Pommes de terre et viande/poisson
- Pommes de terre (cuites et en purée)
- Viande, volaille ou poisson (cuit et coupé en dés)

Broyez ensemble tous les ingrédients. Ajoutez un peu de lait au mélange broyé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Repas mixte
- Viande, volaille ou poisson (cuit et coupé en dés)
- Légumes (cuits et coupés en dés)
- Riz (cuit)

Broyez ensemble tous les ingrédients. Ajoutez un peu de bouillon concentré ou d'eau au mélange broyé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Dîner de spaghetti
- Bœuf haché (cuit et égoutté)
- Spaghetti fin (cuit et égoutté)
- Tomates (pelées et coupées en dés)

Broyez ensemble tous les ingrédients.

Para ensamblar:
1. 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.
2. 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 emsamblaje.
3. Coloque el mango y el eje del mango en el eje.
4. 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:
1. 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.
2. 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:
1. 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.
2. Después de alinearlas, sujete la clavija central de la manija y gírela levemente a la derecha para engancharla en posición.
3. 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.
4. Continúe presionando y girando la manija hasta picar todos los alimentos.
5. 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.

PRECAUCIÓN: Lave e inspeccione antes de usar. Puede lavarse en la parte superior del lavaplatos. No meta en el microondas, hierva ni esterilice con vapor. Deseche y reemplace al primer signo de daño o deterioro. Siempre verifique la temperatura de la comida antes de dársela al niño. No deje que el niño camine o corra con las piezas del set. Este producto no es un juguete. No deje al niño solo. Deseche todos los componentes del empaque antes de usar el producto.

Guía de recetas
La elaboración de comida para bebé fresca y saludable es ¡rápida y fácil!

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 almíbar 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 (cubicada)
- 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 semiañejo

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 cubicada)

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

Cena combinada
- Carne (cocida y cubicada)
- Vegetales (cocidos y cubicados)
- 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 cubicados)

Pique todos los ingredientes.

PRODUCT AND DESIGN ARE TM & ©2007 - 2012 MUNCHKIN, INC. MUNCHKIN AND IT'S THE LITTLE THINGS ARE TRADEMARKS OR REGISTERED TRADEMARKS OF MUNCHKIN, INC. 16689 SCHOENBORN ST., NORTH HILLS, CA 91343. MUNCHKIN BABY CANADA LTD., 50 PRECIDIO CT., UNIT A, BRAMPTON, ON L6S 6E3. MADE IN CHINA/ FABRIQUÉ EN CHINE.

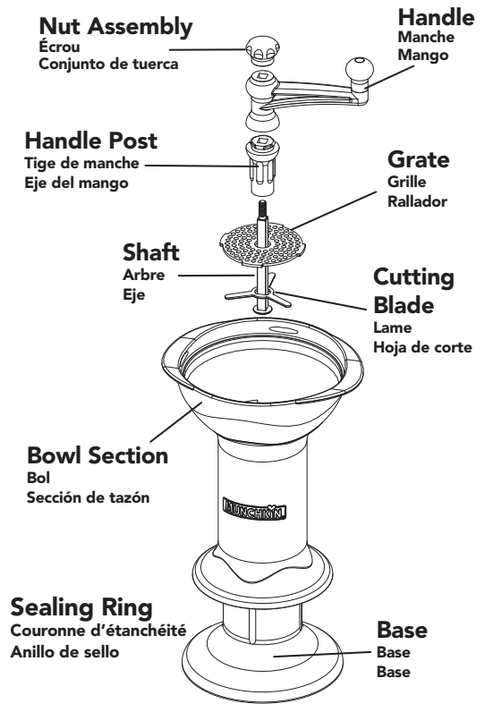
CCD-0064-000 REV 2

800.344.BABY (2229)
www.munchkin.com

munchkin®

Fresh Food Grinder

Instruction Manual
Manuel d'instructions
Manual de Instrucciones



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

Veuillez lire attentivement toutes les instructions, puis conservez-les pour référence future.

Lea todas las instrucciones detenidamente y guárdelos para referencia futura.

To Assemble:
1. Clean all parts before first use (see instructions on next page). Use care when washing and assembling components – Cutting Blade and Grate are SHARP.
2. 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.
3. Slide Handle and Handle Post onto Shaft.
4. 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:
1. Before attaching Grate, Cutting Blade and Handle assembly, slide the Bowl Section upward to create an interior chamber for food storage prior to grinding.
2. Fill interior chamber with food. Do not overfill. For larger quantities, prepare food in batches. Soft, cooked foods are easiest to process.

To Grind:
1. 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.
2. Once aligned, hold the Handle Post and turn clockwise to lock into place.
3. Place unit on flat surface, hold Grinder with one hand, and begin pressing downward while rotating Handle clockwise.
4. Continue to press downward and rotate handle until all food has been ground. Remove grate, cutting blade and handle assembly.
5. 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.

CAUTION: Wash and inspect before use. Top rack dishwasher safe. Do not microwave, boil or steam sterilize. Discard and replace at first sign of weakness or damage. Always check temperature before feeding. Do not let child walk or run while carrying any piece from the set. This is not a toy. Do not leave child unattended. Discard all packaging components before use.

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.

Assemblage :
1. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces (voir les instructions en page suivante). Faites attention lorsque vous lavez et assemblez les composants. La lame et la grille sont COUPANTES.
2. Insérez la lame sur l'arbre, puis ajoutez la grille. Les tranchants de la lame doivent être en contact avec le bas de la grille. Le haut de la grille porte l'inscription « UP », laquelle doit être orientée vers le haut lorsque la grille est installée.
3. Glissez le manche et la tige du manche sur l'arbre.
4. Vissez l'écrou sur l'extrémité de l'arbre jusqu'à ce qu'il y ait une légère friction entre l'écrou et le manche. Si vous serrez trop fort, vous aurez de la difficulté à tourner le manche.

Remplissage :
1. Avant d'installer la grille, la lame et le manche, glissez le bol avec l'ouverture vers le haut de façon à créer un espace intérieur pour conserver les aliments avant de les broyer.
2. Versez les aliments dans le bol. Éviter le remplissage excessif. Si vous devez préparer de grandes quantités d'aliments, remplissez plusieurs fois le bol. Les aliments mous et cuits sont plus faciles à broyer.

Broyage :
1. Lorsque le bol est plein, installez la lame, la grille et le manche. Faites correspondre les rainures de la grille avec celles à l'intérieur du bol.
2. Lorsque l'alignement est bon, tenez la tige du manche et faites-la tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle se bloque.
3. Placez l'appareil sur une surface plane et tenez-le d'une main, puis poussez vers le bas tout en tournant le manche dans le sens horaire.
4. Continuez à pousser et à tourner le manche jusqu'à ce que tous les aliments aient été broyés. Enlevez le manche, la grille et la lame.
5. Vous pouvez nourrir le bébé directement avec le bol si vous le désirez.

Nettoyage :
- Lavez toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil. Démontez soigneusement toutes les pièces.
- Toutes les pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main dans une eau chaude et savonneuse.
- Les petites pièces doivent être lavées à la main pour éviter de les égarer.
- Rincez à fond et laissez sécher complètement à l'air libre.
- Conseil utile : Pour éviter des perdre des pièces, retirez la lame de l'arbre et réinstallez l'écrou.

ATTENTION: Laver et vérifier l'article avant l'emploi. Lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Ne pas mettre au micro-ondes, faire bouillir ou stériliser à la vapeur. Jeter et remplacer l'article au premier signe de dégradation ou de détérioration. Toujours tester la température avant de donner à manger. Ne pas laisser l'enfant marcher ou courir avec un des articles. Ce produit n'est pas un jouet. Ne pas laisser l'enfant sans surveillance. Jeter tous les éléments d'emballage avant l'emploi.

Exemples de recettes
Préparez des repas sains et frais pour votre bébé avec facilité et rapidité!

Conseils d'hygiène :
- Assurez-vous toujours que le broyeur et vos mains sont propres.
- Les aliments non consommés doivent être immédiatement placés au réfrigérateur ou au congélateur.
- Ne laissez pas d'aliments broyés dans l'appareil.
- Certains aliments peuvent tacher l'appareil, notamment les carottes, les courgettes, les tomates, les fraises et les framboises.

Avis importants :
Avant de donner de nouveaux aliments à votre bébé, consultez votre pédiatre et demandez-lui à quel âge vous devez introduire tel ou tel aliment. Ne donnez à votre bébé qu'un seul nouvel aliment à la fois et attendez deux ou trois jours avant d'introduire un autre nouvel aliment, afin de surveiller les réactions sensibles et allergiques (particulièrement aux noix et aux œufs). N'ajoutez jamais de miel ou de sirop de maïs à des aliments destinés à un bébé de moins d'un an. Le miel contient des spores de botulisme pouvant avoir un effet toxique mortel sur un nourrisson.

Guide de préparation :
Avant de placer des aliments dans le broyeur, coupez-les en dés de 12 mm (1/2 po). Évitez de trop remplir le bol intérieur. Les liquides (lait maternel, formule pour bébé, lait entier, lait de soya, jus ou eau) peuvent être ajoutés aux aliments après les avoir broyés afin d'obtenir la consistance désirée et/ou d'accroître l'apport nutritionnel.

Délices du matin
Les fruits et les céréales peuvent être broyés selon différentes combinaisons très variées. Si vous utilisez des fruits en boîte, n'oubliez pas d'enlever le sirop avant de les broyer.

Céréales et fruits
- Faites cuire de la crème de riz, de la crème de blé ou du gruau d'avoine
- Ajoutez des fruits frais ou en boîte.

Broyez les fruits jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Versez sur les céréales avec une cuillère.

Petit-déjeuner de yogourt aux bleuets
- Bleuets murs
- Yogourt naturel
- Gruau d'avoine

Broyez ensemble tous les ingrédients.

Délice fruité
- Banane (en dés)
- Bleuets
- Compote de pommes

Broyez ensemble tous les ingrédients. Ajoutez un peu de jus de pomme au mélange broyé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Idées pour le midi
Pour préparer des repas sains et savoureux, vous pouvez broyer des légumes cuits et mous avec des pâtes ou du riz, en plusieurs combinaisons variées.

Carottes et riz
- Riz brun (cuit)
- Carottes (pelées et cuites)
- Beurre (1 c. à soupe) si désiré

Broyez ensemble tous les ingrédients.

Pâtes au fromage
- Pâtes (cuites et égouttées)
- Fromage cheddar doux

Broyez ensemble tous les ingrédients. Ajoutez un peu de lait au mélange broyé jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Spéciaux du soir
Pour préparer un dîner sain, vous pouvez utiliser de la viande, de la volaille ou du poisson moelleux et bien cuit (au four, sur le grill ou dans un court-bouillon). Évitez de broyer de la viande dure ou trop cuite.