

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	THOR
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	TH-060 E
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	←
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	0,79 Kwh 0,85 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	57
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbeladung.	42 min. 43 min.
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1250 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	

Hoja de Características

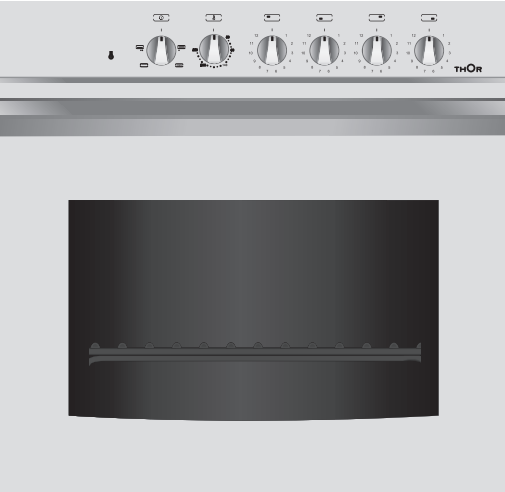
Folha de Caracteristicas

Feature List

Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

TH-060 E

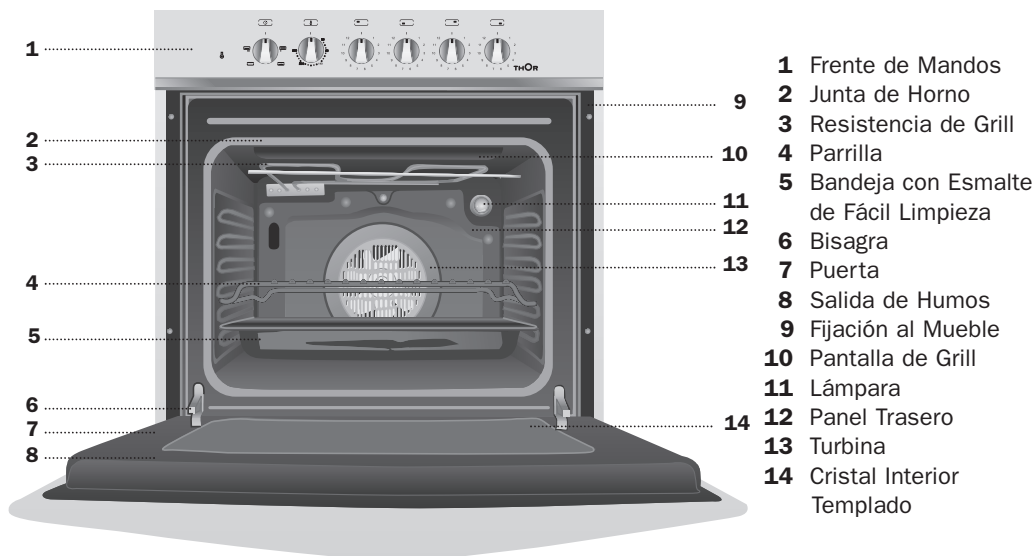


THOR

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 83172318/3172318-001

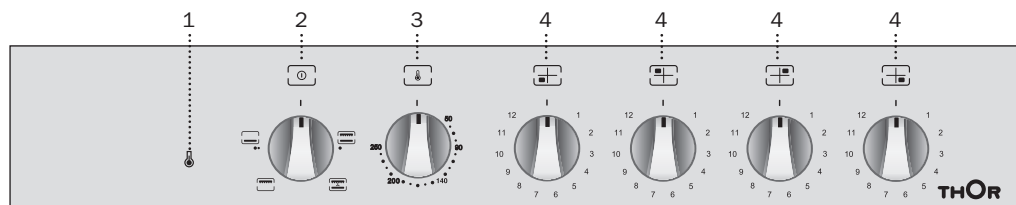


TH-060 E



Frontal de Mandos

Modelo TH-060 E



Funciones del Horno

Desconexión del horno



Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.



Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.



Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

Atención

Durante el uso de la función Grill la puerta debe mantenerse cerrada.



Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

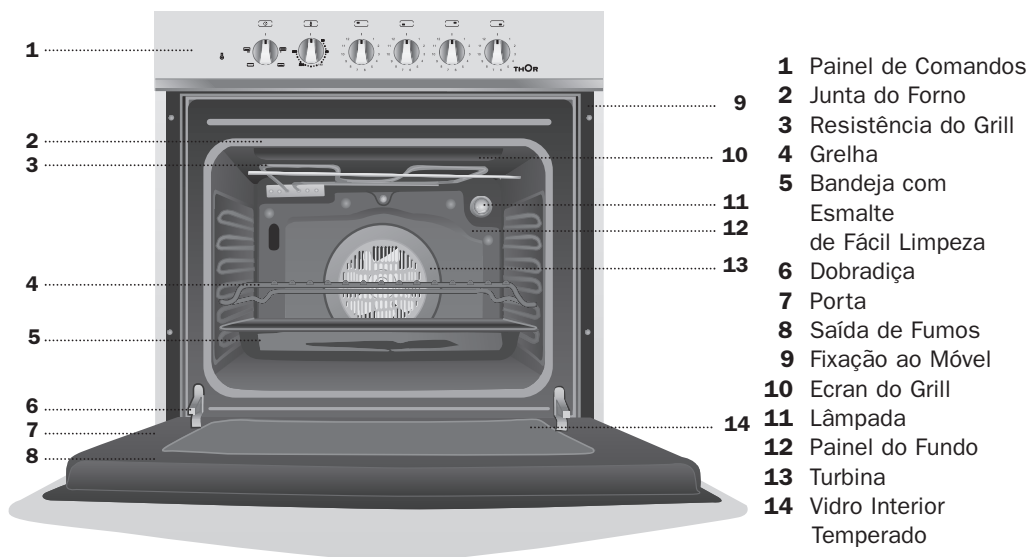
Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Manejo del Horno

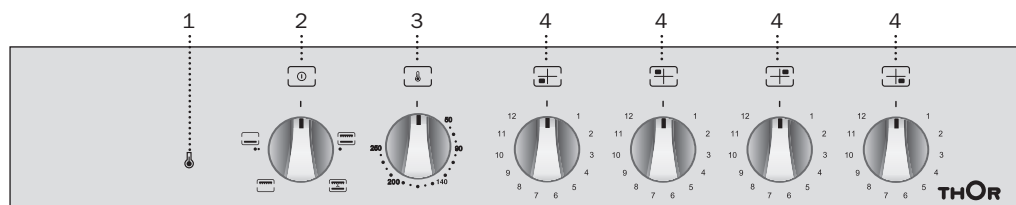
- 1 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 2 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

TH-060 E



Painel de Comandos

Modelo TH-060 E



- 1 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno alcança a temperatura seleccionada.
- 2 Selector de funções.
- 3 Selector de temperatura.
- 4 Comando de controlo da placa de cozinha.

Funções do Forno

Desconexão do forno



Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.



Convencional com Turbina

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.



Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

Atenção

Durante o uso da função Grill deve-se manter a porta fechada.



Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

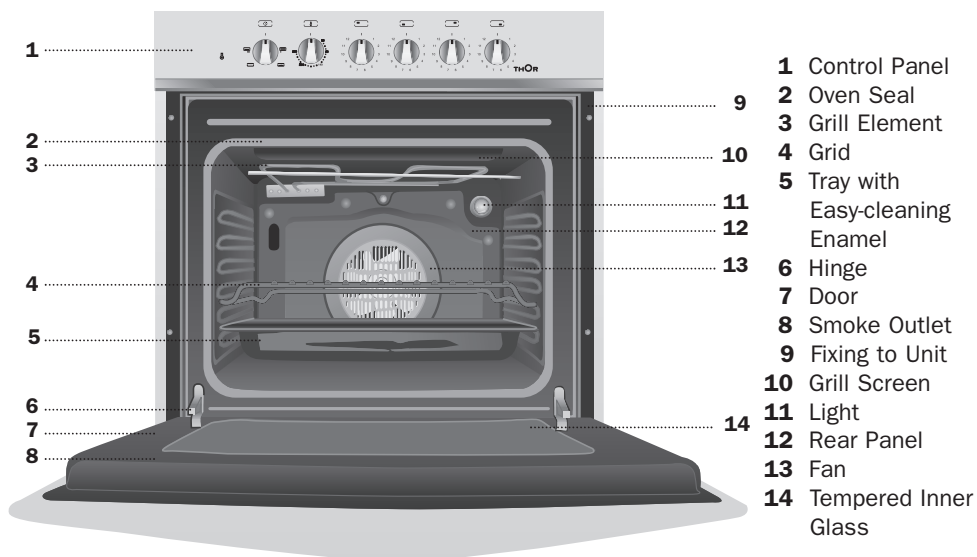
Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Uso do Forno

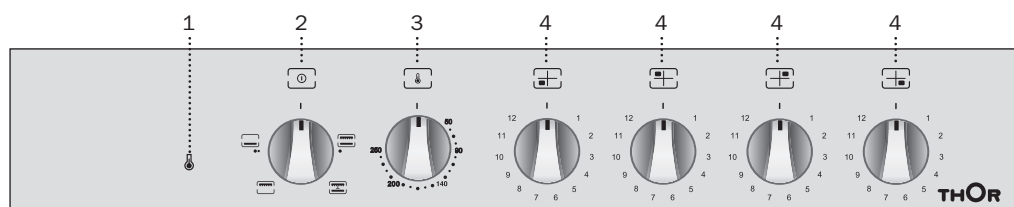
- 1 Seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 2 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

TH-060 E



Control Panel

Model TH-060 E



1 Heating indicator light. It indicates the transmission of heat to the food and it switches off when the set temperature has been reached.

2 Function selection.
3 Temperature selection.
4 Control knobs for the hob.

Oven Functions

Switch off oven

Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.

Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.

Caution

While using the Grill the door must be kept closed.

Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.

Note

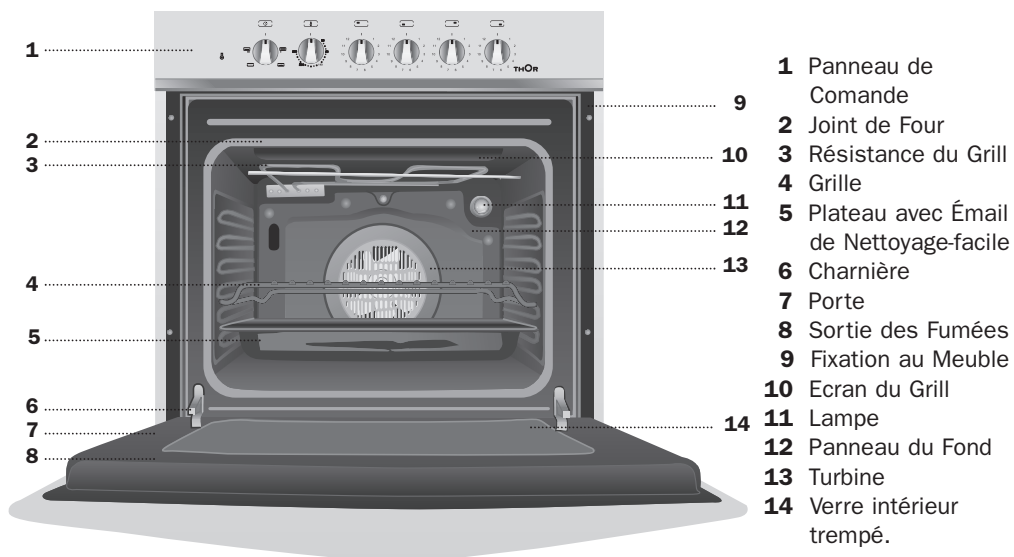
The pilot light remains on in any cooking function.

Use of the Oven

1 Select a temperature and a cooking function.

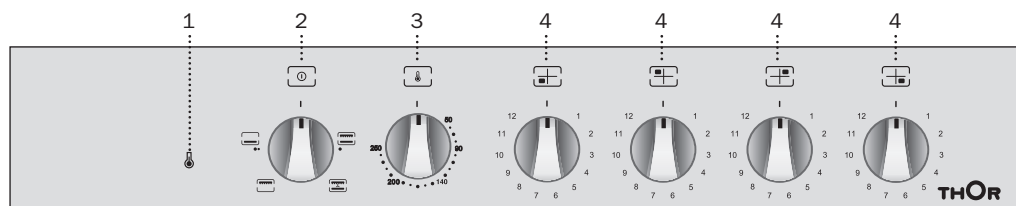
2 Set the controls in position to switch off the oven.

TH-060 E



Panneau Frontal de Commande

Modèle TH-060 E



- 1 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.
- 2 Sélecteur de fonctions.
- 3 Sélecteur de températures.
- 4 Commandes pour le contrôle de la plaque de cuisson.

Fonctions du Four

Arrêt du four



Grill et résistance inférieure

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.



Conventionnel avec turbine

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.



Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill la porte doit rester fermée.



Résistance inférieure

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

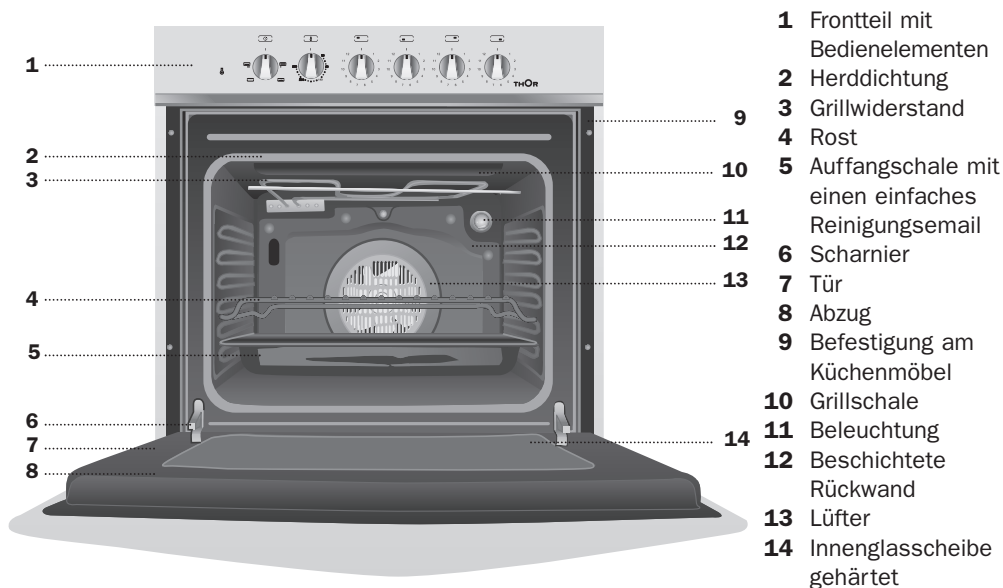
Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Maniement du Four

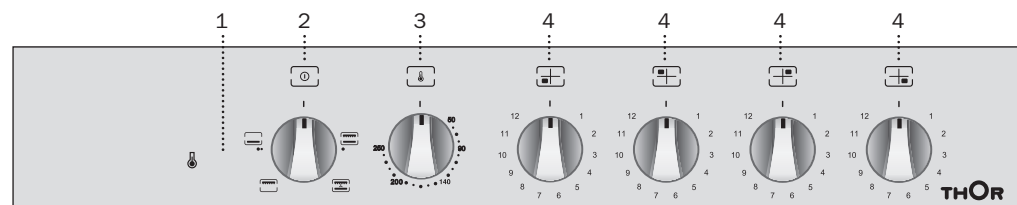
- 1 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.
- 2 Mettre le commandes sur la position  pour éteindre le four.

TH-060 E



Bedienfeld

Modell TH-060 E



- 1 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2 Funktionswahl.
- 3 Temperaturregl.
- 4 Bedienelemente Kochfeld.

Funktionen des Herds

Ausschalten des Herds



Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.



Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.



Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.



Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Bedienung des Herds

- 1 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 2 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung