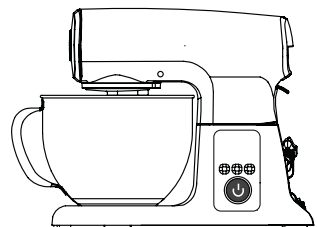




SAFETY, USE AND CARE INFORMATION FOR  
**Deluxe Stand Mixer**  
Save these instructions.

MODE D'EMPLOI ET DIRECTIVES RELATIVES À L'ENTRETIEN ET À LA SÉCURITÉ POUR  
**Batteur Sur Socle de Luxe**  
Conservez ces instructions.

Made in China  
Fabriqué en Chine



**100833**



# Table of Contents

## ENGLISH

Important Safeguards	4
Electric Hazards	5–6
Parts	6
Display and Menu Settings	7
Cleaning	8
Important Precautions	8
Preparing to Use	8
See How It Works: Initial Test Run	8
How to Use the Custom Setting	9
Other Settings: <b>whip</b> , <b>cream</b> , <b>mix</b> , <b>beat</b> , <b>knead</b>	9
Troubleshooting	10
Guarantee	10

# Table des matières

## FRANÇAIS

Précautions importantes	11–12
Danger électrique	13
Pièces	14
Réglages d'affichage et de menu	15
Nettoyage	16
Précautions importantes	16
Préparation à l'utilisation	16
Démonstration du fonctionnement : Essai de fonctionnement initial	17
Comment utiliser le réglage Custom (personnaliser)	17
Autres réglages : <b>whip</b> , <b>cream</b> , <b>mix</b> , <b>beat</b> , <b>knead</b>	18
Dépannage	19
Garantie	19

## ⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS ⚠

Read, understand, and follow all Safety and Use Instructions to avoid injury.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS.

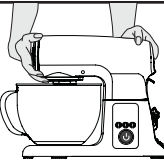
## ⚠ WARNING ⚠

- Do not place the Deluxe Stand Mixer on, near, or inside an external heat source (such as on a hot gas or electric burner or in a heated oven).
- Avoid contact with any moving parts while in operation. Keep your hands, hair, clothing, and spatulas and other utensils away from the unit during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the Deluxe Stand Mixer.
- To protect against electrical shock, do not immerse or operate the unit, cord, or plugs in water or other liquid.

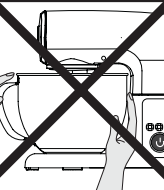


- Before adding or removing parts or accessories, let the unit completely stop and place the On/Off switch in the Off position and unplug the power cord.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

- Do not move the Deluxe Stand Mixer while in operation. Make sure the Deluxe Stand Mixer is off and unplugged before moving.
- Do not open or close the tilting mixer head during operation.



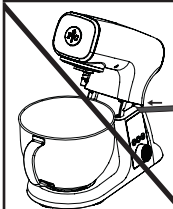
- Use caution when moving the unit. Make sure the bowl and tilting mixer head are secure and locked in the closed position. Always use two hands when moving the unit.



- Do not use the bowl or bowl handle to move the unit.

- Do not use the Deluxe Stand Mixer for anything other than the intended use as outlined in this use and care manual.
- Do not use outdoors; intended for indoor countertop use only.
- Only use accessories or attachments that are sold by Pampered Chef and are designed for use with this unit. Do not use accessories or attachments with, or in, non-approved appliances (such as an oven, microwave, stovetop, grill, etc.), as this may cause damage which can negatively affect performance of the unit.
- The use of non-Pampered Chef or non-approved accessories or attachments may cause injuries or damage to the unit. Any accessory or attachment that has been damaged in any manner must not be used.
- Check that the power switch is Off before plugging and unplugging the cord into the wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet; never pull from the power cord.
- Do not let the cord touch hot surfaces.
- When in use, do not place the Deluxe Stand Mixer against a wall or against other appliances. Leave at least 6" (15 cm) of free space on the back and sides of the unit. Do not operate the unit on or near materials such as tablecloths, towels, and curtains. Do not place anything on top of the unit.

- Let the unit stop completely, unplug, and remove attachments and accessories when not in use and before cleaning and storing.
- When the tilting mixer head is open, keep your hands clear of the hinge area.
- Keep the unit and cord away from children. Never drape the cord over the edge of a counter, never use an outlet below the counter, and never use with a power strip or extension cord.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from children grabbing the cord, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- Do not operate the unit on an unstable or wet surface.
- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



- Do not put foreign objects into gaps and crevices of the unit. It is prohibited to insert utensils or other foreign matter into gaps or crevices. This may cause electric shock or other dangerous accidents.

- Do not attempt to modify or repair the Deluxe Stand Mixer or any part inside, as this may cause electric shock, fire, melting, or injury.
- Use caution while adding ingredients when the unit is running.
- Do not remove the Attachment Hub Cover while the Deluxe Stand Mixer is running.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment. Call the Solution Center at (888) 687-2433 (United States) or (800) 342-2433 (Canada) for assistance.

## ⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS ⚠

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



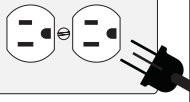
- Never cover the air vents. Doing so may cause overheating and damage the unit.

- This unit is for household use only; it is not intended for commercial use.
- Do not operate for more than 10 minutes continuously as it may cause damage to the unit.
- After each use, refer to the “Cleaning” section for proper maintenance.
- Do not leave the unit unattended while in use.
- Never connect this unit to an external timer switch or separate remote-control system.
- Do not open under a low cabinet.
- Do not store the unit in direct sunlight.

## ELECTRICAL HAZARD

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

- ⚠ Persons with pacemakers or users of hearing aids or cochlear implants should consult with authorized medical personnel before use. Refer to the instructions of medical equipment providers.
- Do not use anything other than a 120V-60Hz power outlet. Failure to use AC 120V-60Hz electricity or dedicated electricity can cause electrical shock, fire, or other dangerous accidents.
- Do not immerse, submerge, or sprinkle the unit with liquids. Doing so could cause electric shock and electrical short.



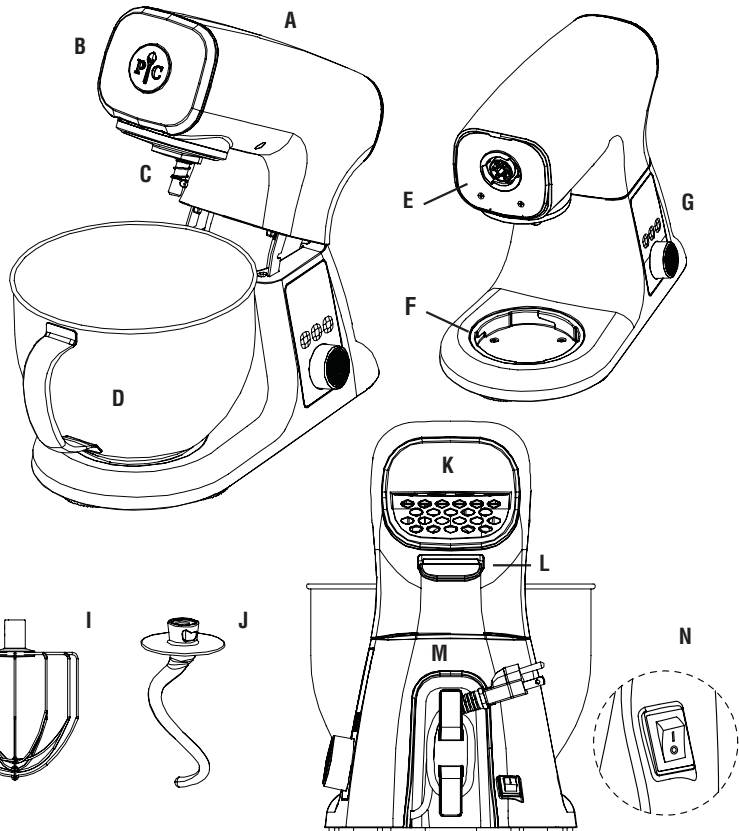
- To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a grounded three-prong outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician.

- Do not remove the ground prong.
- Inspect the cord and unit for damage before each use.
- Do not attempt to modify the plug in any way.
- If the plug fits loosely into the outlet, or if the outlet feels warm, do not use that outlet.
- Do not insert or remove the plug with wet hands. To avoid injuries due to electric shock, make sure your hands are dry before plugging and unplugging the unit.
- Do not plug the Deluxe Stand Mixer into a power strip, extension cord, or an outlet with another appliance; it must be used with a dedicated outlet. A three-prong grounded socket of more than 10A rated current must be used alone. If shared with other appliances, the socket may cause electrical shock, fire, or other dangerous accidents.
- Do not use an adaptor with this appliance.
- Always unplug the unit when not in use to prevent accidents (such as fire, electrical leakage, failure, etc.).
- Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- Remove beaters from mixer before washing.

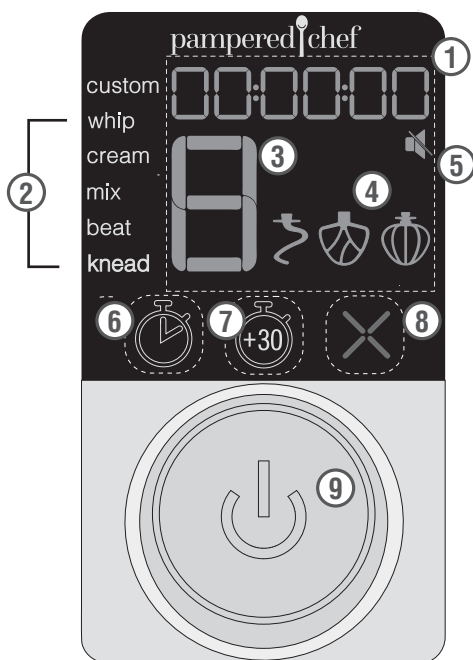
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### PARTS

- A. Tilting mixer head
- B. Attachment hub cover
- C. Mixing shaft
- D. 5.75-qt. (5.4-L) stainless steel bowl
- E. Attachment hub
- F. Bowl locking plate
- G. Digital display
- H. Scraping beater
- I. Whisk
- J. Dough hook
- K. Carrying handle
- L. Open/close lever
- M. Cord storage
- N. On/Off switch



# DISPLAY AND MENU SETTINGS



## 1. Timer Display

The timer counts down when using the presets. When using the **custom** setting, it automatically counts up unless you use the timer button to set the time, then it will count down. See “How to Use the Custom Setting.”

## 2. Presets

Each preset has been programmed to the optimal speeds for the operation and a default time.

The speed cannot be changed but the time can. See “How to Use the Mixing Presets.”

## 3. Speed Indicator

Displays the speed from 1–8.

## 4. Recommended Accessory

When you select a preset, the recommended accessory (scraper, whisk, dough hook) illuminates.

## 5. Speaker Off Icon

To mute the scrolling, selecting, and starting beeps press and hold the **⏻** and **⊗** together for two seconds. Repeat to unmute.

## 6. Timer Button

Press while in the **custom** setting to set time.

## 7. Add 30 Seconds Button

Press to add 30 seconds to the timer. **Note:** If pressed **within** 5 seconds after mixing finishes, it adds 30 seconds to the last mixing speed. If pressed 5 seconds **after** mixing finishes, it adds 30 seconds at speed 3.

## 8. Cancel Button

Press at any time stop mixing and return to the default **custom** setting.

## 9. Selector Wheel/Start Button

Turn the wheel to select presets, mixing time, and mixing speed. Press the wheel to select and start. During mixing, you can press the wheel to pause mixing.

## CLEANING

- **⚠ WARNING:** Before cleaning the unit, make sure the mixer has stopped moving. Press the On/Off switch to Off and unplug the power cord.
- To clean the body of the mixer, wipe clean with a damp cloth. Do not use household/commercial cleaners. Wipe off the mixing shaft frequently, removing any residue that may accumulate. Do not immerse in water.
- The bowl, scraping beater, whisk, and dough hook accessories are dishwasher-safe. Place the accessories away from heating element.
- The bowl will scratch with use. This is considered normal and does not fall under the guarantee.
- Clean before using for the first time and after each use.
- Make sure all parts are clean and dry before storing. Let the mixer stop completely, switch to Off, unplug, and remove the attachments and accessories when not in use and before cleaning and storing.
- Do not store accessories on the mixing shaft.

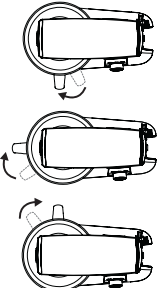
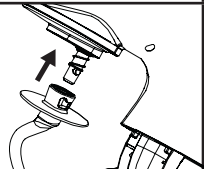
## ⚠ IMPORTANT PRECAUTIONS ⚠

### Before first use:

- Remove all packaging.
- Read all instructions in this document.
- Clean all parts. See the “Cleaning” section for instructions.

## PREPARING TO USE

- Make sure the unit is unplugged and the On/Off switch is in the Off position.
- Gently pull up on the open/close lever to lift the tilting mixer head up.

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Twist the bowl into place. The bowl can be placed on in any of three positions: With the handle on the right side, left side, or in the front. Place the bowl with the handle slightly to the right of the handle's position you'd like and turn clockwise until the bowl is secure in place.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• To add either the dough hook, scraping beater, or whisk to the mixing shaft, push the accessory up into the shaft, and turn to the right so that the knob is in the groove. <b>Note:</b> Only use one accessory or attachment at a time. <b>Note:</b> When using a preset, the recommended accessory will be displayed.</li></ul>

- Gently pull up on open/close lever and push the tilting mixer head down until it secures into place.
- Plug the unit in and press the On/Off switch in back into the On position. Lights will illuminate briefly.

## SEE HOW IT WORKS: INITIAL TEST RUN

This takes less than five minutes.

- Follow the steps in the “Preparing to Use” section using the whisk.
- Add 1 cup of water to the bowl.
- **custom** will be blinking on the display. If not, turn the selector wheel to **custom** and press the selector wheel to select.
- Turn the selector wheel to select speed 3.
- Press the selector wheel again to start.
- Let the mixer run until the timer reaches 2 minutes.
- Press the **⊗** to cancel.



# HOW TO USE THE CUSTOM SETTING

The timer can count up or down in the **custom** setting.

## Count-up timer:

- Follow all the steps in the “Preparing to Use” section.
- custom** will be blinking on the display. If not, turn the selector wheel to **custom** and press the selector wheel to select.
- The speed will default to 1. Use the selector wheel to adjust the speed and press the wheel to start.
- The timer will begin counting up. Press **X** to cancel the setting.

## Count-down timer:

- After selecting the **custom** setting, press the timer button and use the selector wheel to scroll to the desired time; press the selector wheel to select. Select the speed and press the wheel again to start the operation and the timer. When the timer is done, the mixer will stop and the display will say “End.”
- Note:** You can adjust the speed during mixing by rotating the selector wheel to a lower or higher speed.
- Note:** You can press the selector wheel while mixing to pause the function. The display will flash “Pause.” Press the wheel again to resume the function. If the open/close lever is used during the setting, the display will say “Pause.” Once the tilting mixer head has been closed, press the selector wheel to resume the function.

# HOW TO USE MIXING PRESETS

- Follow all the steps in the “Preparing to Use” section.
- Use the selector wheel to scroll through presets. Once the desired preset blinks, press **⏻** to select.
- The default time will display. Use the selector wheel to adjust the time if desired.
- Note:** The default speed cannot be changed in the presets. To adjust the speed, use the Custom setting.
- Press **⏻** to start.
- The timer will begin counting down.
- When the timer is done, the mixer will stop, beep five times, and the display will say “End.” You’ll hear beeps every two minutes for 16 minutes until either the selector wheel is pressed, the open/close lever is opened, or **X** is pressed.

**Note:** You can press the selector wheel while mixing to pause the function. The display will flash “Pause.” Press the wheel again to resume the function. If the open/close lever is used during the setting, the display will say “Pause.” Once the tilting mixer head has been closed, press the wheel to resume the function.

Mixing Preset	Default Time	Minimum Time	Maximum Time	Recommended Accessory	Notes
<b>whip</b>	3 min, 30 sec	2 min, 10 sec	10 min	Whisk	Use to incorporate lots of air for fluffy whipped cream, meringues, etc.  Note: The timing for the Whip setting will provide the best results for Pampered Chef recipes. However, factors such as the freshness of and temperature of ingredients may impact results. Please adjust the setting timing for recipes as needed.
<b>cream</b>	2 min, 50 sec	50 sec	10 min	Scraping beater	Creaming is when sugar and softened butter combine into a uniform, fluffy, and smooth mixture where the sugar is dissolved and evenly dispersed. Often the first step in dough and batter recipes.
<b>mix</b>	2 min, 30 sec	45 sec	10 min	Scraping beater	Use to gently incorporate wet and dry ingredients without overmixing. Helps keep brownies, muffins, and quick breads tender.
<b>beat</b>	2 min	30 sec	10 min	Scraping beater	Use to thoroughly incorporate ingredients without overmixing such as adding eggs to batter or making frosting and icing.
<b>knead</b>	8 min	4 min	10 min	Dough hook	Kneading helps develop the proteins and gluten in the flour to provide structure and strength to dough and overall texture to bread.

**Note:** When using a preset, the speed slowly increases so ingredients don’t splash. The minimum time on each preset reduces the amount of time mixing is at the final highest speed. The maximum time will add the amount of time at the final highest speed. If the Add 30 Seconds button is pressed during a preset, it will add 30 seconds to the final highest speed in that preset.

# TROUBLESHOOTING

The cases in the following tables do not always indicate a faulty product.		
Problem	Possible Reason	Solution
There's an odor when using the first time.	This is common with electric motors.	No action is needed. This can occur on the first use and is considered harmless.
Error Code 1	The motor is not working.	Turn off and unplug the unit. Let cool for 30 minutes, then plug in and turn on. If the code persists, call the Solution Center at (888) 687-2433 (United States) or (800) 342-2433 (Canada) for assistance.
Error Code 2	Speed malfunction	Turn off and unplug the unit. Try another outlet and be sure nothing else is plugged into that outlet. If the code persists, call the Solution Center at (888) 687-2433 (United States) or (800) 342-2433 (Canada) for assistance.
Error Code 3	The motor overloaded from mixing a heavy load such as bread dough.	Turn off, unplug, and remove the accessory. Reduce the recipe volume and/or thickness. Replace the accessory, plug in, turn on, and try again. If the code persists, call the Solution Center at (888) 687-2433 (United States) or (800) 342-2433 (Canada) for assistance.

# GUARANTEE

- Two-year guarantee for noncommercial use. Refer to our website or the sales receipt for details.

For information about our products, visit our website.

© 2023 Pampered Chef used under license. Pampered Chef, Pampered Chef and Spoon design, Spoon design, and Spoon design are trademarks used under license.

03/23

## ⚠️ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ⚠️

Afin d'éviter les blessures, veuillez lire, comprendre et respecter toutes les directives de sécurité et d'utilisation.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

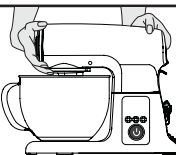
## ⚠️ ATTENTION ⚠️

- Ne placez pas le batteur sur socle de luxe sur, à proximité ou à l'intérieur d'une source de chaleur externe (par ex., sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé).
- Évitez tout contact avec des pièces mobiles pendant le fonctionnement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles loin du batteur sur socle de luxe pendant son fonctionnement pour réduire le risque de blesser quelqu'un ou d'endommager l'appareil.
- Afin de prévenir les risques de décharge électrique, n'immergez pas et n'utilisez pas l'appareil, le cordon ou les fiches dans l'eau ni dans tout autre liquide.



- Avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou des accessoires, laissez l'appareil s'arrêter complètement et placez l'interrupteur marche/arrêt en position d'arrêt, puis débranchez le cordon d'alimentation.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

- Ne déplacez pas le batteur sur socle de luxe pendant son fonctionnement. Vérifiez que le batteur sur socle de luxe est hors fonction et débranché avant de le déplacer.
- Ne soulevez pas ou n'abaissez pas la tête inclinable du batteur pendant le fonctionnement de l'appareil.



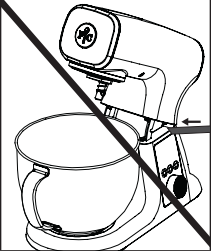
- Faites preuve de prudence lorsque vous déplacez l'appareil. Assurez-vous que le bol et la tête inclinable du batteur sont bien fixés et verrouillés en position fermée. Utilisez toujours vos deux mains lorsque vous déplacez l'appareil.



- N'utilisez pas le bol ou la poignée du bol pour déplacer l'appareil.

- N'utilisez pas le batteur sur socle de luxe pour autre chose que l'usage prévu tel que décrit dans ce manuel d'utilisation et d'entretien.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. Utilisation prévue sur un comptoir uniquement.
- N'utilisez que des accessoires ou fixations vendus par Pampered Chef et qui sont conçus pour être utilisés avec cet appareil. N'utilisez pas d'accessoires ou fixations avec ou dans des appareils non approuvés (comme un four, un four à micro-ondes, une cuisinière, un gril, etc.), car cela pourrait causer des dommages pouvant nuire à la performance de l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires ou fixations autres que ceux de Pampered Chef ou non approuvés peut provoquer des blessures ou endommager l'appareil. Tout accessoire ou fixation endommagé de quelque manière que ce soit ne doit pas être utilisé.
- Vérifiez que l'interrupteur d'alimentation est en position d'arrêt avant de débrancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise; ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

- Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes.
- Lorsque le batteur sur socle de luxe est en marche, ne le placez pas contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 15 cm (6 po) d'espace derrière et sur les côtés de l'appareil. Ne faites pas fonctionner l'appareil sur des matières combustibles comme des nappes, des serviettes ou des rideaux ou à proximité de ceux-ci. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- Laissez l'appareil s'arrêter complètement, débranchez-le et retirez les accessoires et fixations lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer et de le ranger.
- Lorsque la tête inclinable du batteur est ouverte, gardez vos mains éloignées de la zone de charnière.
- Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon électrique pendre sur le rebord du comptoir, n'utilisez jamais une prise située sous le comptoir et n'utilisez jamais l'appareil avec une barre d'alimentation ou une rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation court permet d'éviter le risque que les enfants ne l'attrapent et qu'ils s'em mêlent dans un cordon plus long ou qu'ils trébuchent à cause de ce dernier.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface instable ou humide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et ne reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

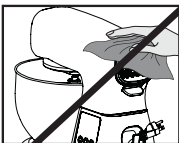


- Ne placez jamais de corps étranger dans les espaces et les fissures de l'appareil. Il est interdit d'insérer des ustensiles ou autres corps étrangers dans les espaces et les fissures. Cela pourrait provoquer une décharge électrique ou autres accidents dangereux.

- N'essayez pas de modifier ni de réparer le batteur sur socle de luxe ou toute autre partie à l'intérieur de celui-ci, car cela pourrait causer une décharge électrique, un feu, une fonte ou une blessure.
- Faites preuve de prudence lors de l'ajout d'ingrédients lorsque l'appareil est en marche.
- Ne retirez pas le couvercle du plateau porte-accessoires lorsque le Batteur Sur Socle de Luxe est en marche.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le fabricant au numéro de téléphone de son service clientèle pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage. Appelez le Centre de solutions au 1 888 687-2433 (États-Unis) ou au 1 800 342-2433 (Canada) pour obtenir de l'aide.

## ⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ⚠

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours prendre des précautions de base, incluant ce qui suit :



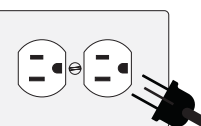
- Ne recouvrez jamais les ouvertures d'aération. Cela peut causer une surchauffe et endommager l'appareil.

- Cette unité est destinée à un usage domestique, elle n'est pas destinée à une utilisation commerciale.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 10 minutes en continu, car cela pourrait l'endommager.

- Après chaque utilisation, consultez la section « Nettoyage » pour un entretien approprié.
- Ne laissez pas l'unité sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- Ne l'ouvrez pas sous une armoire basse.
- Ne rangez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.

### DANGER ÉLECTRIQUE

- ⚠ Les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou utilisant des appareils auditifs ou des implants cochléaires doivent consulter du personnel médical autorisé avant utilisation. Reportez-vous aux directives fournies par les fournisseurs d'équipement médical.
- N'utilisez rien d'autre qu'une prise de courant 120 V/60 Hz. Ne pas utiliser une alimentation électrique de 120 V/60 Hz c.a. ou une alimentation électrique dédiée peut provoquer une décharge électrique, un incendie ou autres accidents dangereux.
- Veuillez ne pas immerger, submerger l'appareil dans des liquides, ni l'en asperger. Cela peut causer une décharge électrique et un court-circuit électrique.



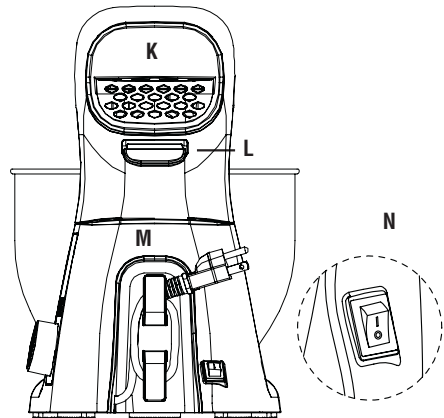
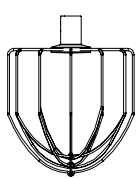
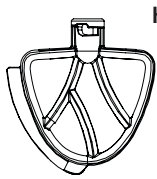
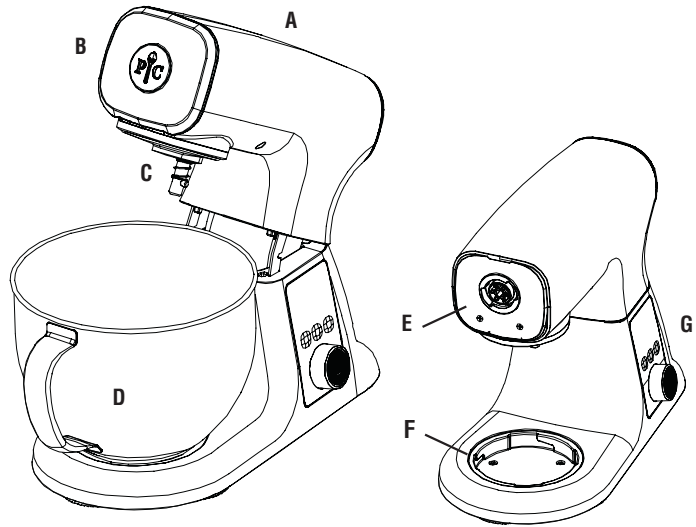
- Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer d'un seul sens dans une prise de courant à trois broches reliée à la terre. Si la fiche ne rentre pas, contactez un électricien qualifié.

- Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
- Avant chaque utilisation, inspectez le cordon et l'appareil pour détecter tout dommage.
- Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- Si la fiche ne tient pas bien dans la prise, ou si la prise est chaude, n'utilisez pas cette prise.
- N'insérez pas ni ne retirez la fiche avec les mains mouillées. Pour éviter les blessures causées par une décharge électrique, s'assurer d'avoir les mains sèches avant de brancher et de débrancher l'appareil.
- Ne branchez pas le batteur sur socle de luxe dans une barre d'alimentation, une rallonge ou une prise avec un autre appareil; il doit être utilisé avec une prise qui lui est dédiée. Une prise à trois broches reliée à la terre de plus de 10 A de courant nominal doit être utilisée seule. Si elle est partagée avec d'autres appareils électroménagers, la prise peut provoquer une décharge électrique, un incendie ou autres accidents dangereux.
- N'utilisez pas d'adaptateur avec cet appareil.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter les accidents (comme un incendie, une dispersion électrique, une défaillance, etc.).
- Ne tentez pas de déjouer les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- Retirez les batteurs du batteur avant de le laver.

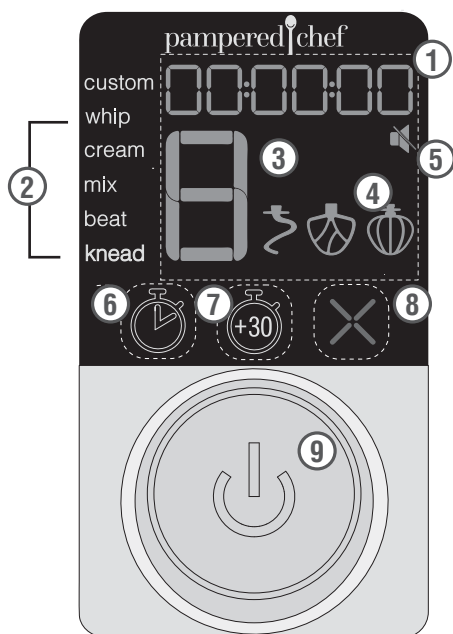
## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES

- A. Tête inclinable du batteur
- B. Cache de la prise d'accessoires
- C. Bras à mélanger
- D. Bol en acier inoxydable de 5,4 l (5,75 pte)
- E. Prise d'accessoires
- F. Plaque de fixation du bol
- G. Écran numérique
- H. Batteur racleur
- I. Fouet
- J. Crochet pétrisseur
- K. Poignée de transport
- L. Levier d'ouverture/de fermeture
- M. Rangement du cordon
- N. Interrupteur marche/arrêt



# RÉGLAGES D’AFFICHAGE ET DE MENU



## 1. Affichage de la minuterie

La minuterie fait le compte à rebours lors de l'utilisation des préréglages. Lorsque vous utilisez le réglage Custom (Personnaliser), elle fait automatiquement un compte progressif, à moins que vous utilisiez le bouton de minuterie pour régler la durée. Dans ce cas, elle fera un compte à rebours. Consultez la section « Comment utiliser le réglage **custom** (Personnaliser) ».

## 2. Préréglages

Chaque préréglage a été programmé aux vitesses optimales pour l'opération et à une durée par défaut. La vitesse ne peut pas être modifiée, mais la durée peut l'être. Consultez la rubrique « Comment utiliser les préréglages de mélange ».

## 3. Indicateur de vitesse

Affiche la vitesse de 1 à 8.

## 4. Accessoire recommandé

Lorsque vous sélectionnez un préréglage, l'accessoire recommandé (batteur racleur, fouet, crochets pétrisseurs) s'allume.

## 5. Icône de haut-parleur désactivé

Pour désactiver les bips de défilement, de sélection et de démarrage, appuyez sur et et maintenez-les enfoncées pendant deux secondes. Répétez pour réactiver le son.

## 6. Bouton de minuterie

Appuyez sur ce bouton lorsque vous êtes dans le réglage **custom** (Personnaliser) pour régler la durée.

## 7. Bouton Add 30 Seconds (Ajouter 30 secondes)

Appuyez sur ce bouton pour ajouter 30 secondes à la minuterie. **Remarque** : Si vous appuyez sur ce bouton **dans les 5 secondes** qui suivent la fin du mélange, cela ajoute 30 secondes à la dernière vitesse de mélange. Si vous appuyez sur ce bouton **5 secondes après** la fin du mélange, cela ajoute 30 secondes à la vitesse 3.

## 8. Bouton Cancel (Annuler)

Appuyez sur ce bouton à tout moment pour arrêter le mélange et revenir au réglage par défaut **custom** [Personnaliser].

## 9. Roue de sélection/bouton de démarrage

Tournez la roue pour sélectionner les préréglages, la durée de mélange et la vitesse de mélange. Appuyez sur la roue pour faire une sélection et démarrer. Pendant le mélange, vous pouvez appuyer sur la roue pour mettre l'appareil en pause.

## NETTOYAGE

- **⚠ AVERTISSEMENT** : Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que le batteur a cessé tout mouvement. Mettez l'interrupteur marche/arrêt à arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.
- Pour nettoyer le corps du batteur, essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage domestiques/commerciaux. Essuyez fréquemment le bras à mélanger en enlevant tout résidu qui pourrait s'accumuler. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- Le bol et les accessoires, soient le batteur racleur, le fouet et le crochet pétrisseur vont au lave-vaisselle. Placez les accessoires loin de l'élément chauffant.
- Le bol s'égratignera avec l'usage. Cela est un phénomène considéré comme étant normal qui ne relève pas de la garantie.
- Procédez au nettoyage avant la première utilisation et après chaque utilisation.
- Assurez-vous que les pièces sont propres et sèches avant de les ranger. Laissez le batteur s'arrêter complètement, mettez-le hors fonction, débranchez-le et retirez les accessoires lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne rangez pas les accessoires sur le bras à mélanger.

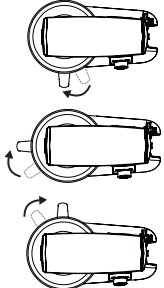
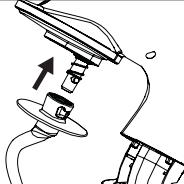
## ⚠ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES ⚠

### Avant la première utilisation :

- Retirez tout emballage.
- Lisez toutes les instructions de ce document.
- Nettoyez toutes les pièces. Veuillez consulter la section « Nettoyage » pour les instructions.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Assurez-vous que l'appareil est débranché et que l'interrupteur marche/arrêt est en position arrêt.
- Tirez doucement sur le levier d'ouverture/de fermeture pour soulever la tête inclinable du batteur.


	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faites tourner le bol de manière à ce qu'il soit en place. Le bol peut être placé dans l'une des trois positions suivantes : avec la poignée sur le côté droit, le côté gauche ou à l'avant. Placez le bol avec la poignée légèrement à droite de la position désirée et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien en place.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour ajouter le crochet pétrisseur, le batteur racleur ou le fouet au bras à mélanger, poussez l'accessoire vers le haut dans l'arbre et tournez-le vers la droite de manière à ce que le bouton soit dans la rainure. <b>Remarque</b> : N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois. <b>Remarque</b> : Lors de l'utilisation d'un pré-réglage, l'accessoire recommandé s'affichera.</li></ul>

- Tirez doucement sur le levier d'ouverture/de fermeture et poussez la tête inclinable du batteur vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière pour le remettre en position de marche. Les lumières s'allumeront brièvement.



# DÉMONSTRATION DU FONCTIONNEMENT : ESSAI DE FONCTIONNEMENT INITIAL


Cela prend moins de cinq minutes.

- Suivez les étapes de la section « Préparation à l'utilisation » en utilisant le fouet.
- Mettez une tasse d'eau dans le bol.
- Custom (Personnaliser) clignotera à l'écran. Si ce n'est pas le cas, tournez la roue de sélection à Custom (Personnaliser) et appuyez dessus pour sélectionner ce réglage.
- Tournez la roue de sélection de manière à sélectionner la vitesse 3.
- Appuyez de nouveau sur la roue de sélection pour démarrer.
- Laissez le batteur fonctionner jusqu'à ce que la minuterie atteigne 2 minutes.
- Appuyez sur le  pour annuler.

## COMMENT UTILISER LE RÉGLAGE CUSTOM (PERSONNALISER)

La minuterie peut faire un compte progressif ou à rebours dans le réglage Custom (Personnaliser).

### Minuterie à compte progressif :

- Suivez toutes les étapes de la rubrique « Préparation à l'utilisation ».
- Custom (Personnaliser) clignotera à l'écran. Si ce n'est pas le cas, tournez la roue de sélection à Custom (Personnaliser) et appuyez dessus pour sélectionner ce réglage.
- La vitesse par défaut sera 1. Utilisez la roue de sélection pour régler la vitesse et appuyez dessus pour démarrer.
- La minuterie commencera son compte progressif. Appuyez sur  pour annuler le réglage.


### Minuterie à compte à rebours :

- Après avoir sélectionné le réglage Custom (Personnaliser), appuyez sur le bouton de minuterie et utilisez la roue de sélection pour faire défiler les durées jusqu'à celle désirée; appuyez sur la roue de sélection pour la sélectionner. Sélectionnez la vitesse et appuyez de nouveau sur la roue pour démarrer l'opération et la minuterie. Lorsque la minuterie a terminé le compte, le batteur s'arrêtera et End (Fin) s'affichera sur l'écran.

**Remarque :** Vous pouvez régler la vitesse pendant le mélange en tournant la roue de sélection à une vitesse inférieure ou supérieure.

**Remarque :** Vous pouvez appuyer sur la roue de sélection pendant le mélange pour mettre la fonction en pause. Pause clignotera sur l'écran. Appuyez de nouveau sur la roue pour reprendre la fonction. Si le levier d'ouverture/de fermeture est utilisé pendant le réglage, Pause s'affichera sur l'écran. Une fois la tête inclinable du batteur fermée, appuyez sur la roue de sélection pour reprendre la fonction.

## COMMENT UTILISER LES PRÉRÉGLAGES DE MÉLANGE

- Suivez toutes les étapes de la rubrique « Préparation à l'utilisation ».
- Utilisez la roue de sélection pour faire défiler les préréglages. Une fois que le préréglage souhaité clignote, appuyez sur (bouton de mise en marche) pour le sélectionner.
- La durée par défaut s'affichera. Utilisez la roue de sélection pour régler la durée si vous le souhaitez.
- **Remarque :** La vitesse par défaut ne peut pas être modifiée dans les préréglages. Pour régler la vitesse, utilisez le réglage Custom (Personnaliser).
- Appuyez (bouton de mise en marche) pour démarrer.
- La minuterie commencera son décompte.
- Lorsque le décompte est terminé, le batteur s'arrêtera en émettant cinq bips et End (Fin) s'affichera sur l'écran. Vous entendrez des bips toutes les deux minutes pendant 16 minutes jusqu'à ce que la roue de sélection soit appuyée, que le levier d'ouverture/de fermeture soit ouvert ou que  (Annuler) soit appuyé.

**Remarque :** Vous pouvez appuyer sur la roue de sélection pendant le mélange pour mettre la fonction en pause. Pause clignotera sur l'écran. Appuyez de nouveau sur la roue pour reprendre la fonction. Si le levier d'ouverture/de fermeture est utilisé pendant le réglage, Pause s'affichera sur l'écran. Une fois la tête inclinable du batteur fermée, appuyez sur la roue pour reprendre la fonction.

Mélange Préréglage	Durée par défaut	Durée minimale	Durée maximale	Accessoire recommandé	Remarques
<b>whip</b> (Fouetter)	3 min, 30 s	2 min, 10 s	10 min	Fouet	Utiliser pour incorporer beaucoup d'air au mélange, pour une crème fouettée moelleuse, des meringues, etc.  Remarque : le réglage du temps pour le paramètre Whip (Fouetter) donnera les meilleurs résultats pour les recettes Pampered Chef. Cependant, des facteurs tels que la fraîcheur et la température des ingrédients peuvent avoir un impact sur les résultats. Veuillez ajuster le temps de réglage pour les recettes selon les besoins.
<b>cream</b> (Crémer)	2 min, 50 s	50 s	10 min	Batteur racleur	Crémer le sucre et le beurre ramolli consiste à obtenir un mélange uniforme, moelleux et lisse où le sucre est dissous et uniformément dispersé. Il s'agit souvent de la première étape des recettes de pâte.
<b>mix</b> (Mélanger)	2 min, 30 s	45 s	10 min	Batteur racleur	Utiliser pour incorporer délicatement les ingrédients secs et humides sans trop les mélanger. Aide à garder les brownies, les muffins et les pains éclairs moelleux.
<b>beat</b> (Battre)	2 min	30 s	10 min	Batteur racleur	Utiliser pour bien incorporer les ingrédients sans trop les mélanger, comme ajouter des œufs à la pâte ou préparer un glaçage.
<b>knead</b> (Pétrir)	8 min	4 min	10 min	Crochet pétrisseur	Pétrir aide à développer les protéines et le gluten contenus dans la farine pour conférer une structure et un état solide à la pâte et une texture générale au pain.

**Remarque :** Lors de l'utilisation d'un préréglage, la vitesse augmente graduellement afin d'éviter les éclaboussures. La durée minimale de chaque préréglage réduit la durée de mélange à la vitesse la plus élevée finale. La durée maximale ajoutera la durée à la vitesse finale la plus élevée. Si le bouton Add 30 Seconds (Ajouter 30 secondes) est appuyé pendant un préréglage, 30 secondes s'ajouteront à la vitesse finale la plus élevée dans ce préréglage.

# DÉPANNAGE

Les situations présentées dans les tableaux suivants n'indiquent pas toujours une défaillance de l'appareil.

Problème	Raison possible	Solution
Une odeur se dégage lors de la première utilisation.	Il s'agit d'un phénomène courant avec les moteurs électriques.	Aucune action n'est nécessaire. Ce phénomène peut se produire lors de la première utilisation et il est considéré comme normal et inoffensif.
Code d'erreur 1	Le moteur ne fonctionne pas.	Éteignez et débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes, puis branchez-le et mettez-le en fonction. Si le moteur ne fonctionne toujours pas après avoir fait cette manipulation, appelez le Centre de solutions au 888 687-2433 (États-Unis) ou au 800 342-2433 (Canada) pour obtenir de l'aide.
Code d'erreur 2	Mauvais fonctionnement de la vitesse	Mettez l'appareil hors fonction et débranchez-le. Essayez une autre prise et assurez-vous que rien d'autre n'est branché dans cette prise. Si le code d'erreur s'affiche toujours, appelez le Centre de solutions au 888 687-2433 (États-Unis) ou au 800 342-2433 (Canada) pour obtenir de l'aide.
Code d'erreur 3	Le moteur a été surchargé après avoir mélangé une lourde charge comme la pâte à pain.	Mettez l'appareil hors fonction, débranchez-le et retirez l'accessoire. Diminuez le volume de la recette ou l'épaisseur. Remplacez l'accessoire, branchez l'appareil, mettez-le en fonction et réessayez. Si le code d'erreur 3 continue à s'afficher, appelez le Centre de solutions au 888 687-2433 (États-Unis) ou au 800 342-2433 (Canada) pour obtenir de l'aide.

# GARANTIE

- Garantie de deux ans pour un usage non commercial. Consultez le reçu d'achat pour de plus amples renseignements.

Pour renseignements sur nos produits, merci de visiter notre site Web.

03/23

© 2023 Pampered Chef utilisée sous licence. Pampered Chef, Pampered Chef et le design de la Cuillère, PC et le design de la Cuillère et le design de la Cuillère sont marques de commerce utilisées sous licence

## SERVICE AND SUPPORT

We know you'll love your Deluxe Stand Mixer. This product has a two-year guarantee, so if it arrives damaged or doesn't work correctly, please contact us at:

### United States

Email: [solution\\_center@pamperedchef.com](mailto:solution_center@pamperedchef.com)

Phone: (888) OUR-CHEF (687-2433)

Website: [pamperedchef.com](http://pamperedchef.com)

### Canada

Email: [solutioncenterCA@pamperedchef.ca](mailto:solutioncenterCA@pamperedchef.ca)

Phone: (800) 342-CHEF (2433)

Website: [pamperedchef.ca](http://pamperedchef.ca)

## SERVICE ET SOUTIEN

Nous savons que vous allez adorer ce Batteur Sur Socle de Luxe. Ce produit est couvert par une garantie de deux ans, ainsi s'il arrive endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement, veuillez communiquer avec nous :

### États-Unis

Adresse électronique : [solution\\_center@pamperedchef.com](mailto:solution_center@pamperedchef.com)

Téléphone : (888) OUR-CHEF (687-2433)

Site Web : [pamperedchef.com](http://pamperedchef.com)

### Canada

Adresse électronique : [solutioncenterCA@pamperedchef.ca](mailto:solutioncenterCA@pamperedchef.ca)

Téléphone : (800) 342-CHEF (2433)

Site Web : [pamperedchef.ca](http://pamperedchef.ca)

One Pampered Chef Lane  
Addison, Illinois 60101-5630 USA  
[pamperedchef.com](http://pamperedchef.com)  
[pamperedchef.ca](http://pamperedchef.ca)

