

*Saladmaster*®  
We Change Lives™

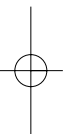
**Versa Touch™  
Oil Core Skillet**

**El Sartén de Núcleo  
de Aceite Versa Touch™**

**Poêlon à centre  
d'huile Versa Touch™**



**SA0120CU**  
120V - 50/60Hz  
1200W



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs. Do not operate this appliance without handles in place.
3. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or heat control in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged. Return appliance for examination and possible repairs (see address inside back cover).
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, press the OFF button, then remove plug from wall outlet.
13. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician for assistance. **DO NOT ATTEMPT TO** modify the plug in any way.
14. Do not use appliance for other than intended household use.
15. Do not tamper with pressure relief valve behind handle. If oil leaks from under handles or from any part of the Skillet, do not use. For repairs, see warranty.
16. After cleaning, the appliance inlet (where the electrical connector plugs in) must be thoroughly dried before appliance is used again.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Stores Heat** – From kitchen to table, piping hot! The Oil Core holds heat long after the Skillet is unplugged. Food stays at serving temperature at the table without an inconvenient cord attached.

## Use and Care

1. Before the first use, remove heat control. Wash Skillet and Cover in hot, soapy water to which you have added one cup of vinegar per gallon of water. This removes all traces of manufacturing oils and polishing compounds. Rinse in clear, warm water and dry thoroughly with a clean, soft towel. **Caution: Always remove touch-pad heat control before immersing Skillet in water.**
2. Always dry outside of Skillet completely before connecting heat control.
3. Refer to Temperature Guide or use temperature specified in recipe to ensure best results.
4. When the appliance is turned off, disconnect the cord from the outlet. To transfer it to the table for serving, remove heat control, handling very carefully since the heat control will be very hot. It is important to lay the hot heat control on a heatproof surface to cool to avoid damage to the table or counter top. If food is not being served from the appliance, allow it to cool before removing heat control.
5. Allow Skillet to cool before immersing it in water for cleaning. Do not immerse heat control.
6. See complete Operating and Cleaning Instructions that follow.
7. Before first use, remove the thin protective film covering the touch-pad heat control.

# Temperature Guide

Warm or Simmer  
150 to 200°F  
(65 to 95°C)

Keep foods warm; simmer meats and poultry.

225 to 250°F  
(105 to 120°C)

Stew or braise meats; sauté vegetables; cook sauces, fruits, and casseroles.

275 to 300°F  
(135 to 150°C)

Prepare eggs, gravies, candies, and puddings.

325 to 350°F  
(165 to 175°C)

Brown meats, seafood and potatoes; bake cakes, pancakes, and French toast; grill sandwiches.

375°F  
(190°C)

Sear meats and poultry; stir-fry chicken.

400 to 425°F  
(205 to 220°C)

Pan-broil meats and fish; stir-fry meats; pop corn.

# Automatic Rice Settings

The digital heat control features an automatic rice setting. ***It's as easy as 1-2-3!*** (1) Insert desired ingredients. (2) Press the temperature key. (3) Press the down arrow key once to select RIC1. Display will flash. When flashing stops, heating has begun. The unit will automatically heat to boiling, cook the rice (a count down timer will appear in the display) and then switch to the keep warm temperature of 150°F (65°C) when cycle is complete.

**RIC1** – Used for most rice recipes. (1-3 cups dry measure)

**RIC2** – ***Due to the capacity of this skillet (3 cups dry measure), the RIC2 setting should not be used. DO NOT EXCEED SKILLET CAPACITY.***

## Rice Cooking Guide

<u>Rice</u>	<u>Water</u>	<u>Setting</u>
<b>Standard Varieties</b>		
1 cup	2 cups	RIC1
2 cups	3 cups	RIC1
3 cups	4 cups	RIC1
<b>Jasmine</b> <i>(For best results, rinse rice twice.)</i>		
2 cups	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> cups	RIC1
<b>Calrose</b>		
2 cups	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cups	RIC1

*These are general guidelines. Results may vary depending on quantity, type and brand of rice selected.*

# Standard Guide to Weights and Measures

1 U.S. cup	8 U.S. ounces
	16 U.S. tablespoons
	48 U.S. teaspoons
1 U.S. teaspoon	$\frac{1}{3}$ U.S. tablespoon
1 U.S. tablespoon	3 U.S. teaspoons
2 U.S. tablespoons	1 U.S. fluid ounce
4 U.S. tablespoons	$\frac{1}{2}$ U.S. cup

## Metric Conversions

### Liquid Measure Volume Equivalents

U.S. Customary Units	Metric Equivalent
1 teaspoon	.5 milliliters
1 tablespoon	15 milliliters
$\frac{1}{4}$ cup	60 milliliters
$\frac{1}{2}$ cup	120 milliliters
$\frac{3}{4}$ cup	180 milliliters
1 gill ( $\frac{1}{4}$ pint)	118.291 milliliters
1 cup	.236 liter
1 pint	.473 liter
1 quart	.946 liter
1 gallon	3.785 liters

### Dry Measure Volume Equivalents

U.S. Customary Units	Metric Equivalent
1 teaspoon	.5 milliliters
1 tablespoon	15 milliliters
1 cup	.275 liters
1 pint	.550 liters
1 quart	1.101 liters
1 peck	8.809 liters
1 bushel	35.238 liters





















## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice un artefacto eléctrico usted debe seguir precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Utilice las asas y perillas. No opere este artefacto sin las asas.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja en agua o en otro líquido cables, enchufes, o el control de calor.
4. Este producto no debe ser usado por niños pequeños o personas con problemas de salud, sin supervisión.
5. Desconecte del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de poner o remover piezas.
6. No opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, o después de haber evidenciado malfuncionamientos o daños del artefacto. Regrese el artefacto para su examinación y posible reparación (refiérase a la dirección incluida en la contraportada).
7. El uso de accesorios anexos no recomendados para el artefacto por los fabricantes podría causar lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue en el borde de una mesa o mostrador.
10. No lo coloque sobre o cercano a hornillas u hornos calientes.
11. Use extrema precaución cuando mueva un artefacto que contenga aceite u otro líquido caliente.
12. Siempre conecte primero el enchufe al artefacto y después el cable al tomacorriente en la pared. Para desconectar, oprimir el botón OFF (apagado) y sacar el tomacorriente del enchufe de la pared.
13. Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hojilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choques eléctricos, debe colocar el enchufe en la posición adecuada (hay sólo una posible). Si el enchufe no se ajusta al tomacorrientes cámbielo de posición. Si aún así no se ajusta, consulte a un electricista calificado para que le asista. **NO INTENTE MODIFICAR EL ENCHUFE EN NINGUNA FORMA.**
14. No utilice el artefacto para un uso que no sea uso doméstico.
15. No disturbe la válvula de alivio de presión ubicada detrás del asa. No continúe usando el Sartén si nota goteo de aceite por debajo de las asas o por alguna otra parte. Refiérase a la garantía para reparaciones.
16. Después de lavar, la parte donde se enchufa el control de temperatura, debe secarse completamente antes de volver a usarlo.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**Totalmente sumergible** - Una vez que remueva la almohadilla de control de calor, el Sartén puede ser fácilmente lavada en el fregadero o colocada en el fregador de platos automático. El agua no estropea el elemento de calor. Este elemento está completamente sellado debajo del elemento de cocina, protegido de la humedad y la corrosión.

**Almacena calor** - ¡Caliente de la cocina a la mesa! El centro de aceite mantiene calor mucho tiempo después que el Sartén es desconectada. La comida permanece a la temperatura de servicio en la mesa sin requerir ningún cable inconveniente.

## Uso y Cuidado

1. Antes de usarlo por la primera vez, remueva el control de calor. Prepare una solución jabonosa caliente, agréguele una taza de vinagre por galón de agua, y lave el Sartén y la Tapa en esta agua jabonosa. Esto removerá todas las trazas de aceites de fabricación y sustancias del pulido. Enjuague con agua clara y tibia y seque cuidadosamente con una toalla limpia y suave. **Precaución: Siempre remueva la almohadilla de control de calor antes de sumergir el Sartén en agua.**
2. Siempre seque completamente el exterior del Sartén antes de conectar el control de calor.
3. Refiérase a la Guía de Temperatura o use la temperatura especificada en la receta para asegurar los mejores resultados.
4. Cuando el utensilio esté apagado, desconecte el cable del tomacorriente. Para transferir el utensilio a la mesa para servir, remueva el control digital de calor, manéjela con mucho cuidado ya que el control probablemente va a estar muy caliente. Es importante dejar reposar el control digital de calor en una superficie resistente al calor para que se enfríe y así evitar daños en la superficie de la mesa o mostrador. Si la comida no se va a servir en el utensilio permita que el utensilio se enfríe antes de remover el control de calor.
5. Para lavar el Sartén permita que la misma se enfríe antes de sumergirla en agua. No sumerja el control de calor.
6. Vea las instrucciones completas de Operación y Limpieza que siguen a continuación.
7. Antes de usarse por primera vez, remueva la película protectora que cubre la almohadilla de control del calor.

## Guía de Temperatura

Calentar o cocinar lentamente  
De 150 a 200°F  
(de 65 a 95°C)

Mantiene la comida caliente, cocina lentamente carnes y aves de corral.

De 225 a 250°F  
(de 105 a 120°C)

Guisar o dorar a fuego lento carnes, saltear verduras, cocinar salsas, frutas y cacerolas.

De 275 a 300°F  
(De 135 a 150°C)

Preparar huevos, salsas, caramelos y pudines.

De 325 a 350°F  
(De 165 a 175°C)

Dorar carnes, mariscos y papas, cocinar bizcochos, panqueques y tostadas francesas; y parrillar emparedados.

375°F  
(190°C)

Soasar carnes y aves de corral y freír revolviendo ("stir-fry") pollo.

De 400 a 425°F  
(De 205 a 220°C)

Freír ligeramente carnes y pescados; freír revolviendo ("stir-fry") carne y palomitas de maíz.

## Ajustes Automáticos para Arroz

El control digital temperatura incluye un ajuste automático para arroz. **¡Es tan fácil como 1-2-3!** (1) Ponga los ingredientes deseados. (2) Presione la tecla de temperatura. (3) Presione la tecla de flecha hacia abajo una vez para seleccionar RIC1. La pantalla parpadeará. Cuando deje de parpadear, habrá comenzado el calentamiento. La unidad se calentará automáticamente hasta hervir, cocerá el arroz (en la pantalla aparecerá un temporizador de cuenta regresiva) y luego pasará a la temperatura para mantenerlo tibio de 150° F (65° C) cuando finalice el ciclo.

**RIC1:** Usado para la mayoría de las recetas de arroz. (1 a 3 tazas de arroz seco)

**RIC2 – Debido a la capacidad de este sartén (3 tazas de productos secos), el ajuste RIC2 no debe usarse. NO EXCEDA LA CAPACIDAD DEL SARTÉN.**

### Guía de Cocción del Arroz

<u>Arroz</u>	<u>Agua</u>	<u>Ajuste</u>
<b>Variedades estándar</b>		
1 taza	2 tazas	RIC1
2 tazas	3 tazas	RIC1
3 tazas	4 tazas	RIC1
<b>Jasmine</b> (Para obtener los mejores resultados, enjuague dos veces el arroz.)		
2 tazas	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tazas	RIC1
<b>Calrose</b>		
2 tazas	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> tazas	RIC1

*Estas son pautas generales. Los resultados pueden variar dependiendo de la cantidad, el tipo y la marca de arroz seleccionada.*

# Guía Estándar de Pesos y Medidas

1 taza EE.UU. ....	8 onzas EE.UU.
.....	.16 cucharadas EE.UU.
.....	.48 cucharaditas EE.UU.
1 cucharadita EE.UU. ....	$\frac{1}{2}$ cucharada EE.UU.
1 cucharada EE.UU. ....	.3 U.S. teaspoons
2 cucharadas EE.UU. ....	.1 onza líquida EE.UU.
4 cucharadas EE.UU. ....	$\frac{1}{4}$ taza EE.UU.

## Conversiones Métricas

### Los Equivalentes de Volúmen en Medida Líquida

Las Unidades Usuales en los EE.UU.	El Equivalente Métrico
1 cucharadita .....	.5 mililitros
1 cucharada .....	.15 mililitros
$\frac{1}{4}$ taza .....	.60 mililitros
$\frac{1}{2}$ taza .....	.120 mililitros
$\frac{3}{4}$ taza .....	.180 mililitros
1 "gill" ( $\frac{1}{4}$ pint) .....	.118.291 mililitros
1 taza .....	.236 litro
1 pinta .....	.473 litro
1 cuarto .....	.946 litro
1 galón .....	3.785 litros

### Los Equivalentes de Volúmen en Medida Seca

Las Unidades Usuales en los EE.UU.	El Equivalente Métrico
1 cucharadita .....	.5 mililitros
1 cucharada .....	.15 mililitros
1 taza .....	.275 litros
1 pinta .....	.550 litros
1 cuarto .....	1.101 litros
1 "peck" .....	8.809 litros
1 "bushel" .....	35.238 litros



# Col Morada Agridulce con Manzanas

Rinde: De 4 a 6 porciones

- 1 cabeza pequeña de col morada, como 2 libras,  
picada gruesamente**
- 1 taza de cebollas picadas gruesamente**
- 2 manzanas agrias grandes, peladas, sin corazón y cortadas  
en trozos de 1 pulgada**
- ½ taza de vinagre de vino tinto**
- ¼ taza de azúcar morena sólidamente llena**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- ½ cucharadita de sustituto de sal, o al gusto**

Precalente el sartén tapado a 300°F (150°C). Agriegue el col, las cebollas, las manzanas, el vinagre, el azúcar morena y la pimienta y revolver para combinar. Tapar y cocinar hasta que el vapor comience a escaparse. Reducir la temperatura a 225°F (105°C) y cocinar de 17 a 20 minutos hasta que la col esté blanda pero firme. Agriegue el sustituto de sal y revolver para combinar. Sírvese caliente.



Una porción contiene:

Cal	Prot	Grasa	Carb	Fibra	Col	Sodio
141	3.04 g	0.77 g	35.5 g	7.39 g	0 mg	23.8 mg











# Ternera a la Parmesana

*Rinde: 4 porciones*

- ½ taza de leche evaporada desnatada, dividida**
- ¾ taza de queso parmesano rallado, dividido**
- ¼ taza de harina**
- ½ cucharadita de sazón de hierbas italianas sin sal, o al gusto**
- ¼ cucharadita de pimienta recién molida**
- 2 cucharadas de aceite de oliva**
- 4 bistecs de ternera deshuesados, como de ½ pulgada de ancho, de 6 u 8 onzas cada uno**
- ½ taza de cebolla picada**
- 1 lata (8 onzas) de salsa de tomate sin sal**

Precaliente el sartén tapado a 350°F (175°C).

Verter ½ taza de leche desnatada en un plato hondo. En un recipiente o un molde redondo para hornear batir ¼ taza de queso parmesano, la harina, las hierbas y la pimienta. Bañar los bistecs en la leche dejando gotear el exceso de cada uno y espolvorear en la mezcla de harina para que ambos lados se cubran. Irlos colocando sobre un plato cubierto con papel encerado hasta que todos estén listos.

Agriegue aceite al sartén para cubrir la superficie. Colocar los bistecs en el sartén caliente en una sola capa e inmediatamente distribuir la cebolla alrededor y sobre los bistecs de ternera. Tapar, reducir la temperatura a 225°F (105°C) y hornear por 15 minutos.

Entretanto, en un recipiente pequeño, batir el resto del tercio de taza de leche, la salsa de tomate y el resto de la media taza de queso y echarlo sobre los bistecs con una cuchara. Tapar el sartén y hornear de 10 a 15 minutos o hasta que estén blandos.



Una porción contiene:

Cal	Prot	Grasa	Carb	Fibra	Col	Sodio
639	70.9 g	30.3 g	17.4 g	1.42 g	272 mg	562 mg





# Cerdo a la Picata

*Rinde: 4 porciones*

- 1 ¼ libras de solomillo de cerdo rebanado a un ancho de ¼ pulgada y machacado**
- ¼ cucharadita de sustituto de sal, o al gusto**
- ½ cucharadita de pimienta**
- 3 cucharadas de zumo de limón**
- 3 cucharadas de perejil fresco picadito**

Precaliente el sartén tapado a 325°F (165°C).

Secar a golpecitos los medallones de cerdo con papel toalla. Dorar el cerdo como por uno o dos minutos por cada lado, pasarlo a un recipiente y mantenerlo caliente. Agriegue el zumo de limón y el perejil al jugo del sartén y raspar los trocitos del dorado con una cuchara de madera. Apagar la hornilla, volver a poner el cerdo en el sartén y echar la mezcla de limón y perejil sobre cada una de las piezas con una cuchara. Tapar y dejar reposar por dos minutos hasta que se caliente bien. Servir de inmediato.



Una porción contiene:

Cal	Prot	Grasa	Carb	Fibra	Col	Sodio
293	40.6 g	13 g	0.97 g	0.18 g	112 mg	74.9 mg





## Nous vous félicitons ...

Nous vous félicitons d'avoir acheté le poêlon électrique en acier inoxydable et à centre d'huile ! Des techniques de pointe nous permis de vous fournir un ustensile de cuisson perfectionné, en acier inoxydable, parfait pour griller à la poêle, rôtir, cuire à la chinoise, braiser, cuire en ragoût, cuire au four, et mijoter.

La conception novatrice de ce poêlon électrique répartit uniformément la chaleur dans le fond et autour des parois pour empêcher que les aliments ne collent ou ne brûlent. Comme le poêlon retient la chaleur, il est tout indiqué pour le service à table ou en buffet.

Veillez prendre un moment pour vous familiariser avec les nombreux avantages de votre poêlon. Lisez attentivement les instructions du livret pour vous assurer d'utiliser le poêlon comme il faut et d'en exploiter toutes les possibilités. Puis découvrez à quel point il est facile de vous en servir et essayez les recettes conçues à votre intention. Les recettes proposées sont représentatives des divers modes de cuisson possibles avec le poêlon.

Le poêlon est un article de fabrication soignée qui ne nécessite d'autre entretien que le nettoyage. Si des réparations s'avéraient nécessaires, veuillez en charger nos experts. Si vous tentez de réparer vous-même l'appareil, il peut subir des dégâts non visés par la garantie et risquer de vous blesser.

En quelques heures d'utilisation, vous découvrirez à quel point il est facile de cuisiner avec votre poêlon. Bonne cuisine!

## Consignes de securite

1. Vérifiez les poignées du poêlon et serrez toute vis qui se serait desserrée.
2. La soupape de décompression du «centre d'huile» unique en son genre est protégée par la poignée. Il importe que les poignées soient toujours à leur place. N'utilisez le poêlon que si les poignées y sont bien fixées.
3. Si on a laissé tomber le poêlon ou si les poignées en sont cassées, vérifiez si la soupape de décompression n'est pas abîmée. Si des pièces s'y sont délogées ou si vous remarquez une fuite d'huile du dessous de la poignée, communiquez avec votre marchand (voyez l'adresse à la 3e page de couverture) pour faire réparer l'appareil. Ne touchez en aucun cas à la soupape de décompression.
4. Avant de connecter le thermostat, séchez toujours à fond l'extérieur du poêlon.
5. N'immergez jamais le poêlon chaud dans de l'eau. Laissez toujours refroidir le poêlon avant le nettoyage.
6. L'appareil possède une fiche polarisée qui ne s'adapte que d'une seule façon dans une prise polarisée, ce qui réduit le risque de choc électrique.
7. Un cordon court est fourni. Vous risquez moins de vous emmêler ou de trébucher qu'en présence d'un cordon long. Nous déconseillons les rallonges.

## Avantages

**Construction en acier inoxydable** – L'acier en acier inoxydable, dur et poli, résiste à la formation de piqûres, de fissures et d'écaillés. Facile à nettoyer, le poêlon conservera sa magnifique apparence pendant de longues années.

**Extraordinaire centre d'huile** – Diffusion rapide et uniforme de la chaleur sur toute la surface de cuisson, sans points chauds, grâce à une huile conductrice spéciale logée entre des couches d'acier inoxydable de haute qualité. Il s'agit du meilleur système de conduction thermique qui soit.

**Thermostat à bloc tactile** – Facilite la sélection de la température. La minuterie incorporée vous permet de choisir la durée de cuisson (jusqu'à 12 heures) et le poêlon se met automatiquement hors circuit. À tout moment de la cuisson, vous pouvez changer la température et la durée de cuisson.

## Mode d'emploi

1. Insérer le régulateur de chaleur automatique dans l'appareil. Brancher dans une prise électrique. Dès que l'appareil est branché, un voyant rouge s'allume sur le côté droit de l'affichage.  
**⚠ ATTENTION :** Toujours faire fonctionner l'appareil à une distance d'au moins 10 cm (4") du mur.
2. Pour régler la température souhaitée, appuyer et relâcher la touche de température (la température par défaut clignotera) puis appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à affichage de la température souhaitée. Pour sélectionner la température par défaut de 150 °F (65 °C), appuyer sur la touche de température une seconde fois. Si aucune température n'est réglée, l'affichage clignotera pendant 2 minutes et s'arrêtera automatiquement. Appuyer par pulsion sur la flèche vers le haut ou vers le bas permettra de régler la température par incréments de 5 degrés ; appuyer sur la touche et la maintenir enfoncée permettra de la régler par incréments de 25 degrés Fahrenheit (10 degrés Celsius). Tandis que l'appareil préchauffe pour arriver à la température souhaitée, le voyant (rouge sur le côté gauche de l'affichage numérique) clignotera par intermittence. Toujours préchauffer l'appareil (de 4 à 6 minutes), sauf si la recette indique de démarrer à froid.
3. Ajouter les ingrédients lorsque le voyant s'arrête de clignoter, indiquant que la température de cuisson est atteinte. Pour augmenter ou diminuer la chaleur, appuyer sur la flèche vers le haut ou vers le bas, en fonction du type ou de la quantité de nourriture à préparer. Le voyant s'allumera par intermittence durant la cuisson pour indiquer que la bonne température est maintenue.
4. Une fois les ingrédients placés dans l'appareil, régler le temps de cuisson le cas échéant. Appuyer sur la touche minuterie et la relâcher. L'écran affichera "00:00". Appuyer sur les flèches vers le haut ou vers le bas jusqu'à obtention de la durée souhaitée (maximum de 12 heures). Si aucune durée n'est réglée, le régulateur de chaleur fonctionnera à la température pré-réglée jusqu'à ce que le bouton arrêt soit appuyé. Appuyer par pulsion sur la touche régler la minuterie par incréments d'1 minute ; appuyer sur la touche et la maintenir pour ajuster la minuterie par incréments de 10 minutes. La minuterie commencera automatiquement à compter à rebours et le temps restant s'affichera à moins d'appuyer sur la touche de température. La température ou le temps peuvent être modifiés ou affichés à n'importe quel moment pendant la cuisson ; il suffit pour cela de refaire les étapes détaillées ci-dessus.
5. En fin de cuisson, appuyer sur le bouton arrêt si le réglage de minuterie n'a pas été utilisé. Les réglages de température et de minuterie sont annulés.
6. Appuyer sur les deux boutons de température et de minuterie simultanément et les maintenir enfoncés fera alterner le relevé de température entre Fahrenheit et Celsius.

## Nettoyage

1. Pour préserver la beauté et l'efficacité du poêlon à centre d'huile, il est important de le nettoyer à fond à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Les dépôts d'aliments laissés sur la surface de cuisson causeront une décoloration quand le poêlon sera réchauffé.
2. L'acier inoxydable est durable, mais non indestructible. Des piqûres peuvent se former si du sel non dissous reste dans votre poêlon. Il convient d'ajouter du sel juste avant de servir les aliments ou aux liquides en ébullition. Il faut remuer immédiatement les liquides pour dissoudre tout le sel. Ne laissez pas dans votre poêlon, pendant de longues périodes, d'aliments épicés, ni d'aliments très acidulés.
3. Le thermostat étant enlevé, vous pouvez immerger le poêlon dans de l'eau ou le placer dans un lave-vaisselle automatique pour le nettoyage. **REMARQUE IMPORTANTE : Laissez refroidir le poêlon avant le nettoyage. N'immergez pas le poêlon dans de l'eau s'il est chaud. Enlevez toujours le thermostat à bloc tactile avant de mettre le poêlon dans de l'eau.** Nettoyez le poêlon dans de l'eau savonneuse chaude avec une éponge, un linge à vaisselle, un filet de nylon ou un tampon de plastique. N'utilisez ni tampon à récurer métallique, ni couteau, ni poudre à récurer abrasive sur le fini d'acier inoxydable poli. Rincez bien le poêlon à l'eau chaude et limpide. Séchez sans délai pour prévenir les taches d'eau. Essayez le thermostat avec un linge humide, puis séchez.
4. Une surchauffe persistante peut bleuir ou brunir par endroits l'intérieur de votre poêlon. Les minéraux contenus dans certains aliments peuvent causer des taches. Pour enlever les colorations et les taches, préparez une pâte composée d'eau et de détergent non abrasif à acier inoxydable. N'utilisez pas de détergent qui contienne de produit à blanchir au chlore. Appliquez la pâte avec un linge ou une éponge et frottez-la légèrement dans un mouvement circulaire. Relavez le poêlon, puis séchez-le sans attendre.
5. Enlevez les petites éraflures avec un détergent non abrasif à acier inoxydable, en suivant les instructions du paragraphe 4 ci-dessus. Pour empêcher les éraflures, ne coupez pas, ni ne raclez, ni ne hachez les aliments dans le poêlon avec des ustensiles de cuisine à bord tranchant.
6. Pour éliminer les aliments incrustés, remplir d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes. Nettoyer ensuite à l'eau chaude savonneuse comme à l'habitude. On peut également utiliser un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable, selon les instructions figurant au N° 4 ci-dessus.























