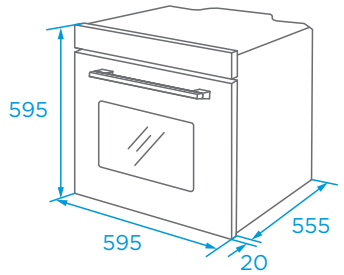
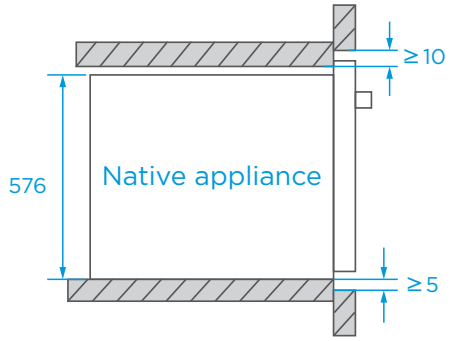
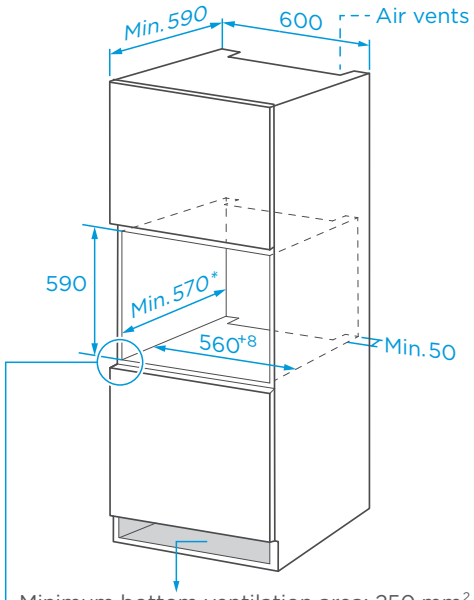
INSTALLATION

1. As the appliance is constantly upgrading, the actual appliance shall prevail if the picture is different from the actual appliance.
2. The thickness of the cabinet board is 20 mm.
3. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
4. The dimensions in the figures are in mm.

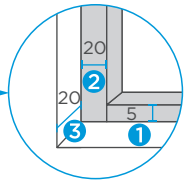
Cabinet Diagram (Standing Cabinet)





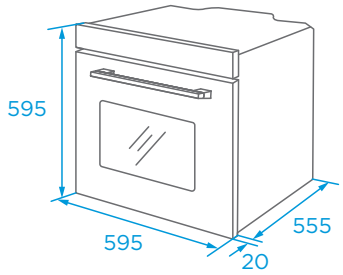


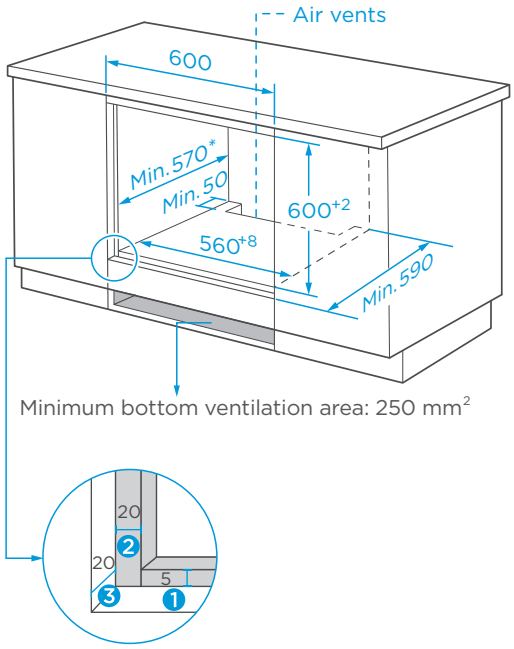
Minimum bottom ventilation area: 250 mm²



1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

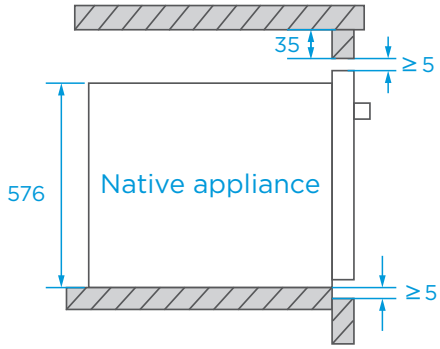
Cabinet Diagram (Ground Cabinet)



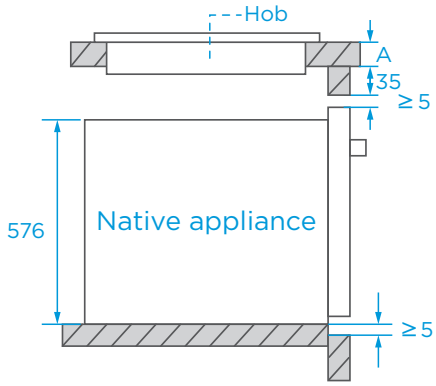


Minimum bottom ventilation area: 250 mm²

1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



Without hob



With hob

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

MKO 802/12-PR MS XS

Forno multifunzione - Estetica in acciaio inox

Guide telescopiche
Le guide rendono più pratico il controllo del cibo in cottura. Senza rischio di scottature, perché non serve mettere le mani nel forno caldo.

Autopulizia pirolitica
La pirolisi è una funzione di autopulizia del forno. Quando la temperatura interna raggiunge i 500°C, tutti i residui di grasso bruciano, depositandosi sul fondo per essere rimossi con una semplice spugna bagnata.

Smalto facile da pulire
Pulire il forno è semplice e veloce: la porta è in vetro e la cavità del forno è costituita da materiali con un basso livello di porosità.

Cottura su più livelli
Progettati per cuocere in modo uniforme su più livelli, i nostri forni sfornano più pietanze contemporaneamente, facendoti risparmiare tempo ed energia.

Ventilazione interna
Per cotture più complesse, l’azione della ventola contribuisce a far circolare l’aria e a diffondere il calore in modo uniforme.

Sonda carne
La sonda carne aiuta a controllare la cottura di carne e pesce. Inserendola nella pietanza il piccolo sensore in punta registra la temperatura e la mantiene a livelli ottimali.

Cotture combinate
La possibilità di integrare i vantaggi delle cotture tradizionali con la cottura a microonde riduce sensibilmente i tempi di cottura e la qualità rimane eccellente.

Cottura a vapore
La cottura a vapore, da usare sola o combinata, è meno aggressiva e più salutare. Gli alimenti mantengono il loro colore naturale e non perdono proprietà nutritive.

Isolamento perfetto
La ventola di raffreddamento e la porta con 3 o 4 vetri garantiscono che i mobili a contatto con il forno non si surriscaldino e che la porta rimanga fredda.

Guide telescopiche
Le guide rendono più pratico il controllo del cibo in cottura. Senza rischio di scottature, perché non serve mettere le mani nel forno caldo.

Autopulizia pirolitica
La pirolisi è una funzione di autopulizia del forno. Quando la temperatura interna raggiunge i 500°C, tutti i residui di grasso bruciano, depositandosi sul fondo per essere rimossi con una semplice spugna bagnata.

Smalto facile da pulire
Pulire il forno è semplice e veloce: la porta è in vetro e la cavità del forno è costituita da materiali con un basso livello di porosità.

Cottura su più livelli
Progettati per cuocere in modo uniforme su più livelli, i nostri forni sfornano più pietanze contemporaneamente, facendoti risparmiare tempo ed energia.

Ventilazione interna
Per cotture più complesse, l’azione della ventola contribuisce a far circolare l’aria e a diffondere il calore in modo uniforme.

Sonda carne
La sonda carne aiuta a controllare la cottura di carne e pesce. Inserendola nella pietanza il piccolo sensore in punta registra la temperatura e la mantiene a livelli ottimali.

Cotture combinate
La possibilità di integrare i vantaggi delle cotture tradizionali con la cottura a microonde riduce sensibilmente i tempi di cottura e la qualità rimane eccellente.

Cottura a vapore

La cottura a vapore, da usare sola o combinata, è meno aggressiva e più salutare. Gli alimenti mantengono il loro colore naturale e non perdono proprietà nutritive.

Isolamento perfetto

La ventola di raffreddamento e la porta con 3 o 4 vetri garantiscono che i mobili a contatto con il forno non si surriscaldino e che la porta rimanga fredda.

Guide telescopiche

Le guide rendono più pratico il controllo del cibo in cottura. Senza rischio di scottature, perché non serve mettere le mani nel forno caldo.

Autopulizia pirolitica

La pirolisi è una funzione di autopulizia del forno. Quando la temperatura interna raggiunge i 500°C, tutti i residui di grasso bruciano, depositandosi sul fondo per essere rimossi con una semplice spugna bagnata.

Smalto facile da pulire

Pulire il forno è semplice e veloce: la porta è in vetro e la cavità del forno è costituita da materiali con un basso livello di porosità.

Caratteristiche in evidenza

- Capacità 70 litri
- Ventilazione interna
- Cottura su due livelli
- Smalto facile da pulire

Caratteristiche

- Contaminuti con fine cottura
- Porta con 3 vetri
- Porta removibile
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sistema di pulizia Easy Clean

Specifiche tecniche

- Classe di efficienza energetica A
- 70 litri di capacità
- 8 funzioni di cottura
- Temperature di esercizio 50°– 250°C
- Luce interna

Accessori inclusi

- Griglia in filo
- Leccarda smaltata

Accessori opzionali

- Guide telescopiche (KIT/TLR 1L)

Dimensioni prodotto (L×P×A)

- 595×575×595 mm

Funzioni di cottura

- Scongelamento
- Cottura statica inferiore
- Cottura tradizionale
- Cottura statica ventilata
- Grill
- Doppio grill
- Doppio grill ventilato
- Eco