

surfaces en aluminium.

- Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, assurez-vous de débrancher le hachoir à viande de la source d'alimentation.
- Vérifiez périodiquement l'appareil pour l'usure.

Nettoyage de Hachoir à Viande

1. Retirez le poussoir et le plateau alimentaire.
2. Pour retirer facilement la plaque de broyage, frappez la tête de hachoir sur une surface dure avec la plaque de broyage vers le haut.
3. Enlevez les particules alimentaires.
4. Lavez tous les composants avec de l'eau tiède et un détergent neutre.
5. Nettoyez le carter du moteur avec un chiffon humide.
6. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les remonter.

VALLEY[®] *Sportsman*

Instruction Manual

1/2 HP MEAT GRINDER, #8

Model #: 008858763



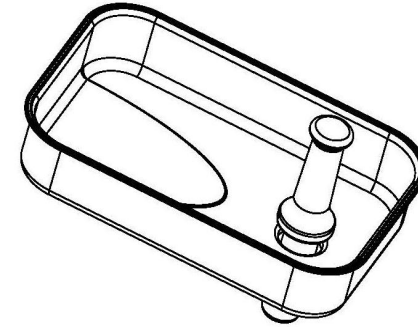
Toll Free: 1-888-380-7953

GENERAL WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Use only approved grounded electrical outlet.
- Do not use during an electrical storm.
- Do not use outdoors, this product is for indoor household use only.
- Do not expose to rain or water at anytime.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or control panel in water or other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Do not let cord hang or touch hot surfaces.
- Keep children and pets away from meat grinder at all times. Do not allow children to use meat grinder. Close supervision is necessary should children or pets be in area where meat grinder is being used.
- Use meat grinder only on a level, stable surface to prevent tipping.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the user's ability to properly assemble or safely operate meat grinder.
- Avoid bumping or impacting meat grinder.
- Never move meat grinder when in use.
- Be careful when removing food from meat grinder.
- To disconnect, turn meat grinder off, then remove plug from outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Never use meat grinder for anything other than its intended purpose. This unit is not for commercial use.
- Always use meat grinder in accordance with all applicable local, state and federal fire codes.
- Avoid touching moving parts with your hands.
- Never use fingers to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Serious cuts or injury will result.
- This appliance is designed for grinding meat only. Do not use this appliance for frozen food or non-food products.
- Do not insert any metallic objects into the meat grinder.

vous placez pas de manière à ce qu'aucune partie de votre corps n'entre en contact direct avec le hachoir lorsque l'appareil fonctionne.



- 1) Le hachoir doit être rempli lorsque vous travaillez. La procédure à suivre est la suivante:
- 2) Serrer l'écrou de la pièce à main. Ne pas trop serrer.
- 3) Placez la nourriture dans le plateau.
- 4) Démarrer le hachoir à l'aide du bouton de démarrage.
- 5) Soulevez le poussoir; nourrir la viande dans le tube. Ne forcez pas la viande dans l'ouverture.
- 6) Si la viande est préalablement coupée de manière appropriée, il ne devrait pas y avoir de problèmes pour la nourrir. Cependant, en cas de problème, serrez le contre-écrou jusqu'à ce que la viande soit coupée à la taille désirée. Il est également recommandé que la viande soit très froide (non congelée) pour réduire le colmatage.
- 7) Pour que la plaque et la lame durent plus longtemps et maintiennent leur acuité dans le temps:
 - a) Eteignez l'appareil lorsque toute la viande est passée dans le hachoir
 - b) Assurez-vous que la lame et la plaque sont toujours couplés
- 8) Appuyez sur le bouton d'arrêt lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, puis retirez-le et nettoyez soigneusement l'ouverture et tous les autres composants.

6. NETTOYAGE & ENTRETIEN



AVERTISSEMENT: soyez toujours aussi minutieux que possible lors du nettoyage et de

la désinfection des composants. Toute partie exposée à la viande crue peut héberger ou développer des bactéries pouvant provoquer une maladie ou la mort. Lorsque vous nettoyez avec des désinfectants, suivez toujours les recommandations du fabricant. N'utilisez jamais de produits dont la surface exposée rend la viande impropre à la consommation. Ne pas suivre cet avertissement peut entraîner la maladie ou la mort!

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne jamais nettoyez le hachoir à viande avec un jet d'eau sous pression, un nettoyeur industriel ou tout autre type d'ustensile de nettoyage qui pourrait endommager la surface de l'appareil.
- Ne pas immerger le carter du moteur dans l'eau. Essuyer avec un chiffon humide.
- Avant de nettoyer, assurez-vous de débrancher le hachoir à viande de la source d'alimentation.
- Ne pas utiliser de solutions de blanchiment contenant du chlore, car cela décolorerait les

3. INSPECTION DE L'APPAREIL

3.1. VERIFICATION DE L'EMBALLAGE A LA RECEPTION

Inspectez soigneusement le colis lors de sa réception. Si l'emballage présente des signes d'endommagement, vérifiez soigneusement le contenu pour vous assurer qu'il ne manque aucune pièce manquante ou endommagée. Signalez tout problème dans les 3 jours suivant la date de réception. Dans le cas improbable où le moulin devrait être retourné, veuillez le remballer en veillant à ne pas renverser les produits emballés! Lors du transport du colis, assurez-vous que ses quatre points principaux sont bien fixés (maintenez les marchandises parallèles au sol).

4. INSTALLATION DE L'APPAREIL

4.1. EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

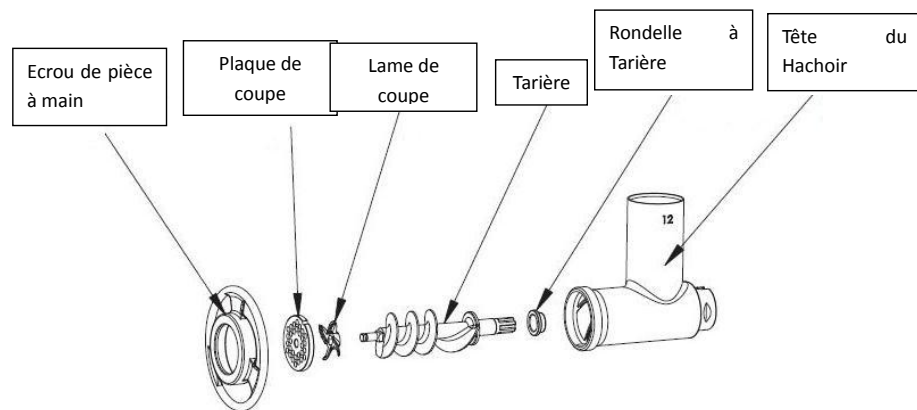
- La surface de travail sur laquelle le hachoir à viande sera situé doit être adaptée à la taille et au poids de l'appareil. La surface de travail doit être plane et sèche. Conservez / utilisez le hachoir dans une plage de température de 41° à 95° Fahrenheit.
- Le hachoir doit être branché uniquement dans des prises correctement mises à la terre

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1. INSTALLATION DE L'APPAREIL POUR L'UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil, tous les composants amovibles doivent être fixés en position.

- Montez la tête du hachoir et verrouillez-la en utilisant la poignée située sur le côté de l'unité.
- Montez la tarière, la lame et la plaque, puis vissez l'écrou de la pièce à main



PROCEDURE D'INSTALLATION DU HACHOIR A VIANDE

- 1) Installez la tête du hachoir dans le corps et installez le bouton dans le trou du couvercle avant.
- 2) Installez la rondelle & la tarière dans la tête du hachoir et assurez-vous que le bouton est correctement placé.
- 3) Installer la lame de coupe sur la tarière, puis installer la plaque.
- 4) Tous les composants sont fixés par un écrou de pièce à main pour assurer la sécurité .

5.2. REMPLISSAGE DU HACHOIR A VIANDE

Lors de l'utilisation de hachoir, il est important que vous vous teniez dans la bonne position. **Ne**

INTRODUCTION

Thank you, and congratulations on purchasing Valley Sportsman electric meat grinder for household use. Your grinder comes complete with everything you need. Please take a few minutes to read through this booklet to learn more about your grinder. Your grinder is made of the finest materials to ensure extended use for all of your meat processing needs.

INDEX

1. INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE

1.1. GENERAL WARNINGS

1.2. SAFETY FEATURES INSTALLED

1.3. APPLIANCE DESCRIPTION

1.3.1. GENERAL DESCRIPTION

1.3.2. CONSTRUCTION

1.3.3. DIAGRAMS AND PARTS LIST

2. TECHNICAL DATA

3. INSPECTING THE APPLIANCE

3.1. CHECKING PACKAGING UPON RECEIPT

4. INSTALLING THE APPLIANCE

4.1. APPLIANCE LOCATION

5. USING THE APPLIANCE

5.1. SETTING UP THE APPLIANCE FOR USE

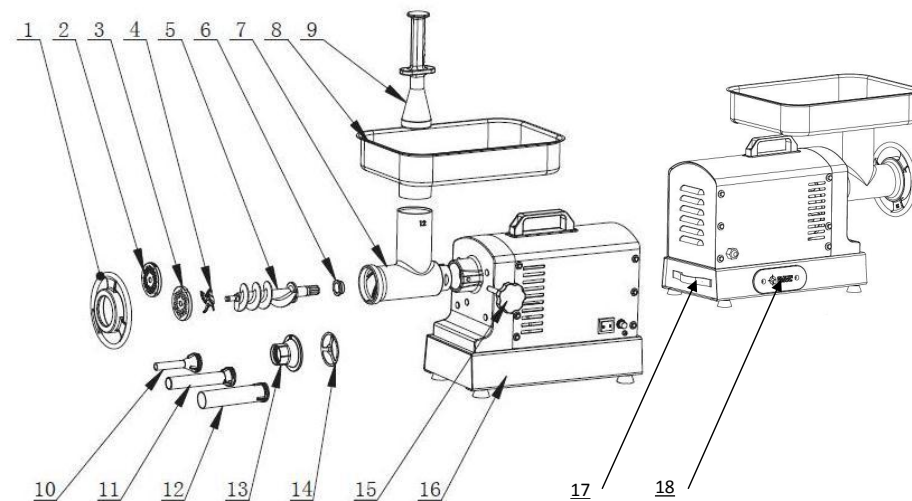
5.2. FILLING THE GRINDER

6. CLEANING & MAINTENANCE

1. INFORMATION ABOUT THE APPLIANCE

1.1. GENERAL WARNINGS

- The appliance must only be used by persons who have carefully studied this manual and understand all the safety standards described herein.
- Although safety devices are installed on the appliance, avoid touching the moving parts with your hands and avoid touching the appliance with wet hands.
- When cleaning or servicing the meat grinder (safety protections removed) take into consideration all possible hazards.
- When cleaning or servicing the appliance always concentrate on what you are doing and avoid any possible distractions.
- Check the electric power cable on a regular basis (to avoid electrical hazards and twists in the cable always completely unwind it); a worn or damaged cable causes a dangerous electrical hazard. Avoid pressing the cable with weights or leaving it on heated or sharp surfaces and avoid pulling the cable to remove the plug from the socket.
- If the meat grinder has a presumed malfunction or does not work correctly, do not use it or repair it.
- This appliance is designed only for grinding meat. Do not use this appliance for solidly food or non-food products and do not insert any metallic objects into the grinder.



1.2. SAFETY FEATURES INSTALLED

The meat grinder is fitted with electrical and mechanical safety protections that conform to the standards in force and apply when the appliance is working and when it is being cleaned or serviced. However, there are RESIDUAL RISKS that cannot be completely eliminated and are indicated by the wording CAUTION in this manual. These risks refer to the risk of being cut or injured when handling the blade on the meat grinder while cleaning.

1.3. APPLIANCE DESCRIPTION

1.3.1. GENERAL DESCRIPTION

We have designed and manufactured the meat grinder to provide:

- Optimal hygiene due to meticulous selection of food safe materials
- Elimination of sharp and rough edges to provide ease and safety when cleaning
- Easy disassembly for removing clogs, cleaning and storing
- Robust and stable components and structure for long term durability; convenient handle for moving and storing
- Quiet operation due to geared transmission and oil bath

1.3.2. CONSTRUCTION

The meat grinder is made of food grade stainless steel that is acid, salt resistant and rust-proof.

Liste de Pièces

1	Ecrou de pièce à main	10	5/8" Tube de Rembourrage
2	3/16" Plaque de coupe	11	1" Tube de Rembourrage
3	3/8" Plaque de coupe	12	1-3/8" Tube de Rembourrage
4	Lame de Coupe	13	Plaque de Connexion de Rembourrage
5	Tarière	14	Plaque de Rembourrage
6	Rondelle à Tarière	15	Bouton
7	Tête du Hachoir	16	Carter
8	Plateau	17	Tiroir de Rangement
9	Poussoir	18	Rangement du Cordon

2. DONNEES TECHNIQUES

Modèle	008858763
Voltage	120V/60Hz
Puissance	300W

1.2. CARACTERISTIQUES DE SECURITE INSTALLE

Le hachoir à viande est équipé de protections de sécurité électriques et mécaniques conformes aux normes en vigueur et applicables lorsque l'appareil fonctionne et quand il est nettoyé ou entretenu. Cependant, il existe des RISQUES RÉSIDUELS qui ne peuvent pas être complètement éliminés et qui sont indiqués par le libellé ATTENTION dans ce manuel. Ces risques font référence au risque de coupure ou de blessure lors de la manipulation de la lame sur le hachoir à viande pendant le nettoyage.

1.3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.3.1. DESCRIPTION GÉNÉRAUX

Nous avons conçu et fabriqué le hachoir à viande pour fournir:

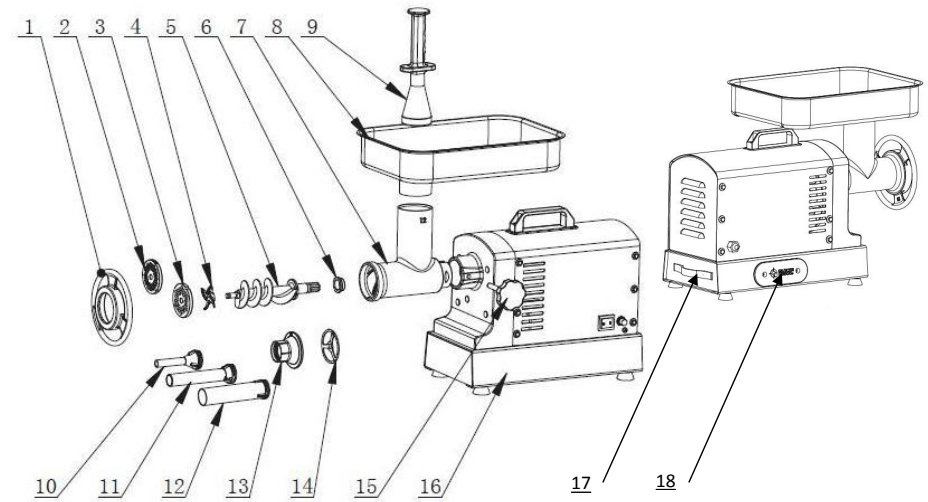
- Hygiène optimale grâce à une sélection minutieuse de matériaux sans danger pour les aliments
- Élimination des arêtes vives et rugueuses pour faciliter et nettoyer le nettoyage
- Démontage facile pour enlever les sabots, nettoyer et ranger
- Composants et structure robustes et stables pour une durabilité à long terme; poignée pratique pour déplacer et ranger
- Fonctionnement silencieux grâce à la transmission à engrenages et à la rainure de graissage

1.3.2. CONSTRUCTION

Le hachoir à viande est fabriqué en acier inoxydable de qualité alimentaire résistant aux acides, au sel et à la rouille.

1.3.3 DIAGRAMME ET LISTE DES PIÈCES

1.3.3 DIAGRAMS AND PARTS LIST



Parts List

1	Handpiece Nut	10	5/8" Stuffing Tube
2	3/16" Grinding Plate	11	1" Stuffing Tube
3	3/8" Grinding Plate	12	1-3/8" Stuffing Tube
4	Cutting Blade	13	Stuffing Connection Plate
5	Auger	14	Stuffing Plate
6	Auger Washer	15	Knob
7	Grinder Head	16	Housing
8	Tray	17	Storage Drawer
9	Stomper	18	Cord Storage

2. TECHNICAL DATA

Model	008858763
Voltage	120V/60Hz
Power	300W

3. INSPECTING THE APPLIANCE

3.1. CHECKING PACKAGING UPON RECEIPT

Inspect the package carefully upon receipt. If there are signs of damage to the packaging, carefully check contents to ensure there are no missing or damaged parts. Report any issues within 3 days from the receipt date. In the unlikely event that the grinder must be returned, please repack, ensuring that you do not turn the packed goods upside down! When transporting the package make sure its four main points are firmly secured (maintain the goods parallel to the ground).

4. INSTALLING THE APPLIANCE

4.1. APPLIANCE LOCATION

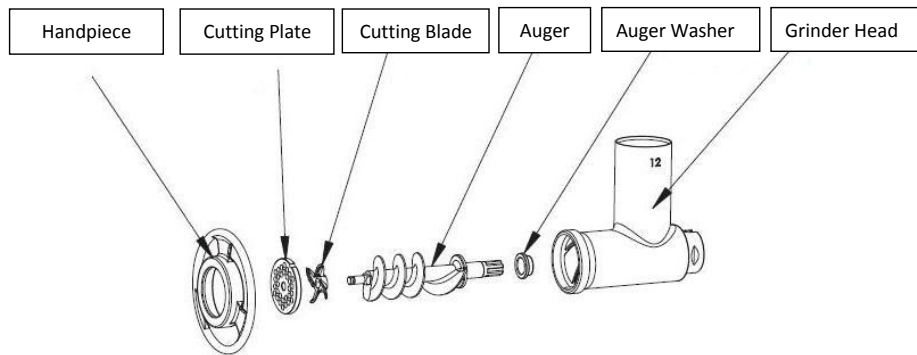
- The work surface where the meat grinder will be located must be suitable for the size and weight of the appliance. The work surface must be level and dry. Store/use grinder within a temperature range of 41°-95° Fahrenheit.
- Grinder should be plugged into properly grounded outlets only.

5. USING THE APPLIANCE

5.1. SETTING UP THE APPLIANCE FOR USE

Before using the appliance, all removable components must be secured in position

- Mount the grinder head and lock it into position using the handle located on the side of the unit.
- Mount the auger, blade and plate, and then screw on the hand piece nut.



MEAT GRINDER INSTALLMENT PROCEDURE:

- 1) Install grinder head into body, and install the knob into the hole of the front cover.
- 2) Install auger washer & auger into grinder head and make sure the placement of knob is right.
- 3) Install cutting blade on auger and then install plate
- 4) All the components are fixed by handpiece nut to ensure the safety.

minutes pour lire ce livret et en apprendre davantage sur votre hachoir. Votre hachoir est fabriqué avec les meilleurs matériaux pour une utilisation prolongée de tous vos besoins en matière de traitement de la viande.

INDEX

1. INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

1.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1.2 CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ INSTALLÉ

1.3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.3.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE

1.3.2 CONSTRUCTION

1.3.3 DIAGRAMMES ET LISTE DES PIÈCES

2. DONNÉES TECHNIQUES

3. INSPECTION DE L'APPAREIL

3.1 VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION

4. INSTALLATION DE L'APPAREIL

4.1 EMBLACEMENT DE L'APPAREIL

5. UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1 INSTALLATION DE L'APPAREIL POUR L'UTILISATION

5.2 REMPLISSAGE DU HACHOIR A VIANGE

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. INFORMATION SUR L'APPAREIL

1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qui ont étudié ce manuel avec soin et qui ont compris toutes les normes de sécurité décrites dans ce document.
- Bien que des dispositifs de sécurité soient installés sur l'appareil, évitez de toucher les pièces mobiles avec vos mains et de toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- Lors du nettoyage ou de l'entretien du hachoir à viande (protections de sécurité enlevées), prenez en compte tous les dangers possibles.
- Lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil, concentrez-vous toujours sur ce que vous faites et évitez toute distraction.
- Vérifiez régulièrement le câble d'alimentation électrique (pour éviter tout risque d'électricité et de torsion du câble, déroulez-le toujours complètement); un câble usé ou endommagé constitue un danger électrique dangereux. Évitez d'appuyer sur le câble avec des poids ou de le laisser sur des surfaces chauffées ou coupantes et évitez de tirer sur le câble pour retirer la fiche de la prise.
- Si le hachoir à viande a un dysfonctionnement présumé ou ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas et ne le réparez pas.
- Cet appareil est conçu uniquement pour moulin de la viande. N'utilisez pas cet appareil pour des produits solides ou non alimentaires et n'insérez aucun objet métallique dans le hachoir.

AVERTISSEMENTS GENERAUX ET INFORMATION DE SECURITE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les précautions de sécurité élémentaires suivantes:

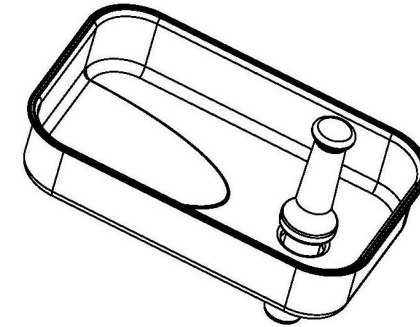
- Utilisez uniquement une prise de courant agréée et mise à la terre.
- Ne pas utiliser pendant un orage.
- Ne pas utiliser à l'extérieur, ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas exposer à la pluie ou à l'eau à tout moment.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas faites fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé (e), ou après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque de l'appareil.
- Ne pas laissez le cordon pendre ou toucher des surfaces chaudes.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du hachoir à viande en tout temps. Ne laissez pas les enfants utiliser un hachoir à viande. Une surveillance étroite est nécessaire si les enfants ou les animaux domestiques se trouvent dans la zone d'utilisation du hachoir à viande.
- Utilisez un hachoir à viande uniquement sur une surface plane et stable afin d'éviter tout renversement.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut empêcher les utilisateurs d'assembler correctement ou de faire fonctionner en toute sécurité le hachoir à viande.
- Évitez de heurter ou de heurter le hachoir à viande.
- Ne déplacez jamais le hachoir à viande en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments d'un hachoir à viande.
- Pour débrancher, éteignez le hachoir à viande, puis retirez la fiche de la prise.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- Ne jamais utilisez le hachoir à viande à des fins autres que celles prévues. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Utilisez toujours un hachoir à viande conformément aux codes d'incendie locaux, provinciaux et fédéraux applicables.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement avec vos mains.
- Ne jamais utilisez les doigts pour retirer les aliments du disque de décharge lorsque l'appareil est en marche. Des coupures ou des blessures graves en résulteront.
- Cet appareil est conçu pour hacher de la viande uniquement. Ne pas utiliser cet appareil pour des aliments surgelés ou des produits non alimentaires.
- N'insérez aucun objet métallique dans le hachoir à viande.

INTRODUCTION

Merci et félicitations pour votre achat d'un hachoir à viande électrique Valley Sportsman pour un usage domestique. Votre hachoir est livré avec tout ce dont vous avez besoin. Veuillez prendre quelques

5.2 FILLING THE GRINDER

When using the grinder it is important that you stand in the correct position. **Do not position yourself so that any part of your body comes in direct contact with the grinder when working.**



- 1) The grinder must be filled.
- 2) Tighten the hand piece nut. Do not tighten excessively.
- 3) Place the food in the tray.
- 4) Start the grinder using the start button.
- 5) Raise the stamper; feed the meat into the tube. Do not force the meat into the opening.
- 6) If the meat is suitably cut beforehand there should be no problems feeding the meat through. However, if there are problems, tighten the lock nut until the meat is cut to desired size. It is also recommended that the meat be very cold (not frozen) to reduce clogging.
- 7) So that both the plate and blade last longer and to maintain their sharpness in time:
 - a) Turn off the appliance when all meat has gone through the grinder
 - b) Ensure that the blade and plate are always coupled
- 8) Press the stop button when you have finished using the appliance, then strip the appliance and thoroughly clean both the opening and all other components.

6. CLEANING & MAINTENANCE



WARNING: always be as thorough as possible when cleaning and sanitizing components.

Any part exposed to raw meat may harbor or develop bacteria, potentially causing illness or death. When cleaning with sanitizers, always follow the manufacturer's recommendations. Never use products that cause exposed surface to render meat unsafe for consumption. Failure to follow this warning may lead to illness or death!

- Clean appliance after each use.
- Never clean the meat grinder with a pressurized water-jet, industrial cleaner, or any other type of cleaning utensil that could damage the surface of the appliance.
- Do not immerse motor housing in water. Wipe with damp cloth.
- Before cleaning, be sure to unplug the meat grinder from the power source.
- Do not use bleaching solutions containing chlorine as this will discolor aluminum surfaces.
- Before servicing the appliance, be sure to unplug the meat grinder from the power source.
- Periodically check the appliance for wear and tear.

Cleaning the Meat Grinder

1. Remove the stomper and food tray.
2. To remove grinding plate easily, knock grinder head on a hard surface with grinding plate face up.
3. Remove food particles.
4. Wash all components using warm water and a neutral detergent.
5. Clean motor housing with a damp cloth.
6. Make sure all parts are completely dry before remounting them.

VALLEY[®] Sportsman

Manuel d'Instructions 1/2 HP HACHOIR A VIANDE #8 Modèle#:008858763



Téléphone Gratuit: 1-888-380-7953