



VALLEY™
SPORTSMAN

Manual Instruction

4.2 GALLON MEAT MIXER

Model#:1A-MM242

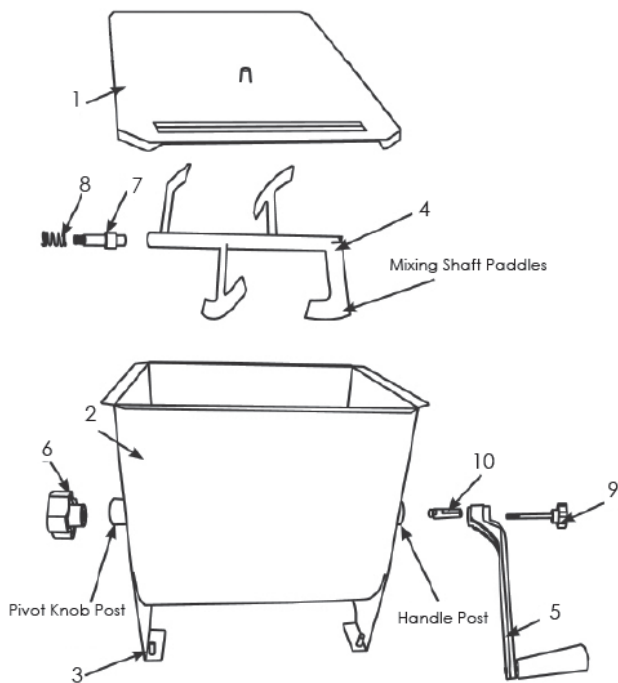


HOUSEHOLD USE ONLY

Toll Free: 1-888-380-7953

PRODUCT PARTS

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1. CLEAR LID | 6. PIVOT KNOB |
| 2. MIXING TUB | 7. PIVOT PIN |
| 3. RUBBER FEET (4) | 8. PIVOT SPRING |
| 4. MIXING SHAFT/PADDLES | 9. HANDLE RETAINING KNOB |
| 5. HANDLE | 10. HANDLE PIVOT PIN |



IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING!

KEEP FINGERS AND HANDS AWAY
from the Mixing Shaft and Paddles during use.
NEVER reach into the Mixing Tub while the
Mixing Shaft and Paddles are in motion.
Severe injury may result.
NEVER use the Meat Mixer
without the Clear Lid in place.



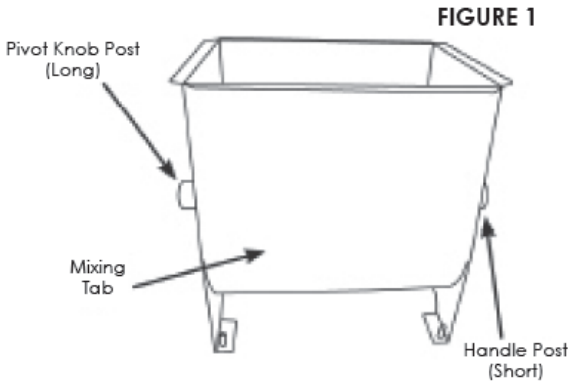
WARNING!

Read and understand all safety instructions and warnings prior to use. Your safety is most important! Failure to comply with procedures and safeguards may result in serious injury or property damage. Your personal safety is your responsibility!

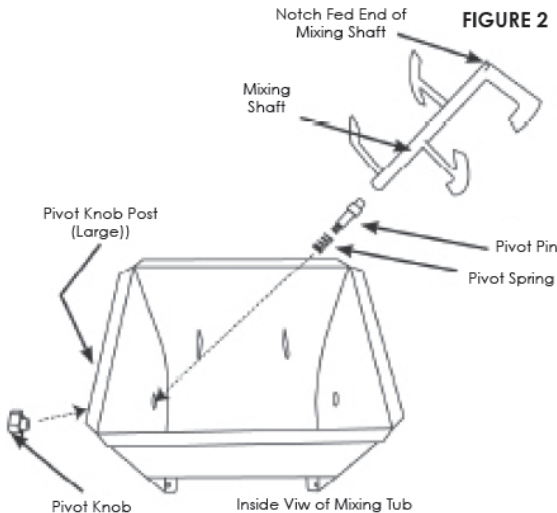
1. **KEEP FINGERS AND HANDS AWAY** from the Mixing Shaft and Paddles during use.
2. **NEVER** use the Meat Mixer without the Clear Lid in place.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. **ALWAYS REMOVE THE HANDLE** from the Meat Mixer when not in use.
5. Thoroughly inspect the Meat Mixer before each use. If any parts are missing, damaged or do not function properly, contact customer service at 1-855-299-2399.
6. **DO NOT** mix bones or other hard objects that could damage the Mixing Shaft.
7. The manufacturer declines responsibility for any improper use of the Meat Mixer.
8. Only use the Meat Mixer on a stable, level surface. The Meat Mixer should not move or shift during use.
9. **TIE BACK** loose hair and loose clothing. Roll up long sleeves and remove ties, jewelry including watches, rings, and bracelets before operating the Meat Mixer.
10. Thoroughly wash all Meat Mixer parts that come in contact with food in warm soapy water before and after each use. Rinse with clean water. Dry all parts before re-assembly and storage. **THIS UNIT IS NOT DISHWASHER SAFE.** It is best to use a food-grade silicone spray to coat all metal parts.
11. **DO NOT** use while under the influence of drugs or alcohol.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

ASSEMBLING YOUR MEAT MIXER



1. Place the **Mixing Tub** on a stable, level surface with the **Pivot Knot Post** (longer post) on your left and the **Handle Post** (shorter post) on your right (figure 1).
2. Place the **Pivot Spring** over the longer, threaded end of the **Pivot Pin** (figure 2).
3. In the inside of the **Mixing Tub**, insert the **Pivot Pin & Spring** through the hole on the left side of the **Mixing Tub**. Screw the **Pivot Knob** onto the **Pivot Pin** from the outside of the **Mixing Tub** until secure (figure 2).
4. Pull out and hold the **Pivot Knob** to retract the **Pivot Pin**, making room for the **Mixing Shaft**. Hold the **Mixing Shaft** in the **Mixing Tub** with the flat end to the left and the notched end to the right. Align the **Mixing Shaft** with the retracted **Pivot Pin**. Slowly release the **Pivot Knob** to seat the **Pivot Pin** into the end of the **Mixing Shaft**.



ASSEMBLING YOUR MEAT MIXER

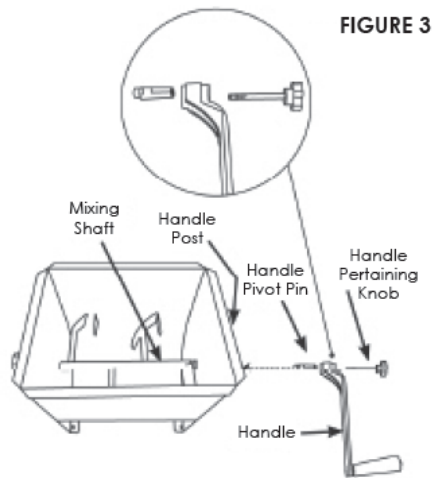


FIGURE 3

- 5. Insert the short round end of the **Handle Pivot Pin** into the **Handle Post** on the right side of the **Mixing Tub**. Connect to **Handle Pivot Pin** to the notched end of the Mixing Shaft. Make sure the flats on the Handle Pivot Pin fully engage the notch (figure 3).
- 6. Place the **Handle** over the exposed, tapered end of the **Handle Pivot Pin**. Line up the flat on the outside of the **Handle Pivot Pin** with the flat on the inside of the **Handle** (figure 3).

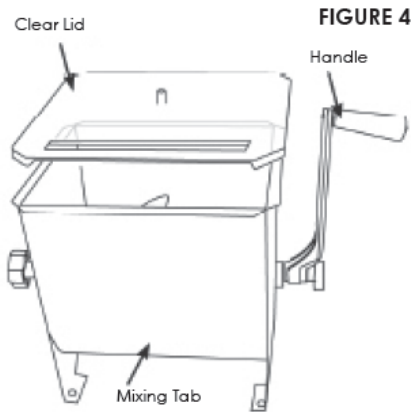


FIGURE 4

- 7. Insert the **Handle Retaining Knob** through the **Handle** and **Handle Pivot Pin**. Tighten the handle retaining **Knob** to secure the **Handle**.
DO NOT over-tighten the **Handle Retaining Knob** to avoid excessive wear on the **Handle Pivot Pin**.
- 8. Install the **Clear Lid** (figure 4). **DO NOT** use the Meat Mixer without the **Clear Lid** in place. Severe injury may result!

OPERATING INSTRUCTIONS

Now that the **Meat Mixer** is fully assembled and ready to use, it is time to blend your favorite sausage or jerky meat mixture.

1. Be sure to read and fully understand the General Safety Rules at the beginning of this manual before you start.
2. Place the **Meat Mixer** on a stable, level work surface. Allow ample room for the Handle to rotate.
3. Place ground meat into the **Mixing Tub**. Add seasonings, cure and water as necessary at this time.
4. Place the **Clear Lid** onto the **Mixing Tub**. DO NOT operate the **Meat Mixer** without the **Clear Lid** in place. Serious injury may result.
5. Turn the Handle clockwise to mix.
6. Mix until the meat feels sticky to the touch. Do not over-mix the meat. Remove the **Clear Lid** to test the consistency of the meat. DO NOT turn the **Handle** and KEEP CLEAR of the **Mixing Shaft** Paddles during the step. Replace the Clear Lid before you continue mixing.
7. When mixing is complete, remove the **Handle**, **Clear Lid** and **Mixing Shaft** before removing the meat.
8. Cook or refrigerate meat as soon as possible after mixing. DO NOT let meat sit out for an extended period of time.

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Completely disassemble the Meat Mixer.
2. Before and after each use, thoroughly wash all Meat Mixer parts that come in contact with food in warm soapy water.
3. Rinse with clean water.
4. Thoroughly dry all parts. Coat all metal parts with a food-grade silicone spray before re-assembly and storage.

NOTE: The Meat Mixer is **NOT dishwasher safe**.



VALLEY™
SPORTSMAN

Manuel d'instructions

4.2 GALLON MIXER A VIANDE

Modèle #:1A-MM242

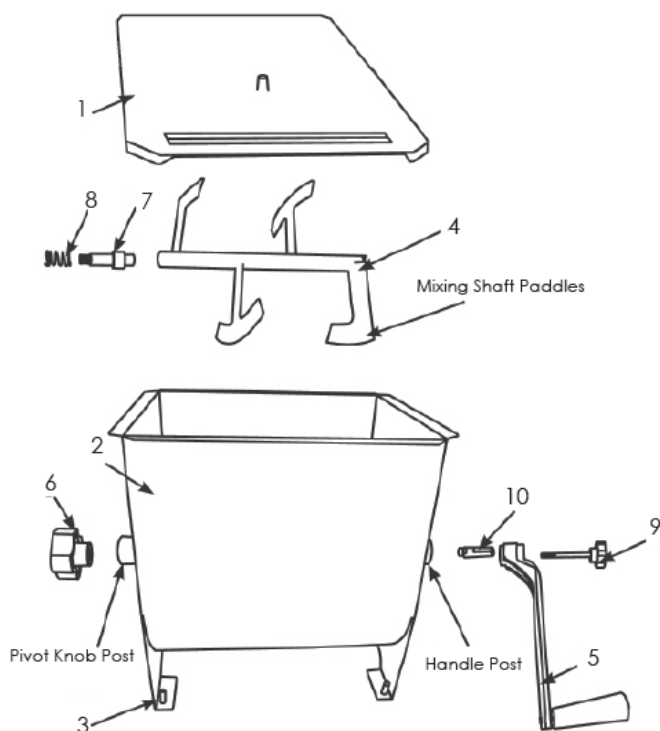


A USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Téléphone Gratuit:1-888-380-7953

PIECES DU PRODUIT

1. Couvercle Transparent
2. CUVE DE MELANGE
3. PIEDS EN CAOUTCHOUC(4)
4. ARBRES / PAGAIES DE MELANGE
5. POIGNEE
6. BOUTON DU PIVOT
7. PIVOT DE FUSEE
8. RESSORT DU PIVOT
9. BOUTON FIXE DE POIGNEE
10. PIVOT DE FUSEE DE POIGNEE



SAUVEGARDES IMPORTANTES



AVERTISSEMENT!

GARDEZ LES DOIGTS ET LES MAINS LOIN de l'**Arbre de Mélange** et des **Palettes** pendant l'utilisation. NE JAMAIS touchez la **Cuve de Mélange** lorsque l'**Arbre de Mélange** et les **Palettes** sont en mouvement. NE JAMAIS utilisez le **Mixer à Viande** sans le **Couvercle Transparent** en place.



AVERTISSEMENT! Veuillez Lire et comprendre toutes les instructions de sécurité et les avertissements avant l'utilisation! Votre sécurité est la plus importante! Le non-respect de ces procédures et les mesures de sauvegarde entraînerait des blessures graves ou dommages matériels. Votre sécurité personnelle est votre responsabilité.

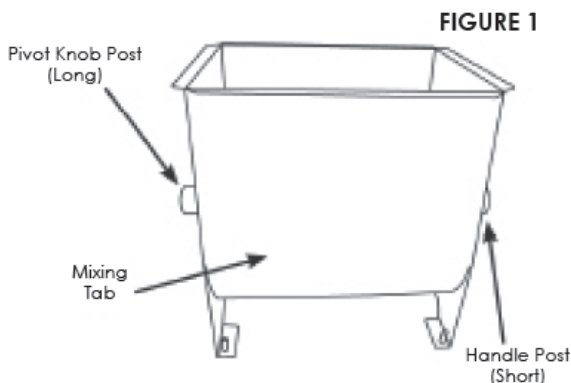
1. GARDEZ LES DOIGTS ET LES MAINS LOIN de l'Arbre de Mélange et des Palettes pendant l'utilisation.
2. NE JAMAIS utilisez le Mixer à Viande sans le Couvercle Transparent en place.
3. Cet appareil n'est pas desintiné aux personnes(y compris des enfants) ayant des déchéances physiques ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils soient surveillés et dirigés par le responsable de sécurité.
4. TOUJOURS ENLEVEZ LA POIGNEE du Mixer à Viande lorsqu'il n'est pas utilisé.
5. Inspectez minutieusement le Mixer à Viande avant chaque utilisation. Si des pièces perdues, endommagées ou ne fonctionnent pas normalement, contactez le service à la clientèle au 1-855-299-2399.
6. NE PAS mixez des os ou d' autres objets durs qui pourraient endommager l'Arbre de Mélange
7. Le fabricant décline toute responsabilité pour toute utilisation impropre du Mixer à Viande.
8. L'appareil doit être utilisé sur une surface stable et horizontale, ne pas se déplacer ou bouger pendant l'utilisation.
9. Attachez les cheveux et les vêtements amples. Roulez les manches longues et enlevez les cravates, les bijoux, y compris les montres, les bagues et les bracelets avant de se fonctionner le Mixer à Viande.
10. Lavez soigneusement toutes les pièces de mixer étant en contact avec les alimentaires dans l'eau tiède savonneuse avant et après chaque utilisation. Rincez avec l'eau propre. Sécher toutes les pièces avant de les remonter et de les ranger. **CETTE UNITE N'EST PAS COMME LAVE-VAISSELLE.** Il vaux mieux de les

pulvériser avec silicone comestible pour recouvrir toutes les pièces métalliques.

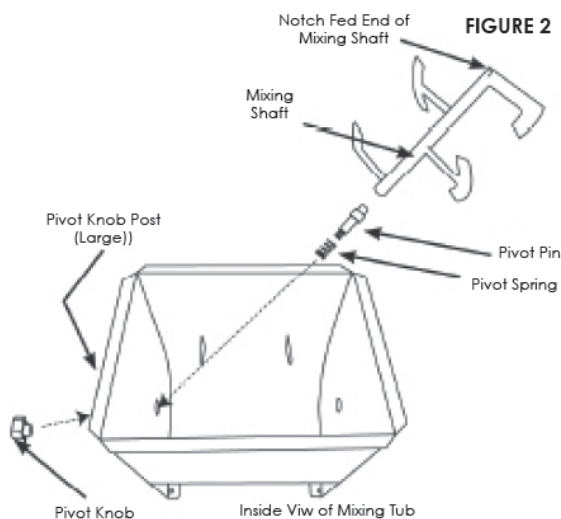
11. **NE PAS UTILISEZ** sous l'influence de drogues ou d'alcool.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

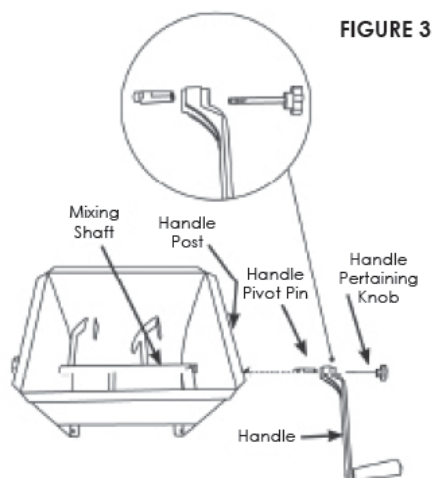
ASSEMBLAGE DE VOTRE MIXER A VIANDE



1. Placez la **Cuve de Mélange** sur une surface stable et horizontale avec le **Poteau de Noeud du Pivot**(le poteau le plus long) à gauche et le **Poteau de Poignée**(le poteau le plus court) à droite(figure1).
2. Placez le **Ressort du Pivot** sur la plus longue extrémité fileté de la **Pivot de Fusée**(figure 2)
3. A l'intérieur de la **Cuve de Mélange**, insérez la **Pivot de Fusée** et le **ressort du pivot** dans le trou situé sur la gauche de la **Cuve de Mélange**. Vissez le **Bouton du Pivot** sur la **Pivot de Fusée** de l'intérieur de la **Cuve de Mélange** jusqu'à ce qu'il soit bien fixé(figure2).
4. Tirez et tenez le **Bouton du Pivot** pour rétracter la **Pivot de Fusée** en laissant de la place pour l'**Arbre de Mélange**. Tenez l'**Arbre de Mélange** dans la **Cuve de Mélange** en plaçant l'extrémité plate à gauche et l'entaille à droite. Alignez l'**Arbre de Mélange** avec la **Pivot de Fusée** rétractée. Libérez lentement le **Bouton du Pivot** pour insérer la **Pivot de Fusée** dans l'extrémité de l'**Arbre de Mélange**.

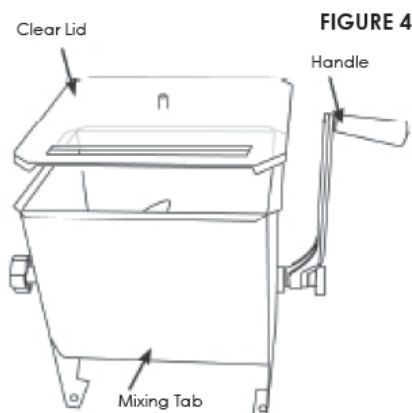


ASSEMBLAGE DE VOTRE MIXER A VIANDE



5. Insérez l'extrémité arrondie et courte du **Pivot de Fusée de Poignée** dans le **Poteau de Poignée** situé sur le côté droit de la **Cuve de Mélange**. Connectez la **Pivot de Fusée de poignée** à l'entaille de la **Cuve de Mélange**. Assurez-vous que la méplat de **Pivot de Fusée de poignée** s'engage complètement à l'entaille (figure 3).

6. Placez la **poignée** sur le cône exposé de la **Pivot de Fusée de poignée**. Alignez la méplat à l'extérieur de la **Pivot de Fusée de poignée** avec celle à l'intérieur de la **Poignée**.



7. Insérez le **Bouton Fixé de Poignée** dans la **Poignée** et la **Pivot de Fusée de poignée**. Serrez le **Bouton Fixé de Poignée** pour fixer la **Poignée**.

NE PAS trop serrer le **Bouton Fixé de Poignée** pour éviter une usure excessive de la **Pivot de Fusée de Poignée**.

8. Installez le **Couvercle Transparent**(figure4). **NE PAS** utiliser le **Mixer à Viande** sans le **Couvercle Transparent** sur place. Il y aurait des blessures graves.

INSTRUCTIONS D'INSTRUCTION

Le **Mixer à Viande** est entièrement assemblé et mis en service maintenant, c'est l'heure de mixer votre saucisses préférés ou farce du jerky.

1. Assurez-vous de lire et de comprendre complètement les **Règles de Sécurité Générales** au début de ce manuel avant le commencement.

2. Placez le **Mixer à Viande** sur une plate-forme stable. Offrez une place suffisante pour que la **Poignée** puisse pivoter.

3. Placez la viande hachée dans la **Cuve de Mélange**. Ajoutez les assaisonnements, les pharmacies et l'eau nécessaires à ce moment.

4. Placez le **Couvercle Transparent** sur la **Cuve de Mélange**. **NE PAS** se fonctionner le **Mixer à Viande** sans le **Couvercle Transparent** sur place sur place. Sinon, il pourrait causer des blessures graves.

5. Tournez la **Poignée** dans le sens des aiguilles d'une montre pour mixer.

6. Mélangez jusqu'à ce que la viande soit collante au toucher. Ne pas la trop mixer. Enlevez le **Couvercle Transparent** pour vérifier la consistance de la viande. NE PAS tourner la **Poignée** et GARDER A L'ECART DE L'**Arbre de Mélange** pendant l'étape. Remplacez le **Couvercle Transparent** avant de continuer à mélanger

7. Le risque le mélange est terminé retirez la **Poignée**, le **Couvercle Transparent** et l'**Arbre de Mélange** avant de retirer la viande.

8. Cuire ou réfrigéré la viande au plus vite possible après le mélange. NE PAS la laisser rester une période longue.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Démonter complètement le Mixer à Viande.

2. Lavez soigneusement toutes les pièces de **Mixer** à Viande étant en contact avec les alimentaires dans l'eau tiède savonneuse avant et après chaque utilisation.

3. Rincez avec l'eau propre.

4. Séchez toutes les pièces avant de les remonter et de les ranger. Il vaut mieux de les pulvériser avec silicone comestible pour recouvrir toutes les pièces métalliques.

REMARQUE: Le Mixer à Viande **N'EST PAS** le lave-vaisselle.