

Hisense

Smażenie w zdrowym stylu!

Na słodko i na słono.



Odkryj nowe przepisy Hisense
Frytkownica beztłuszczowa HAF1350DR

Hisense dba o Twoje zdrowie.

*Odkryj niesamowite możliwości frytkownicy
beztłuszczowej Hisense i poznaj smaczne przepisy.*

*Frytkownica beztłuszczowa to nowe urządzenie
kuchenne, które szybko zyskuje na popularności.
Gotowanie w niej odbywa się poprzez cyrkulację
gorącego powietrza wokół produktów. Dzięki temu
możesz przygotować soczyste i chrupiące potrawy
bez potrzeby głębokiego smażenia lub używania
oleju. Powitaj frytkownicę beztłuszczową na swoim
kuchennym blacie!*

PRZEWODNIK KULINARNY

*6 ekscytujących przepisów do frytkownicy
beztłuszczowej Hisense HAF1350DR*

1. Łódeczki ziemniaczane w boczku
2. Sałatka z pieczoną brukselką
3. Łosoś w sezamowej panierce
4. Pieczony kalafior z chrupiącą ciecierzycą
5. Krewetki kokosowe z batatem
6. Stek fajita z kolorowymi warzywami

Hisense



Łódeczki ziemniaczane w boczku



Frytki



200 °C



Czas
Smażenia



- 400 g ziemniaków
- 200 g boczku
- sos śmietanowy
- sól
- pieprz

1. Obierz ziemniaki i pokrój je na równe kawałki. Optucz pod zimną wodą i osusz.
2. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
3. Owiń każdy kawałek ziemniaka plasterkiem boczku.
4. Umieść ziemniaki w koszu frytkownicy.
5. Smaż 15 minut w temperaturze 200°C.
6. Podaj z sosem śmietanowym.



Sałatka z pieczoną brukselką



Warzywa



200 °C



Czas
Smażenia



- 500 g brukselki
- ½ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 20 g startego parmezanu
- 30 g orzechów pekan
- 100 g majonezu
- 1 ząbek czosnku

1. Przygotuj 500 g brukselki. Przytnij końcówki i pokrój wzdłuż na połówki. Blanszuj we wrzącej wodzie przez 3 minuty. Odcedź i pozostaw do wyschnięcia.
2. Polej brukselki 2 łyżkami oliwy z oliwek. Dopraw ½ łyżeczki soli i ¼ łyżeczki czarnego pieprzu. Starannie wymieszaj.
3. Umieść brukselki w koszu frytkownicy.
4. Smaż 10 minut w temperaturze 200°C.
5. W połowie czasu dodaj 20 g startego parmezanu i wstrząśnij lub wymieszaj.
6. Dodaj starty ząbek czosnku do 100 g majonezu.
7. Udekoruj brukselki orzechami pekan i majonezem czosnkowym
8. Podawaj na ciepło.



Łosoś w sezamowej panierce



Ryba



190 °C



12 min

Czas Smażenia



2

- **Łosoś w sezamowej panierce**
- **1 białko jajka**
- **2 łyżeczki skrobi kukurydzianej**
- **Ziarna sezamu**
- **2 łyżki sosu sojowego**
- **1 ząbek czosnku**
- **2 łyżeczki startego imbiru**
- **½ łyżeczki płatków chili**
- **2 łyżki soku z limonki**
- **Mieszanka zielonej sałaty**

1. Wymieszaj białko ze skrobią kukurydzianą. Posmaruj pozbawioną skóry stronę łososia mieszanką białka i zanurz w ziarnach sezamu.
2. Umieść filety z łososia w koszu frytkownicy.
3. Smaż 12 minut w temperaturze 190°C.
4. W miseczce wymieszaj 2 łyżki sosu sojowego, 1 starty ząbek czosnku, 2 łyżeczki startego imbiru, ½ łyżeczki płatków chili i 2 łyżki soku z limonki.
5. Przypraw łososia sosem



Pieczony kalafior z chrupiącą ciecierzycą



Warzywa



200 °C



23 min



20 min

Czas Smażenia



2

- **400 g różyczek kalafiora**
- **3 łyżki oleju**
- **3 łyżeczki przyprawy barbecue**
- **250 g ciecierzycy w puszcze**
- **¼ łyżeczki soli**
- **¼ łyżeczki czarnego pieprzu**
- **Mieszanka zielonej sałaty**

1. Polej 400 g kalafiora 2 łyżkami oleju. Dopraw 3 łyżeczkami przyprawy barbecue i starannie wymieszaj.
2. Smaż 23 minuty w temperaturze 190°C.
3. Odsącz, optucz i osusz 250 g ciecierzycy. Polej 1 łyżką oleju i dodaj ¼ łyżeczki soli oraz ¼ łyżeczki czarnego pieprzu. Starannie wymieszaj.
4. Smaż 20 minut w temperaturze 200°C.
5. Podaj pieczonego kalafiora z mieszanką zielonych sałat i posyp chrupiącą ciecierzycą.

Krewetki kokosowe z batatem

Stek fajita z kolorowymi warzywami



Krewetki



190 °C



Czas Smażenia



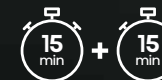
2



Mięso



200 °C



Czas Smażenia



2

- 400 g obranych batatów
- 2 łyżki oleju
- 200 g surowych obranych krewetek
- 20 g mąki
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki czarnego pieprzu
- ¼ łyżeczki sproszkowanego czosnku
- 1 jajko
- 30 g wiórków kokosowych
- 20 g panierki panko
- Sól i pieprz do smaku

1. Pokrój 400 g batata na plasterki o grubości 1 cm, a następnie na słupki o grubości 1 cm. Dodaj 2 łyżki oleju i starannie wymieszaj.
2. Smaż 25 minut w temperaturze 200°C, w połowie czasu wymieszaj.
3. Osusz 200 g krewetek. Wymieszaj 20 g mąki i ¼ łyżeczki sproszkowanego czosnku w płytkiej misce. W drugiej płytkiej misce roztrzep jajko. W trzeciej wymieszaj 30 g wiórków kokosowych i 20 g panierki panko. Zanurz krewetki w mące z czosnkiem i strząśnij nadmiar. Następnie zanurz krewetki w jajku, a potem w mieszance wiórków kokosowych z panko i delikatnie dociśnij.
4. Smaż 12 minut w temperaturze 190°C.
5. Podawaj krewetki z frytkami ze słodkich ziemniaków, posypane świeżym chili i skropione sokiem z limonki.

- 1 żółta papryka
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 400 g steku z polędwicy wołowej

1. Posmaruj 400 g steku z polędwicy oliwą z oliwek i dopraw solą oraz pieprzem.
2. Smaż 15 minut w temperaturze 200°C, obróć w połowie czasu.
3. gdy stek będzie gotowy, zawiń go w folię i odłóż na 10 minut.
4. W tym czasie pokrój paprykę i cebulę w cienkie paski. Dodaj 1 łyżkę oleju i starannie wymieszaj.
5. Smaż 15 minut w temperaturze 200°C, w połowie czasu wymieszaj.
6. Pokrój stek w paski i podaj z kolorowymi warzywami.

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA MODEL HAF1350DR

Ma mnóstwo funkcji, dzięki którym jej użytkowanie jest łatwe i przyjemne:

10 GOTOWYCH PROGRAMÓW

Wyraż swoją kulinarną kreatywność dzięki dziesięciu gotowym programom (mięso, ryby, kurczak, pizza, ciasto, orzeszki, frytki, krewetki, warzywa, żeberka), by fachowo przygotować przeróżne dania, od soczystego mięsa i owoców morza po chrupiące frytki, delikatne warzywa i pyszne desery.



Mięso



Ryby



Kurczak



Pizza



Ciasto



Orzechy



Frytki



Krewetki



Warzywa



Żeberka



RĘCZNE USTAWIENIA

Dzięki ręcznym ustawieniom czasu i temperatury możesz gotować tak, jak lubisz – ustawiaj temperaturę gotowania w zakresie od 40°C do 200°C oraz dowolny czas, do 60 minut. Możesz wstrzymać i wznowić proces gotowania, kiedy tylko chcesz. A wszystko to za dotknięciem palca!

DUŻA POJEMNOŚĆ

Pojemność użytkowa urządzenia wynosi 6,7 l.

PANORAMICZNY WIDOK

Panoramyczny widok kosza do smażenia umożliwi kontrolę procesu gotowania bez konieczności zdejmowania pokrywy. Pozwala to nie tylko zaoszczędzić energię i czas, ale także zwiększa atrakcyjność wizualną przygotowywania posiłków.



WYŚWIETLACZ LED

Dzięki wyświetlaczowi LED z dotykowym panelem sterowania możesz łatwo monitorować proces przygotowania.

TECHNOLOGIA AUTOMATYCZNEGO MIESZANIA

Frytkownica beztłuszczowa Hisense wykorzystuje innowacyjną technologię, która automatycznie miesza i obraca jedzenie podczas smażenia, dzięki czemu nie musisz otwierać urządzenia ani potrząsać koszem. Możesz wybrać jeden z czterech wstępnie ustawionych programów z automatycznym mieszaniem (Frytki, Krewetki, Warzywa i Orzeszki) lub włączyć i wyłączyć mieszanie ręcznie, aby uzyskać idealne, równomiernie ugotowane dania.



Odkryj niesamowite możliwości

FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ FAQ

*Używam frytkownicy
beztłuszczowej po
raz pierwszy...*

Dostępnych jest 10 gotowych programów z automatyczną regulacją temperatury i czasu.

Żaden problem



Nie ma potrzeby

*Czy konieczne jest
użycie oleju?*

Frytkownica beztłuszczowa zapewnia smak i konsystencję smażonych lub pieczonych potraw, bez konieczności stosowania dużej ilości oleju.

Czy to możliwe?

Praca frytkownicy beztłuszczowej opiera się na błyskawicznych grzałkach i wentylatorach cyklonowych. Podwyższone i perforowane tacki wewnątrz każdego kosza do smażenia z nieprzywierającą powłoką umożliwiają intensywny przepływ powietrza, dzięki któremu potrawy są chrupiące.

Jasne!



Absolutnie nie



*Czy frytkownicę
beztłuszczową trzeba
wstępnie nagrzewać?*

Oznacza to znaczne oszczędności czasu i pieniędzy. Frytkownica beztłuszczowa zużywa nawet o 50% mniej energii niż piekarnik.

*Potrawy, którą chcę
przyrządzić, nie ma
w programach urządzenia...*

Możesz gotować tak, jak lubisz – ustaw temperaturę gotowania w zakresie od 40°C do 200°C oraz dowolny czas, do 60 minut.

Żaden problem



Żaden problem



*Nie chcę używać frytkownicy
bo nie lubię czyścić sprzętów
po gotowaniu...*

Po prostu przetrzyj kosze miękką szmatką po każdym użyciu. Nie ryzykujesz, że dom przesiąknie zapachem smażeniny, tak jak ma to miejsce po użyciu patelni lub frytkownicy na tłuszcz.

*Czy we frytkownicy
beztłuszczowej da się
przygotować oryginalne
dania?*

Sprawdź nasze wyjątkowe przepisy i łącz różne składniki, by tworzyć fantastyczne dania!

No pewnie!



Hisense

Sense for Functionality

