



**Instruction Manual**

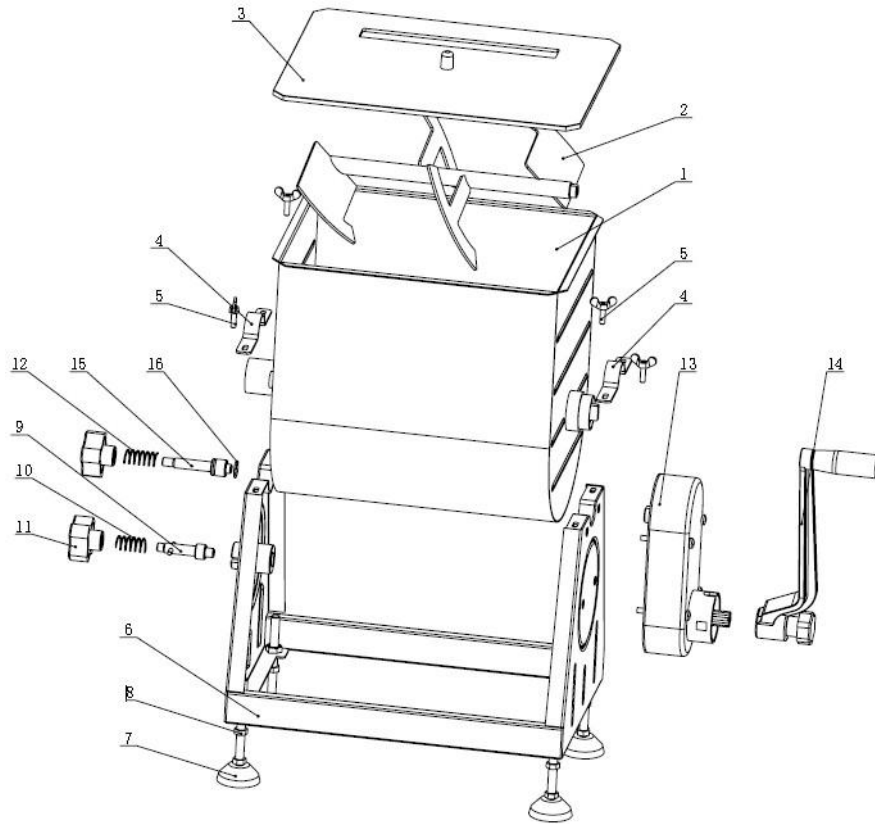
**7 GALLON MEAT MIXER**

**Model#: 008858672**



**Toll Free: 1-888-380-7953**

## GETTING TO KNOW YOUR MEAT MIXER



1. MEAT MIXING TANK

2. AXEL PADDLE

3. TANK COVER (CLEAR)

4. BRACKETS (2)

5. WING SCREWS (4)

6. WING SCREWS (4)

7. RUBBER FEET BOLTS

8. FEET BOLT NUTS (4)

9. LOCKING PIN

10. SPRING (2)

11. HUB LOCKING KNOB

12. AXEL ADJUSTING KNOB

13. SPLINE SHIFT

14. HANDLE

15. AXEL DRIVE SHIFT

16. O-RING

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



### **WARNING!**

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

1. CHECK FOR DAMAGED PARTS. Before using the Meat Mixer, check that all parts are present operating properly and perform the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, mounting and any other conditions that may affect the operation.
2. 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.
3. The Meat Mixer must be placed on a flat, level surface to avoid a hazard due to instability.
4. Find a location for your meat mixer that is protected from direct sunlight and other sources of heat (i.e.: stove, furnace, radiator).The Meat Mixer should not move or shift during use.
5. DO NOT mix bones or other hard objects that could damage the **Axel Paddle2**.
6. ALWAYS Remove the Handle14 from the Meat Mixer when not in use.
7. Tie back loose hair and loose clothing. Roll up long sleeves. Remove ties, jewelry including watches, rings, and/or bracelets before operating the Meat Mixer.
8. When paddles are in motion DO NOT put hands into Meat Mixing Tank1.
9. NEVER use the Meat Mixer without the clear plastic Tank Cover3 in place.
10. READ ALL DIRECTIONS on how to properly clean the Meat Mixer.
11. Thoroughly wash all Meat Mixer parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use. Rinse with clear water. Dry all parts before re-assembly and storage. THE MEAT MIXER IS NOT DISHWASHER SAFE.
12. It is best to use a food-grade silicone spray to coat all metal parts.
13. Do not clean your Meat Mixer with flammable fluids. The fumes may create fire or an explosion.
14. DO NOT use while under influence of drugs or alcohol.
15. The Manufacturer declines any responsibility in the case of improper use of Meat Mixer. Improper use of the Meat Mixer voids the warranty.

**WARNING:** *The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions or situations that could occur.*

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

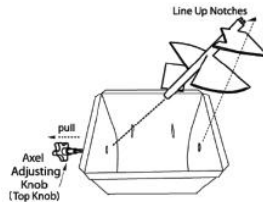
## ASSEMBLING YOUR MEAT MIXER & MANUAL OPERATION

**WARNING:** Read carefully and understand all INSTRUCTIONS before operating. Failure to follow the safety rules and other basic safety precautions may result in serious personal injury. Save these instructions so they can be read when required.

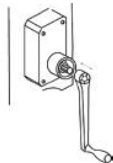
**IMPORTANT:** Be sure to follow appropriate instructions for your specific use.

1. Remove Parts from carton and **Meat Mixing Tank<sub>1</sub>**.
2. Prior to using thoroughly hand-wash all parts that may come in contact with food.  
**NOTE:** See cleaning Instructions Section (pg. 7).
3. Place the unit on a stable, level surface.
4. Screw adjustable **Rubber Foot Bolts<sub>7</sub>** through each hole on the bottom of **Stand<sub>6</sub>**.
5. Make sure all **Rubber Foot Bolts<sub>7</sub>** are adjusted to the same level to assure stability.
6. Thread a **Foot Locking Nut<sub>8</sub>** to each **Rubber Foot Bolt<sub>7</sub>** and tighten to secure.
7. First match up the bottom **Locking Hub** on **Meat Mixing Tank<sub>1</sub>** with retractable **Hub Locking Knob<sub>11</sub>**.
8. Pull the **Hub Locking Knob<sub>11</sub>** then release until the **Locking Pin<sub>9</sub>** slides into the bottom of the **Hub Locking Knob<sub>11</sub>**, so that the **Meat Mixing Tank<sub>1</sub>** is in an upright position.
9. Install the **Axel Paddle<sub>2</sub>** by lining up slotted end of **Axel Paddle<sub>2</sub>** to slotted end of **Axel Adjusting Knob<sub>12</sub>** on inside **Meat Mixing Tank<sub>1</sub>**.
10. Pull the **Axel Adjusting Knob<sub>12</sub>** out and align **Axel Paddle<sub>2</sub>** with **Locking Pin** and release to lock into place.

**IMPORTANT:** Be sure the **Axel Paddle<sub>2</sub>** is properly locked into place to avoid unnecessary wear on unit.



11. Attach **Handle<sub>14</sub>** by matching notched open end to notched gear of **Spline Shaft<sub>13</sub>** and make sure the **Handle<sub>14</sub>** has ample clearance to turn.



12. To operate, turn **Handle<sub>14</sub>** following the direction of the arrow on the side of the unit.

**IMPORTANT:** If **Handle<sub>14</sub>** is not turned in the direction of the arrow the **Axel Paddle<sub>2</sub>** will not mix meat properly.

**NOTE:** If using an electric grinder with this Mixing Tank, refer to next section: **Using with Electric Grinder.**

8. Lavez soigneusement toutes les pièces du **mixer à viande** qui entrent en contact avec les aliments dans de l'eau tiède savonneuse avant et après chaque utilisation. Rincer à l'eau claire. Sécher toutes les pièces avant de les remonter et de les ranger. LE MÉLANGEUR DE VIANDE N'EST PAS AU LAVE-VAISSELLE.
9. Il est préférable d'utiliser un aérosol de silicone de qualité alimentaire pour enduire toutes les pièces métalliques après chaque utilisation afin de prévenir l'oxydation et de maintenir le mélangeur en bon état.

l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> avant de retirer la viande.

12. Tirez doucement sur le **Bouton de moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> pour libérer le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup>.
13. Inclinez le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup> pour l'aligner avec les **moyeux du Verrouillage** latéraux à la position inclinée souhaitée. Relâchez le **Bouton de moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> jusqu'à ce que la **Goupille de Verrouillage**<sup>9</sup> glisse en place.
14. Faites attention lorsque vous inclinez le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup> lorsqu'il est plein de viande. Assurez-vous d'avoir un conteneur approprié en place avant de l'incliner.
15. Cuire ou réfrigérer la viande dès que possible après le mélange. **NE PAS LAISSEZ** de viande pendant une période prolongée.

**IMPORTANT:** Pour optimiser les performances du mélange de viande, le Réservoir de Mixer à Viande ne doit être rempli que de sorte que la moitié des palettes soit exposée. Utilisez de la viande réfrigérée, ajoutez de l'eau progressivement pendant le processus de mélange pour éviter que la viande ne devienne raide lorsque des épices sont ajoutées. Cela aidera également l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> à tourner plus facilement.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE -AVANT & APRES

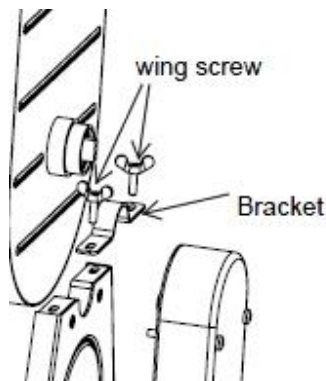
1. Désassemblez complètement le **Mixer à Viande Inclinable**<sup>1</sup>.
2. Tirez doucement sur le **Bouton de Réglage d'Axe**<sup>12</sup> jusqu'à ce que l'**Axe de Roue à Palettes** se désengage.

L'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> peut maintenant être retiré en le soulevant et en le tirant vers l'extérieur.

REMARQUE: S'il est difficile de retirer l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> du **Réservoir du Mixer à Viande**, il peut être nécessaire de faire pivoter manuellement l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> dans une position différente avant de réessayer.

3. Desserrez et enlevez les **Vis à Oreilles** et les **Tasseaux**<sup>4</sup> des deux côtés du **Réservoir du Mixer à Viande**<sup>1</sup>.

REMARQUE: n'oubliez pas de quel côté du support ils ont été retirés pour une correspondance plus facile lors de la nouvelle fixation.



4. La rainure de clavette (la fente située du côté de la poignée du Réservoir du Mixer à Viande) DOIT être en position 12:00 pour retirer le réservoir du support. Sinon, attachez la **Poignée**<sup>4</sup> et tournez-la pour la position correcte.
5. Tirez doucement sur le **Bouton de moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> pour libérer la **Goupille de Verrouillage**<sup>9</sup> du **moyeu de Verrouillage** du **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup>. Retirez la **Poignée**<sup>14</sup>.
6. Soulevez le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup> tout droit pour le retirer du **Support**.
7. N'utilisez pas de laine d'acier ni d'abrasifs durs pour nettoyer une partie du **mixer à viande**.

## USING MEAT MIXER WITH ELECTRIC GRINDERS

To attach to an electric grinder:

**CAUTION:** Be certain that your grinder motor is in the OFF position and is UNPLUGGED from power source before attaching to Meat Mixer.

1. Align the **Spline Shaft**<sup>13</sup> of the meat mixer close to the drive shaft of the grinder motor.
2. Adjust the **Rubber Feet Bolts**<sup>7</sup> up or down until the **Spline Shaft**<sup>13</sup> aligns completely level with the drive shaft of the grinder motor.

**CAUTION:** Before grinding, ensure that the mating surfaces of the grinder and mixer are level. Be certain the Meat Mixer Feet are properly adjusted so the drive gear of the mixer is level with the drive of the grinder motor. Failure to do so may cause unnecessary wear or damage to the bushings and gears of both units.

**NOTE:** Grinder may need to be set on a raised STABLE platform to help align the Meat Mixer.

3. Slide the units together as tightly as possible.

**NOTE:** It may be necessary to SLOWLY manually turn the **Axel Paddle**<sup>2</sup> to properly align the units. With one hand turn the **Axel Paddle**<sup>2</sup> while simultaneously pushing the grinder toward the Meat Mixer with the other hand to set the splines on both units together. In most cases the grinder and gearbox housing will be in close proximity or touching.

4. Tighten the **Head Locking Knob** (not shown) on the grinder to prevent separation during operation.
5. Tighten the **Foot Bolt Nuts**<sup>8</sup> on the **Rubber Feet Bolts**<sup>7</sup> to hold the unit at the desired height.
6. Plug in the grinder motor.

**NOTE:** Before turning on grinder motor, be sure to put **Tank Cover**<sup>3</sup> on **Mixing Tank**<sup>1</sup> and keep clear of the **Axel Paddle**<sup>2</sup>.

7. Briefly engage the motor to ensure proper operation. If a grinding sound is heard or if the unit vibrates excessively, immediately turn off and unplug grinder. Check connection, height levels and **Axel Paddle**<sup>2</sup> positioning to make sure all are correct.
8. Once the connections are verified and everything is in place, mix meat by turning grinder on making sure it is in the forward position.

## WARNING!

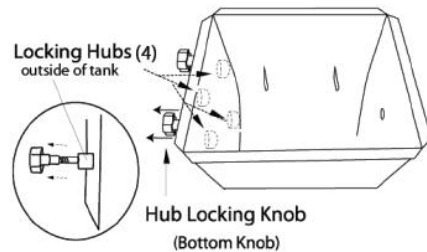
KEEP FINGERS AND HANDS AWAY from the Axle Paddle during use. NEVER reach into the Mixing Tank while the Axle Paddle is in motion! Severe injury may result. NEVER use the Meat Mixer without the Tank Cover in place.



## LOCKING & UNLOCKING MEAT MIXING TANK

There are four (4) **Locking Hubs**<sup>11</sup> on the **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub>, do not operate without hubs locked in place.

**NOTE:** Meat Mixing Tank should not move when properly locked into place.



### To Mix:

Carefully pull the **Locking Hub Knob**<sup>11</sup>, align **Bottom Locking Hub** with **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub> in the upright position. Release until the **Locking Pin**<sup>9</sup> slides in place. Mixer **MUST** be in an upright position to mix meat.

### To Tilt:

Carefully pull **Locking Hub Knob**<sup>11</sup> to release the **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub>.

Tilt the **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub> to align with either **Locking Hubs**<sup>11</sup> located on each side to desired tilted position. Release **Locking Hub Knob**<sup>11</sup> until the **Locking Pin**<sup>9</sup> slides in place.

Be careful when tilting the **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub> when it is full of meat.

**NOTE:** Be sure to have a proper container (meat lug) in place before tilting to catch meat.

### To Store:

Carefully pull **Locking Hub Knob**<sup>11</sup> to release the **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub>.

The **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub> should be stored upside down to save space and keep **Meat Mixing Tank**<sub>1</sub> free of debris.

chaque côté à la position inclinée souhaitée. Relâchez le **Bouton de Moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> jusqu'à ce que la **Goupille de Verrouillage**<sup>9</sup> glisse en place.

Soyez prudent lorsque vous inclinez le **Réservoir de Mixer à Viande**<sub>1</sub> lorsque celui-ci est plein de viande.

**REMARQUE:** Assurez-vous d'avoir un récipient approprié (cosse à viande) en place avant de l'incliner pour attraper la viande.

A Stocker:

Tirez doucement sur le **Bouton de Moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> pour libérer le **Réservoir de Mixer à Viande**<sub>1</sub>.

Le **Réservoir de Mixer à Viande**<sub>1</sub> doit être rangé à l'envers pour économiser de l'espace et conserver le **Réservoir de Mixer à Viande**<sub>1</sub> sans débris.

## UTILISATION DE VOTRE MIXER A VIANDE

Maintenant que votre **Mixer à Viande** est entièrement assemblé et prêt à être utilisé, il est temps de mélanger votre viande ou saucisse préférée avec la farce d'épices. Assurez-vous de lire et de bien comprendre les Règles de Sécurité Générales au début de ce manuel avant de commencer.

1. Reportez-vous à la page 4 pour les opérations de mixer, soit à l'aide de la poignée, soit à l'aide de l'unité reliée à un moteur de hachoir.
2. Ne pas trop remplir le **Réservoir du Mixer à Viande**; Commencez par remplir la viande à un niveau qui expose la moitié des roues à palettes de mixer (vous pouvez ajouter de la viande dès que la viande commence à se mélanger aux épices). Ne pas surcharger le réservoir du mixer à viande, cela rendra la tâche difficile pour l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> tourner.
3. Assurez-vous que la viande hachée est refroidie avant d'ajouter des épices et de l'eau à la farce. Une viande bien réfrigérée mélangera les épices de manière plus uniforme et la viande sera moins pâteuse.
4. Placez le **Couvercle du Réservoir**<sub>3</sub> sur le **Réservoir du Mixer à Viande**<sub>1</sub>. (**NE PAS** utiliser le mélangeur sans le **Couvercle du Réservoir**<sub>3</sub> en place.)
  5. Mélangez l'assaisonnement et l'eau à travers la fente ouverte du **Couvercle du Réservoir**<sub>3</sub>.  
**IMPORTANT:** Ajoutez au moins 1 oz. d'eau par livre de viande réfrigérée utilisée. L'eau facilitera le mélange et permettra à l'assaisonnement de se mélanger à la viande. L'ajout d'eau n'affaiblira PAS le goût. **SI LA VIANDE "STIFFENSE", AJOUTER PLUS D'EAU.**
6. Tournez la **Poignée**<sup>14</sup> en suivant la flèche directionnelle située sur le côté du **Réservoir du Mixer à Viande**<sub>1</sub>.
7. Mélangez la viande jusqu'à ce que toutes les épices et les assaisonnements soient uniformément mélangés dans le lot de viande. **NE PAS TROP MÉLANGER**, sinon la viande commencera à devenir pâteuse.
8. Si la farce de viande commence à devenir trop pâteux, ARRÊTEZ de mélanger et refroidir de nouveau la viande.
9. Vérifiez la consistance de la farce de viande en retirant le **Couvercle du Réservoir**<sub>3</sub>. **NE PAS** tourner la **Poignée**<sup>14</sup> et **GARDER VOS MAINS PROPRES** de l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup>. Si vous utilisez un hachoir électrique, assurez-vous qu'elle est débranchée. Si nécessaire, remplacez le **Couvercle du Réservoir**<sub>3</sub> pour continuer à mélanger jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
10. Une fois le mélange terminé, retirez le **Couvercle du Réservoir**<sub>3</sub> et retirez la **Poignée**<sup>14</sup>.
11. Tirez le **Bouton de Réglage d'Axe**<sup>14</sup> situé sur le côté du **Réservoir de Mixer à Viande**<sub>1</sub> et retirez

## WARNING!

KEEP FINGERS AND HANDS AWAY from the Axle Paddle during use. NEVER reach into the Mixing Tank while the Axle Paddle is in motion! Severe injury may result. NEVER use the Meat Mixer without the Tank Cover in place.



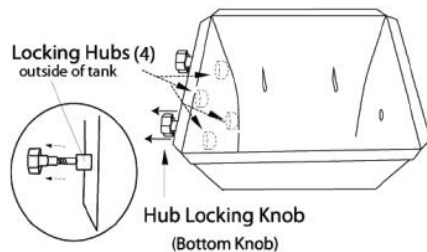
## AVERTISSEMENT!

GARDEZ LES DOIGTS ET LES MAINS À L'ÉCART de l'axe de Roue à palettes pendant son utilisation. NE JAMAIS atteindre le réservoir de Mixer tant que l'Axe de Roue à palettes est en mouvement! Des blessures graves peuvent en résulter. NE JAMAIS utiliser le Mixer à Viande sans le Couvercle du Réservoir.

### VERROUILLAGE ET DEVERROUILLAGE DU RESERVOIR DU MIXER A VIANDE

Il y a quatre (4) **moyeux du Verrouillables**<sup>11</sup> sur le Réservoir de **Mixer à Viande**<sup>1</sup>; ils ne fonctionnent pas sans les moyeux verrouillés.

REMARQUE: Le **Réservoir de Mixer à Viande** ne doit pas bouger lorsqu'il est correctement verrouillé.



A Mélanger:

Tirez doucement sur le **Bouton de Moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup>, alignez le **Moyeu du Verrouillage Inférieur** sur le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup> en position verticale. Relâchez jusqu'à ce que la **Goupille de Verrouillage**<sup>9</sup> glisse en place. Le mélangeur **DOIT** être en position verticale pour mélanger la viande.

A Incliner:

Tirez doucement sur le **Bouton de Moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> pour libérer le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup>.

Inclinez le **Réservoir de Mixer à Viande**<sup>1</sup> pour l'aligner sur l'un des **Moyeux du verrouillage**<sup>11</sup> situés de

### USING YOUR MEAT MIXER

Now that your **Meat Mixer** is fully assembled and ready to use, it is time to blend your favorite meat or sausage with spices mixture. Be sure to read and fully understand the General Safety Rules at the beginning of this manual before you start.

1. Refer to the page 4 for mixing operation either using the handle or with the unit attached to a grinder motor.
2. Do not over fill **Meat Mixing Tank**; begin by filling meat to a level that half of the mixing paddles are exposed, (additional meat can be added as the initial meat starts to mix together with the spices) Do not overload the mixing tank, this will make it difficult for the **Axel Paddle2** to turn.
3. Make sure that the ground meat is chilled before adding spices and water to the mixture. Properly chilled meat will more evenly mix spices, and the meat will be less pasty.
4. Place the **Tank Cover3** onto the **Meat Mixing Tank1**. (**DO NOT** operate mixer without the **Tank Cover3** in place.)
5. Mix in seasoning and water through the open slot in **Tank Cover3**.

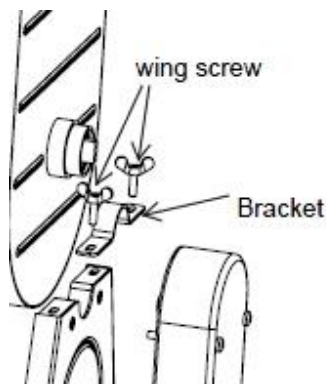
**IMPORTANT:** Add at least 1oz. of water per pound of chilled meat used. Water will make the mixing easier, and allows the seasoning to blend with meat. Adding water will **NOT** weaken the flavor. **IF MEAT "STIFFENS UP" ADD MORE WATER.**

6. Turn **Handle14** following the directional arrow on side of **Meat Mixing Tank1**.
7. Mix meat until all spices and seasoning are uniformly mixed throughout the meat batch. **DO NOT OVER MIX**, or meat will start to become pasty.
8. If meat mixture starts to become too pasty STOP mixing and re-chill the meat.
9. Check meat mixture consistency by removing **Tank Cover3**. **DO NOT** Turn **Handle14** and **KEEP HANDS CLEAR** of **Axel Paddle2**. If using an electric grinder, be sure it is unplugged. If needed, replace **Tank Cover3** to continue mixing until desired consistency is achieved.
10. When mixing is completed, take off the **Tank Cover3** and remove **Handle14**.
11. Pull the **Axel Adjusting Knob14** on the side of **Meat Mixing Tank1** and remove the **Axel Paddle2** before removing the meat.
12. Carefully pull the **Locking Hub Knob11** to release the **Meat Mixing Tank1**.
13. Tilt the **Meat Mixing Tank1** to align with either side Locking Hubs to desired tilted position. Release **Locking Hub Knob11** until the Locking Pin9 slides in place.
14. Be careful when tilting the **Meat Mixing Tank1** when it is full of meat. Be sure to have a proper container in place before tilting.
15. Cook or refrigerate meat as soon as possible after mixing. **DO NOT** let meat sit out for an extended period of time.

**IMPORTANT:** For optimal meat mixing performance the Meat Mixing Tank should only be filled so that half the paddles are exposed. Use chilled meat, add water gradually during mixing process to keep meat from getting stiff when spices are added. This will also help the **Axel Paddle2** turn more easily.

## CLEANING INSTRUCTIONS - BEFORE & AFTER

1. Completely disassemble the **Tilting Meat Mixer**<sup>1</sup>.
2. Carefully pull **Axel Adjusting Knob**<sup>12</sup> until the **Axel Paddle**<sup>2</sup> disengages.  
The **Axel Paddle**<sup>2</sup> can now be removed by lifting up and pulling outward.  
**NOTE:** If it is difficult to remove **Axel Paddle**<sup>2</sup> from **Mixing Tank**, it may be necessary to manually rotate the **Axel Paddle**<sup>2</sup> to a different position before trying again.
3. Loosen and remove **Wing Screws**<sup>5</sup> and **Brackets**<sup>4</sup> on both sides of **Meat Mixing Tank**.  
**NOTE:** keep in mind which side of stand they are removed from for easier match-up when re-attaching.



4. The keyway (slot located on handle side of Mixing Tank) MUST be in the 12:00 position to remove Tank from Stand. If not, attach **Handle**<sup>4</sup> and turn to correct position.
5. Carefully pull **Hub Locking Knob**<sup>11</sup> to release **Locking Pin**<sup>9</sup> from **Locking Hub on Meat Mixing Tank**. Remove **Handle**<sup>4</sup>.
6. Lift **Meat Mixing Tank**<sup>3</sup> straight up to remove from **Stand**<sup>6</sup>.
7. Do not use steel wool or harsh abrasives to clean any part of the **Meat Mixer**.
8. Thoroughly wash all **Meat Mixer** parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use. Rinse with clear water. Dry all parts before re-assembly and storage. **THE MEAT MIXER IS NOT DISHWASHER SAFE.**
9. It is best to use a food-grade silicone spray to coat all metal parts after each use to prevent oxidation and keep the mixer in good condition



12. Pour l'utiliser, tournez la **Poignée**<sup>14</sup> dans le sens de la flèche situé sur le côté de l'appareil.  
**IMPORTANT:** si la **Poignée**<sup>14</sup> n'est pas tournée dans le sens de la flèche, l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> ne mélangera pas la viande correctement.

**REMARQUE:** Si vous utilisez un hachoir électrique avec ce Réservoir du Mixer à Viande, reportez-vous à la section suivante: **Utilisation avec un Hachoir électrique.**

## UTILISATION DE MIXER A VIANDE AVEC HACHOIR ELECTRIQUE

Pour attacher à un hachoir électrique:

**ATTENTION:** Assurez-vous que le moteur de votre hachoir est en position d'arrêt et DEBRANCHE de la source d'alimentation avant de le fixer au Mixer à Viande.

1. Alignez l'**Arbre de Cannelure**<sup>13</sup> du Mixer à Viande près de l'arbre d'entraînement du moteur de hachoir.
2. Réglez les **Boulons des pieds en caoutchouc**<sup>7</sup> vers le haut ou le bas jusqu'à ce que l'**Arbre de Cannelure**<sup>13</sup> soit parfaitement aligné avec l'arbre d'entraînement du moteur de hachoir.  
**ATTENTION: Avant de broyage, assurez-vous que les surfaces de contact du hachoir et du mixer sont de niveau. Assurez-vous que les Pieds du Mixer à Viande sont correctement réglés afin que le mécanisme d'entraînement du mélangeur soit de niveau avec l'entraînement du moteur de la rectifieuse. Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner une usure inutile ou des dommages aux bagues et engrenages des deux unités.**  
**REMARQUE:** Il peut être nécessaire de placer le hachoir sur une plate-forme STABLE surélevée pour faciliter l'alignement du Mixer à Viande.
3. Faites glisser les unités ensemble aussi étroitement que possible.  
**REMARQUE:** Il peut être nécessaire de tourner LENTEMENT manuellement l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> pour aligner correctement les unités. Avec une main, tournez l'**Axe de Roue à Palettes** tout en poussant simultanément le hachoir vers le mixer à viande avec l'autre main pour régler ensemble les cannelures des deux appareils. Dans la plupart des cas, le hachoir et le carter de la boîte de vitesses seront à proximité ou en contact.
4. Serrez le **Bouton de Verrouillage de la tête** (non illustré) sur le hachoir pour éviter toute séparation pendant le fonctionnement.
5. Serrez les **Boulons et Vis d'Ancrages**<sup>8</sup> sur les **Boulons de Pieds en Caoutchouc**<sup>7</sup> pour maintenir l'unité à la hauteur souhaitée.
6. Branchez le moteur du hachoir.  
**REMARQUE:** Avant de mettre le moteur du hachoir en marche, assurez-vous de mettre le **Couvercle du Réservoir**<sup>3</sup> sur le **Réservoir du Mixer à Viande**<sup>1</sup> et de rester à l'écart de l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup>.
7. Engagez brièvement le moteur pour assurer un fonctionnement correct. Si vous entendez un bruit de broyage ou si l'unité vibre excessivement, éteignez et débranchez immédiatement le hachoir. Vérifiez la connexion, les hauteurs et le positionnement de l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> pour vous assurer qu'ils sont tous corrects.
8. Une fois que les connexions sont vérifiées et que tout est en place, mélangez la viande en allumant le hachoir en vous assurant qu'il est en position avancée.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

### Assemblage de votre Mixer A Viande et Opérations Manuelles

*AVERTISSEMENT: Lisez attentivement et comprenez toutes les INSTRUCTIONS avant d'utiliser. Le non respect des règles de sécurité et autres mesures de sécurité de base peut entraîner des blessures graves. Conservez ces instructions pour pouvoir les lire au besoin.*

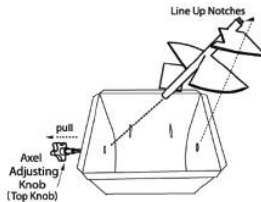
**IMPORTANT: Assurez-vous de suivre les instructions appropriées pour votre utilisation spécifique.**

1. Retirez les Pièces du carton et du **Réservoir du Mixer à Viande**<sup>1</sup>.
2. Avant toute utilisation, lavez à la main toutes les parties susceptibles d'entrer en contact avec des aliments.

**REMARQUE:** Voir la Section d'Instructions de nettoyage (p. 7).

3. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
4. Vissez les **Boulons de Pied en Caoutchouc**<sup>7</sup> réglables à travers chaque trou au bas du **Supports**.
5. Assurez-vous que tous les Boulons de Pied en Caoutchouc<sup>7</sup> sont réglés au même niveau pour assurer la stabilité.
6. Vissez un Contre-écrou de Pied<sup>8</sup> dans chaque Boulon de Pied en Caoutchouc<sup>7</sup> et serrez pour le fixer.
7. Faites d'abord correspondre le **moyeu de Verrouillage** inférieur sur le **Réservoir du Mixer à Viande**<sup>1</sup> avec le **Bouton de moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> rétractable.
8. Tirez sur le **Bouton de moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup>, puis relâchez-le jusqu'à ce que la **Goupille de Verrouillage**<sup>9</sup> glisse dans la partie inférieure du **Bouton de moyeu du Verrouillage**<sup>11</sup> afin que le **Réservoir du Mixer à Viande**<sup>1</sup> soit en position verticale.
9. Installez l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> en alignant l'extrémité fendue de l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> avec l'extrémité fendue du **Bouton de Réglage d'Axe**<sup>12</sup> à l'intérieur du **Réservoir du Mixer à Viande**<sup>1</sup>.
10. Tirez le **Bouton de Réglage d'Axe**<sup>12</sup> vers l'extérieur et alignez l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> avec la **Goupille de Verrouillage** et relâchez-la pour la verrouiller en place.

**IMPORTANT:** Assurez-vous que l'**Axe de Roue à Palettes**<sup>2</sup> est correctement verrouillé afin d'éviter toute usure inutile de l'unité.



11. Fixez la **Poignée**<sup>14</sup> en faisant correspondre l'extrémité ouverte entaillée à la roue dentée de **Arbre de Cannelure**<sup>13</sup> et assurez-vous que la **Poignée**<sup>14</sup> dispose de suffisamment d'espace pour tourner.



## Manuel d'Instructions

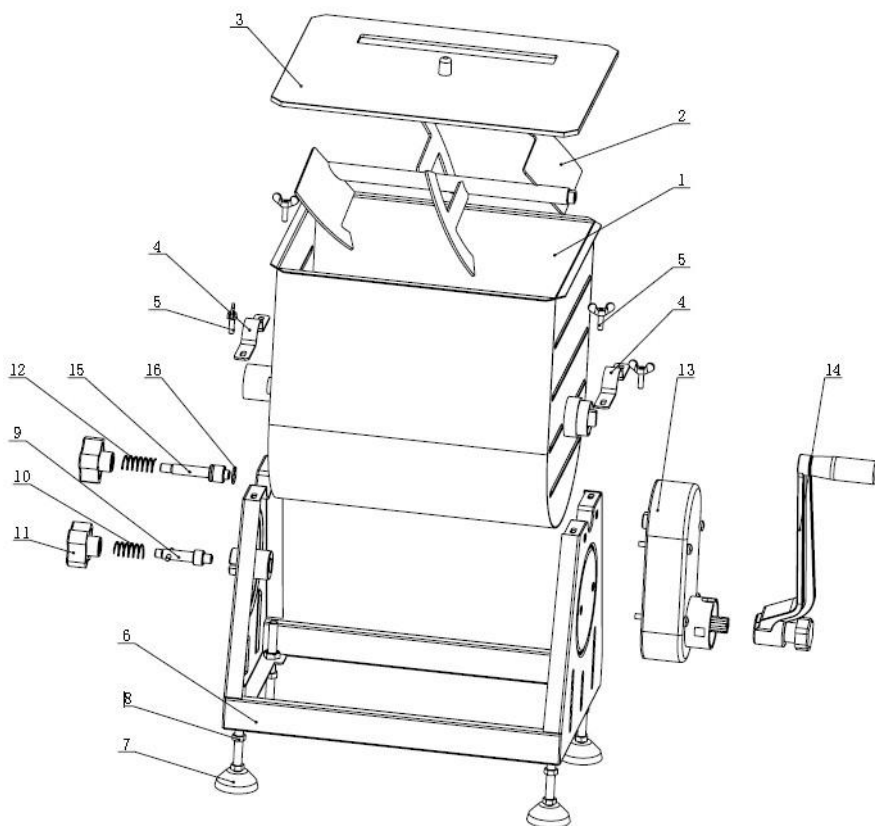
### 7 GALLON MIXER A VIANDE

Modèle#: 008858672



Téléphone Gratuit:1-888-380-7953

## FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE MIXER A VIANDE



- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. RESERVOIR DU MIXER A VIANDE    | 10. GOUPILLE D'ARRET                |
| 2. AXE DE ROUE A PALETTES         | 11. RESSORTS (2)                    |
| 3. COUVERCLE DU RESERVOIR (CLAIR) | 12. BOUTON DE moyeu DU VERROUILLAGE |
| 4. TASSEAUS (2)                   | 13. BOUTON DE REGLAGE D'AXE         |
| 5. ECROU A OREILLES (4)           | 14. ARBRE DE CANNELURE              |
| 6. SUPPORT                        | 15. POIGNEE                         |
| 7. BOULONS DE PIED EN CAOUTCHOUC  | 16. ESSIEU MOTEUR                   |
| 8. BOULON ET VIS D'ANCRAGE(4)     | 17. JOINT TORIQUE                   |

## INSTRUCTIONS DE SECURITE GENERAUX



**AVERTISSEMENT!** Veuillez lire et comprendre toutes les instructions de sécurité avant utilisation. Votre sécurité est le plus important! Le non respect des procédures et des protections peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Votre sécurité personnelle est votre responsabilité.

- VÉRIFIEZ LES PIÈCES ENDOMMAGÉES. Avant d'utiliser le mixer à viande, vérifiez que toutes les pièces sont présentes et fonctionnent correctement. Vérifiez l'alignement des pièces en mouvement, la liaison des pièces en mouvement, le montage et toutes autres conditions pouvant affecter le fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités sensorielles ou mentales physiques réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les ait supervisées ou instruites.
- Le mixer à viande doit être placé sur une surface plane et stable afin d'éviter tout risque d'instabilité.
- Recherchez dans votre mixer un endroit à l'abri de la lumière directe du soleil et d'autres sources de chaleur (cuisinière, fournaise, radiateur, etc.). Le Mixer à Viande ne doit pas bouger ou se déplacer pendant l'utilisation.
- NE PAS mélanger des os ou d'autres objets durs qui pourraient endommager l'Axe de Roue à Palettez.
- TOUJOURS retirer la poignée14 du mixer à viande lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Attachez les cheveux et les vêtements amples. Retrousser les manches longues. Retirez les cravates, les bijoux, y compris les montres, les bagues et / ou les bracelets avant de faire fonctionner le Mixer à Viande.
- Lorsque les roues à palettes sont en mouvement, NE PAS mettez les mains dans le Réservoir du Mixer à Viande.
- NE JAMAIS utilisez le Mixer à Viande sans le Couvercle de Réservoir3 en plastique clair en place.
- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS sur la façon de nettoyer correctement le mixer à viande.
- Lavez soigneusement toutes les pièces du Mixer à Viande qui entrent en contact avec les aliments dans de l'eau chaude savonneuse avant et après chaque utilisation. Rincez à l'eau claire. Séchez toutes les pièces avant de les remonter et de les ranger. LE MÉLANGEUR DE VIANDE N'EST PAS AU LAVE-VAISSELLE.
- Il est préférable d'utiliser un aérosol de silicone de qualité alimentaire pour recouvrir toutes les pièces métalliques.
- Ne nettoyez pas votre mixer à viande avec des liquides inflammables. Les vapeurs peuvent créer un incendie ou une explosion.
- NE PAS utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcool.
- Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme du Mixer à Viande. Une mauvaise utilisation du Mixer à Viande annulera la garantie.

**AVERTISSEMENT:** Les avertissements, attentions et instructions décrits dans ce manuel ne peuvent couvrir toutes les conditions ou situations possibles.