOKWARE

Induction requires pots and pans that are made of ferromagnetic materials. To know if the current cookware is compatible with induction technology, look for the induction symbol on the bottom of the pot or pan.



Place a magnet on the cookware. If the magnet sticks to the cookware, then it is compatible with induction technology.

Optimal cookware is round with a flat bottom and has a diameter between 3.5" - 10" inches. Pans that are warped or have curved bottoms will not heat evenly. For wok cooking, use a flat-bottom wok. Do not use a wok with a support ring.

THE FOLLOWING COOKWARE IS NOT COMPATIBLE FOR INDUCTION USE:

- Heat-resistant glass
- Ceramic
- Copper
- Aluminum
- Stainless Steel
- Round bottomed cookware
- Cookware with a base less than 3.5 inches.

CLEANING *and* MAINTENANCE



Please follow these directions along with important safety steps for cleaning advised at the beginning of the manual:

- Before cleaning always turn OFF the cooktop and wait for it to be completely cool. Clean the cooktop after each use.
- Wipe off the cooktop surface with a slightly damp cloth. Dishwashing soap may be used.
- Make sure that no water seeps into the induction cooker.
- Never use abrasive cleaners (i.e. metal pads) or oil-based liquids.
- Never run the cooktop under water.
- A vacuum cleaner attachment may be used to remove dirt from the air intake and exhaust vent.
- Never drag your cookware across the glass surface. Move pots/pans carefully to minimize potential scratches.
- When not in use, store the cooktop in a dry place.
- Never attempt to modify, disassemble or repair the cooktop.

TROUBLESHOOTING

ERROR CODES



If the display shows an error code, please refer to this sheet for a potential solution.

CODE	DESCRIPTION
E0	Cookware is not on the induction cooktop. Cookware diameter is too small or is not compatible for induction use.
E1	Outlet voltage is too low. Check power supply.
E2	Outlet voltage is too high. Check power supply.
E3	Cooktop surface is too hot. Turn off unit until it is cool enough to be used again.
E4	Cooktop surface temperature sensor damaged. Contact Suburban Customer Service.
E5	Internal circuit is too hot. Turn off unit until it is cool enough to be used again.
E6	Cooktop surface temperature sensor damaged. Contact Suburban Customer Service.
E7	Internal circuit error. Contact Suburban Customer Service.

These induction cooktops have no replaceable or serviceable parts.

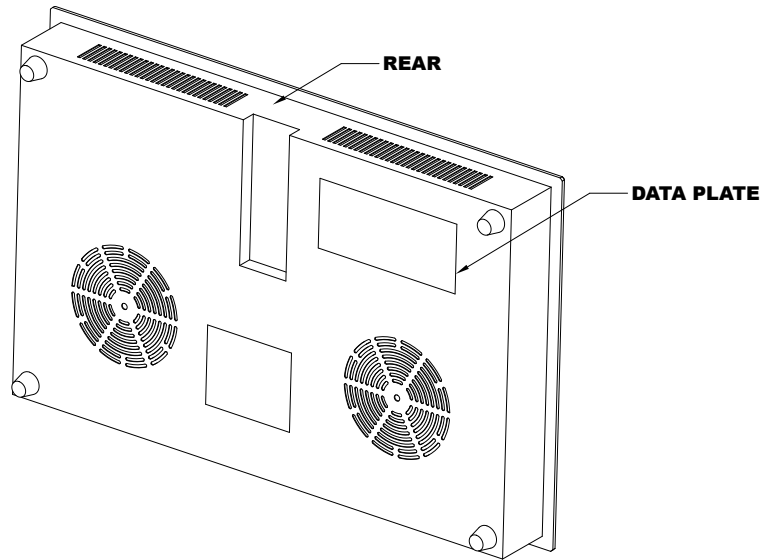
For warranty support, call Suburban - A Division of Airxcel Customer Service Department, 423-775-2131, EXT. 7101 or visit www.Airxcel.com/suburban.

RATINGS LABEL

For model and Serial Number location



The complete model, serial number and stock number are located on the ratings/data plate label located on the bottom housing, see illustration below. This information will be needed for warranty service. Record the information on the WARRANTY PAGE in this manual and retain for future reference.



Intertek
4010671

CONFORMS TO
UL 1026
CERTIFIED TO
CSA STD. C22.2 No. 64
FCC PART 18



193800

AIRXCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION | DAYTON, TENNESSEE 37321
SUBURBAN ELITE SERIES SINGLE INDUCTION COOKER

MODEL NO.	SIA-1001
STOCK NO.	3308A
ELECTRICAL RATING:	AC120V 60Hz 1800W

SERIAL NO. / NUMERO DE SERIE

CAUTION / ATTENTION:
HOUSEHOLD USE ONLY / POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
DO NOT IMMERSE IN WATER / NE PAS IMMERGER DANS L'EAU
60 MINUTES "ON" IN A TWO HOUR PERIOD / 60 MINUTES EN <<MARCHE>>
DANS UNE PERIOD DE DEUX HEURES

ZHONGSHAN SHUNMIN ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD | MADE IN CHINA

SINGLE INDUCTION DATA PLATE



Intertek
4010671

CONFORMS TO
UL 1026
CERTIFIED TO
CSA STD. C22.2 No. 64
FCC PART 18



193801

AIRXCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION | DAYTON, TENNESSEE 37321
SUBURBAN ELITE SERIES DOUBLE INDUCTION COOKER

MODEL NO.	SIA-1002
STOCK NO.	3309A
ELECTRICAL RATING:	AC120V 60Hz 1800W

SERIAL NO. / NUMERO DE SERIE

CAUTION / ATTENTION:
HOUSEHOLD USE ONLY / POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
DO NOT IMMERSE IN WATER / NE PAS IMMERGER DANS L'EAU
60 MINUTES "ON" IN A TWO HOUR PERIOD / 60 MINUTES EN <<MARCHE>>
DANS UNE PERIOD DE DEUX HEURES

ZHONGSHAN SHUNMIN ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD | MADE IN CHINA

DOUBLE INDUCTION DATA PLATE

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.
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:	



A Division of AIRXCEL

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

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

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN



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 dommages dus à un usage en institution ou commercial; Suburban n'assume aucune responsabilité pour un tel usage. L'usage en institution ou commercial annulera cette garantie.

4. Une défaillance du démarrage ou du fonctionnement en raison d'eau ou de saleté dans les contrôles.
5. Pièces non fournies par Suburban.
6. 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.
7. Des produits Suburban dont le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé.
8. 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.
9. 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.
10. DE TOUT DOMMAGE SPÉCIAL, INDIRECT OU ACCESSOIRE ÉCONOMIQUE OU COMMERCIAL DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.

POUR UN PROBLÈME RELATIF AUX PRODUITS,

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

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

SUBURBAN NE SERA PAS RESPONSABLE DE :

1. Tout dommage (fissures, ébrèchures, égratignures, etc.) à toute surface peinte.
2. Articles classés comme entretien normal.
3. Des dommages ou réparations nécessaires à la suite d'un assemblage défectueux ou incorrect ou d'une application non conforme aux instructions de Suburban.

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.

SUBURBAN NE SERA PAS RESPONSABLE DE :

1. Tout dommage (fissures, ébrèchures, égratignures, etc.) à toute surface peinte.
2. Articles classés comme entretien normal.
3. Des dommages ou réparations nécessaires à la suite d'un assemblage défectueux ou incorrect ou d'une application non conforme aux instructions de Suburban.



PLAQUE SIGNALÉTIQUE À INDUCTION DOUBLE

193801

AIRXCEL

CONFORMS TO
UL 1026
CERTIFIED TO
CSA STD. C22.2 No. 64
FCC PART 18

Intertek
4010671

ETL
LISTED
CM
US

CAUTION / ATTENTION:
HOUSEHOLD USE ONLY / POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
DO NOT IMMERSE IN WATER / NE PAS IMMERGER DANS L'EAU
60 MINUTES "ON" IN A TWO HOUR PERIOD / 60 MINUTES EN <<MARGE>>
DANS UNE PERIOD DE DEUX HEURES

ZHONGSHAN SHUNMIN ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD | MADE IN CHINA

AIRXCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION | DAYTON, TENNESSEE 37321
SUBURBAN ELITE SERIES DOUBLE INDUCTION COOKER

MODEL NO.	SIA-1002	ELECTRICAL RATING:	AC120V 60Hz 1800W
STOCK NO.	3309A	SERIAL NO. / NUMERO DE SERIE	

PLAQUE SIGNALÉTIQUE À INDUCTION SIMPLE

193800

AIRXCEL

CONFORMS TO
UL 1026
CERTIFIED TO
CSA STD. C22.2 No. 64
FCC PART 18

Intertek
4010671

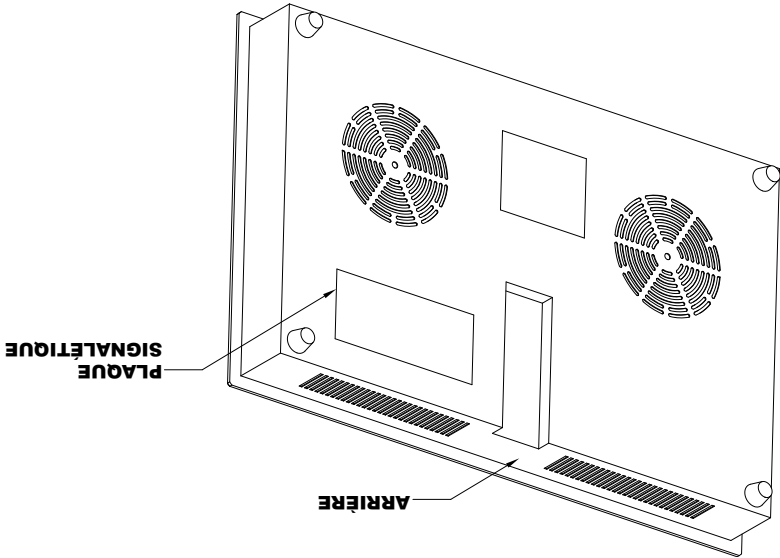
ETL
LISTED
CM
US

CAUTION / ATTENTION:
HOUSEHOLD USE ONLY / POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
DO NOT IMMERSE IN WATER / NE PAS IMMERGER DANS L'EAU
60 MINUTES "ON" IN A TWO HOUR PERIOD / 60 MINUTES EN <<MARGE>>
DANS UNE PERIOD DE DEUX HEURES

ZHONGSHAN SHUNMIN ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD | MADE IN CHINA

AIRXCEL, INC. - SUBURBAN DIVISION | DAYTON, TENNESSEE 37321
SUBURBAN ELITE SERIES SINGLE INDUCTION COOKER

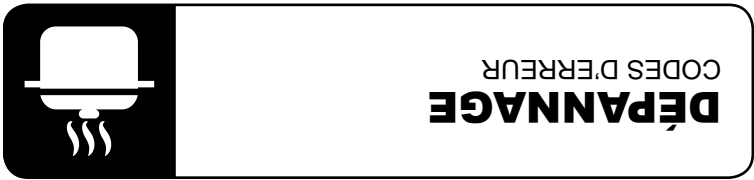
MODEL NO.	SIA-1001	ELECTRICAL RATING:	AC120V 60Hz 1800W
STOCK NO.	3308A	SERIAL NO. / NUMERO DE SERIE	



Le numéro de modèle, le numéro de série et le numéro d'inventaire se trouvent sur l'étiquette de la plaque signalétique dessous le boîtier; consulter l'illustration ci-dessous. Ces informations seront nécessaires pour un service en vertu de la garantie. Inscrivez les informations sur la PAGE DE LA GARANTIE de ce manuel et les conserver pour référence future.

ÉTIQUETTE SIGNALÉTIQUE

Pour l'emplacement du numéro de modèle et de série



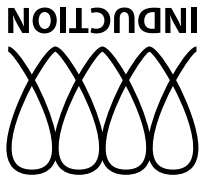
Si l'afficheur indique un code d'erreur, consulter cette feuille pour une solution possible.

CODE	DESCRIPTION
E0	L'ustensile de cuisson n'est pas sur la surface de cuisson à induction. Le diamètre de l'ustensile de cuisson est trop petit ou non compatible pour une utilisation à induction.
E1	La tension de la prise est trop faible. Vérifier l'alimentation électrique.
E2	La tension de la prise est trop haute. Vérifier l'alimentation électrique.
E3	La surface de cuisson est trop chaude. Éteindre l'appareil jusqu'à ce qu'il soit suffisamment froid pour le réutiliser.
E4	Le capteur de température de la surface de cuisson est endommagé. Communiquer avec le service à la clientèle de Suburban.
E5	Le circuit interne est trop chaud. Éteindre l'appareil jusqu'à ce qu'il soit suffisamment froid pour le réutiliser.
E6	Le capteur de température de la surface de cuisson est endommagé. Communiquer avec le service à la clientèle de Suburban.
E7	Erreur du circuit interne. Communiquer avec le service à la clientèle de Suburban.

Ces surfaces de cuisson à induction n'ont pas de pièces qui peuvent être remplacées ou entretenues.

Pour du soutien en vertu de la garantie, communiquer avec le service à la clientèle de Suburban – Une division d'Airxcel, au 423-775-2131, poste 7101, ou visiter www.Airxcel.com/suburban.

BATTERIES DE CUISSON COMPATIBLES
L'induction nécessite des chaudrons et poêles fabriqués en matériaux ferromagnétiques. Pour savoir si la batterie de cuisson actuelle est compatible à la technologie d'induction, cherchez le symbole d'induction sur le fond du chaudron ou de la poêle.



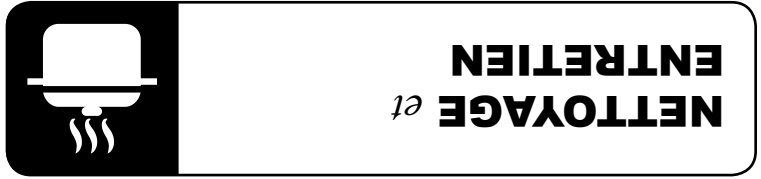
Placer un aimant sur l'ustensile de cuisson. Si l'aimant colle, il est compatible à la technologie d'induction.

Les ustensiles de cuisson optimaux sont ronds avec un fond plat et un diamètre entre 88,9 mm à 254 mm. Les chaudrons qui sont déformés ou qui ont un fond courbé ne chaufferont pas de façon égale. Pour la cuisson par wok, utiliser un wok à fond plat. Ne pas utiliser un wok avec un anneau de soutien.

Insert 'SUIVANT': LES USTENSILES DE CUISSON SUIVANTS NE SONT PAS COMPATIBLES À L'INDUCTION :

- Verre résistant à la chaleur
- Céramique
- Cuivre
- Aluminium
- Acier inoxydable
- Ustensiles de cuisson à fond rond
- Ustensiles de cuisson avec une base inférieure à 88,9 mm.

Suivre les directions ainsi que les étapes importantes de sécurité pour le nettoyage conseillé au début du manuel.



- Toujours mettre la surface de cuisson en ARRÊT avant de nettoyer et attendre qu'elle soit complètement froide.
- Nettoyer la surface de cuisson après chaque utilisation.
- Essuyer la surface de cuisson avec un linge légèrement humide. On peut utiliser le savon à vaisselle.
- S'assurer qu'aucune eau ne s'infiltre dans l'appareil d'induction.
- Ne jamais utiliser des nettoyeurs abrasifs (c.-à-d. des tampons à récurer) ou des liquides à base d'huile.
- Ne jamais passer la surface de cuisson sous l'eau.
- Un accessoire d'aspirateur peut être utilisé pour retirer la saleté de l'entrée et la sortie d'air.
- Ne jamais traîner les ustensiles de cuisson sur la surface en verre. Déplacer soigneusement les chaudrons/poêles afin de minimiser les égratignures potentielles.
- Ranger la surface de cuisson dans un endroit sec lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ne jamais tenter de modifier, démonter ou réparer la surface de cuisson.

D'UTILISATION



DÉMARRAGE INITIAL

- Les cuisinières à induction à élément électrique simple et double ont été certifiées par ETL / Intertek pour une utilisation avec un cordon d'alimentation de 15 ampères.
- Les tables de cuisson à induction ne sont pas des charges résistives, le facteur de puissance est donc < 1. Le facteur de puissance typique pour le chauffage par induction est compris entre 0,75 et 0,80. Ainsi, le vrai pouvoir serait: 1800W x .80 ou 1440W.
- Brancher le cordon électrique dans une prise standard.
- Le voyant DEL au-dessus du bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) clignotera et l'appareil émettra un bip pour indiquer qu'il est sous tension et est en mode d'attente.
- La surface de cuisson à induction demeurera en mode d'attente d'un démarrage d'une fonction de chaleur par l'utilisateur.
- Placer l'ustensile de cuisson ferromagnétique avec le contenu à cuire à l'intérieur, centré sur l'élément d'induction.

- Toucher le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) du panneau de commande, ce qui mettra la surface de cuisson en marche. L'afficheur indiquera « **ON** » (en marche), le voyant DEL au-dessus du bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) demeurera allumé et un seul bip sera entendu.
- Toucher le bouton **FUNCTION (Fn)** (fonction) une fois. L'afficheur indiquera le réglage du niveau de la chaleur à « 5 » (réglage par défaut du niveau de la chaleur) alors que l'appareil commence à chauffer.
- Les réglages peuvent être modifiés en tout temps, de 1 à 10, à l'aide des boutons **UP (+) or DOWN (-)** (augmenter ou diminuer). Il s'agit d'une fonction de CHALEUR.
- IMPORTANT** : pour la surface de cuisson à induction double, la combinaison des niveaux de chaleur doit être inférieure ou égale à 10. Donc si l'élément de gauche est réglé à 5, l'élément de droite peut être réglé à 5 ou moins. Lorsque les deux éléments sont utilisés, ils seront réglés automatiquement à une combinaison qui est inférieure ou égale à 10. Si un élément est réglé à 1, l'autre peut être réglé à 9 ou moins. Si un élément est réglé à 2, l'autre peut être réglé à 8 ou moins, etc. Si un élément est réglé à 6 ou plus, l'autre élément, lorsqu'il est mis en marche, réglera les deux éléments à 5. Le réglage du niveau de chaleur peut être ajusté à l'aide des boutons **UP (+) or DOWN (-)** (augmenter ou diminuer).

RÉGLAGE DU NIVEAU DE CHALEUR

- Le verrou peut être activé même si l'appareil d'induction est en marche. Si l'appareil d'induction fonctionne lorsque le verrou est activé, l'afficheur passera entre le niveau de chaleur réglé et « **LOC** » (verrouillé). Si l'appareil d'induction fonctionne avec une minute, l'afficheur passera entre le niveau de chaleur réglé, le temps restant et « **LOC** » (verrouillé). Lorsque la minuterie arrive à la fin, un bip est entendu, l'afficheur devient blanc, le voyant DEL au-dessus du bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) clignote et le ventilateur de refroidissement restera en marche pour une (1) minute de plus.

UTILISATION DU VERROU

- La surface de cuisson est conçue pour l'éteindre automatiquement après 120 minutes d'utilisation. Cet arrêt automatique intégré est une fonctionnalité de sécurité. Une minuterie réglée à plus de 120 minutes annulera l'arrêt automatique et permettra à la surface de cuisson à induction de rester activée jusqu'à l'arrêt de la minuterie. Le réglage maximal de la minuterie est 240 minutes.
- Si la nourriture doit être cuite d'avantage, l'appareil peut facilement être remis en marche et réinitialisé au réglage désiré.

ARRÊT AUTOMATIQUE DE SÉCURITÉ INTÉGRÉ

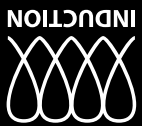
- Lorsque la cuisson est terminée, toucher simplement le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt) pour l'éteindre.
- À la fin de la cuisson, le ventilateur restera en marche pour une (1) minute.

ARRÊT DE LA SURFACE DE CUISSON

- Après avoir sélectionné le niveau de chaleur, toucher le bouton **TIMER** (minuterie) une fois. L'afficheur clignotera en indiquant le numéro « 0:00 ». Réglér la minuterie à l'aide des boutons **UP (+) or DOWN (-)** (augmenter ou diminuer). Chaque toucher du bouton **UP (+) or DOWN (-)** (augmenter ou diminuer) augmentera ou diminuera le réglage par une minute. Le bouton **UP (+) or DOWN (-)** (augmenter ou diminuer) peut aussi être appuyé et tenu pour augmenter et diminuer le réglage par 10 minutes. Le réglage maximal de la minuterie est 240 minutes. La minuterie est réglée 5 secondes après le dernier toucher du bouton **UP (+) or DOWN (-)** (augmenter ou diminuer).

UTILISATION DE LA MINUTERIE

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT



SURFACE DE CUISSON À INDUCTION SIMPLE (FIGURE 4)	ALIMENTATION : 1 800 watts
TENSION : 120 V/60 Hz	SÉLECTIONS DES NIVEAUX : 1 à 10 (RÉGLAGES)
TEMPERATURE MAX : 240 minutes	REGLER LA MINUTERIE POUR UN MAXIMUM DE
MATÉRIAU : Surface en cristal de catégorie A	DIMENSIONS : 299,7 mm (largeur) x 388,6 mm (longueur) x 88,9 mm (hauteur)

SURFACE DE CUISSON À INDUCTION DOUBLE (FIGURE 5)	ALIMENTATION : 1 800 watts
TENSION : 120 V/60 Hz	SÉLECTIONS DES NIVEAUX : 1 à 10 (RÉGLAGES)
TEMPERATURE MAX : 240 minutes	REGLER LA MINUTERIE POUR UN MAXIMUM DE
MATÉRIAU : Surface en cristal de catégorie A	DIMENSIONS : 599,4 mm (largeur) x 388,6 mm (longueur) x 88,9 mm (hauteur)

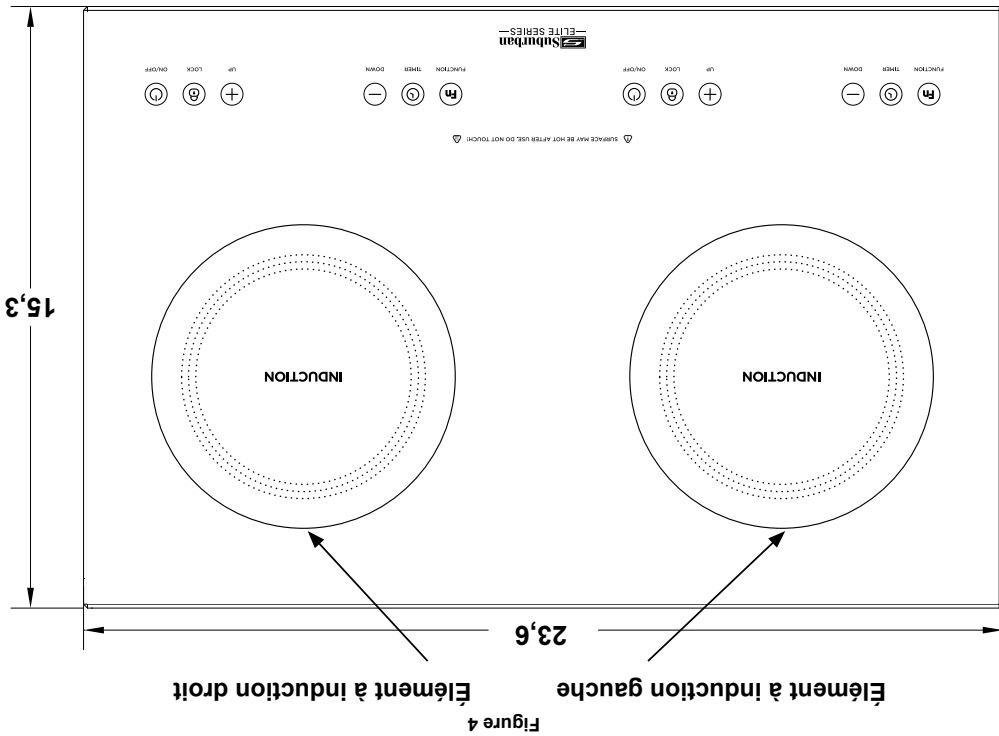
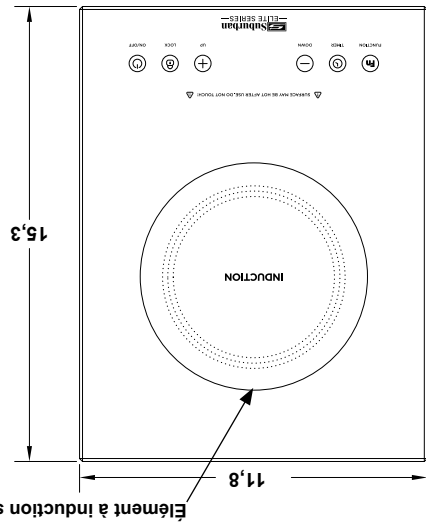


Figure 4

Panneau de commande de l'élément gauche et afficheur DEL



Panneau de commande de l'élément droit et afficheur DEL



Figure 3A

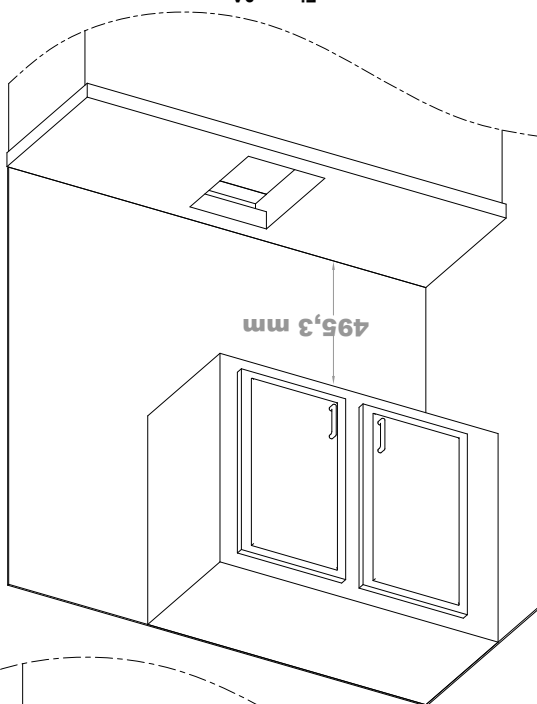


Figure 3B

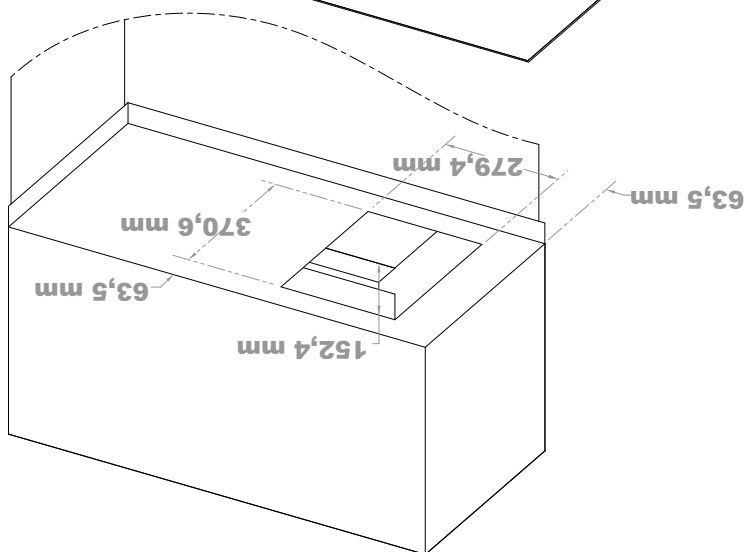
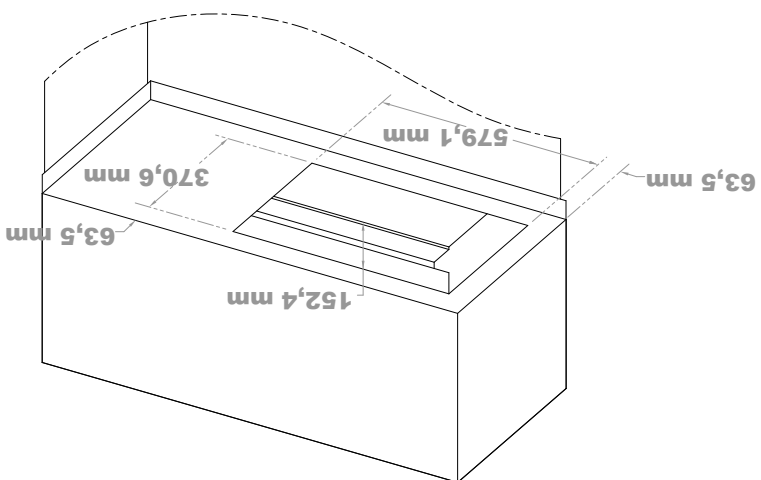
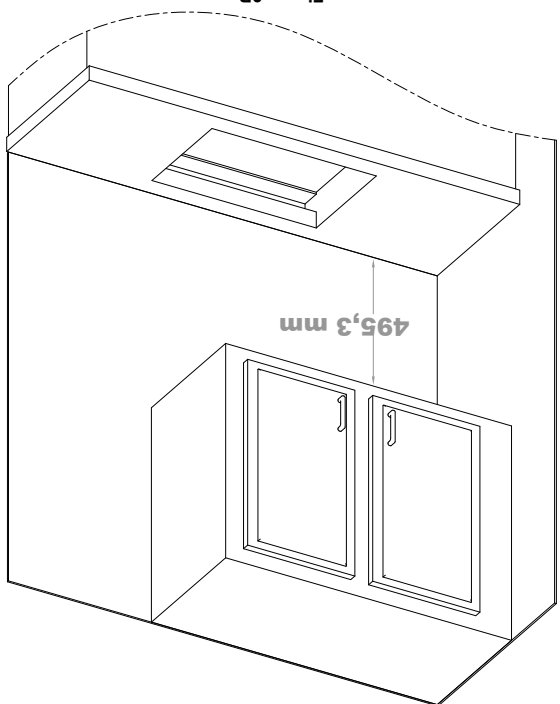
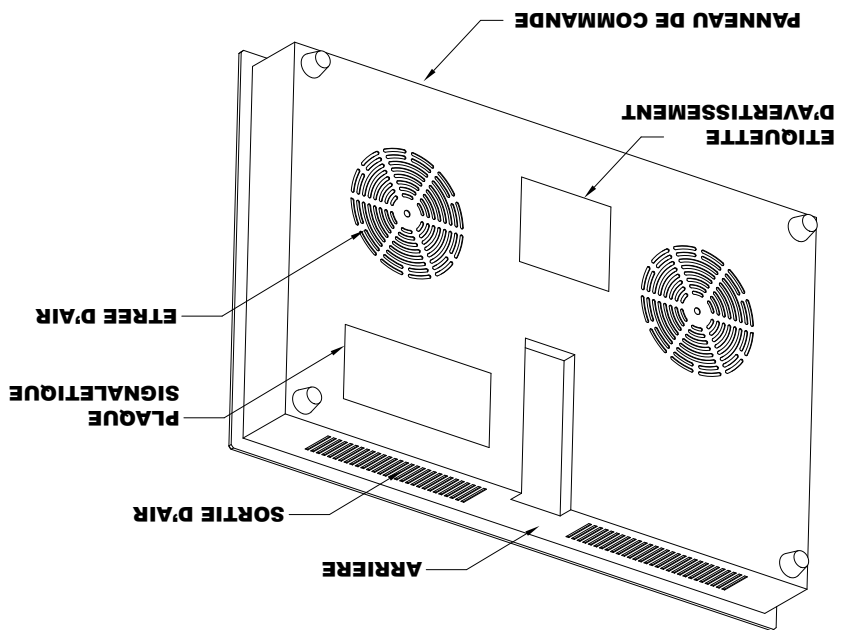


Figure 2




INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Préparation de la surface de cuisson pour l'installation



INFORMATIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Réviser ces informations avant l'utilisation.



Décider de l'emplacement définitif de la surface de cuisson. Éviter de percer ou couper le câblage existant lors de l'installation. Si la surface d'induction ne sera utilisée que sur une table ou un comptoir, le retrait du papier protecteur n'est pas nécessaire.

1. Retirer la surface de cuisson à induction des extrémités en mousse et du sac en plastique.
2. Placer la surface de cuisson à l'envers sur une surface couverte à l'aide de la feuille de mousse incluse dans l'emballage.
3. Couper une ouverture rectangulaire dans le comptoir où sera placée la surface de cuisson. La découpe doit être placée au moins 63,5 mm de toute paroi latérale de la surface de cuisson et au moins 495,3 mm des armoires se trouvant au-dessus. Les dimensions de la découpe sont :

a. Surface de cuisson à induction simple – (consulter la figure 3A)

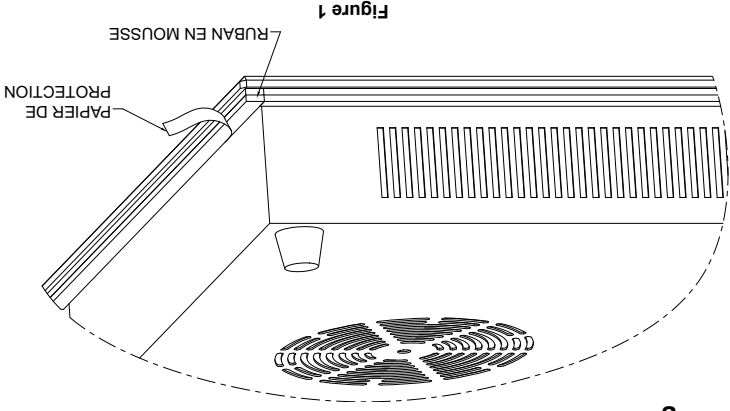
11 po x 14,6 po (280 mm x 370 mm)

b. Surface de cuisson à induction double – (consulter la figure 3B)

22,8 po x 14,6 po (580 mm x 370 mm)

REMARQUE : pour une circulation appropriée de l'air, laisser une distance d'au moins 76,2 mm entre la partie inférieure de la surface de cuisson et tout étagère ou rangement. Le dessous de la surface de cuisson ne devrait pas être enfermé des armoires se trouvant dessous pour une meilleure circulation de l'air. La figure 2 est une illustration des emplacements des conduits d'entrée et de sortie d'air. S'assurer de ne pas les bloquer.

4. Retirer soigneusement le papier de protection de la mousse sur le dessous de la surface de cuisson. Consulter la figure 1.



5. Soulever la surface de cuisson à induction pour commencer à passer le cordon électrique dans l'ouverture du comptoir vers l'emplacement de la prise de courant qui se trouve dessous.
6. Placer la surface de cuisson à induction dans l'ouverture du comptoir en s'assurant que les contrôles se trouvent près du bord avant du comptoir.
7. Appuyer doucement sur la surface de cuisson à induction pour fixer le ruban adhésif au comptoir.

AVERTISSEMENT! L'installation de cet appareil doit être effectuée conformément aux instructions écrites fournies dans ce manuel. Aucun agent, représentant ou employé de Suburban ou autre personne n'a l'autorité de changer, de modifier ou de renoncer à aucune disposition des instructions contenues dans ce manuel.

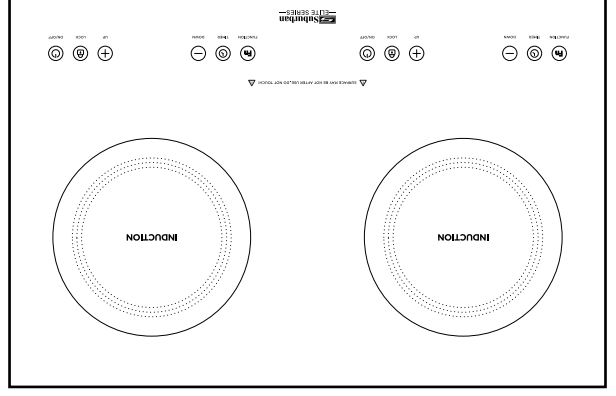
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, on doit toujours respecter les précautions de sécurité. Faire fonctionner cette surface de cuisson conformément aux instructions fournies. Faire fonctionner cette surface de cuisson aux fins prévues seulement.

- Lire et respecter toutes les instructions.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne pas toucher la zone d'induction, puisque la surface pourrait contenir une chaleur résiduelle.
- Pour protéger contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil d'induction dans l'eau ou d'autres liquides.
- Lors de l'utilisation de tout appareil électrique à proximité d'enfants, une supervision attentive est nécessaire.
- Nettoyer la surface uniquement lorsqu'elle est complètement refroidie.
- Ne pas faire fonctionner tout appareil qui a un cordon ou une fiche endommagée, qui a un défaut ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle de Suburban.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait entraîner des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'éléments chauds au gaz ou électriques, ou dans un four chaud.
- Ne pas déplacer la surface de cuisson à induction en utilisation ou s'il y a des ustensiles de cuisson dessus.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation institutionnelle ou commerciale.
- Ne pas cuisiner sur une surface de cuisson brisée ou endommagée, puisque les débordements pourraient pénétrer la surface et créer un risque de décharge électrique.
- Pour empêcher des accidents et obtenir une aération optimale, laisser un espace suffisant autour de la région de cuisson.
- Ne pas placer des objets magnétisés, comme des cartes de crédit, des télévisions, des radios, etc., sur la surface de cuisson lorsqu'elle fonctionne, puisque les propriétés magnétiques pourraient les endommager.
- Ne pas utiliser des ustensiles de cuisson vides lorsque la surface de cuisson fonctionne.
- Ne pas placer des objets métalliques autres que les ustensiles de cuisson vus sur la surface de cuisson à induction.
- Pour bien désactiver l'appareil, toucher le bouton ON/OFF (marche/arrêt).
- Il est important de savoir que la surface de l'appareil restera chaude pour une courte période après son utilisation.
- Lors de l'installation dans un VR ou une maison préfabriquée, respecter les normes et réglementations locales.
- Garder ces instructions.

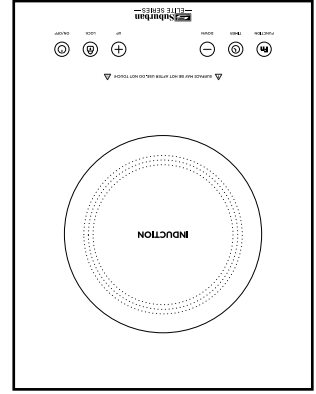
Merci d'avoir acheté la surface de cuisson à induction de la série Suburban Elite. Lisez bien le manuel au complet avant d'utiliser votre nouvelle surface de cuisson afin de réduire les risques d'incendie, de décharges électriques ou de blessures.

TABLE DES MATIÈRES

2	Informations importantes de sécurité
2	Instructions d'installation
4	Spécifications du produit
5	Instructions d'utilisation
5	Démarrage initial
5	Réglage du niveau de chaleur
5	Utilisation de la minuterie
5	Utilisation du verrou
5	Arrêt automatique de sécurité intégré
5	Arrêt de la surface de cuisson
6	Batteries de cuisson compatibles
6	Nettoyage et entretien
6	Dépannage des codes d'erreur
7	Étiquette signalétique
8	Informations sur la garantie



INDUCTION DOUBLE



INDUCTION SIMPLE

Elite SERIES

SURFACES DE CUISSON À INDUCTION ÉLÉMENT SIMPLE ET DOUBLE



MODÈLES :

SIA-1001

SIA-1002

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



CONFORME À LA NORME UL 1026
CERTIFIÉE SELON LA NORME CSA
C22.2 N° 64
FCC PARTIE 18

**MANUEL
D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET
DE L'UTILISATEUR**