

Owner's Manual

The Unlimited Induction Range

Item #: SM-300CR



Spring^{USA}

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 Unlimited Induction Range, item #SM-300CR, is a portable, product holding range intended for countertop use. The range features a durable, all-black housing with touch controls. 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-300CR	110-120	1	60	300	2.5	NEMA 5-15P

Daisy Chaining:

The Unlimited Induction Range has a built-in receptacle located in the back of the unit that allows for daisy chaining. The maximum number of Unlimited Range units allowed for daisy chaining into one 15-amp/120-volt circuit is **5 units**.

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.

Ensure the installation location has dedicated power. The Unlimited Induction Range can be used as a countertop unit or built-in unit.

To prepare the induction range for countertop use, simply place the unit on a flat, level surface. There must be at least 1.2" (3 cm) of space available around the induction range for proper ventilation on the countertop.

To install the induction range as a built-in unit follow the below steps:

NOTICE: Countertop thickness must not exceed 2.0”.

1. Ensure the installation location has proper ventilation. There must be at least 7” of available space under the mounted induction range and the inside temperature of the cabinet must not exceed 90°F/32°C.

2. Remove the control panel from the body of the induction range. Simply pull the panel straight out by the bottom corners of the panel. See Figure 1 for reference. The control panel will be mounted separately for easy access.

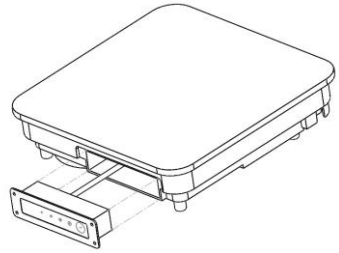


Figure 1. Control Panel Removal

3. Position the provided template in the intended installation location, allowing a minimum of 4” of countertop space on each side of the induction range. Cut the countertop using the template.

4. Insert the induction range into the cutout. The induction range will sit 0.4” (10 mm) above the surface of the countertop. Apply a thin bead of 100% rubber silicone sealant around the surface perimeter of the mounted induction range.

5. To mount the control panel, position the provided template on a plane or panel perpendicular to the induction range. Center the control panel to the induction range whenever possible. Cut the intended surface using the template.

6. Insert the control panel into the cutout and secure with (4) mounting screws.

7. Connect the control panel cable to the induction range.

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 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

NOTICE:

Actual temperatures may vary due to several variables such as ambient temperature in the immediate surrounding area, content and volume of food, and whether a cover is used.

5. The LED lights will stop blinking and only the LED light above the selected setting button will remain on.
6. The induction range will continue to warm until the set temperature is reached. Once the temperature is reached, the range will maintain that temperature.
7. To change settings, simply press the desired setting button.
8. 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 under <i>Installation</i> in this manual.

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 Unlimited 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. Visit the Spring USA website for more details.

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 gamme d'induction illimitée de Spring USA, article # SM-300CR, est une gamme de produits portables destinée à être utilisée sur un comptoir. La gamme comprend un boîtier durable entièrement noir avec des commandes tactiles. La gamme a été spécialement conçue pour garder les aliments au chaud. Les aliments doivent être à la température de service ou au-dessus 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:

Article #	Tension	Phase	Hertz	Watt	Amp	Prise
SM-300CR	110-120	1	60	300	2.5	NEMA 5-15P

Connexion en guirlande:

La cuisinière à induction illimitée a un réceptacle intégré situé à l'arrière de l'unité qui permet une connexion en série. Le nombre maximum d'unités à portée illimitée autorisées pour la connexion en série dans un circuit de 15 ampères / 120 volts est de **5 unités**.

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.

Assurez-vous que l'emplacement d'installation dispose d'une alimentation dédiée. La gamme d'induction illimitée peut être utilisée comme unité de comptoir ou unité intégrée.

Pour préparer la cuisinière à induction pour une utilisation sur un comptoir, placez simplement l'unité sur une surface plane et de niveau. Il doit y avoir au moins 1,2 po (3 cm) d'espace disponible autour de la cuisinière à induction pour une ventilation adéquate sur le comptoir.

Pour installer la cuisinière à induction comme unité intégrée, suivez les étapes ci-dessous:

AVIS:

L'épaisseur du comptoir ne doit pas dépasser 2,0 po.

1. Assurez-vous que l'emplacement d'installation est correctement ventilé. Il doit y avoir au moins 7 po d'espace disponible sous la cuisinière à induction montée et la température intérieure de l'armoire ne doit pas dépasser 90°F/32°C.
2. Retirez le panneau de commande du corps de la cuisinière à induction. Tirez simplement le panneau tout droit par les coins inférieurs du panneau. Voir la figure 1 pour référence. Le panneau de commande sera monté séparément pour un accès facile.
3. Positionnez le gabarit fourni à l'emplacement d'installation prévu, en laissant un minimum de 4 po d'espace de comptoir de chaque côté de la cuisinière à induction. Coupez le comptoir à l'aide du gabarit.

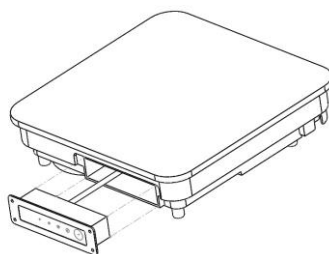


Figure 1. Retrait du panneau de commande

4. Insérez la cuisinière à induction dans la découpe. La cuisinière à induction sera à 0,4 po (10 mm) au-dessus de la surface du comptoir. Appliquez un mince cordon de mastic silicone 100% caoutchouc autour du périmètre de la surface de la cuisinière à induction montée.
5. Pour monter le panneau de commande, positionnez le gabarit fourni sur un plan ou un panneau perpendiculaire à la plage d'induction. Centrez le panneau de commande sur la cuisinière à induction chaque fois que possible. Découpez la surface prévue à l'aide du gabarit.
6. Insérez le panneau de commande dans la découpe et fixez avec (4) vis de montage.
7. Connectez le câble du panneau de commande à la cuisinière à induction.

Opération

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

- Les récipients de service en verre ne sont pas adaptés à une utilisation sur la cuisinière à induction.
- Les navires doivent avoir une base plate pour être en contact total avec le champ de tir. Les navires à pieds ou à crête surélevée ne sont pas adaptés à la plage d'induction.
- Les navires doivent avoir un diamètre de base supérieur à 4,7 po.

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 faire fonctionner la cuisinière à induction:

1. Branchez l'appareil. Appuyez sur le bouton ON / OFF.
2. Placez 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. Les voyants LED au-dessus de chaque réglage clignotent jusqu'à ce qu'un réglage soit appuyé
4. Appuyez sur le bouton de réglage souhaité. Voir le tableau ci-dessous pour les plages de température.

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

REMARQUER:

Les températures réelles peuvent varier en raison de plusieurs variables telles que la température ambiante dans la zone environnante immédiate, le contenu et le volume des aliments, et si un couvercle est utilisé.

5. Les voyants DEL cesseront de clignoter et seul le voyant DEL au-dessus du bouton de réglage sélectionné restera allumé.
6. La cuisinière à induction continuera à se réchauffer jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Une fois la température atteinte, la cuisinière maintiendra cette température.
7. Pour modifier les paramètres, appuyez simplement sur le bouton de réglage souhaité.
8. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton ON / OFF. Aucune lumière LED ne doit être allumée.



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 a refroidi avant de le manipuler.

Essuyez l'appareil avec une éponge ou un chiffon imbibé d'un liquide vaisselle doux. Sécher avec un chiffon doux et propre. Ne plongez pas la cuisinière à induction directement dans l'eau pour le nettoyage - cela endommagerait l'appareil.

Dépannage / Codes d'erreur

Erreur	Cause	Solution
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 partie de la cuisinière à induction illimitée. Tenter de réparer l'unité par vous-même ou par le biais d'un centre de réparation non autorisé 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.

This page intentionally left blank.
Cette page a été intentionnellement laissée vierge.



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

Aug 2020