

# Owner's Manual

## LoPRO™

(Warming Induction Ranges)



Item #	Description
SM-300LP	300 W, Single

**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 300-watt, LoPRO™ Induction Range, item #SM300-LP, is a portable, product holding range intended for countertop use. The range features a durable, all-black housing with touch controls on the glass surface. The range has been designed specifically to keep food warm. Food must be at or above serving temperature before being placed on the range.

**NOTICE:** The induction range only maintains temperature – it does not cook or continue to cook food.

## Electrical Requirements:

Item #	Voltage	Phase	Hertz	Watts	Amps	Plug
SM-300LP	110-120	1	60	300	2.5	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 LED lights above each setting will blink until a setting is pressed
4. Press the desired setting button. See the below chart for approximate temperature ranges.

Low	Low-Med	Med-High	High
145-155°F	156-165°F	166-175°F	176-185°F
62-68°C	69-73°C	74-79°C	80-85°C

5. The LED lights will stop blinking and only the LED light above the selected setting button will remain on.
6. 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.
7. 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.
8. The induction range will continue to warm until the set temperature is reached. Once the temperature is reached, the range will maintain that temperature.
9. To change settings, simply press the desired setting button.
10. To turn off the unit, press the ON/OFF button. No LED lights should be illuminated.



### CAUTION

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
4 Flashing Lights on Control Panel	The induction range does not sense an induction-ready vessel on the surface.	Place an induction ready vessel on the range.
Low & Low-Med Lights Flashing	The range has overheated due to blocked ventilation and has shut down.	Clear vents, let the range cool and restart the range.
Low & Med-High Lights Flashing	Overheating protection has been activated and the range has shut down.	Remove vessel from the range, let the range cool and restart the range.
Low & High Lights Flashing	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

La cuisinière à induction LoPRO™ de 300 watts de Spring USA, article n° SM300-LP, est une gamme portative de maintien de produit destinée à être utilisée sur un comptoir. La gamme dispose d'un boîtier tout en noir durable avec des commandes tactiles sur la surface en verre. La gamme a été spécialement conçue pour garder les aliments au chaud. Les aliments doivent être à ou au-dessus de la température de service avant d'être placés sur la cuisinière.

**AVIS:** La cuisinière à induction maintient uniquement la température - elle ne cuit pas ou ne continue pas de cuire les aliments.

## Exigences électriques:

Item #	Tension	Phase	Hertz	Watts	Amplis	Prise
SM-300LP	110-120	1	60	300	2.5	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 pour l'induction 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. Le voyant LED au-dessus de chaque paramètre clignote jusqu'à ce qu'un paramètre soit enfoncé
4. Appuyez sur le bouton de réglage souhaité. Voir le tableau ci-dessous pour les plages de températures approximatives.

Low	Low-Med	Med-High	High
145-155°F	156-165°F	166-175°F	176-185°F
62-68°C	69-73°C	74-79°C	80-85°C

5. Les voyants LED cesseront de clignoter et seul le voyant LED au-dessus du bouton de réglage sélectionné restera allumé.

6. 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.
7. 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.
8. La plage d'induction continuera de se réchauffer jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Une fois la température atteinte, la plage maintiendra cette température.
9. Pour modifier les paramètres, appuyez simplement sur le bouton de réglage souhaité.
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**

<b>Erreur</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
4 voyants clignotants sur le panneau de commande	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.
Clignotement des voyants bas et bas	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.
Feux clignotants faibles et moyens	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.
Clignotants à lumière faible et élevée	La cuisinière 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.