

Hoja de Características

Folha de Características

Feature List

Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

TH3-505 ES

TH3-605 E / TH3-605

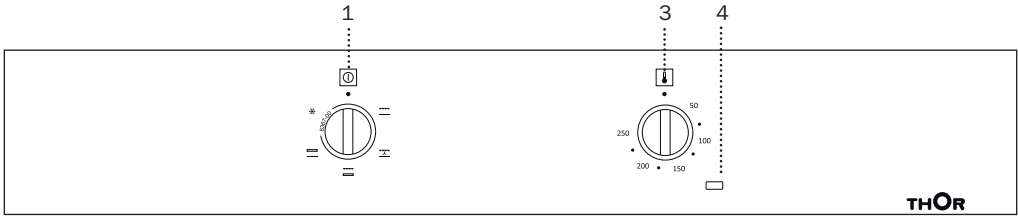
TH3-850 E / TH3-850



THOR

Frontal de Mandos

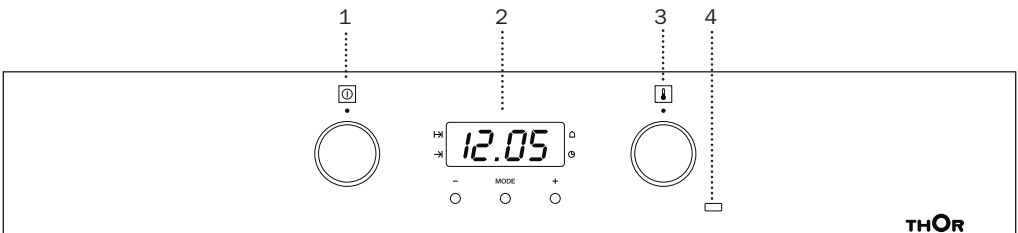
Modelo TH3-605



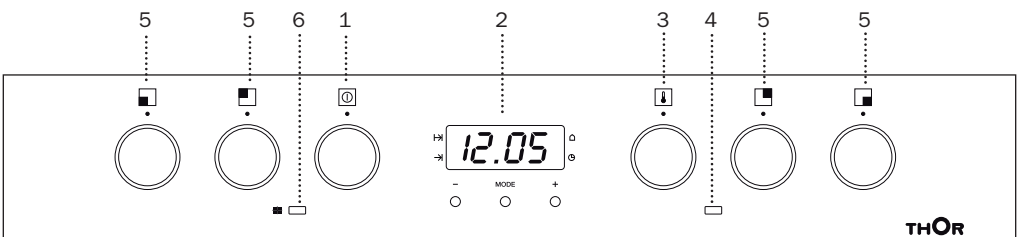
Modelos TH3-505 ES / TH3-605 E



Modelo TH3-850



Modelo TH3-850 E



- 1 Selector de funciones.
- 2 Programador electrónico.
- 3 Selector de temperaturas.
- 4 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 5 Mandos para el control de la encimera.
- 6 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado.

Funciones del Horno

Modelo TH3-505 ES



Modelos TH3-605 E / TH3-605



Modelos TH3-850 E / TH3-850



● Desconexión del horno

== Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

== / == Convencional con Turbina

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.

== Grill

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.

== MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

== MaxiGrill con Turbina

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza,... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.

Atención

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

⊕ Turbo

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

== Solera

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

== Solera con Turbina

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Ideal para pasteles con relleno de mermelada o fruta, los cuales sólo requieren un aporte de calor inferior. Siempre es necesario un precalentamiento anterior.

== Grill y Solera

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

* Descongelación

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

Modelos TH3-850 / TH3-850 E

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece la indicación 12.00 y que una señal luminosa encima del símbolo ⌚ comienza a parpadear. Pulsando los botones + y - podrá poner el reloj en hora, posteriormente ésta se almacenará, apagándose la señal luminosa.

Funcionamiento Manual

Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

Para apagar el horno, ponga los mandos en posición ●.

Funciones del Reloj Electrónico

Avisador: Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

Duración del Cocinado: Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Hora de Finalización del Cocinado: Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

Duración y Fin del Cocinado: Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

Programación del Avisador

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo ⌚ empiece a parpadear.
- 2 Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, pulsando los botones + ó -.
- 3 Posteriormente el indicador se quedará iluminado indicando que el avisador ya está programado.

- 4 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y el indicador empezará a parpadear.

- 5 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, volviendo la pantalla a mostrar la hora actual.

Programación de la Duración del Cocinado

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo ⌚ empiece a parpadear.
- 2 Seleccione la duración, pulsando los botones + ó -.
- 3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando, se iluminará indicando que su horno se apagará de forma automática.
- 4 El reloj mostrará entonces la hora actual.
- 5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 6 Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.
- 7 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose el horno de nuevo.
- 8 Ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

- 1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo ⌚ empiece a parpadear.
- 2 Seleccione la hora de finalización del cocinado, pulsando los botones + y -.
- 3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará indicando que su horno se apagará de forma automática.
- 4 El reloj mostrará entonces la hora actual.
- 5 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.

6 Alcanzada la hora de finalización del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador comenzará a parpadear.

7 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.

8 Ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

Puede emplear esta función aunque usted ya esté cocinando con su horno. Para ello siga las instrucciones indicadas salvo la número 5.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.

2 Seleccione la duración del cocinado pulsando los botones + y - .

3 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente.

4 Pulse el botón MODE hasta que el indicador encima del símbolo  empiece a parpadear.

5 Seleccione la hora de finalización del cocinado pulsando los botones + y - .

6 Posteriormente el indicador que estaba parpadeando se iluminará de forma permanente.

7 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.

8 El horno permanecerá desconectado, quedándose iluminados los indicadores encima de los símbolos  y . Su horno está programado.

9 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.

10 Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el indicador luminoso encima del símbolo  comenzará a parpadear.

11 Pulse cualquier botón para detener la señal acústica, encendiéndose su horno de nuevo.

12 Ponga los mandos en posición ● para apagar el horno.

Atención

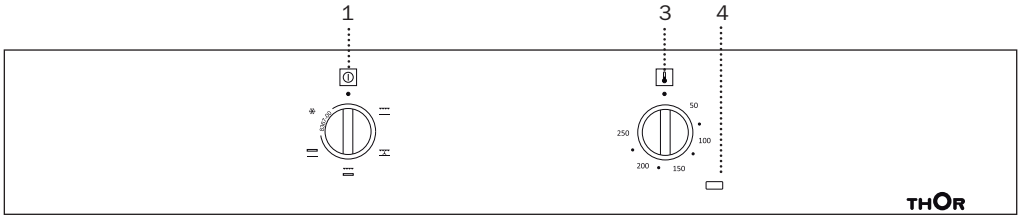
Pulsando el botón MODE puede visualizar en el reloj cualquier función que esté programada y modificarla si usted lo necesita pulsando los botones + y - . Al seleccionar la función deseada se iluminará el indicador encima del símbolo correspondiente.

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.



Painel de Comandos

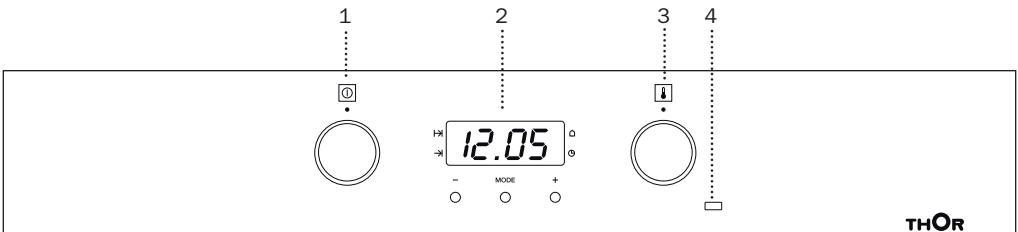
Modelo TH3-605



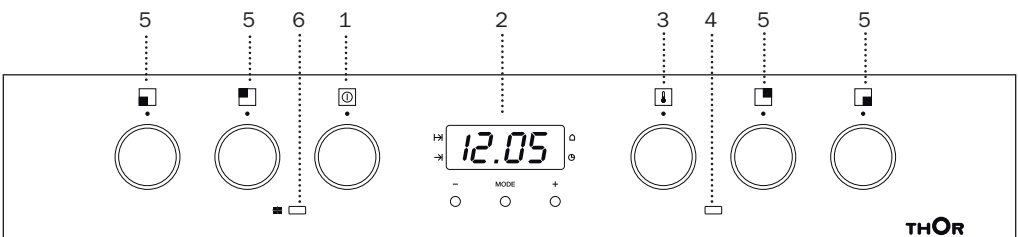
Modelos TH3-505 ES / TH3-605 E



Modelo TH3-850



Modelo TH3-850 E



- 1 Selector de funções.
- 2 Relógio electrónico.
- 3 Selector de temperatura.
- 4 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno atinge a temperatura seleccionada.
- 5 Comandos de controlo da placa de cozinha.
- 6 Piloto de funcionamento da placa. Indica que algum dos discos eléctricos da placa de cozinha está ligado.

Modelo TH3-505 ES



Modelos TH3-605 E / TH3-605



Modelos TH3-850 E / TH3-850



● Desconexão do forno

== Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

== / == 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.

== MaxiGrill

Permite gratinar superfícies maiores que com o Grill, bem como gratinar com maior potência, alourando assim o alimento de forma mais rápida.

== MaxiGrill com Turbina

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça,... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Atenção

Durante o uso da função Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.

⊕ Turbo

A turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte de trás do forno. Devido à uniformidade da temperatura produzida permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

== Resistência Inferior

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

== Resistência Inferior com Turbina

Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Ideal para pastéis com recheio de geleia ou fruta, os quais só necessitam de calor na parte inferior. É sempre necessário realizar um pré-aquecimento.

== Grill e Resistência Inferior

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

* Descongelação

Esta função é apropriada para a descongelação leve de alimentos. Em especial alimentos sem aquecer, por exemplo, cremes, natas, pastas, tartes, biscoitos, frutas...

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

Modelos TH3-850 / TH3-850 E

Colocação da Hora do Relógio Electrónico

Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a indicação 12.00 e que um sinal luminoso em cima do símbolo ☼ começa a piscar. Premindo os botões + e - poderá pôr a hora do relógio. Posteriormente esta será armazenada e o sinal luminoso apagar-se-á.

Funcionamento Manual

Após colocar a hora no relógio, o forno está preparado para cozinhar. Selecciona uma temperatura e uma função.

Para desligar o forno, coloque os comandos na posição ●.

Funções do Relógio Electrónico

Avisador: Gera um sinal acústico ao fim de um determinado tempo, para tal é necessário que o forno esteja em funcionamento.

Duração do cozinhado: Permite cozinhar durante um determinado tempo seleccionado, ao fim do qual, o forno desligar-se-á automaticamente.

Hora de finalização do cozinhado: Permite cozinhar até uma determinada hora pré-estabelecida, ao fim de qual, o forno desligar-se-á automaticamente.

Duração e finalização do cozinhado: Permite programar a hora de duração e finalização de um cozinhado. Com esta função o forno ligar-se-á automaticamente à hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração), finalizando automaticamente à hora anteriormente indicada (Finalização do cozinhado).

Programação do Avisador

- 1 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo ☼ começar a piscar.
- 2 Selecciona o tempo após o qual deseja que o relógio avise, premindo os botões + ou -.

- 3 Posteriormente, o piloto ficará iluminado indicando que o avisador já está programado.
- 4 Após decorrer o tempo programado, ouvir-se-á um sinal acústico e o piloto começará a piscar.
- 5 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e o visor voltará a mostrar a hora actual.

Programação da Duração do Cozinhado

- 1 Prima o botão MODE até o piloto em cima do símbolo ➞ começar a piscar.
- 2 Selecciona a duração, premindo os botões + ou -.
- 3 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado indicando que o forno desligar-se-á de forma automática.
- 4 O relógio mostrará então a hora actual.
- 5 Selecciona uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 6 Após decorrer a duração de cozinhado, o forno desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico e o indicador começará a piscar.
- 7 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e ligar o forno novamente.
- 8 Ponha os comandos na posição ● para desligar o forno.

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

- 1 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo ➞ começar a piscar.
- 2 Selecciona a hora de finalização de cozinhado premindo os botões + e -
- 3 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado indicando que o forno desligar-se-á de forma automática.
- 4 O relógio mostrará então a hora actual.
- 5 Selecciona uma temperatura e uma função de cozinhado.

- 6 Quando a hora de finalização de cozinhado for atingida, o forno desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico e o indicador começará a piscar.
- 7 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e ligar o forno novamente.
- 8 Coloque os comandos na posição ● para desligar o forno.

Pode usar esta função mesmo quando já estiver a cozinhar com o forno. Para tal, siga as instruções indicadas, excepto a número 5.

Programação da Duração e Final do Cozinhado

- 1 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo  começar a piscar.
- 2 Seleccione a duração de cozinhado premindo os botões + e -
- 3 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado de forma permanente.
- 4 Prima o botão MODE até o indicador em cima do símbolo  começar a piscar.
- 5 Seleccione a hora de finalização de cozinhado premindo os botões + e -.
- 6 Posteriormente o indicador que estava a piscar ficará iluminado de forma permanente.
- 7 Seleccione uma função e uma temperatura.
- 8 O forno permanecerá desligado, ficando iluminados os indicadores em cima dos símbolos  e . O forno está programado.
- 9 Quando a hora de inicio de cozinhado for alcançada, o forno entrará em funcionamento e realizará a cozinhado durante o tempo seleccionado.

- 10 Após alcançar a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico e o indicador luminoso em cima do símbolo  começará a piscar.

- 11 Prima qualquer botão para deter o sinal acústico e ligar o forno novamente.

- 12 Coloque os comandos na posição ● para desligar o forno.

Atenção

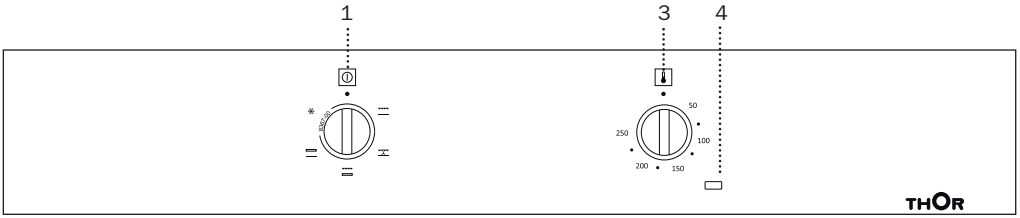
Premindo o botão MODE pode visualizar-se no relógio qualquer função que esteja programada e alterá-la se necessário premindo os botões + e -. Ao seleccionar a função pretendida, o indicador em cima do símbolo correspondente ficará iluminado.

Em caso de um corte de fornecimento eléctrico, toda a programação do relógio electrónico será apagada. Deverá pôr a hora e programá-lo novamente.



Control Panel

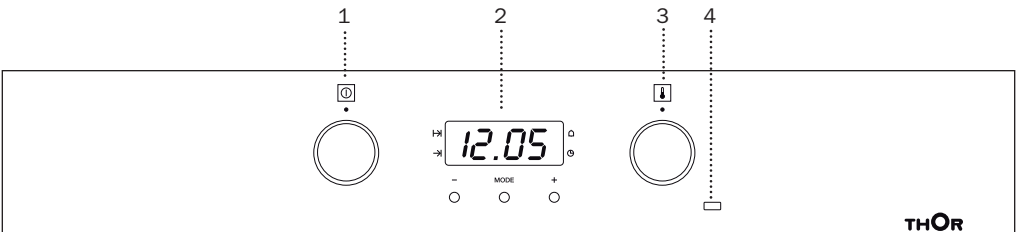
Model TH3-605



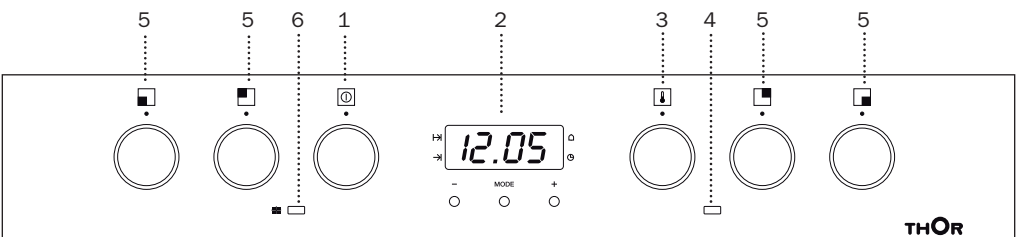
Models TH3-505 ES / TH3-605 E



Model TH3-850



Model TH3-850 E



- 1** Function selector.
- 2** Electronic timer.
- 3** Temperature selector.
- 4** Heating indicator light. Indicates that the heat is going to the food and it goes out when the set temperature is reached.
- 5** Control knobs for the hob.
- 6** Cooker indicator light. It indicates that one or more of the electric hotplates are on.

Oven Functions

Model TH3-505 ES



Models TH3-605 E / TH3-605



Models TH3-850 E / TH3-850



- **Switch off oven**



It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.



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



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.



Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.



Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry, game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

Caution

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.



The fan distributes the heat produced by an element located at the rear of the oven. Due to the uniform heat distribution, it allows roasting and baking to take place at two heights at the same time.



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



It distributes the heat from the lower part of the oven and is ideal for cakes with jam or fruit filling, which only require heating from beneath. Pre-heating is always necessary.



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



This cooking mode is suitable for gently defrosting of food. In special food to be consumed unwarmed, e.g.: cream, custard, pastry, tarts, cakes, fruit,...

Note

The pilot light remains on in any cooking function.

Models TH3-850 / TH3-850 E

Setting the time on the clock

On connecting the oven, you will notice that 12:00 appears on the clock and that a light begins to flash above the ⌚ symbol. Pressing the “+” and “-” buttons the correct time can be set on the clock, which is subsequently stored and the flashing light goes out.

Manual use

After setting the correct time, the oven is ready for use. Select a temperature and a cooking function.

To switch off the oven, set the controls to the position ●.

Functions of the Electronic Clock Programmer

Warning function: This function generates a warning tone at a specified time.

Cooking time: This function allows to programme the oven to cook for a specified time, after which it will switch itself off.

End of cooking time: This function allows to establish the exact hour, after which the oven will switch itself off.

Duration and automatic stop: This function is used to control the duration and the time at which the oven will turn itself off. This function allows the oven to start and stop automatically.

Warning function

- 1 Press the MODE button until the signal above the 🔔 symbol begins to flash.
- 2 Choose the time when you want the alarm to sound, pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the light will remain on indicating that the alarm is programmed.
- 4 At the end of the programmed time, an alarm will sound and the light will begin to flash.
- 5 Press any button to turn off the alarm and the screen shows the current time again.

Programming the cooking time

- 1 Press the MODE button until the indicator above the ➞ symbol begins to flash.
- 2 Select the length of time, pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the indicator that was flashing will light, indicating that the oven will switch itself off automatically.
- 4 The clock will then show the current time.
- 5 Select a temperature and cooking function.
- 6 When the set time has elapsed, the oven will disconnect, an alarm will sound and the indicator will begin to flash.
- 7 Press any button to switch off the alarm, reconnecting the oven.
- 8 Set the controls in the position ● to switch off the oven.

Programming the end of cooking time for the oven

- 1 Press the MODE button until the indicator above the ➞ symbol begins to flash.
- 2 Select the time that cooking is to finish, pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the indicator that was flashing is lit, indicating that the oven will switch itself off automatically.
- 4 The clock will then show the current time.
- 5 Select a temperature and a cooking function.
- 6 When the programmed time is reached, the oven will disconnect, an alarm will sound and the indicator will begin to flash.
- 7 Press any button to switch off the alarm and the oven will reconnect.
- 8 Set the controls to the position ● to switch off the oven.

This function may be used even though you are already cooking in your oven. To do so, follow the instructions given except N° 5.

Programming the duration and automatic stop

- 1 Press the MODE button until the indicator above the  symbol begins to flash.
- 2 Select the length of cooking time pressing the “+” or “-” buttons.
- 3 Subsequently, the indicator that was flashing will remain lit.
- 4 Press the mode button until the indicator above the  symbol begins to flash.
- 5 Select the time that cooking should finish pressing the “+” or “-” buttons.
- 6 Subsequently, the indicator that was flashing will remain lit.
- 7 Select a function and cooking temperature.
- 8 The oven will remain disconnected with the indicators above the  and  symbols lit. Your oven is programmed.
- 9 When the time to begin cooking is reached, the oven will switch itself on and will continue cooking during the programmed time.
- 10 When the programmed finishing time is reached, the oven will disconnect, an alarm will sound and the light above the  symbol will begin to flash.

11 Press any button to switch off the alarm and the oven will reconnect.

12 Set the controls to the position ● to switch of the oven.

Caution

Pressing the MODE button the display on the screen shows any function programmed. It can be changed by pressing the “+” or “-” buttons. On selecting the desired function, the indicator above the corresponding signal will light.

In the event of a power cut, all the programming of the electronic clock will be erased. The correct time has to be reset and the watch reprogrammed.

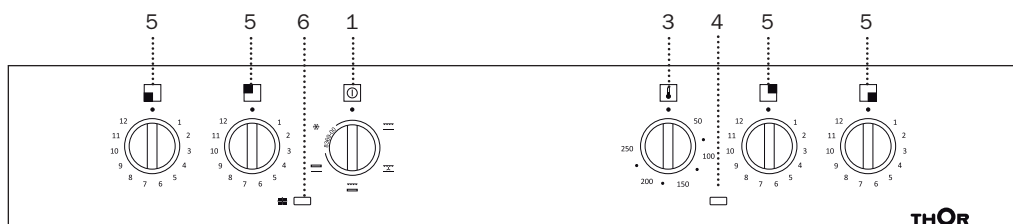


Panneau Frontal de Commande

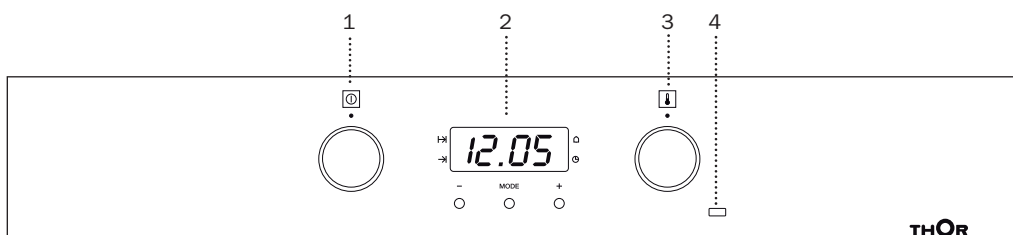
Modèle TH3-605



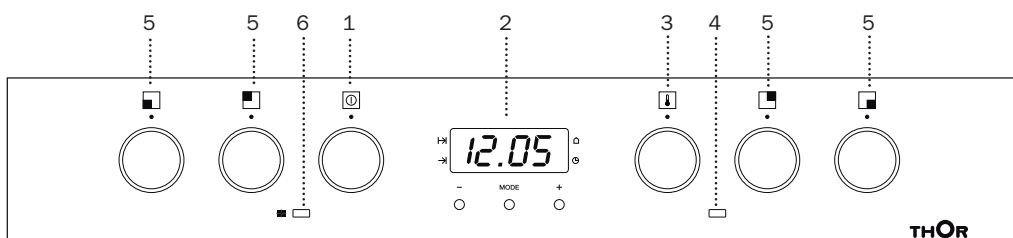
Modèles TH3-505 ES / TH3-605 E



Modèle TH3-850



Modèles TH3-850 E



- 1** Sélecteur de fonctions.
- 2** Horloge électronique.
- 3** Sélecteur de températures.
- 4** Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.
- 5** Commandes pour le contrôle de la plaque de cuisson.
- 6** Voyant lumineux de connection à la plaque de cuisson. Il indique qu'un des feux électriques de la plaque de cuisson est allumé.

Fonctions du Four

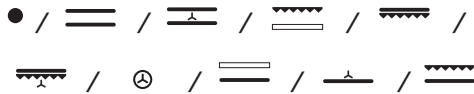
Modèle TH3-505 ES



Modèles TH3-605 E / TH3-605



Modèles TH3-850 E / TH3-850



● Arrêt du four

Conventionnel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

/ 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.

MaxiGrill

Permet de gratiner des surfaces plus grandes qu'avec le Grill avec une puissance pour gratiner supérieure, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide.

MaxiGrill avec turbine

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèche-frite en-dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

Turbo

La turbine répartit la chaleur qui provient d'une résistance située à la partie arrière du four. Grâce à l'uniformité de la chaleur produite, on peut cuisiner à 2 hauteurs en même temps.

Résistance inférieure

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

Résistance inférieure avec Turbine

Elle distribue la chaleur qui provient de la partie inférieure du four. Idéal pour les gâteaux fourrés avec de la confiture ou des fruits, qui requièrent seulement un apport de chaleur inférieur. Il est toujours nécessaire de préchauffer.

Grill et résistance inférieure

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

Décongeler

Cette fonction permet de décongeler doucement des mets. Spécialement mets qui ne doivent pas être chauffés, comme p.ex. crème chantilly, crème vanille, pâtes, gâteaux, fruits,...

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

Modèles TH3-850 / TH3-850 E

Mise à l'heure de la pendule électronique

Au moment de connecter votre four, vous observerez que sur la pendule apparait l'indication 12.00 et qu'un signal lumineux au-dessus du symbole ☀ commence à clignoter. En appuyant sur les boutons + et – on pourra mettre la pendule à l'heure; ensuite celle-ci sera enregistrée et le signal lumineux s'éteindra.

Fonctionnement manuel

Une fois la pendule mise à l'heure, votre four est prêt à cuisiner. Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.

Pour éteindre le four, mettre les commandes sur la position ●.

Fonctions de l'horloge électronique

Avertisseur: Cette fonction permet de générer un signal sonore à la fin du temps de cuisson, indépendamment de l'état du four.

Durée de cuisson: Permet de cuisiner pendant un temps préalablement déterminé, après lequel le four s'éteindra.

Fin de cuisson: Permet de sélectionner l'heure exacte de fin de cuisson, à laquelle le four s'éteindra.

Durée et fin de cuisson: Cette fonction permet de programmer la durée et la fin de la cuisson. Le four se mettra en marche et s'éteindra de façon automatique dans cette fonction.

Programmation de l'avertisseur

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole ☀ commence à clignoter.
- 2 Sélectionner le temps à la fin duquel on désire être averti par la pendule en appuyant sur les boutons + ou –.
- 3 Après cela l'indicateur restera allumé, indiquant ainsi que l'avertisseur est programmé.
- 4 Une fois passé le temps programmé, un signal acoustique sonnera et l'indicateur commencera à clignoter.
- 5 Appuyer sur n'importe quel bouton et l'heure actuelle apparaîtra de nouveau sur l'écran.

Programmation de la Durée de Cuisson

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole ➡ commence à clignoter.
- 2 Sélectionner la durée en appuyant sur les boutons + ou –.
- 3 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera et indiquera ainsi que votre four va s'éteindre de façon automatique.
- 4 La pendule indiquera alors l'heure actuelle.
- 5 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.
- 6 Une fois terminée la durée de la cuisson, le four se déconnectera, un signal acoustique se fera entendre et l'indicateur commencera à clignoter.
- 7 Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal acoustique et le four s'allumera de nouveau.
- 8 Mettre les commandes sur la position ● pour éteindre le four.

Programmation de l'Heure de Fin de Cuisson

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole ➡ commence à clignoter.
- 2 Sélectionner l'heure de la fin de la cuisson en appuyant sur les boutons + et –.
- 3 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera et indiquera ainsi que votre four va s'éteindre de façon automatique.
- 4 La pendule indiquera alors l'heure actuelle.
- 5 Sélectionner une température et une fonction de cuisson.
- 6 Quand l'heure de la fin de la cuisson est atteinte, le four se déconnectera, un signal acoustique se fera entendre et l'indicateur commencera à clignoter.
- 7 Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal acoustique, et votre four s'allumera de nouveau.
- 8 Mettre les commandes sur la position ● pour éteindre le four.

Vous pouvez utiliser cette fonction même si vous êtes déjà en train de cuisiner avec votre four. Pour cela, suivez les instructions indiquées sauf la numéro 5.

Programmation de la Durée et Fin de Cuisson

- 1 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole  commence à clignoter
- 2 Sélectionner la durée de la cuisson en appuyant sur les boutons + et -.
- 3 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera de façon permanente.
- 4 Appuyer sur le bouton MODE jusqu'à ce que l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole  commence à clignoter.
- 5 Sélectionner l'heure de la fin de la cuisson en appuyant sur les boutons + et -.
- 6 Par la suite, l'indicateur qui clignotait s'allumera de façon permanente.
- 7 Sélectionner une fonction et une température de cuisson.
- 8 Le four sera déconnecté et les indicateurs qui se trouvent au-dessus des symboles  et  resteront allumés. Votre four est programmé.
- 9 Au moment de l'heure du commencement de la cuisson, le four se mettra en marche et la cuisson se fera pendant le temps sélectionné.

10 Quand l'heure programmée sera terminée, le four se déconnectera, un signal acoustique sonnera et l'indicateur lumineux  qui se trouve au-dessus du symbole commencera à clignoter.

11 Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal acoustique et votre four s'allumera de nouveau.

12 Mettez les commandes sur la position ● pour éteindre le four.

Attention

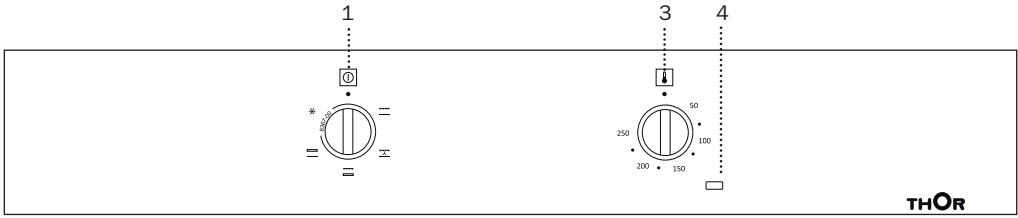
En appuyant sur le bouton MODE vous pourrez voir sur la pendule toutes les fonctions programmées et les modifier, si nécessaire, en appuyant sur les boutons + et -. Au moment de sélectionner la fonction désirée, l'indicateur qui se trouve au-dessus du symbole correspondant s'allumera.

Au cas où il y aurait une coupure de courant, toute la programmation de votre pendule électronique sera effacée. Il faudra la remettre à l'heure et la programmer de nouveau.



Bedienfeld

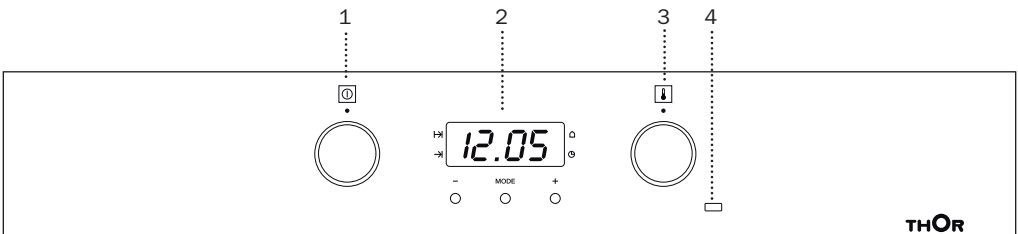
Modelle TH3-605



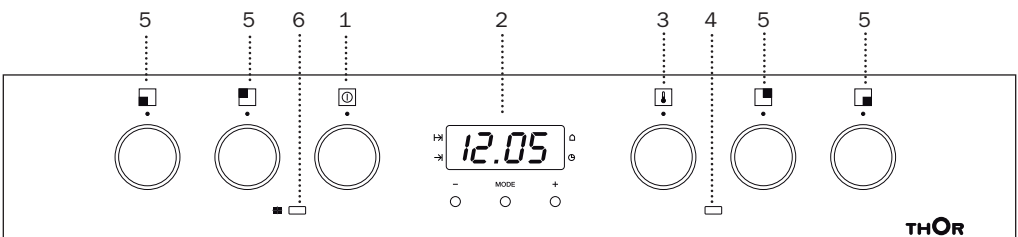
Modelles TH3-505 ES / TH3-605 E



Modelle TH3-850



Modelles TH3-850 E



- 1 Funktionswahl.
- 2 Elektronische Schaltuhr.
- 3 Temperaturregler.
- 4 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 5 Bedienelemente Kochfeld.
- 6 Kontrollleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.

Modelle TH3-505 ES



Modelles TH3-605 E / TH3-605



Modelles TH3-850 E / TH3-850



● Ausschalten des Herds

== Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

== / == 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.

== MaxiGrill

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.

== MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.

⊕ Turbo

Der Lüfter verteilt die von einem an der Rückseite des Herds angeordneten Heizwiderstand erzeugte Wärme. Auf Grund der erzeugten gleichmäßigen Temperaturverteilung ist ein Garen in 2 Etagen gleichzeitig möglich.

== Unterhitze

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

== Unterhitze mit Umluft

Verteilt die im Unterteil des Herds erzeugte Wärme. Ideal für Gebäck mit Marmeladen- oder Obstfüllung, bei denen eine Erwärmung von unten erfolgen muß. Der Herd muß immer vorgeheizt werden.

== Grill und Unterhitze

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

* Auftauen

Ideal für schonendes Auftauen von feinen Speisen, die kalt verwendet werden, wie z. B. Sahne, Vanillesoße, Teig, Kuchen, Obst...

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Modelles TH3-850 / TH3-850 E

Stellen der elektronischen Schaltuhr

Nach dem Einschalten des Herds zeigt die Schaltuhr 12.00 an und eine Kontrollleuchte oberhalb des Symbols  blinkt. Durch Betätigen der Tasten + und – wird die Uhr gestellt, anschließend wird die Uhrzeit abgespeichert und die Kontrollleuchte verlöscht.

Manueller Betrieb

Nach dem Stellen der Uhr ist der Herd betriebsbereit. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ●.

Funktionen der elektronischen Schaltuhr

Alarmpunkt: Mit dieser Funktion wird nach Ablauf einer vorab festgelegten Zeit ein akustisches Signal erzeugt.

Kochzeit: Ermöglicht das Backen während einer vorher eingestellten Dauer. Danach schaltet sich der Herd automatisch ab.

Ende der Kochzeit: Ermöglicht das Backen bis zu einer vorab definierten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Herd automatisch ab.

Dauer und Ende der Kochzeit: Mit dieser Funktion können Sie den Herd so programmieren, dass er sich automatisch anschaltet und nach Ende der Backzeit wieder ausschaltet.

Programmierung der Alarmpunkt

- 1 Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrollleuchte über dem Symbol  blinkt.
- 2 Stellen Sie mit den Tasten + oder - die Zeit ein, nach der die Schaltuhr das Signal abgeben soll.
- 3 Anschließend bleibt die Anzeige eingeschaltet und zeigt damit an, daß der Signalgeber programmiert ist.
- 4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige blinkt.

- 5 Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abschalten des Signaltons, auf dem Display wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Programmierung der Kochzeit

- 1 Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrollleuchte über dem Symbol  blinkt.
- 2 Stellen Sie mit den Tasten + oder – die gewünschte Dauer ein.
- 3 Anschließend schaltet die blinkende Kontrollleuchte auf Dauerlicht um und zeigt damit an, daß sich der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.
- 4 Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- 5 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 6 Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.
- 7 Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abstellen des Signaltons, hierdurch wird der Herd erneut eingeschaltet.
- 8 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ●.

Programmierung der Ende der Kochzeit

- 1 Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrollleuchte über dem Symbol  blinkt.
- 2 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs mit den Tasten + und – ein.
- 3 Anschließend schaltet die blinkende Kontrollleuchte auf Dauerlicht um und zeigt damit an, daß sich der Herd nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.
- 4 Anschließend wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- 5 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 6 Nach Ablauf der eingestellten Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte beginnt zu blinken.

- 7 Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abstellen des Signaltons, hierdurch wird der Herd erneut eingeschaltet.
- 8 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ●.

Sie können die Funktion nutzen, auch wenn Sie bereits mit dem Herd kochen. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen mit Ausnahme von Punkt 5.

Programmierung der Dauer und Ende der Kochzeit

- 1 Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrollleuchte über dem Symbol  blinkt.
- 2 Stellen Sie die gewünschte Dauer des Garvorgangs mit den Tasten + und – ein.
- 3 Anschließend schaltet die Kontrollleuchte von Blink- auf Dauerlicht um.
- 4 Betätigen Sie die Taste MODE, bis die Kontrollleuchte über dem Symbol  blinkt.
- 5 Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs mit den Tasten + und – ein.
- 6 Anschließend schaltet die Kontrollleuchte von Blink- auf Dauerlicht um.
- 7 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 8 Der Herd bleibt ausgeschaltet, die Kontrollleuchten über den Symbolen  und  sind eingeschaltet. Damit ist Ihr Herd programmiert.
- 9 Bei Erreichen der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs schaltet sich der Herd ein und führt den Garvorgang während der eingestellten Zeitdauer aus.

- 10 Nach Ablauf der eingestellten Uhrzeit für die Beendigung des Garvorgangs schaltet sich der Herd ab, es ertönt ein akustisches Signal und die Kontrollleuchte über dem Symbol  beginnt zu blinken.

- 11 Betätigen Sie eine beliebige Taste zum Abstellen des Signaltons, hierdurch wird der Herd erneut eingeschaltet.

- 12 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung ●.

Achtung

Durch Betätigen der Taste MODE können Sie auf der Schaltuhr alle eingestellten programmierten Funktionen anzeigen und bei Bedarf mit den Tasten + und – verändern. Nach Auswahl der gewünschten Funktion wird die Kontrollleuchte über dem entsprechenden Symbol eingeschaltet.

Nach einem Ausfall der Netzspannung wird die gesamte Programmierung der elektronischen Schaltuhr gelöscht. Sie müssen diese anschließend stellen und erneut programmieren.



FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	THOR	THOR	THOR
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	TH3-505 ES	TH3-605 E TH3-605	TH3-850 E TH3-850
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	A	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.	0,78 Kwh	0,77 Kwh	0,82 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	- - -	0,79 Kwh	0,79 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	58	57	53
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.			
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	41 min.	43 min.	43 min.
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	- - - -	40 min.	48 min.
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1300 cm²	1250 cm²	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).	- - -	- - -	- - -



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.

A nossa contribuição para a protecção 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.: 83172449/3172449-000