



**ГРИЛЬ РОЛИКОВЫЙ**

**RG-5H, RG-7H**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

## 1. Установка

1. Аппарат нужно устанавливать в сухом, чистом и хорошо проветриваемом месте в горизонтальном положении на ровной поверхности. Относительная влажность в помещении не должна быть слишком большая, иначе уменьшатся изолирующие свойства электроизоляции, при необходимости установите принудительную вентиляцию.
2. Для обеспечения безопасности необходимо установить автоматический выключатель на 5-10А и рубильник. Если для подключения используется розетка, то она должна иметь номинал 5-10 ампер и заземление.

## 2. Монтаж и эксплуатация

1. Включите питание, загорится зеленый индикатор питания, после этого регулятор температуры установите в нужное положение. Максимальная температура 250 °С. Таймер может вращаться только по часовой стрелке, его нельзя вращать против часовой стрелки, иначе таймер можно повредить; таймер имеет временной диапазон 0 – 5 часов, обычно аппарат нагревается до 190 °С в течение 3 минут. Если емкость приклеилась, то ее нужно слегка смазать маслом.
2. В конце рабочего дня выключите электропитание и очистите кожух сухой тканью или лопаткой, водой не мойте, чтобы не было утечек.
3. Нельзя эксплуатировать аппарат после истечения срока службы. При возникновении неисправностей обращайтесь к квалифицированному электрику. Аппарат можно снова эксплуатировать только после устранения неисправности.

## 3. Основные параметры

Модель	Размеры (мм)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)
RG-3/4H	467×300×385	220-240	0,7/0,8
RG-5H	580×250×215	220-240	1
RG-7H	580×330×215	220-240	1,4
RG-11H	580×480×215	220-240	2,2

## 4. Процесс приготовления:

- (1) Для приготовления теста используйте блендер.
- (2) Вбейте в блендер одно яйцо и перемешайте на высокой скорости в течение 20 секунд до получения однородной массы.
- (3) Добавьте в блендер сахар и воду, сухое молоко и перемешайте до получения однородной смеси.
- (4) Добавьте пекарный порошок, перемешайте 3 секунды, затем добавьте масло, муку, крахмал и перемешайте в течение 20 секунд так, чтобы все комочки полностью растворились.
- (5) Перемешивайте полученную массу 30-60 минут, пузырьки жидкости исчезнут, тесто готово. Тайваньский яичный пирог. Для этого понадобится блендер большой вместимости.
  - А. Вбейте яйца в блендер, добавьте сахар, взбивайте 3 минуты, добавьте пекарский порошок, перемешивайте 4 минуты.
  - В. Добавьте воды, масла, сухого молока, перемешайте в течение 1 минуты.
  - С. Затем добавьте муку, муку грубого помола, перемешайте в течение 2 минут так, чтобы все комочки полностью растворились.
  - Д. Перемешивайте полученную массу 20-60 минут, пузырьки жидкости исчезнут, тесто готово.

## **5. Инструкция по работе с грилем**

- (1) Включите питание, прогрейте гриль до 200°C (круглые булочки выпекаются при постоянной температуре, необходимо подождать несколько минут для прогрева гриля).
- (2) Откройте крышку заготовок гриля для приготовления хот-догов и смажьте обе заготовки растительным маслом, после нескольких выпечек повторно наносите масло кисточкой.
- (3) Сверху залейте жидкое тесто, чтобы оно равномерно покрыло заготовку, закройте заготовку до соединения с заготовкой сверху.
- (4) Запекайте 5 минут.
- (5) Откройте крышку заготовок, теперь можно жарить хотдоги.