



Receta de carne de



Carne de vacuno - 2002 *usar el troquel de extrusión de 12

Ingrediente	Grupo	Porcentaje de relación	Peso	Volumen
Carne devacuno	Proteína	40%	40 oz.	5 tazas
*Hígado de vacuno	Proteína	10% 50%	10 oz.	1.25 tazas
Brócoli	Verdura	10%	10 oz.	1.25 tazas
Zanahorias	Verdura	10%	10 oz.	1.25 tazas
Calabaza	Verdura	10%	10 oz.	1.25 tazas
Cebada	Grano	10% 40%	10 oz.	1.25 tazas
Agua	Líquido	10% 10%	10 oz.	1.25 tazas
			100 oz.	12.5 tazas

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

Operación de carne de res

Res: 45 minutos

1. Corte los ingredientes en piezas de 3/4"-1" de tamaño.
2. Mida los ingredientes a las cantidades indicadas en la receta usando las tazas medidoras proporcionadas.
3. Prepare la unidad para su uso.
4. Coloque los ingredientes en el siguiente orden: Líquidos, Trigo/Granos, Proteínas y Verduras.
5. Cierre la tapa.
6. Conecte la unidad a una toma de corriente de 120V con puesta a tierra.
7. Presione el botón de Encendido.
8. Seleccione el botón Tipo de comida en el menú. Presione para resaltar Res.
9. Presione el botón Inicio.
10. La unidad se calentará a la temperatura y luego comenzará el temporizador de cocción.
11. Después de que el ciclo de cocción se complete, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un recipiente redondo de 4" de alto y 2-3 cuartos debajo de la salida.



13. Presione el botón Mezclar/Dispensar. La unidad mezclará. Cuando se complete, la rotación de la pala invertirá la dirección y comenzará el proceso de dispensado.
14. Gire el recipiente para evitar desbordes.
15. Después de completar el proceso de dispensación, abra la tapa y verifique si queda mezcla. Raspe si es necesario.
16. Después de que la unidad se enfríe, desmonte las piezas y lávelas.

