

RECEPTFÜZET

SZÁRÍTOTT
FINOMSÁGOK



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/>

Tartalomjegyzék

KANDÍROZOTT SZALONNA	5
FODROSKEL CHIPS	6
SZÁRÍTOTT FÚSZERNÖVÉNY	7
ZÖLDSÉG CHIPS	9
OLASZ KRUTON	11
SZÁRÍTOTT MARHAHÚS FALATOK	13
SZÁRÍTOTT PARADICSOM	15
ROPOGÓS ZÖLDBAB	16
SZÁFTOS KIVI SZELETEK	17
SZÁRÍTOTT MANGÓ SZELETEK	17
MANDULA MŰZLI	19
SZÁRÍTOTT NARANCS SZELETEK	21
EPER TEKERCSECSKÉK	23

ÚTMUTATÓ:

1 csésze kb. 240 ml úrtartalmú csészének felel meg!
1tk = 1 teáskanál, 1ek = 1 evőkanál.

ÚTMUTATÓ: A szárítási idők az élelmiszer fajtájától változhat; például a gyümölcsméret és az érettségi fok befolyásolja a szükséges szárítási időt. Az összes receptnél a szárítás folyamata több időt is igénybe vehet, vagy pedig további idő hozzáadása szükségeltetik a ropogós eredmény eléréséhez.

TIPPEK: Az egyenletes eredmény eléréséhez a sütési idő felének eltelte után a forgatás elve szerint cserélje fel a rácsokat.

A tisztítás megkönnyítéséhez mindig tegye be a készülékbe a csepegtetőtálcát.

KANDÍROZOTT

SZALONNA



KANDÍROZOTT SZALONNA

4 fő részére



Hozzávalók:

½ kg	vastag szalonnacsíkok
¼ csésze	barna cukor
¼ tk	Cayenne-bors
2 ek	juharszirup

Elkészítés:

1. Helyezze a rácsra a szalonnacsíkokat, és vágdajla őket megfelelő méretűre.
2. Szórja meg a szalonnát barna cukorral és Cayenne-borssal, majd pedig dörzsölje jól bele.
3. Kenje be juharsziruppal.
4. Nyomja meg a garnéla-gombot a sütés megkezdéséhez.
5. Fordítsa meg a szalonnát, amikor a ciklus befejeződött.
6. Nyomja meg újra a garnéla-gombot a sütés újbóli megkezdéséhez.
7. Tálalja fel a kandírozott szalonnát a főzés befejeztével.

FODROSKEL CHIPS

4 fő részére



Hozzávalók:	2 fej	fodroskel
	2 ek	olívaolaj
	1 tk	só
	½ tk	őrölt feketebors
	½ tk	fokhagyma granulátum

- Elkészítés:**
1. Távolítsa el a fodroskel szárát, és vágja nagy darabokra.
 2. Keverje össze az olívaolajat, a sót, a borsot és a fokhagymát, majd pedig pácolja be a fodroskelt.
 3. Helyezze a marinált fodroskelt a rácsra.
 4. Nyomja meg a szárítás-gombot a sütés megkezdéséhez. Szárítsa a fodroskel chipseket 55 °C-on 15-20 percig.

SZÁRÍTOTT FŰSZERNÖVÉNY

1/3 csészényit tesz ki



Hozzávalók: 2 zacskónyi (egyenként 20g) friss fűszernövény (petrezselyem, rozmaring, kakukkfű, tárkony, oregánó, és zsálya együtt)

Elkészítés:

1. Ossa el a rácsokon a friss fűszernövényt.
2. A szárítási folyamat megkezdéséhez nyomja meg a szárítás gombot.

Ajánlott szárítási idők:
Petrezselyem 1 ½ óra 50°C-on
Rozmaring 2 óra 50°C-on
Kakukkfű 2 óra 50°C-on
Tárkony 3 óra 50°C-on
Oregánó 2 óra 50°C-on
Zsálya 3 óra 50°C-on

ZÖLDSÉG

CHIPS



ZÖLDSÉG CHIPS

2 adag



Hozzávalók:

3	nagy paszternák, meghámozva és nagyon vékonyra szelve
3	közepes méretű cékla -, meghámozva és nagyon vékonyra szelve
2	közepes méretű édesburgonya, meghámozva és nagyon vékonyra szelve

Elkészítés:

1. Helyezze az összevágott zöldségeket a rácsra. Ne rakja egymásra őket.
2. Nyomja meg a szárítás gombot. Tekerje fel 45°C-ra a hőmérsékletet. A szárítási művelet elkezdéséhez állítsa az időzítőt 10 órára.
3. A még ropogósabb chipsekhez növelje a sütési időt.



OLASZ

KRUTON



OLASZ KRUTON

10 adag



Hozzávalók:	1	cipónyi olasz veknikenyér, 1 cm nagyságú kockákra vágva
	1/3 csésze	extra szűz olívaolaj
	1 tk	só
	1/2 tk	bors
	1 ek	szájtott oregánó

- Elkészítés:**
1. Keverje össze az összes összetevőt egy tálba.
 2. Ossa el a marinált kenyérkockákat a rácsokon.
 3. Állítsa a hőmérsékletet 175°C-ra. Állítsa az időzítőt 8 percre.
A sütési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a be-ki-/indítás-megállítás gombot.



SZÁRÍTOTT

MARHAHÚS FALATOK

SZÁRÍTOTT MARHAHÚS FALATOK

4 fő részére



Hozzávalók:

1 kg	bélszín kerek, vékony szeletekre vágva
4 ek	édes szójaszósz
5 ek	ketchup
½ tk	őrölt feketebors
½ tk	só
½ tk	fokhagymapor

Egy adag Sriracha-szósz (csípős szósz)

Elkészítés:

1. Keverje össze az összes összetevőt.
2. Hagyja 1 órát a pácban, a legjobb éjszakára bent hagyni.
3. Vegye ki a húst a pácból, és szárítsa meg. Ezt követően helyezze a rácsra.
4. Indítsa el a szárítási programot. Elkészítési idő: 6 óra 70 °C-on.

SZÁRÍTOTT

PARADICSOM



SZÁRÍTOTT PARADICSOM

6 adag



Hozzávalók: 1,5 kg datolya paradicsom, félbevágva

- Elkészítés:**
1. Helyezze a paradicsomfeleket a rácra, úgy hogy a héja nézzen lefelé.
 2. Nyomja meg a szárítás gombot, és növelje a hőmérsékletet 65°C-ra.
 3. A szárítási művelet elkezdéséhez állítsa az időzítőt 10 órára.

ROPOGÓS ZÖLDBAB

4 fő részére



Hozzávalók:	½ kg	zöldbab, összevágva és elfelezve
	¼ csésze	olívaolaj
	1 tk	só
	1 tk	bors

- Elkészítés:**
1. Keverje össze az összes összetevőt egy nagy tálba.
 2. Most helyezze a zöldbabokat a rácsra.
 3. Nyomja meg a szárítás gombot, és állítsa a hőmérsékletet 50 °C-ra, valamint 6 órára a szárítási időtartamot.

SZAFTOS

KIVI SZELETEK

4 adag

Hozzávalók: 6 kivi, meghámozva és 5 mm-es szeletekre vágva

- Elkészítés:**
1. Ossa el a rácsokon a kivi szeleteket. Győződjön meg róla, hogy a szeletek nem fedik egymást.
 2. Nyomja meg a szárítás gombot. Tekerje fel 50°C-ra a hőmérsékletet. A szárítási ciklus elkezdéséhez állítsa az időzítőt 6 órára.



SZÁRÍTOTT

MANGÓ SZELETEK

4 adag

Hozzávalók: 3 friss mangó, meghámozva és felszeletelve

- Elkészítés:**
1. Ossa el a rácsokon a mangó-(vagy papaja)-szeleteket. Győződjön meg róla, hogy a szeletek nem egy rakásban vannak.
 2. Nyomja meg a szárítás gombot. Tekerje fel 50°C-ra a hőmérsékletet. A szárítási folyamat elindításához állítsa az időzítőt 10 órára.

MANDULA

MÚZLI



MANDULA MÜZLI

4 fő részére



Hozzávalók:	1 2/3 csésze	hántolt mandula
	1 csésze	zabpehely
	3/4 csésze	hántolt kókuszdió
	1/4 csésze	hántolt napraforgómag
	1 tk	só
	1 tk	szőlőmagolaj
	1/3 csésze	méz
	1 csésze	száritott, apróra vágott cseresznye

- Elkészítés:**
1. Keverje össze a mandulát, a zabpehelyt, a kókuszdiót, a napraforgómagot sóval.
 2. Adja hozzá a szőlőmagolajat és a mézet.
 3. Keverje össze az egészet.
 4. Helyezzen a rácsra sütőpapírt. Ossza el egyenletesen a sütőpapíron a müzlit.
 5. Állítsa a hőmérsékletet 105 °C-ra, az időzítőt pedig 40 percre a sütés megkezdéséhez, nyomja meg újból a be-, ki-gombot.
 6. Ezután adjuk hozzá a cseresznyét és keverjük össze.
 7. Hagyjuk lehűlni, és tálalható.

SZÁRÍTOTT

NARANCS SZELETEK



SZÁRÍTOTT NARANCS SZELETEK

10 fő részére



Hozzávalók: 4 közepes narancs, felszeletelve

- Elkészítés:**
1. Helyezze el a narancsszeleteket egy rétegben több rácásra.
 2. Indítsa el a szárítási-programot 50 °C-on és 10 óra időtartamra a sütés megkezdéséhez.

EPER

TEKERCSECSKÉK



EPER

TEKERCSECSKÉK

20 adag



Hozzávalók:

1kg
4 ek

Növényi olaj, permetezéshez
eper, szeletelve, szára eltávolítva
cukor
egy citrom leve

Elkészítés:

1. Fedjen le több rácst sütőpapírral, és a sütőpapírt pedig fújja le növényi olajjal.
2. Pürésítse az összetevőket egy keverőben, amíg egyenletes masszát nem kap.
3. Ossa el a rácson egyenletesen a pürét, és terítse szét vékonyan a sütőpapíron.
4. Helyezze a rácst a Power AirFryer Multi-Function készülékbe. Először nyomja meg az Indítás/Megállítás gombot, majd pedig a szárítás-gombot, valamint állítsa a 75° C-ra, az időzítőt pedig 10 órára.
5. Miután a szárítás befejeződött óvatosan vegye ki a készülékből a rácst.
6. Egy ollóval vágja le a sütőpapírt 5 cm széles csíkokra, tekerje össze a csíkokat, és kösse össze egy zsineggel.

**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**

