



Receta de Alimento Seco



Sin Granos / Seco - 4001 *utilice la boquilla de extrusión de

Ingrediente	Grupo	Proporción%	Peso	Volumen
Pollo	Proteína	30%	40 oz.	5 tazas
Garbanzos	Proteína	20% 50%	18 oz.	2.25 tazas
Guisantes Verdes	Vegetal	10%	10 oz.	1.25 tazas
Batata	Vegetal	10%	12 oz.	1.5 tazas
Espinaca	Vegetal	10%	10 oz.	1.25 tazas
Manzana	Vegetal	10% 40%	10 oz.	1.25 tazas
Huevo (Grande)	Proteína	10%	3 unidades	
		100%	90 oz.	11.25 tazas

Operación Sin Granos/Seco

Seco: 36 minutos, mezcla cada 2 minutos.

El programa Sin Granos/Seco es cuando no se usan líquidos ni granos. Los granos requieren que el líquido y el grano estén en el fondo de la olla y no se mezclen hasta que estén cocidos. En este método, la unidad se calentará a la temperatura y luego mezclará cada 2 minutos.

1. Corte los ingredientes en trozos de 3/4"-1".
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta usando las tazas medidoras provistas.
3. Ensamble la unidad para su uso.
4. Coloque los ingredientes en el siguiente orden: Proteínas, Vegetales.
5. Cierre la tapa.
6. Enchufe la unidad en una toma eléctrica de 120v con conexión a tierra.
7. Presione el botón de Encendido.
8. Seleccione el botón Tipo de Alimento en el menú. Presione para resaltar el ícono de Seco.
9. Presione el botón de Inicio.



10. La unidad se calentará a la temperatura y luego comenzará el temporizador de cocción.
11. La unidad mezclará cada 2 minutos y volverá a cocinar. Al finalizar el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

12. Coloque un bol redondo de 4" de alto /2-3 cuartos debajo de la salida.

13. Presione el botón de la tapa para abrir. Agregue los huevos, cierre la tapa.

14. Presione el botón Mezclar/Dispensar. La unidad mezclará. Cuando termine, la rotación de la paleta se invertirá y el proceso de dispensado comenzará.



15. Gire el recipiente para evitar derrames.

16. Después de completar el proceso de dispensado, abra la tapa y revise si queda mezcla. Raspe si es necesario.

17. Después de que la unidad se enfríe, desmonte las piezas y lávelas.