

PRZEPISNIK

SUSZONE
SMAKOŁYKI



Power
AirFryer™
Multi-Function by Tristar Products



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

<https://www.mediashop.tv/DE/power-airfryer-multifunction/>

Spis treści

KANDYZOWANY BOCZEK	5
CHIPSY Z JARMUŻU	6
SUSZONE ZIOŁA	7
CHIPSY WARZYWNE	9
WŁOSKIE GRZANKI	11
BEEF JERKY	13
SUSZONE POMIDORY	15
CHRUPIĄCA FASOLKA	16
SOCZYSTE PASTRY KIWI	17
SUSZONE PASTRY MANGO	17
MIGDAŁOWE MUSLI	19
SUSZONE PASTRY POMARAŃCZY	21
TRUSKAWKOWE ROLADKI	23

WSKAZÓWKA:

1 szklanka odpowiada szklance o objętości równej ok. 240 ml!

1 łyżeczka = 1 łyżeczka do herbaty, 1 łyżka = 1 łyżka stołowa.

UWAGA: Czasy suszenia mogą różnić się w zależności od rodzaju żywności; na wymagany czas suszenia wpływają np. wielkość owocu i stopień dojrzałości. Wszystkie przepisy mogą wymagać więcej czasu do ukończenia procesu suszenia. Możesz również dodać więcej czasu, aby uzyskać lepszy rezultat.

PORADY: Po upływie połowy czasu zamień kratki miejscami, aby uzyskać równomierny rezultat. Zawsze umieszczaj tacę ociekową w urządzeniu, aby ułatwić czyszczenie.

KANDYZOWANY

BOCZEK



KANDYZOWANY BOCZEK

dla 4 osób



Składniki:	½ kg	grubych pasków boczku
	¼ szklanki	brązowego cukru
	¼ łyżeczki	pieprzu Cayenne
	2 łyżki	syropu klonowego

- Przygotowanie:**
1. Umieść paski boczku na kratce i w razie potrzeby je przytnij.
 2. Posyp boczek brązowym cukrem i pieprzem cayenne, a następnie wetrzaj je w mięso.
 3. Posmaruj syropem klonowym.
 4. Naciśnij przycisk klawiszki, aby rozpocząć przygotowanie.
 5. Po zakończeniu cyklu obróć boczek.
 6. Naciśnij przycisk klawiszki, aby kontynuować przygotowanie.
 7. Po zakończeniu procesu gotowania podawaj kandyzowany boczek.

CHIPSY Z JARMUŻU

dla 4 osób



Składniki:	2 pęczki	jarmużu
	2 łyżki	oliwy z oliwek
	1 łyżeczka	soli
	½ łyżeczki	mielonego czarnego pieprzu
	½ łyżeczki	granulowanego czosnku

- Przygotowanie:**
1. Usuń łodygi z jarmużu i pokrój go na duże kawałki.
 2. Wymieszaj oliwę z oliwek, sól, pieprz i czosnek, a następnie zanurz jarmuż w zalewie.
 3. Umieść marynowany jarmuż na kratkach.
 4. Naciśnij przycisk suszenia, aby rozpocząć przygotowanie. Susz chipsy z jarmużu przez 15–20 minut w temperaturze 55°C.

SUSZONE ZIOŁA

rezultat: około 1/3 szklanki



Składniki: 2 saszetki (po 20 g) świeżych ziół (dobrze nadają się do tego pietruszka, rozmaryn, tymianek, estragon, oregano i szalwia)

- Przygotowanie:**
1. Rozłóż świeże zioła na kratkach.
 2. Naciśnij przycisk suszenia, aby rozpocząć proces suszenia.

Zalecane czasy suszenia:

pietruszka: 1,5 godziny w temperaturze 50°C;

rozmaryn: 2 godziny w temperaturze 50°C;

tymianek: 3 godziny w temperaturze 50°C;

estragon: 3 godziny w temperaturze 50°C;

oregano: 2 godziny w temperaturze 50°C;

szalwia: 3 godziny w temperaturze 50°C.

CHIPSY

WARZYWNE



CHIPSY

WARZYWNE

2 porcje



Składniki:	3	duże pasternaki, obrane i pokrojone na cienkie plastry
	3	średniej wielkości czerwone buraki, obrane i pokrojone na cienkie plastry
	2	średniej wielkości bataty, obrane i pokrojone na cienkie plastry

- Przygotowanie:**
1. Umieść pokrojone warzywa na kratkach. Nie układaj jednych na drugie.
 2. Naciśnij przycisk suszenia. Zwiększ temperaturę do 45°C. Aby rozpocząć proces suszenia, ustaw zegar na 10 godzin.
 3. Aby uzyskać bardziej chrupiące chipsy, wydłuż czas przygotowania.



WŁOSKIE

GRZANKI



WŁOSKIE GRZANKI

10 porcji



Składniki:	1	bochenek włoskiego chleba z chrupiącą skórką, pokrojonego w kostki o wielkości 1 cm
	1/3 szklanki	oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
	1 łyżeczka	solii
	1/2 łyżeczki	pieprzu
	1 łyżka	suszonego oregano

- Przygotowanie:**
1. Wymieszaj wszystkie składniki w misce.
 2. Rozłóż marynowane kostki chleba na kratkach.
 3. Ustaw temperaturę 175°C. Ustaw zegar na 8 minut. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.

A clear glass jar is filled with dark, textured beef jerky strips. The jar sits on a light-colored wooden cutting board. In the background, a white surface holds a few more pieces of jerky and a white ceramic spoon. The entire image is framed by a red border at the top and bottom.

BEEF

JERKY

BEEF JERKY

dla 4 osób



Składniki:

1 kg	filetu wołowego, okrągłego, cienko krojonego
4 łyżki	słodkiego sosu sojowego
5 łyżek	ketchupu
½ łyżeczki	mielonego czarnego pieprzu
½ łyżeczki	soli
½ łyżeczki	czosnku w proszku
Odrobina sosu Sriracha (pikantny sos)	

Przygotowanie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki.
2. Zostaw na 1 godzinę w marynacie, najlepiej na noc.
3. Wyjmij mięso z marynaty i je susz. Następnie ułóż je na kratkach.
4. Uruchoom program suszenia w temperaturze 70°C przy 6 godzinach przygotowania.

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with penne pasta. The pasta is mixed with several pieces of sun-dried tomatoes, which are dark red and have a wrinkled texture. Small balls of white mozzarella cheese are scattered throughout the pasta. The bowl is placed on a blue and white striped cloth. In the foreground, a few more sun-dried tomatoes are visible on a light-colored surface. The background is slightly blurred, showing a white plate with more sun-dried tomatoes and a tomato wedge.

SUSZONE

POMIDORY

SUSZONE POMIDORY

6 porcji



Składniki: 1,5 kg pomidorów daktylowych, przekrojonych na połowy

- Przygotowanie:**
1. Ułóż połówki pomidorów na kratce, stroną ze skórą skierowaną w dół.
 2. Naciśnij przycisk suszenia i zwiększ temperaturę do 45°C.
 3. Aby rozpocząć proces suszenia, ustaw zegar na 10 godzin.

CHRUPIĄCA

FASOLKA

dla 4 osób



Składniki:	½ kg	zielonej fasolki szparagowej, pokrojonej i podzielonej na połowy
	¼ szklanki	oliwy z oliwek
	1 łyżeczka	soli
	1 łyżeczka	pieprzu

- Przygotowanie:**
1. Wymieszaj wszystkie składniki w dużej misce.
 2. Następnie ułóż fasolkę na kratce.
 3. Naciśnij przycisk suszenia, ustaw temperaturę 50°C i czas 6 godzin.

SOCZYSTE PLASTRY KIWI

4 porcje

Składniki: 6 kiwi, obranych i pokrojonych w plastry o grubości 5 mm

- Przygotowanie:**
1. Ułóż plastry kiwi na kratkach. Upewnij się, że plastry nie nachodzą na siebie.
 2. Naciśnij przycisk suszenia. Zwiększ temperaturę do 50°C. Aby rozpocząć cykl suszenia, ustaw zegar na 6 godzin.



SUSZONE PLASTRY MANGO

4 porcje

Składniki: 3 świeże mango, obrane i pokrojone w plastry

- Przygotowanie:**
1. Ułóż plastry mango (lub papai) na kratkach. Uważaj, aby nie nachodziły na siebie.
 2. Naciśnij przycisk suszenia. Zwiększ temperaturę do 50°C. Aby rozpocząć cykl suszenia, ustaw zegar na 10 godzin.

MIGDAŁOWE

MUSLI



MIGDAŁOWE MUSLI

dla 4 osób



Składniki:	1 2/3 filiżanki	łuskanych migdałów
	1 szklanka	płatków owsianych
	3/4 szklanki	łuskanego kokosa
	1/4 szklanki	nasion słonecznika, obranych
	1 łyżeczka	solii
	1 łyżeczka	oleju z pestek winogron
	1/3 szklanki	miodu
	1 szklanka	suszonych wiśni, siekanych

- Przygotowanie:**
1. Wymieszaj migdały, płatki owsiane, kokos, nasiona słonecznika z solą.
 2. Dodaj olej z pestek winogron i miód.
 3. Wymieszaj wszystkie składniki.
 4. Wylóż kartki papierem do pieczenia. Rozłóż musli równomiernie na papierze do pieczenia.
 5. Ustaw temperaturę na 105°C i zegar na 40 minut. Aby rozpocząć przygotowanie, naciśnij raz przycisk włączania/wyłączania.
 6. Dodaj czereśnie i zamieszaj.
 7. Zaczekaj do ostygnięcia i podawaj.

SUSZONE

PLASTRY POMARAŃCZY



SUSZONE PLASTRY POMARAŃCZY

dla 10 osób



Składniki: 4 średniej wielkości pomarańcze, pokrojone w plastry

Przygotowanie: 1. Połóż plastry pomarańczy w jednej warstwie na kilku kratkach.
2. Uruchom program suszenia w temperaturze 50°C przez 10 godzin, aby rozpocząć przygotowanie.

TRUSKAWKOWE

ROLADKI



TRUSKAWKOWE ROLADKI

20 porcji



Składniki:

1 kg
4 łyżki

Olej roślinny do spryskiwania
truskawek, pokrojonych i bez szypulek
stołowe cukru
Sok z jednej cytryny

- Przygotowanie:**
1. Przykryj kilka kratak papierem do pieczenia i spryskaj papier do pieczenia olejem roślinnym.
 2. Rozdrobnij składniki w blenderze, aby powstała gładka masa.
 3. Rozprowadź masę równomiernie na kratkach i rozsmaruj cienko na papierze do pieczenia.
 4. Umieść kratki w urządzeniu wielofunkcyjnym Power AirFryer Multi-Function. Najpierw naciśnij przycisk Start/Stop, a następnie przycisk suszenia i ustaw temperaturę na 75°C, a zegar na 10 godzin.
 5. Po zakończeniu procesu suszenia ostrożnie wyjmij kratki z urządzenia.
 6. Rozetnij nożyczkami papier do pieczenia na paski o szerokości 5 cm, zwiń paski i połącz je sznurkiem.

**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Mediashop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. |
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

HU: +36 96/961-000 | **CZ:** +420 228 880 051 | **SK:** +421 2 33 456 362

RO: +40 0312 294701 | **ROW: +423 388 18 00**

