



## User's Guide

Models

MSC 642

EN	User's Guide
PT	Guia de Utilização
ES	Guía de Uso
FR	Guide d'Utilisation
DE	Bedienanleitung
NL	Handleiding

## ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

## PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas juntamente com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

## ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

## FRANÇAIS



Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

## DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch.

Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten Teilen abweichen.

## NEDERLANDS



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat.

Afhankelijk van het model, de accessoires kunnen verschillen van die in de beelden.

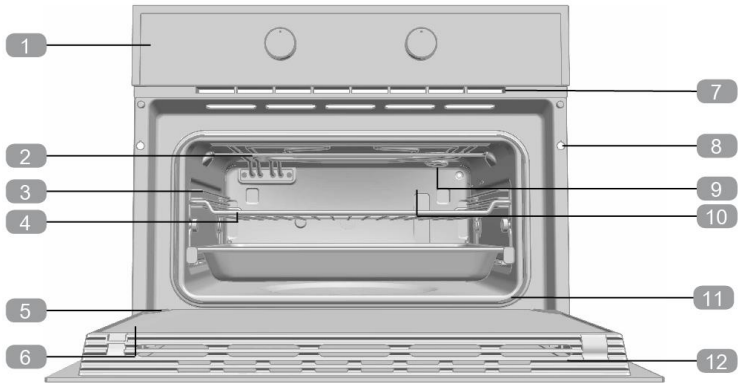
# Contents

---

<b>Description of the appliance.....</b>	<b>4</b>	<b>Description of Functions.....</b>	<b>5</b>
<b>Control panel.....</b>	<b>4</b>	<b>Oven use.....</b>	<b>6</b>
<b>Function selector symbols.....</b>	<b>5</b>	Oven functions.....	6
<b>Oven Functions.....</b>	<b>5</b>		

## Description of the appliance

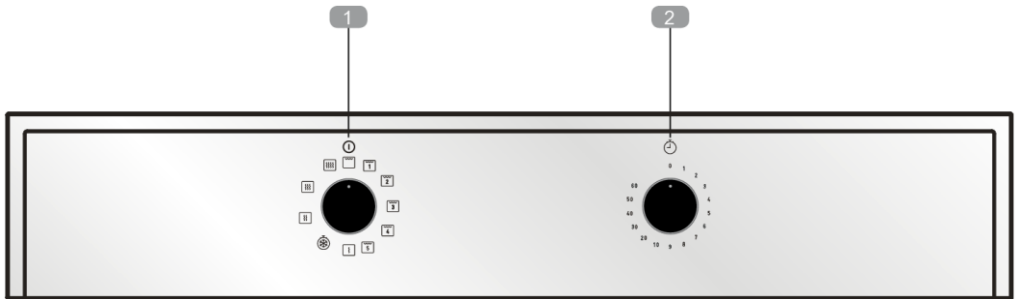
---



- |          |               |           |                    |
|----------|---------------|-----------|--------------------|
| <b>1</b> | Control panel | <b>7</b>  | Air cooling outlet |
| <b>2</b> | Grill element | <b>8</b>  | Unit mounting      |
| <b>3</b> | Tray supports | <b>9</b>  | Lamp               |
| <b>4</b> | Grid shelf    | <b>10</b> | Back Wall Panel    |
| <b>5</b> | Hinge         | <b>11</b> | Oven Seal          |
| <b>6</b> | Inner Glass   | <b>12</b> | Door               |

## Control panel

---



- |          |                       |          |                   |
|----------|-----------------------|----------|-------------------|
| <b>1</b> | Function control dial | <b>2</b> | Minute Timer dial |
|----------|-----------------------|----------|-------------------|

## Function selector symbols



MSC 642 Model



## Oven Functions



### INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven, or the table below.



**OVEN SWITCH-OFF**



(1-5)

**MICROWAVE + GRILL**



**DEFROSTING**







**GRILL**



**MICROWAVE**

## Description of Functions

Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	190W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot.
	Defrost	360W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	570W	Melting butter Heating baby food
	Medium	810W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
	Maximum	1000W	Cooking and heating liquids and other foods fast
	Grill	---	Grill all sorts of foods
	1	300W	Browning toast

Symbol	Description	Power	Foods
	2	490W	Grilling poultry and meat
	3	660W	Cooking meatloaves and “au gratin” dishes
	4	850W	Preparing meat round
	5	1000W	Potatoes “au gratin”

## Oven use

---

### OVEN FUNCTIONS

---

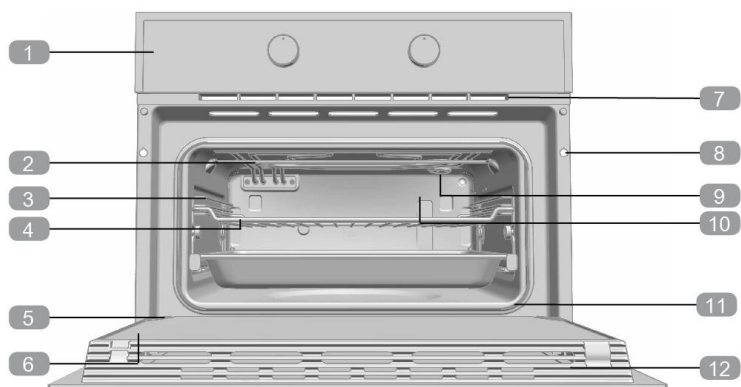
- Select a cooking function with the function selector dial (consult the previous table for information about which function to use).
- Select a cooking time with the Timer dial.

# Índice

---

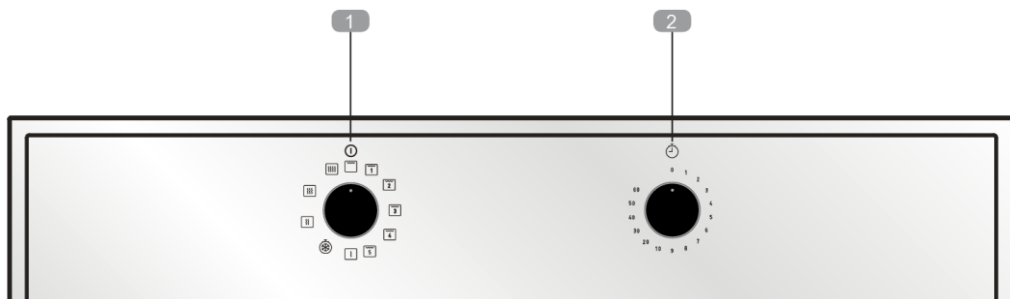
<b>Descrição do forno.....</b>	<b>8</b>	<b>Descrição das Funções.....</b>	<b>9</b>
<b>Painel de comandos.....</b>	<b>8</b>	<b>Manuseamento do forno .....</b>	<b>10</b>
<b>Símbolos do seletor de funções.....</b>	<b>9</b>	Funcionamento manual.....	10
<b>Funções do forno.....</b>	<b>9</b>		

## Descrição do forno



- |   |                      |    |                             |
|---|----------------------|----|-----------------------------|
| 1 | Painel de comandos   | 7  | Saída de ar de refrigeração |
| 2 | Resistência do grill | 8  | Fixação ao móvel            |
| 3 | Apoio dos tabuleiros | 9  | Lâmpada                     |
| 4 | Grelha               | 10 | Painel traseiro             |
| 5 | Dobradiça            | 11 | Junta de forno              |
| 6 | Vidro interior       | 12 | Porta                       |

## Painel de comandos



- |   |                    |   |                  |
|---|--------------------|---|------------------|
| 1 | Seletor de funções | 2 | Seletor de tempo |
|---|--------------------|---|------------------|



## Símbolos do seletor de funções



Modelo MSC 642



## Funções do forno



### INFORMAÇÃO

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno, ou consulte a tabela abaixo.



(1-5)

**MICROONDAS + GRILL**



**DESCONGELAÇÃO**



**MICROONDAS**






**DESLIGAR O FORNO**



**GRILL**

## Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Manter quente	190W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
	Descongelar	360W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
	Mínimo	570W	Derreter manteiga. Aquecer alimento para bebé
	Médio	810W	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
	Máximo	1000W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados.
	Grill	---	Grelhar alimentos.
	1	300W	Gratinar tostas.
	2	490W	Grelhar aves e carne.

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	3	660W	Cozinhar empadões e gratinados.
	4	850W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.
	5	1000W	Utilizar com cuidado: pode queimar os alimentos.

## Manuseamento do forno

---

### FUNCIONAMENTO MANUAL

---

- Selecione uma função de cozinhado rodando o Seletor de Funções (consulte a tabela anterior para obter informação sobre qual função utilizar).
- Selecione o tempo de cozinhado rodando o Seletor de tempo.

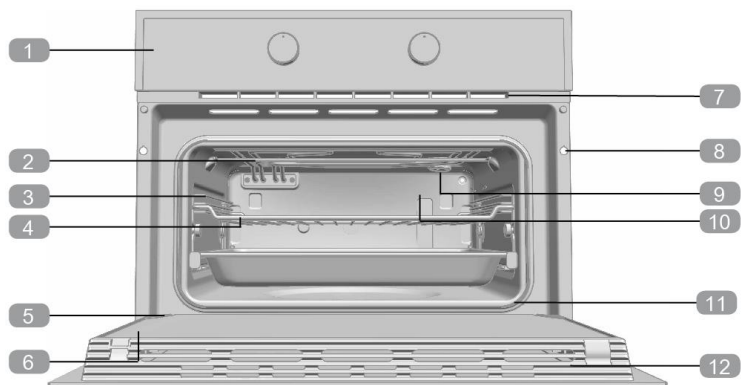
# Índice

---

<b>Descripción del horno .....</b>	<b>12</b>	<b>Descripción de las Funciones.....</b>	<b>13</b>
<b>Frontal de mandos.....</b>	<b>12</b>	<b>Manejo del horno .....</b>	<b>14</b>
<b>Símbolos del selector de funciones.....</b>	<b>13</b>	Funcionamiento manual .....	14
<b>Funciones del horno .....</b>	<b>13</b>		

## Descripción del horno

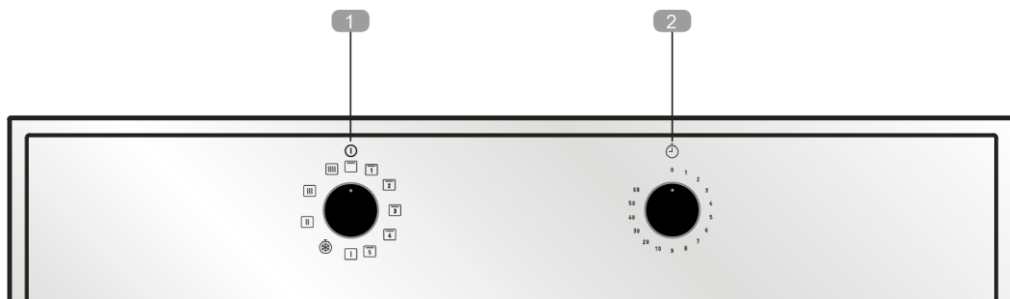
---



- |   |                      |    |                                 |
|---|----------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Frente de mandos     | 7  | Salida de aire de refrigeración |
| 2 | Resistencia de grill | 8  | Fijación al mueble              |
| 3 | Soporte bandejas     | 9  | Lámpara                         |
| 4 | Parrilla             | 10 | Panel trasero                   |
| 5 | Bisagra              | 11 | Junta de horno                  |
| 6 | Cristal interior     | 12 | Puerta                          |

## Frontal de mandos

---



- |   |                       |   |                    |
|---|-----------------------|---|--------------------|
| 1 | Selector de funciones | 2 | Selector de tiempo |
|---|-----------------------|---|--------------------|

## Símbolos del selector de funciones



Modelo MSC 642



## Funciones del horno



### INFORMACIÓN

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.



(1-5)

### MICROONDAS + GRILL



### DESCONEXIÓN DEL HORNO



### DESCONGELACIÓN






### GRILL



### MICROONDAS

## Descripción de las Funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Mantener Caliente	190W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
	Descongelar	360W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
	Mínima	570W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
	Media	810W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
	Máxima	1000W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	Grill	---	Grillados
	1	300W	Gratinar tostadas
	2	490W	Cocinar al grill aves y carne

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	3	660W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
	4	850W	Preparación de redondo de carne
	5	1000W	Gratinado de patatas

## Manejo del horno

---

### FUNCIONAMIENTO MANUAL

---

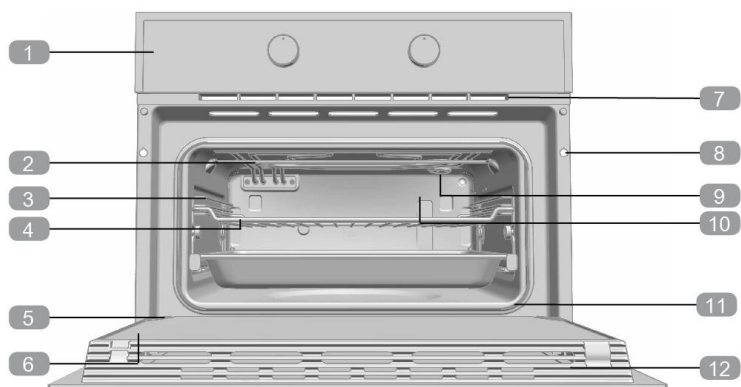
- Seleccione una función de cocinado y con el Selector de funciones (consulte la tabla anterior para obtener información sobre qué función usar).
- Seleccione un tiempo de cocción con el Selector de tiempo.

# Sommaire

---

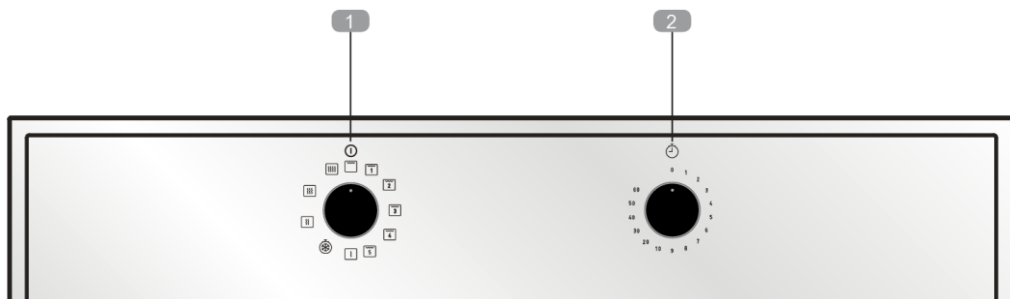
<b>Description du four.....</b>	<b>16</b>	<b>Puissance Micro-ondes.....</b>	<b>17</b>
<b>Panneau frontal des commandes.....</b>	<b>16</b>	<b>Fonctionnement du four.....</b>	<b>18</b>
<b>Symboles du sélecteur de fonctions.....</b>	<b>17</b>	Fonctionnement manuel.....	18
<b>Fonctions du four.....</b>	<b>17</b>		

## Description du four



- |   |                     |    |                                 |
|---|---------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Panneau de commande | 7  | Sortie d'air de refroidissement |
| 2 | Résistance du grill | 8  | Fixation au meuble              |
| 3 | Support plaques     | 9  | Ampoule                         |
| 4 | Grille              | 10 | Panneau du fond                 |
| 5 | Charnière           | 11 | Joint de four                   |
| 6 | Vitre intérieure    | 12 | Porte                           |

## Panneau frontal des commandes



- |   |                        |   |                    |
|---|------------------------|---|--------------------|
| 1 | Sélecteur de fonctions | 2 | Sélecteur de temps |
|---|------------------------|---|--------------------|



## Symboles du sélecteur de fonctions



Modèle MSC 642



## Fonctions du four



### INFORMATION

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour lire la description des usages de chacune des fonctions, ou la table ci-dessous



**ARRÊT DU FOUR**



**GRIL**



(1-5)

**MICRO-ONDES + GRIL**





**DÉCONGÉLATION**



**MICRO-ONDES**

## Puissance Micro-ondes

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Maintenir chaud	190W	Décongeler lentement les aliments délicats, maintenir chaud.
	Décongeler	360W	Cuire à faible température; cuire du riz. Décongeler rapidement.
	Minimum	570W	Faire fondre du beurre. Chauffer les aliments pour bébé.
	Moyen	810W	Cuire légumes et aliments. Cuire et réchauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites portions. Chauffer les aliments délicats.
	Maximum	1000W	Cuire et chauffer les liquides rapidement et les aliments pré-cuits.
	Grill	---	Griller des aliments.
	1	300W	Dorer du pain.
	2	490W	Griller volailles et viande.

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	3	660W	Cuisiner tourtes et gratins.
	4	850W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.
	5	1000W	À utiliser avec précaution : les aliments peuvent brûler.

## Fonctionnement du four

---

### FONCTIONNEMENT MANUEL

---

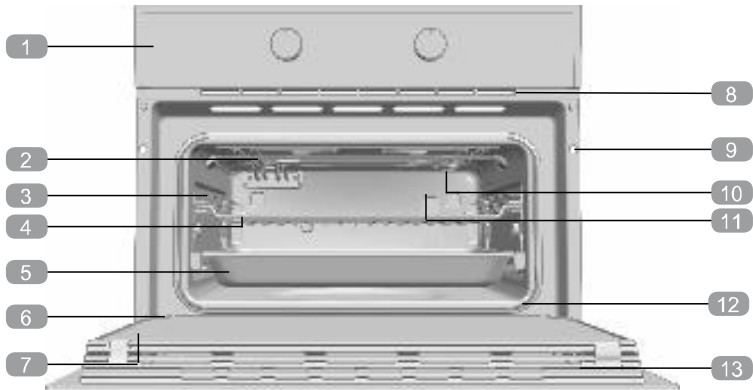
- Sélectionnez une fonction de cuisson avec le Sélecteur de fonctions (consultez le tableau précédent pour plus d'informations sur la fonction à utiliser).
- Sélectionnez un temps de cuisson avec le Sélecteur de temps.

# Inhaltsverzeichnis

---

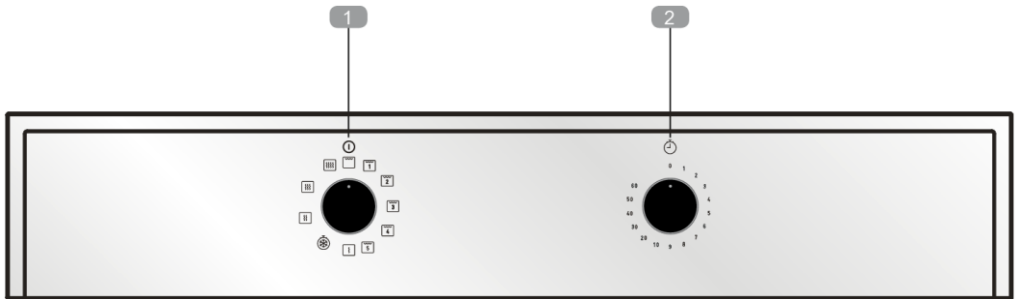
<b>Backofenbeschreibung .....</b>	<b>20</b>	<b>Ausgangsleistung Mikrowelle.....</b>	<b>21</b>
<b>Bedienfeld .....</b>	<b>20</b>	<b>Bedienung des Backofens .....</b>	<b>22</b>
<b>Funktionswahlschaltersymbole.....</b>	<b>21</b>	Manueller betrieb.....	22
<b>Backofenfunktionen .....</b>	<b>21</b>		

# Backofenbeschreibung



- |   |                  |    |                              |
|---|------------------|----|------------------------------|
| 1 | Bedienblende     | 7  | Kühlluftaustritt             |
| 2 | Grillwiderstand  | 8  | Befestigung am Einbauschrank |
| 3 | Blechhalterungen | 9  | Lampe                        |
| 4 | Rost             | 10 | Rückwand                     |
| 5 | Scharnier        | 11 | Backofendichtung             |
| 6 | Innenscheibe     | 12 | Tür                          |

# Bedienfeld



- |   |                       |   |                            |
|---|-----------------------|---|----------------------------|
| 1 | Funktionswahlschalter | 2 | Zeitwähler (Betriebsdauer) |
|---|-----------------------|---|----------------------------|

# Funktionswahlschaltersymbole



Modell MSC 642



## Backofenfunktionen



### HINWEIS

In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen, oder die Tabelle unten.



(1-5)

**MICROWELLE + GRILL**



**AUSSCHALTEN DES BACKOFENS**



**AUFTAUEN**







**GRILL**



**MICROWELLE**

## Ausgangsleistung Mikrowelle

Symbol	Beschreibung	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
	Warmhalten	190W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
	Auftauen	360W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis
	Niedrigstufe	570W	Schnelles Auftauen
	Mittlere Stufe	810W	Schmelzen von Butter
	Höchststufe	1000W	Erwärmen von Babynahrung
	Grill	---	Grillen
	1	300W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln

Symbol	Beschreibung	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
	2	490W	Schonendes Garen und Erhitzen,
	3	660W	Erhitzen und Garen von kleinen Mengen
	4	850W	Erwärmen von empfindlichen Speisen
	5	1000W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,

## Bedienung des Backofens

### MANUELLER BETRIEB

- Wählen Sie eine Garfunktion mit dem Funktionswahlschalter (Informationen zur zu verwendenden Funktion finden Sie in der vorherigen Tabelle).
- Wählen Sie eine Kochzeit mit dem Zeitwähler.

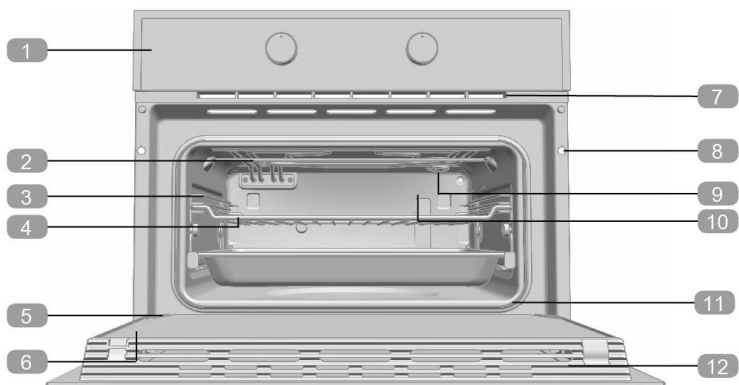
# Inhoud

---

Beschrijving van de oven.....	24	Funcities van de oven.....	25
Bedieningspaneel .....	24	Funciebeschrijving.....	25
Symbolen van de functieschakelaar .....	25	Het gebruik van de oven.....	26

## Beschrijving van de oven

---

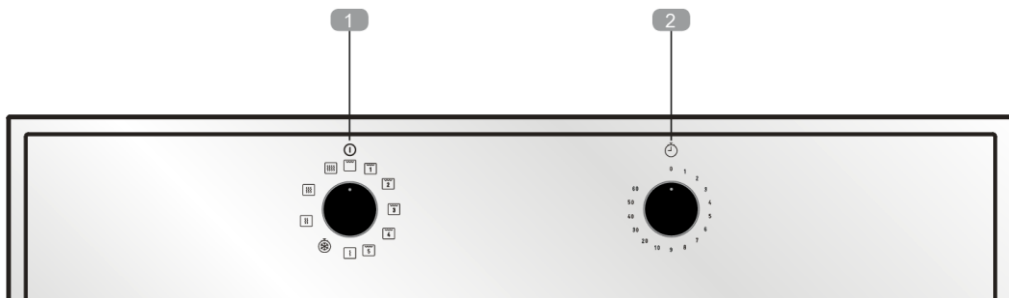


- 1** Bedieningspaneel
- 2** Grillweerstand
- 3** Plaathouder
- 4** Braadrooster
- 5** Scharnier
- 6** Binnenglas

- 7** Koelluchtuitlaat
- 8** Bevestiging aan meubel
- 9** Lamp
- 10** Achterpaneel
- 11** Ovendichting
- 12** Deur

## Bedieningspaneel

---



- 1** Functieschakelaar

- 2** Tijdschakelaar



## Symbolen van de functieschakelaar



MSC 642 Model



## Functies van de oven



### INFORMATIE

Kijk voor een beschrijving van het gebruik van alle functies in de bij uw oven meegeleverde bakgids.



**OVEN UITSCHAKELING**



**GRILL**



(1-5)

**MAGNETRON + GRILL**



**ONTDOOIEN**



**MAGNETRON**

## Functiebeschrijving

Functie	Omschrijving	Vermogens	Voedsel
	Keep hot	190W	Langzaam ontdooien van kwetsbare voedingsmiddelen; voedsel warm houden.
	Defrost	360W	Met weinig warmte koken; rijst koken. Snel ontdooien.
	Minimum	570W	Boter smelten. Babyvoedsel opwarmen.
	Medium	810W	Groenten en voedsel koken. Voorzichtig koken en opwarmen. Kleine porties voedsel opwarmen en koken. Fijn voedsel opwarmen.
	Maximum	1000W	Vloeistoffen en kant-en-klare eetwaren koken en snel opwarmen.
	Grill	---	Voedsel toasten.
	1	300W	Gevogelte en vlees grillen.
	2	490W	Taarten en met kaas afgewerkte gerechten koken.

Functie	Omschrijving	Vermogens	Voedsel
 3	3	660W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden
 4	4	850W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden ”.
 5	5	1000W	Voedsel grillen.

## Het gebruik van de oven

---

### OVENFUNCTIES

---

- Stel de Functieschakelaar in op de stand die overeenstemt met het gewenste vermogensniveau (Se tabellen "Beskrivelse af funktioner").
- Draai de Tijdschakelaar naar de gewenste bereidingstijd.



