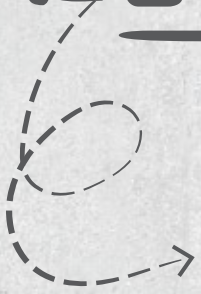




CAIET CU RETETE



DELICATESE
USCATE





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/>

Cuprins

SLĂNINĂ GLASATĂ	5
CIPSURI DE VARZĂ CREAȚĂ	6
VERDEȚURI USCATE	7
CIPSURI DE LEGUME	9
CRUTOANE ITALIENE	11
BEEF JERKY	13
ROȘII USCATE	15
FASOLE VERDE CROCANTĂ	16
FELII DE KIWI ZEMOASE	17
FELII DE MANGO USCATE	17
MÜSLI DE MIGDALE	19
FELII DE PORTOCALĂ USCATE	21
RULOURI DE CĂPȘUNI	23

INDICAȚIE:

1 ceașcă corespunde unei cești cu o capacitate de aprox. 240 ml!

INDICAȚIE: Timpii de deshidratare pot varia în funcție de tipul alimentului; de ex. mărimea fructelor și gradul de coacere influențează durata de deshidratare necesară. Pentru toate rețetele poate fi necesar un timp mai lung pentru încheierea procesului de deshidratare sau puteți să adăugați un timp suplimentar pentru un rezultat mai crocant.

SUGESTII: La jumătatea timpului de deshidratare schimbați între ele grătarele conform principiului rotației pentru a obține un rezultat uniform.

Așezați întotdeauna în aparat o cuvă de colectare picături pentru a vă înlesni curățarea.

GLASATĂ

SLĂNINĂ



GLASATĂ SLĂNINĂ

pentru 4 persoane



Ingrediente:	½ kg	fâșii groase de slănină
	¼ ceașcă	zahăr brun
	¼ linguriță	pipercayenne
	2 linguri	sirop de arțar

- Preparare:**
1. Așezați fâșii de slănină pe grătar și tăiați-le la dimensiune după cum este necesar.
 2. Pulverizați slănină cu zahăr și pipercayenne și o frecați în carne.
 3. Ungeți cu sirop de arțar.
 4. Apăsați tasta Shrimp, pentru a începe prepararea.
 5. Atunci când ciclul s-a încheiat întoarceți slănină.
 6. Apăsați tasta Shrimp, pentru a începe din nou prepararea.
 7. Atunci când procesul de coacere este încheiat serviți slănină glasată.

VARZĂ CREAȚĂ

CIPSURI

pentru 4 persoane



Ingrediente:	2 legături	varză creață
	2 linguri	ulei de măsline
	1 linguriță	sare
	½ linguriță	pipер negru măcinat
	½ linguriță	usturoi granulat

- Preparare:**
1. Îndepărtați cotoarele din varza creață și le tăiați în bucăți mari.
 2. Amestecați uleiul de măsline, sarea, pipерul și usturoiul și răsturnați varza creață în marinată.
 3. Așezați varza creață marinată pe grătar.
 4. Apăsăți tasta pentru deshidratare, pentru a începe prepararea. Deshidratați cipsurile de varză creață timp de 15-20 minute la 55 °C.

VERDEȚURI

USCATE

rezult aprox. 1/3 ceașcă



Ingrediente: 2 pachetele (fiecare câte 20 g) verdețuri proaspete (pătrunjel, rozmarin, cimbru, tarhon, oregano și salvie se pretează bine)

Preparare:

1. Distribuți verdețurile proaspete pe grătar.
2. Pentru a porni procesul de deshidratare acționați tasta pentru deshidratare.

Timpi recomandați de deshidratare:

Pătrunjel timp de 1 ½ ore la 50°C

Rozmarin timp de 2 ore la 50°C

Cimbru timp de 3 ore la 50°C

Tarhon timp de 3 ore la 50°C

Oregano timp de 2 ore la 50°C

Salvie timp de 3 ore la 50°C

LEGUME

CIPSURI



LEGUME

CIPSURI

2 porții



Ingrediente:

3	păstârnaci mari, cojiți și tăiați foarte subțire
3	sfeclă de mărime medie, cojite și tăiate foarte subțire
2	cartofi dulci de mărime medie, cojiți și tăiați foarte subțire

Preparare:

1. Așezați pe grătar legumele tăiate. Nu le stivuiți unele peste altele.
2. Acționați tasta pentru deshidratare. Creșteți temperatura la 45°C. Pentru pornirea procesului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 10 ore.
3. Pentru cipsuri și mai crocanți creșteți timpul de coacere.



CRUTOANE

ITALIENE



CRUTOANE ITALIENE

10 porții



Ingrediente:

1	Felie de pâine italiană cu crustă, tăiată în cuburi de mărime 1 cm
1/3 ceașcă	ulei de măsline extravirgin
1 linguriță	Sare
1/2 linguriță	Piper
1 lingură	Oregano uscat

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele într-un bol.
2. Distribuți pe grătar cubulețele de pâine marinate.
3. Reglați temperatura la 175°C. Regalți ceasul temporizator la 8 minute. Pentru a porni procesul de coacere atingeți butonul Pornit-Oprit-/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 overall scene is brightly lit, highlighting the rich, dark brown color of the dried meat.

BEEF

JERKY

BEEF JERKY

pentru 4 persoane



Ingrediente: 1 kg file de vită, rotund, tăiat subțire
4 linguri sos de soia dulce
5 linguri ketchup de roșii
½ linguriță piper negru măcinat
½ linguriță sare
½ linguriță pulbere de usturoi
Un strop de sos Sriracha(sos iute)

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele.
2. Lăsați-le să se pătrundă în marinată timp de 1 oră, cel mai bine peste noapte.
3. Luați carnea din marinată și o uscați prin tamponare. În continuare așezați-o pe grătar.
4. Porniți programul de deshidratare la 70 °C și 6 ore de preparare.

USCATE

ROȘII



USCATE

ROȘII

6 porții



Ingrediente: 1,5 kg Roșii înjumătățite

- Preparare:**
1. Așezați pe grătar jumătățile de roșii având coaja în jos spre grătar.
 2. Acționați tasta pentru deshidratare și creșteți temperatura la 65°C.
 3. Pentru pornirea procesului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 10 ore.

CROCANTĂ

FASOLE VERDE

pentru 4 persoane



Ingrediente: ½ kg fasole verde, tăiate și înjumătățite
¼ ceașcă ulei de măsline
1 linguriță Sare
1 linguriță Piper

Preparare:

1. Amestecați toate ingredientele într-un bol mare.
2. Acum așezați fasolea verde pe grătar.
3. Apăsați tasta de deshidratare și setați o temperatură de 50 °C și o durată 6 ore.

ZEMOASE

FELII DE KIWI

4 porții

Ingrediente: 6 Kiwi-uri, cojite și tăiate în felii groase de 5 mm

Preparare:

1. Distribuți felile de kiwi pe grătar. Fiți atenți ca felile să nu se suprapună.
2. Acționați tasta pentru deshidratare. Creșteți temperatura la 50°C. Pentru pornirea ciclului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 6 ore.



USCATE

FELII DE MANGO

4 porții

Ingrediente: 3 mango proaspete, cojite și tăiate

Preparare:

1. Distribuți felile de mango (sau de papaya) pe grătar. Fiți atenți să nu stivuiți felile.
2. Acționați tasta pentru deshidratare. Creșteți temperatura la 50°C. Pentru pornirea procesului de deshidratare reglați ceasul temporizator la 10 ore.

MIGDALE

MÜSLI



MIGDALE

MÜSLI

pentru 4 persoane



Ingrediente:	1 2/3 cești	migdale date pe răzătoare
	1 ceașcă	fulgi de ovăz
	3/4 ceașcă	nucă de cocos dată pe răzătoare
	1/4 ceașcă	semințe de floarea soarelui, cojite
	1 linguriță	Sare
	1 linguriță	Ulei din sămburi de struguri
	1/3 Ceașcă	miere
1 ceașcă	cireși uscate tocate	

- Preparare:**
1. Amestecați migdalele, fulgii de ovăz, nuca de cocos, semințele de floarea soarelui cu sarea.
 2. Adăugați ulei din sămburi de struguri și miere.
 3. Învârțiți pentru a amesteca totul.
 4. Acoperiți grătarul cu hârtie de copt. Distribuți uniform müsli pe hârtia de copt.
 5. Reglați temperatura la 105 °C și ceasul temporizator la 40 minute, pentru a începe pregătire apăsați o dată tasta pornit-oprit.
 6. Apoi adăugați cireșele și amestecați.
 7. Lăsați să se răcească și serviți.

USCATE

FELII DE PORTOCALĂ



USCATE

FELII DE PORTOCALĂ

pentru 10 persoane



Ingrediente: 4 portocale de mărime medie tăiate în felii

- Preparare:**
1. Așezați felii de portocală într-un strat pe mai multe grătare.
 2. Pentru a începe prepararea porții programul de deshidratare la 50 °C și 10 ore.

CĂPȘUNI

RULOURI



CĂPȘUNI RULOURI

20 porții



Ingrediente:

1kg
4 linguri

Ulei vegetal pentru pulverizare
căpșuni tăiate și codițele îndepărtate
zahăr
și sucul de la o lămâie

Preparare:

1. Acoperiți mai multe grătare cu hârtia de copt și pulverizați hârtia de copt cu ulei vegetal.
2. Puneți ingredientele într-un amestecător (mixer fix) până când se produce o masă netedă.
3. Distribuți piureul în mod uniform pe grătar și ungeți-l subțire pe hârtia de copt.
4. Așezați grătarele în Power AirFryer multifuncțional. Apăsăți mai întâi butonul Start / Stop, apoi butonul de deshidratare și setați temperatura la 75 °C, iar ceasul temporizator la 10 ore.
5. Imediat ce procesul de deshidratarea s-a încheiat luați cu atenție grătarele din aparat.
6. Tăiați cu o foarfecă hârtia de copt în benzi de 5 cm lățime, rulați benzile împreună și legați-le cu ață.

**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**

