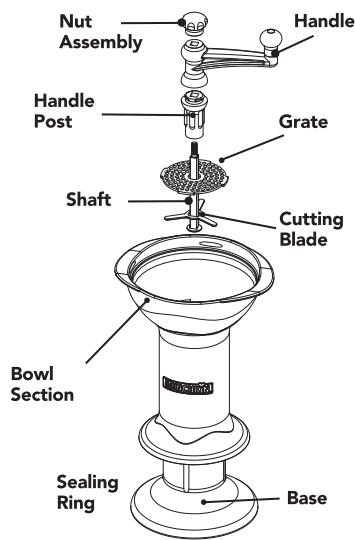


munchkin

Baby Food Grinder Instruction Manual



Please read all instructions carefully and save them for future reference.

To Assemble:

- Clean all parts before first use (see instructions on next page). Use care when washing and assembling components – Cutting Blade and Grate are SHARP.
- Insert Cutting Blade onto Shaft before adding Grate. The sharp edges of the Cutting Blade should contact the bottom of the Grate. The top of the Grate is marked "UP" and should point up when fully assembled.
- Slide Handle and Handle Post onto Shaft.
- Screw Nut Assembly onto end of Shaft until there is slight friction between it and the Handle assembly. Over-tightening will make it difficult to rotate the Handle.

To Fill:

- Before attaching Grate, Cutting Blade and Handle assembly, slide the Bowl Section upward to create an interior chamber for food storage prior to grinding.
- Fill interior chamber with food. Do not overfill. For larger quantities, prepare food in batches. Soft, cooked foods are easiest to process.

To Grind:

- Once interior chamber is filled with food, attach Grate, Cutting Blade and Handle assembly. Match cutouts on the Grate to the cutouts inside the Bowl Section.
- Once aligned, hold the Handle Post and turn clockwise to lock into place.
- Place unit on flat surface, hold Grinder with one hand, and begin pressing downward while rotating Handle clockwise.
- Continue to press downward and rotate handle until all food has been ground. Remove grate, cutting blade and handle assembly.
- Baby can be fed directly from bowl if desired.

To Clean:

- Wash all parts prior to use. Disassemble each piece carefully.
- All parts are top-rack dishwasher safe, or can be washed in warm soapy water.
- Small components should be hand washed to avoid misplacement.
- Rinse thoroughly and allow to completely air dry.
- Helpful hint: Remove Handle from Shaft and replace Nut Assembly to avoid losing parts.

Warning:

This product is not a toy. Do not allow children to handle this product. Product should always be used by an adult for intended purpose only.

Sample Recipes

Preparing fresh, healthy baby food is fast and easy!

Safety Tips:

- Always begin with a clean grinder and clean hands.
- Refrigerate or freeze unused foods immediately.
- Do not store ground food in the grinder.
- Certain foods, such as carrots, squash, tomatoes and berries may discolor the material.

Important Note:

Always check with your baby's pediatrician when introducing new foods and to decide the best age to begin different types of foods. When introducing new foods to baby, introduce them one at a time, over two to three days, in order to gauge sensitivities and allergies (especially to nuts and eggs). Never add honey or corn syrup to a baby food recipe for babies less than one year. Honey can contain botulism spores and could make your baby fatally ill.

Preparation Guide:

Dice food into 1/2" cubes before placing into grinder. Avoid over-filling interior chamber. Liquid (breast milk, formula, whole milk, soy milk, juice or water) can be added to food after grinding to achieve desired consistency and/or added nutritional benefits.

Breakfast Treats

Fruits and cereal can be ground in any combination for variety. If using canned fruit – remember to drain syrup before grinding.

Cereal with Fruit

- Cooked cream of rice, cream of wheat or oatmeal

- Fresh or canned fruit

Grind fruit until smooth. Spoon on top of cereal

Blueberries and Yogurt Breakfast

- Ripe blueberries

- Plain yogurt

- Cooked oatmeal

Grind all ingredients.

Fruity Treat

- Banana (diced)

- Blueberries

- Applesauce

Grind all ingredients. Mix apple juice into ground food for desired consistency.

Lunch Ideas

Soft, cooked vegetables, pastas and rice can be ground in any combination for a healthy, tasty lunch.

Carrots and Rice

- Brown rice (cooked)

- Carrots (peeled and cooked)

- Butter (1 tbsp) if desired

Grind all ingredients.

Pasta with Cheese

- Pasta (cooked and drained)

- Mild cheddar cheese

Grind all ingredients. Mix milk into ground food for desired consistency.

Dinnertime Specials

Soft, cooked (roasted, broiled, stewed) meats (beef, chicken, fish) are ideal for healthy dinners. Avoid trying to grind tough or hard cooked meats.

Meat and Potatoes

- Potatoes (mashed and cooked)

- Meat (cooked and diced)

Grind all ingredients. Mix milk into ground food for desired consistency.

Combination Dinner

- Meat (cooked and diced)

- Vegetables (cooked and diced)

- Rice (cooked)

Grind all ingredients. Mix stock or water into ground food for desired consistency.

Spaghetti Dinner

- Ground beef (cooked and drained)

- Thin Spaghetti (cooked and drained)

- Tomato (peeled and diced)

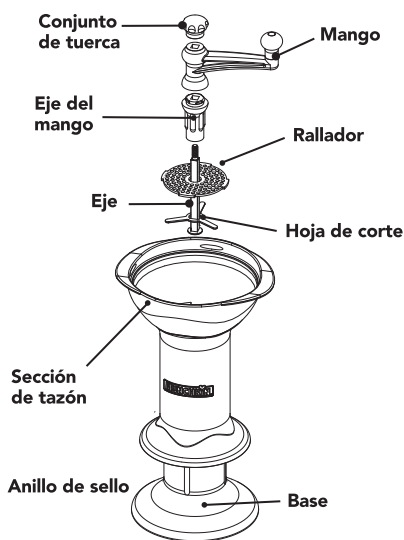
Grind all ingredients.

Product design is TM & ©2003 Munchkin, Inc.
16689 Schoenborn Street, North Hills, CA 91343.
Munchkin is a trademark of Munchkin Inc.
Made in China.

800.344.BABY (2229)
www.munchkininc.com

munchkin

Baby Food Grinder Manual de Instrucciones



Lea todas las instrucciones detenidamente y guárdelos para referencia futura.

Para ensamblar:

- Limpie todas las partes antes de usarlas por primera vez. Tenga cuidado al lavar y ensamblar los componentes, ya que la hoja de corte y el colador son FILOSOS.
- Inserte la hoja de corte en el eje antes del colador. Los bordes filosos de la hoja de corte deben estar en contacto con el colador. El colador tiene la marca de "UP" (arriba), lo cual debe estar arriba al completar el ensamblaje.
- Coloque el mango y el eje del mango en el eje.
- Coloque el conjunto de tuerca en el extremo del eje y apriételo hasta lograr una fricción moderada entre el la tuerca y el mango. Apretar excesivamente puede llevar a que sea difícil girar el mango.

Para llenar:

- Antes de colocar la placa de colador, la cortadora y la manija - deslice la sección de la taza hacia arriba para crear una cámara interior y colocar los alimentos enteros antes de picarlos.
- Coloque los alimentos en la cámara interior. No coloque demasiados alimentos. Para cantidades mayores, prepare los alimentos en lotes. Los alimentos blandos y cocidos son los más fáciles de procesar.

Para picar:

- Después de colocar los alimentos en la cámara interior, acople la placa de colador, la cuchilla de corte y el conjunto de manija. Acople las muescas correspondientes en la placa de colador con las muescas dentro de la taza.
- Después de alinearlas, sujete la clavija central de la manija y gírela levemente a la derecha para engancharla en posición.
- Coloque la unidad sobre una superficie plana, sujete la picadora con una mano, y comience a presionar hacia abajo a la vez que gira la manija en sentido horario.
- Continúe presionando y girando la manija hasta picar todos los alimentos.
- Si lo desea, puede alimentar al bebé directamente con la taza.

Para la limpieza:

Lave todas las piezas antes de usarse. Desensamble cada pieza cuidadosamente. Todas las partes pueden lavarse en lavaplatos o con agua tibia y jabonosa. Se debe lavar los componentes pequeños a la mano para evitar extraviarlos. Enjuague por completo y deje que seque al aire. Consejo útil: Quite el mango del eje y reemplace la tuerca para no extraviar las piezas.

Advertencia:

Este producto no es un juguete. No permita que los niños manipulen este producto. Sólo un adulto debe utilizar este producto y para los fines destinados.

Guía de recetas

Consejos de seguridad:

- Siempre comience con una picadora limpia y con las manos limpias.
- Refrigere o congele inmediatamente los alimentos no utilizados.
- No almacene en la picadora misma los alimentos ya picados.
- Ciertos alimentos, como las zanahorias, los calabacines, los tomates y las bayas pueden decolorar el material.

Aviso Importante:

Siempre confirme con el pediatra de su bebé antes de comenzar a darle nuevos alimentos al bebé y decidir cuándo es la mejor edad para comenzar a darle diferentes tipos de alimentos. Al comenzar a darle nuevos alimentos al bebé, comience con uno a la vez, durante uno a dos días, a fin de determinar las sensibilidades y alergias (especialmente contra las nueces y los huevos). Nunca añada miel de abejas ni jarabe de maíz a las recetas de alimentos para bebés menores de un año. La miel de abejas contiene esporas de botulismo y podría enfermar mortalmente a su bebé.

Guía para la preparación de alimentos:

Corte los alimentos en cubos de 1/2" antes de colocarlos en la picadora. Evite llenar excesivamente la cámara interior. Se puede agregar líquidos (leche materna, de fórmula, entera, leche de soja, jugos o agua) a los alimentos después de picarlos para lograr la consistencia deseada o añadirle beneficios nutricionales.

Bocadillos especiales para el desayuno

Se puede picar las frutas y los cereales en cualquier combinación para mayor variedad. Si utiliza frutas enlatadas – no se olvide de escurrir el almibar antes de picarlas.

Cereal con frutas

- Crema cocida de arroz o de trigo, o avena

- Frutas frescas o enlatadas

Pique la fruta hasta lograr una pasta suave. Con una cuchara, colóquela sobre el cereal.

Desayuno con arándanos y yogurt

- Arándanos maduros

- Yogurt simple

- Avena cocina

Pique todos los ingredientes.

Bocadillo de frutas

- Banana (cubizada)

- Arándanos

- Compota de manzana

Pique todos los ingredientes. Mezcle jugo de manzana a los alimentos

picados hasta lograr la consistencia deseada.

Ideas para el almuerzo

Se puede picar los vegetales blandos y cocidos, pastas y arroz en cualquier combinación para preparar un almuerzo sabroso y saludable.

- Zanahorias y arroz

- Arroz integral (cocido)

- Zanahorias (peladas y cocidas)

- Mantequilla (1 cucharadita si así lo desea)

Pique todos los ingredientes.

Pasta con queso

- Pasta (cocida y escurrida)

- Queso Cheddar escurrido

Pique todos los ingredientes. Mezcle leche a los alimentos picados hasta lograr la consistencia deseada.

Especiales para la cena

Carnes blandas y cocidas (horneadas, asadas, guisadas) (res, cordero, pollo, pescado) son ideales para preparar cenas saludables. Evite tratar de picar carnes duras o cocinadas sin que ablanden.

Carne con papas

- Papas (cocidas y en puré)

- Carne (cocida y cubizada)

Pique todos los ingredientes. Mezcle leche a los alimentos picados hasta lograr la consistencia deseada.

Cena combinada

- Carne (cocida y cubizada)

- Vegetales (cocidos y cubizados)

- Arroz (cocido)

Pique todos los ingredientes. Mezcle consomé o agua a los alimentos picados hasta lograr la consistencia deseada.

Cena de espaguetis

- Carne picada de res (cocida y escurrida)

- Espaguetis delgados (cocidos y escurridos)

- Tomates (pelados y cubizados)

Pique todos los ingredientes.

Product design is TM & ©2003 Munchkin, Inc.
16689 Schoenborn Street, North Hills, CA 91343.
Munchkin is a trademark of Munchkin Inc.
Made in China.

800.344.BABY (2229)
www.munchkininc.com

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>