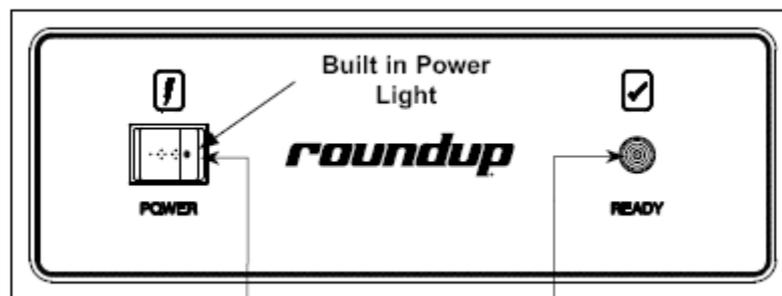


## Аппарат для варки кукурузы CCC-20

### Инструкция по работе:

1. Наполовину заполните варочную емкость горячей водой из-под крана.
2. Включите тумблер питания.



Тумблер питания

Лампочка

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если лампочка на верхней панели не горит, Вам необходимо поднять и опустить блок управления, чтобы удостовериться, что датчик безопасности правильно срабатывает. Если датчик безопасности не срабатывает, то лампочка не загорится и нужного нагрева не будет.

3. Загрузите каждую корзину полностью или частично, и погрузите корзины в варочную емкость. Вода должна полностью покрыть кукурузные початки, при необходимости добавьте еще воды.
4. Початки готовятся 35-45 минут. Початки считаются готовыми, когда сердцевина прогреется до 68 градусов.

**Заметьте:** все модели оборудованы **ЗЕЛЕНЫМ** световым индикатором, который загорается, когда температура воды достигла требуемого значения.

5. Используйте фронтальную корзинку для выдачи, а заднюю для хранения. Выдавайте кукурузу из фронтальной корзинки, пока не опустошите, затем переместите содержимое задней корзинки в переднюю. Этот способ позволит равномерно приготовить ваш продукт.

Тщательно планируйте загрузки и количество загруженного продукта, так чтобы осталось лишь небольшое количество к концу дня. Продукт, оставшийся с вечера, можно приготовить на следующий день, выполнив следующие шаги:

1. Бережно достаньте продукт из корзинок и переложите его в контейнер.
2. Покройте продукт чешуйчатым льдом или кубиками льда и поставьте в морозильник.
3. Разогрейте продукт на следующий день так же, как при готовке свежего.