

TOTAL PET KITCHEN™



Instrucciones Manual del Propietario

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.
SOLO PARA USO DOMÉSTICO.



TOTAL PET KITCHEN™

Introducción/ Descripción de la unidad

La WySE Total Pet Kitchen es una olla multifuncional para comida de mascotas todo en uno. Prepara sin esfuerzo comidas de calidad de restaurante para tu mascota con este electrodoméstico de cocina fácil de usar. Cocina, mezcla y dispensa comida para mascotas de grado humano premium desde la comodidad de tu hogar. Comida para mascotas nutritiva hecha con ingredientes frescos de proteínas (carnes), verduras, granos y líquido. Permitiéndote preparar las comidas de tus mascotas para la semana en aproximadamente una hora y a precios asequibles.

Gracias por adquirir Total Pet Kitchen y por unirse a los dueños de mascotas para mejorar la alimentación y la salud de nuestros animales de compañía.

Por favor, envíenos un correo electrónico a contact@wyseproducts.com si tiene algún problema.

Especificaciones técnicas/Modelo

Modelo	YPF2201
Versión Alimentación	2024-01
eléctrica Potencia	120 V CA
nominal Capacidad	1000 vatios
(olla)	4,5 cuartos
(Olla de aluminio con revestimiento cerámico)	

Tabla de contenido

Medidas de seguridad importantes.	4–5
Antes del primer uso	5
Piezas y accesorios	6–7
Extracción del conjunto de mezcla, tornillo sin fin y recipiente de la unidad	8
Ensamblando la unidad	9–11
Desensamblaje de la unidad	12–13
Distribución del panel de control.	14
Instrucciones generales de operación.	15–16
Limpieza y almacenamiento.	17
Solución de problemas	18
Preguntas frecuentes.	19
Cuadro de ingredientes alimentarios.....	20
Recetas	21–27



PRECAUCIONES IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Cuando utilice aparatos eléctricos, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: ¡EVITE LESIONES! ¡LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR! Cuando utilice aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Antes de conectar el aparato a una toma de corriente, asegúrese de que el voltaje indicado en la parte inferior del aparato corresponde con el voltaje de la toma de corriente.
3. La carcasa de la unidad básica contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable ni los enchufes en agua u otro líquido ni los enjuague bajo el grifo. Retire otros componentes de la carcasa de la unidad básica antes de limpiar.
4. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato. Este aparato no está destinado para ser utilizado por niños.
5. Este aparato está destinado solo para uso doméstico. No utilice este aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
6. Se requiere estricta supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por o cerca de niños.
7. No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
8. No mueva el aparato durante su uso.
9. Asegúrese de que sus manos estén secas antes de insertar el enchufe en la toma de corriente.
10. Asegúrese de que el enchufe esté firmemente insertado en la toma de corriente. ADVERTENCIA: Cuando utilice aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes: ¡EVITE LESIONES! ¡LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!
11. No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Comuníquese con el servicio al cliente utilizando la información de contacto en la parte posterior de este manual para obtener ayuda.
12. No coloque ninguno de estos aparatos sobre, en o cerca de un gas caliente, eléctrico, de convección o microondas horno; sobre un quemador de gas o eléctrico caliente; sobre una placa de cocina incluso si la placa está fría.
13. El uso de accesorios no recomendados en este manual puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
14. No use en exteriores.
15. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes, incluida la estufa.
16. No use este aparato sobre una superficie inestable o irregular, como el borde de una encimera o mesa, durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté limpia, nivelada y libre de agua, harina y otras sustancias.
17. Nunca conecte este aparato a un temporizador o sistema de control remoto independiente para evitar una situación peligrosa.
18. Asegúrese de que el aparato esté desenchufado cuando no esté en uso, si se deja desatendido, antes de montar o desmontar, y antes de limpiar o guardar. El aparato debe estar completamente ensamblado antes de insertar el enchufe en la toma de corriente. El aparato no funcionará a menos que esté correctamente ensamblado.
19. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados del aparato durante su funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños al aparato.
20. No coloque las manos, los dedos ni utensilios en la cámara de mezcla del aparato a menos que el aparato esté desenchufado y el motor y la paleta de mezcla se hayan detenido por completo.
21. No intente desactivar el mecanismo de bloqueo de la tapa.
22. Para evitar un cortocircuito o una descarga eléctrica, no vierta agua ni ningún líquido en el interruptor de seguridad.
23. No introduzca objetos extraños en el aparato.
24. Deje que el aparato descanse durante 15 minutos después de haber funcionado durante 45 minutos continuos.
25. Limpie el aparato después de cada uso.

26. Antes de montar o desmontar las piezas y antes de limpiar, apague el aparato y luego desenchúfelo de la toma de corriente.
27. Para desconectar, ponga cualquier control en "apagado", luego desenchufe el aparato cuando no esté en uso. Para desenchufar el aparato, sujete el enchufe y tire de él desde la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
28. Evite tocar las piezas móviles.
29. Nunca introduzca alimentos o ingredientes en la carcasa con la mano. Utilice siempre un empujador de alimentos.
30. Las cuchillas son afiladas. Manipule con cuidado.
31. Asegúrese siempre de que el conjunto del aparato esté bien sujeto antes de encender el motor. No suelte las abrazaderas mientras el aparato esté en funcionamiento.

32. Asegúrese de poner el interruptor en la posición de APAGADO después de cada uso del aparato. Asegúrese de que el motor se detenga completamente antes de desmontar.
33. No introduzca los dedos ni otros objetos en la abertura del aparato mientras esté en funcionamiento. Si algún alimento queda atascado en la abertura, apague el aparato, desenchúfelo y use un empujador de alimentos u otra pieza de fruta o verdura para empujarlo hacia abajo. Si este método no es posible, apague el motor y desmonte el aparato para retirar el alimento restante.
34. No utilice ninguna función de este aparato si algún componente necesario está dañado.
35. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
36. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES. SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente de pared de 3 clavijas sin otros aparatos en la misma toma. Conectar otros aparatos a la toma puede causar una sobrecarga en el circuito.

Instrucciones para el uso de cables de extensión:

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

Hay cables de extensión más largos disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

Si se utiliza un cable de extensión más largo:

1. La capacidad eléctrica indicada del cable de extensión debe ser al menos igual a la capacidad eléctrica del aparato;
2. El cable debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o mesa, donde pueda ser tirado por niños o provocar tropiezos accidentalmente; y
3. Si el aparato es de tipo con toma de tierra, el cable de extensión debe ser de tipo con toma de tierra de 3 hilos.

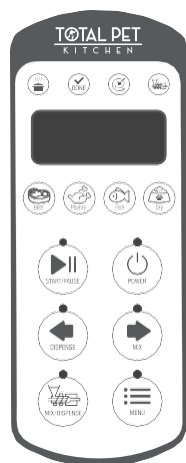
- Este modelo está diseñado solo para usarse con una toma de corriente dedicada de 120V y 3 clavijas con conexión a tierra. No lo use con otra toma eléctrica ni modifique el enchufe.

- Para desconectar el cable de alimentación, presione el botón de encendido para apagar el aparato antes de retirar el enchufe de la pared.

Antes del primer uso

1. Lea todos los materiales, advertencias, pegatinas y etiquetas
2. Lave todas las piezas con agua tibia y jabón y enjuáguelas bien. Séquelas con un paño.
3. Nunca sumerja el motor ni las partes eléctricas en agua. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Piezas y accesorios



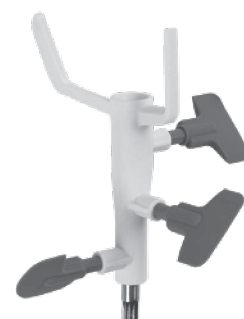
Panel de control



Panel de cubierta del dispensador
(Extraíble.
Esta pieza es un elemento de seguridad y debe estar colocada para que la unidad funcione.)



Cubierta de vapor de la tapa
(Extraíble)



Pala de mezcla y eje
(extremos de silicona)



Olla de cocción



Dispensador / Extrusión Tapa de descarga
(con tapa abatible removible) Debe cerrarse durante la cocción.)



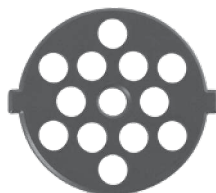
Tornillo sin fin / husillo



Tubo de descarga



Extrusión
Hoja de moler



Matriz de extrusión
(Tamaño de 12 mm: general, para la mayoría de las aplicaciones
Tamaño de 10 mm: granulometría más fina)



Tapón de vapor



Placa frontal de la olla



Colector de condensación
(parte trasera de la unidad)

ACCESORIOS



Medición
Taza



Porción
Cucharas



Espátula



Limpieza
Cepillo

Quitando la mezcla/conjunto de tornillo de la unidad

1. Presione el Boton de liberacion de la tapa en la parte frontal de la unidad para abrir la tapa.

2. Precaucion: la olla y el conjunto estaran calientes i despues de su uso. Manpulelos con precaucion. Use el soporte para olla o guante resistente al calor o espere a que la unidad se *enfrie*.

3. Retire la cubierta del panel frontal tirando de ella desde la unidad.

4. Presione el botón de liberación de la olla interna como se muestra en la fig. A. Esto desenganchara el tornillo sin fin, y la espátula y la olla pueden ser retiradas. El boton permanecera deprimido hasta que se vuelva a colocar la olla.

5. Levante la olla hacia arriba sujetando las bordes de la olla Fig. B.

Nota: si la olla ensamblada no sale facilmente una vez que se suelta el boton de accionamiento, deslice levemente el tornillo sin fin hacia la izquierda.

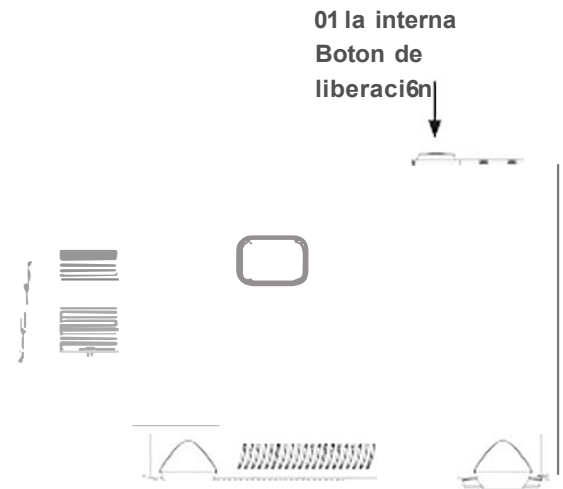


Fig. A

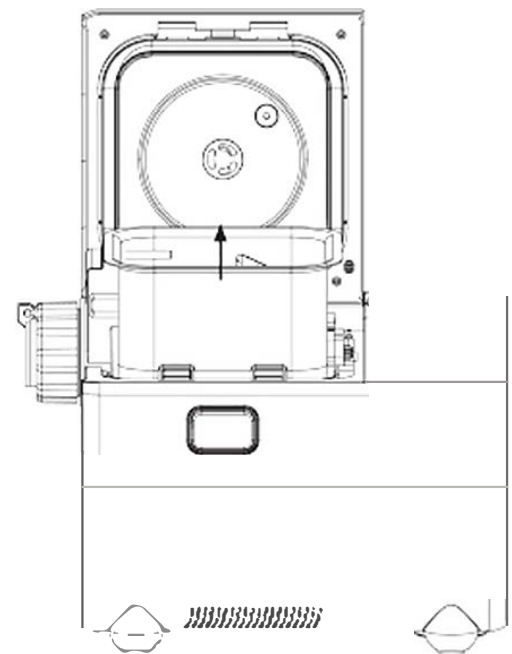
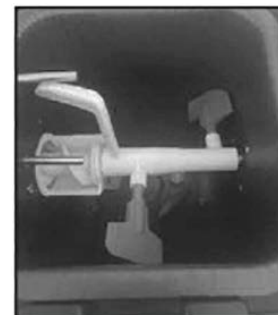


Fig. B



¡Necesita ayuda?
Escanee para ver videos instructivos.

Tornillo sin fin y paletas de mezcla

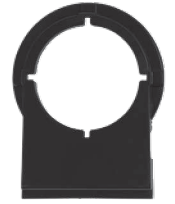


Ensamblando la unidad

El aparato no funcionará a menos que esté ensamblado correctamente.

Antes del primer uso, la unidad debe lavarse.
VER DESMONTAJE DE LA UNIDAD.

Vuelva a montar la unidad antes de usarla.
El aparato no funcionará a menos que esté ensamblado correctamente.



Frente de la olla Placa de cubierta

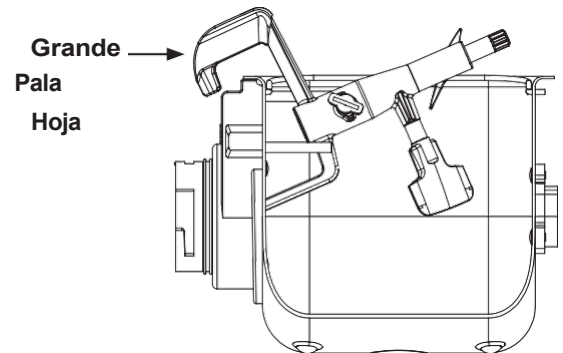


Fig. 1

Ensamblando la olla y el tornillo sinfín

1. Frente de la olla. Vea la fig. 3. Coloque la placa frontal de la olla sobre la apertura de descarga.

Instale el conjunto de pala de mezcla en la olla. Mantenga la pala grande en la parte superior como se muestra y inserte como se muestra en la Fig. 1.

2. Instale el tubo de descarga como se muestra en la Fig. 2. Mantenga la abertura del tubo de descarga orientada hacia arriba y empuje el tubo de descarga hacia la derecha.

Nota: Las pestañas del tubo de descarga deben alinearse con las aberturas de la carcasa. Presione firmemente en su lugar.

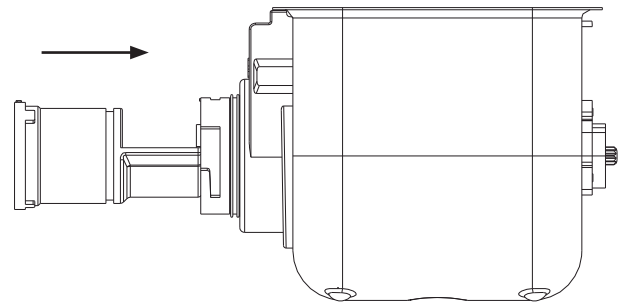


Fig. 2

3. Inserte el tornillo sinfín como se muestra en la Fig. 3 y introduzca el tornillo sinfín en las paletas de mezcla.

4. Instale la cuchilla del molinillo de extrusión y luego el dado de extrusión como se muestra en la Fig. 4.

Nota: El borde plano de la cuchilla del molinillo de extrusión debe estar contra el dado de extrusión como se muestra en la Fig. 5.

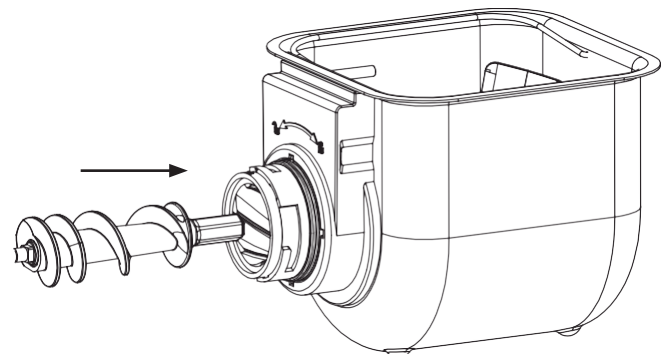
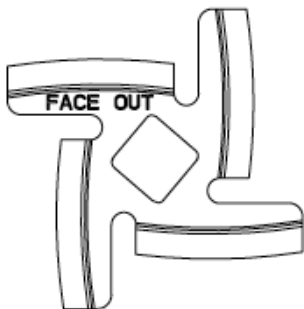


Fig. 3

Ensamblando la unidad (continuación)

5. Instale la cuchilla trituradora de extrusión y, a continuación, la matriz de extrusión, tal como se muestra en la Fig. 4.

Nota: El borde plano de la cuchilla trituradora de extrusión debe quedar contra la matriz de extrusión, como se muestra en la Fig. 5.



Nota: El borde plano de la cuchilla de extrusión debe quedar contra la matriz de extrusión.

Nota: Asegúrese de que la placa de la matriz esté asentada correctamente.

6. Instale la tapa de descarga de la extrusora como se muestra en la Fig. 6. Gírela hasta la posición de cierre para fijarla en su lugar. Observe las marcas de cerrado/abierto. Asegúrese de que la pestaña de la tapa quede bien cerrada durante el ciclo de cocción.

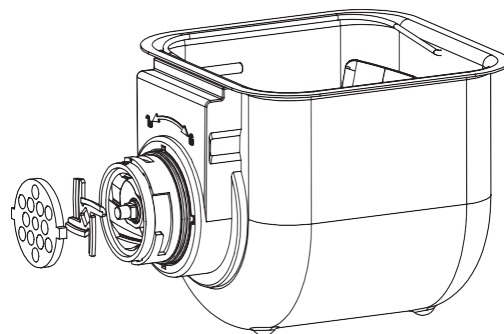


Fig. 4

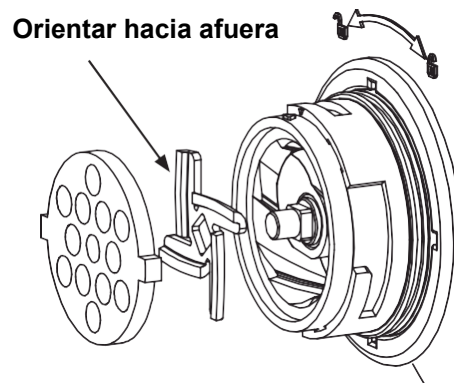


Fig. 5

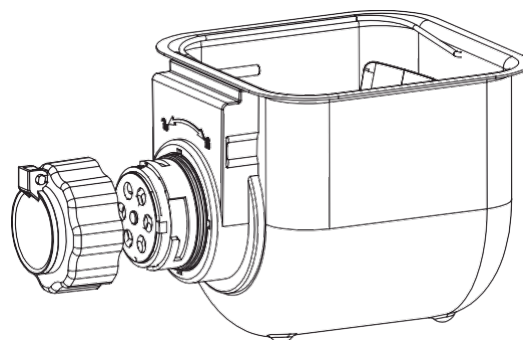


Fig. 6

Instalando el conjunto en la unidad

7. Coloque la olla con el conjunto de tornillo sinfín/mezcla en la carcasa de la Unidad Principal como se muestra en la Fig. 7.
(Nota: si la olla está ensamblada con el tornillo sinfín y la pala de mezcla, alinee el eje sobre la ranura cerca del panel de control. Deslice la olla y el eje en su lugar. El eje engranará en la transmisión del motor. El botón de liberación debe sobresalir.

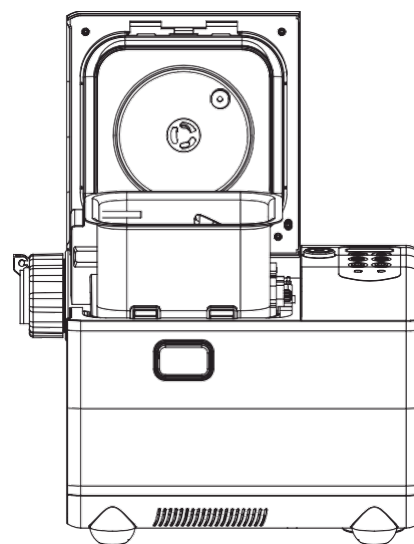
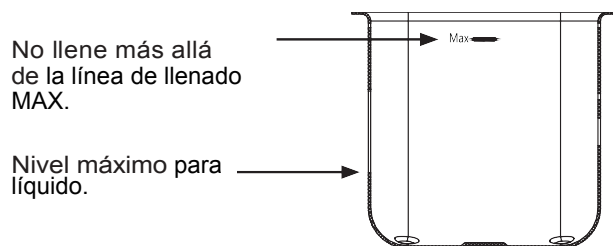


Fig. 7

8. Cierre la tapa superior presionando en el centro de la tapa. Se pueden oír dos clics cuando esté correctamente cerrada. Para abrir la tapa, presione el botón en la parte frontal de la unidad.

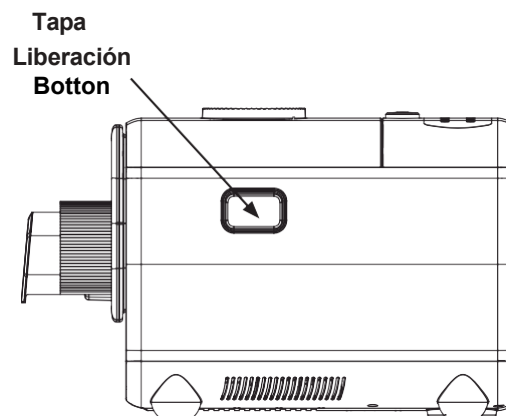


Fig. 8

9. Instale el panel frontal como se muestra en la Fig. 9. El panel se alinea con las muescas en la carcasa principal. Este panel tiene un microinterruptor magnético de seguridad y debe colocarse para que la unidad funcione.

10. Coloque la placa de vapor en la tapa superior. Observe la orientación.

11. La unidad está lista para operación.

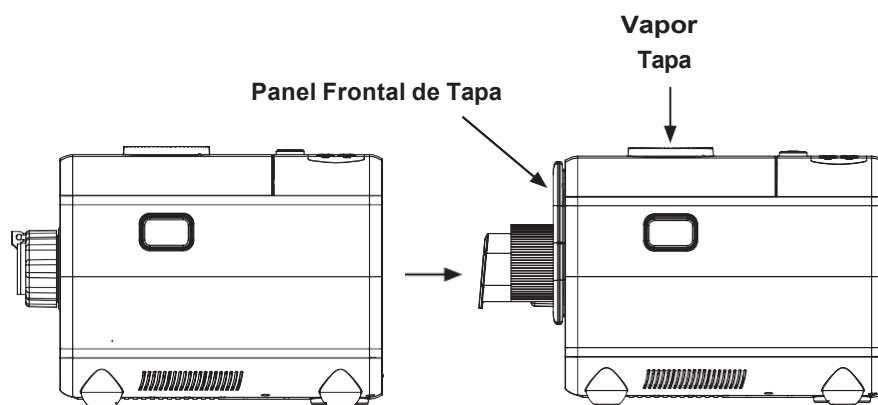


Fig. 9

Desmontaje de la unidad

El desmantelado del tornillo sin fin y la pala de mezcla podría hacerse con la olla retirada o con la olla instalada en la unidad.

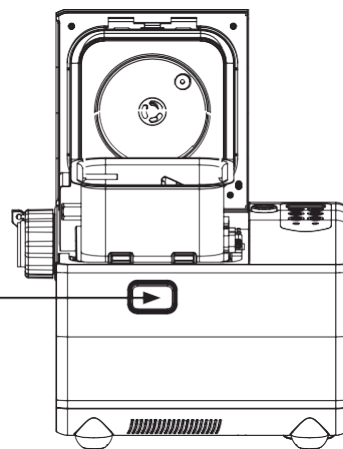
Quite el panel de cubierta frontal si está colocado.



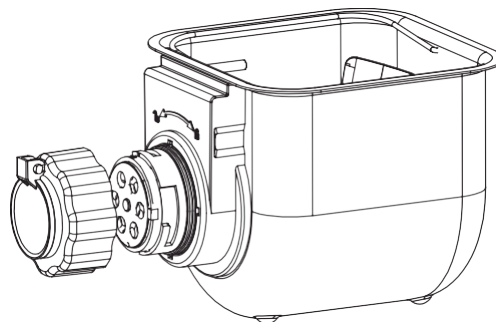
Abra la tapa superior si está cerrada.

Presione el botón de liberación de la olla para desenganchan las paletas de mezcla y retirar la olla, haga este paso solo si la unidad está fría al tacto.

**Liberación de tapa
Botón**



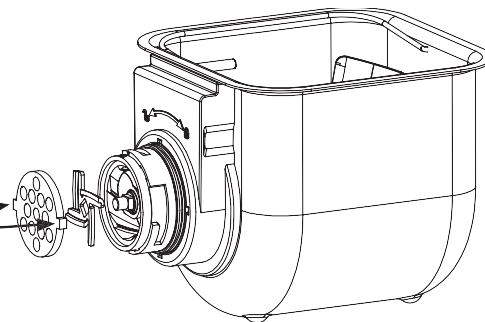
Gire la tapa de descarga de extrusión a la posición abierta.
Retire.



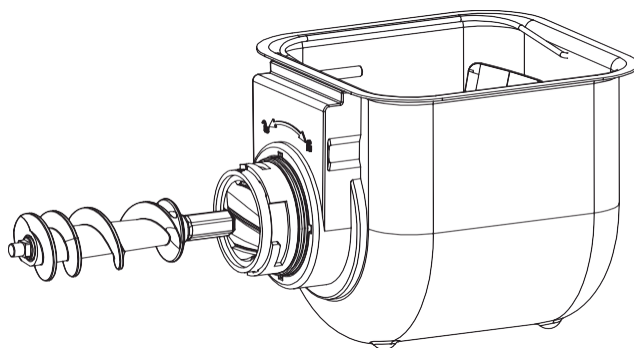
Jale el electrodo del molinillo de extrusión sujetando la lengüeta lateral como se muestra en la Fig. B.

Retire la cuchilla de extrusión del eje.

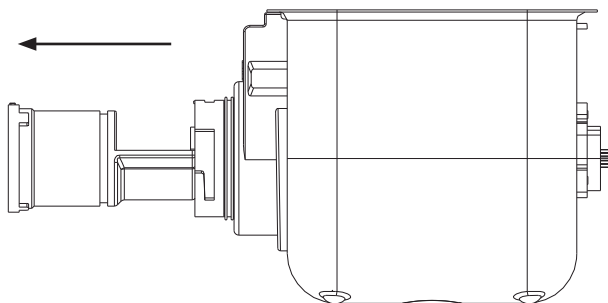
Lentecillos laterales



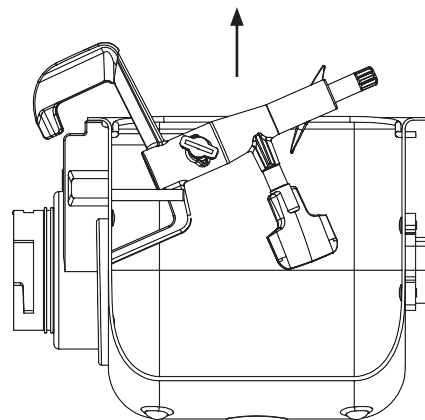
Retire el tornillo sin cesión extrayéndolo hacia fuera de la unidad. Puede ser necesaria una ligera fuerza para desensamblar el tornillo de goteo.



Retire el tubo de descarga tirando hacia fuera de la unidad.



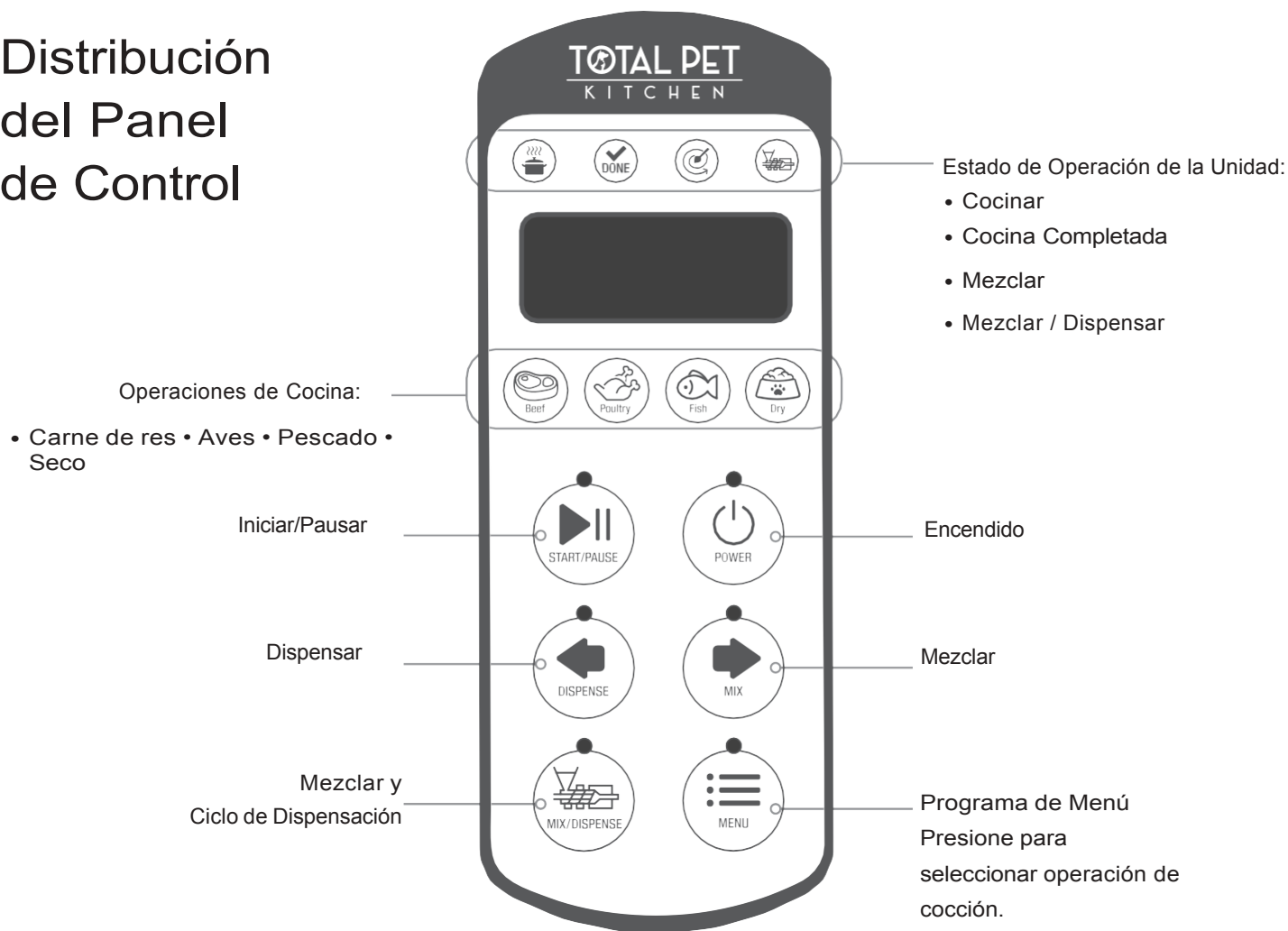
Retire la pala de mezcla alineando la pala grande en la parte superior. Tire hacia adelante y levante el extremo posterior del eje fuera de la olla.



Levante la olla hacia arriba desde la unidad.

Retire la placa frontal de la olla.

Distribución del Panel de Control



PODER: Conecte el cable de alimentación a una toma de pared dedicada de 3 clavijas y 120 V. Una luz roja parpadeará sobre el botón de encendido, indicando que la unidad está lista para usar. Presione el botón de encendido para activar completamente el TPK y acceder a sus funciones.

INICIAR/PAUSAR:

- **Inicio:** Una vez que haya seleccionado su Ciclo de Cocina deseado o Ciclo Mezclar/Dispensar, presione el botón Inicio/Pausar para comenzar la operación.
- **Pausar:** Para pausar un ciclo en progreso, presione el botón Inicio/Pausar. Esto le permite detener temporalmente la operación.
- **Reanudar:** Para reanudar un ciclo pausado, simplemente vuelva a presionar el botón Inicio/Pausar. El ciclo continuará desde el punto en que se pausó.

DISPENSAR: Presione el botón Dispensar, luego el botón Inicio para dispensar la mezcla de comida. Esto enciende el tornillo sinfín y la pala, que trabajan juntos para mover la comida de un lado de la olla al otro, donde se eleva al tornillo dispensador.

MEZCLA: La función Mezclar le permite combinar los ingredientes sin dispensarlos. Simplemente presione el botón Mezclar seguido del botón Inicio para activar un ciclo de mezcla de 5 minutos en sentido horario. El ícono de Mezclar se encenderá durante este proceso.

CICLO MEZCLA Y DISPENSACIÓN: Este ciclo automatiza el proceso de mezclar y dispensar la comida cocinada. Cuando presione el botón Mezclar/Dispensar seguido del botón Inicio, el TPK primero mezclará el contenido durante 60 segundos (iluminado por el ícono de Mezclar). Luego invertirá automáticamente la dirección del tornillo sinfín y la pala para dispensar la comida. (indicado por el ícono Mezclar/Dispensar). Después de 60 segundos de dispensación, la unidad invertirá y volverá a mezclar durante 10 segundos y luego cambiará a dispensar. Este proceso continuará durante aproximadamente 6 minutos.

PROGRAMA DEL MENÚ: Seleccione la función de cocción según el ingrediente principal de la receta. Los tiempos del programa están ajustados al tipo de alimento.

Instrucciones generales de funcionamiento

Ciclo de cocción

Ciclo de carne de	Calor	Cocina 45 minutos
Ciclo de aves	Calor	Cocina 40 minutos
Ciclo de pescado	Calor	Cocina 35 minutos. Pausa, mezcla y luego cocina 5 minutos.
Ciclo seco	Calor	Cocina 36 minutos. Revuelva cada 2 minutos.

1. TPK cocina los alimentos de manera muy similar a una arrocera. El líquido, junto con tu proteína y verduras, es esencial para el proceso de cocción. A medida que el líquido se calienta, genera vapor que cocina los ingredientes y es absorbido por los granos. Los sensores de temperatura de la TPK aseguran una cocción perfecta deteniendo el proceso en el punto ideal y cambiando a un ciclo de mantenimiento para evitar que se cocine en exceso.

Todos los ciclos de cocción incluyen:

- **Precalentar:** Calienta lentamente la mezcla de la receta antes de alcanzar la temperatura de cocción.
- **Cocción:** Este ciclo de cocción usa calor bajo a medio para garantizar que toda la proteína esté bien cocida. El ciclo de cocción de carne dura más que el ciclo de cocción de pollo para asegurar que la carne esté completamente cocida y tierna, ya que la carne de res requiere más tiempo para ablandarse que las aves.
- **Ciclo de mantenimiento:** Después de la cocción, la mezcla se mantiene a una temperatura de mantenimiento caliente hasta que el usuario esté listo para dispensarla (un buen momento para añadir otros ingredientes como bayas, fruta o pescado cocido—elementos que no requieren cocción). Los mejores resultados se obtienen al dispensar la comida inmediatamente después de que finalice el proceso de cocción.
- **Mezclar/Dispensar:** Al presionar este botón, puedes mezclar o dispensar la mezcla.

2. La TPK tiene 4 menús de programa de cocción y funciona por temperatura y tiempo. El tiempo de ciclo de cocción varía según la comida elegida, ya que los 4 grupos de comida requieren diferentes longitudes de tiempo para cocerse correctamente.

3. Carne - 45 minutos b. Aves - 40 minutos c. Pescado - 35 minutos.

4. Seco - Cuando el líquido es mínimo en la receta, la unidad operará con un tiempo de 36 minutos en lugar de una temperatura y revolver cada 2 minutos. Este ciclo se utiliza para recetas sin granos donde no se añade líquido.

3. En una superficie estable, ensambla la unidad asegurando que la olla esté dentro de la unidad. Conectar a una toma de 120V. Selecciona una receta y sigue las instrucciones para preparar y medir los ingredientes.

4. Es importante añadir los ingredientes en el siguiente orden: Grano, Líquido, Proteína y luego verduras. Esta capa garantiza que el líquido cocine adecuadamente el grano, generando vapor que cocina la proteína y las verduras.

5. Añadir granos, Líquido, Proteína y luego verduras y otros suplementos.

6. Cerrar la tapa.

7. Presionar el botón de encendido.  Se mostrará "0000".

8. Selecciona el tipo de alimento según el ingrediente principal de proteína presionando el botón de selección de programa de menú. El tipo de alimento se resaltará al desplazarse. La luz del ciclo seleccionado se iluminará y la luz sobre Inicio/Pausa parpadeará.



9. Presiona el botón de Inicio para comenzar a cocinar.



10. La pantalla mostrará un círculo en sentido horario, señalando que la unidad se está calentando. La luz sobre la pantalla iluminará el icono “Cook”. Una vez que la unidad alcance la temperatura, el tiempo empezará a descontarse y la unidad emitirá un pitido para señalar que la cocción ha comenzado.

11. Una vez que haya transcurrido el tiempo de cocción, la unidad emitirá varios pitidos. La pantalla mostrará “00” y los iconos iluminados cambiarán de “Cook” a “Done”. El temporizador contará hacia arriba para indicar la cantidad de tiempo que ha finalizado el ciclo de cocción. En este punto, la comida cocida puede ser verificada y se pueden añadir otros ingredientes antes del ciclo de mezcla. Cierre la tapa y pase al siguiente paso.

Para recetas con pescado:

Las recetas de pescado no requieren un tiempo de cocción largo. Después del proceso de cocción y antes de la Mezcla/Dispensación, añada pescado a la parte superior de la mezcla cocida.

El ciclo de Mezcla/Dispensación

12. Una vez que el ciclo de cocción esté completo y la unidad haya pitado, se pueden añadir más alimentos o suplementos a la mezcla. (Consulte el cuadro de Ingredientes de alimentos en la página 20). Pescado en lata, arándanos o avena enrollada son algunos ejemplos. Presione el botón de la tapa para abrirla, añadir sus ingredientes y cerrar la tapa.

13. Coloque un tazón grande de altura máxima de 4 pulgadas (volumen de tazón de 2–3 cuartos) frente a la ventilación de extrusión. Será necesario girar o mover la mezcla dispensada para evitar desbordes.

14. Presione el botón de “Ciclo de Mezcla y Dispensación”; se iluminará. Presione el botón Inicio para empezar a mezclar, moler y dispensar su receta.



15. El Proceso de Mezcla / Dispensación es el siguiente. Los iconos se iluminarán mostrando el estado de operación. Función automática de Mezcla y Dispensación:

- 10 segundos de mezcla >>
- 60 segundos de Dispensación <<
- Reversa a 10 segundos de mezcla >>
- 60 segundos de Dispensación <<
- Reversa a 10 segundos de mezcla >>
- 60 segundos de Dispensación <<
- Reversa a 10 segundos de mezcla >>
- 90 segundos de Dispensación <<

Tiempo total: 5 minutos y 10 segundos

Este proceso es óptimo para mezclar y dispensar.

16. PRECAUCIÓN: La mezcla dispensada estará humeante y caliente.

17. Una vez que el ciclo de dispensación haya terminado, la unidad emitirá un pitido. Abra la tapa para verificar que toda la mezcla haya sido dispensada. Si aún queda mezcla en la olla interior, cierre la tapa y repita el proceso de dispensación hasta que esté completo. Presione “Dispense” y “Start”. Puede ser necesario unos minutos más para terminar de vaciar la olla interior.



18. Dependiendo del tipo de mezcla, puede haber algunas mezclas de comida que no se han dispensado de la olla. Apague y desconecte la unidad de la fuente de energía. Deje enfriar lo suficiente para manipularla.

19. Una vez que la unidad se haya enfriado y sea seguro manipularla, comience el proceso de desensamblaje y limpieza. Presione el botón de liberación de la olla interior y retire la olla interior. Comience el proceso de desensamblaje de la olla interior. Puede raspar cualquier mezcla restante para añadir a su receta procesada.

Instrucciones de limpieza

Asegúrese de desenchufar antes de limpiar la unidad.

Una vez dispensada la comida, apague el TPK y déjelo enfriar. Desmonte el tornillo sinfín y la pala de mezcla para limpiar después de cada uso. Es importante mantener la unidad limpia y libre de partículas de comida, lo que podría contaminar la siguiente receta.

1. Retire el panel de cubierta del dispensador.
2. Gire la Tapa de descarga de extrusión para desbloquear y quitar la tapa.
3. Retire la placa de troqueles y el cortador del eje. Deslice el eje del tornillo sinfín fuera de la unidad.
4. Retire el tubo del tornillo sinfín.
5. Retire la pala de mezcla del interior de la olla deslizándola hacia adelante, alejándola del accionamiento del motor. Deje que la pala más pequeña se deslice hacia la abertura.
6. Presione el botón de liberación de la olla.
7. Levante la olla de la carcasa.
8. Lave todas las piezas con agua tibia y jabón. Frote con el cepillo suministrado para eliminar cualquier resto de mezcla de comida.
9. Recomendamos lavar a mano la placa de troqueles y el cortador de metal. Puede lavar las piezas restantes a mano o colocarlas en el lavavajillas, ¡solo la rejilla superior!
10. Con la tapa abierta, quite la cubierta de vapor de la tapa haciendo palanca desde la parte superior. Lave y seque bien. Reinstale alineando las pestañas inferiores y luego presione la parte superior en su lugar.
11. Retire la tapa de vapor tirando hacia arriba. Lave la tapa así como el interior. Reemplace la tapa presionando en su lugar.

*** Recomendamos colocar todas las piezas plásticas en la balda superior de su lavavajillas.**

*** La balda inferior de su lavavajillas tiene un elemento calefactor debajo, lo que puede deformar o degradar las piezas durante el ciclo de secado.**

Una vez limpio, séquelo bien y vuelva a ensamblar el TPK para su próximo uso. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

NOTA: Se recomienda lavar a mano la olla de cocción para conservar el recubrimiento cerámico antiadherente.

Almacenamiento

1. Desenchufe el dispositivo.
2. Vuelva a montar las piezas y prepare la unidad para el próximo uso.
3. Guárdelo en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

SÍNTOMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La unidad no funciona.	El aparato no está enchufado. La toma de corriente está apagada.	Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente. Verifique la toma de corriente para asegurarse de que hay energía.
Mensajes de error mostrado en el panel.	La pantalla muestra "Lid". La pantalla muestra "POT". La pantalla muestra "Pan".	Cierre la tapa superior. Asegúrese de que la olla esté en la unidad y correctamente colocada. Presione el panel frontal en su lugar.
Mezcla de alimentos permanece en la olla.	Faltan las puntas de silicona de la paleta o están desgastadas.	Reemplace las puntas de la paleta
La comida no está completamente cocida.	Los ingredientes utilizados requieren más tiempo de cocción. Se seleccionó un tipo de comida incorrecto.	Cierre la tapa y presione el ciclo de cocción. Cocine durante 10 minutos adicionales. Verifique la comida. Si está bien cocida, presione Mezclar/Dispensar.
La mezcla de comida está demasiado húmeda.	Se utilizó demasiado líquido en la receta.	Detenga el ciclo de dispensación, inicie la cocción proceso por 10 minutos adicionales. Verifique. Continuar con Mezclar/Dispensar ciclo.
La mezcla de comida está demasiado seca.	Se utilizó demasiado poco líquido en la receta.	Detenga el ciclo de Dispensar. Abra la tapa y agregue una pequeña cantidad de líquido. Reiniciar el ciclo de Mezclar/Dispensar.
Mezcla de comida interrumpió la dispensación.	La abertura de la hélice está obstruida con una gran pieza de uno de los ingredientes. El ciclo está completo	Abra la tapa. Retire cualquier obstrucción visible del sinfín. Cierre la tapa. Invierta el sentido del sinfín pulsando el botón de mezcla. Mezcle durante unos segundos. Reinicie el ciclo de mezcla/dispensación. Si la unidad ha completado el ciclo, abra la tapa y verifique si se ha dispensado la mezcla. Raspe la paleta mezcladora y los extremos del recipiente. Cierre la tapa, presione el botón de dispensado y deje funcionar durante uno o dos minutos.
Mi unidad tiene una fuga por la abertura de dispensación.	La tapa de descarga del dispensador/extrusor no está completamente cerrada.	Presione la tapa para cerrarla completamente.

FAQ (Preguntas Frecuentes)

¿Cómo puedo contactar al equipo de Total Pet Kitchen?

Respuesta: Envíe un correo electrónico a:
Contact@wyseproducts.com

¿Qué tamaño deben tener los ingredientes para prepararlos?

Respuesta: Para obtener los mejores resultados, recomendamos cortar los ingredientes en trozos de entre 1/2 y 3/4 de pulgada. La carne molida funciona mejor. La carne que no esté molida debe estar libre de tendones y huesos. Las zanahorias pequeñas (baby carrots) deben cortarse en trozos de 1/2 pulgada.

¿Puedo utilizar carnes con hueso?

Respuesta: No, la unidad TPK no tritura huesos.

¿Puedo usar verduras congeladas?

Respuesta: Sí. Las verduras congeladas son una opción excelente y fácil de usar; se descongelarán a medida que la unidad se caliente y cocine. Corte los trozos grandes en piezas del tamaño adecuado.

¿Puedo hacer sustituciones de ingredientes en las recetas?

Respuesta: Sí, Total Pet Kitchen le permite personalizar los alimentos que a su mascota le encantan. Se recomienda seguir las proporciones de proteína/verdura/cereal. Consulte con su veterinario sobre las necesidades dietéticas de sus mascotas.

¿Es importante seguir exactamente las recetas?

Respuesta: Se recomienda seguir las proporciones de proteína/vegetales/cereales/líquidos para obtener la consistencia y el contenido nutricional correctos. Los ingredientes pueden variar. Las cantidades de líquido deben permanecer como se indican en las recetas, ya que demasiado líquido hará una mezcla muy húmeda. Consulte con su veterinario sobre las necesidades dietéticas de sus mascotas.

¿Necesito hacer una tanda completa?

Respuesta: No, se puede hacer menos que una tanda completa. Siga las proporciones recomendadas de proteína/verduras/cereales/líquidos. Se ha proporcionado una calculadora de raciones conveniente y se puede encontrar en el sitio web. Simplemente introduzca la cantidad de proteína y se calculan las proporciones de verduras, granos y líquidos.

¿Cuánto tiempo puedo almacenar la mezcla de comida?

Respuesta: La comida se puede almacenar en el refrigerador durante 3-4 días en un recipiente debidamente sellado. Se puede congelar para un periodo de almacenamiento más largo. Se recomienda sellar al vacío la mezcla para obtener mejores resultados.

¿Puedo congelar la comida para perros recién hecha?

Respuesta: Sí, la comida puede congelarse para un periodo de almacenamiento más largo. Se recomienda sellar al vacío la mezcla para obtener mejores resultados.

¿Cuál es la diferencia entre la comida para perros enlatada y la comida de Total Pet Kitchen?

Respuesta: La mayoría de las comidas para perros enlatadas se producen en masa y utilizan ingredientes inferiores. Total Pet Kitchen usa los ingredientes seleccionados por usted. Ingredientes frescos y saludables componen la comida para mascotas fresca y nutritiva. Los perros requieren un alto contenido de proteína, y la mayoría de las comidas enlatadas cumplen con los límites más bajos. Las recetas para Total Pet Kitchen tienen entre 40-60% de proteína.

El cuadro a continuación es solo una guía:

Pet Weight		Guideline: Amount to Feed		
LB	OZ	OZ	LB	CUPS
10	160	4	0.25	0.50
20	320	8	0.50	1.00
30	480	12	0.75	1.50
40	640	16	1.00	2.00
50	800	20	1.25	2.50
60	960	24	1.50	3.00
70	1,120	28	1.75	3.50
80	1,280	32	2.00	4.00
90	1,440	36	2.25	4.50
100	1,600	40	2.50	5.00

¿Qué cantidad de comida casera fresca debo darle a mi mascota?

Respuesta: La cantidad de comida que una mascota debe consumir se basa en el peso corporal, la edad y el nivel de actividad. La pauta general de comida fresca para mascotas que necesita un perro es del 2.5% de su peso corporal al día.

¿Qué sucede si necesito hacer varias tandas de comida para mis mascotas? ¿Necesito limpiar antes de cada uso?

Respuesta: Se pueden hacer varias tandas de comida sin limpiar por completo si se hacen una tras otra. Sugerimos quitar cualquier resto de comida y limpiar el molde de extrusión y la cuchilla. Se podría adquirir una segunda olla y un conjunto de mezcla/dispensación para facilitar la preparación y el cambio.

¿Son seguras para mi mascota las piezas de contacto con la comida de Total Pet Kitchen?

Respuesta: El TPK utiliza materiales aptos para alimentación y libres de BPA. Los materiales han sido probados según normas de la FDA. La olla de aluminio está recubierta con cerámica y libre de PTFE/PFOA.

¿Cuál es la temperatura de cocción de Total Pet Kitchen?

Respuesta: La TPK cocina entre 198°F y 248°F. La unidad se precalienta antes de que comience el temporizador del programa.

Haciendo la transición a comida casera para mascotas

Cada mascota es única, por lo que la transición a comida fresca debe ser gradual. Consulte con su veterinario o nutricionista de mascotas para asegurar que se satisfagan las necesidades dietéticas de su mascota. Un plan de transición suave podría verse así:

- Días 1-3: 25% comida TPK, 75% dieta actual
- Días 4-6: 50% comida TPK, 50% dieta actual
- Días 7-9: 75% comida TPK, 25% dieta actual
- Días 10-14: 100% comida TPK

Tabla de Ingredientes de Alimentos

Ingredientes de la receta

Proporciones

Proteína	30–50 %
Verduras	10–15 %
Cereales	10–15 %
Líquido	10 %
Suplementos (cucharadas)	
Frutas	(con moderación)
Aceites	1–2 oz
Aditivos	1/4 – 1/2 taza

Programas

Carne de res: Carne picada, hígado de res; Cordero; Cerdo: 45 min.

Aves: Pollo, pavo, hígado de pavo, corazones de pollo: 45 min.

Pescado: Salmón, atún, pescado blanco: 35 min. Añadir el pescado al final del ciclo de cocción y antes del ciclo de mezcla/dispensado. **Seco (sin cereales ni líquidos):** 36 min. y mezclar cada 2 minutos.

Proteínas	Verduras	Cereales	Líquido
Pollo Pavo Carne de res magra Cordero Cerdo Salmón Atún Pescado blanco Garbanzos *Hígados de pollo *Corazones de pollo *Hígados de res *Utilizar solo el 10 % del contenido total de proteínas.	Brócoli Zanahorias Calabaza Guisantes Apio Pepino Espinacas Col rizada (kale) Judías verdes Coliflor Calabaza de invierno Pimientos Berros Rábano Nabos Maíz Batatas Patatas	legumbres Arroz integral Arroz blanco Cebada Avena Lentejas Quinoa	Agua Caldo de pollo bajo en sodio Caldo de res bajo en sodio
Suplementos	Frutas	Aceites	Aditivos
Multivitaminas Probióticos	Manzanas Arándanos Moras Plátano Sandía Mangos Piñas	Aceite de Oliva Aceite de Coco	Semillas de lino Harina de hueso Cáscaras de huevo secas Queso cottage Extracto de trigo Sardinas Atún en lata Salmón en lata Huevos Frijoles

Recetas



Cena de pollo, verduras y arroz integral 1001



*Use la boquilla de extrusión de 10 mm.

	Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
40 oz.	Pechuga de pollo (cortada en cubos de 1/2 pulg.)	Proteína	40%	5 tazas
10 oz.	Hígado de pollo (cortado en cubos de 1 pulg.) **	Proteína	10%	1.25 tazas
10 oz.	Brócoli y tallos (cortados en trozos de 3/4 pulg.)	Vegetal	10%	1.25 tazas
10 oz.	Zanahorias (peladas y cortadas en trozos de 3/4 pulg.)	Vegetal	10%	1.25 tazas
10 oz.	Calabaza (sin piel ni semillas, cortada en trozos de 1 pulg.)	Vegetal	10%	1.25 tazas
1.25 tazas	Arroz integral	Cereal	10%	1.25 tazas
1.25 tazas	Agua	Líquido	10%	1.25 tazas
Total: 100 oz. (6 lb. 4 oz.) o 12.5 tazas			100%	12.5 tazas

**Use solo el 10% del contenido total de proteína.

Función de cocción de aves

Pollo: 40 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de aproximadamente 1/2 pulgada (1,3 cm).
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.
3. Monte la unidad para su uso.
4. Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra de 120 V.
5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: **líquidos, granos, proteínas y verduras**.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el **botón de encendido** . Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.
8. Pulse el **botón de menú** para seleccionar el tipo de alimento.  Seleccione la opción de aves de corral (**Poultry**). 
9. Pulse el botón de **inicio** para comenzar la cocción. 
10. La unidad alcanzará la temperatura adecuada gradualmente; una vez lograda, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.
13. Pulse el **botón de mezclar/dispensar** (Mix/Dispense) . La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.
14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.
15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.
16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de **dispensar y**  a continuación, pulse el botón de **inicio**  para terminar.
17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



Cena de carne de res, verduras y cebada 2001



*Use el disco de extrusión de 12 mm.

	Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
40 oz.	Redondo superior de res (cortado en cubos de 1/2")	Proteína	40%	5 tazas
10 oz.	Hígado de res (cortado en cubos de 1") **	Proteína	10%	1.25 tazas
10 oz.	Brócoli y tallos (cortados en piezas de 3/4")	Verdura	10%	1.25 tazas
10 oz	Zanahorias (peladas y cortadas en piezas de 3/4")	Verdura	10%	1.25 tazas
10 oz	Calabaza (sin piel, sin semillas, cortada en piezas de 1")	Verdura	10%	1.25 tazas
1.25 tazas	Cebada	Grano	10%	1.25 tazas
1.25 tazas	Caldo de res bajo en sodio o agua	Líquido	10%	1.25 tazas
Total: 102 oz. (6 lb. 4 oz.) o 12½ tazas			100%	12.5 tazas

**Use solo el 10% del contenido total de proteína.

Operación de cocción de res

Carne de res: 45 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de ½ pulgada (aprox. 1,3 cm).
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.

3. Monte la unidad para su uso.

4. Conecte la unidad a una toma de corriente de 120 V con conexión a tierra.

5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, granos, proteínas y verduras.

6. Cierre la tapa.

7. Pulse el **botón de encendido**.  Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.

8. Pulse el botón de **menú** para seleccionar el tipo de alimento. 

Púselo para resaltar la opción de **carne de res**. 

9. Pulse el botón de **inicio**. 

10. La unidad comenzará a calentarse; una vez alcanzada la temperatura correcta, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.

13. Pulse el botón de **mezclar/dispensar** (Mix/Dispense).  La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.

14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.

15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.

16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de **dispensar** y,  a continuación, pulse el botón de **inicio**  para terminar.

17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



Estofado de bacalao y salmón 3001



*Use el disco de extrusión de 10 mm.

Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
Filetes de bacalao (sin espinas, cortados en 8 oz.	Proteína	31%	4 tazas
Salmón (sin espinas, cortado en trozos de 2" o menos)	Proteína	8%	1 taza
10 oz. Judías verdes (cortadas en trozos de 1")	Verdura	10%	1.25 tazas
10 oz Batatas (peladas y cortadas en trozos de 3/4")	Verdura	10%	1.25 tazas
10 oz Zanahorias (peladas y cortadas en trozos de 1")	Verdura	10%	1.25 tazas
10 oz Calabaza (sin piel, sin semillas, cortada en trozos de 1")	Verdura	10%	1.25 tazas
1.25 tazas Arroz integral	Cereal	10%	1.25 tazas
1.5 tazas Caldo de pollo bajo en sodio o agua	Líquido	12%	1.5 tazas
Total: 102 oz. (6 lb. 6 oz.) o 12 3/4 tazas		100%	12.75 tazas

Programa de cocción de pescado

Pescado: 35 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de ½ pulgada (aprox. 1,3 cm).
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.
3. Monte la unidad para su uso.
4. Conecte la unidad a una toma de corriente de 120 V con conexión a tierra.
5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, granos, proteínas y verduras.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de **encendido**.  Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.
8. Pulse el botón de **menú** para seleccionar el tipo de alimento.  Púlselo para resaltar la opción de **pescado**. 
9. Pulse el botón de **inicio**. 
10. La unidad comenzará a calentarse; una vez alcanzada la temperatura correcta, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.
13. Pulse el botón de mezclar/dispensar (Mix/Dispense).  La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.
14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.
15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.
16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de dispensar y,  a continuación, pulse el botón de inicio  para terminar.
17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



Alimento seco / sin cereales 4001



*Use el disco de extrusión de 10 mm.

Ingredient		Grupo	Proporción %	Equivalente en volume
40	Pechuga de pollo (cortada en cubos de	Proteín	38%	5
18	Garbanzos (2	Proteín	17%	2.25
10	Guisantes	Vegeta	9%	1.25
12	Batatas (peladas y cortadas en trozos de	Vegeta	11%	1.5
10	Espinac	Vegeta	9%	1.25
10	Manzana	Frut	9%	1.25
3	Huevos (claras y	Proteín	3%	0.375
1/2	Semillas de	Proteín	3%	0.25
Total: 106 oz. (6 lb. 10 oz.) o 13 1/4 tazas			100%	13.125 tazas

Programa de comida seca

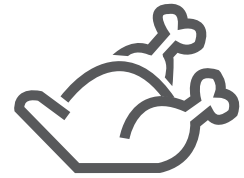
Secado: 36 minutos (mezclado cada 2 minutos)

1. Corte los ingredientes en trozos de aproximadamente 1/2 pulgada (1,3 cm).
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.
3. Monte la unidad para su uso.
4. Conecte la unidad a una toma de corriente de 120 V con conexión a tierra.
5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, granos, proteínas y verduras.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de **encendido**.  Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.
8. Pulse el botón de **menú** para seleccionar el tipo de alimento.  Pulse para seleccionar la opción **"Dry" (Seco)**. 
9. Pulse el botón de **inicio**. 
10. La unidad alcanzará la temperatura adecuada gradualmente; una vez alcanzada dicha temperatura, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.
13. Pulse el botón de **mezclar/dispensar** (Mix/Dispense).  La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.
14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.
15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.
16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de **dispensar y**,  a continuación, pulse el botón de **inicio**  para terminar.
17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



Pollo y bacalao 5001



*Use la boquilla de extrusión de 10 mm.

	Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
32 oz.	Pechuga de pollo	Proteína	50%	4 tazas
12 oz.	Bacalao	Proteína	19%	1.5 tazas
10 oz.	Batata	Vegetal	25%	2 tazas
1.25 tazas	Agua	Líquido	6%	0.5 tazas
Total: 64 oz. (4 lb.) o 8 tazas			100%	8 tazas

Función de cocción de aves

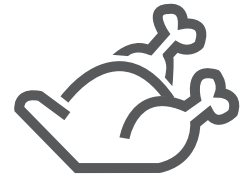
Pollo: 40 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de media pulgada.
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.
3. Monte la unidad para su uso.
4. Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra de 120 V.
5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, granos, proteínas y verduras.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de **encendido**.  Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.
8. Pulse el botón de **menú** para seleccionar el tipo de alimento.  Seleccione la opción de aves (**Poultry**). 
9. Pulse el botón de **inicio** para comenzar la cocción. 
10. La unidad alcanzará la temperatura adecuada gradualmente; una vez lograda, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.
13. Pulse el botón de **mezclar/dispensar** (Mix/Dispense).  La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.
14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.
15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.
16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de **dispensar y**,  a continuación, pulse e  **inicio** para terminar.
17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



Pollo 5002



*Use la boquilla de extrusión de 10 mm.

	Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
40 oz.	Pechuga de pollo	Proteína	61%	5 tazas
16 oz.	Hígado de pollo	Proteína	9%	0.75 tazas
12 oz.	Papa	Vegetal	18%	1.5 tazas
4 oz.	Judías verdes	Vegetal	6%	0.5 tazas
1.25 tazas	Agua	Líquido	6%	0.5 tazas
Total: 66 oz. (4 lb. 2 oz.) o 8.25 tazas			100%	8.25 tazas

Función de cocción de aves

Pollo: 40 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de media pulgada.
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.
3. Monte la unidad para su uso.
4. Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra de 120 V.
5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, granos, proteínas y verduras.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de **encendido**.  Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.
8. Pulse el botón de **menú** para seleccionar el tipo de alimento.  Seleccione la opción de aves (**Poultry**). 
9. Pulse el botón de **inicio** para comenzar la cocción. 
10. La unidad alcanzará la temperatura adecuada gradualmente; una vez lograda, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.
13. Pulse el botón de **mezclar/dispensar** (Mix/Dispense).  La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.
14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.
15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.
16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de **dispensar** y,  a continuación, pulse el botón de **inicio**  para terminar.
17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



Pava 5003



*Use la boquilla de extrusión de 10 mm.

	Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
32 oz.	Pechuga de pavo	Proteína	50%	4 tazas
8 oz.	Hígado de pollo	Proteína	13%	1 tazas
12 oz.	Batata	Vegetal	19%	1.5 tazas
8 oz.	Guisantes	Vegetal	13%	1 tazas
4 Oz.	Agua	Líquido	6%	0.5 tazas
Total: 64 oz. (4 lb.) o 8 tazas			100%	8 tazas

Función de cocción de aves

Pollo: 40 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de media pulgada.
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta.
3. Monte la unidad para su uso.
4. Conecte la unidad a una toma de corriente con conexión a tierra de 120 V.
5. Introduzca los ingredientes en el siguiente orden: líquidos, granos, proteínas y verduras.
6. Cierre la tapa.
7. Pulse el botón de **encendido**.  Asegúrese de que la tapa de extrusión esté bien cerrada.
8. Pulse el botón de **menú** para seleccionar el tipo de alimento.  Seleccione la opción de aves (**Poultry**). 
9. Pulse el botón de inicio para comenzar la cocción. 
10. La unidad alcanzará la temperatura adecuada gradualmente; una vez lograda, el temporizador de cocción se iniciará automáticamente.

11. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo debajo de la salida.
13. Pulse el botón de **mezclar/dispensar** (Mix/Dispense).  La unidad mezclará y, a continuación, invertirá automáticamente el sentido de giro para dispensar el alimento.
14. Gire el recipiente mientras se dispensa el alimento para evitar que se derrame.
15. Una vez finalizada la dispensación, abra la tapa y compruebe si queda mezcla en el interior. Raspe si es necesario.
16. Si queda alimento, cierre la tapa, pulse el botón de **dispensar y**,  a continuación, pulse el botón de **inicio**  para terminar.
17. Una vez que la unidad se haya enfriado, desmonte las piezas y lávelas minuciosamente.



¿Necesitas ayuda?

Escanea videos instructivos.

Para cualquier pregunta o duda,
por favor envíenos un correo electrónico a:
contact@wyseproducts.com



Para una mascota feliz y saludable

TOTAL PET KITCHEN™

Distribuido por: WySE Products, LLC.
©2025 WySE Products, LLC.
Patentado en EE. UU.

Impreso en China

www.totalpetkitchen.com

TPK-IB-V5-060926