

∞ RECEPTÁŘ

SUŠENÉ
LAHŮDKY



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/>

Obsah

KANDIZOVANÁ SLANINA	5
CHIPSY ZO ZELENEJ KAPUSTY	6
SUŠENÉ BYLINKY	7
ZELENINOVÉ CHIPSY	9
TALIANSKÉ KRUTÓNY	11
SUŠENÁ HOVÄDZINA	13
SUŠENÉ PARADAJKY	15
CHRUMKAVÉ ZELENÉ STRUKY	16
ŠŤAVNATÉ PLÁTKY KIWI	17
PLÁTKY SUŠENÉHO MANGA	17
MANDĽOVÉ MÚSLI	19
PLÁTKY SUŠENÉHO POMARANČA	21
JAHODOVÉ ROLKY	23

UPOZORNENIE:

**1 šálka zodpovedá šálke s kapacitou približne 240 ml!
1ČL = 1 čajová lyžička, 1PL = 1 polievková lyžica.**

UPOZORNENIE: Časy dehydratácie sa môžu líšiť podľa druhu potravy. Napríklad veľkosť ovocia a stupeň zrelosti ovplyvňujú požadovaný čas dehydratácie. Pre všetky recepty sa môže vyžadovať viac času, kým proces dehydratácie dokončíte, alebo môžete pridať ďalší čas na dosiahnutie ostrejšieho výsledku.

TIPY: Po uplynutí polovice času pečenia vymeňte mriežky otočením, aby ste získali konzistentný výsledok. K čisteniu vždy vložte odkvapávač do spotrebiča.

KANDIZOVANÁ SLANINA



KANDIZOVANÁ SLANINA

pre 4 osoby



Prísady:	½ kg	hrubé pásy slaniny
	¼ šálky	hnedého cukru
	¼ ČL	kajenského korenia
	2 PL	javorového sirupu

- Príprava:**
1. Na mriežku umiestnite pásy slaniny a upravte ich podľa potreby.
 2. Posypte slaninu hnedým cukrom a kajenským korením a nastrúhajte ju do mäsa.
 3. Potriete javorovým sirupom.
 4. Stlačením tlačidla so znakom krevety spustíte prípravu.
 5. Po dokončení cyklu otočte slaninu.
 6. Stlačte tlačidlo so znakom krevety pre opätovné začatie prípravy.
 7. Po dokončení procesu varenia podávajte kandizovanú slaninu.

CHIPSY

ZO ZELENEJ KAPUSTY

pre 4 osoby



Prísady:

2 hlávky	zelenej kapusty
2 PL	olivového oleja
1 ČL	soli
½ ČL	mletého čierneho korenia
½ ČL	granulovaného cesnaku

Príprava:

1. Odstráňte stonky zo zelenej kapusty a nakrájajte na hrubé kúsky.
2. Zmiešajte olivový olej, soľ, korenie a cesnak a zamiešajte zelenú kapustu do marinády.
3. Umiestnite marinovanú zelenú kapustu na mriežku.
4. Stlačením tlačidla Sušenie spustíte prípravu.
Sušte chipsy zo zelenej kapusty na 15 až 20 minút pri teplote 55 °C.

SUŠENÉ BYLINKY

Pripravíte asi 1/3 šálky



Prísady: 2 vrecúška (po 20 g) čerstvých bylínok (petržlenová vňať, rozmarín, tymián, estragón, oregano a šalvia sú vhodné)

Príprava:

1. Rozložte čerstvé bylinky na mriežky.
2. Stlačením tlačidla Sušenie spustíte proces sušenia.

Odporúčané doby sušenia:

Petržlenová vňať na 1,5 hodiny pri 50 °C

Rozmarín 2 hodiny pri 50 °C

Tymián na 3 hodiny pri 50 °C

Estragón na 3 hodiny pri teplote 50 °C

Oregano na 2 hodiny pri 50 °C

Šalvia na 3 hodiny pri 50 °C

ZELENINOVÉ CHIPSY



ZELENINOVÉ CHIPSY

2 porcie



Prísady:

3	veľké pastrnáky, lúpané a veľmi tenko narezané
3	stredne veľké repy, olúpaná a veľmi tenko narezaná
2	stredne veľké sladké zemiaky, olúpané a veľmi tenko narezané

Príprava:

1. Položte narezanú zeleninu na mriežku. Neukladajte jeden kus zeleniny na druhý.
2. Stlačte tlačidlo Sušenie. Zvýšte teplotu na 45 °C.
Ak chcete spustiť proces sušenia, nastavte časovač na 10 hodín.
3. Pre ešte chrumkavejšie čipsy predĺžte čas prípravy.



TALIANSKE

KRUTÓNY



TALIANSKE KRUTÓNY

10 porcií



Prísady:	1	bochník talianskeho chleba, nakrájaný na kocky veľké 1 cm
	1/3 šálky	extra panenský olivový olej
	1 ČL	soli
	½ ČL	korenia
	1 PL	sušené oregano

- Príprava:**
1. Zmiešajte všetky ingrediencie v miske.
 2. Rozdeľte marinované kocky pečiva na mriežku.
 3. Nastavte teplotu na 175 ° C. Nastavte časovač na 8 minút. Pre začatie prípravy stlačte tlačidlo on-off/start-stop.

HOVÄDZIE

SUŠENÉ



HOVÄDZIE SUŠENÉ

pre 4 osoby



Prísady:	1 kg	hovädzie filé, okrúhle, tenko narezané
	4 PL	j sójovej omáčky
	5 PL	paradajkový kečup
	½ ČL	mletého čierneho korenia
	½ ČL	soli
	½ ČL	cesnakový prášok
		miska omáčky Sriracha (pikantná omáčka)

- Príprava:**
1. Zmiešajte všetky zložky.
 2. Nechajte 1 hodinu v marináde, najlepšie cez noc.
 3. Vyberte mäso z marinády a opatrne ho vysušte. Potom ho položte na mriežku.
 4. Spustite program Sušenie pri teplote 70 °C a 6 hodinách prípravy.

SUŠENÉ

PARADAJKY



SUŠENÉ PARADAJKY

6 porcií



Prísady: 1,5 kg datlových paradajok, polených

- Príprava:**
1. Polovice paradajok umiestnite na mriežku tak, aby strana šupky smerovala nadol.
 2. Stlačte tlačidlo Sušenia a zvýšte teplotu na 65 °C.
 3. Na spustenie sušenia nastavte časovač na 10 hodín.

CHROMKAVÉ ZELENÉ FAZUĽOVÉ STRUKY

pre 4 osoby



Prísady:	½ kg	zelené fazuľové struky, narezané a polené
	¼ šálky	olivového oleja
	1 ČL	soli
	1 ČL	korenia

- Príprava:**
1. Zmiešajte všetky prísady vo veľkej mise.
 2. Teraz položte zelené fazuľové struky na mriežku.
 3. Stlačte tlačidlo Sušenia a zadajte teplotu 50 ° C a trvanie 6 hodín.

ŠŤAVNATÉ KIWI PLÁTKY

4 porcie

Prísady: 6 kiwi, olúpané a narezané na plátky hrubé 5 mm

Príprava:

1. Rozložte plátky kiwi na mriežku. Uistite sa, že sa plátky neprekrývajú.
2. Stlačte tlačidlo Sušenie. Zvýšte teplotu na 50 ° C. Ak chcete spustiť cyklus sušenia, nastavte časovač na 6 hodín.



SUŠENÉ MANGO PLÁTKY

4 porcie

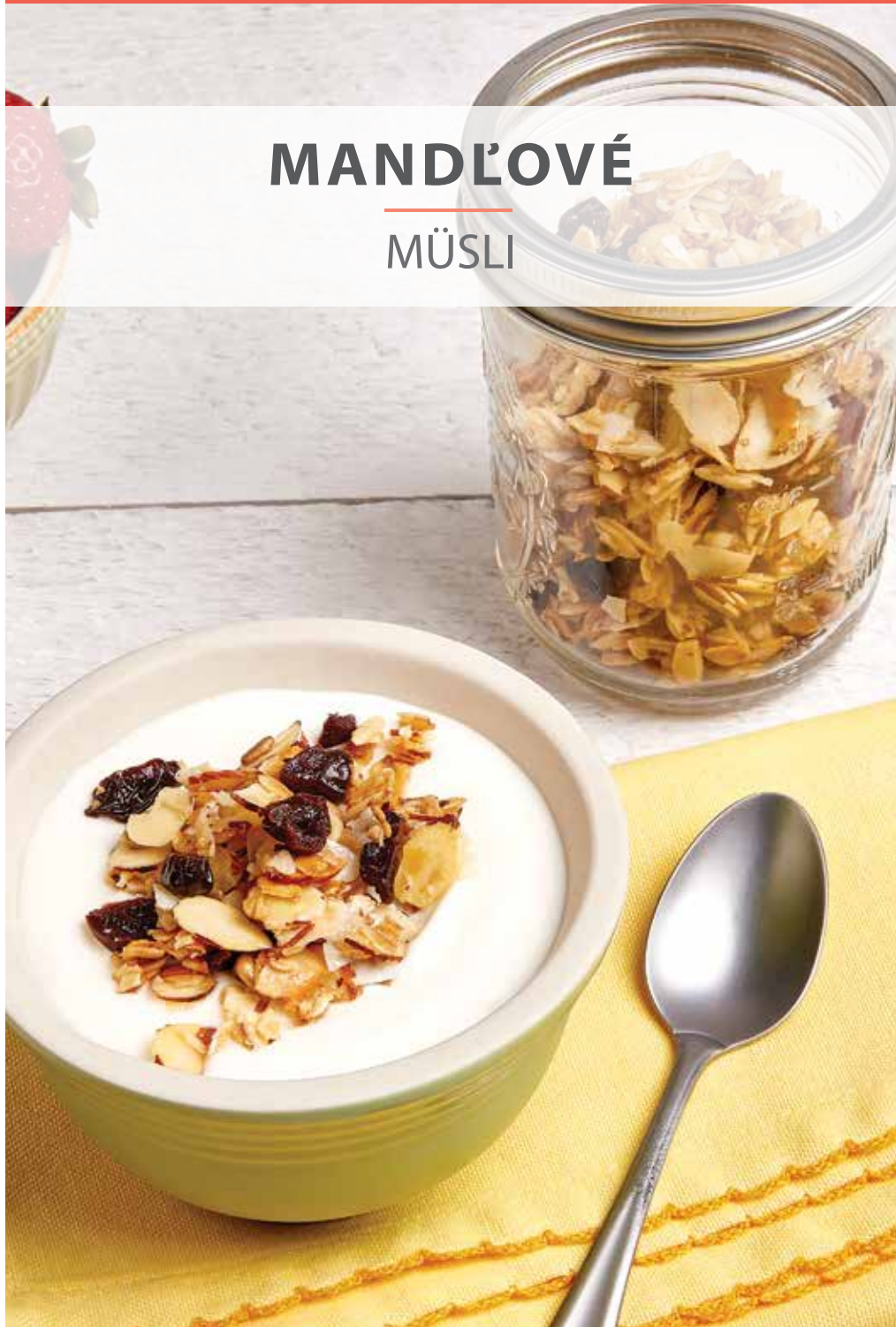
Prísady: 3 čerstvé mangá, olúpané a nakrájané

Príprava:

1. Rozložte plátky manga (alebo papáje) na mriežku. Dávajte pozor, aby sa plátky neprekrývali.
2. Stlačte tlačidlo Sušenie. Zvýšte teplotu na 50 ° C. Ak chcete spustiť proces sušenia, nastavte časovač na 10 hodín.

MANDĽOVÉ

MÜSLI



MANDĽOVÉ MÜSLI

pre 4 osoby



Prísady:	1 2/3 šálky	hobľované mandle
	1 šálka	ovsená múka
	3/4 šálky	hobľovaného kokosu
	1/4 šálky	slniečnicových semien, olúpané
	1 ČL	soli
	1 čajová	lyžička hroznového oleja
	1/3 šálka	medu
	1 šálka	sušených čerešní, nasekaných

- Príprava:**
1. Zmiešajte mandle, ovsené vločky, kokosový orech, slnečnicové semienka so soľou.
 2. Pridajte hroznový olej a med.
 3. Všetko zmiešajte.
 4. Vložte do mriežky papier na pečenie. Rozložte müsli rovnomerne na papier na pečenie.
 5. Nastavte teplotu na 105 ° C a časovač na 40 minút, pre začatie sušenia , stlačte raz tlačidlo zapnutia / vypnutia.
 6. Pridajte čerešne a zamiešajte.
 7. Nechajte vychladnúť a podávajte.

SUŠENÉ

PLÁTKY POMARANČA



SUŠENÉ PLÁTKY POMARANČA

pre 10 osôb



Prísady: 4 stredne veľké pomaranče, nakrájané na plátky

- Príprava:**
1. Rozložte plátky pomaranča na viacerých mriežkach, jednu vrstvu.
 2. Pre začatie sušenia spustíte program sušenia pri teplote 50 °C a 10 hodín.

JAHODOVÉ

ROLKY



JAHODOVÉ ROLKY

20 porcií



Prísady:

1 kg Rastlinný olej, na postrek
4 PL jahôd, nakrájané a zbavené stoniek
cukru,
citrónová šťava

Príprava:

1. Pokryte niekoľko mriežok papierom na pečenie a papier na pečenie potrite rastlinným olejom.
2. Zmiešajte ingrediencie v mixéri, kým sa nevytvorí hladká hmota.
3. Pyré rozložte rovnomerne na mriežku a natrite tenkú vrstvu na papier na pečenie.
4. Umiestnite mriežky do multifunkčného zariadenia Power AirFryer. Najskôr stlačte tlačidlo štart / stop, potom tlačidlo sušenia a nastavte teplotu na 75 ° C a časovač na 10 hodín.
5. Po dokončení procesu sušenia opatrne vyberte mriežky zo spotrebiča.
6. Pomocou nožníc nastrihajte papier na 5 cm široké pásy, zrolujte ich, a zviažte pomocou šnúrky.

**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**

