



Four I-Message Series 4


HWO60SM5B9BH



**ENERG**
енергия · ενεργεια





Haier HWO60SM5B9BH




A+++
A++
A+
A
B
C
D

A+

**70 L**

**1.10 kWh/cycle***

**0.68 kWh/cycle***

* цикл - cyklus - portion - zklus - πρόγραμμα - ciclo - tsökkel - ohjelma - ciklus - ciklas - cikls - ciklu - cyclus - cykl - ciclu - program - cykel

65/2014

Multi-level, 70 litres, Pyrolyse, 9 fonctions, Contrôle à distance avancé et contenu supplémentaire (Wi-Fi + BLE), Classe A+, Noir, L x P x A (mm) 595x595x568



Hauteur d'encastrement

59 cm

Largeur d'encastrement

56 cm

Profondeur d'encastrement

56 cm

Elégance et performance!

Ce four Haier HWO60SM5B9BH allie design et technologie. En effet, grâce à son écran électronique TAD, laissez-vous guider par des recettes pré-programmées ou enregistrez vous même vos menus préférés.

Sa finition noire et anthracite lui confère un design moderne. Contrôler votre four à distance via un smartphone depuis une application dédiée. Vous bénéficiez de plus de 300 recettes.

Ecran TAD (Texte)

Accédez aux multiples fonctionnalités avec l'écran TAD, simple et intuitif: laissez-vous guider grâce aux recettes automatiques, ou encore enregistrez vos recettes et programmes préférés.

Application hOn

L'appli hOn transforme la gestion de votre four en une expérience riche et ludique : pilotez votre four à distance, bénéficiez de plus de 300 recettes automatiques et profitez de conseils d'entretien.

Sonde de cuisson

Grâce à cet accessoire ultra-compact qui adapte les paramètres de cuisson en fonction de la température à cœur des aliments, la cuisson de toutes vos préparations deviendra un véritable jeu.

11 fonctions

- Chaleur tournante
- Chaleur pulsée
- Convection naturelle
- Sôle seule
- Sôle brassée
- Décongélation
- Gril
- Supergril
- Gril ventilé
- Tailor Bake
- Soft+

Sonde à cœur

Pour plus de précision viandes dorées et saignantes à cœur, poissons et volailles cuits à point, la sonde à cœur intégrée est l'accessoire indispensable pour maîtriser les cuissons au degré près et obtenir des résultats parfaits.

Rail télescopique coulissant sur 1 niveau

Manipulez vos plats et lèche-frite sans risque de brûlure, ni de basculement. Une solution pratique pour assaisonner ou retourner vos plats en cours de cuisson, et les sortir facilement du four chaud.

Pyrolyse

Ce mode de nettoyage désintègre toutes les graisses et résidus de nourriture à une température avoisinant les 500°C.

Fermeture douce

Permet de fermer la porte d'un seul geste, en douceur et en silence. Rien de plus pratique quand on a les mains prises.