



Preparación rápida Pescado y pollo



*Utilice la boquilla de extrusión de 10 mm.

	Ingrediente	Grupo	Proporción %	Equivalente en volumen
16 oz.	Pescado blanco (bacalao o merlán, sin espinas)	Proteína	15%	2.00 tazas
16 oz.	Filete de salmón (sin espinas)	Proteína	15%	2.00 tazas
24 oz.	Pechuga de pollo	Proteína	23%	3.00 tazas
20 oz.	Mezcla de verduras congeladas (brócoli, zanahorias, coliflor)	Verdura	19%	2.50 tazas
10 oz.	Papas (en cubos)	Verdura	9%	1.25 tazas
1.25 tazas	Arroz blanco	Grano	9%	1.25 tazas
1.25 tazas	Caldo de pollo o agua	Líquido	9%	1.25 tazas
Total: 106 oz. (6 lb. o 13¼ tazas 10 oz.)			100%	13.25 tazas

Operación de pescado

Pescado: 35 minutos

1. Corte los ingredientes en trozos de ¾"-1".
2. Mida los ingredientes según las cantidades indicadas en la receta usando las tazas medidoras proporcionadas.
3. Ensamble la unidad para su uso.
4. Coloque los ingredientes en el siguiente orden: Líquido, Granos, Proteínas, Verduras.
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. Presione el botón de **Menú** para seleccionar el tipo de comida. Presione para resaltar **Pescado**.  
9. Presione el botón de **Inicio**. 
10. La unidad calentará; al alcanzar la temperatura correcta, iniciará automáticamente el temporizador.
11. Una vez que se complete el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido.
12. Coloque un tazón redondo de 4" de alto / 2-3 cuartos debajo de la salida.
13. Presione el botón **Mezclar/Dispensar**. La unidad mezclará y luego invertirá automáticamente la dirección y dispensará la comida. 
14. Gire el tazón mientras se dispensa la comida para evitar derrames.
15. Cuando termine de dispensar, abra la tapa y verifique si queda mezcla. Raspe si es necesario.
16. Si queda comida, cierre la tapa, presione el botón **Dispensar** y luego presione Inicio para **terminar**.  
17. Una vez que la unidad se enfríe, desmonte las piezas y lávelas bien.