



© 2024 Brentwood Appliances, Inc.

MULTI-FUNCTION HOT POT
OLLA CALIENTE MULTIFUNCIÓN
HOT POT MULTIFONCTIONS

ITEM NOS.: HPS-3162W (1.5L with Steamer),
HPS-3302W (3.0L with Steamer)



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 SAFEGUARDS



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

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

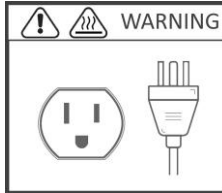
⚠ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning.
- **Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse or expose the Base, Power Cord, or Plug of this appliance in water or other liquids.
- This appliance generates heat and steam during use, do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Use protective oven mitts to avoid burns or personal injury.
- Do not use attachments not recommended or sold by the Manufacturer as it may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing food or liquids.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or sturdy flat surface. Keep the appliance away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
- This appliance is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use for the preparation of food or beverages for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not operate the appliance empty.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces.
- Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the motor housing is dropped in or exposed to water.
- This appliance has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this appliance yourself. **Please review the Warranty Policy on Page 8.**
- Do not put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.
- If the Glass Lid has a chip or a crack, discontinue use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS:

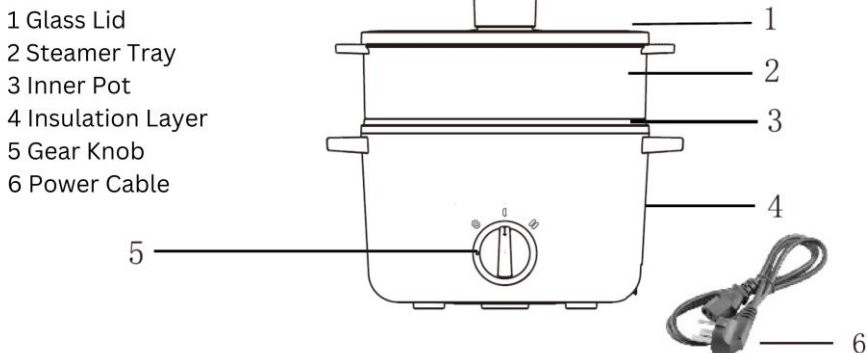
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - A. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - B. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and
 - C. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

WARNING: This product is equipped with a 3 -prong grounding type. This is a safety feature. The plug will fit into an outlet one way ONLY. 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 grounding-type 3 wire cord. DO NOT attempt to defeat the safety purpose of the plug.



**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Parts:



This electric hot pot is designed to Boil, Braise, Fry, Sauté, and Deep Fry. It features adjustable heating power (I= 300w , II= 600W) and a non-stick inner pot for easy cleaning.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

- Before your first use, clean the inner pot (and steamer tray if included) with a damp cloth with non-abrasive soap. Do not submerge the unit under water. Make sure to dry all parts thoroughly.
- The Lid (and steamer tray) can be washed under running water also using a non-abrasive sponge and soap. Make sure to dry all parts thoroughly before using the appliance.
- Before first use, add water to the maximum water level line, then boil the water and pour it out. This will clean the product and make it ready for use.

Using Your Hot Pot

Attention: During the first use the heating element undergoes a minor chemical reaction that may result in a slight odor and/or minor smoking. It quickly goes away.

NOTE: Boil-dry protection automatically switches off the heating element when there is no water left or no food cooking in the Hot Pot during use.

1. Place the Hot Pot on a sturdy flat and dry surface.
2. Insert the power cord firmly into the socket and make sure it is securely in place.
3. Plug the Hot Pot into the nearest Electric Outlet.
4. Press on the desired Heating Speed 'I' for Low Power or 'II' High Power (faster heating).

CAUTION: Do not overfill the appliance above the 'MAX' line.

5. Add your ingredients to the Hot Pot and gently stir using only plastic or wood utensils (not included) during cooking, as metal can scratch and damage the stainless steel.
6. Once cooking is completed, turn the Control Switch to 'O' for Off, unplug the appliance and disconnect the power cord from the Hot Pot.
7. Let stand and cool before cleaning (15 minutes).

NOTE: When there is no water in the Hot Pot or if the water runs out (or no food is on hot pot) during use, the boil-dry protection automatically switches off the heating element. Should this happen, turn the power switch off, unplug the unit, and disconnect the power cord, and allow it to cool before continuing to use or storing.

Using as a Steamer

1. Place the Hot Pot on a sturdy, flat, and dry surface.
2. Insert the power cord firmly into the socket and ensure it is securely in place.
3. Plug the Hot Pot into the nearest electrical outlet.
4. Add 3 cups of water (or additional cups as needed) to the Hot Pot.
5. Place the food to be steamed in the steam tray, then place the tray on top of the Hot Pot. Ensure that the steam tray is securely seated on top of the Hot Pot.
6. Place the lid securely on top of the steam tray.
7. Press the desired heating setting: 'I' for Low Power or 'II' for High Power (faster heating).

Note: Ensure there is enough room inside the steam tray and under the lid for adequate steaming. To prevent overcooking, remove the steamed food immediately once it is cooked. Wear protective, heat-resistant gloves to prevent injury, as the steam tray will be hot.

8. Once cooking is completed, turn the control switch to 'O' for Off, unplug the appliance, and disconnect the power cord from the Hot Pot.
9. Allow the Hot Pot to stand and cool for 15 minutes before cleaning.

Cleaning Your Hot Pot

Warning: Always unplug the appliance and allow it to cool before cleaning or storing.

Notice: Never immerse the unit, plug, or cord in water or any other liquid.

- Wash the Hot Pot by hand using non-abrasive cleaners and pads with warm water.
- To prolong the life of your hot pot we recommend not submerging the appliance. Use a water recipient to pour water in and carefully discard.
- Do not use steel wool pads as they can damage the surface. You can use stainless steel cleaning agents.
- The glass lid can be washed under running water with mild dish soap.

- Rinse all parts thoroughly and dry. Reassemble and store in a cool, dry place. Away from the reach of children.

Descaling

Descaling is the removal of mineral deposits from stainless steel. All water contains minerals including purified and filtered water. After your hot pots first use, you may see the first signs of deposits which may be white to reddish brown in color. These stains are not rust nor are they toxic.

To descale your Hot Pot, fill it full of water, add a small amount of white vinegar, and boil. Unplug the Hot Pot and allow the solution to sit for an hour. For darker stains leave overnight. This will remove most deposits that have been built up from normal use. Rinse out solution, add fresh water, and boil again. Allow to cool, follow with thorough cleaning, and dry before next use.

RECIPE IDEAS

Beef and Vegetable Hot Pot:


<p>Ingredients: Thinly sliced beef Sliced mushrooms (shiitake, enoki, or button mushrooms) Napa cabbage, chopped Carrots, thinly sliced Bok choy, halved Tofu, cubed Glass noodles Beef broth or vegetable broth Soy sauce Minced garlic Sliced green onions Sesame oil</p>	<p>Directions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour the beef broth or vegetable broth into the electric hot pot and set it to heat. 2. Once the broth is simmering, add the thinly sliced beef and cook until it's no longer pink. 3. Add the sliced mushrooms, chopped Napa cabbage, thinly sliced carrots, halved bok choy, and cubed tofu to the hot pot. 4. Allow the vegetables to cook until they're tender, stirring occasionally. 5. Add the glass noodles to the hot pot and cook until they're softened. 6. Season the hot pot with soy sauce, minced garlic, sliced green onions, and sesame oil to taste. 7. Serve the hot pot hot and enjoy!
--	---

Seafood Hot Pot:

<p>Ingredients: Assorted seafood (shrimp, scallops, squid, mussels, fish fillets) Crab or lobster claws (optional)</p>	<p>Directions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pour the seafood or chicken broth into the electric hot pot and set it to heat. 2. Once the broth is simmering, add the assorted seafood, crab or lobster claws (if using), fish balls or
---	---

<p>Fish balls or fish cakes Tofu, cubed Baby bok choy Chinese cabbage Snow peas Enoki mushrooms Seaweed (kombu) Sliced ginger Green onions, chopped Seafood or chicken broth Soy sauce Minced garlic Sesame oil</p>	<p>fish cakes, cubed tofu, baby bok choy, Chinese cabbage, snow peas, enoki mushrooms, sliced ginger, and chopped green onions to the hot pot.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Allow the seafood and vegetables to cook until they're cooked through, stirring occasionally.4. Season the hot pot with soy sauce, minced garlic, and sesame oil to taste.5. Serve the seafood hot pot hot and enjoy!
---	---

ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your 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 PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product 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 product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace 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 the product 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 the product 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: www.brentwoodus.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA– Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

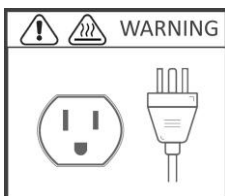
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen niños. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas. Es necesario tener especial precaución al utilizar este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto esté desenchufado del tomacorriente y deje que se enfríe antes de ensamblarlo, desensamblarlo, reubicarlo o limpiarlo.
- **No deje el aparato desatendido mientras esté en uso. Desenchufe siempre el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja ni exponga la base, el cable de alimentación o el enchufe de este aparato en agua u otros líquidos.
- Este aparato genera calor y vapor durante su uso, no toque superficies calientes. Utilice manijas o perillas cuando manipule el producto. Utilice guantes protectores para horno para evitar quemaduras o lesiones personales.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, ya que pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, en un horno caliente u otras superficies calientes.
- Tenga extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga alimentos o líquidos.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga al menos entre 4 y 6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir una circulación de aire adecuada.
- Utilice el aparato sobre una mesa o una superficie plana y resistente. Mantenga el aparato alejado de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el aparato del tomacorriente con las manos mojadas.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico no comercial ni industrial para la preparación de alimentos o bebidas para consumo humano; No utilice el producto al aire libre ni para ningún otro propósito.
- No utilice el aparato vacío.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, donde podría tropezar o tirar del mismo. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No opere el aparato si tiene un cable de alimentación o enchufe dañado, si los cables están expuestos, si no funciona correctamente, si se cae o se daña, o si la carcasa del motor se cae o se expone al agua.
- Este aparato no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente examinar ni reparar este aparato usted mismo. Revise la Política de garantía en la página 8.

- No ejerza presión sobre el cable de alimentación donde se conecta al aparato, ya que podría deshilacharse y romperse.
- Si la tapa de vidrio tiene un desconchado o una grieta, deje de usarla.

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO:

- Se debe proporcionar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos que pueden usarse si se tiene cuidado al usarlos.
- Si se utiliza un cable de alimentación largo y desmontable o un cable de extensión:
 - A. La clasificación eléctrica marcada del cable o cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - B. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
 - C. El cable más largo debe disponerse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

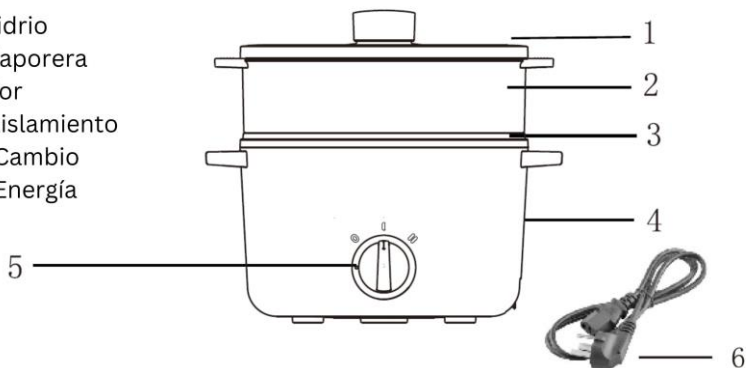
ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un tipo de conexión a tierra de 3 clavijas. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente SOLAMENTE de una manera. Nunca use el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión y el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. NO intente anular el propósito de seguridad del enchufe.



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

Partes:

- 1 Tapa de Vidrio
- 2 Bandeja Vaporera
- 3 Olla Interior
- 4 Capa de Aislamiento
- 5 Pomo de Cambio
- 6 Cable de Energía



Esta olla eléctrica está diseñada para hervir, estofar, freír, saltar y freír. Cuenta con potencia de calentamiento regulable (I= 300w, II= 600W) y una olla interior antiadherente para facilitar la limpieza.

ANTES DEL PRIMER USO

IMPORTANTE: Revise cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede haber piezas accesorias dentro del material de embalaje.

- Antes de su primer uso, limpie la olla interior (y la bandeja vaporera si está incluida) con un paño húmedo con jabón no abrasivo. No sumerja la unidad bajo el agua. Asegúrese de secar bien todas las piezas.
- La tapa (y la bandeja vaporera) se pueden lavar con agua corriente también usando una esponja no abrasiva y jabón. Asegúrese de secar bien todas las piezas antes de utilizar el aparato.
- Antes del primer uso, agregue agua hasta la línea de nivel máximo, luego hierva el agua y viértala. Esto limpiará el producto y lo dejará listo para su uso.

Usando su Olla Caliente

Atención: Durante el primer uso, el elemento calefactor sufre una reacción química menor que puede provocar un ligero olor y/o un ligero humo. Desaparece rápidamente.

NOTA: La protección contra ebullición en seco apaga automáticamente el elemento calefactor cuando no queda agua o no hay comida cocinándose en la olla caliente durante su uso.

1. Coloque la olla caliente sobre una superficie resistente, plana y seca.
2. Inserte el cable de alimentación firmemente en el enchufe y asegúrese de que esté firmemente en su lugar.
3. Conecte la olla caliente al tomacorriente eléctrico más cercano.

4. Presione la velocidad de calentamiento deseada 'I' para baja potencia o 'II' alta potencia (calentamiento más rápido).

PRECAUCIÓN: No llene demasiado el aparato por encima de la línea 'MAX'.

5. Agregue sus ingredientes a la olla caliente y revuelva suavemente usando solo utensilios de plástico o madera (no incluidos) durante la cocción, ya que el metal puede rayar y dañar el acero inoxidable.

6. Una vez que se completa la cocción, gire el interruptor de control a "O" para apagar, desenchufe el aparato y desconecte el cable de alimentación de la olla caliente.

7. Dejar reposar y enfriar antes de limpiar (15 minutos).

NOTA: Cuando no hay agua en la olla caliente o si se acaba el agua (o no hay comida en la olla caliente) durante el uso, la protección de hervido en seco apaga automáticamente el elemento calefactor. Si esto sucede, apague el interruptor de alimentación, desenchufe la unidad, desconecte el cable de alimentación y déjela enfriar antes de continuar usándola o guardándola.

Uso como vaporera

1. Coloque la olla caliente sobre una superficie resistente, plana y seca.

2. Inserte el cable de alimentación firmemente en el enchufe y asegúrese de que esté firmemente en su lugar.

3. Conecte la olla caliente al tomacorriente eléctrico más cercano.

4. Agregue 3 tazas de agua (o tazas adicionales según sea necesario) a la olla caliente.

5. Coloque la comida que va a cocinar al vapor en la bandeja de vapor y luego coloque la bandeja encima de la olla caliente. Asegúrese de que la bandeja de vapor esté firmemente asentada sobre la olla caliente.

6. Coloque la tapa firmemente encima de la bandeja de vapor.

7. Presione la velocidad de calentamiento deseada 'I' para baja potencia o 'II' alta potencia (calentamiento más rápido).

Nota: asegúrese de que haya suficiente espacio dentro de la bandeja de vapor y la tapa para una cocción al vapor adecuada. Para evitar que se cocinen demasiado, retire los alimentos al vapor inmediatamente una vez que estén cocidos y use guantes protectores resistentes al calor para evitar lesiones, ya que la bandeja de vapor estará caliente.

8. Una vez que se completa la cocción, gire el interruptor de control a "O" para apagar, desenchufe el aparato y desconecte el cable de alimentación de la olla caliente.

9. Dejar reposar y enfriar antes de limpiar (15 minutos).

Limpiar su Olla Caliente

Advertencia: Desenchufe siempre el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo o guardarlo.

Aviso: Nunca sumerja la unidad, el enchufe o el cable en agua ni en ningún otro líquido.

- Lave la olla caliente a mano usando limpiadores y estropajos no abrasivos con agua tibia.
- Para prolongar la vida útil de su olla caliente recomendamos no sumergir el aparato. Utilice un recipiente de agua para verter agua y deséchelo con cuidado.
- No utilice almohadillas de lana de acero ya que pueden dañar la superficie. Puede utilizar agentes de limpieza para acero inoxidable.
- La tapa de cristal se puede lavar con agua corriente y un jabón suave para platos.
- Enjuague bien todas las piezas y séquelas. Vuelva a armar y guárdelo en un lugar fresco y seco. Fuera del alcance de los niños.

Descalcificación

La desincrustación es la eliminación de depósitos minerales del acero inoxidable. Toda el agua contiene minerales, incluida el agua purificada y filtrada. Después del primer uso de las ollas calientes, es posible que vea los primeros signos de depósitos que pueden ser de color blanco a marrón rojizo. Estas manchas no son de óxido ni tóxicas.

Para descalcificar su Olla Caliente, llénela con agua, agregue una pequeña cantidad de vinagre blanco y hierva. Desenchufe la olla caliente y deje reposar la solución durante una hora. Para manchas más oscuras, déjelo toda la noche. Esto eliminará la mayoría de los depósitos que se han acumulado con el uso normal. Enjuague la solución, agregue agua fresca y vuelva a hervir. Deje que se enfríe, luego limpie a fondo y seque antes del próximo uso.

IDEAS DE RECETAS

Olla Caliente de Carne y Verduras:

Ingredientes:

Filete de res cortado en rodajas finas
Champiñones rebanados (shiitake, enoki o champiñones normales)
Repollo Napa, picado
Zanahorias, cortadas en rodajas finas
Bok choy, cortado por la mitad
Tofu, cortado en cubos
Fideos de cristal
Caldo de res o caldo de verduras
Salsa de Soja
Ajo picado
Cebollas verdes en rodajas
Aceite de Sésamo

Instrucciones:

1. Vierta el caldo de res o caldo de verduras en la olla eléctrica y póngalo a calentar.
2. Una vez que el caldo esté hirviendo, agregue el filete de res cortado en rodajas finas y cocine hasta que ya no esté rosado.
3. Añada los champiñones rebanados, el repollo Napa picado, las zanahorias cortadas en rodajas finas, el bok choy partido por la mitad y el tofu cortado en cubos a la olla caliente.
4. Deje que las verduras se cocinen hasta que estén tiernas, revolviendo ocasionalmente.
5. Agregue los fideos de cristal a la olla caliente y cocine hasta que estén suaves.
6. Sazone la olla caliente con salsa de soja, ajo picado, cebollas verdes en rodajas y aceite de sésamo al gusto.
7. ¡Sirva la olla caliente y disfrute!

Olla Caliente de Marisco:

Ingredientes:

Mariscos surtidos (camarones, vieiras, calamares, mejillones, filetes de pescado)
Pinzas de cangrejo o langosta (opcional)
Bolitas de pescado o pasteles de pescado
Tofu, cortado en cubos
Bok Choy
Col China
Guisantes de nieve (arvejas chinas)
Hongos enoki
Alga marina (kombu)
Jengibre en rodajas
Cebollas verdes picadas
Caldo de mariscos o de pollo
Salsa de Soja
Ajo picado
Aceite de sésamo

Instrucciones:

1. Vierta el caldo de mariscos o de pollo en la olla eléctrica y póngalo a calentar.
2. Una vez que el caldo esté hirviendo, agregue los mariscos surtidos, las pinzas de cangrejo o langosta (si se usan), las bolitas de pescado o pasteles de pescado, el tofu cortado en cubos, bok choy, la col china, los guisantes de nieve, los hongos enoki, el jengibre en rodajas y las cebollas verdes picadas a la olla caliente.
3. Permita que los mariscos y las verduras se cocinen hasta que estén completamente cocidos, revolviendo ocasionalmente.
4. Sazone el hot pot con salsa de soja, ajo picado y aceite de sésamo al gusto.
5. Sirva la olla caliente de mariscos caliente y ¡disfrute!

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠ AVERTISSEMENT-Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

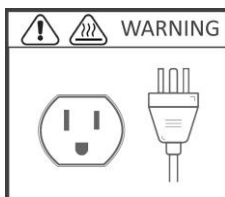
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des animaux domestiques. Une prudence particulière est nécessaire lors de l'utilisation de cet appareil à proximité d'enfants.
- Assurez-vous toujours que le produit est débranché de la prise électrique et laissé refroidir avant de l'assembler, du démontage, du déplacement ou du nettoyage.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Ne plongez pas et n'exposez pas la base, le cordon d'alimentation ou la fiche de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur lors de son utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons lors de la manipulation du produit. Utilisez des gants de protection pour éviter les brûlures ou les blessures.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant car cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, dans un four chauffé ou sur d'autres surfaces chauffées.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments ou des liquides.
- Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé. Gardez au moins 4 à 6 pouces d'espace de tous les côtés du produit pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Utilisez l'appareil sur une table ou une surface plane et solide. Gardez l'appareil éloigné des rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables.
- Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique non commercial, non industriel pour la préparation d'aliments ou de boissons destinés à la consommation humaine ; n'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à toute autre fin.
- N'utilisez pas l'appareil à vide.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir où il pourrait trébucher ou être tiré. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, si les fils sont exposés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou est endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé ou exposé à l'eau.

- Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas d'examiner ou de réparer cet appareil vous-même. **Veillez consulter la politique de garantie à la page 8.**
- N'exercez aucune pression sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il est connecté à l'appareil, car il pourrait s'effiloche et se briser.
- Si le couvercle en verre présente un éclat ou une fissure, cessez de l'utiliser.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT :

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) doit être fourni pour réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence lors de leur utilisation.
- Si un long cordon d'alimentation amovible ou une rallonge est utilisé :
 - A. La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
 - B. Si l'appareil est du type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre ; et
 - C. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébucher involontairement.

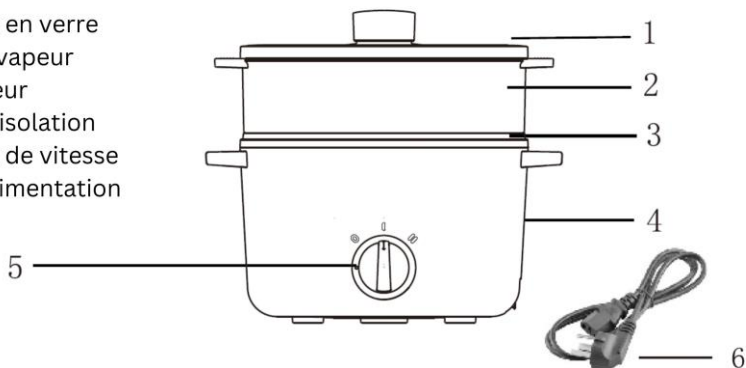
AVERTISSEMENT : ce produit est équipé d'un type de mise à la terre à 3 broches. C'est un dispositif de sécurité. La fiche s'insère dans une prise dans un seul sens. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge à moins que vous ne puissiez insérer complètement la fiche dans la rallonge et que la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mise à la terre. N'essayez PAS de contrecarrer l'objectif de sécurité de la fiche.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

Pièces:

- 1 Couvercle en verre
- 2 Plateau à vapeur
- 3 Pot intérieur
- 4 Couche d'isolation
- 5 Pommeau de vitesse
- 6 Câble d'alimentation



Cette marmite électrique est conçue pour faire bouillir, braiser, frire, sauter et frire. Il dispose d'une puissance de chauffage réglable (I= 300w, II= 600W) et d'un pot intérieur antiadhésif pour un nettoyage facile.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Veuillez vérifier soigneusement tout le matériel d'emballage avant de le jeter, car il peut contenir des pièces accessoires à l'intérieur du matériau d'emballage.

- Avant votre première utilisation, nettoyez le pot intérieur (et le plateau vapeur s'il est inclus) avec un chiffon humide et du savon non abrasif. Ne plongez pas l'appareil sous l'eau. Assurez-vous de bien sécher toutes les pièces.
- Le couvercle (et le plateau vapeur) peuvent être lavés sous l'eau courante également à l'aide d'une éponge non abrasive et du savon. Assurez-vous de bien sécher toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil.
- Avant la première utilisation, ajoutez de l'eau jusqu'à la ligne de niveau d'eau maximum, puis faites bouillir l'eau et versez-la. Cela nettoiera le produit et le rendra prêt à l'emploi.

Utiliser votre hot pot

Attention : lors de la première utilisation, l'élément chauffant subit une légère réaction chimique qui peut entraîner une légère odeur et/ou une légère fumée. Cela s'en va rapidement.

REMARQUE : La protection contre l'ébullition à sec éteint automatiquement l'élément chauffant lorsqu'il n'y a plus d'eau ou qu'aucun aliment ne cuit dans la marmite pendant l'utilisation.

1. Placez le Hot Pot sur une surface solide, plane et sèche.
2. Insérez fermement le cordon d'alimentation dans la prise et assurez-vous qu'il est bien en place.

3. Branchez le Hot Pot dans la prise électrique la plus proche.
4. Appuyez sur la vitesse de chauffage souhaitée « I » pour une puissance faible ou « II » pour une puissance élevée (chauffage plus rapide).

ATTENTION : Ne remplissez pas trop l'appareil au-dessus de la ligne « MAX ».

5. Ajoutez vos ingrédients dans le Hot Pot et remuez doucement en utilisant uniquement des ustensiles en plastique ou en bois (non inclus) pendant la cuisson, car le métal peut rayer et endommager l'acier inoxydable.
6. Une fois la cuisson terminée, tournez l'interrupteur de commande sur « O » pour éteindre, débranchez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la marmite.
7. Laisser reposer et refroidir avant de nettoyer (15 minutes).

REMARQUE : Lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la marmite ou si l'eau s'épuise (ou si aucun aliment ne se trouve sur la marmite) pendant l'utilisation, la protection contre l'ébullition à sec éteint automatiquement l'élément chauffant. Si cela se produit, éteignez l'interrupteur d'alimentation, débranchez l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et laissez-le refroidir avant de continuer à l'utiliser ou à le ranger.

Utilisation comme cuiseur vapeur

1. Placez le Hot Pot sur une surface solide, plane et sèche.
2. Insérez fermement le cordon d'alimentation dans la prise et assurez-vous qu'il est bien en place.
3. Branchez le Hot Pot dans la prise électrique la plus proche.
4. Ajoutez 3 tasses d'eau (ou des tasses supplémentaires si nécessaire) à la marmite.
5. Placez les aliments à cuire à la vapeur dans le plateau vapeur, puis placez le plateau sur la marmite. Assurez-vous que le plateau à vapeur est bien posé sur la marmite.
6. Placez solidement le couvercle sur le plateau vapeur.
7. Appuyez sur la vitesse de chauffage souhaitée « I » pour une puissance faible ou « II » pour une puissance élevée (chauffage plus rapide).

Remarque : Veuillez vous assurer qu'il y a suffisamment d'espace à l'intérieur du plateau vapeur et du couvercle pour une cuisson vapeur adéquate. Pour éviter une cuisson excessive, retirez les aliments cuits à la vapeur immédiatement une fois qu'ils sont cuits et portez des gants de protection résistants à la chaleur pour éviter les blessures car le plateau vapeur sera chaud.

8. Une fois la cuisson terminée, tournez l'interrupteur de commande sur « O » pour éteindre, débranchez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la marmite.
9. Laisser reposer et refroidir avant de nettoyer (15 minutes).

Nettoyer votre marmite

Avvertissement : débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Remarque : Ne plongez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

- Lavez le Hot Pot à la main à l'aide de nettoyants et de tampons non abrasifs et d'eau tiède.
- Pour prolonger la durée de vie de votre hot pot, nous vous recommandons de ne pas immerger l'appareil. Utilisez un récipient à eau pour verser de l'eau et jetez-la soigneusement.
- N'utilisez pas de tampons en laine d'acier car ils pourraient endommager la surface. Vous pouvez utiliser des produits de nettoyage pour acier inoxydable.
- Le couvercle en verre peut être lavé sous l'eau courante avec du savon à vaisselle doux.
- Rincez soigneusement toutes les pièces et séchez-les. Remontez et rangez-le dans un endroit frais et sec. Hors de portée des enfants.

Détartrage :

Le détartrage consiste à éliminer les dépôts minéraux de l'acier inoxydable. Toute l'eau contient des minéraux, y compris l'eau purifiée et filtrée. Après la première utilisation de vos marmites, vous pourrez voir les premiers signes de dépôts qui peuvent être de couleur blanche à brun rougeâtre. Ces taches ne sont ni rouillées ni toxiques.

Pour détartrer votre Hot Pot, remplissez-la d'eau, ajoutez une petite quantité de vinaigre blanc et faites bouillir. Débranchez le Hot Pot et laissez la solution reposer pendant une heure. Pour les taches plus foncées, laissez agir toute la nuit. Cela supprimera la plupart des dépôts accumulés lors d'une utilisation normale. Rincez la solution, ajoutez de l'eau fraîche et faites bouillir à nouveau. Laisser refroidir, nettoyer en profondeur et sécher avant la prochaine utilisation.

IDEAS DE RECETAS

Fondue chinoise au bœuf et aux légumes

Ingrédients :	Instructions :
Bœuf coupé en tranches fines	1. Versez le bouillon de bœuf ou le bouillon de légumes dans la cocotte électrique et mettez-la à chauffer.
Champignons tranchés (shiitake, enoki ou champignons de Paris)	2. Une fois que le bouillon frémit, ajoutez le bœuf coupé en tranches fines et faites cuire jusqu'à ce qu'il ne soit plus rose.
Chou Nappa, haché	3. Ajoutez les champignons tranchés, le chou Napa haché, les carottes coupées en fines tranches, le bok choy coupé en deux et le tofu coupé en cubes dans la fondue.
Carottes, coupées en fines tranches	4. Laissez cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant de temps en temps.
Bok choy, coupé en deux	5. Ajoutez les vermicelles de verre dans la fondue et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
Tofu, coupé en cubes	6. Assaisonnez la fondue avec de la sauce soja, de l'ail haché, des oignons verts émincés et de l'huile de sésame selon votre goût.
Vermicelles de verre	
Bouillon de bœuf ou bouillon de légumes	
Sauce soja	
Ail haché	
Oignons verts émincés	
Huile de sésame	

	7. Servez la fondue bien chaude et régalez-vous !
--	---

Fondue de fruits de mer

Ingrédients :

Fruits de mer variés
(crevettes, coquilles Saint-Jacques, calmars, moules, filets de poisson)
Pincés de crabe ou de homard (optionnel)
Boulettes de poisson ou gâteaux de poisson
Tofu, coupé en cubes
Bok choy bébé
Chou chinois
Pois mange-tout
Champignons enoki
Algues (kombu)
Gingembre en tranches
Oignons verts hachés
Bouillon de fruits de mer ou de poulet
Sauce soja
Ail haché
Huile de sésame

Instructions :

1. Versez le bouillon de fruits de mer ou de poulet dans la cocotte électrique et mettez-la à chauffer.
2. Une fois que le bouillon frémit, ajoutez les fruits de mer variés, les pincés de crabe ou de homard (si utilisées), les boulettes de poisson ou les gâteaux de poisson, le tofu coupé en cubes, le bok choy bébé, le chou chinois, les pois mange-tout, les champignons enoki, le gingembre en tranches et les oignons verts hachés dans la fondue.
3. Laissez cuire les fruits de mer et les légumes jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, en remuant de temps en temps.
4. Assaisonnez la fondue avec de la sauce soja, de l'ail haché et de l'huile de sésame selon votre goût.
5. Servez la fondue de fruits de mer bien chaude et régalez-vous !



© 2024 Brentwood Appliances, Inc.