



BUILT-IN ELECTRIC OVEN

Live Smart, Better Life!

ESMS605 & ESMW605 & ESMB605 & ESDS609

Instruction / Installation Manual

📞 1 (844) 334-4203

🌐 www.thermomate.com

✉ support@thermomate.com

📍 3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

Version:D

Instruction

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. It will be easy to operate this oven after reading this instruction manual. It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time. It is important and necessary to follow the instructions in this manual carefully in order to avoid possible accidents.

The oven is intended for household use only and do not use the oven until you have read this instruction manual carefully. The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Any question about the operation, maintenance service or warranty of the appliance should be directed to thermomate. You can contact thermomate for after-sale service in the warranty period via following methods:

Hotline: 1(844) 334-4203

Email: support@thermomate.com

Caution

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

Contents Index

Safety Instructions.....	02
Specifications Of The Appliance.....	07
Installation.....	08
Operation.....	12
Cleaning And Maintenance.....	19
Operation In Case Of Emergency.....	25



Safety Instructions

Proper Installation – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

- Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All servicing work should be conducted by a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in or near this appliance.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame with dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Take Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- Do Not Touch Heating Elements Or Interior Surfaces Of Oven – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns- these surfaces are-for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.



1(844) 334-4203

support@thermomate.com

Note

Ensure there is a grounded socket nearby(behind the unit).

A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required.

Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current(amperage) rating for that circuit. If after the installation of your unit, the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis, then a dedicated circuit will likely be required.

- The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

Important

The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Warning

When using this product, basic precautions should always be taken, including the following:

Your built-in oven is a classified electrical appliance. As with any electrical appliance and particularly with electric heaters, basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire, burns, electrical shocks and/or other serious injuries or death.

The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts of the oven.

- Always keep children away from the oven. While in operation direct contact with the hot parts of the appliance may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven or the hob as the insulation material of such equipments is usually not resistant to high temperatures.
- Do not put pans weighing over 30lb/15kg on the opened door of the oven and pans over 55lb/25kg on the hob.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the appliance in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriate qualified and authorised person.

In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to get repaired.

The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed.

- Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the appliance.

The appliance should not be cleaned using steam cleaning equipment.

- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 212°F/100°C.
- Keep combustible materials like paper, etc., at least 3 feet(0.9 meters) from the front and rear of the appliance. Do not use this unit in areas where gasoline, paint or other flammable liquids or their associated vapors may be present.
- To reduce the risk of fire, do not place or install this unit in areas where the ventilation or circulation ducts may become blocked.
- The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected 240V electrical outlet. Always use ground fault protection which required by the electrical code. To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep the power cord away from high traffic areas where it may pose a tripping hazard.
- Avoid the use of an extension cord, which may overheat and cause a fire. When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors which may damage the unit.
- Do not operate any oven with a damaged cord or plug or after the heater malfunctions, has been dropped or damaged in any manner. Return oven to authorized service facility for examination, electrical or mechanical adjustment, or repair.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- Use this oven only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never add cold water to food on a hot universal tray or baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scald and the sudden change in temperature can damage the enamel. Do not lift the oven by the handle.



This appliance can be used by children if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Warning

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children shall be kept away unless continuously supervised

This appliance can be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning

Accessible parts may become hot during use.

Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp, to avoid the possibility of electric shock.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

How To Save Energy



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!)
- Do not open the oven door unnecessarily often.
- Switch off the oven in good time and make use of residual heat. For long cooking time, switch off heating zones 5 to 10 minutes before finishing cooking. This saves up to 20% on energy. Only use the oven when cooking large dishes. Meat of up to 2.2lb/1kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.
- Make use of residual heat from the oven. If the cooking time is much longer than 40 minutes, switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking time according to the dish being prepared.

- Make sure the oven door is properly closed. Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- Do not install the oven in the direct vicinity of refrigerators/freezers. Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

Unpacking



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmental friendly. They are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the package pieces, etc. should be kept away from children.

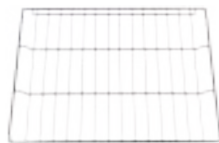
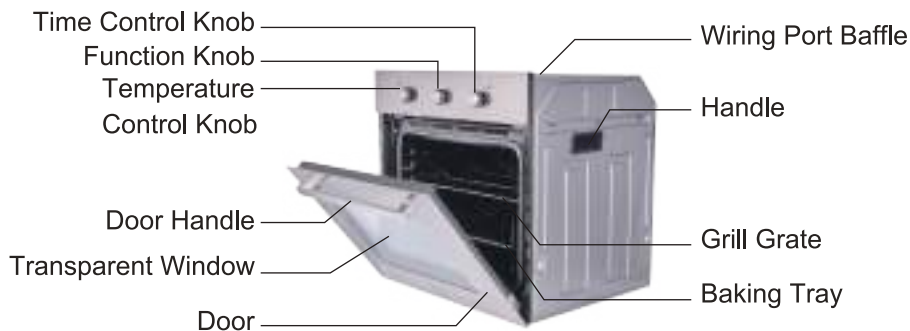


Disposal Of The Appliance



Electrical and electronic devices may not be disposed of with domestic waste. Consumers are obliged by law to return electrical and electronic devices at the end of their service lives to the public collecting points set up for this purpose or point of sale. Details to this are defined by the national law of the respective country. This symbol on the product, the instruction manual or the package indicates that a product is subject to these regulations. By recycling, reusing the materials or other forms of utilizing old devices, you are making an important contribution to protecting our environment.

Specifications Of The Appliance



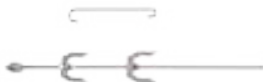
Grill Gate



Deep Baking Tray



Shallow Baking Tray



Rotisserie (Only available for Model ESDS609)

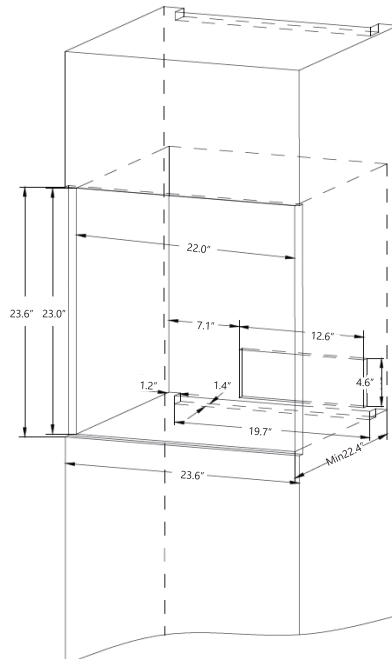
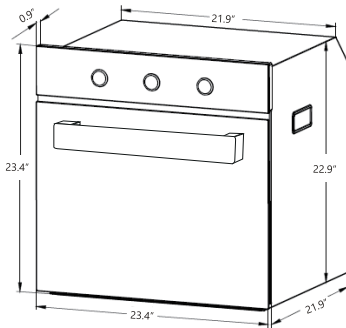
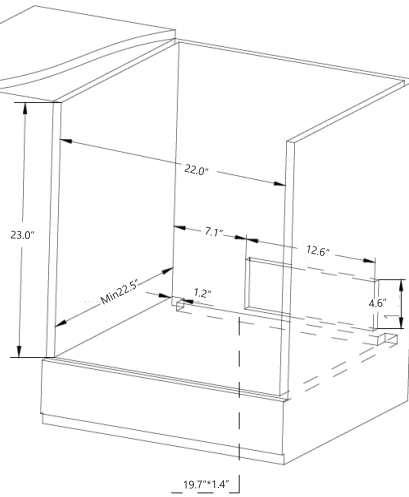
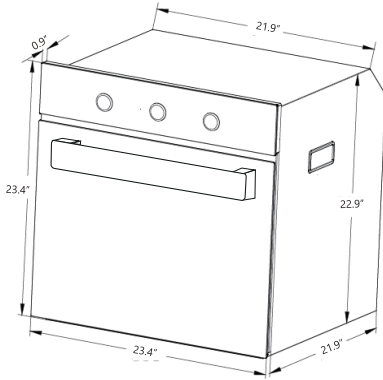
Model	ESMS605/ESMW605/ESMB 605	ESDS609
Power	240V~60Hz 2000W	240V~60Hz 3200W
Product Size	23.4"×23.4"×22.6"	23.4"×23.4"×22.6"
Capacity	2.3Cu.f(65L)	2.3Cu.f(65L)
Net Weight	69.0lb	75.0 lb
Gross Weight	79.0lb	85.0 lb
Functions	Light, Roast, Bake, Broil, Grill	Barbecue, Roast, Convection, Conv Bake, Conv Grill, Grill, Conv Roast, Multi Stage, Defrost
Certification	ETL	ETL
Packing List	Electric Oven x 1, Grill Grate x 1, User Manual x 1, Power Cable x 1, Baking Tray x 2.	Electric Oven x 1, Grill Grate x 1, User Manual x 1, Power Cable x 1, Baking Tray x 2, Rotisserie x 1.

Installation

Important – Save for the local electrical inspector’s use.


- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a built-in oven, and its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive(212°F/100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.





Make Electrical Connection

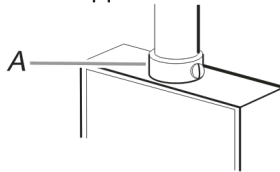
⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Disconnect power before servicing.
Use 8 gauge solid copper wire.
Electrically ground the oven.
Failure to follow these instructions can
result in death, fire or electrical shock.

- Disconnect power.
- Feed the flexible conduit from through the opening in the cabinet.
- Remove junction box cover, if it is present.
- Install a UL listed or CSA approved conduit connector to the junction box.



A. UL listed or CSA approved conduit connector

- Route the flexible conduit from the oven to the junction box through a UL listed or CSA approved conduit connector.
- Tighten screens on conduit connection.
- See “Electrical Connection Options” to complete installation for your type of electrical connection.

Warning

Grounding through the neutral conductor is prohibited for new branch-circuit installations (1996 NEC), mobile homes, and recreational vehicles, or in an area (like Canada) where local codes prohibit grounding through the neutral conductor.

All electrical work should be carried out by a suitable qualified and authorised electrician.

No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.



Fitting Guidelines

The oven is manufactured to work with signal-phase alternating current (120/240V supply system).

The connection diagram is also found on the cover of the connection holder.

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the oven.

Before connecting the oven to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Connection Diagram

Caution! Voltage of heating elements 240V

Caution! In the event of any connection the safety

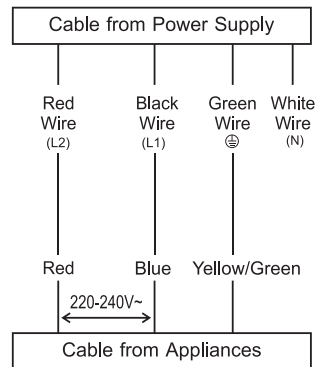
wire must be connected to the  terminal

For 240V, connection ways as below:

Green wire connect to  of the electric oven

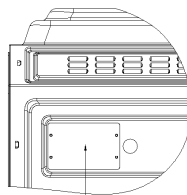
Red wire connect to L2 of the electric oven

Black wire connect to L1 of the electric oven



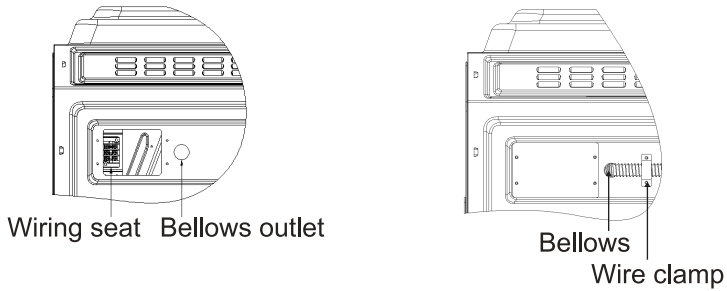
Bellows Wiring Method

Step 1: Remove the wiring strip(on the top), as shown below:



Wiring port baffle

Step 2: Connect the green wire, red wire and black wire of the bellows to the ground wire, L2, L1 of the wiring seat respectively. The bellows is stretched out from the outlet of the bellows and pressed on the upper cover by the wire clamp. As shown below:



Before First Use

Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob. Take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid.

Switch on the ventilation in the room or open a window.

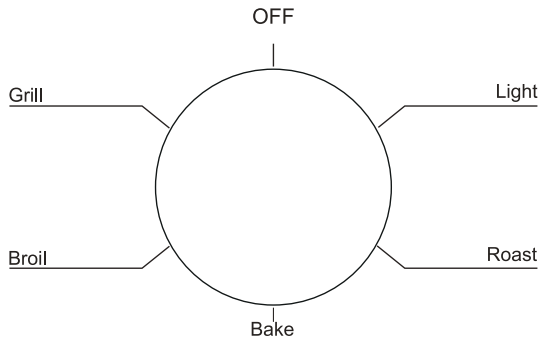
Heat the oven (to a temperature of 464°F/240°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important

The inside of the oven should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Operation - ESMS605/ESMW605/ESMB605

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position.



Possible Settings Of The Oven Function Knob

Light

Oven Lamp: Observe cooking progress in the oven through the oven window without opening the door. Oven Lamp can be used with all cooking functions.

Roast

The top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequaled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e. g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham, etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise, the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Bake

Bottom Heater: Heat is applied only by the lower heating element of the oven. Use this function for browning the bottom side of food. Suitable for slow cooking recipes, or for warming up meals.

Broil

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

Grill

The top central heating elements come on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers, etc...

To set a required function with the temperature regulator knob you should turn the knob to the selected position. (Fig. 1)

Set up oven cooking time, turn the knob to the selected position. (Fig. 2)

The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position "STOP".

The oven can be continuous heating by setting Timer to the position "ON".

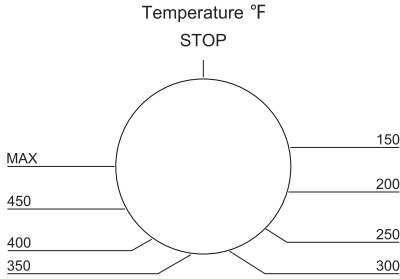


Fig. 1

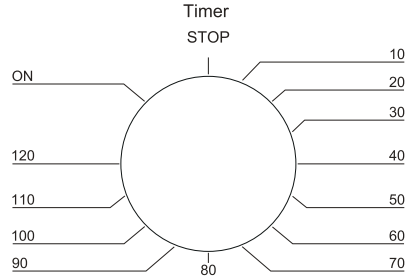
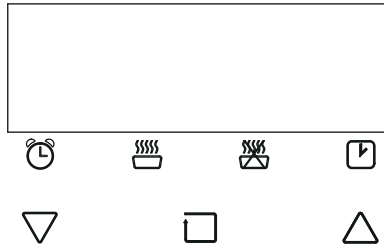


Fig. 2

Operation - ESDS609



About symbol:

1. : Clock
2. : heating
3. : Re-heat
4. : Timer

About function :

Set up clock (0-24hr)

Timer (24hr)

Oven continuance heating (0-10hr)

Auto function, set up continuance heating and finish heating time

Preheat range: Current time +continuance heating time ≤ preheat time ≤ current time+23hr 59min

About key-press

All with touch control “ ”: Function selection / power on off When connect the electricity, the clock will not show time but only show (0:00). And heating function now is starting. When flicker, press the “ ” “ ” to set up clock; heating will continue after no operation for 3s, disappear, and timer start working. When finish heat/preheat, back to standby status, and press restart. In turn on /working condition, press , and activate to set up the function and clock, press again, start “heating time set up”, “preheat time set up”, “current time”. After 5s, reminding to set up, and back to current time.



In function set up condition, press ∇ for decrease the time In function set up condition, press \triangle for increase the time.

About function control


a. Function selection / power on, off

- 1) When connect the electricity, standby status, display with 12:00 on the timer display .and time is no working . Press “ \square ” to turn on the timer, display with “12:00”, the first two number 12 flicker, show the time for “hour”, press “ ∇ ” or “ \triangle ” to adjust current hour time, after 5s no operating, backup the revised time and exit to current time, the second two number(minute) 00 flicker, the clock start to work.
- 2) When on working condition, press \square to select the function “clock time→ heating time→finish heating time or preheat time→current time as circulation”.
- 3) After finish heating/preheat time, back to standby status.

b. Adjust current hour time

In standby condition, press \square to turn on the timer, display with current time, press“ \triangle ” or “ ∇ ” to adjust current hour time, after 5s no operating, backup the revised timeand exit to current time.

c. Adjust the clock time

- 1) When is on working condition, press “ \square ”, and activate the function setting up status,  clock symbol will flicker, display with clock time.If set up clock before, it will show the remain clock time; or it will show “0:00”.
- 2) When clock symbol display, press “ \triangle ” or “ ∇ ” to adjust clock time, after 5s no operating, backup the revised time and exit to current time .

a. Heating time set up

- 1) In standby condition, press “ \square ”to turn on, it will heat all the time if not set up theheating time. When in working condition, press “ \square ”, and activate the function setting up status, continue press till heating time display, heating symbol flicker, If set up heating time before, it will show the remain heating time; or it will show “0:00”. At same time, press “ \triangle ” or “ ∇ ” to adjust heating time, after 5s no operating, backup the revised time andexit to current time. It will heating according to the set up time, and display with current remain heating time. You can also re-set a new heating time when in working.
- 2) Max heating time is 10hr, when add to max heating time, continues “ \triangle ” is invalid.

b. Preheat time set up:

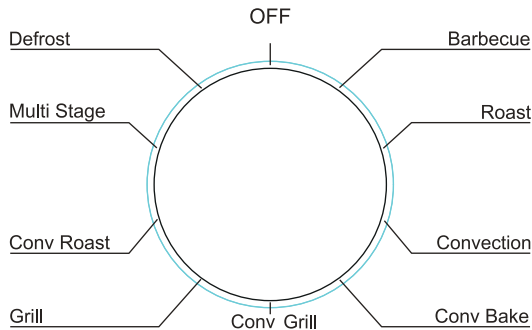
When in working condition, press “ \square ”, and activate the function setting up status, continue press till preheat time display, the symbol flicker, press “ \triangle ” or “ ∇ ” to adjustpreheat time, after 5s no operating, backup the revised time and exit to current time. Youcan also re-set a new preheat time when in working.

- 1) Preheat time range: current time +heating time≤preheat time ≤current +23:59.
- 2) For example: Client need heating two hours, and could set up in two ways
 - 2.1. Suppose current time is 12:00, use heating time function, and set up heating time with 2hr.
 - 2.2. Suppose current time is 12:00,use preheat function. and set up preheat time with 14:00.

Remark: If set up heating time and preheat time at same time, before heating status, both symbols will indicate; when go to heating status, preheat time symbol will disappear, and indicate with heating time symbol, display with heating remain time.

- 3) After finish each time setting, sound from buzzer (2min), display with flicker “0:00”; press any key-press or after 2min, buzzer stop sounding. And display change from flicker “0:00” to next precedence (remain) time. If system finish all the set time, then to standby, display with current time.
- 4) During the buzzer sounding, press “ □ ” to stop noise.

The oven can be warmed up using the bottom and top heaters, as well as the grill. Operation of the oven is controlled by the oven function knob-to set a required function you should turn the knob to the selected position.



Possible Settings Of The Oven Function Knob

Barbecue

The top central heating elements and fan, as well as the rotisserie, will come on. Balance the heat from the grill heater to the cooking through the fan, and the rotation of the rotisserie makes food cooked more complete and delicious.



Roast

The top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequaled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e. g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham, etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise, the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Convection

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking delicate foods—especially cakes that need to rise—and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savory puffs, Swiss rolls, and small portions of vegetables au gratin, etc.

Conv Bake

The bottom and rear heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance, which results in the production of considerable heat coming prevalently from the rear and the bottom.

The Conv Bake mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Conv Grill

The top central heating elements and the fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through the forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc. Cook food in “Conv Grill mode ”with the oven door shut. This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish, etc.

Grill

The top central heating elements come on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking the juices in to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers, etc...

Conv Roast

The top and bottom heating elements, as well as the fan, will come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven. This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly (as pre-heating is not necessary), such as for example frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes."

Multi Stage

The top, rear and bottom heating elements, as well as the fan, will come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time.

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example lasagne, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc. Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes, aubergines, peppers, etc...

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

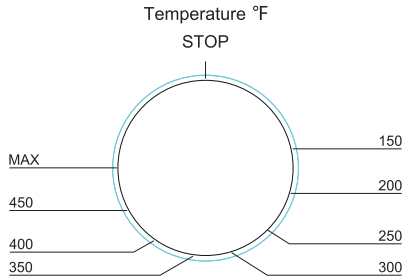
Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 170 °F. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 140 °F.

Defrost

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes. By using the fan, the defrosting time is approximately halved.



In the case of meat, fish, and bread, it is possible to accelerate the process using the “Convection” mode and setting the temperature to 50 °F -100 °F .



Cleaning And Maintenance

Caution: Before each cleaning and maintenance shall be cut off the power supply! By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Warning

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the “OFF” position, then cut off the power supply. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Caution

The sharp blade should always be protected by adjusting the cover(just push it with your thumb). Injuries are possible so be careful when using this instrument-keep out of reach of children.

- Appropriate light cleaning or washing products are recommended, such as e.g. any kind of liquids or emulsions for fat removal. In particular, special cleaning products such as Collo Luneta, Sidol Stahlglanz, Stahl-Fix for washing and cleaning and Cera Fix for maintenance are recommended. If the recommended products are not available, it is advisable to use a solution of warm water with a little washing-up liquid or cleaning products for stainless steel sinks.
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

Caution

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Steam cleaning

- Pour 250ml (1 glass) of water into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom.
- Close the oven door.
- Set the temperature knob to 122°F/50°C, and the function knob to the bottom heater position.
- Heat the oven chamber for approximately 30 minutes.
- Open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid.

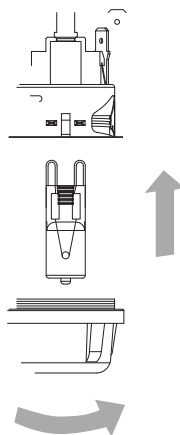
Caution

Possible moisture or water residues under the cooker can result from steam cleaning. After cleaning the oven chamber please wipe it dry.

Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position “OFF” / “STOP” and disconnect the mains plug.
- Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one — a high temperature bulb(572°F/300°C) with the following parameters:
- Voltage 240 V
- Power 25 W
- Insert the bulb in, make sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.



Oven light bulb

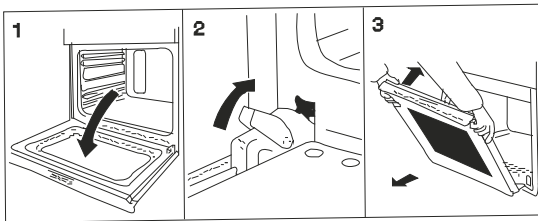


How to remove the oven door

For a more thorough clean, you have to remove the oven door. Proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift up and turn the small levers situated on the two hinges.
- Grip the door on the two external sides, shut it slowly but not completely.
- Pull the door towards you, pulling it out of its seat.

Reassemble the door by following the above procedures backwards.



Removal Of The Internal Glass Panel

Unscrew and unfasten the plastic latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism.

Disassembly method of inside glass

Method 1: (Handling with pointed tool)



- ①: Inside glass
 - ②: Pointed tool (To insert into disassembly groove)
 - ③: Disassembly groove
1. To insert ② pointed tool into the disassembly groove, as shown in figure 2.
 2. To drive up ② pointed tool bilaterally so that loosen the inside glass, as shown in figure 3.
 3. To sideling extract the inside glass, as shown in figure 4.



Figure 1



Figure 2

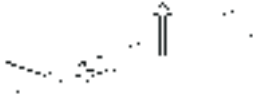


Figure 3

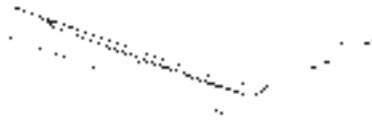


Figure 4

Method 2: (Handling with cross screwdriver)

1. To disassemble two screws on the beam with cross screwdriver, as shown in figure 5.



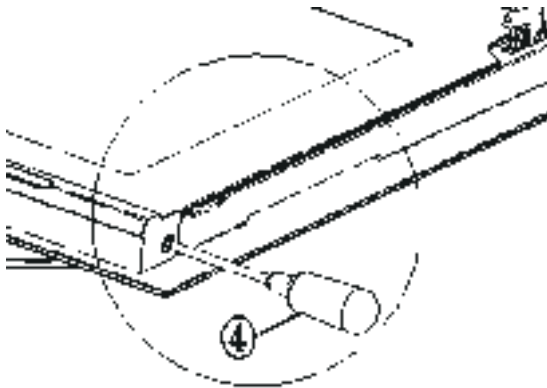


Figure 5

2. To move out the beam, as shown in figure 6.

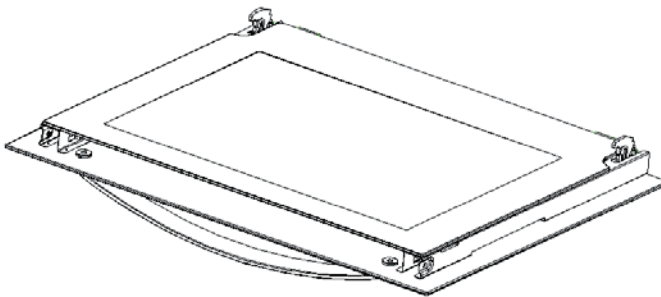


Figure 6

3. To move up the inside glass along with the direction of the arrow, as shown in figure 7.



Figure 7

4. To sideling extract the inside glass, as shown in figure 4.

Method 3: (Manual operation)

1. To insert index finger into disassembly groove and pry up inside glass, as shown in figure 8.



Figure 8

2. To sideling extract the inside glass, as shown in figure 4.

Disassembly and assembly method of middle glass

- 1. To loosen the screws on the bilateral holders, as shown in figure 9
- 2. To sideling extract the middle glass and finish disassembly, as shown in figure 10.
- 3. To put the middle glass on the corresponding holders accurately, and tighten the screws, as shown in figure 11.



Figure 9

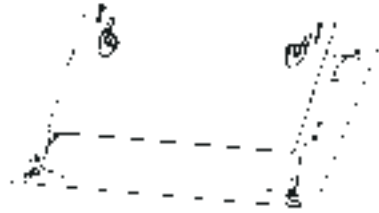


Figure 10



Figure 11



Assembly method of inside glass

1. To insert the inside glass into fixed holder and push it to the fixed position, as shown in figure 12.
2. To press the glass into snap hook, as shown in figure 13.

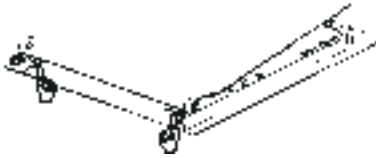


Figure 12



Figure 13

Operation In Case Of Emergency

In the event of an emergency, you should:

- Switch off all working units of the appliance.
- Disconnect the mains plug.
- Contact thermomate for after-sale service.
- Some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below. Before contact thermomate for after-sale service check the following points that are presented in the table.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven does not work or appears not to work.	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	Reset the controls correctly (see chapter Operation).
Oven light does not work.	Light bulb is loose or damaged.	Tighten up or replace the blown bulb(see chapter Cleaning and Maintenance).

<p>Fan noise.</p>	<p>A cooling fan may automatically turn on.</p>	<p>This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1/2-1 hours after the oven is turned off.</p>
<p>My oven door glass appears to be "tinted" or have a "rainbow" color. Is this defective?</p>	<p>No, the inner oven glass is coated with a heat barrier to reflect the heat back into the oven to prevent heat loss and keep the outer door cool while baking.</p>	<p>This is normal. Under certain light or angles, you may see this tint or rainbow color.</p>
<p>Sometimes the oven takes longer time to preheat to the same temperature.</p>	<p>Cookware or food in oven.</p>	<p>The cookware or food in the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.</p>
	<p>Number of racks in oven.</p>	<p>Adding more racks to the oven will cause the oven to take longer to preheat. Remove items to reduce preheat time.</p>
	<p>Different cooking modes.</p>	<p>The different cooking modes use different preheat methods to heat the oven for the specific cooking mode. Some modes will take longer than others(i.e. convection bake multi).</p>



☎ 1 (844) 334-4203

🌐 www.thermomate.com

✉ support@thermomate.com

📍 3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418





FOUR ÉLECTRIQUE INTÉGRÉ

Live Smart, Better Life!

ESMS605 & ESMW605 & ESMB609 & ESDS609

Manuel d'instructions / d'installation

☎ 1 (844) 334-4203

🌐 www.thermomate.com

✉ support@thermomate.com

📍 3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

Instruction

four est exceptionnellement facile à utiliser et extrêmement efficace. Il sera

facile d'utiliser ce four après avoir lu ce manuel d'instruction. Il est important de conserver le manuel d'instructions et de le stocker dans un endroit sûr, afin qu'il puisse être consulté à tout moment. Il est important et nécessaire de suivre attentivement les instructions de ce manuel afin d'éviter des accidents éventuels.

Le four est destiné à un usage ménager uniquement et ne l'utilisez pas avant d'avoir lu attentivement ce manuel d'instructions. Le fabricant se réserve le droit d'introduire des modifications n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

Toute question relative au fonctionnement, au service d'entretien ou à la garantie de l'appareil doit être adressée à thermomate. Vous pouvez contacter le thermomate pour le service après-vente pendant la période de garantie via les méthodes suivantes:

Ligne directe: 1(844) 334-4203

Email: support@thermomate.com

Attention

N'utilisez pas le four avant d'avoir lu ce manuel d'instructions.

Le four est destiné uniquement à un usage ménager.

Le fabricant se réserve le droit d'introduire des modifications n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

Sommaire Index

Instructions de sécurité.....	02
Mise au rebut de l'appareil.....	07
Installation.....	08
Fonctionnement.....	12
Nettoyage et entretien.....	21
Protocole cas d'urgence.....	27



Instructions de sécurité

Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement

installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne laissez pas les enfants seuls - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où l'appareil est utilisé. Ils ne devraient jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Portez des vêtements appropriés - Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le manuel. Tous les travaux d'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de cet appareil.
- N'utilisez pas d'eau sur des feux de graisse - Étouffez le feu ou les flammes avec un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Utilisez uniquement des maniques sèches - Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas la manique toucher des éléments chauffants et chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon épais.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de mettre des aliments.
- Ne chauffez pas les récipients d'aliments non ouverts - L'accumulation de pression peut faire exploser le récipient et provoquer des blessures.
- Ne pas obstruer les conduits de ventilation du four.
- Mise en place des grilles du four - Placez toujours les grilles du four à l'emplacement souhaité lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas la manique entrer en contact avec l'élément chauffant chaud du four.
- Ne Pas Toucher Les Éléments De Chauffage Ou Les Surfaces Intérieures Du Four - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, telles que les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.

Remarque

Assurez-vous qu'il y a une prise de terre à proximité (derrière l'appareil). Un circuit d'alimentation dédié est recommandé pour l'unité mais n'est pas requis. Des appareils électriques supplémentaires sur le même circuit peuvent dépasser le courant nominal (ampérage) de ce circuit. Après l'installation de votre appareil, si le disjoncteur se déclenche ou si le fusible tombe en panne à plusieurs reprises, un circuit dédié sera probablement nécessaire.

- L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, conformément aux instructions fournies. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, aux animaux ou des dommages matériels.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation non conforme pouvant causer des dommages aux personnes et aux animaux et des dommages matériels.

Important

L'alimentation électrique de l'appareil doit être coupée avant tout réglage ou maintenance.

Avertissement

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions élémentaires doivent toujours être prises, notamment:

Votre four encastré est un appareil électrique classifié. Comme avec tout appareil électrique et en particulier avec les radiateurs électriques, des précautions élémentaires doivent être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de brûlures, de décharges électriques et/ou d'autres blessures graves, voire mortelles.

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Veuillez ne pas toucher les parties chaudes du four.

- Tenez toujours les enfants à l'écart du four. En cours de fonctionnement, le contact direct avec les parties chaudes de l'appareil peut provoquer des brûlures!
- Assurez-vous que les petits appareils ménagers, y compris les câbles de connexion, ne touchent pas le four chaud ni la table de cuisson, car le matériau isolant de ces appareils ne résiste généralement pas aux températures élevées.
- Ne placez pas de casseroles pesant plus de 15 kg (30 lb) sur la porte ouverte du four et des casseroles de plus de 25 kg (55 lb) sur la table de cuisson.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ni d'objets métalliques pointus pour nettoyer la porte car ils pourraient rayer la surface, ce qui pourrait alors provoquer la fissuration du verre.



1 (844) 334-4203

support@thermomate.com

- N'utilisez pas l'appareil en cas de problème technique. Tout défaut doit être réparé par une personne qualifiée et autorisée.

En cas d'incident provoqué par une panne technique, débranchez le câble d'alimentation et signalez-la au centre de réparation pour qu'il soit réparé.

Les règles et les dispositions contenues dans ce manuel d'instructions doivent être strictement suivies.

- N'autorisez aucune personne non familiarisée avec le contenu de ce manuel d'utilisation à utiliser l'appareil.

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un équipement de nettoyage à vapeur.

- Les panneaux adjacents au four doivent être fabriqués avec un matériau résistant à la chaleur.
- Les armoires avec extérieur en placage doivent être assemblées avec des colles pouvant supporter une température maximale de 212°F/100°C.
- Conservez les matériaux combustibles tels que le papier, etc. à au moins 3 feet(0,9 mètre) de l'avant et de l'arrière de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil dans des zones où de l'essence, de la peinture ou d'autres liquides inflammables ou leurs vapeurs associées peuvent être présents.
- Afin de réduire les risques d'incendie, ne placez pas et n'installez pas cet appareil dans des zones où les conduits de ventilation ou de circulation pourraient être obstrués.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être branché à une prise de 240V correctement mise à la terre et protégée. Utilisez toujours la protection contre les défauts à la terre requise par le code de l'électricité.
- Afin de réduire les risques d'incendie, évitez de faire passer le câble d'alimentation sous des tapis, des moquettes, etc. Gardez le câble d'alimentation à l'écart des zones à forte circulation, où il pourrait présenter un risque de trébuchement.
- Évitez l'utilisation d'une rallonge électrique, qui pourrait surchauffer et provoquer un incendie. Lorsque vous transportez ou rangez l'appareil, conservez-le dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, des vibrations excessives et de tout autre facteur susceptible de l'endommager.
- Ne faites pas fonctionner un four avec un câble ou une fiche endommagé(e) ou après un dysfonctionnement du radiateur, s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer le four à un centre de réparation agréé pour un examen, un réglage électrique ou mécanique ou une réparation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son agent de service.
- Utilisez ce four uniquement comme décrit dans ce manuel. Toute autre

utilisation non recommandée par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils sont sous la surveillance ou ont reçu des instructions d'une personne chargée de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'ajoutez jamais d'eau froide aux aliments sur un plateau universel chaud ou un plateau de cuisson, ni directement sur des aliments dans un four chaud. La vapeur créée pourrait causer de graves brûlures ou blessures et le changement soudain de température pourrait endommager l'émail. Ne soulevez pas le four par la poignée.

Les enfants peuvent utiliser cet appareil s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et s'ils comprennent les dangers encourus.

Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.

Avertissement

L'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants du four.



Avertissement

Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation.

Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs puissants ni de grattoirs en métal pointu pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface, et ceci risquerait de briser la vitre.

Avertissement

Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été supervisées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout risque.

Comment économiser de l'énergie

énergie de manière responsable non seulement permet



d'économiser de l'argent, mais aide également l'environnement.

Économisons donc de l'énergie! Et voici comment vous pouvez le faire:

- Ne pas découvrir la casserole trop souvent (un pot surveillé ne bouille jamais!)
- N'ouvrez pas la porte du four inutilement souvent.
- Éteignez le four à temps et utilisez la chaleur résiduelle. Pour un temps de cuisson prolongé, éteignez les zones de chauffage 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Cela permet d'économiser jusqu'à 20% d'énergie. Utilisez le four uniquement pour la cuisson de grands plats. Une viande pouvant peser jusqu'à 2,2 lb / 1 kg peut être préparée plus économiquement dans une casserole sur la table de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle du four. Si le temps de cuisson est beaucoup plus long que 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant l'heure de fin.

Important! Lorsque vous utilisez la minuterie, réglez le temps de cuisson en fonction du plat préparé.

- Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée. La chaleur peut fuir par les déversements sur les joints de la porte. Nettoyez immédiatement

tout déversement.

- N'installez pas le four à proximité immédiate de réfrigérateurs/congérateurs. Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement.

Déballage



Pendant le transport, un emballage de protection a été utilisé pour protéger l'appareil de tout dommage. Après le déballage, veuillez vous débarrasser de tous les éléments de l'emballage de manière à ne pas nuire à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage de l'appareil respectent l'environnement; ils sont 100% recyclables et sont marqués avec le symbole approprié.

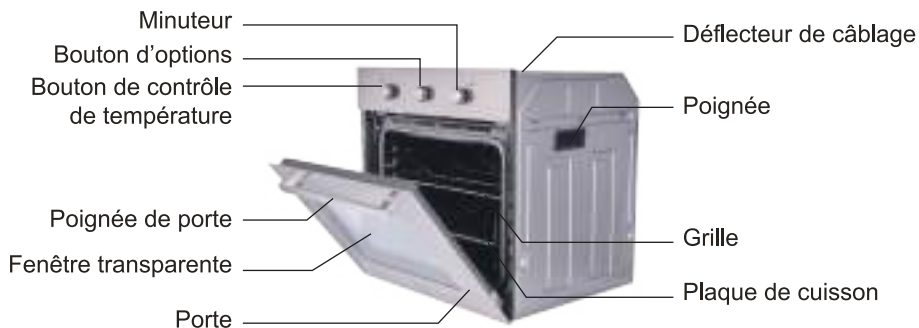
Attention! Pendant le déballage, les colis, etc., doivent être tenus à l'écart des enfants.

Mise au rebut de l'appareil



Les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. La loi oblige les consommateurs à rendre les appareils électriques et électroniques en fin de vie utile aux points de collecte ouverts à cet effet ou aux points de vente.

Les détails concernant ce sujet sont définis par la loi nationale du pays respectif. Ce symbole sur le produit, le manuel d'instructions ou l'emballage indique qu'un produit est soumis à ces réglementations. En recyclant, en réutilisant les matériaux ou en utilisant d'autres appareils, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement.





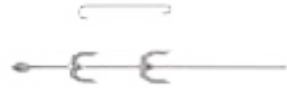
Grille



Plateau de cuisson profond



Plateau de cuisson peu profond



Rôtissoire (Uniquement disponible pour le modèle ESDS609)

Modèle	ESMS605/ESMW605/ESMB605	ESDS609
Puissance	240V~60Hz 2000W	240V~60Hz 3200W
Taille du produit	23.4"×23.4"×22.6"	23.4"×23.4"×22.6"
Capacité	2.3Cu.f(65L)	2.3Cu.f(65L)
Poids Net	69.0lb	75.0 lb
Poids Brut	79.0lb	85.0 lb
Les Fonctions	Lumière, Rôtir, Cuire, Griller, Griller	Barbecue, Rôtissage, Convection, Conv Bake, Conv Grill, Grill, Conv Roast, Multi Stage, Defrost
La Certification	ETL	ETL
Liste d'emballage	Four électrique encastrable x 1 Manuel de l'utilisateur x 1 Plaque de cuisson x 1 Grille x 1 Câble d'alimentation x 2	Four électrique encastrable x 1 Manuel de l'utilisateur x 1 Plaque de cuisson x 1 Grille x 1 Câble d'alimentation x 2 Rôtissoire x 1

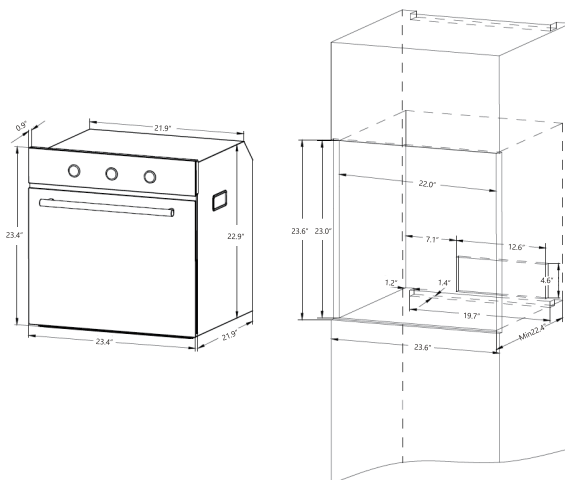
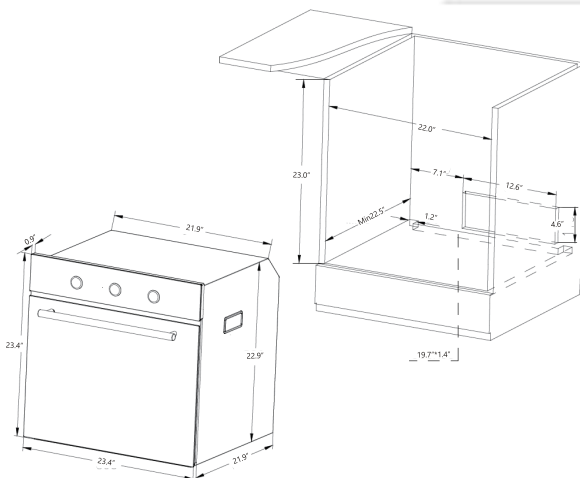
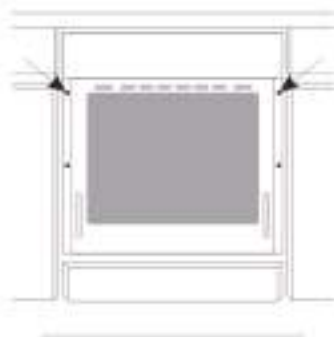
Installation

Important – Conservez-les pour l'utilisation de l'inspecteur en électricité local.

- La cuisine doit être sèche, aérée et équipée d'une ventilation efficace. Lors de l'installation du four, il convient de garantir un accès facile à tous les éléments de commande.
- Il s'agit d'un four encastré dont le mur arrière et le mur latéral peuvent être placés à côté d'un meuble haut ou à côté d'un mur. Le revêtement ou le placage utilisé sur les meubles ajustés doit être appliqué avec un adhésif résistant à la chaleur (212°F/100°C). Ceci empêche la déformation de surface ou le

détachement du revêtement.

- Faites une ouverture avec les dimensions indiquées dans le schéma du four à installer.
- Assurez-vous que la prise secteur est débranchée, puis connectez le four au secteur.
- Insérez complètement le four dans l'ouverture sans laisser tomber les quatre vis situées aux endroits indiqués dans le schéma.



Make Electrical Connection

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

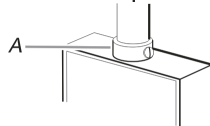
Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien.

Utilisez un fil de cuivre solide de calibre 8.

Mettez le four à la terre électriquement.

Si ces précautions ne sont pas respectées, cela peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.

- Débranchez l'alimentation.
- Faites passer le conduit flexible par l'ouverture à travers la cabine.
- Retirez le couvercle de la boîte de jonction, le cas échéant.
- Installez un connecteur de conduit répertorié UL ou approuvé CSA sur la boîte de jonction.



A. Raccord de conduit homologué UL ou approuvé CSA

- Faites passer le conduit flexible du four à la boîte de jonction par un connecteur de conduit homologué UL ou approuvé CSA.
- Serrer les tamis sur la connexion du conduit.
- Voir "Options de connexion électrique" pour terminer l'installation de votre type de connexion électrique.

Avertissement

La mise à la terre par le conducteur neutre est interdite pour les nouvelles installations de circuit de dérivation (NEC 1996); maisons mobiles; et véhicules de loisirs, ou dans une région (et au Canada) où les codes locaux interdisent l'échouement par le conducteur neutre.

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un électricien qualifié et autorisé. Aucune modification ou changement volontaire de l'alimentation en électricité ne doit être effectué.

Directives de montage

Le four est conçu pour fonctionner avec un courant alternatif phase-signal (système d'alimentation 120 / 240V).

Le schéma de connexion se trouve également sur le capot du support de connexion.

Rappelez-vous que le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale du four.

Avant de brancher le four à la prise secteur, il est important de lire les informations sur la plaque signalétique et le schéma de connexion.

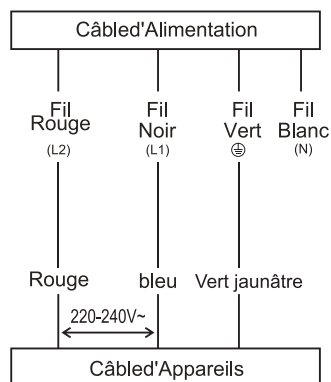
Diagramme De Connexion

Attention! Tension des éléments chauffants 240V.
Attention! En cas de connexion, le fil de sécurité doit être connecté à ⊕ la borne Pour 240V, moyens de connexion comme ci-dessous:

Le fil vert se connecte au ⊕ du four électrique

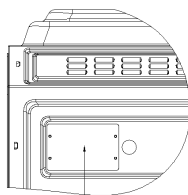
Le fil rouge se connecte à L2 du four électrique

Le fil noir se connecte à L1 du four électrique



Procédé du Câblage du Soufflet

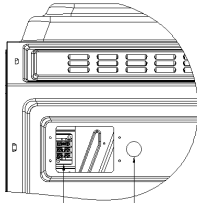
Étape 1: Retirez la bande de câblage(en haut), comme indiqué ci-dessous:



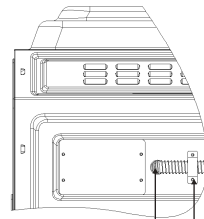
Déflecteur de port de câblage

Étape 2: Connectez le fil vert, le fil rouge et le fil noir du soufflet au fil de terre, L2, L1 du siège de câblage, respectivement. Le soufflet est tendu à la sortie du soufflet et pressé sur le couvercle supérieur par le serre-fil. Comme indiqué ci-dessous:





Siège de câblage Soufflet sortie

Soufflet
Pince defil

Avant la première utilisation

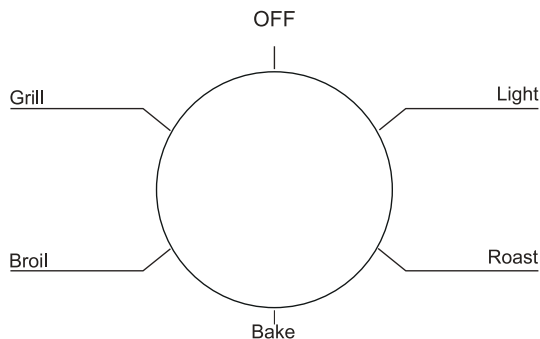
Retirez l'emballage, nettoyez l'intérieur du four et la table de cuisson. Sortez et lavez les accessoires du four avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle. Allumez la ventilation dans la pièce ou ouvrez une fenêtre. Chauffer le four (à une température de 464°F/240°C, pendant environ 30 min.), Éliminer les taches et laver soigneusement; les zones de chauffage de la table de cuisson doivent être chauffées pendant environ 4 min. sans casserole.

Important

L'intérieur du four ne doit être lavé qu'avec de l'eau tiède et une petite quantité de liquide vaisselle.

Fonctionnement - ESMS605/ESMW605/ESMB605

Le four peut être réchauffé à l'aide des éléments chauffants inférieur et supérieur, ainsi que du grill. Le fonctionnement du four est contrôlé par le bouton d'options du four. Pour définir la fonction souhaitée, tournez le bouton sur la position sélectionnée.



Réglages possibles du bouton d'options du four

Light

Lampe du four: Observez la progression de la cuisson dans le four à travers la fenêtre du four sans ouvrir la porte. La lampe du four peut être utilisée avec toutes les fonctions de cuisson.

Roast

Les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument. C'est le type de four classique et traditionnel qui a été perfectionné, avec une distribution de chaleur exceptionnelle et une consommation d'énergie réduite. Le four à convection est encore inégalé lorsqu'il s'agit de cuisiner des plats composés de plusieurs ingrédients, par ex. g. choux aux côtes, cabillaud à l'espagnole, stockfish à l'Ancône, tendres lanières de veau au riz... D'excellents résultats sont également obtenus dans la préparation de plats à base de veau ou de bœuf (viandes braisées, ragoût, goulasch, gibier, jambon...) qui nécessitent une cuisson lente et nécessitent un arrosage ou l'ajout de liquide. Il n'en reste pas moins le meilleur système pour la cuisson des gâteaux mais aussi des fruits et la cuisson à l'aide de cocottes couvertes pour la cuisson au four. Lors de la cuisson en mode convection, n'utilisez qu'une seule lèchefrite ou grille de cuisson à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs de grille disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four. Choisissez parmi les différentes hauteurs de grille selon que le plat a besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

Bake

Élément chauffant inférieur: la chaleur est appliquée uniquement par l'élément chauffant inférieur du four. Utilisez cette fonction pour dorer le dessous des aliments. Convient pour les recettes de cuisson lente, ou pour réchauffer des plats.

Broil

L'élément chauffant supérieur s'allume. Ce mode permet de dorer les aliments en fin de cuisson.

Grill

Les résistances supérieures du chauffage central s'allument. La température extrêmement élevée et directe du gril permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en emprisonnant les jus pour les garder tendres. Le grill est également fortement recommandé pour les plats qui nécessitent une température élevée en surface : steaks de bœuf, veau, entrecôte, filets, hamburgers, etc...



1(844) 334-4203

support@thermomate.com

Pour régler une fonction requise avec le bouton du régulateur de température, vous devez le tourner vers la position sélectionnée. (Fig. 1)

Réglez le temps de cuisson au four, tournez le bouton vers la position sélectionnée. (Fig. 2)

Le four peut être éteint en réglant ces deux boutons sur la position "0 / OFF".
Le four peut être chauffé en continu en réglant Timer sur la position "ON".

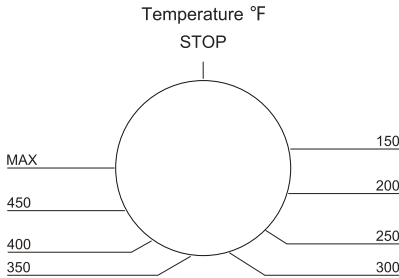


Fig. 1

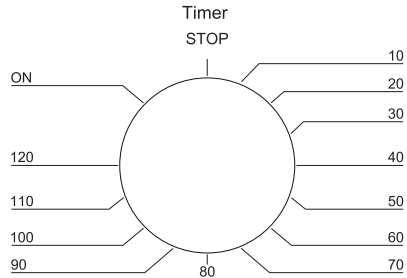
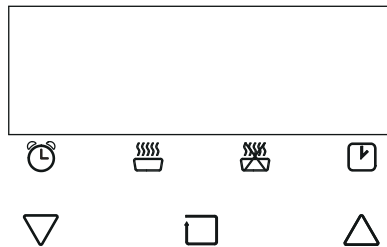


Fig. 2

Fonctionnement - ESDS609



À propos des symboles:

1. 🕒 :horloge 2. 🍳 :chauffage 3. 🍲 :réchauffement 4. ⏰ :Minuteur

A propos des options

Mise en place de l'horloge(0-24h) Minuterie (24h)

Chauffage continu du four(0-10h)

Option automatique, configuration du chauffage continu et fin du temps de chauffage.

Plage de préchauffage: heure actuelle + durée de chauffage continu ≤ durée de préchauffage ≤ durée actuelle + 23h 59min

À propos des touches

Tous avec contrôle tactile

Sélection d'option/mise hors tension Lorsque vous branchez l'électricité, l'horloge n'affichera pas l'heure, mais seulement (0:00). Et l'option de chauffage vient de commencer. Lorsque clignote, appuyez sur ou pour configurer l'horloge; le chauffage continue 3s après l'inactivité, disparaît et la minuterie commence à fonctionner. Lorsque vous avez terminé de chauffer/préchauffer, revenez en mode veille et appuyez sur relancer.

En état de marche, appuyez sur et activez-la pour configurer l'option et l'horloge, appuyez à nouveau sur , lancez "Réglage du temps de chauffage", "Réglage du temps de préchauffage", "Heure actuelle". Après 5 secondes de non fonctionnement, retournez à la configuration puis à l'heure actuelle. Au niveau du réglage« condition de configuration, de la fonction, appuyez sur pour diminuer le temps, appuyez sur pour l'augmenter.

A propos du contrôle des options


a. Sélection d'options/mise sous tension, hors tension.

- Lorsque vous branchez l'électricité, l'état de veille affiche 12:00 sur l'écran de la minuterie mais la minuterie ne fonctionne pas encore. Appuyez sur pour activer la minuterie, "12:00" s'affiche sur l'écran, les deux premiers chiffres 12 clignotent, indiquent le temps en "heure", appuyez sur ou pour régler l'heure actuelle, après 5s d'inactivité, sauvegardez l'heure modifiée et quittez le menu vers l'heure actuelle, les deux chiffres suivants (minutes)00 clignent, l'horloge commencera lors à fonctionner.
- Pendant le fonctionnement, appuyez sur pour sélectionner la fonction Heure→Durée de chauffage → Fin du chauffage ou Préchauffer→Heure actuelle en tant que circulation.
- Une fois le temps de chauffage/préchauffage terminé, revenez en mode veille.

b. Ajustez l'heure actuelle.

En mode veille, appuyez sur pour activer la minuterie, affichez l'heure actuelle, appuyez sur ou pour régler l'heure actuelle, après 5 secondes d'inactivité, sauvegardez l'heure modifiée et quittez le menu vers l'heure actuelle.

c. ajustez l'heure de l'horloge.

- Pendant le fonctionnement, appuyez sur et activez l'état de configuration du fonctionne ment, le symbole de l'horloge  clignotera, et s'affichera avec l'heure. Si l'horloge est configurée avant, le temps restant sera affiché. Ou il affichera "0:00".
- Lorsque le symbole de l'horloge est affiché, appuyez sur ou pour régler l'heure, après 5 secondes d'inactivité, sauvegardez l'heure réglée et revenez à l'heure actuelle.



d. Temps de chauffage mis en place.

- En mode veille, appuyez sur pour l'allumer. Il chauffera tout le temps si le temps de chauffage n'est pas réglé. Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur et activez l'état de configuration des options, continuez d'appuyer sur celui-ci jusqu'à ce que le temps de chauffage s'affiche, le symbole de chauffage clignotera. Ou il montrera "0:00". En même temps, appuyez sur ou pour régler le temps de chauffage, après 5 secondes

d'inactivité, sauvegardez l'heure réglée et quittez le menu vers l'heure actuelle. Il chauffera en fonction du temps de réglage et affichera le temps de chauffage restant actuel. Vous pouvez également redéfinir un nouveau temps de chauffage pendant le fonctionnement.

- La durée de chauffage maximale est de 10 heures. Si cette option est ajoutée à la durée de chauffage maximale, continuer de presser n'est pas valide.

e. Configuration du temps de préchauffage

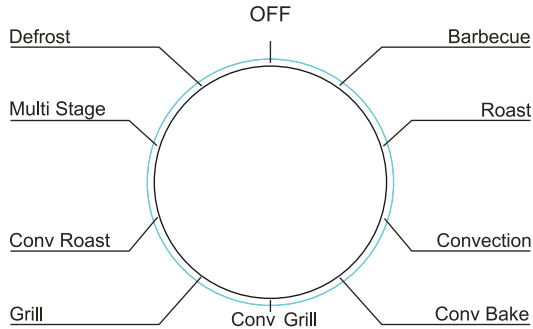
Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur et activez le statut de configuration des fonctions, continuez à appuyer jusqu'à l'affichage du temps de préchauffage, le symbole clignote, appuyez sur ou pour ajuster le temps de préchauffage, après 5 secondes d'inactivité, sauvegardez l'heure révisée et quittez le menu vers l'heure actuelle. Vous pouvez également redéfinir un nouveau temps de préchauffage pendant le fonctionnement.

- Gamme du temps de préchauffage: heure actuelle+durée de chauffage ≤ durée du préchauffage ≤ Actuel +23:59.
- Par exemple: le client a besoin d'un chauffage de deux heures ceci peut être configuré de deux manières:
 - Supposons que l'heure actuelle est 12:00, utilisez l'option de temps de chauffage et configurez le temps de chauffage à 2 heures.
 - Supposez que l'heure actuelle est 12:00, utilisez l'option de préchauffage et configurez l'heure de préchauffage à 14:00.

Remarque: Si le temps de chauffage et le temps de préchauffage sont configurés en même temps, avant le chauffage, les deux symboles seront affichés ; avant l'état de chauffage, le symbole du temps de préchauffage va disparaître et le symbole du temps de chauffage sera indiqué, avec affichage du temps de chauffage restant.

- Après l'écoulement de temps réglé, le son de l'alarme(2 min) est activé avec affichage de "0:00" qui clignote; appuyez sur n'importe quelle touche ou après 2 min, l'alarme cessera de sonner et affichera le passage de l'écran "0:00" à l'écran de l'heure précédente(restant). Si le système termine tous les réglages de temps définis, il passe en veille et affiche l'heure actuelle.

- Pendant que l'alarme sonne, appuyez sur pour arrêter le bruit.
Le four peut être réchauffé à l'aide des éléments chauffants inférieurs et supérieurs, ainsi que du grill. Le fonctionnement du four est contrôlé par le bouton de fonctionnement du four. Pour définir l'option souhaitée, tournez le bouton sur la position sélectionnée.



Possible Settings Of The Oven Function Knob

Barbecue

Les éléments de chauffage central supérieurs et le ventilateur, ainsi que la rôtissoire, s'allumeront. Équilibrez la chaleur du grill chauffant à la cuisson via le ventilateur, et la rotation de la rôtissoire rend les aliments cuits plus complets et délicieux.

Roast

Les éléments chauffants supérieur et inférieur s'allument. C'est le type de four classique et traditionnel qui a été perfectionné, avec une distribution de chaleur exceptionnelle et une consommation d'énergie réduite. Le four à convection est encore inégalé lorsqu'il s'agit de cuisiner des plats composés de plusieurs ingrédients, par ex. g. choux aux côtes, cabillaud à l'espagnole, stockfish à l'Ancône, tendres lanières de veau au riz... D'excellents résultats sont également obtenus dans la préparation de plats à base de veau ou de bœuf (viandes braisées, ragoût, goulasch, gibier, jambon...) qui nécessitent une cuisson lente et nécessitent un arrosage ou l'ajout de liquide. Il n'en reste pas moins le meilleur système pour la cuisson des gâteaux mais aussi des fruits et la cuisson à l'aide de cocottes couvertes pour la cuisson au four. Lors de la cuisson en mode convection, n'utilisez qu'une seule lèchefrite ou grille de cuisson à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs de grille disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four.



Choisissez parmi les différentes hauteurs de grille selon que le plat a besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

Convection

L'élément chauffant arrière et le ventilateur s'allument, garantissant une chaleur délicate répartie uniformément dans tout le four. Ce mode est idéal pour la cuisson et la cuisson d'aliments délicats -notamment les gâteaux qui ont besoin de lever- et pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 niveaux en même temps. En voici quelques exemples : choux à la crème, biscuits salés et sucrés, choux salés, roulés suisses, petites portions de légumes gratinés, etc.

Conv Bake

Les éléments chauffants inférieur et arrière, ainsi que le ventilateur, s'allumeront. Cette combinaison chauffe rapidement le four en raison des grandes quantités d'énergie utilisées par l'appareil, ce qui entraîne une production de chaleur considérable provenant principalement de l'arrière et du bas.

Le mode Conv Bake est idéal pour les aliments nécessitant des températures de cuisson élevées, comme les pizzas et les gros rôtis. N'utilisez qu'une seule plaque de four ou grille à la fois. Cependant, si plusieurs sont utilisés, ceux-ci doivent être intervertis à mi-chemin du processus de cuisson.

Conv Grill

Les éléments chauffants centraux supérieurs et le ventilateur s'allument. Cette combinaison de caractéristiques augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des éléments chauffants grâce à la circulation forcée de l'air dans tout le four. Cela aide à empêcher les aliments de brûler à la surface, permettant à la chaleur de pénétrer directement dans les aliments. D'excellents résultats sont obtenus avec des brochettes à base de viandes et de légumes, des saucisses, des côtes de côtes d'agneau, du poulet dans une sauce épicée, des cailles, des côtelettes de porc, etc. Cuire les aliments en « mode Conv Grill » avec la porte du four fermée. Ce mode est également idéal pour la cuisson des steaks de poisson, comme l'espadon, les seiches farcies, etc.

Grill

Les résistances supérieures du chauffage central s'allument. La température extrêmement élevée et directe du grill permet de dorer la surface des viandes et des rôtis tout en emprisonnant les jus pour les garder tendres. Le grill est également fortement recommandé pour les plats qui nécessitent une température élevée en surface : steaks de bœuf, veau, entrecôte, filets, hamburgers, etc...

Conv Roast

Les éléments chauffants supérieur et inférieur, ainsi que le ventilateur, s'allumeront, garantissant une chaleur constante répartie uniformément dans tout le four. Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson rapide d'aliments préemballés (car le préchauffage n'est pas nécessaire), comme par exemple des aliments surgelés ou précuits) ainsi que pour quelques plats « faits maison ».

Multi Stage

Les résistances supérieure arrière et inférieure ainsi que le ventilateur s'allumeront alternativement. Comme la chaleur reste constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et dore les aliments uniformément sur toute sa surface. Avec ce mode, vous pouvez également cuisiner plusieurs plats en même temps, à condition que leurs températures de cuisson respectives soient les mêmes. Un maximum de 2 racks peuvent être utilisés en même temps. Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats nécessitant une finition gratinée ou pour ceux nécessitant des temps de cuisson considérablement prolongés, comme par exemple les lasagnes, les dos de pâtes, le poulet et les pommes de terre rôtis, etc. De plus, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses. lors de la cuisson des rôtis. Il en résulte moins de pertes de jus, une viande plus tendre et une diminution de la perte de poids pour le rôti. Le mode Multicuisson est particulièrement adapté à la cuisson du poisson, qui peut être préparé avec l'ajout d'une quantité limitée de condiments, ainsi conservant leur saveur et leur apparence. D'excellents résultats peuvent être obtenus lors de la cuisson de plats d'accompagnement à base de légumes comme les courgettes, les aubergines, les poivrons, etc...

Desserts : ce mode est également parfait pour la cuisson de gâteaux au levain.

De plus, ce mode peut également être utilisé pour décongeler rapidement de la viande blanche ou rouge et du pain en réglant la température sur 77 °C. Pour décongeler des aliments plus délicats, réglez le thermostat sur 60 °C.

Defrost

Le ventilateur situé en bas du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Ceci est recommandé pour la décongélation de tous types d'aliments, mais en particulier pour les aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, comme par exemple les gâteaux glacés, les desserts à la crème ou à la crème, les gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est approximativement divisé par deux. Dans le cas de la viande, du poisson et du pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode « Convection » et en réglant la température sur 10 °C-38 °C.



Conv Broil - Ventilateur, radiateurs inférieur et arrière allumés

Équilibrez la chaleur des éléments chauffants inférieurs et arrière à l'intérieur du four par ventilateur. Cette fonction est idéale pour cuisiner des pizzas, des gâteaux et des biscuits.

Conv grill- Grille chauffante avec ventilateur allumé

Lorsque le bouton est tourné sur cette position, le four active la fonction combinée de chauffage et de ventilation du gril. En pratique, cette fonction permet d'accélérer la cuisson et d'améliorer le goût du plat. Vous ne devez utiliser le gril chauffant que lorsque la porte du four est fermée.

Barbecue - Ventilateur, gril, chauffages arrière et inférieur allumés

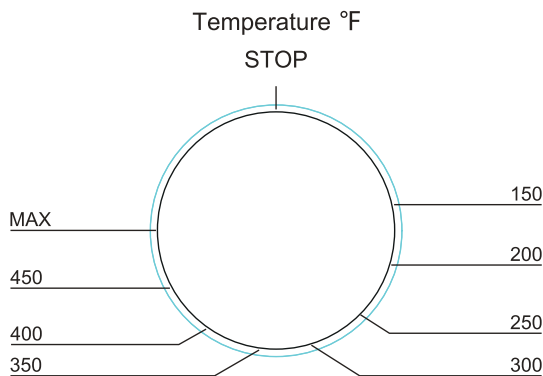
Lorsque le bouton est tourné dans cette position, le four active la fonction ventilateur, gril, résistances arrière et inférieure. Le gril, les radiateurs arrière et inférieurs diffusent la chaleur avec un ventilateur autour des aliments, gardant la viande dorée et savoureuse de chaque côté. Vous ne devez utiliser le gril chauffant que lorsque la porte du four est fermée.

Defrost - Ventilateur allumé

La fonction est de décongeler les aliments qui ont été congelés ou très froids jusqu'à ce qu'ils atteignent une température normale.

En plus du bouton du régulateur de température pour régler une fonction requise, vous devez tourner le bouton sur la position sélectionnée.

Le four peut être éteint en réglant le bouton sur la position "STOP".



Nettoyage et Entretien

Avertissement: Avant chaque nettoyage et entretien, coupez l'alimentation électrique!

En assurant un nettoyage et un entretien corrects de votre cuisinière, vous pouvez avoir une influence significative sur le fonctionnement continu et sans faille de votre appareil.

Avertissement

Avant de commencer le nettoyage, la cuisinière doit être éteinte et vous devez vous assurer que tous les boutons sont réglés sur "OFF", puis coupez l'alimentation. Ne commencez pas à nettoyer avant que l'appareil ne soit complètement refroidi.

Attention

La lame tranchante doit toujours être protégée en ajustant le couvercle (il suffit de le pousser avec le pouce). Des blessures sont possibles, soyez donc prudent lorsque vous utilisez cet instrument, tenez-le hors de la portée des enfants.

- Des produits de nettoyage ou de lavage légers appropriés sont recommandés, tels que p. Ex. tous types de liquides ou d'émulsions pour éliminer la graisse. Nous vous recommandons en particulier les produits de nettoyage spéciaux tels que Collo Luneta, Sidel Stahlglanz, Stahl-Fix pour le lavage et le nettoyage et Cera Fix pour l'entretien. Si les produits recommandés ne sont pas disponibles, il est conseillé d'utiliser une solution d'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle ou de produits de nettoyage pour éviers en acier inoxydable.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour vous permettre de mieux voir les surfaces.
- La chambre du four ne doit être lavée qu'à l'eau tiède et avec une petite quantité de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.

Attention

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des matériaux abrasifs pour nettoyer et entretenir le panneau avant en verre.

Nettoyage à la vapeur

- Versez 250 ml d'eau (1 verre) dans un bol placé au four, au premier niveau, à partir du bas.
- Fermer la porte du four.



- Réglez le bouton de température sur 122/50 et le bouton d'options sur la position de chauffage inférieure.
- Chauffez la chambre du four pendant environ 30 minutes.
- Ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur de la chambre avec un chiffon ou une éponge et nettoyez à l'eau tiède avec du liquide vaisselle.

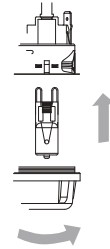
Attention

Un nettoyage à la vapeur peut provoquer des résidus d'humidité ou d'eau sous l'appareil. Après avoir nettoyé la chambre du four, essuyez-la.

Remplacement de l'ampoule du four

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

- Réglez tous les boutons de commande sur "OFF"/"STOP" et débranchez la prise secteur.
- Dévissez et lavez le couvercle de la lampe, puis essuyez-le.
- Dévissez l'ampoule de la prise, remplacez la par une ampoule neuve - une ampoule haute température (572°F/300°C) avec les paramètres suivants:
- Tension 240 V
- Puissance 25 W
- Insérez l'ampoule, assurez-vous qu'elle est correctement insérée dans la douille en céramique.
- Vissez le couvercle de la lampe.



Ampoule de four

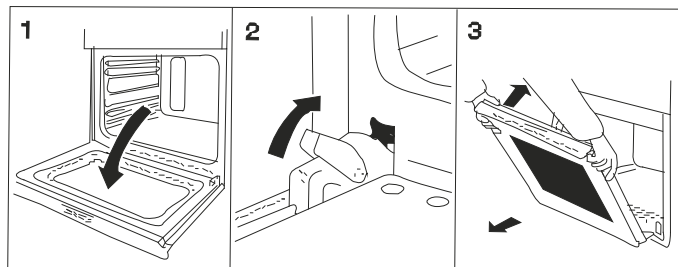
Comment retirer la porte du four

Pour un nettoyage plus approfondi, vous devez retirer la porte du four. Procédez comme suit:

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières.
- Saisissez la porte des deux côtés extérieurs, fermez-la lentement mais pas complètement.
- Tirez la porte vers vous en la tirant hors de son siège.

Remontez la porte en suivant les procédures ci-dessus à l'envers.





Détachement du Panneau de Verre Interne

Dévissez et détachez le loquet en plastique qui se trouve dans le coin en haut de la porte. Ensuite, retirez le verre du deuxième mécanisme de blocage et retirez-le. Après le nettoyage, insérez et bloquez le panneau de verre et vissez le mécanisme de blocage.

Méthode de démontage du verre intérieur

Méthode 1: (Manipulation avec un outil pointu)



- ①: Verre intérieur
 - ②: Outil pointu (à insérer dans la rainure de démontage)
 - ③: Rainure de démontage
1. Pour insérer l'outil pointu ② dans la rainure de démontage, comme illustré à la figure 2.
 2. Pour faire monter ② l'outil pointé bilatéralement de manière à desserrer la vitre intérieure, comme indiqué sur la figure 3.
 3. Pour retirer le verre intérieur, comme indiqué sur la figure 4.





Figure 1



Figure 2



Figure 3

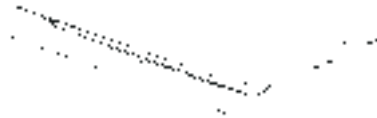


Figure 4

Méthode 2: (Manipulation avec un tournevis cruciforme)

1. Pour démonter deux vis sur la poutre avec un tournevis cruciforme, comme indiqué sur la figure 5.

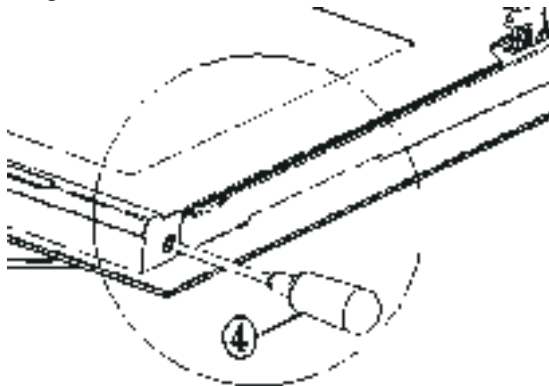


Figure 5

2. Pour déplacer le faisceau, comme indiqué sur la figure 6.

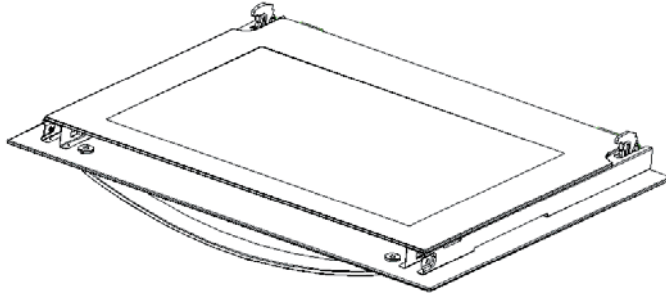


Figure 6

3. Pour remonter la vitre intérieure dans le sens de la flèche, comme indiqué sur la figure 7.

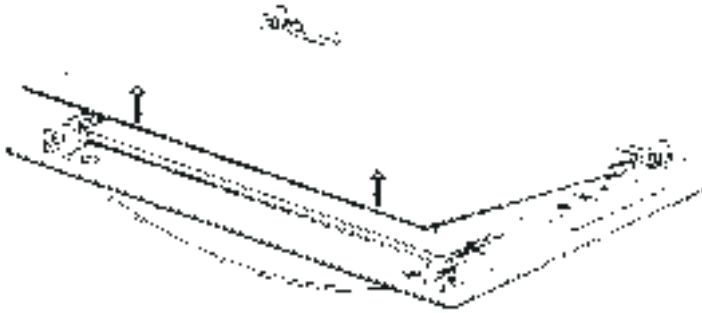


Figure 7

4. Pour retirer le verre intérieur, comme indiqué sur la figure 4.



Méthode 3: (opération manuelle)

1. Pour insérer l'index dans la rainure de démontage et faire levier à l'intérieur du verre, comme indiqué sur la figure 8

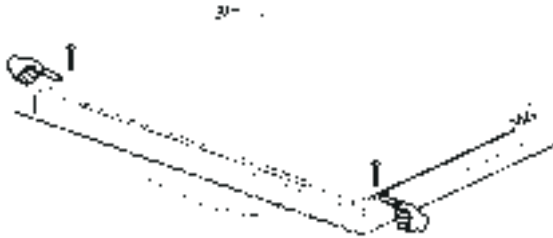


Figure 8

2. Pour retirer le verre intérieur, comme indiqué sur la figure 4.

Démontage et méthode d'assemblage du verre central

1. Pour desserrer les vis des supports bilatéraux, comme illustré à la figure 9
2. Pour retirer le verre du milieu et terminer le démontage, comme indiqué sur la figure 10.
3. Pour placer le verre central sur les supports correspondants avec précision, et serrez les vis, comme indiqué sur la figure 11.



Figure 9

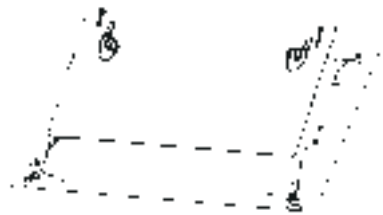


Figure 10



Figure 11

Méthode d'assemblage du verre intérieur

1. Pour insérer la vitre intérieure dans le support fixe et la pousser en position fixe, comme indiqué sur la figure 12.
2. Pour enfoncer le verre dans le mousqueton, comme illustré à la figure 13.



Figure 12



Figure 13

Protocole cas d'urgence

En cas d'urgence, vous devriez:

- Éteignez toutes les unités de travail de l'appareil.
- Débranchez la prise secteur.
- Contacter le thermomate pour le service après-vente.
- Certains défauts mineurs peuvent être corrigés en consultant les instructions données dans le tableau ci-dessous. Avant de contacter le thermomate pour le service après-vente, vérifiez les points suivants, présentés dans le tableau.

Problème	Cause possible	Que faire
Le four ne fonctionne pas ou semble ne pas fonctionner.	Un fusible dans votre maison peut être grillé ou le Disjoncteur déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes du four sont mal réglées.	Réinitialisez les commandes correctement(voir le chapitre
La lumière du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est desserrée ou endommagée.	Resserrez ou remplacez l'ampoule grillée(voir le chapitre Nettoyage et entretien).



Problème	Cause possible	Que faire
Bruit du ventilateur.	Un ventilateur de refroidissement peut s'allumer automatiquement.	C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allume pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner pendant une heure et demie à compter de la mise hors tension du four.
La vitre de la porte de mon four semble être "teintée" ou avoir un "arc-en-ciel" couleur. Est-ce défectueux?	Non. La vitre intérieure du four est recouverte d'une barrière thermique afin de refléter la chaleur dans le four afin d'éviter les pertes de chaleur et de maintenir la porte extérieure au frais pendant la cuisson.	C'est normal. Sous certaines lumières ou certains angles, vous pouvez voir cette teinte ou cette couleur arc-en-ciel.
Parfois, le four met plus de temps à préchauffer à la même température.	Batterie de cuisine ou nourriture au four.	Les ustensiles de cuisson ou les aliments dans le four vont prendre plus de temps à préchauffer. Retirez les articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Nombre de grilles dans le four.	Si vous ajoutez plus de grilles au four, le préchauffage du four sera plus long. Retirez les articles pour réduire le temps de préchauffage.
	Différents modes de cuisson.	Les différents modes de cuisson utilisent différentes méthodes de préchauffage pour chauffer le four en fonction du mode de cuisson spécifique. Certains modes prendront plus de temps que d'autres (c.-à-d. Cuisson par convection multiple).



☎ 1 (844) 334-4203

🌐 www.thermomate.com

✉ support@thermomate.com

📍 3330-A Marathon Ct Charleston, SC 29418

