

MATÄLSKARE MATTRADITION

GB

DE

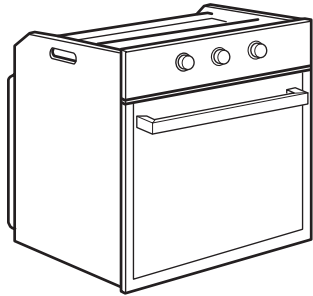
FR

IT

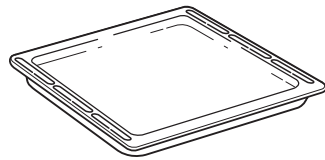


Design and Quality
IKEA of Sweden

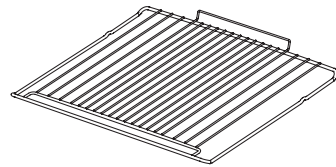
ENGLISH	6
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	8
ITALIANO	9



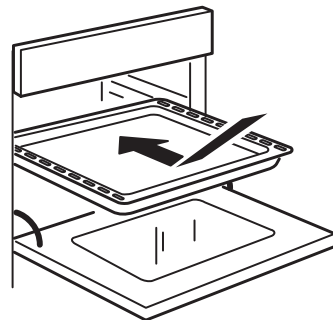
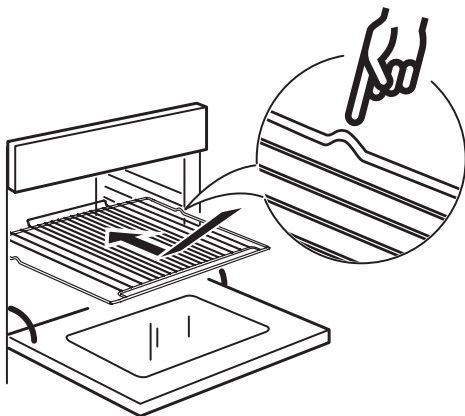
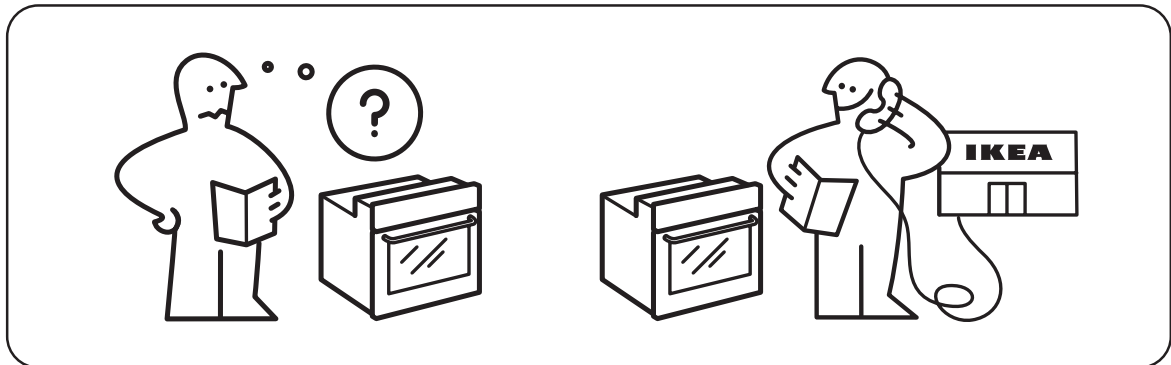
1x

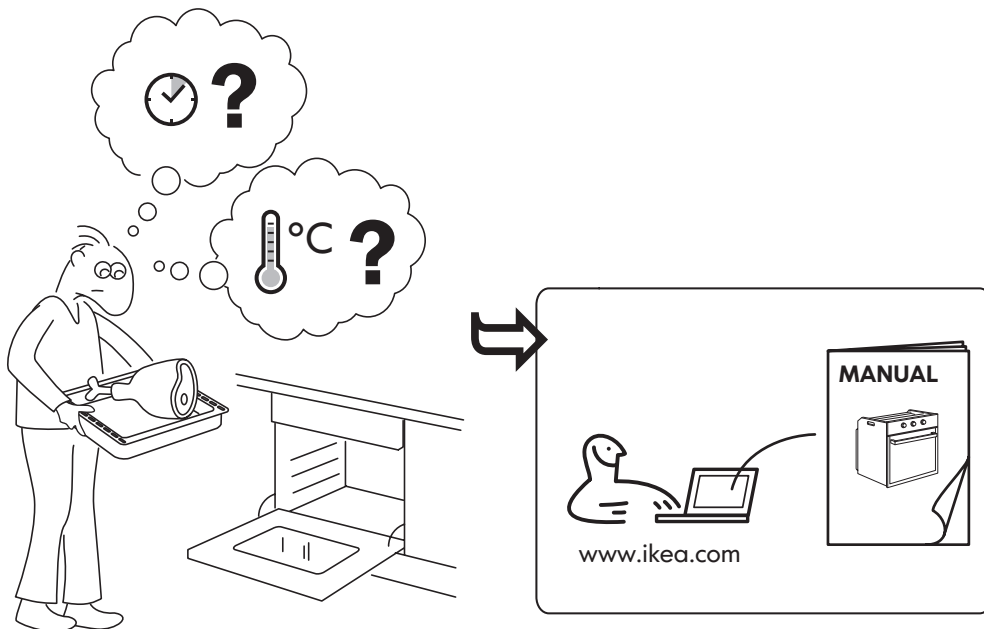
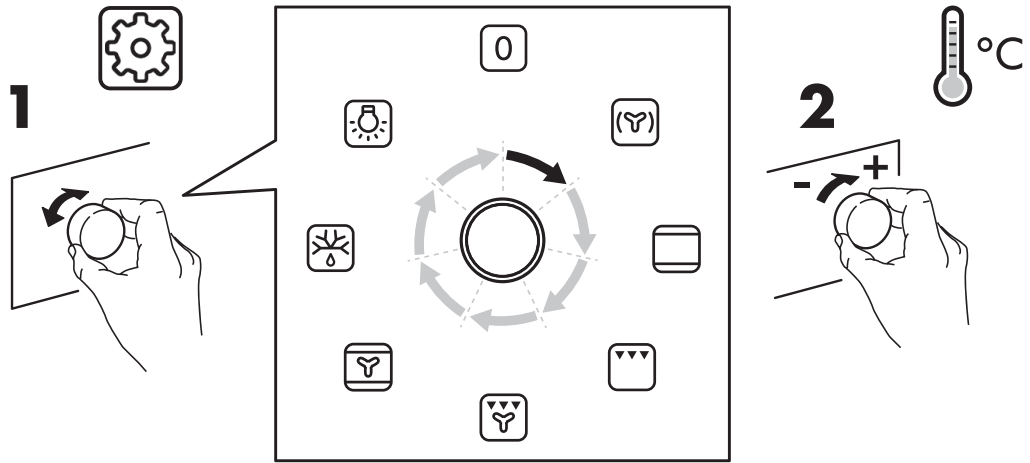


1x

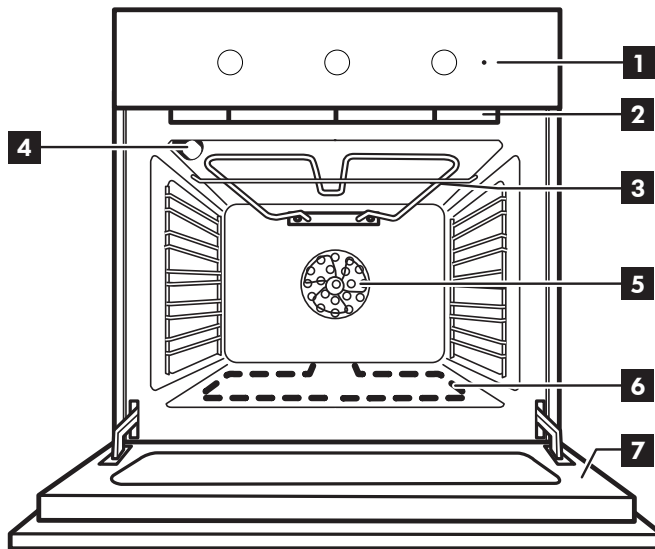


1x





Product description



- 1 Control panel
- 2 Cooling fan (not visible)
- 3 Grill element
- 4 Oven lamp
- 5 Oven fan
- 6 Lower heating element (hidden)
- 7 Oven door

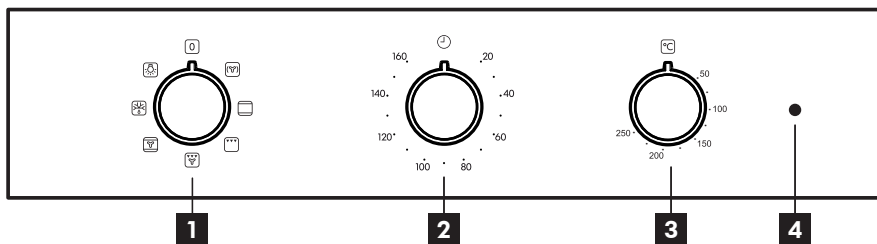
Inserting the wire shelf and other accessories

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.

Control panel



- 1 Selection knob
- 2 Time knob
- 3 Thermostat knob
- 4 Led thermostat/preheating

Display / Function



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time.



CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread.



GRILLING WITH FAN

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken).



CONVECTION BAKE

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf.



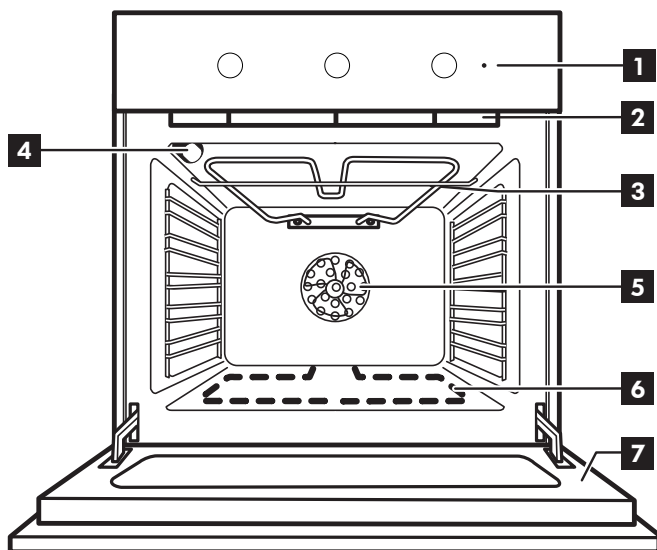
DEFROST

For defrosting food more quickly.



LIGHT

Produktbeschreibung



- 1 Bedienfeld
- 2 Kühlgebläse (nicht sichtbar)
- 3 Grillelement
- 4 Hintere Backofenbeleuchtung
- 5 Backofengebläse
- 6 Unteres Heizelement (verdeckt)
- 7 Backofentür

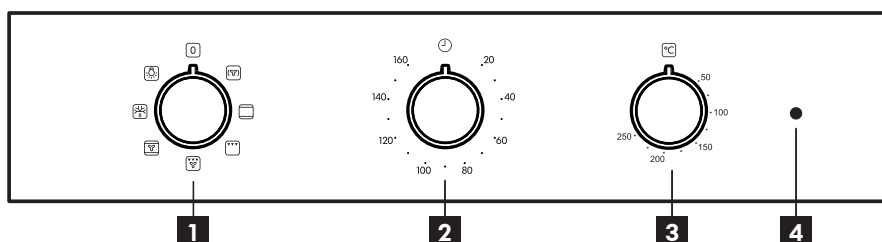
Den Rost und andere Zubehörteile einsetzen

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

Wenn Sie ein Zubehörteil erwerben möchten, kontaktieren Sie bitte unseren autorisierten Kundendienst.

Bedienfeld



- 1 Auswahlknopf
- 2 Zeitregler
- 3 Thermostatregler
- 4 Kontrollleuchte
Thermostat/Vorheizen

Anzeige / Funktion



HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen.



OBER- & UNTERHITZE (Ober-/Unterhitze)

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.



GRILLEN MIT HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen).



UMLUFT

Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene.



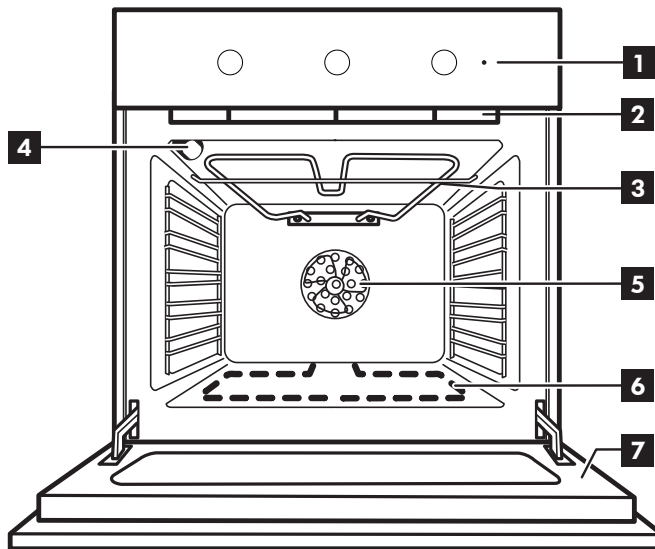
AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.



LAMPEN

Description du produit



- 1** Bandeau de commandes
- 2** Ventilateur de refroidissement (non visible)
- 3** Gril
- 4** Éclairage arrière du four
- 5** Ventilateur de four
- 6** Résistance inférieure (non visible)
- 7** Porte du four

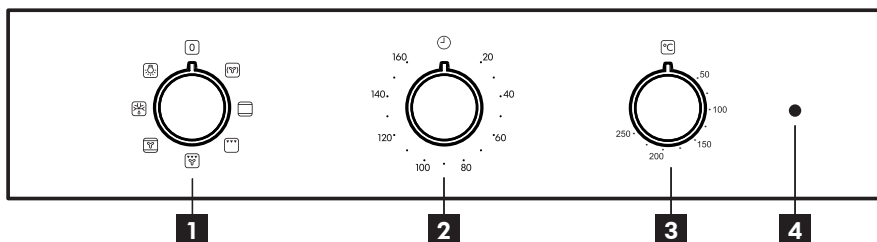
Insertion de la grille métallique et des autres accessoires

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

Si vous voulez acheter un accessoire, contactez le service après-vente agréé.

Bandeau de commandes



- 1** Bouton de sélection
- 2** Bouton de l'heure
- 3** Bouton du thermostat
- 5** Voyant thermostat/préchauffage

Affichage / Fonction

**CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps.

**CONVECTION NATURELLE (Chauffage Voûte et sole)**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

**GRIL**

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain.

**GRIL AVEC VENTILATEUR**

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulet).

**CONVECTION FORCÉE**

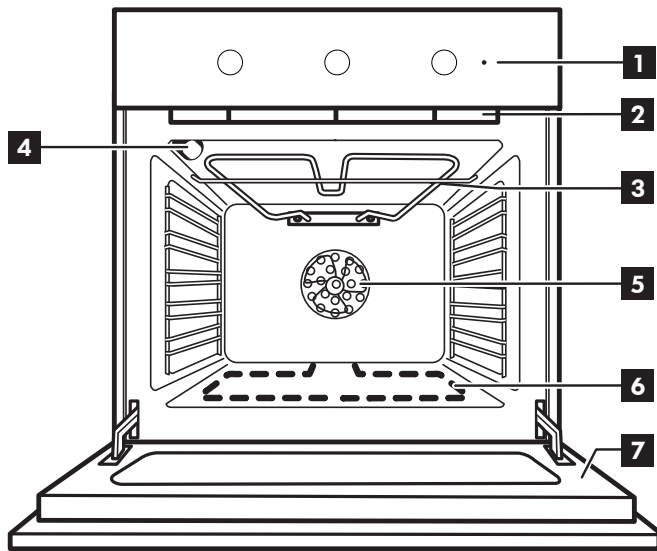
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

**DÉCONGÉLATION**

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

**ÉCLAIRAGE**

Descrizione del prodotto



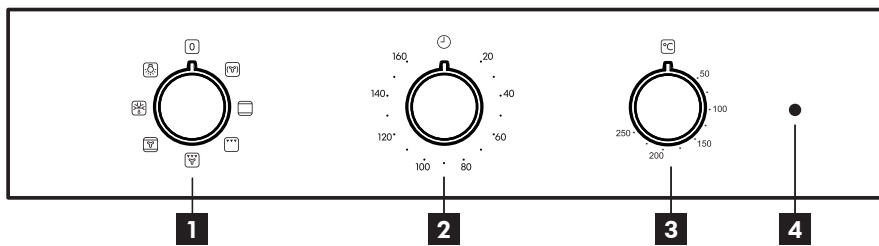
- 1 Pannello comandi
- 2 Ventola di raffreddamento (non visibile)
- 3 Grill
- 4 Lampada posteriore
- 5 Ventola forno
- 6 Resistenza inferiore (non visibile)
- 7 Porta forno

Inserire la griglia e altri accessori

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

Per acquistare un accessorio, chiamare il Centro Assistenza autorizzato.

Pannello comandi



- 1 Manopola di selezione
- 2 Manopola del timer
- 3 Manopola del termostato
- 4 Spia termostato/preriscaldamento

Display / Funzione



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura.



STATICO (resistenza superiore e inferiore)

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.



GRILL CON VENTOLA

Per arrostiture grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli).



VENTILATO

Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano.



SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.



LAMPADA

MATÅLSKARE	303 687 80		1		71	29
MATTRADITION	503 687 84 704 118 71 104 118 74		1		71	27
GB Manufacturer	Model	Built-in Oven	Number of cavity	Heat source : electrical	Usable volume (litres) Measured with any side grids and catalytic panels removed	Mass of the appliance (Kg)
DE Hersteller	Modell	Ofen zum Einbauen	Anzahl der Backofeninnenräume	Wärmequelle: elektrische	Nutzvolumen (Liter). Gemessen ohne Seitengitter und katalytische Seitenwände	Masse des Geräts (kg)
FR Fabricant	Modèle	Four encastrée	Nombre de cavité	Source de chaleur: électrique	Volume utilisable (litres) mesuré avec toutes les grilles latérales et les panneaux catalytiques retirés	Masse de l'appareil (kg)
IT Produttore	Modello	Forno da incasso	Numero cavità	Fonte di calore: elettrica	Volume utilizzabile (litri) Misurato dopo aver smontato eventuali griglie laterali e pannelli catalitici	Massa dell'apparecchio (Kg)

MATÅLSKARE	0,81	95,3	A	0,99	1200
MATTRADITION	0,81	95,3	A	0,99	1200
GB Manufacturer	Fan Forced function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed)	Energy Efficiency Index	Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	Energy consumption (kWh/cycle) Conventional function (measured with any sliding shelves and catalytic panels removed)	Area of the largest baking sheet (cm ²)
DE Hersteller	Heißluftfunktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände)	Energieeffizienzindex	Energieeffizienzklasse (Mindestverbrauch)	Energieverbrauch (kWh / Zyklus) Herkömmliche Funktion (gemessen ohne Backauszüge und katalytische Seitenwände)	Maximales Backblech (cm ²)
FR Fabricant	Fonction chaleur pulsée (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés)	Indice d'efficacité énergétique	Classe d'efficacité énergétique (consommation la plus faible)	Consommation d'énergie (kWh/cycle) Fonction classique (mesurée avec les plaques coulissantes et les panneaux catalytiques retirés)	Zone de la plus grande plaque à pâtisserie (cm ²)
IT Produttore	Funzione termoventilata (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici)	Indice di Efficienza Energetica	Classe di Efficienza Energetica (consumo più basso)	Consumo di Energia (kWh/ciclo) Funzione statica (misurata dopo aver smontato eventuali ripiani scorrevoli e pannelli catalitici)	Area del vassoio piatto da forno più grande (cm ²)

Electrical connection

- Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).
- Connect the appliance to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.
- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Anschluss an das Stromnetz

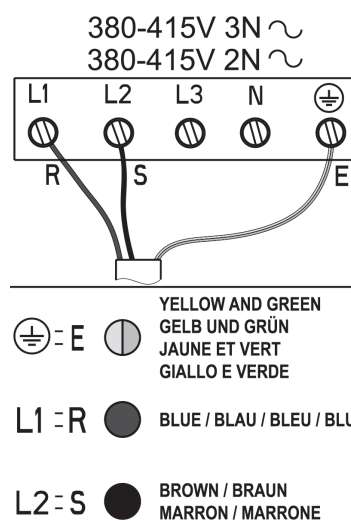
- Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
- Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an einen autorisierten IKEA Kundendienst.

Branchements électriques

- Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Branchez l'appareil au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts de 3 mm minimum.
- Si un remplacement du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) s'avère nécessaire, cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié uniquement. Adressez-vous au Centre d'entretien et de réparation agréé IKEA.

Collegamento elettrico

- Controllare che la tensione elettrica indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. La targhetta matricola del prodotto si trova sul bordo anteriore del forno, ed è visibile quando si apre la porta.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica tramite un interruttore onnipolare con distanza minima dei contatti di 3 mm.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi al Centro Assistenza IKEA.



400011341071

