

# Аэрогриль

AG-1500



**GARLYN**

**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ**





Ещё больше вкусных  
и полезных рецептов  
на сайте [garlyn.ru](http://garlyn.ru)

# АЭРОГРИЛЬ

AG-1500

- 17 автоматических программ
- Объём 5,5 литров
- Лёгкая самоочистка
- Сенсорная панель управления
- Диапазон регулировки температур от 40 до 200°C
- Таймер до 60 минут
- Комплексная защита элементов M-Pro
- Сетчатый поддон из нержавеющей стали
- Возможность приготовления до двух блюд одновременно

# GARLYN



# КОМПЛЕКТАЦИЯ АЭРОГРИЛЯ:

Аэрогриль .....	1 шт.
Чаша .....	1 шт.
Сетка из нержавеющей стали .....	1 шт.
Разделитель чаши .....	1 шт.
Руководство пользователя .....	1 шт.
Краткая инструкция пользователя .....	1 шт.
Гарантийный талон .....	1 шт.

# ОСОБЕННОСТИ:

## ВМЕСТИТЕЛЬНЫЙ ОБЪЁМ ЧАШИ

Аэрогриль Garlyn AG-1500 благодаря вместительной чаше объёмом 5,5 литров и разделителю, который уже идёт в комплекте, позволит Вам приготовить за один раз до двух блюд.

## ПРОСТОЕ И ПОНЯТНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Выбирайте любую из 17 автоматических программ приготовления, устанавливайте нужную температуру от 40 до 200°C и время готовки до 60 минут всего лишь одним касанием.

## ЛЁГКИЙ УХОД

Встроенная функция самоочистки сэкономит Ваши силы и время на поддержание чистоты аэрогриля.

## ГОТОВЬТЕ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА

Куриные котлеты, шоколадные кексы, картофель-фри, сушёные фрукты, запечённая рыба - готовьте эти и другие вкусные блюда без добавления масла. Сетчатый поддон из нержавеющей стали не даст продуктам пригореть.

# GARLYN

— современный производитель, который заботится не только о высоком качестве продукции, но и о высоком уровне доверия со стороны покупателей. Первокласное и самое быстрое сервисное обслуживание, расширенная гарантия на 2 года, обратная связь 24/7 — всё это позволяет нам постоянно увеличивать масштабы производства, повышать качество выпускаемой продукции и расширять ассортимент.



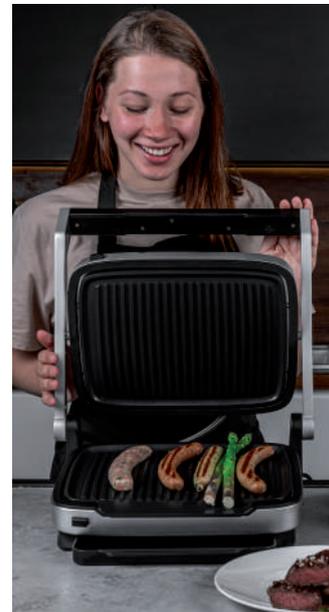
## НАША МИССИЯ:

Каждый день улучшать жизнь людей, совершенствуя свои продукты и сервисы на основе обратной связи и новых идей.

Двигаясь в этом направлении, мы поддерживаем оптимальное соотношение цены и качества продукции, гарантируя её надёжность и долговечность.

## НАША ЦЕЛЬ:

Создавать первоклассную бытовую технику, с которой не придётся искать компромисс между качеством, функциональностью и стилем.



## ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ — ЭТО:

- Всегда высокое качество и надёжность
- Высокопроизводительная и функциональная техника, отвечающая современным запросам
- Стильное решение, подходящее для интерьера любой кухни
- Современные технологии для комфортной жизни
- Первокласное гарантийное и сервисное обслуживание



## Варочная панель H-200

- Мощность 3000 Вт
- Сенсорное управление
- Плавная регулировка мощности
- Двухконтурная нижняя конфорка
- Таймер отключения до 99 минут
- Функция паузы
- Функция автоотключения
- Блокировка от случайных нажатий
- Отключение звуковых сигналов



## Варочная панель H-400

- Сенсорное управление
- Мощность 6600 Вт
- Увеличенная зона готовки с двухконтурными конфорками
- 9 уровней мощности нагрева
- Функция «Пауза»
- Таймер отключения до 99 минут
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Защита от перегрева и функция автоотключения



## Варочная панель H-7000

- Безопасный индукционный нагрев
- Сенсорное управление
- 9 уровней мощности + режим PowerBoost
- Функция «Пауза»
- Увеличенная зона готовки с функцией «Мост»
- Отключение звуковой индикации
- Блокировка от случайных нажатий
- Функция автоотключения



### Плитка индукционная H-1000

- Мощность 2000 Вт
- Сенсорное управление
- 8 режимов мощности/температуры приготовления
- Таймер до 4 часов
- Блокировка панели управления
- Защита от перегрева
- Отключение звуковых сигналов



### Кухонная машина S-350

- 3 в 1: смешивание, взбивание и приготовление любых видов теста
- Планетарная технология для идеальной консистенции
- Металлическая чаша объемом 5,5 л
- 6 скоростей с плавной регулировкой
- Импульсный режим
- Защита от брызг — чистота на кухне
- Насадки из нержавеющей стали
- Возможность расширить функционал доп. насадками



### Кухонная машина S-500

- Функционал 5 в 1:
  - Планетарный миксер
  - Стационарный блендер
  - Мясорубка
  - Овощерезка
  - Тестомеситель
- Планетарная технология вращения
- Чаша объемом 5,5 л
- Металлический корпус
- Мощность 1800 Вт
- Книга рецептов в подарок



## Электрогриль GL-200

- 7 автопрограмм приготовления
- Регулировка степени прожарки
- Литой металлический корпус
- Встроенный ТЭН — равномерный нагрев и прожарка
- Мощность 2000 Вт
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Нагрев до 240°C
- Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине
- Индикация приготовления и степени прожарки
- Сенсорная панель управления



## Электрогриль GL-300

- Комплект двухсторонних панелей: гриль + плоская панель
- 11 автопрограмм приготовления
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 1600 Вт
- Регулировка степени прожарки
- Изменение высоты панелей
- Двойное антипригарное покрытие TwinMax
- Раскрывается на 180°
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



## Электрогриль GL-400 Pro

- 2 комплекта панелей (гриль и вафли) + плоская панель
- 15 автопрограмм приготовления
- Нагрев до 230°C
- Раздельная регулировка t°C верхней и нижней панели
- Мощность 2000 Вт
- Раскрывается на 180°
- Регулировка степени прожарки
- Панели можно мыть в посудомоечной машине
- Термощуп в комплекте



### Центробежная соковыжималка J-500

- Мощность 1200 Вт
- Скорость до 18 000 об/мин
- 4 скорости отжима для разных плодов
- Титановое покрытие фильтра
- Загрузка плодов целиком — горловина 85 мм
- Встроенный дисплей
- Защита от перегрева и перегрузки — фирменная система M-Pro



### Шнековая соковыжималка J-600 Max

- Функционал 3 в 1:
  - Соковыжималка
  - Овощерезка
  - Сорбетница
- 8 автопрограмм приготовления
- Сенсорная панель управления
- Регулировка количества мякоти в соке
- Горловина диаметром 75 мм
- Функция быстрой очистки
- До 20 минут непрерывной работы
- Фирменная защита двигателя M-Pro



### Шнековая соковыжималка J-700 Pro

- Бессеточный фильтр нового поколения
- Медленный отжим с сохранением витаминов
- Для твёрдых и мягких плодов
- Загрузка плодов целиком — горловина диаметром 85 мм
- Элементарная сборка за минуту
- Клапанная система «капля-стоп»
- Защита от перегревов и перегрузок — фирменная система M-Pro



### **Блендер погружной HB-310**

- 3 в 1: измельчение, блендирование, взбивание
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Плавная регулировка скорости
- Турбо-режим
- Скорость до 16 000 об/мин
- Качественные насадки из нержавеющей стали



### **Блендер погружной HB-320**

- Функционал 9 в 1 — максимальная комплектация
- Мощность 1300 Вт — для быстрого результата
- Чаша объёмом 2 литра
- Скорость до 16 000 об/мин
- Функция нарезки кубиками
- Приготовление пюре и замес теста
- Автоматическая тёрка и шинковка
- Качественные насадки из нержавеющей стали



### **Блендер стационарный X-2000**

- Кувшин из эко-стекла со съёмным дном
- Мощность 3000 Вт
- Плавная регулировка скорости
- Автопрограммы: смузи, колка льда, быстрая очистка
- Объём кувшина 1,75 л
- Добавление ингредиентов через крышку
- Кофемолка и дорожные бутылки в комплекте



### **Тостеры TR-200/TR-350**

- 7 уровней прожарки
- 2 отделения
- Функции подогрева и разморозки
- Автоотключение
- Центрирование тостов
- Поддон для крошек



### **Кухонные весы W-01**

- Измерение от 1 г до 5 кг
- Корпус из нержавеющей стали
- LCD-дисплей
- Широкий выбор единиц измерения:
  - граммы
  - фунты
  - унции
  - килограммы
  - миллилитры
- Функция тарирования



### **Кухонные весы W-02**

- Измерение с точностью до 1 грамма
- Платформа из нержавеющей стали
- Электронное управление
- Функция вычета веса тары
- Широкий выбор единиц измерения
- Измерение объема жидкостей



## Вакуумный упаковщик V-400

- Сохранение свежести и пользы продуктов
- Электронный контроль температуры
- Режимы для сухих и влажных продуктов
- Регулировка скорости откачки воздуха
- Мощность 110 Вт
- Пакеты и рулон в комплекте



## Вакуумный упаковщик V-800

- 2в1: упаковка/взвешивание
- Скорость всасывания до 12,3 л/мин
- Весы до 2 кг
- 2 уровня давления
- Сенсорная панель управления
- Для сухих и влажных продуктов
- Нож для разрезания пакетов в комплекте
- Защитный съемный поддон для капель
- Возможность вакуумирования в контейнерах



## Микроволновая печь MW-2100

- 13 уровней мощности
- 11 автопрограмм
- Режим «Гриль»
- Отложенный старт
- Функция разморозки
- Объем камеры 20 литров
- Блокировка панели управления
- Полимерное покрытие рабочей камеры
- Максимальное время приготовления: 95 минут



### Сушилка для овощей и фруктов D-09

- Максимальная комплектация:
  - 6 поддонов для сушки
  - 6 поддонов для пастилы
  - 6 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Таймер до 24 часов
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей
- Защита от перегрева



### Сушилка для овощей и фруктов D-10

- Максимальная комплектация:
  - 10 уровней для сушки
  - 10 поддонов для пастилы
  - 10 сеток для сушки зелени и трав
- Равномерный горизонтальный обдув
- Регулировка температуры 35°C – 75°C
- Таймер до 24 часов
- Корпус и уровни из нержавеющей стали
- Приготовление йогурта
- Вяление мяса и рыбы
- Сенсорное управление и встроенный дисплей



### Сушилка для овощей и фруктов D-11

- 8 уровней в комплекте
- Регулировка температуры 35°C – 70°C
- Приготовление йогурта и пастилы
- Приготовление вяленого мяса и рыбы
- Сетка для трав и поддон для пастилы в комплекте
- Мощность 450 Вт
- Защита от перегрева



## Вспениватель молока AF-01

- Взбивание и подогрев молока
- Приготовление пенки для капучино и горячего шоколада
- Нержавеющая сталь
- Мощность 550 Вт
- Функция автоотключения
- 2 типа подключения: к розетке и к кофеварке GARLYN L8 ML



## Кофемолка CG-01

- Металлический корпус
- Вместимость 50 граммов
- Ручная регулировка помола
- Чаша и ножи из нержавеющей стали
- Защита от включения при открытой крышке



## Кофемашинa L1000

- Компактные габариты
- Приготовление напитков в авторежиме
- Программирование объёма порций
- Регулировка крепости кофе
- Кофемолка вместимостью 200 г
- Сенсорная панель управления
- Быстрая очистка заварочного блока
- Регулировка тонкости помола



### Кофеварка L70

- Эспрессо, капучино, латте и молочная пенка в авторежиме
- Программирование объема порций
- Давление помпы 15 бар
- Для больших и маленьких чашек
- Функция быстрой очистки
- Автокапучинатор с вместительным резервуаром для молока
- Информативная панель управления с удобной индикацией



### Кофеварка L90

- Эспрессо, латте и капучино в одно касание
- Автокапучинатор с резервуаром для молока
- Мощность 1630 Вт
- Давление помпы 15 бар
- Программирование объема порции
- Компактный дизайн
- Подогрев чашек



### Мультикофеварка L8 ML

- 2 в 1: Рожковая + Капсульная кофеварка
- Давление помпы 19 бар
- Подходит для капсул типа Nespresso® и Dolce Gusto®
- Регулировка температуры воды
- Настройка объема порции
- Электронное управление
- Возможность подключения капучинатора



## Кофемолка CG-02 Pro

- 31 степень помола
- Мощность 300 Вт
- Вместительный контейнер для зёрен - 320 г
- Регулировка порции
- Сенсорная панель управления
- Режим чашки и режим рожка



## Электрочайник K-100

- Мощность 2150 Вт
- Индикация температуры воды: встроенный термометр
- Корпус из нержавеющей стали
- Вместимость 1,7 л
- Вращение на подставке 360°
- Съёмная крышка
- Контактная группа Strix®



## Электрочайник K-110

- Мощность 2200 Вт
- Регулировка температуры нагрева 40°C – 90°C
- Поддержание температуры воды до 2 часов
- Вместимость 1,7 л
- Индикация температуры на дисплее
- Заварочный фильтр в комплекте
- Вращение на подставке 360°
- Контактная группа Strix®



### Электрочайник К-200 Max

- Мощность 2400 Вт
- Инновационный автоматический дозатор
- Настройка объема порции
- Быстрое кипячение выбранного объема
- Контактная группа Strix®
- Вместимость 1,5 л
- Поддон для сбора капель
- Разработан совместно с клиентами



### Термопот FT-25

- Мощность 2600 Вт
- Мгновенный нагрев воды
- Ёмкость: 2,5 л
- Индикация уровня воды
- Фильтр для воды в комплекте
- Индикатор очистки от накипи
- Автоотключение при отсутствии воды
- Защита от перегрева



### Термопот FT-40

- Мощность 2600 Вт
- Ёмкость: 4 л
- Мгновенный нагрев воды
- 7 температурных режимов на выбор
- Настройка объема порции
- Корпус из нержавеющей стали
- Сенсорная панель управления
- Фильтр для воды в комплекте



## Мультиварка MR-Max 5

- 11 автопрограмм
- Съёмная внутренняя крышка
- Отсрочка старта до 24 часов
- Функция автоподогрева
- GARLYN ШЕФ
- Чаша 5 л с антипригарным покрытием DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Книга рецептов в комплекте



## Мультиварка MR-Duo 5

- 2 отдельные чаши по 1,5 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Таймер до 24 часов



## Мультиварка MR-Duo 10

- 2 отдельные чаши по 2,4 л с независимым управлением
- Приготовление до 4 блюд одновременно
- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Съёмные внутренние крышки



### Мультиварка MR-Solo 11

- 14 автопрограмм
- Функция «GARLYN ШЕФ» — программирование собственных рецептов
- Индикация статуса работы — технология MixLap
- Температура приготовления от 35°C до 180°C
- Отсрочка старта до 24 часов
- Антипригарное покрытие DAIKIN®
- Съёмная внутренняя крышка
- Паровой контейнер из нержавеющей стали



### Мультиварка MR-Solo 3

- 11 автоматических программ
- Объём чаши - 3 л
- Антипригарное покрытие Daikin®
- GARLYN ШЕФ - авторский режим с персональными настройками
- Изменение температуры и времени в процессе приготовления
- Отложенный старт - до 24 часов
- Автоподогрев с возможностью предварительного отключения
- Защита от перегрева
- Компактный корпус
- Подходит для приготовления детского питания



### Мясорубка MG-5000

- Функционал 3 в 1:
  - Мясорубка
  - Соковыжималка
  - Овощерезка
- Скорость приготовления: до 5,5 кг/2 мин
- Электронное управление
- Регулировка скорости
- Мощность 2400 Вт
- Диски из нержавеющей стали
- Металлическое соединение шнека и двигателя



## Мясорубка MG-3000

- Функционал 2 в 1:
  - Мясорубка
  - Овощерезка
- Скорость приготовления: до 5 кг/2 мин
- 3 диска для фарша
- Мощность 2200 Вт
- Защита от перегрева и перегрузки
- Металлические насадки
- Функция реверса



## Хлебопечь BR-1000

- 15 программ приготовления
- Замес любых видов теста
- Приготовление буханок весом до 1 кг
- Металлический корпус
- Автоматическое добавление начинок – встроенный диспенсер
- Приготовление йогурта и джема
- Пользовательский режим для собственных рецептов
- Выпечка по расписанию — таймер до 15 часов



## Хлебопечь BR-2000

- 25 автопрограмм
- Функция Garlyn ШЕФ
- Мощность 850 Вт
- 2 лопатки-тестомесителя для замешивания
- Выпечка до 1500 г
- Приготовление горячих блюд, напитков и десертов
- Диспенсер для добавок
- Автоподогрев до 60 минут
- Таймер отсрочки старта до 15 часов
- Сенсорная панель управления и встроенный дисплей



### Мини-печь EO-1600

- 3 режима работы
- Выбор температуры и времени
- Объем камеры 33 литра
- Гриль
- Приготовление на вертеле
- Специальное антипригарное покрытие
- Металлический корпус
- Подсветка камеры
- Таймер до 60 минут



### Вытяжка встраиваемая кухонная CH-50

- Производительность 750 м<sup>3</sup>/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла
- Моющийся съёмный пятислойный жироулавливающий фильтр



### Вытяжка наклонная кухонная CH-60

- Производительность 750 м<sup>3</sup>/ч
- Сенсорная панель управления
- Контроль жестами
- Плавный автоматический подъем / опускание
- 3 скоростных режима
- LED подсветка
- Отделка из стекла

# GARLYN



## Вертикальный беспроводной пылесос M-2500

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 90 Вт
- Регулировка мощности (3 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2200 мА\*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- LED-подсветка зон уборки
- Светодиодный дисплей
- Широкий набор насадок



## Вертикальный беспроводной пылесос M-3000

- Для дома и авто
- Мощный BLDC-двигатель
- До 40 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 120 Вт
- Регулировка мощности (6 скоростей)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА\*ч
- Интеллектуальная авторегулировка мощности в режиме AUTO
- LED-подсветка зон уборки
- Широкий набор насадок



## Вертикальный беспроводной пылесос M-3500

- 2в1: вертикальный/ручной
- Мощный BLDC-двигатель
- До 35 минут непрерывной уборки
- Мощность всасывания 140 Вт
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 2500 мА\*ч
- 2 ролика турбощётки в комплекте
- Функция влажной уборки
- Широкий набор насадок



### Вертикальный беспроводной моющий пылесос M-5000 AQUA

- 2в1: Сухая и влажная уборка
- Функция УФ-обеззараживания
- До 40 минут непрерывной работы
- Мощность всасывания 5 кПа
- Регулировка мощности (2 скорости)
- Съёмный Li-Ion аккумулятор ёмкостью 3000 мА\*ч
- Зарядная станция с функцией самоочистки
- Автоматическое просушивание роликовой насадки
- Голосовое сопровождение
- Многоступенчатая система фильтрации



### Паровая швабра PM-1300

- 3в1: паровая швабра + пароочиститель + отпариватель
- Мощность 1300 Вт
- Нагрев воды за 30 секунд
- Скорость подачи пара до 40 г/мин
- Регулировка интенсивности подачи пара (3 режима на выбор)
- Очистка труднодоступных мест
- Полный набор аксессуаров в комплекте



### Робот-пылесос SR-800 Pro Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Функция самоочистки
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Емкость аккумулятора 5200 мА\*ч
- Управление со смартфона
- Сохранение до 5 карт и функция зонирования
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание



## Робот-пылесос SR-400

- Сухая и влажная уборка
- УФ-обеззараживание
- Непрерывная работа до 140 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- SLAM-навигация
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию



## Робот-пылесос SR-700

- 2в1: сухая и влажная уборка
- Технология LiDAR для точной навигации
- 4 режима работы
- Непрерывная работа до 150 минут
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Уборка по расписанию
- Возможность записи своих голосовых команд



## Робот-пылесос SR-800 Max

- Сухая и влажная уборка одновременно
- Мощность всасывания до 4000 Па
- Управление со смартфона
- Аккумулятор ёмкостью 5200 мА\*ч
- Лазерная навигация (LiDAR)
- Непрерывная уборка до 150 минут
- УФ-обеззараживание
- Сохранение 5 карт и функция зонирования



### Пылесос BV-300

- Мощность 2500 Вт
- Пылесборник объемом 2,3 л
- 5 режимов работы
- Встроенный дисплей
- Эффективная турбощётка
- Мощность всасывания 450 Вт
- Система фильтрации
- Широкий комплект насадок



### Пылесос CV-500

- Мощность 2200 Вт
- Циклонный фильтр глубокой очистки
- Для любых напольных покрытий
- Турбощётка в комплекте
- Регулировка мощности
- Радиус действия 8 метров
- Мощность всасывания 400 Вт
- 



### Утюг беспроводной GT-240

- Мощность 2400 Вт
- 2в1: работа в проводном и беспроводном режиме
- Керамическое покрытие подошвы CERAMIC G-PRO
- Паровой удар 170 г/мин
- Вертикальное отпаривание
- Функция самоочистки
- Защита от накипи
- Противокапельная система



## Пароочиститель ST-05

- Давление 5 бар
- Мощность нагревателя 1200 Вт
- Скорость подачи воды – 25 ± 5 г/мин
- Расширенный комплект насадок
- Компактный размер
- Двойная защита от перегрева и избыточного давления



## Робот-мойщик окон MaxClean

- Подвижный чистящий блок — имитация ручной очистки
- 5 режимов работы
- Управление со смартфона
- Для окон, кафеля и зеркал
- До 30 минут работы от аккумулятора
- Подходит для безрамного остекления
- Мощность всасывания 3000 Па — максимально надёжное крепление к поверхности



## Робот-мойщик окон TwinClean

- 2в1: сухая и влажная очистка
- Автоподача жидкости
- Управление со смартфона
- 4 режима уборки



# Кофе GARLYN

Комплексно протестировав лучшие сорта кофейных зёрен, мы создали линейку из различных видов кофе для всех типов кофеварок и кофемашин. В нашей линейке найдётся кофе на любой вкус.

- Высшее качество кофейных зёрен
- Оптимальная подобранная степень обжарки для всех видов кофе
- Тончайшие нотки вкуса и аромата в каждой чашке

**ВЫБИРАЙТЕ КОФЕ  
ПО СВОЕМУ ВКУСУ  
И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ  
ЧАШКА ЗА ЧАШКОЙ!**

# НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ КОФЕ В КАПСУЛАХ



- Арабика 100% (Бразилия Сантос)
- Для кофеварок и кофемашин типа Nespresso\*
- Разнообразие вкусов
- 15 капсул в каждой упаковке

\*NESPRESSO® и NESPRECCO® являются зарегистрированными товарными знаками, принадлежащими компании «Société des Produits Nestlé S.A.». ООО «Аргус» никак не связано с компанией «Société des Produits Nestlé S.A.» и принадлежащими ей товарными знаками.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ МУЛЬТИКАПСУЛЬНУЮ КОФЕВАРКУ GARLYN L8 ML

## Nocci Amaro

- Крепкий кофе с ярким пшеничным ароматом, нотками ореха макадамии и корицы, в продолжительном послевкусии выступает красный виноград
- Венская обжарка (средне-тёмная)

## Vanilla

Арабика 100% с ароматом ванили

## Irish Cream

Арабика 100% с ароматом ирландского крема

## Almond

Арабика 100% с ароматом миндаля

## Red Orange

Арабика 100% с ароматом красного апельсина

## Chocolate

Арабика 100% с ароматом шоколада



# КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕНый В ЗЁРНАХ



- Регион происхождения:  
Латинская Америка, Центральная Америка (смесь кофейных зёрен из Бразилии, Перу, Гондураса и Колумбии)
- Обжарка: средняя
- Кислинка 2 из 5
- Плотность 4 из 5

## **GARLYN** **Quattro Arabica**

Во вкусе цитрусовые нотки, сладость цветочного мёда, оттенки карамели и шоколада.

**1000 г**

**250 г**

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОФЕМАШИНУ GARLYN L1000**

# КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОТЫЙ

- Кофе тёмной обжарки с низкой кислотностью, умеренной сладостью и яркой горечью. Вкус дополнен нотками горького шоколада, какао, сухофруктов в сочетании с терпкостью цедры грейпфрута.
- Обжарка: средняя
- Помол: средне-мелкий

## **GARLYN** **Espresso Chiaro**

Сорт: высший.  
Арабика 100% + Робуста

Кофе натуральный молотый.  
Приготовлено из смеси зёрен  
из Бразилии [50%] и Вьетнама [50%]

**250 г**



**ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОФЕВАРКУ GARLYN L70**

# ОГЛАВЛЕНИЕ

## ХЛЕБ

Банановый хлеб.....	34
Хлеб на зелёной гречке.....	35

## ВЫПЕЧКА

Запеканка творожная.....	37
Яичные тарталетки.....	38
Печенье с черничным джемом.....	40
Крекеры.....	41
Имбирное печенье.....	42

## СУШЁНЫЕ ФРУКТЫ

Сушёные яблоки.....	44
Сушёные апельсины.....	45
Сушёные ананасы.....	46

## МЯСО И ПТИЦА

Куриные крылышки в томатном соусе.....	48
Куриные сердечки на шпажках.....	49
Куриные бёдра в томатном соусе.....	50

Куриные наггетсы.....	51
Стейк из говядины стриплойн.....	52
Бифштекс.....	53
Стейк из свинины.....	54
Стейк из курицы.....	55
Рёбра свиные.....	56
Рёбра ягнёнка.....	57
Шашлык из свинины.....	58
Шашлык из курицы.....	59

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из красной рыбы.....	61
Рыбные котлетки.....	62
Запечённая рыба.....	63
Креветки.....	64
Мидии.....	65
Котлеты из сёмги.....	66

## ОВОЩИ

Овощи гриль.....	68
Запечённый баклажан.....	69

Чечевичные котлеты.....	70
Картофель фри.....	71
Картофель по-деревенски.....	72
Батат.....	73
Батат запечённый.....	74

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Омлет с кукурузой, горошком и помидорами.....	76
Бекон.....	77
Тосты.....	78
Бутерброды с курицей.....	79
Помидоры фаршированные.....	80



# БАНАНОВЫЙ ХЛЕБ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Банан.....	2 шт.
Мука пшеничная.....	200 г
Сахар.....	100 г
Кокосовое масло.....	120 г
Вода.....	150 мл
Соль.....	щепотка
Ванилин.....	по вкусу
Сода.....	1 ч.л
Лимонная кислота.....	0,5 ч.л

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Перетрите бананы блендером. Добавьте сахар, кокосовое масло, воду, щепотку соли и ванилин.
- Просейте муку в массу, смешанную с содой и лимонной кислотой. Добавьте протёртые бананы.
- Выложите массу в форму для кекса и разместите в чаше аэрогриля. Закройте крышку. Выберите программу «Выпечка». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# ХЛЕБ НА ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Зелёная гречка .....	200 г
Семена чиа .....	60 г
Вода .....	150 мл
Семечки тыквы .....	20 г
Чернослив .....	40 г
Масло оливковое .....	10 мл
Разрыхлитель .....	3 г
Соль .....	5 г
Кунжут .....	10 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Замочите гречку на ночь, затем промойте её. В блендер выложите гречку, семена чиа, соль, разрыхлитель, масло, воду. Измельчите ингредиенты.
- Порежьте чернослив, добавьте в чашу вместе с семечками, кунжутом и перемешайте лопаткой.
- В смазанную маслом ёмкость для выпекания выложите тесто, установите её в чашу аэрогриля, закройте крышку.
- Готовьте на программе «Выпечка». Приятного аппетита!



# ВЫПЕЧКА



# ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Творог .....	200 г
Яйцо .....	1 шт.
Сахар .....	20 г
Изюм .....	25 г
Масло сливочное .....	10 г
Соль .....	щепотка

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Замочите изюм в тёплой воде, после откиньте на сито и дайте воде стечь.
- В отдельной миске смешайте все ингредиенты, кроме масла.
- Смажьте маслом формочки, выложите в них творожную массу. Поставьте в чашу аэрогриля. Закройте крышку.
- Выберите программу «Выпечка», установите время - 15 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!





# ЯИЧНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кленовый сироп.....	60 г
Мука овсяная .....	180 г
Мука цельнозерновая.....	125 г
Молоко растительное.....	40 мл
Масло кокосовое.....	20 г
Разрыхлитель .....	5 г
Ваниль.....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- С помощью кондитерских колец раскроите стопку слоёного теста на кружки, размером, подходящим для укладки в ячейки формочки.
- Растопите сливочное масло. С помощью кисточки смажьте формочки. Затем поочередно уложите в ячейки слои теста, смазывая их маслом. Пальцами прижмите тонкое тесто, чтобы сформировалась корзинка с углублением.
- Желтки отделите от белков. Желтки сложите в глубокую посуду и соедините с сахаром. Затем добавьте в смесь кукурузный крахмал. Перемешайте всё до однородного состояния.
- Поставьте кастрюлю с молоком на огонь. Добавьте в молоко ваниль по вкусу. Когда молоко станет заметно тёплым, тонкой струйкой влейте в него смесь желтков с крахмалом. При этом постоянно помешивайте молоко лопаткой. Постепенно, в процессе нагрева, смесь начнёт густеть.
- С помощью ложки наполните все подготовленные корзинки из слоёного теста. Выложите тарталетки на противень и отправьте его в чашу аэрогриля. Закройте крышку.
- Выберите программу «Выпечка», установите время - 20 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# ПЕЧЕНЬЕ С ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Черника мороженая .....	150 г
Семена чиа .....	20 г
Кленовый сироп .....	60 г
Мука овсяная .....	180 г
Мука цельнозерновая .....	125 г
Молоко растительное .....	40 мл
Масло кокосовое .....	20 г
Разрыхлитель .....	5 г
Ваниль .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите чернику, семена чиа и 20 г кленового сиропа в блендер и перемешайте до однородной массы. Оставьте загустевать.
- Смешайте два вида муки, добавьте молоко, масло, оставшийся кленовый сироп, ваниль, разрыхлитель. Хорошо перемешайте. Сформируйте из теста шарики, сделайте в них углубления с бортиками. Выложите черничный джем.
- Выложите печенье на решётку аэрогриля. Установите в прибор, закройте крышку.
- Выберите программу «Печенье», установите время - 20 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# КРЕКЕРЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цельнозерновая мука . . . . .	150 г
Чёрный кунжут . . . . .	5 г
Семена льна . . . . .	7 г
Разрыхлитель . . . . .	3 г
Масло растительное. . . . .	20 мл
Вода . . . . .	60 мл
Соль, перец . . . . .	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте сухие ингредиенты, добавьте воду и масло. Тесто должно получиться мягким и не липнуть к рукам. Дайте отдохнуть ему 10-15 минут и раскатайте, затем нарежьте ромбиками и проколите вилкой в нескольких местах. Выложите на решётку.
- Установите решётку в чашу аэрогриля, закройте крышку.
- Выберите программу «Печенье». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мука .....	200 г
Корица .....	5 г
Кардамон .....	5 г
Молотый имбирь .....	10 г
Молотая гвоздика .....	3 г
Яйцо .....	1 шт.
Сливочное масло .....	100 г
Сахар .....	100 г
Мёд .....	15 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте специи с мукой. В отдельной миске перетрите масло с сахаром, затем добавьте яйцо и мёд. Вымесите всё миксером.
- Добавьте муку со специями и перемешайте всё ещё раз.
- Заверните тесто в пищевую плёнку и оставьте в холодильнике на час.
- Достаньте тесто, раскатайте, вырежьте формочки и уложите на решётку в чашу аэрогриля. Закройте крышку.
- Выберите программу «Печенье». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# СУШЁНЫЕ ФРУКТЫ



# СУШЁНЫЕ ЯБЛОКИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоки.....500 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте яблоки ломтиками толщиной 1 см и выложите на решётку аэрогриля. Установите решётку в чашу и закройте крышку.
- Выберите программу «Сухофрукты». Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!

# СУШЁНЫЕ АПЕЛЬСИНЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Апельсины.....500 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте апельсины ломтиками толщиной 1 см и выложите на решётку аэрогриля. Установите решётку в чашу и закройте крышку.
- Выберите программу «Сухофрукты». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# СУШЁНЫЕ АНАНАСЫ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Ананасы .....500 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарежьте ананасы ломтиками толщиной 1 см и выложите на решётку аэрогриля. Установите решётку в чашу и закройте крышку.
- Выберите программу «Сухофрукты». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные крылья . . . . . 500 г

Масло растительное . . . . . 20 мл

Томаты в собственном соку . . . . . 200 г

Соль, перец, специи . . . . . по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Перемешайте все ингредиенты и оставьте мясо мариноваться на 30 минут.
- Выложите крылья на решётку аэрогриля в чаше и закройте крышку.
- Выберите программу «Курица». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# КУРИНЫЕ СЕРДЕЧКИ НА ШПАЖКАХ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сердечки куриные . . . . .	250 г
Масло растительное . . . . .	20 мл
Чеснок . . . . .	5 г
Соевый соус . . . . .	30 мл
Мёд . . . . .	10 г
Соль, перец, специи . . . . .	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите чеснок и перемешайте все ингредиенты. Оставьте мариноваться на 30 минут.
- Насадите сердечки на деревянные шпажки. Выложите их на решётку аэрогриля в чаше и закройте крышку.
- Выберите программу «Курица». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# КУРИНЫЕ БЁДРА С КАРРИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриные бёдра . . . . . 500 г

Масло растительное . . . . . 20 мл

Карри . . . . . 5 г

Кунжут . . . . . 5 г

Соль, перец, специи . . . . . по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Перемешайте все ингредиенты и оставьте мясо мариноваться на 1 час.
- Выложите бёдра на решётку аэрогриля в чаше и закройте крышку.
- Выберите программу «Курица». Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!

# КУРИНЫЕ НАГГЕТСЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе курицы . . . . .	500 г
Масло растительное . . . . .	20 мл
Яйцо . . . . .	1 шт.
Панировочные сухари . . . . .	100 г
Лук . . . . .	50 г
Соль, перец, специи . . . . .	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте все ингредиенты в блендере, кроме сухарей.
- Сформируйте небольшие наггетсы и обваляйте их в панировочных сухарях.
- Выложите наггетсы в чашу аэрогриля и закройте крышку.
- Выберите программу «Курица». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ СТРИПЛОЙН



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо говядины толщиной 2-3 см, стейк стриплойн . . . . .	350 г
Розмарин свежий . . . . .	3 г
Тимьян свежий . . . . .	3 г
Соль морская, перец . . . . .	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Предварительно подготовьте стейк, если он подвергался заморозке.
- Натрите стейк перцем и выложите на решётку чаши аэрогриля, закройте крышку.
- Выберите программу «Стейк». Готовьте до окончания программы.
- На готовый стейк положите по веточке тимьяна и розмарина, посыпьте солью.  
Приятного аппетита!

# БИФШТЕКС

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо говядины.....	400 г
Имбирь.....	10 г
Чеснок.....	10 г
Кунжут.....	10 г
Кориандр молотый.....	2 г
Масло оливковое.....	30 мл
Соль морская, перец.....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите имбирь и чеснок. В отдельной миске смешайте оливковое масло, имбирь, чеснок, кунжут, кориандр, соль и перец. В полученной смеси замаринуйте мясо на 1 час.
- Выложите стейк на решётку чаши аэрогриля и закройте крышку.
- Выберите программу «Стейк». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо свинины ..... 400 г

Масло оливковое ..... 30 мл

Соль морская,  
перец, специи ..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте оливковое масло, специи, соль и перец. В полученной смеси замаринуйте мясо на 20 минут.
- Выложите стейк на решётку чаши аэрогриля и закройте крышку.
- Выберите программу «Стейк» и установите время 25 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# СТЕЙК ИЗ КУРИЦЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Куриная грудка .....300 г

Чеснок.....2 зубчика

Масло оливковое..... 30 г

Соль морская, перец ..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Отбейте куриную грудку. Натрите маслом, чесноком, специями, солью и перцем.
- Выложите стейк на решётку чаши аэрогриля и закройте крышку.
- Выберите программу «Стейк». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# РЁБРА СВИНЫЕ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рёбра свиные .....	500 г
Масло растительное .....	20 мл
Горчица .....	30 г
Чеснок .....	15 г
Паприка .....	10 г
Соль, перец .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите чеснок и перемешайте все ингредиенты в отдельной чаше.
- Натрите рёбрышки полученным маринадом и оставьте на 30 минут в холодильнике.
- Выложите рёбра на решётку аэрогриля. Выберите программу «Рёбрышки». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# РЁБРА ЯГНЁНКА

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рёбра ягнёнка .....	400 г
Масло растительное .....	20 мл
Кунжут .....	10 г
Чеснок .....	10 г
Кориандр молотый .....	2 г
Соль, перец .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите чеснок и перемешайте все ингредиенты в отдельной чаше.
- Натрите рёбрышки полученным маринадом и оставьте на 1 час в холодильнике.
- Выложите рёбра на решётку аэрогриля. Выберите программу «Рёбрышки» и установите время 17 минут. Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!



# ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мясо свинины (шея) .....	800 г
Лук репчатый .....	100 г
Соевый соус .....	15 мл
Уксус 9% .....	10 мл
Соль, перец .....	по вкусу
Специи для шашлыка .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезьте мясо кусочками размером 4х5 см.
- Почистите и натрите лук на мелкой тёрке или измельчите блендером. Добавьте к нему остальные ингредиенты.
- Смешайте всё с мясом, помните, чтобы оно лучше пропиталось маринадом. Оставьте мариноваться на 1-2 часа.
- Насадите кусочки мяса на деревянные шампура и выложите на решётку аэрогриля. Выберите программу «Шашлык». Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!

# ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное .....	800 г
Лук репчатый .....	100 г
Лимонный сок .....	15 мл
Майонез .....	120 г
Соль, перец .....	15 г
Специи .....	10 г
Чеснок .....	2 зубчика

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите чеснок, смешайте его с майонезом, специями и лимонным соком.
- Нарежьте курицу кусками, приправьте перцем и солью, смешайте с маринадом. Отправьте на 1-2 часа в холодильник.
- Нарежьте лук полукольцами.
- Насадите мясо на деревянные шампура, чередуя с луком, и выложите на решётку аэрогриля. Выберите программу «Шашлык» и установите время 15 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



# СТЕЙК ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Форель .....300 г

Сок лимонный ..... 20 мл

Соль, перец ..... по вкусу

Оливковое масло..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Натрите рыбу смесью из соли, перца и лимонного сока. Оставьте на 10 минут.
- Выложите рыбу на предварительно смазанную маслом решётку чаши аэрогриля, закройте крышку.
- Выберите программу «Рыба» и установите время 15 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фарш из белой рыбы .....	350 г
Лук репчатый .....	20 г
Белый хлеб .....	40 г
Яйцо .....	1 шт.
Молоко .....	80 мл
Масло растительное .....	20 мл
Соль, перец .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте хлеб, молоко, яйцо и лук и дождитесь размокания хлеба. Затем перемешайте вместе с фаршем в блендере или измельчителе до однородной массы.
- Сформируйте котлеты, смажьте их растительным маслом и выложите в чашу аэрогриля.
- Выберите программу «Рыба» и установите время 11 минут. Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!

# ЗАПЕЧЁННАЯ РЫБА

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рыба .....400 г  
Сок лимонный ..... 20 мл  
Соль, перец, специи ..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Натрите рыбу смесью из соли, перца и лимонного сока. Оставьте на 10 минут.
- Выложите рыбу на решётку чаши аэрогриля и закройте крышку.
- Выберите программу «Рыба». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# КРЕВЕТКИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Креветки свежие очищенные . . . 500 г  
Сок лимонный . . . . . 20 мл  
Масло оливковое . . . . . 15 мл  
Соль . . . . . по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Креветки смажьте маслом, сбрызните лимонным соком, добавьте соль.
- Выложите креветки на решётку в чашу аэрогриля.
- Выберите программу «Морепродукты». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# МИДИИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мидии .....	200 г
Чеснок .....	5 г
Зелень .....	5 г
Сок лимонный .....	30 мл
Соевый соус .....	10 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Помойте и почистите мидии. Измельчите чеснок и зелень.
- В отдельной ёмкости смешайте чеснок, зелень и соевый соус.
- Замаринуйте мидии на 1-2 часа.
- Выложите мидии на решётку в чашу аэрогриля.
- Выберите программу «Морепродукты». Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!



# КОТЛЕТЫ ИЗ СЁМГИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе красной рыбы	350 г
Кунжут белый	20 г
Лук-порей	15 г
Панировочные сухари	20 г
Корень имбиря	7 г
Соевый соус	15 мл
Соль, перец	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рыбу измельчите, корень имбиря натрите на мелкой тёрке. Лук нарежьте мелкими кубиками.
- Смешайте отдельно сухари и кунжут.
- Смешайте сёмгу, имбирь, лук, соевый соус и перец. Сформируйте котлетки, обваляйте в панировке и выложите в чашу аэрогриля.
- Выберите программу «Рыба» и установите время 10 минут. Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# ОВОЩИ ГРИЛЬ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажан .....	100 г
Сладкий перец .....	100 г
Кукуруза .....	100 г
Масло оливковое .....	20 мл
Соль, перец .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Очистите перец от сердцевины и семян, нарежьте дольками. Баклажан и кукурузу нарежьте кружочками.
- В отдельной ёмкости смешайте оливковое масло, специи и соль. Смажьте полученной смесью овощи. Оставьте на 10 минут.
- Выложите овощи в чашу аэрогриля, закройте крышку.
- Выберите программу «Овощи». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажан .....400 г  
Масло оливковое..... 20 мл  
Соль, специи..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезьте баклажан.
- В отдельной ёмкости смешайте оливковое масло, специи и соль. Смажьте полученной смесью овощи. Оставьте на 10 минут.
- Выложите баклажаны в чашу аэрогриля, закройте крышку.
- Выберите программу «Овощи». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!



# ЧЕЧЕВИЧНЫЕ КОТЛЕТЫ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Шпинат . . . . .	80 г
Отварная красная чечевица . . . . .	250 г
Лук красный . . . . .	100 г
Чеснок . . . . .	1 зубчик
Яйцо . . . . .	1 шт.
Мука цельнозерновая . . . . .	10 г
Соль, специи . . . . .	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нашинкуйте шпинат. Лук и чеснок измельчите в блендере.
- Хорошо смешайте все ингредиенты и сформируйте котлеты. Выложите их в чашу аэрогриля, закройте крышку.
- Выберите программу «Овощи». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# КАРТОФЕЛЬ ФРИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель фри  
замороженный .....300 г  
Соль, специи..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите картофель фри на решётку чаши аэрогриля.
- Выберите программу «Картофель Фри». Готовьте до окончания программы.
- Готовый картофель посыпьте солью и специями.  
Приятного аппетита!



# КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель молодой .....300 г

Масло сливочное ..... 30 г

Чеснок..... 5 г

Соль, специи..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Натрите чеснок на мелкой тёрке. Картофель нарежьте дольками. Растопите сливочное масло, добавьте чеснок, соль и специи. Натрите картофель полученной смесью.
- Выложите картофель на решётку аэрогриля. Выберите программу «Картофель Фри» и установите время 15 минут. Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!

# БАТАТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Помтики батата  
замороженного.....300 г  
Соль, специи..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите батат на решётку чаши аэрогриля.
- Выберите программу «Батат». Готовьте до окончания программы.
- Готовый батат посыпьте солью и специями.  
Приятного аппетита!



# БАТАТ ЗАПЕЧЁННЫЙ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Батат цельный (клубень) . . . . . 300 г

Соль, специи . . . . . по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите батат на решётку чаши аэрогриля.
- Выберите программу «Батат» и установите время 55 минут. Готовьте до окончания программы.
- Готовый батат посыпьте солью и специями. Приятного аппетита!

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



# ОМЛЕТ С КУКУРУЗОЙ, ГОРОШКОМ И ПОМИДОРАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яйцо .....	3 шт.
Масло сливочное .....	10 г
Молоко .....	150 мл
Кукуруза отварная консервированная .....	100 г
Горошек (свежий или консервированный) .....	100 г
Помидор .....	150 г
Зелёный лук .....	30 г
Соль, перец .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешайте яйца, молоко, специи, соль и взбейте венчиком.
- Мелко нарежьте лук. Добавьте кукурузу, горошек, лук и перемешайте.
- Залейте смесь в чашу аэрогриля. Порежьте помидор тонкими ломтиками и выложите поверх омлета.
- Выберите программу «Омлет». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# БЕКОН

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бекон замороженный .....200 г

Специи ..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите бекон на решётку чаши аэрогриля.
- Выберите программу «Ручной режим», установите время 7 минут и температуру 190°C. Готовьте до окончания программы.
- Готовый бекон посыпьте специями. Приятного аппетита!



# ТОСТЫ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тостовый батон ..... 2 шт.

Сыр ..... по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Выложите тосты на решётку чаши аэрогриля. Сверху положите ломтики сыра.
- Выберите программу «Тосты». Готовьте до окончания программы. Приятного аппетита!

# БУТЕРБРОД С КУРИЦЕЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фарш куриный .....	100 г
Батон нарезной .....	4 шт.
Сыр твёрдый.....	35 г
Масло сливочное .....	30 г
Соль, перец .....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Натрите сыр на тёрке. Добавьте соль и специи в куриный фарш и перемешайте.
- Смажьте ломтики батона сливочным маслом, сверху выложите фарш и посыпьте сыром.
- Выложите бутерброды в чашу аэрогриля. Выберите программу «Тосты» и установите время 12 минут. Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!



# ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Помидор.....	6 шт.
Ветчина.....	50 г
Огурец.....	30 г
Сыр твёрдый.....	30 г
Сметана.....	20 г
Лук репчатый.....	10 г
Лук зелёный.....	3 г
Укроп свежий.....	1 г
Чеснок.....	2 зубчика
Соль, перец.....	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчите зелень и чеснок. Натрите сыр на мелкой тёрке. Нарежьте мелкими кубиками лук, огурец и ветчину.
- В отдельной миске смешайте огурец, ветчину, лук, зелень и специи, сметану, и половину сыра.
- Срежьте у помидоров верхушки и выньте чайной ложкой мякоть. Наполните помидоры начинкой, посыпьте сыром. Накройте срезанными верхушками.
- Выложите помидоры на решётку чаши аэрогриля. Выберите программу «Овощи» и установите время 12 минут и температуру 180°C. Готовьте до окончания программы.  
Приятного аппетита!

Фотографии в книге рецептов отображают возможные варианты подачи готового блюда. Конечный результат визуально может отличаться от изображений на страницах. Зависеть это может от способа нарезки, соблюдения температурных и других условий приготовления, сорта, свежести и спелости тех или иных ингредиентов.

Данные рецепты подобраны и протестированы специалистами компании GARLYN специально для аэрогриля AG-1500.

Если Вы хотите поделиться собственными кулинарными идеями или улучшить предложенные рецепты по своему вкусу — напишите на нашу почту [ok@garlyn.ru](mailto:ok@garlyn.ru). А также отмечайте наши официальные аккаунты в соц. сетях под фото и видео Ваших блюд.

А лучшие рецепты от наших дорогих клиентов мы обязательно опубликуем на официальном сайте.

**ГОТОВЬТЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!**

# ВАШИ РЕЦЕПТЫ



---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

Ингредиенты:

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

















---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

Ингредиенты:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Приготовление:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Ещё больше вкусных и полезных рецептов на сайте [garlyn.ru](http://garlyn.ru)

У техники есть

