

# Owner's Manual

## LoPRO™

(Cooking Induction Ranges)



Item #	Description
SM-1800LP	1800 W, Single
SM-1800LP-D	1800 W, Double

**Spring**<sub>USA</sub>

*The Evolution of Intelligent Design®*

127 Ambassador Drive, Suite 147  
Naperville, IL 60540-4079

P: 630-527-8600

F: 630-527-8677

springusa@springusa.com

www.springusa.com

Oct 2020

**Spring**<sub>USA</sub>

*The Evolution of Intelligent Design®*

## Before You Begin

To ensure safe operation, read the following instructions in their entirety.

 **WARNING**

Warning is used to indicate the presence of a hazard that can cause severe personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

 **CAUTION**

Caution is used to indicate the presence of a hazard that will or can cause minor personal injury or property damage if the caution is ignored.

**NOTICE**

Notice is used to note information that is important but not hazard-related.

**To reduce risk of injury or damage to the equipment:**

- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not power the equipment with extension cords, power strips, or multipurpose sockets.
- Equipment should only be used in a flat, level position.
- Do not obstruct or cover the equipment in any way when in use.
- Do not operate unattended.
- Do not leave an empty vessel on the equipment when in use.
- Closely supervise equipment operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Unplug equipment and let it cool before cleaning.
- Unplug when not in use.

## Function

Spring USA’s 1800-watt, LoPRO™ Induction Ranges are portable, product cooking or holding ranges intended for countertop use. Each range features a durable, all-black housing with touch controls on the glass surface.

## Electrical Requirements:

Item #	Voltage	Phase	Hertz	Watts	Amps	Plug
SM-1800LP	110-120	1	60	1800	15	NEMA 5-15P
SM-1800LP-D	110-120	1	60	900 x 2	7.5 x 2	NEMA 5-15P

## Installation

Inspect all parts of the induction range prior to installation and use. If the unit is damaged, do not use. Contact a supplier for a replacement.

To prepare the induction range for use, simply place the unit on a flat, level surface. Ensure the installation location has dedicated power. There must be at least 1.2” (3 cm) of space available around the induction range for proper ventilation.

## Operation

---

To operate the induction range, induction-ready vessels must be used.

- Glass serving vessels are not suited for use on the induction range.
- Vessels must have a flat base in order to make full contact with the range. Vessels that are footed, or that have a raised ridge, are not suited for the induction range.
- Vessels must have a base diameter greater than 4.7”.

### **NOTICE:**

Spring USA induction servers and induction ranges are designed to work together as a system. Optimal performance is achieved by using Spring USA components in conjunction with each other. Spring USA cannot guarantee the performance of facsimile products offered by other companies.

Follow the below steps for operating the induction range:

1. Plug in the unit. Press the ON/OFF button.
2. Place the vessel on the induction range surface.

### **NOTICE:**

As a safety feature, if no induction ready vessel is placed on the surface after 2.5 minutes, the unit will shut off.

3. The range has two heating modes: COOK and TEMP.
  - COOK mode offers high-speed heating, used for sautéing, omelet stations, pasta bars or demonstration cooking. Settings in this mode are power levels 1-20.
  - TEMP mode offers thermostatically controlled holding temperatures for use with soups, sauces or pasty work. Settings in this mode are in increments of 10 degrees from 110°F – 400°F ( 43°C - 204°C)
4. Press the COOK/TEMP button to begin heating.

5. A red light will appear to the right of COOK when in COOK mode or to the right of TEMP when in TEMP mode. To change heating modes, simply press the COOK/TEMP button again to toggle between the two modes.
6. The LED display in the lower, center of the induction range surface will display the setting. To increase the setting, press the “+” button. To decrease the setting, press “-”.
7. To ensure the setting does not change unintentionally, press the lock button on the side of the range to lock the controls. The ring around the lock button will illuminate blue. The settings and ON/OFF button will not function when the lock is engaged.
8. To enable the settings and ON/OFF button, simply press the lock button again and the blue ring around the button should no longer be illuminated.
9. The induction range will continue to heat until the selected setting is reached. Once the setting is reached, the range will maintain that setting.
10. To turn off the unit, press the ON/OFF button. No LED lights should be illuminated.



Do not touch the top surface of the induction range immediately after heating and removing a vessel. The top surface may be hot due to heat transferred from the vessel.

## Maintenance

To clean the induction range, first ensure the unit has been turned off, unplugged from the power source and has cooled before handling.

Wipe down the unit with a sponge or cloth with a mild dishwashing liquid. Dry with a clean, soft cloth. Do not immerse the induction range directly in water for cleaning – this will damage the unit.

## Troubleshooting/Error Codes

Error	Cause	Solution
E0	The induction range does not sense an induction-ready vessel on the surface.	Place an induction ready vessel on the range.
E1	The range has overheated due to blocked ventilation and has shut down.	Clear vents, let the range cool and restart the range.
E2	Overheating protection has been activated and the range has shut down.	Remove vessel from the range, let the range cool and restart the range.
E3	The range is experiencing temporary voltage overload.	Remove vessel from the range, let the range cool and restart the range. Review dedicated power requirements.

Keep the induction range away from other ovens or stoves. If the surrounding temperature is hot, the induction range may stop heating.

## Service & Repair

Never attempt to service any part of The LoPRO™ Induction Range. Attempting to service the unit on your own, or through an unauthorized repair facility, automatically voids your warranty. Contact our Service Department at 630-527-8600. For service forms, visit the Spring USA website.

## Warranty

Spring USA Induction Ranges offer a one-year, overnight exchange warranty (continental US only), from the date of invoice, against manufacturers defects. See SpringUSA.com for more details.

## FRANÇAIS

### Avant que tu commences

Pour assurer un fonctionnement en toute sécurité, lisez les instructions suivantes dans leur intégralité.



#### ATTENTION

L'avertissement est utilisé pour indiquer la présence d'un danger pouvant entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement est ignoré.



#### LA PRUDENCE

La prudence est utilisée pour indiquer la présence d'un danger qui causera ou peut causer des blessures corporelles mineures ou des dommages matériels si la précaution est ignorée.

#### REMARQUER

L'avis est utilisé pour noter des informations importantes mais non lié au danger.

#### Pour réduire le risque de blessure ou d'endommagement de l'équipement:

- Branchez uniquement dans des prises électriques reliées à la terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- N'alimentez pas l'équipement avec des rallonges, des multiprises ou des prises polyvalentes.
- L'équipement ne doit être utilisé que dans une position plate et de niveau.
- Ne pas obstruer ou couvrir l'équipement de quelque manière que ce soit lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser sans surveillance.

- Ne laissez pas de récipient vide sur l'équipement lors de son utilisation.
- Surveillez de près l'équipement fonctionnant dans les espaces publics et / ou autour des enfants.
- Ne pas utiliser si l'équipement a été endommagé ou fonctionne mal de quelque façon que ce soit.
- Gardez l'équipement et le cordon d'alimentation loin des flammes nues, des brûleurs électriques ou de la chaleur excessive.
- Débranchez l'équipement et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé.

## Fonction

Les cuisinières à induction LoPRO™ de 1 800 watts de Spring USA sont des cuisinières portatives de cuisson ou de maintien de produits destinées à être utilisées sur le comptoir. Chaque gamme dispose d'un boîtier tout en noir durable avec des commandes tactiles sur la surface en verre.

### Exigences électriques:

Item #	Tension	Phase	Hertz	Watts	Amplis	Prise
SM-1800LP	110-120	1	60	1800	15	NEMA 5-15P
SM-1800LP-D	110-120	1	60	900 x 2	7.5 x 2	NEMA 5-15P

## Installation

Inspectez toutes les pièces de la cuisinière à induction avant l'installation et l'utilisation. Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Contactez un fournisseur pour un remplacement.

Pour préparer la cuisinière à induction à utiliser, placez simplement l'appareil sur une surface plane et de niveau. Assurez-vous que l'emplacement d'installation dispose d'une alimentation dédiée. Il doit y avoir au moins 1,2 po (3 cm) d'espace autour de la cuisinière à induction pour une bonne ventilation.

## Opération

Pour faire fonctionner la cuisinière à induction, des récipients prêts à être utilisés doivent être utilisés.

- Les récipients en verre ne conviennent pas pour une utilisation sur la cuisinière à induction.
- Les navires doivent avoir une base plate pour pouvoir entrer en contact complet avec la cuisinière. Les navires à pied ou à arête surélevée ne conviennent pas à la plage d'induction.
- Les navires doivent avoir un diamètre de base supérieur à 4,7 ”.

### REMARQUER:

Les serveurs à induction et les cuisinières à induction de Spring USA sont conçus pour fonctionner ensemble en tant que système. Des performances optimales sont obtenues en utilisant les composants Spring USA conjointement. Spring USA ne peut garantir les performances des produits de télécopie proposés par d'autres sociétés.

Suivez les étapes ci-dessous pour utiliser la cuisinière à induction:

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton ON/OFF.
2. Placer le récipient sur la surface de la cuisinière à induction.

### REMARQUER:

Par mesure de sécurité, si aucun récipient prêt pour l'induction n'est placé sur la surface après 2,5 minutes, l'appareil s'arrête.

3. La cuisinière a deux modes de chauffage: CUISSON et TEMP.

- Le mode CUISSON offre un chauffage à haute vitesse, utilisé pour les sautés, les stations d'omelettes, les barres de pâtes ou la cuisson de démonstration. Les paramètres de ce mode sont les niveaux de puissance 1-20.
- Le mode TEMP offre des températures de maintien contrôlées par thermostat pour une utilisation avec des soupes, des sauces ou des pâtisseries. Les réglages dans ce mode sont par incréments de 10 degrés de 110 ° F à 400 ° F (43 ° C à 204 ° C)

4. Appuyez sur le bouton COOK/TEMP pour commencer le chauffage.
5. Une lumière rouge apparaîtra à droite de COOK en mode COOK ou à droite de TEMP en mode TEMP. Pour changer les modes de chauffage, appuyez simplement à nouveau sur le bouton CUISSON / TEMP pour basculer entre les deux modes.
6. L'affichage LED dans le centre inférieur de la surface de la gamme d'induction affichera le réglage. Pour augmenter le réglage, appuyez sur le bouton «+». Pour diminuer le réglage, appuyez sur «-».
7. Pour vous assurer que le réglage ne change pas involontairement, appuyez sur le bouton de verrouillage sur le côté de la cuisinière pour verrouiller les commandes. L'anneau autour du bouton de verrouillage s'allumera en bleu. Les paramètres et le bouton ON/OFF ne fonctionneront pas lorsque le verrouillage est engagé.
8. Pour activer les paramètres et le bouton ON/OFF, appuyez simplement à nouveau sur le bouton de verrouillage et l'anneau bleu autour du bouton ne devrait plus être allumé.
9. La plage d'induction continuera de chauffer jusqu'à ce que le réglage sélectionné soit atteint. Une fois le paramètre atteint, la plage conservera ce paramètre.
10. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Aucune lumière LED ne doit être allumée.



#### **LA PRUDENCE**

Ne touchez pas la surface supérieure de la cuisinière à induction immédiatement après avoir chauffé et retiré un récipient. La surface supérieure peut être chaude en raison de la chaleur transférée du récipient.

## Entretien

Pour nettoyer la cuisinière à induction, assurez-vous d'abord que l'appareil a été éteint, débranché de la source d'alimentation et refroidi avant de le manipuler. Essuyez l'appareil avec une éponge ou un chiffon avec un liquide vaisselle doux. Sécher avec un chiffon propre et doux. N'immergez pas la cuisinière à induction directement dans l'eau pour le nettoyage - cela endommagerait l'appareil.

## Dépannage / Codes d'erreur

Erreur	Cause	Solution
E0	La plage d'induction ne détecte pas de récipient prêt pour l'induction à la surface.	Placer un récipient prêt pour l'induction sur la cuisinière.
E1	La cuisinière a surchauffé en raison d'une ventilation bloquée et s'est arrêtée.	Dégagez les événements, laissez la cuisinière refroidir et redémarrez la cuisinière.
E2	La protection contre la surchauffe a été activée et la cuisinière s'est arrêtée.	Retirez le récipient de la cuisinière, laissez-la refroidir et redémarrez la cuisinière.
E3	La gamme subit une surcharge de tension temporaire.	Retirez le récipient de la cuisinière, laissez-la refroidir et redémarrez la cuisinière. Passez en revue les exigences d'alimentation dédiées.

Gardez la cuisinière à induction éloignée des autres fours ou cuisinières. Si la température ambiante est chaude, la plage d'induction peut arrêter de chauffer.

## Service et réparation

N'essayez jamais de réparer une quelconque partie de la cuisinière à induction LoPRO™. Toute tentative de réparation de l'appareil par vous-même ou par le biais d'un centre de réparation non agréé annule automatiquement votre garantie. Contactez notre service après-vente au 630-527-8600. Pour les formulaires de service, visitez le site Web de Spring USA.

## Garantie

Les cuisinières à induction Spring USA offrent une garantie d'échange d'un an, pendant la nuit (États-Unis continentaux uniquement), à compter de la date de facturation, contre les défauts de fabrication. Voir SpringUSA.com pour plus de détails.