



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.

ELECTRIC HOT POT & STEAMER

OLLA CALIENTE Y VAPOR ELÉCTRICA

FONDUE ET CUISEUR À VAPEUR ÉLECTRIQUE

ITEM NO: HPS-3150BK



Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

IMPORTANT PRECAUTIONS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage, please note the following:

- Ensure that the hot pot matches your local electrical supply. Using incorrect voltage can damage the hot pot or pose a fire hazard.
- Before each use, inspect the hot pot for any visible damage. If any parts are broken or damaged, do not use the dispenser and refer to the warranty policy on page 6 for guidance.
- Inspect the cord for damage, fraying, or loose connections before plugging in to prevent electrical hazards.
- Ensure the hot pot is on a flat, non-slip, and heat-resistant surface to prevent tipping or damaging delicate surfaces.
- To avoid the risk of electric shock, do not use the hot pot near sinks, open taps, or areas where water might splash.
- **Upon initial use, a smoky smell may occur as protective coatings or films on the hot pot's parts burn off. This process is normal and ensures proper appliance function and safety.**
- Overfilling can cause boiling water or food to spill over, leading to burns or damage to the heating element. Always follow the maximum capacity indicated.
- Running the hot pot without enough water can cause dry boiling, overheating, and potentially damage it.
- Always monitor your cooking, as leaving the hot pot unattended increases the risk of overheating, spills, or even fire hazards.
- Avoid using metal utensils inside nonstick-coated pots to prevent scratching the surface, which could lead to food sticking or uneven heating.
- Unplug the hot pot and let it cool completely before cleaning to avoid burns and protect the heating element.
- Heating elements and electrical components should never be submerged. Only clean the removable parts separately.
- Clean the hot pot with a soft sponge or cloth. Avoid harsh scouring pads and abrasive detergents that can damage the surface.
- Regular cleaning prevents food residue from accumulating, ensuring optimal performance and hygiene.
- To prevent rust, mold, or electrical hazards, make sure the hot pot is completely dry before putting it away.

- Keep the hot pot in a storage area free from moisture, dust, and pests to maintain its longevity.

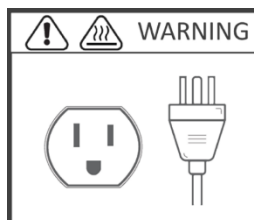
SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Using an extension cord with the hot pot is not recommended. However, if one must be used:

- The marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as that of the hot pot.
- Arrange the extension cord so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: The hot pot is equipped with a 3-prong grounding plug as a safety feature. The plug will fit into an outlet in only one orientation. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord and the extension cord must be a 3-wire grounding-type cord. Do not attempt to bypass the safety purpose of the plug.

OVERHEAT PROTECTION: It is a safety feature designed to prevent the hot pot from reaching dangerously high temperatures that could damage the appliance or pose safety risks. If it happens, follow these safety precautions to ensure safe handling and avoid damage or injury:

1. Disconnect the hot pot from the power source to stop further heating and reduce the risk of electrical hazards.
2. Allow the hot pot to cool completely before attempting to move or inspect it to avoid burns.
3. After cooling, check for possible causes:
 - Ensure the hot pot is not empty.
 - Verify that the water or food level does not exceed the maximum limit.
 - Confirm that the ventilation openings are not blocked, which could cause overheating.
4. Clean the hot pot thoroughly according to the manufacturer's guidelines.
5. After cooling, use a small amount of water to test if the hot pot operates normally. Do not leave it unattended during this test.



FOR HOUSEHOLD USE ONLY!
PLEASE READ INSTRUCTIONS BEFORE
USE & SAVE FOR FUTURE REFERENCE.

PARTS



1	Cool-Touch Body	5	Steamer Tray
2	Power Dial: 0 = Off I = 374°F II = 482°F	6	Glass Lid
		7	Cool-Touch Handle for the Steamer
3	Indicator Light	8	Power Input (at the back)
4	Cool-Touch Handle for the Hot Pot		

BEFORE USING THE ELECTRICAL HOT POT & STEAMER

1. Verify that all parts are included and carefully inspect each component for any damage to ensure they are in good condition before use.
2. Wash the inner hot pot, steamer tray and glass lid with warm, soapy water to remove any dust or residues, then rinse thoroughly to ensure no soap is left behind.

WARNING: The hot pot and its parts are not dishwasher safe.

3. Use a damp cloth to wipe down the outer surface of the hot pot. Avoid getting water on the electrical components or the base.
4. Dry the hot pot, steamer tray and glass lid thoroughly with a clean towel to prevent water from entering electrical parts, and ensure all parts are completely dry before plugging in the hot pot.

USING THE ELECTRICAL HOT POT & STEAMER

IMPORTANT: Upon initial use, a smoky smell may occur as protective coatings or films on the hot pot's parts burn off. This process is normal and ensures proper appliance function and safety.

1. Put the hot pot on a stable, flat, and heat-resistant surface
2. Connect the power cord to the hot pot first, then plug the other end into a power source.
3. Turn the power dial to the desired heat setting and wait a few minutes for the hot pot to heat up.
4. Once heated, add the desired ingredients and enough liquid, ensuring that it does not exceed the maximum water level of 1.5 liters. Begin cooking your ingredients while adjusting the heat as needed.

TIP: You can use the steamer tray to steam food while another food is cooking in the hot pot, or you can use the steamer tray to steam food on its own. Just add water to the hot pot to allow it to steam.

5. When it is finished, turn the power dial to "0" to switch off the hot pot. Then, unplug the power cord from the power source first, followed by disconnecting it from the hot pot.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Allow the hot pot to cool down completely before cleaning to avoid burns or electrical hazards.
2. Wash the inner hot pot, steamer tray and glass lid with warm, soapy water to remove any food residue, then rinse thoroughly to ensure no soap remains.

WARNING: The hot pot and its parts are not dishwasher safe.

3. Use a damp cloth to wipe down the outer surface of the hot pot, avoiding electrical components.
4. Dry the inner hot pot, steamer tray and glass lid thoroughly with a clean, dry towel, ensuring all parts are fully dry before storing.
5. Store the hot pot in a cool, dry place with the power cord neatly wrapped and out of the way.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Write down the following information about this appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase: _____ Store/Dealer: _____

Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO THE APPLIANCES PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this appliance and is in lieu of any other warranty or condition. This appliance is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this appliance, at our option. However, you are responsible for all costs associated with returning this appliance or part to us under this warranty to you. If this appliance or part is no longer available, we will replace it with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions or damage to this appliance resulting from accident, alteration, abuse or misuse. **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.** This warranty is void if this appliance is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (e.g., 120V 60Hz). We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim, do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

U.S. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com

Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com

Go Online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Al utilizar este o cualquier otro aparato eléctrico, siga siempre estas precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando haya niños presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y daños a la propiedad, tenga en cuenta lo siguiente:

- Asegúrese de que la olla eléctrica coincida con el suministro eléctrico local. El uso de un voltaje incorrecto puede dañar la olla o representar un riesgo de incendio.
- Antes de cada uso, inspeccione la olla eléctrica para detectar cualquier daño visible. Si alguna pieza está rota o dañada, no utilice el dispensador y consulte la política de garantía en la página 6 para obtener orientación.
- Inspeccione el cable para detectar daños, desgaste o conexiones sueltas antes de enchufarlo para evitar riesgos eléctricos.
- Asegúrese de que la olla eléctrica esté sobre una superficie plana, antideslizante y resistente al calor para evitar que se vuelque o dañe las superficies delicadas.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no utilice la olla eléctrica cerca de fregaderos, grifos abiertos o áreas donde pueda salpicar agua.
- **Tras el primer uso, puede producirse un olor a humo a medida que se queman los revestimientos o películas protectoras de las piezas de la olla eléctrica. Este proceso es normal y garantiza el funcionamiento y la seguridad adecuados del aparato.**
- El llenado excesivo puede provocar que el agua o los alimentos hirviendo se derramen, lo que puede provocar quemaduras o daños en el elemento calefactor. Respete siempre la capacidad máxima indicada.
- Si utiliza la olla caliente sin suficiente agua, puede provocar que hierva en seco, se sobrecaliente y se dañe.
- Controle siempre la cocción, ya que dejar la olla caliente sin supervisión aumenta el riesgo de sobrecalentamiento, derrames o incluso peligro de incendio.
- Evite utilizar utensilios de metal dentro de ollas con revestimiento antiadherente para evitar rayar la superficie, lo que podría provocar que los alimentos se peguen o que el calentamiento sea desigual.
- Desenchufe la olla caliente y déjela enfriar por completo antes de limpiarla para evitar quemaduras y proteger el elemento calefactor.

- Los elementos calefactores y los componentes eléctricos nunca deben sumergirse. Limpie solo las piezas extraíbles por separado.
- Limpie la olla caliente con una esponja o un paño suave. Evite los estropajos y los detergentes abrasivos que pueden dañar la superficie.
- La limpieza regular evita que se acumulen residuos de alimentos, lo que garantiza un rendimiento y una higiene óptimos.
- Para evitar la oxidación, el moho o los peligros eléctricos, asegúrese de que la olla caliente esté completamente seca antes de guardarla.
- Guarde la olla caliente en un área de almacenamiento libre de humedad, polvo y plagas para mantener su longevidad.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No se recomienda utilizar un cable de extensión con la olla eléctrica. Sin embargo, si es necesario utilizar uno:

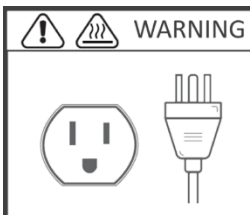
- La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la de la olla eléctrica.
- Coloque el cable de extensión de modo que no cuelgue sobre la encimera o la mesada donde pueda tropezarse o tirar de él.

ADVERTENCIA: La olla eléctrica está equipada con un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas como medida de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente en una sola orientación. Nunca utilice el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertarlo completamente en el cable de extensión y el cable de extensión debe ser un cable de tipo conexión a tierra de 3 hilos. No intente pasar por alto la función de seguridad del enchufe.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO: Es una medida de seguridad diseñada para evitar que la olla eléctrica alcance temperaturas peligrosamente altas que podrían dañar el aparato o presentar riesgos de seguridad. Si esto sucede, siga estas precauciones de seguridad para garantizar un manejo seguro y evitar daños o lesiones:

1. Desconecte la olla de la fuente de alimentación para detener el calentamiento y reducir el riesgo de peligros eléctricos.
2. Deje que la olla se enfríe por completo antes de intentar moverla o inspeccionarla para evitar quemaduras.
3. Después de enfriarse, verifique las posibles causas:
 - Asegúrese de que la olla no esté vacía.
 - Verifique que el nivel de agua o alimentos no exceda el límite máximo.

- Confirme que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas, lo que podría causar un sobrecalentamiento.
4. Limpie la olla a fondo de acuerdo con las pautas del fabricante.
 5. Después de enfriarse, use una pequeña cantidad de agua para probar si la olla funciona normalmente. No la deje desatendida durante esta prueba.



**¡SOLO PARA USO DOMÉSTICO! LEA
LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y
GUARDE PARA REFERENCIA FUTURA.**

PARTES



1	Cuerpo de Tacto Frío	5	Bandeja para Cocinar al Vapor
2	Selector de Encendido: 0 = Apagado I = 374°F II = 482°F	6	Tapa de Vidrio
3	Luz Indicadora	7	Mango de Tacto Frío para la Vaporera
4	Mango de Tacto Frío para la Olla Caliente	8	Entrada de Energía (en la parte posterior)

ANTES DE USAR LA OLLA CALIENTE Y VAPOR ELÉCTRICA

1. Verifique que todas las piezas estén incluidas e inspeccione cuidadosamente cada componente para detectar daños y asegurarse de que estén en buenas condiciones antes de usar.
2. Lave la olla interior, la bandeja de vapor y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón para eliminar el polvo o los residuos, luego enjuague bien para asegurarse de que no quede jabón.

ADVERTENCIA: La olla y sus piezas no son aptas para lavavajillas.

3. Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior de la olla. Evite que entre agua en los componentes eléctricos o la base.
4. Seque bien la olla, la bandeja de vapor y la tapa de vidrio con una toalla limpia para evitar que entre agua en las piezas eléctricas y asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de enchufar la olla.

USO DE LA OLLA CALIENTE Y VAPOR ELÉCTRICA

IMPORTANTE: Al utilizarla por primera vez, puede que se produzca un olor a humo a medida que se queman los revestimientos o películas protectoras de las piezas de la olla. Este proceso es normal y garantiza el funcionamiento y la seguridad adecuados del aparato.

1. Coloque la olla sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
2. Conecte primero el cable de alimentación a la olla y luego enchufe el otro extremo a una fuente de alimentación.
3. Gire el dial de potencia a la temperatura deseada y espere unos minutos hasta que la olla se caliente.
4. Una vez calentada, agregue los ingredientes deseados y suficiente líquido, asegurándose de que no supere el nivel máximo de agua de 1,5 litros. Comience a cocinar los ingredientes mientras ajusta el calor según sea necesario.

CONSEJO: Puede utilizar la bandeja de vapor para cocinar al vapor los alimentos mientras se cocina otro alimento en la olla, o puede utilizar la bandeja de vapor para cocinar al vapor los alimentos por sí sola. Simplemente agregue agua a la olla para que se cocine al vapor.

5. Cuando haya terminado, gire el dial de encendido a "0" para apagar la olla. Luego, desconecte primero el cable de alimentación de la fuente de alimentación y luego desconéctelo de la olla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Deje que la olla se enfríe completamente antes de limpiarla para evitar quemaduras o peligros eléctricos.
2. Lave la olla interior, la bandeja de vapor y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón para eliminar cualquier residuo de comida, luego enjuague bien para asegurarse de que no quede jabón.

ADVERTENCIA: La olla y sus partes no son aptas para lavavajillas.

3. Use un paño húmedo para limpiar la superficie exterior de la olla, evitando los componentes eléctricos.
4. Seque bien la olla interior, la bandeja de vapor y la tapa de vidrio con una toalla limpia y seca, asegurándose de que todas las partes estén completamente secas antes de guardarlas.
5. Guarde la olla en un lugar fresco y seco con el cable de alimentación cuidadosamente envuelto y fuera del camino.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, respectez toujours ces précautions de sécurité de base, en particulier lorsque des enfants sont présents.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, de blessures corporelles graves et de dommages matériels, veuillez noter les points suivants :

- Assurez-vous que la fondue est adaptée à votre alimentation électrique locale. L'utilisation d'une tension incorrecte peut endommager la fondue ou présenter un risque d'incendie.
- • Avant chaque utilisation, inspectez la fondue pour détecter tout dommage visible. Si des pièces sont cassées ou endommagées, n'utilisez pas le distributeur et reportez-vous à la politique de garantie à la page 6 pour obtenir des conseils.
- • Inspectez le cordon pour détecter tout dommage, effilochage ou connexion desserrée avant de le brancher afin d'éviter tout risque électrique.
- • Assurez-vous que la fondue est sur une surface plane, antidérapante et résistante à la chaleur pour éviter tout basculement ou tout endommagement des surfaces délicates.
- • Pour éviter tout risque de décharge électrique, n'utilisez pas la fondue à proximité d'éviers, de robinets ouverts ou de zones où l'eau pourrait éclabousser.
- • Lors de la première utilisation, une odeur de fumée peut se produire lorsque les revêtements ou films protecteurs sur les pièces de la fondue brûlent. Ce processus est normal et garantit le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.
- • Un remplissage excessif peut provoquer un débordement d'eau bouillante ou de nourriture, entraînant des brûlures ou des dommages à l'élément chauffant. Respectez toujours la capacité maximale indiquée.
- • Faire fonctionner la fondue sans suffisamment d'eau peut provoquer une ébullition à sec, une surchauffe et potentiellement l'endommager.
- • Surveillez toujours votre cuisson, car laisser la fondue sans surveillance augmente le risque de surchauffe, de déversements ou même d'incendie.
- • Évitez d'utiliser des ustensiles en métal à l'intérieur des casseroles à revêtement antiadhésif pour éviter de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner le collage des aliments ou une chauffe inégale.

- • Débranchez la fondue et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer pour éviter les brûlures et protéger l'élément chauffant.
- • Les éléments chauffants et les composants électriques ne doivent jamais être immergés. Nettoyez uniquement les pièces amovibles séparément.
- • Nettoyez la fondue avec une éponge ou un chiffon doux. Évitez les tampons à récurer agressifs et les détergents abrasifs qui peuvent endommager la surface.
- • Un nettoyage régulier empêche l'accumulation de résidus alimentaires, garantissant ainsi des performances et une hygiène optimales.
- • Pour éviter la rouille, la moisissure ou les risques électriques, assurez-vous que la fondue est complètement sèche avant de la ranger.
- • Conservez la fondue dans un endroit de stockage exempt d'humidité, de poussière et de parasites pour maintenir sa longévité.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES : Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge avec la fondue n'est pas recommandée. Cependant, si une rallonge doit être utilisée :

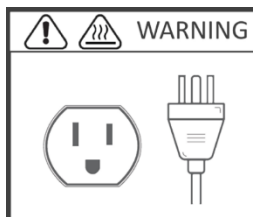
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que celle de la fondue.
- Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas sur le plan de travail ou la table où elle pourrait faire trébucher ou être tirée.

AVERTISSEMENT : La fondue est équipée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches comme dispositif de sécurité. La fiche ne s'insère dans une prise que dans un seul sens. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge à moins que vous ne puissiez l'insérer complètement dans la rallonge et que la rallonge soit un cordon de mise à la terre à 3 fils. N'essayez pas de contourner la fonction de sécurité de la fiche.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE : Il s'agit d'une fonction de sécurité conçue pour empêcher la fondue d'atteindre des températures dangereusement élevées qui pourraient endommager l'appareil ou présenter des risques pour la sécurité. Si cela se produit, suivez ces précautions de sécurité pour garantir une manipulation sûre et éviter tout dommage ou blessure :

1. Débranchez la fondue de la source d'alimentation pour arrêter le chauffage supplémentaire et réduire le risque de danger électrique.
2. Laissez la fondue refroidir complètement avant d'essayer de la déplacer ou de l'inspecter pour éviter les brûlures.
3. Une fois refroidie, recherchez les causes possibles :

- Assurez-vous que la fondue n'est pas vide.
 - Vérifiez que le niveau d'eau ou de nourriture ne dépasse pas la limite maximale.
 - Confirmez que les ouvertures de ventilation ne sont pas obstruées, ce qui pourrait provoquer une surchauffe.
4. Nettoyez soigneusement la fondue conformément aux directives du fabricant.
 5. Après refroidissement, utilisez une petite quantité d'eau pour tester si la fondue fonctionne normalement. Ne la laissez pas sans surveillance pendant ce test.



**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT !
VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT
L'UTILISATION ET CONSERVER POUR
RÉFÉRENCE FUTURE.**

PIÈCES



1	Corps Cool-Touch	5	Plateau Vapeur
2	Bouton de Puissance : 0 = Arrêt I = 374°F II = 482°F	6	Couvercle en Verre
3	Voyant Lumineux	7	Poignée Cool-Touch pour le Cuiseur Vapeur
4	Poignée Cool-Touch pour la Fondue	8	Entrée d'Alimentation (à l'arrière)

AVANT D'UTILISER LA FONDUE ET CUISEUR À VAPEUR ÉLECTRIQUE

1. Vérifiez que toutes les pièces sont incluses et inspectez soigneusement chaque composant pour vous assurer qu'ils sont en bon état avant utilisation.
2. Lavez la fondue intérieure, le plateau vapeur et le couvercle en verre avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer toute poussière ou résidu, puis rincez abondamment pour vous assurer qu'il ne reste aucun savon.

AVERTISSEMENT : La fondue et ses pièces ne passent pas au lave-vaisselle.

3. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface extérieure de la fondue. Évitez de mettre de l'eau sur les composants électriques ou la base.
4. Séchez soigneusement la fondue, le plateau vapeur et le couvercle en verre avec une serviette propre pour empêcher l'eau de pénétrer dans les pièces électriques, et assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de brancher la fondue.

UTILISATION DE LA FONDUE ET CUISEUR À VAPEUR ÉLECTRIQUE

IMPORTANT : Lors de la première utilisation, une odeur de fumée peut se produire lorsque les revêtements ou films protecteurs des pièces de la fondue brûlent. Ce processus est normal et garantit le bon fonctionnement et la sécurité de l'appareil.

1. Placez la fondue sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Branchez d'abord le cordon d'alimentation à la fondue, puis branchez l'autre extrémité à une source d'alimentation.
3. Tournez le bouton d'alimentation sur le réglage de chaleur souhaité et attendez quelques minutes que la fondue chauffe.
4. Une fois chauffée, ajoutez les ingrédients souhaités et suffisamment de liquide, en veillant à ne pas dépasser le niveau d'eau maximal de 1,5 litres. Commencez à cuire vos ingrédients tout en ajustant la chaleur selon vos besoins.

CONSEIL : vous pouvez utiliser le plateau vapeur pour cuire des aliments à la vapeur pendant qu'un autre aliment cuit dans la fondue, ou vous pouvez utiliser le plateau vapeur pour cuire des aliments à la vapeur seuls. Ajoutez simplement de l'eau dans la fondue pour lui permettre de cuire à la vapeur.

5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton d'alimentation sur « 0 » pour éteindre la fondue. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation de la source d'alimentation, puis de la fondue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laissez la fondue refroidir complètement avant de la nettoyer pour éviter les brûlures ou les risques électriques.
2. Lavez l'intérieur de la fondue, le plateau vapeur et le couvercle en verre avec de l'eau chaude savonneuse pour éliminer tout résidu alimentaire, puis rincez abondamment pour vous assurer qu'il ne reste aucun savon.

AVERTISSEMENT : la fondue et ses pièces ne passent pas au lave-vaisselle.

3. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface extérieure de la fondue, en évitant les composants électriques.
4. Séchez soigneusement l'intérieur de la fondue, le plateau vapeur et le couvercle en verre avec une serviette propre et sèche, en vous assurant que toutes les pièces sont complètement sèches avant de les ranger.
5. Rangez la fondue dans un endroit frais et sec avec le cordon d'alimentation soigneusement enroulé et hors de portée.



© 2025 Brentwood Appliances, Inc.