

the Fast Slow Cooker™



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 6 Components
- 8 Important Safety Information for your Fast Slow cooker™
- 10 Quick Start Guide
- 12 Functions
- 14 Tips
- 26 Care & Cleaning
- 29 Troubleshooting

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always insert the connector end of the power cord into appliance inlet before inserting power plug into power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in injury. When using this appliance for any function other than sauté, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.
- Before cleaning, ensure the cooker is turned off, unplugged, cooled to room temperature and all pressure has been released.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.

- Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing liquid or food.
- Never move the pressure cooker while it is in operation.
- Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- Do not touch hot surfaces. Use handles on the sides of appliance and on lid. Use the button to release steam pressure.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Before placing removable cooking bowl into stainless steel base ensure base of bowl and base of appliance are dry by wiping with a dry soft cloth.



WARNING

- Only use the cooking vessel intended for this appliance; using cooking vessels not provided will result in a non-resettable issue.
- Do not place food or liquid directly into stainless steel base. Only removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Always follow the maximum and minimum quantities of liquid stated in instructions and recipes.
- Do not exceed maximum fill level. Some foods expand during pressure cooking such as rice, pulses and grains. For these types of foods, do not fill removable cooking bowl over level 8 mark. Over filling may cause a risk of clogging pressure release valve and safety locking pin and develop excess pressure. Some foods to avoid when pressure cooking are; apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, noodles and pasta, and rhubarb; these foods can foam, froth and splatter and clog the pressure release valve and the safety locking pin.
- Do not use a damaged removable cooking bowl. Replace before using.
- Ensure that lid is properly closed before operating (see step 4 page 20).
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Removable cooking bowl can be extremely heavy when full of ingredients, care should be

- taken when lifting from the appliance base.
- Always check pressure release valve and safety locking pin for clogging before use and clean if necessary. Check to make sure the safety locking pin moves freely from under the lid.
 - Extreme caution must be used when appliance contains hot food and liquids and/or is under pressure. Improper use may result in injury.
 - Do not use the lid handle to carry appliance when in use or after use.
 - Do not attempt to open the appliance lid after pressure cooking until all internal pressure has been released and is slightly cooled. If the lid will not turn to unlock, this indicates that appliance is still under pressure – do not force lid open. Any pressure remaining can be hazardous. See operating instructions for “steam release” directions in this instruction book (see steps 10–12 page 21).
 - Always ensure that removable cooking bowl has cooled sufficiently before handling and use oven mitts as a precaution.
 - Do not place anything, other than lid, on top of the appliance when assembled, when in use and when stored.
 - Do not use this appliance cooker for deep frying.
 - Do not sauté or shallow fry under pressure.
 - Always ensure there is enough liquid in removable cooking bowl. At least 4 cups (1 quart) of combined food and liquid is required when cooking under pressure. When steaming, a minimum of 4 cups (1 quart) of liquid should be used.
 - If the appliance is to be: not in use, cleaned, moved, assembled or stored, always ensure START/CANCEL has been pressed to CANCEL and stop any function, then unplug the cord from the power outlet.
 - Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book (see page 28).
 - After use, the heating plate of the cooker is subject to residual heat and could be very hot. Do not touch the hot surface.
 - Make sure the counter top where you place the cooker is clean and dry. Never allow water or other spillage into the power cord connector area.

- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- Intended for countertop use only.



WARNING

Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- This appliance should not be used by children.

- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

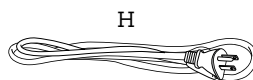
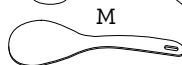
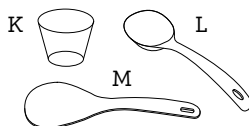
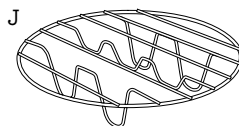
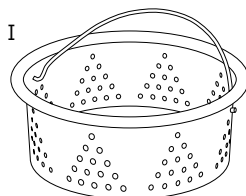
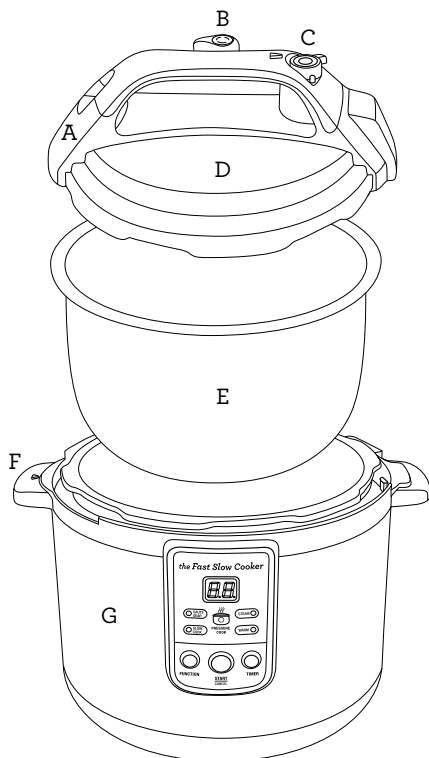
(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. Lid Handle

B. Pressure Release Valve

Controls rate at which steam vents out of cooker and subsequently degree of pressure inside the cover.

C. Adjustable Pressure Control Dial

Choose from Low, Medium or High.

D. Safety Locking Lid

Can not be opened while pressure cooking. Not dishwasher safe.

E. 6 Quart Removable Non-stick Cooking bowl. Dishwasher Safe.

F. Cool Touch Handles.

G. Brushed Stainless Steel Base.

H. Removable Power Cord

For serving at table & easy storage.

Accessories

I. Stainless Steel Steaming Basket

Dishwasher safe.

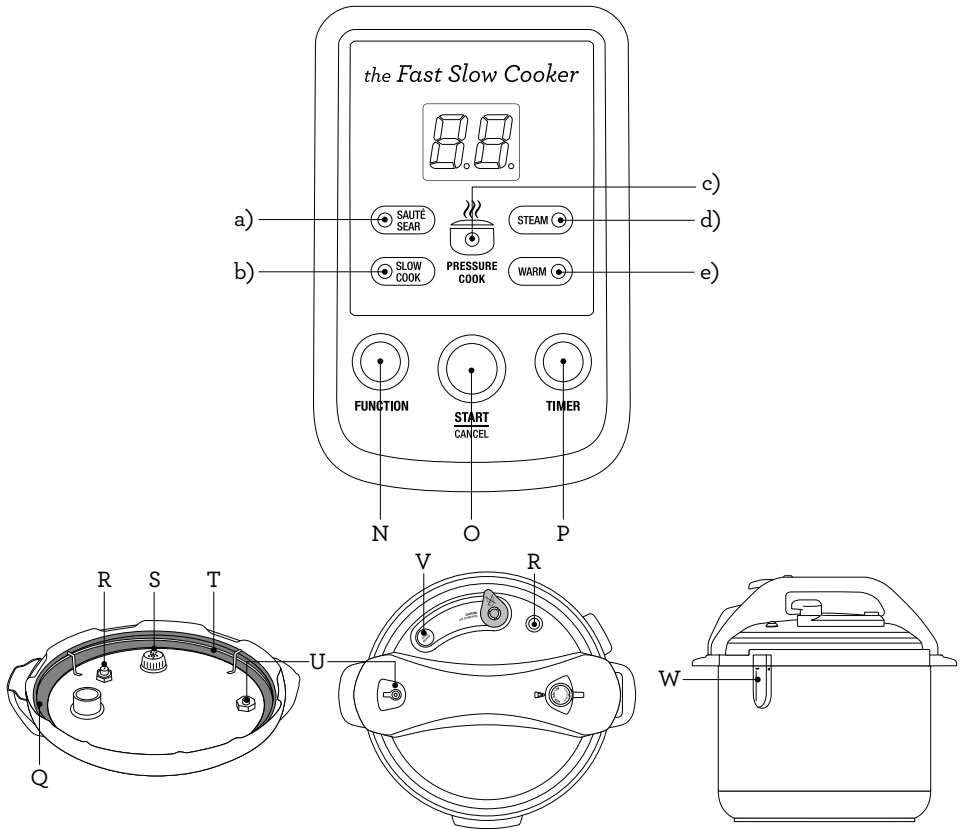
J. Stainless Steel Trivet

Raises food out of liquid for roasting, steaming and pressure cook or slow cook settings.

K. Rice Measuring Cup

L. Serving Spoon

M. Heat Resistant Spatula



Control Panel

N. Function button

Press to select desired cooking method.

Setting selection

- a) SAUTE/SEAR Indicator Light
Sear and brown meats plus saute onions and garlic, before pressure cooking or slow cooking.
- b) SLOW COOK Indicator Light
Select from 6 hours or 8 hours.
- c) PRESSURE COOK Indicator Light.
- d) STEAM Indicator Light.
- e) WARM Indicator Light
Automatic or manual.

O. Start/Cancel button

P. Timer button

Sets cooking time.

Q. Silicone Rubber Sealing Gasket

Dishwasher safe.

R. Pressure Safety Valve

S. Pressure Release Valve Cover

T. Gasket Holder

U. Safety Locking Pin

Pin pops up once pressure is reached acting as a safety locking device.

V. Steam Release button

Press the button in short bursts until safety locking pin drops down, then the lid can be opened.

W. Steam Condensation Collector

Dishwasher safe.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR YOUR FAST SLOW COOKER™

This appliance cooks under pressure and must be operated and maintained as described in this manual. The trapped air pressure inside the pressure cooker may cause a hazardous situation if not operated and maintained as described in this manual.

NEVER FORCE THE LID CLOSED

CLOSING THE LID

- Make sure the gasket is properly inserted within the top cover and that the Locking Pin moves freely.
- Line up the "ALIGN" arrow on the end of the top cover handle and the base.
- Grab the top cover handle and twist "LOCK" arrow.



NOTE

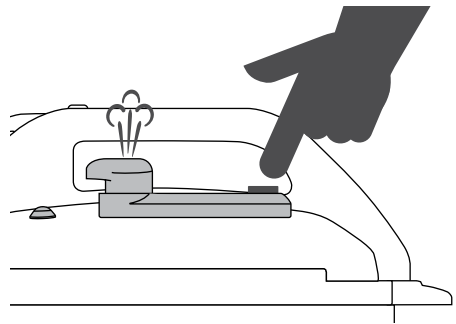
The lid is correctly locked when the locking arrows are aligned and the safety locking pin is in the down position.

- The lid should lock into place with ease and minimal effort. **DO NOT STRAIN OR FORCE THE LID TO CLOSE.**

RELEASING PRESSURE

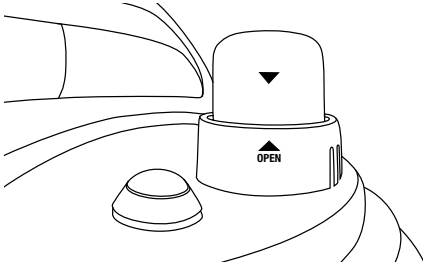
- Never place your hands, arms or face over the pressure release valve when the cooker is in use.
- Pressure can be released by pressing and holding the steam release button on the lid. This should be initially done in short bursts to prevent large jets of steam being released.

Quick Release - This method uses the Steam Release Button when there is no more steam coming out, turn the pressure release valve to "steam release position".

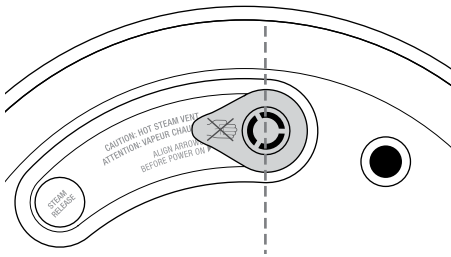


Wait a minimum 1 minute after releasing pressure/steam to unlock and remove the lid. To open the lid, use handle in a counterclockwise direction while aligning ALIGN arrows to the OPEN position. This should be effortless.

Side View



Top View



When Slow release method is used, it is necessary to push the steam release button to ensure there is no more steam coming out and turn the pressure release valve to the "steam release position" where arrows are aligned to OPEN arrow before attempting to open the lid.

The pressure release valve can get extremely hot after cooking. Extreme caution must be used when moving the pressure release valve. It is recommended to use a tool as an aid to move the pressure release valve.

NEVER FORCE THE LID OPEN

OPENING THE LID

- After all internal pressure is released, the lid should open with ease.
- If the lid will not unlock or you encounter resistance, it may indicate the appliance is still under pressure.
- Press the steam release button until all internal pressure is released and the lid can be opened.
- If resistance is still encountered, disconnect from the power supply and allow the pressure cooker to cool down to room temperature.



IMPORTANT

Steam Release Button will be hot if pressed for prolonged period.

Slow Release –If the Steam release button is not depressed when cooking is finished, the cooker will slowly de-pressurize when the temperature drops towards room temperature. This method is recommended for recipes containing larger quantities of liquid such as soups and casseroles to prevent liquid being forced out with the steam. The Slow release method is also used to finish off recipes such as risottos and puddings.

Quick Start Guide

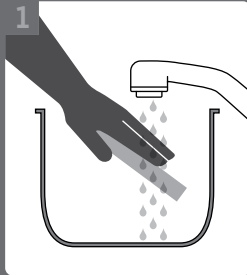
This Quick Start Guide is designed for first time use.

For safety and more information, refer to your Instruction Booklet.

A

Before First Use

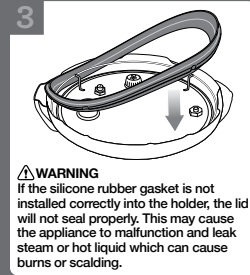
Preparing the Fast Slow Cooker™ for use



1 Remove Lid. Wash non-stick cooking bowl.



2 Wash silicone rubber gasket.

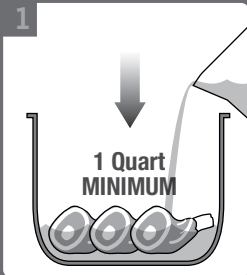


⚠ WARNING
If the silicone rubber gasket is not installed correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.

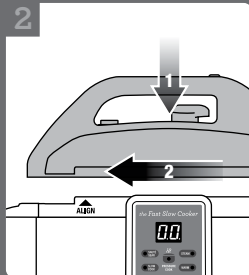
Return dry clean silicone rubber gasket securely back to gasket holder. Ensure that the gasket is installed correctly.

B

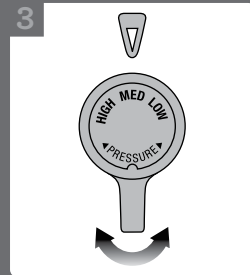
How to Pressure Cook



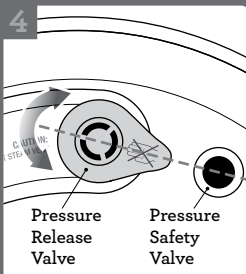
1 Place food to be cooked into removable cooking bowl with 1 qt minimum combined food & liquid.



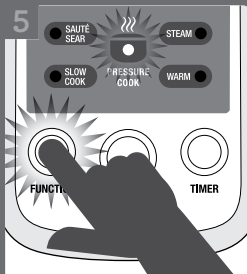
2 Close and lock lid in a clockwise direction by aligning arrows.



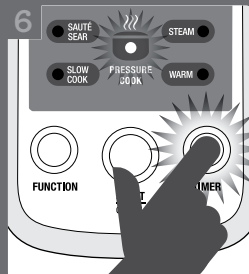
3 Select Pressure setting using Pressure Control Dial on lid handle (Low, Medium, High).



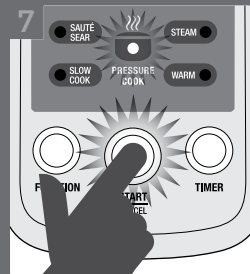
4 Ensure Pressure Release Valve is turned to Pressure position shown.



5 Press FUNCTION button until the Pressure Cook indicator light flashes.



6 Press TIMER Button – select from 02 to 99 minutes.



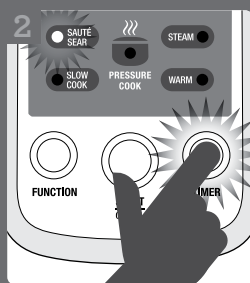
7 Press START/CANCEL button to start Pressure Cooking – indicator light will stop flashing.

C

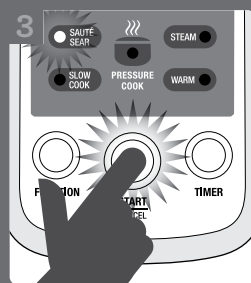
How to Sear



Press FUNCTION button until SAUTÉ/SEAR function indicator light flashes.



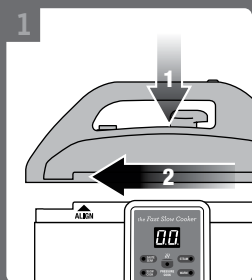
Press TIMER Button – select from 02 to 99 minutes.



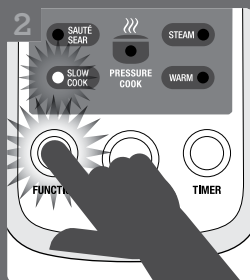
Press START/CANCEL button to start cooking – indicator light will stop flashing.

D

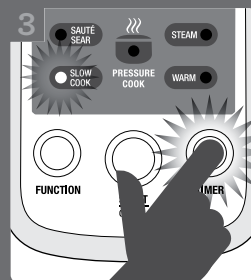
How to Slow Cook



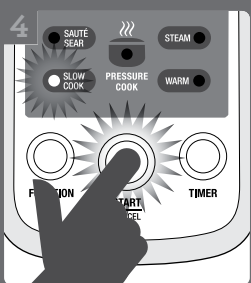
Close and lock lid in a clockwise direction by aligning arrows.



Press FUNCTION button until SLOW COOK indicator light flashes.



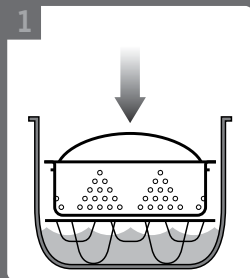
Press TIMER button and select either 6 or 8 hours.



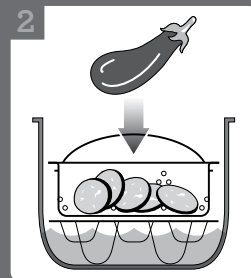
Press START/CANCEL button to start SLOW COOKING – indicator light will stop flashing.

E

How to Steam



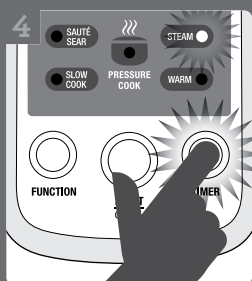
Place steaming basket on to trivet and position inside cooking bowl.



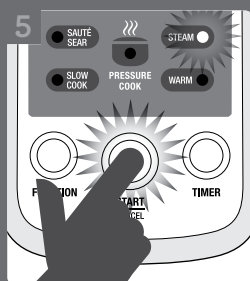
Repeat steps (1) to (3) in How To Pressure Cook. Place food into steaming basket. Use min. 1qt liquid.



Select FUNCTION button until STEAM function indicator light flashes.



Press TIMER Button – select from 02 to 99 minutes.



Press START/CANCEL button to start STEAMING – indicator light will stop flashing.



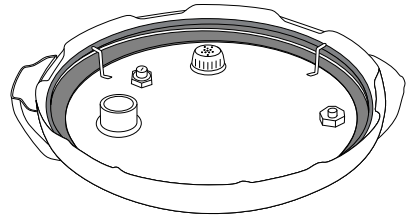
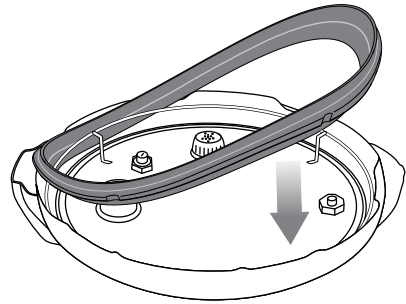
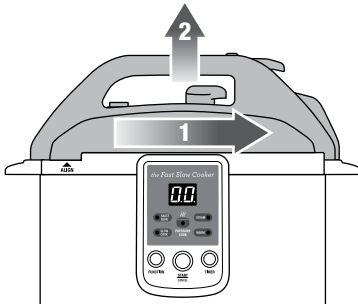
Refer to the Instruction Book or Contact Customer Support.



Functions

PREPARING THE FAST SLOW COOKER™ FOR USE

1. Before first use, remove all promotional labels and packing materials.
2. Remove the lid by taking hold of the handle, turning it counter clockwise and lifting the lid up and off the appliance.



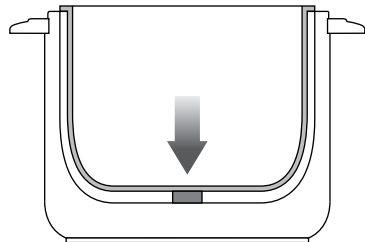
3. Wash the removable cooking bowl, stainless steel lid and silicone rubber gasket in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and the outside of the stainless steel base with a soft, damp cloth, then dry thoroughly.
4. Attach the clean silicone rubber gasket securely back into the gasket holder as illustrated. Ensure that the gasket is installed correctly and the wire ring is fully sitting inside the groove of the silicone seal.



WARNING

If the silicone rubber gasket is not fitted correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burn or scalding.

5. Clean and dry the bottom of the removable cooking bowl as well as the temperature sensor, making sure there are no unwanted materials on the surface. The removable cooking bowl must sit flat on the temperature sensor to ensure proper contact.



DO'S

- ✓ Always thaw frozen meat and poultry before cooking.
- ✓ Use dry oven mitts when lifting the removable bowl after cooking.
- ✓ Always store the appliance in a cool, dry place.

DONT'S

- ✗ Do not operate any of settings without removable cooking bowl in position.
- ✗ Do not cook with frozen meats or poultry.
- ✗ Do not remove stainless steel lid when using the Slow Cook setting unnecessarily as this will result in major heat loss.
- ✗ Do not place water or other liquids into the stainless steel base of the appliance.
- ✗ Do not immerse base, cord or plug of the appliance in water or any other liquid.
- ✗ Do not touch hot surfaces with bare hands.
- ✗ Do not fry in the appliance.
- ✗ To prevent aromas, moulds and odors, never store the appliance closed with lid locked in place. Follow the care and cleaning guidelines on page 28. Pack and store with lid resting upside down on removable cooking bowl in a well ventilated area.



Tips

PREPARING MEAT AND POULTRY

Select cuts of meat suitable for pressure cooking by choosing cuts from the table below. Pressure cooking allows less tender cuts of meat to be cooked quickly and achieve a tender juicy result.

Using meat cuts with bones produces a more flavorsome and enriched result.

For best results, always trim away excess visible fat, grizzle and skin. These will form extra liquid as it melts and cooks.

For casserole type recipes, cut meat into even cubes approximately 1-2 inches.

Suitable meat cuts for pressure cooking and slow cooking

Beef & Veal	Lamb	Pork	Chicken
Chuck, skirt, round steak, boneless shin(Gravy) beef, bone-in-shin and cheeks(Osso Bucco), Diced leg, shoulder/forequarter chops and steaks, neck chops, knuckle (Osso Bucco).	Shanks, drumsticks (frenched shanks), neck chops, boned out forequarter or shoulder.	Diced leg, shoulder/forequarter chops and steaks, neck chops, knuckle (Osso Bucco).	Chicken drumsticks and thighs both bone in and fillet.

PREPARING VEGETABLES

Vegetables should be cut into even-sized pieces to ensure more even cooking.

When preparing vegetables for pressure cooking, always use fresh and not frozen.

If only frozen vegetables are available, thaw out before pressure cooking. Use LOW pressure setting for minimum time.

For better results only peel vegetables when appropriate. Hard vegetables such as beets and potatoes hold their shape better when left intact.

PREPARING DRIED PULSES (BEANS AND PEAS)

Legumes and pulses can be cooked without prior soaking.

To reduce the pressure cooking time, soak dried pulses in boiling water for 3 hours or overnight.

Always wash and drain pulses before cooking. Remove any discolored pulses.

For best cooking results, place pulses into the appliance and cover with water or stock at least 2 inches above the level of pulses.

Onions, bay leaves and garlic can be added to flavor the pulses.

Avoid adding salt prior to cooking, as this will toughen the skins of the beans and peas and prevent proper cooking.

Once pulses have cooked, drain away excess liquid, rinse lightly and use in recipes.



IMPORTANT

Softer Pulses such as; mung beans, lima beans and butter beans are best cooked using **LOW AND MEDIUM** pressure.

When **PRESSURE COOKING AND SLOW COOKING** the resulting juices and liquids created by cooking may need to be evaporated and concentrated. We suggest that the **SAUTE/SEAR** function should be used for approx 5-10 minutes depending on amount of liquids required to be reduced.

A BEGINNER'S GUIDE TO SAUTÉ AND SEAR

SAUTEING AND SEARING BEFORE PRESSURE COOKING & SLOW COOKING

Sauteing and Searing in the Fast Slow Cooker may take a little extra time and while not strictly necessary, the rewards are evident in the end result.

Saute and Sear setting keeps the heat stable, for browning meat and caramelizing vegetables. This seals in the moisture, tenderizes and intensifies the flavor.

Hint and Tips

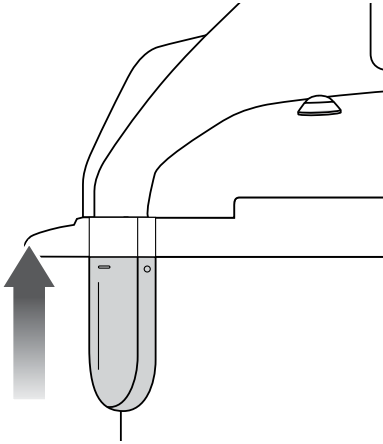
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- If a recipe calls for browning meat, it may be browned using SAUTÉ/SEAR setting.
- If after cooking the liquid quantity is excessive, remove the lid and operate the Fast Slow Cooker on SAUTÉ/SEAR setting for approximately 10-15 minutes or until the liquid reduces by the desired amount.

How to Sauté and Sear

1. Remove power cord, connect it to pressure cooker base and insert power cord to 110/120 volt power outlet. A single beep will sound and 0:0 will be displayed on LED display.

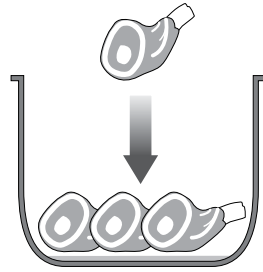


2. Click steam condensation collector into place.

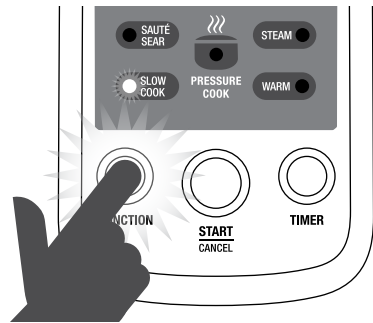


3. Always ensure the lid is removed from the appliance before sautéing or searing.
4. Press Function Button until SAUTÉ/SEAR indicator light flashes red.
5. Press TIMER button to increase time from 02 minutes to maximum 99 minutes. To fast advance time, press and hold TIMER button until desired time is displayed.
6. When desired cooking time is displayed, press START/CANCEL button. SAUTÉ/SEAR indicator light will stop flashing and will illuminate a solid red. The count down timer will commence. Allow the appliance to heat with the lid off for approximately 2-3 minutes before cooking.
7. Add a small amount of oil or butter to removable cooking bowl.

8. Place food to be sautéed/seared into cooking bowl. Depending on quantity of food, meat searing should be done in small batches.



9. When finished sautéing or searing, select PRESSURE COOK or SLOW COOK by pressing FUNCTION button. (Refer to pressure cook, slow cook and Steaming sections on pages 19-27).





IMPORTANT

- SAUTÉ/SEAR function will not work if lid is sealed and locked in position. An audible alarm will sound. “E3” error code will appear on LED display to signal the need to unlock or remove the lid.
- Stir food in removable cooking bowl, using heat resistant spatula supplied.
- Do not use metal utensils because they will scratch non stick coating on the removable cooking bowl.
- Do not heat removable cooking bowl when empty for more than 10 minutes as it may damage the cooking surface.
- Caution should be used when searing meats and sautéing in hot oil. Keep hands and face away from the removable cooking bowl especially when adding new ingredients as hot oil may splatter.

A BEGINNER'S GUIDE TO PRESSURE COOKING

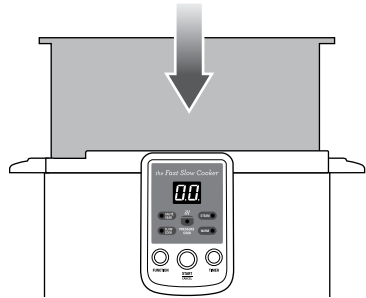
Pressure cookers are a great option for cooking succulent roasts, flavorful casseroles, delicious soups and even desserts in a fraction of the time and energy they take by conventional methods.

Pressure Cooking is a method of cooking food in a small amount of liquid with a gasket sealed lid that retains steam inside and builds pressure. It is the increase in pressure that raises temperature of the liquid and steam inside to well above boiling point and therefore allows food to be cooked up to 70% faster.

This means less energy is consumed and you will enjoy substantial savings in both time and cost. Because pressure cooked foods require very little cooking liquid, more vitamins, minerals, and other nutrients are retained and the natural flavors are enhanced.

How to Pressure Cook

1. Place removable cooking bowl into stainless steel base.

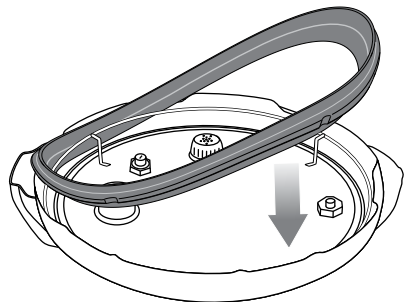


2. Attach the clean silicone rubber gasket securely back into the gasket holder using the indicated graphic as a guide. Ensure that the gasket is installed correctly.

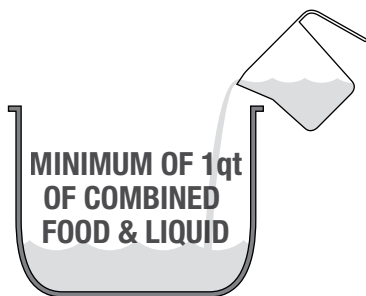


NOTE

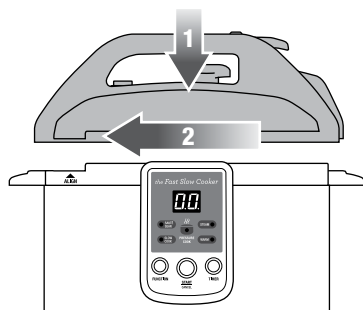
Fit silicone rubber sealing gasket into lid if not already in place. If the silicone rubber gasket is not installed correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.



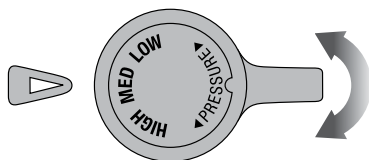
- Place food to be cooked and a minimum of 1 quart (4 cups) combined food and liquid into removable cooking bowl.



- Close and lock lid by using the handle. Close lid in a clockwise direction by aligning “ALIGN” arrows. The Lid arrow should align with stainless steel base arrow until it locks into place and is in the CLOSE position. This should be effortless.



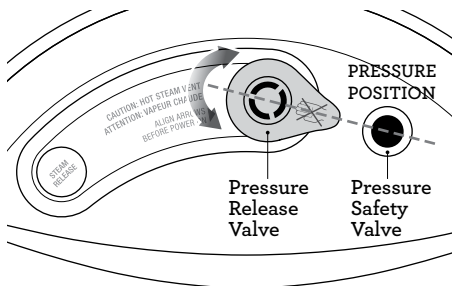
- Select one of the following settings using the Pressure Control dial located on the handle:
 - Low (Low Pressure)
 - Medium (Moderate Pressure)
 - High (High Pressure)



NOTE

Refer to Pressure Cooking guide on pages 22-23.

- Ensure the Pressure Release Valve is turned to the PRESSURE position. For correct PRESSURE position, align the pressure release valve with the dash graphic that goes across the pressure safety valve. See diagram below.



The illustration above shows the correct Pressure Release Valve position.

You may need to adjust the Pressure Release Valve until it is in the correct position. Note: The arrows should be aligned.

- Press the FUNCTION button until PRESSURE COOK indicator light flashes red.
- To set the TIMER; press the TIMER button to increase cooking time. This will be illuminated on LED display from 02 minutes to maximum 99 minutes. To fast advance time, press and hold down the TIMER button. When desired cooking time is displayed, press the START/CANCEL button.

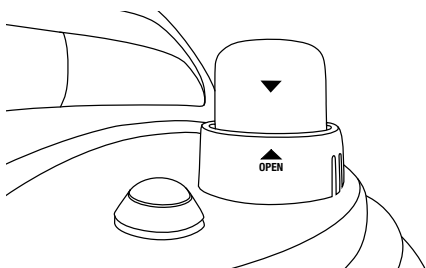
The function indicator light will stop flashing and will illuminate a solid red. Preheating will begin, control panel will continue to display selected cooking time. As selected pressure setting is achieved, there will be a slight hissing of steam from the Pressure Release Valve. After approximately 10 minutes, or more depending on the amount of liquid added to cooking bowl, selected cooking time will begin to count down in minutes and this is shown on LED display.

- When LED displays “0” cooking has finished. The appliance will sound 5 beeps.

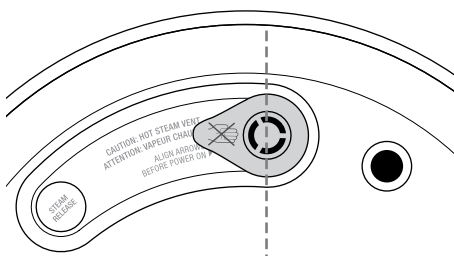


- To release pressure from Pressure Release Valve, press the Steam Release Button until initial bursts of steam have been released. Then you may either continue to press the Steam Release Button or rotate the Pressure Release Valve until all steam has been released and safety locking pin has dropped.
- When no more steam coming out, turn the pressure release valve to the "steam release position" where arrows are aligned to OPEN arrow.

Side View



Top View



The pressure release valve can get extremely hot cooking. Extreme caution must be used when moving the pressure release valve.

- Wait 1 minute after releasing pressure to unlock and remove lid.
- To open lid turn handle in a counterclockwise direction until aligning “ALIGN” arrows to the “OPEN” position. This should be effortless.
- Check food to see if it has been cooked sufficiently. If not, replace lid and lock into position following the previous steps.

IMPORTANT

- It can take from 30 seconds to 20 minutes to bring food to pressure, depending on the food and quantity being cooked. To speed this time up use boiling, not cold liquid.
- Do not fill removable cooking bowl higher than MAX line marking on the inside of the cooking bowl.
- Do not exceed the mark line 8 on the inside of the cooking bowl when pressure cooking foods that expand; for example, dried beans, grains and legumes.
- The minimum amount of combined food and liquid to be added to removable cooking bowl for Pressure Cook recipes cooking in under 10 minutes is 1 quart (4 cups). Anything less might boil dry and the appliance will not function. Additional liquid may need to be added during cooking.
- Never operate appliance when it is empty. Do not cook with less than 1 quart of combined food and liquid.
- Never use oil or milk as a cooking liquid such as deep frying or making custards. Only use hot/warm liquids particularly after sautéing to avoid any damage to the removable cooking bowl. Adding hot liquids also reduces the time to reach pressure.
- Keep hands and face clear of Pressure Release Valve when appliance is in Pressure Cooking operation. Hot steam and water may be emitted during use.

- When cooking under pressure, the appliance lid can not be opened. Do not try to force the lid open.
- After making soups and stocks, allow several minutes before releasing pressure and removing lid to make sure that hot liquid inside will not boil over.

 **WARNING**

Use caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place your face or hands over the appliance when removing the lid. Always use oven mitts when handling the hot removable cooking bowl.

 **NOTE**

Time will vary with individual recipes and according to nature of certain foods and quantities. If results are under cooked, close and lock lid, press FUNCTION button until PRESSURE COOK indicator light flashes red. Set the timer accordingly and press START/CANCEL button to rebuild pressure and cook for required time.

PRESSURE COOKING GUIDE

Your favorite traditional recipes can be easily adapted to PRESSURE COOK setting. The following charts are a guide to Pressure Cooking times as compared to conventional cooking times.

If trying conventional recipes that are not included in our recipe section, we recommend you calculate that it will cook 70% faster than conventional cooking time.

MEAT, POULTRY & SEAFOOD	PRESSURE SETTING	PRESSURE COOK TIME	CONVENTIONAL COOKING TIME
LAMB			
Lamb Shanks 4 x 4.5-5" long	HIGH	30-35 minutes	2 hours
Lamb, 1" diced (2lbs)	HIGH	10-12 minutes	1½ -2 hours
BEEF/GAME			
Rolled beef rib roast (2lbs)	HIGH/then LOW	13-15 minutes	2 hours
Rabbit, pieces (2lbs)	HIGH	25-30 minutes	1 ½ hours
PORK			
Spare Ribs (2lbs)	HIGH	15 minutes	45 minutes
POULTRY			
Chicken breast fillets (4 halves)	MEDIUM	2-4 minutes	15-20 minutes
Chicken drumsticks (8)	MEDIUM	10-15 minutes	30-35 minutes
Whole chicken (2lbs)	MEDIUM	15-20 minutes	1 hour
FISH/SEAFOOD			
Shrimp (2lbs)	LOW	2-3 minutes	5 minutes
Fish fillets (2lbs), cut into 1 inch cubes	LOW	2-3 minutes	6 minutes

 **NOTE**

To avoid overcooking fish and seafood when using PRESSURE COOK function, it is generally a good idea to release steam and remove lid to stop cooking immediately. Remove fish or seafood and serve.

PRESSURE COOKING RICE

Measure rice using the provided rice cup. Wash rice well until water runs clear. Drain well and add rice to removable cooking bowl. Fill water to the corresponding rice cup marking in the bowl. Eg. Add 2 rice cups of rice, then fill water to the '2 CUP' bowl marking. Attach and lock lid.

1. Press FUNCTION button then select PRESSURE COOK, indicator light will illuminate.
2. Enter TIME according to type of rice and quantity used. Time is displayed on LED.
3. Ensure the Pressure Release Valve is turned to PRESSURE position and Pressure Control Dial turned to desired setting position. Press START/CANCEL button.
4. Once timer is 0 and 5 beeps sound, release PRESSURE, make sure you follow the steps on page 8 "Releasing Pressure".
5. Open lid. If water has not been completely absorbed, stir rice to evaporate excess moisture before removing.



NOTE

- When cooking rice, depressurize slowly after cooking by pressing the Steam Release button in short bursts.
- To speed up the build up of pressure whilst pressure cooking, use boiling water or stock.
- Use rice cup supplied with the Fast Slow Cooker™ to measure rice and water. Rice cup is not a standard 1 cup U.S. measure.
- These cooking times are approximates only and times will vary according to nature of certain foods and quantities. If results are under cooked please refer to recipe section for recipes relating to these cooking charts.
- Do not exceed mark line 8 on the inside of the cooking bowl when pressure cooking foods that expand such as dried beans, grains and legumes.



IMPORTANT

Do not use the appliance to cook instant rice.

RICE	RICE QTY	WATER QTY AFTER RICE ADDED	PRESSURE SETTING	COOK TIME
White long or short grain rice, Jasmine & Basmati rice	2 RICE CUPS	'2 CUP' BOWL MARKING	LOW	7 minutes
	4 RICE CUPS	'4 CUP' BOWL MARKING	LOW	9 minutes
	6 RICE CUPS	'6 CUP' BOWL MARKING	LOW	10 minutes
	8 RICE CUPS	'8 CUP' BOWL MARKING	LOW	12 minutes
Brown rice	2 RICE CUPS	'2 CUP' BOWL MARKING	MEDIUM	15 minutes
	4 RICE CUPS	'4 CUP' BOWL MARKING	MEDIUM	20 minutes
	6 RICE CUPS	'6 CUP' BOWL MARKING	MEDIUM	25 minutes
	8 RICE CUPS	'8 CUP' BOWL MARKING	MEDIUM	30 minutes

SLOW COOK SETTING

The Fast Slow Cooker™ has been designed specifically with a unique Slow Cook setting for flavor layering. A technique professional chefs use to enhance and deepen the taste of meals by using the same cooking bowl for sautéing onions and searing meats and creating casseroles, curries, soup, stock and bolognaise.

With the Fast Slow Cooker you can now sauté and slow cook in the cooker using the same non stick cooking bowl.

Simply activate SAUTÉ/SEAR function to caramelize vegetables and sear meats and then start to SLOW COOK.

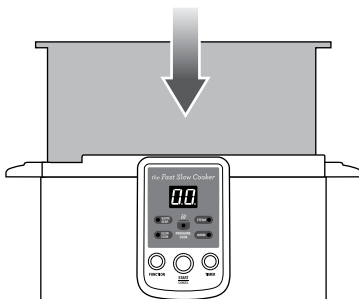
SLOW COOK setting on the Fast Slow Cooker will gently simmer food for an extended period of time.

The following is a guide to adjusting your favorite recipes:

TRADITIONAL COOKING TIME	SLOW COOK SETTING TIME
60-120 minutes	6 or 8 hours

HOW TO SLOW COOK

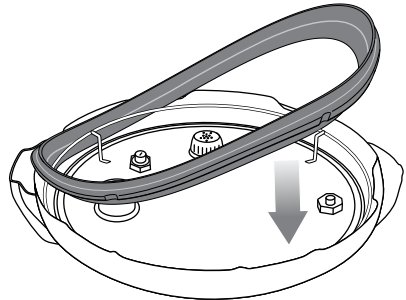
1. Place removable cooking bowl into stainless steel base.



2. Attach clean silicone rubber gasket securely into gasket holder.

NOTE

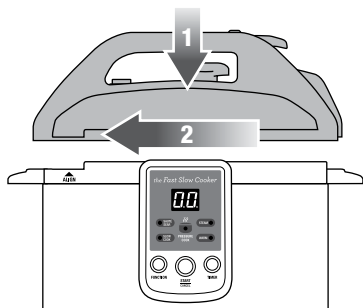
Fit silicone rubber sealing gasket into lid if not already in place. If the silicone rubber gasket is not installed correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.



3. Place a minimum of 1 quart (4 cups) combined food and liquid into removable cooking bowl.



- Close and lock lid by using handle. Close lid in a clockwise direction by aligning “ALIGN” arrows. Lid arrow should align with stainless steel base arrow until it locks into place and is in the CLOSE position. This should be effortless.
- Ensure the steam release valve is in closed position.



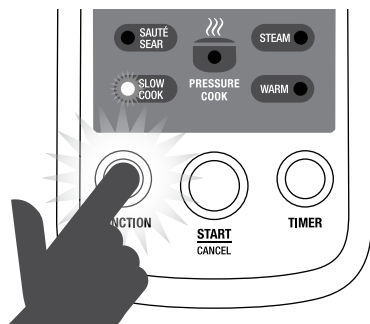
- Preheating will begin, the control panel will continue to display selected cooking time, and count down in one hour increments. The last hour will countdown in one minute increments on LED display.
- When the LED displays 0 cooking has finished. The appliance will sound 5 beeps and will automatically switch to KEEP WARM setting for 30 minutes.



NOTE

The pressure level selection dial is not relevant during slow cooking.

- Press the FUNCTION button until SLOW COOK indicator light flashes red.



- To set the TIMER; press TIMER button and choose either 6 hours or 8 hours, 6H or 8H this will illuminate on LED display. When desired cooking time is displayed, press the START/CANCEL button. The function indicator light will stop flashing and will illuminate a solid red.

- To open lid turn handle in a counter-clockwise direction until aligning ALIGN arrows to OPEN position.

IMPORTANT

- Never use the SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking bowl.
- Always have lid closed throughout the operation of the SLOW COOK setting.
- Always use dry pot holders or oven mitts to remove cooking bowl when hot.
- Do not place removable cooking bowl or stainless steel lid when hot on any surface that may be affected by heat.

WARNING

Always open stainless steel lid carefully and away from yourself to avoid scalding from escaping steam.

If you cannot open the lid effortlessly, it may indicate the lid locking mechanism is activated. DO NOT force the lid open. Release all steam using the pressure release valve before attempting to open the lid again.

USING THE KEEP WARM FUNCTION

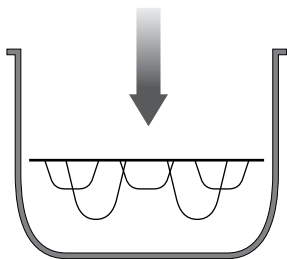
Automatically – after slow cooking has finished, keep warm will function for 30 minutes.

Manual – select keep warm function and time can be programmed from 02 to 99 minutes.

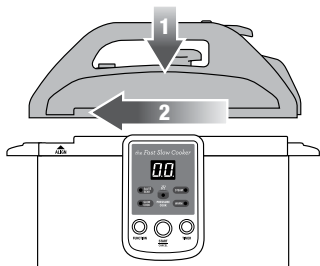
STEAM SETTING

HOW TO STEAM

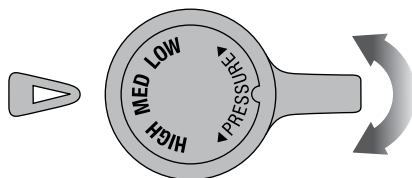
1. Place stainless steel trivet inside removable cooking bowl and add a minimum 1 quart (4 cups) of hot liquid (water or stock). Place stainless steel steaming basket containing food onto trivet using handle.



2. Close and lock lid by using handle. Close lid in a clockwise direction by aligning "ALIGN" arrows. Lid arrow should align with stainless steel base arrow until it locks into place and is in the CLOSE position. This should be effortless.



3. Select one of the following settings using the Pressure Control dial located on the handle:
 - Low (Low Pressure)
 - Medium (Moderate Pressure)
 - High (High Pressure)



4. Ensure the Pressure Release Valve is turned to the PRESSURE position.
5. Press the FUNCTION button until STEAM indicator light flashes red.
6. To set TIMER; press TIMER button to increase the cooking time this will be illuminated on LED display from 02 minutes to maximum 99 minutes. To fast advance time, press and hold down TIMER button. When desired cooking time is displayed, press START/CANCEL button. The function indicator light will stop flashing and will illuminate a solid red. Preheating will begin, control panel will continue to display selected cooking time. As selected pressure setting is achieved, there will be a slight hissing of steam from the Pressure Release Valve. After approximately 10 minutes, or more depending on the amount of liquid added to cooking bowl, selected cooking time will begin to count down in minutes and this is shown on LED display.
7. When LED displays 0 cooking has finished. Breville Fast Slow Cooker will sound 5 beeps.
8. To release pressure, make sure you follow the steps on page 8 "Releasing Pressure".



NOTE

Release steam by using method recommended in recipe.

9. Wait a minimum 1 minute after releasing pressure/steam to unlock and remove the lid. To open the lid, use handle in a counterclockwise direction until aligning ALIGN arrows to the OPEN position. This should be effortless.
10. Check food to see if it has been cooked sufficiently. If not, replace lid and lock into position and follow the previous steps, from step 4.



CAUTION

The STEAMING function operates under pressure, keep hands and face clear of Pressure Release Valve when appliance is in Steaming operation, as hot steam and water may be emitted during use.



IMPORTANT

The lid can not be opened when steaming. Do not try to force the lid open.

Use Caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place hands and face over the appliance when removing the lid. Always use oven mitts when handling the hot removable cooking bowl.

BASIC STEAMING CHART

FOOD	TIME
Beets	20-25 minutes
Brussels sprouts	8-10 minutes
Parsnips	5-6 minutes
Squash pieces	10-12 minutes

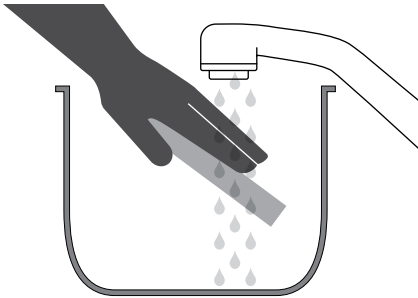


Care & Cleaning



WARNING

- Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads.
 - Do not immerse stainless steel base or power cord in water or any other liquid as they may cause electrocution.
1. Remove the power plug from the power outlet and remove the connector end of the power cord from the appliance inlet before cleaning and/or moving.
 2. Wash removable cooking bowl with warm soapy water and a clean soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry thoroughly.



NOTE

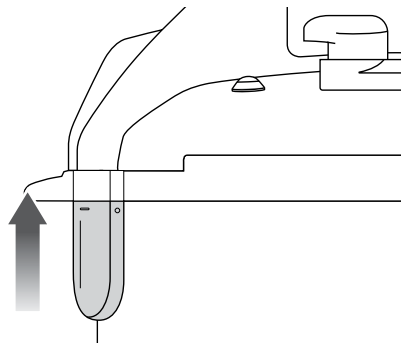
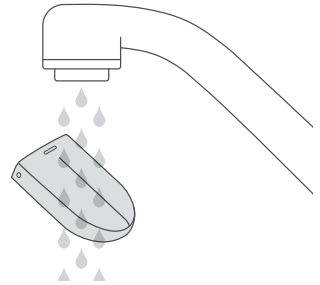
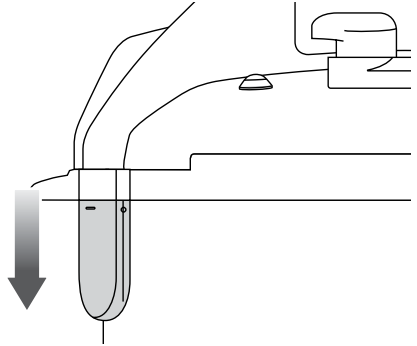
Removable cooking bowl can be washed in dishwasher. However, to maintain non-stick coating, it is recommended to wash cooking bowl in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.



WARNING

Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads as these can damage the surfaces and non-stick coating.

3. Stainless steel base can be wiped over with a soft, damp cloth and then dried thoroughly.
4. Remove condensation collector by gently pulling downwards and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position.



NOTE

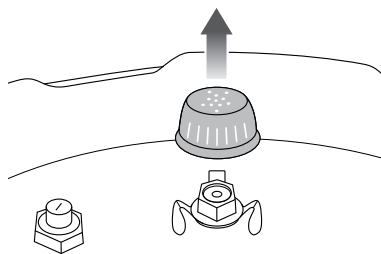
Replace silicone rubber gasket every 1-2 years.

NOTE

- Wash gasket in warm, soapy water. Rinse with clean water, dry thoroughly and place back in their original position.
- The silicone rubber gasket can be washed in the top rack of a dishwasher.
- Soak silicone rubber gasket in a mixture of baking soda and water to help eliminate odors before cleaning.
- During cleaning of the lid, ensure Safety Locking Pin (see page 7, letter "U") moves up and down freely. Wash and clean any oil or food residue from this area.
- After cooking rice or large meals, some cooking liquid may pool under lid at the top of the appliance around the cooking bowl. This is normal. Use a paper towel or kitchen cloth to clean after every use. Use a small brush or cotton swab if necessary.

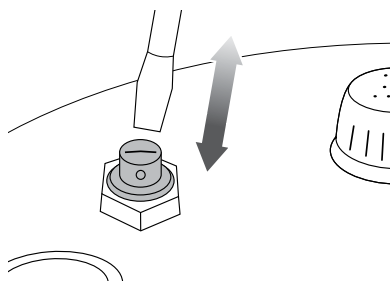
a) Wash the inside of the lid with a wet, soapy sponge or cloth. Use a brush to remove oil residue if necessary. Wipe dry with a clean, damp cloth.

b) Regularly inspect that the Pressure Release Valve Cover is clean and free of liquid/food. Remove Pressure Release Valve Cover from the lid (by twisting and lifting up and off the lid) and wipe over with a soapy cloth and dry clean. Rinse well and replace by clipping back in place.



c) The Pressure Safety Valve will need to be regularly checked and cleaned in order to avoid any clogging which could result in blocking the safety valve.

To clean the Pressure Safety Valve, push valve from inside the lid in and out with a long thin object (e.g. chopstick, screwdriver). Wash and clean any oil or food residue. Ensure the valve moves in and out smoothly after cleaning.





IMPORTANT

- All lid parts must be reassembled correctly to ensure safety as well as optimal performance of your Fast Slow Cooker™.
- If the silicone rubber gasket is not fitted correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.



NOTE

A mixture of 1 tablespoon vanilla, ½ cup lemon juice, 1 tablespoon lemon rind plus 2 cups hot water, cook at HIGH pressure for 5 minutes. Leave to slow release pressure, then disassemble and wash as directed, can help eliminate food odors.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
E0 is displayed on LED Screen.	<ul style="list-style-type: none">• Check that lid is closed properly.• Check that the Pressure Release Valve is in the correct position.• Make sure the silicone rubber gasket is in good condition and attached properly to the gasket holder.
E1 is displayed on LED Screen.	<ul style="list-style-type: none">• Unplug unit and allow to sit for 20 minutes. If no change, Please call Breville Consumer Support.
E2 is displayed on LED Screen.	<ul style="list-style-type: none">• Ensure the cooking bowl is properly positioned inside base. The cooking bowl must be in direct contact with the heating plate. Make sure there are no unwanted materials on the heating plate.
E3 is displayed on LED Screen, Beeping	<ul style="list-style-type: none">• SAUTE/SEAR setting will not work if the lid is on or locked in position. Ensure the lid is off or placed on top of the appliance in an offset position.
The appliance automatically switches to Keep Warm without going through a complete cooking cycle.	<ul style="list-style-type: none">• Add more water to cooking bowl and restart the cooking cycle.
Air is escaping from the rim of the lid.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the silicone rubber sealing gasket is in good condition and attached properly to the gasket holder .• Check that lid is closed properly.
Steam is released from the safety locking pin during cooking.	<ul style="list-style-type: none">• Inspect the safety locking pin (see page 9, letter "U"). The pin should move up and down freely, and have a silicone seal on one end. Clean the pin and replace the seal if necessary.• Make sure the silicone rubber sealing gasket is in good condition and attached properly to the gasket holder.

PROBLEM**EASY SOLUTION**

The safety locking pin does not rise in **PRESSURE COOK** setting.

- Place Pressure release valve in the correct position.
 - Place more food and water in the cooking bowl.
 - Call Breville Consumer Support.
-

Lid is hard to open or cannot be opened.

- Check if the safety locking pin is in the downward position. If it isn't, check to make sure all steam is released and then gently tap on the handle. The vibration will free up the pin and allow it to drop and then you can open the lid.
-

Lid is difficult to close.

- Make sure the silicone rubber gasket is attached properly to the gasket holder.
-

Never gets to pressure/
Time not counting down.

- It can take from 30 seconds to 20 minutes to bring food to pressure, depending on the food and quantity being cooked.
To speed up this time, use hot, not cold liquid.

If problem persists:

- Check that lid is closed properly.
 - Check that the Pressure Release Valve is in the correct position.
 - Make sure the silicone rubber sealing gasket is in good condition and is attached properly to the gasket holder.
 - Inspect the safety locking pin (see page 9, letter "U"). The rod should move up and down freely, and have a silicone seal on one end.
-

the Fast Slow Cooker™



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 8 Composants
- 10 Importantes mesures de sécurité pour votre autocuiseur Fast Slow Cooker^{MC}
- 12 Guide de démarrage rapide
- 14 Fonctions
- 16 Trucs
- 30 Entretien et nettoyage
- 33 Guide de dépannage

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES
INSTRUCTIONS AVANT
L'USAGE ET CONSERVEZ-
LES POUR RÉFÉRENCE
FUTURE

- Retirez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

- Pour éliminer les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Insérez toujours le connecteur du cordon dans la sortie de l'appareil avant de le brancher dans une prise électrique et de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous que la sortie électrique de l'appareil est complètement sèche avant d'y insérer l'extrémité du connecteur.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inadéquate peut causer des blessures. Pour utiliser toutes les fonctions sauf 'sauter', vérifiez que le couvercle est bien assemblé et verrouillé avant de débiter.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre, sans eau ni autres substances.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un autocuiseur contenant du liquide ou des aliments.
- Ne déplacez jamais l'autocuiseur lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Gardez l'appareil loin des murs, rideaux ou autres matériaux sensibles à la chaleur et/ou la vapeur.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées latérales et celle du couvercle. Utilisez le bouton pour libérer la pression de vapeur.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce manuel.
- Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le boîtier en acier inoxydable, asséchez le dessous de la cuve et de l'appareil avec un chiffon doux et sec.
- Ne mettez pas d'aliments ou de liquide directement dans le boîtier en acier inoxydable. Seule la cuve de cuisson est conçue pour recevoir les aliments ou le liquide.



AVERTISSEMENT

N'utilisez que la cuve de cuisson prévue pour cet appareil ; l'utilisation de récipients non fournis entraînera un problème non réinitialisable.

- Respectez toujours les quantités maximales et minimales de liquide stipulées dans les instructions et les recettes.
- N'exécédez pas le niveau maximum prévu. Certains aliments comme le riz, les légumineuses et les grains, gonflent durant la cuisson sous pression. Pour ce genre d'aliments, ne remplissez pas la cuve au-delà de la marque 8. Un remplissage excessif peut risquer de bloquer la soupape de décharge et l'aiguille de verrouillage de sécurité et ainsi causer une pression indue.
- Certains aliments sont à éviter pour la cuisson sous pression: compote de pommes, canneberges, orge perlé, gruau et autres céréales, nouilles, pâtes et rhubarbe. Ces aliments peuvent former de l'écume, mousser ou éclabousser et obstruer la soupape de décharge et l'aiguille de verrouillage de sécurité.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson si elle est endommagée. Remplacez-la avant l'utilisation.
- Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant l'usage (voir l'étape 4 en page 53).
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pour rien d'autre que l'usage prévu. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- La cuve amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Faites preuve de prudence lorsque vous la soulevez du boîtier.
- Assurez-vous toujours que la soupape de décharge et l'aiguille de verrouillage de sécurité ne sont pas bloquées avant l'usage et nettoyez-les, si nécessaire. Assurez-vous que

l'aiguille de verrouillage de sécurité bouge librement sous le couvercle.

- Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil contient des aliments ou des liquides chauds et/ou est sous pression. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Lorsque vous utilisez cet appareil pour toute autre fonction que faire sauter, assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne vous servez pas de la poignée du couvercle pour transporter l'appareil durant ou après l'usage.
- À la fin de la cuisson sous pression, ne soulevez pas le couvercle avant que toute la pression interne ait été libérée et que le couvercle soit légèrement refroidi. Si le couvercle ne peut se déverrouiller, cela indique que l'appareil est encore sous pression - Pour ce genre d'aliments, ne forcez pas le couvercle. Toute pression résiduelle peut être dangereuse. Consultez les instructions pour

"libérer la pression" contenues dans ce livret (voir étapes 10-12 en page 54).

- Assurez-vous que la cuve amovible a suffisamment refroidi avant de la manipuler et utilisez des gants de cuisine en guise de précaution.
- Ne mettez rien d'autre que le couvercle sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est assemblé, en usage ou rangé.
- N'utilisez pas l'appareil pour la grande friture.
- Ne faites pas sauter ou dorer les aliments sous la pression.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide dans la cuve de cuisson amovible. Au moins 1 litre (4 tasses) de liquide et aliments combinés est requis pour la cuisson sous pression. Pour cuire à la vapeur, un minimum de 1 litre (4 tasses) de liquide doit être utilisé.
- Si l'appareil doit être: inutilisé, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, assurez vous toujours d'avoir pressé la touche de démarrage à ARRÊT (Cancel) et d'avoir désactivé

toutes les fonctions, puis débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Gardez l'appareil propre. Suivez les instructions de nettoyage contenues dans ce manuel. (voir en page 62).
- Après l'usage, la plaque chauffante de l'autocuiseur peut être encore très chaude, dû à la chaleur résiduelle. Ne touchez pas à la surface chaude.
- Assurez-vous que le comptoir où vous avez déposé l'autocuiseur est propre et sec. Ne permettez jamais que l'eau ou autres débordements n'encombrent le cordon d'alimentation et le connecteur.
- Un court cordon d'alimentation est utilisé pour réduire le risque pour les enfants de se prendre, s'étrangler ou trébucher dans un cordon plus long.
- Destiné à un usage sur le comptoir seulement.



AVERTISSEMENT

Les aliments renversés peuvent causer des brûlures graves. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre d'un comptoir, n'utilisez jamais

une prise électrique logée sous le comptoir et n'utilisez jamais de rallonge.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près de) un élément à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud ou une surface chaude.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, ou si l'appareil présente un défaut de fonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit le risque de blessures ou dommages pouvant résulter du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si une rallonge est utilisée: (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

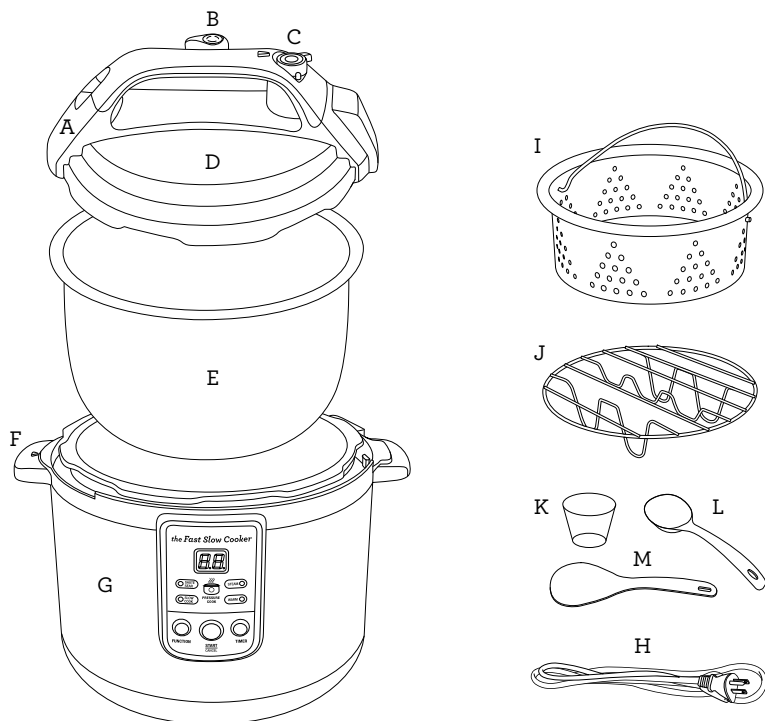
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



A. Poignée du couvercle

B. Soupape de décharge

Contrôle la décharge de vapeur par les événements et, subséquemment, le degré de pression à l'intérieur du couvercle.

C. Cadran de régulation de pression

Choisir Low, Medium ou High (Bas, Moyen ou Haut).

D. Couvercle de sécurité verrouillable

Ne peut être ouvert durant la cuisson sous pression. Ne va pas au lave-vaisselle.

E. Cuve de cuisson antiadhésive amovible de 6 litres

Va au lave-vaisselle.

F. Poignées calorifuges

G. Boîtier en acier inoxydable brossé

H. Cordon d'alimentation amovible

Pour service à table et rangement facile.

Accessories

I. Panier vapeur en acier inoxydable

Va au lave-vaisselle.

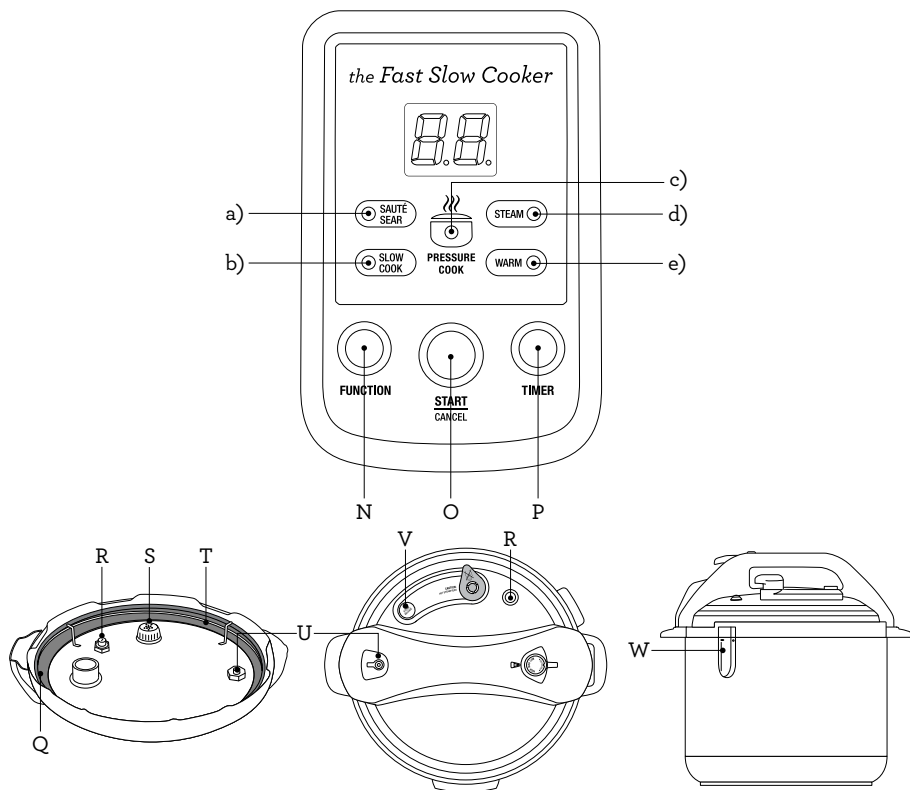
J. Grille de rôtissage en acier inoxydable

Soulève les aliments hors du liquide pour rôtir, cuire à vapeur, cuire sous pression ou faire mijoter.

K. Godet à riz

L. Cuillère de service

M. Spatule résistant à la chaleur



Panneau de commande

N. Touche FONCTION (Function)

Pressez pour choisir la méthode de cuisson désirée.

Sélection de réglages

- a) Voyant SAUTER/SAISIR (Sauté/Sear)
Saisir et rissoler les viandes et faire sauter les oignons et l'ail avant de cuire sous pression ou de faire mijoter.
- b) Voyant MIJOTER (Slow Cook)
Sélectionner 6 ou 8 heures.
- c) Voyant CUIRE SOUS PRESSION (Pressure Cook).
- d) Voyant VAPEUR (Steam).
- e) Voyant RÉCHAUD (Warm)
Automatique ou manuel.

O. Touche MARCHÉ/ARRÊT (Start/Cancel)

P. Touche MINUTEUR (Timer)

Règle le temps de cuisson.

Q. Joint d'étanchéité en caoutchouc silicone

Va au lave-vaisselle.

R. Soupape de sécurité

S. Capuchon de la soupape de décharge

T. Support du joint d'étanchéité

U. Aiguille de verrouillage de sécurité

L'aiguille de soulève lors que la pression est atteinte, agissant comme dispositif de verrouillage de sécurité.

V. Bouton de décharge de vapeur

Pressez le bouton à répétition jusqu'à ce que l'aiguille de verrouillage de sécurité redescende. Le couvercle peut alors être ouvert.

W. Récupérateur de condensation

Va au lave-vaisselle.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR VOTRE AUTOUISEUR FAST SLOW COOKER^{MC}

Cet appareil cuit sous pression et doit être utilisé et entretenu tel que décrit dans ce manuel. La pression contenue à l'intérieur de l'appareil peut entraîner un danger si celui-ci n'est pas utilisé et entretenu selon les directives décrites dans ce manuel.

NE JAMAIS FERMER LE COUVERCLE DE FORCE

FERMER LE COUVERCLE

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement inséré dans le couvercle et que l'aiguille de verrouillage bouge librement.
- Alignez la flèche "ALIGN" à l'extrémité de la poignée du couvercle à celle sur le boîtier.
- Tournez la poignée du couvercle à la flèche "LOCK" (Verrouiller).



NOTE

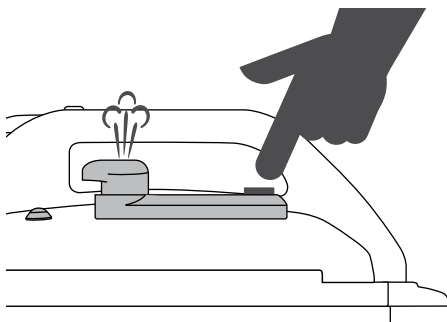
Le couvercle est verrouillé correctement lorsque les flèches sont alignées et que l'aiguille de verrouillage de sécurité est orientée vers le bas.

- Le couvercle doit se fermer facilement et avec un minimum d'effort. NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE DE FORCE.

LIBÉRER LA PRESSION

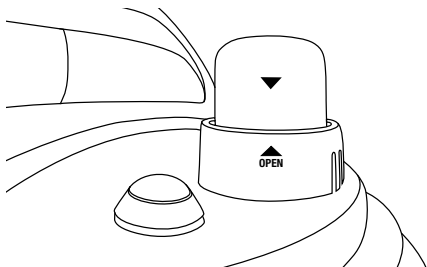
- Ne mettez jamais les mains, les bras ou la figure au-dessus de la soupape de décharge lorsque l'appareil est en marche.
- Pour libérer la pression, pressez et tenez enfoncé le bouton de décharge de vapeur situé sur le couvercle. Pressez d'abord le bouton à répétition pour permettre à la vapeur de s'échapper par petits jets.

Décharge rapide – Cette méthode utilise le bouton de décharge de vapeur lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe. Tournez la soupape de décharge à la position "steam release position" (décharge de vapeur).

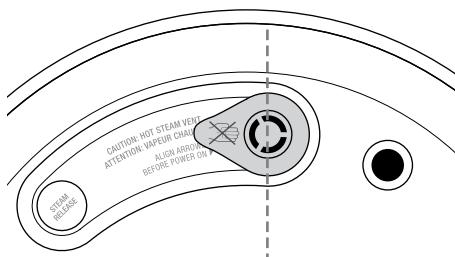


Après avoir libéré la pression/vapeur, attendez au moins 1 minute avant de déverrouiller et retirer le couvercle. Pour ouvrir le couvercle, utilisez la poignée et tournez-la en sens antihoraire pendant que vous alignez les flèches ALIGN en position ouverte (OPEN). Cela devrait se faire sans effort.

Vue de côté



Vue du haut



IMPORTANT

Le bouton de décharge de vapeur sera très chaud s'il est enfoncé durant une période prolongée.

Décharge lente-Si le bouton de décharge de vapeur n'est pas enfoncé lorsque la cuisson sera terminée, l'autocuiseur se dépressuriserait lentement à mesure que la température descendrait à la température de la pièce. Cette méthode est recommandée pour les recettes contenant de grandes quantités de liquide, comme les soupes ou les ragoûts, afin d'empêcher le liquide de s'échapper avec la vapeur. La méthode de décharge lente est également utilisée en fin de cuisson pour les recettes comme les risottos ou les puddings.

Lorsque la méthode de décharge lente est utilisée, il est nécessaire d'enfoncer le bouton de décharge de vapeur pour assurer qu'il n'y a plus de vapeur à l'intérieur. Tournez la soupape de vapeur à "steam release position" (décharge de vapeur) - les flèches seront alignées à la position OPEN (ouverte) - avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

La soupape de décharge peut devenir extrêmement chaude après la cuisson. Soyez particulièrement prudent lorsque vous la tournez. Il est recommandé d'utiliser un outil pour vous aider à déplacer la soupape de décharge.

NE JAMAIS OUVRIR LE COUVERCLE DE FORCE

OUVRIR LE COUVERCLE

- Après que la pression aura été libérée, le couvercle devrait s'ouvrir facilement.
- Si vous ne réussissez pas à déverrouiller le couvercle ou rencontrez de la résistance, cela peut signifier que l'appareil est encore sous pression.
- Pressez le bouton de décharge de vapeur jusqu'à ce que toute la pression interne soit libérée et que vous puissiez ouvrir le couvercle.
- Si vous rencontrez encore de la résistance, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir à la température ambiante. N'ouvrez jamais le couvercle de force.

Guide de démarrage rapide

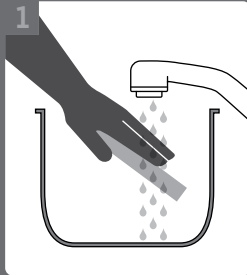
Ce guide est conçu pour la première utilisation seulement.

Pour plus d'information et de sécurité, voir le manuel d'instructions.

A

Avant la première utilisation

Préparation du Fast Slow Cooker^{MC}



1 Retirer le couvercle. Laver la cuve de cuisson antiadhésive.



2 Laver le joint d'étanchéité en caoutchouc silicone.

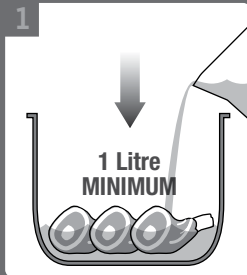


⚠ ATTENTION
Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.

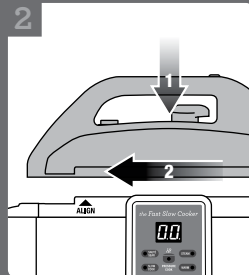
3 Remplacer soigneusement le joint de silicone propre et sec dans son support. S'assurer que le joint est correctement installé.

B

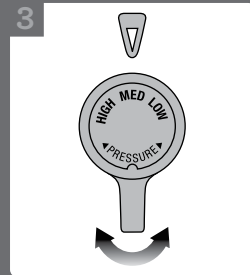
Comment cuire sous pression



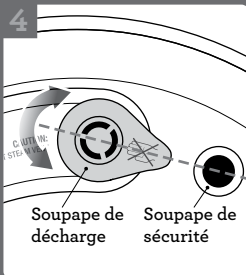
1 Mettre les aliments dans la cuve amovible avec au moins un litre de liquide et aliments combinés.



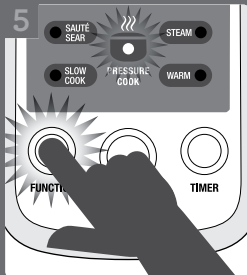
2 Fermer et verrouiller le couvercle en le tournant en sens horaire et en alignant les flèches.



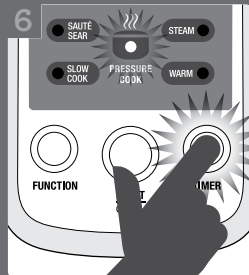
3 Choisir le réglage de pression à l'aide du cadran de régulation sur la poignée (Bas, Moyen ou Haut).



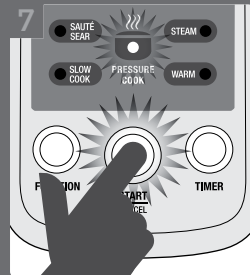
4 S'assurer que la soupape de décharge est tournée en position 'Pressure' tel qu'illustré.



5 Presser la touche **FUNCTION** jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson sous pression clignote.



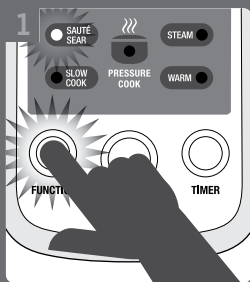
6 Presser la touche **TIMER** - sélectionner de 02 à 99 minutes.



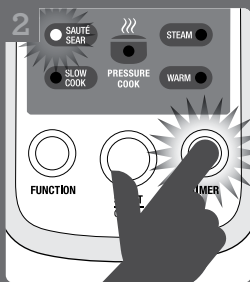
7 Presser la touche **START/CANCEL** pour activer la cuisson sous pression - l'indicateur cessera de clignoter.

C

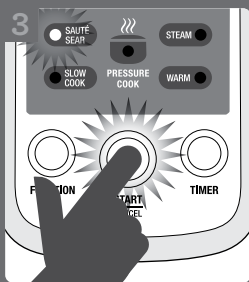
Comment saisir



Presser la touche **FUNCTION** jusqu'à ce que l'indicateur **SAUTÉ/SEAR** clignote.



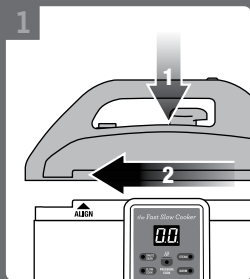
Presser la touche **TIMER** - sélectionner de 02 à 99 minutes.



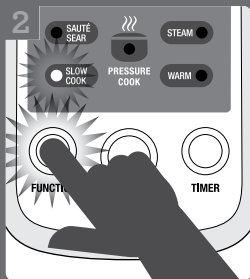
Presser la touche **START/CANCEL** pour débuter la cuisson - l'indicateur clignotera.

D

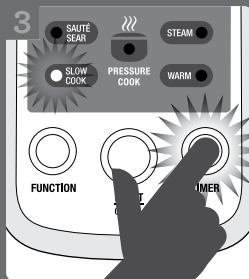
Comment faire mijoter



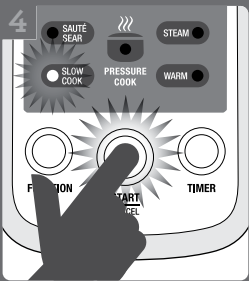
Fermer et verrouiller le couvercle en le tournant en sens horaire et en alignant les flèches.



Presser la touche **FUNCTION** jusqu'à ce que l'indicateur **SLOW COOK** clignote.



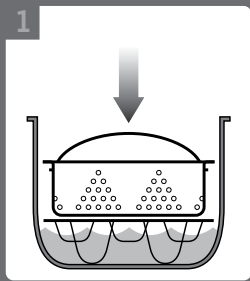
Presser la touche **TIMER** et sélectionner 6 ou 8 heures.



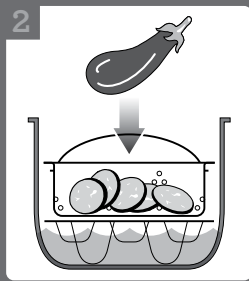
Presser la touche **START/CANCEL** pour commencer le mijotage - le voyant cessera de clignoter.

E

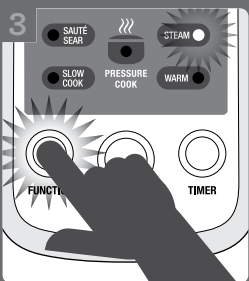
Comment cuire à la vapeur



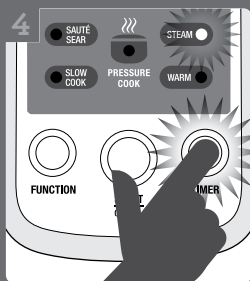
Placer le panier vapeur sur la grille et mettre le tout dans la cuve de cuisson.



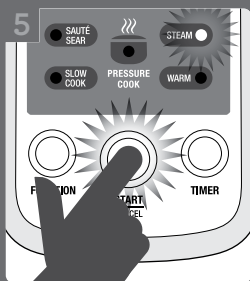
Répéter 1 à 3 de 'Comment cuire sous pression'. Mettre les aliments dans le panier. Minimum 1 litre de liquide.



Presser la touche **FUNCTION** jusqu'à ce que l'indicateur **STEAM** (vapeur) clignote.



Presser la touche **TIMER** - sélectionner de 02 à 99 minutes.



Presser la touche **START/CANCEL** pour débuter la cuisson vapeur - l'indicateur cessera de clignoter.



É.-U.
1-866-273-8455
CANADA
1-855-683-3535

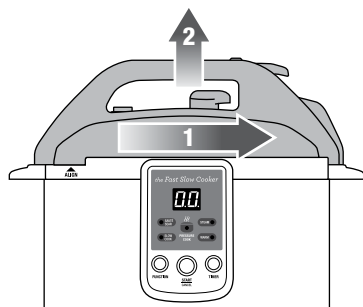
Voir le manuel d'instructions ou contacter le Soutien aux consommateurs de Breville.



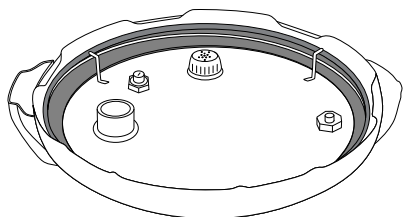
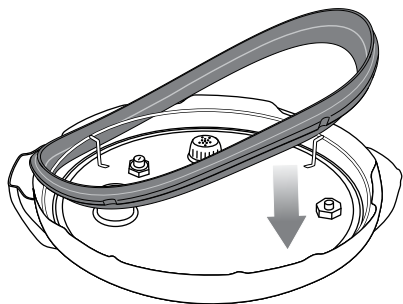
Fonctions

PRÉPARER LE FAST SLOW COOKER^{MC} POUR UTILISATION

1. Avant la première utilisation, retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles.
2. Retirez le couvercle en le tenant par la poignée, tournez-le en sens antihoraire et soulevez-le hors de l'appareil.



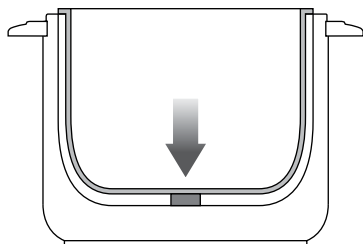
3. Lavez la cuve de cuisson amovible, le couvercle en acier inoxydable et le joint en caoutchouc silicone dans l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez correctement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide, et séchez soigneusement.
4. Fixez soigneusement le joint en caoutchouc de silicone propre dans son support, tel qu'illustré sur le graphique. Assurez-vous que le joint est correctement installé et que l'anneau métallique est parfaitement inséré dans l'encoche du joint en silicone.



ATTENTION

Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.

5. Nettoyez et séchez le dessous de la cuve amovible et le capteur de température pour s'assurer qu'aucun déchet n'obstrue la surface. La cuve amovible doit reposer à plat sur le capteur de température pour assurer un bon contact.



À FAIRE

- ✓ Faites toujours décongeler la viande et la volaille avant la cuisson.
- ✓ Utilisez des gants de cuisine bien secs lorsque vous soulevez la cuve après la cuisson.
- ✓ Rangez toujours l'appareil dans un endroit frais et sec.

À NE PAS FAIRE

- ✗ N'utilisez aucune fonction sans que la cuve amovible soit en place.
- ✗ Ne faites pas cuire de viande ou de volaille congelée.
- ✗ Ne retirez pas inutilement le couvercle en acier inoxydable lorsque vous utilisez le réglage pour mijoter, car cela entraînerait une perte importante de chaleur.
- ✗ Ne mettez pas d'eau ou tout autre liquide dans le boîtier en acier inoxydable de l'appareil.
- ✗ N'immergez pas le boîtier, le cordon ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ✗ Ne touchez pas les surfaces chaudes avec vos mains nues.
- ✗ Ne faites pas de friture dans l'appareil.
- ✗ Pour éviter l'accumulation d'odeurs et de moisissure, ne rangez jamais l'appareil avec le couvercle verrouillé. Suivez les consignes d'entretien et de nettoyage à la page 62. Rangez l'appareil avec le couvercle reposant à l'envers sur la cuve de cuisson, dans un endroit bien ventilé.



Trucs

PRÉPARER LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Choisissez des coupes de viande propices à la cuisson sous pression, selon le tableau ci-dessous. La cuisson sous pression permet de cuire plus rapidement des coupes de viande moins tendres et obtenir des résultats plus juteux.

Une viande cuite avec l'os enrichira la saveur du plat.

Pour de meilleurs résultats, parez l'excès de gras visible ou de peau qui, autrement, se traduirait par un surplus de liquide au fur et à mesure de la cuisson.

Pour les recettes de type pot-au-feu, coupez la viande en cubes d'environ 3-5 cm.

Coupes de viande propices pour cuire sous pression ou faire mijoter

Boeuf & Veau	Agneau	Porc	Poulet
Épaule de boeuf, hampe, bifteck de ronde, jarret désossé (sauce), joue avec os (Osso bucco), cubes de talon de ronde, steaks et tranches d'épaule/quartier avant, tranche de collier, jarret centre (Osso bucco).	Jarrets, souris, tranche de collier, rôti d'épaule/de quartier avant désossé.	Cubes de talon de ronde, steaks et tranches d'épaule, collier, jarret center (Osso bucco).	Pilons et cuisses avec os et filet.

PRÉPARER LES LÉGUMES

Les légumes doivent être coupés en morceaux de même format pour assurer une cuisson uniforme.

Lors de la préparation des légumes pour la cuisson sous pression, utilisez toujours des légumes frais et non surgelés.

Si vous n'avez que des légumes surgelés, dégelez-les avant de les cuire sous pression. Utilisez le réglage de pression LOW (BAS) pour un minimum de temps.

Pour de meilleurs résultats, pelez les légumes uniquement si nécessaire.

Les légumes durs comme les betteraves ou les pommes de terre garderont leur forme s'ils ne sont pas pelés.

PRÉPARER LES LÉGUMINEUSES (HARICOTS ET POIS)

Les légumineuses peuvent être cuites sans trempage préalable.

Pour réduire le temps de cuisson sous pression, faites tremper les légumineuses séchées dans l'eau bouillante durant 3 heures ou toute la nuit.

Lavez et égouttez toujours les légumineuses avant la cuisson. Retirez les légumineuses décolorées.

Pour de meilleurs résultats, placez les légumineuses dans la cuve de cuisson et ajoutez assez d'eau ou de bouillon pour excéder d'au moins 5 cm (2 po) le niveau des aliments.

Les oignons, l'ail et les feuilles de laurier peuvent être ajoutés pour aromatiser les légumineuses.

Évitez d'ajouter du sel avant la cuisson, car cela fera durcir la peau des fèves et des pois et entravera la cuisson.

Une fois que les légumineuses seront cuites, égouttez-les pour enlever l'excès de liquide, rincez légèrement et utilisez dans vos recettes.



IMPORTANT

Les légumineuses plus tendres, comme les haricots mungo, les fèves de lima et les haricots jaunes cuisent mieux en utilisant une pression BASSE ou MOYENNE.

Lors de la CUISSON SOUS PRESSION ou du MIJOTAGE, il se peut que les jus de cuisson accumulés doivent être évaporés et concentrés. Nous vous suggérons d'utiliser le réglage SAUTER/SAISIR environ 5-10 min, selon la quantité de liquide à être réduite.

GUIDE DU DÉBUTANT POUR FAIRE SAUTER ET SAISIR

FAIRE SAUTER ET SAISIR AVANT DE CUIRE SOUS PRESSION & FAIRE MIJOTER

Faire sauter et saisir les aliments dans l'autocuiseur prendra un peu plus de temps mais, bien que ce ne soit pas obligatoire, les résultats seront appréciables.

Le réglage SAUTER/SAISIR garde la température égale et permet de rissoler les viandes et caraméliser les légumes pour sceller l'humidité, attendrir les viandes et intensifier les saveurs.

Trucs et astuces

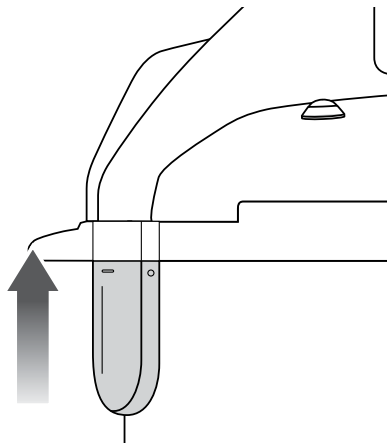
- Enlevez le gras visible de la viande ou de la volaille.
- Si la recette exige de faire rissoler la viande, vous pouvez le faire au réglage SAUTER/SAISIR.
- Si un surplus de liquide persiste après avoir rissolé la viande, retirez le couvercle et faites fonctionner l'autocuiseur au réglage SAUTER/SAISIR environ 10-15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit à la quantité désirée.

Comment faire sauter et saisir

1. Débranchez l'appareil, insérez le connecteur dans la prise de l'appareil et rebranchez le cordon dans une prise électrique de 110/120V.
Un bip se fera entendre une fois et 0:0 sera affiché sur l'écran DEL.

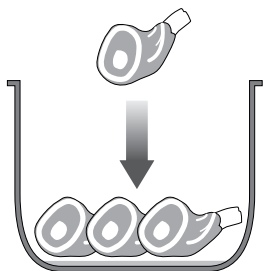


2. Fixez le récupérateur de condensation en place.

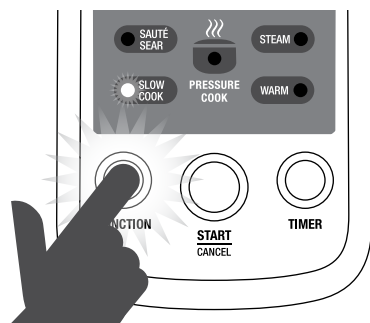


3. Assurez-vous que le couvercle est retiré de l'appareil avant de faire sauter ou saisir les aliments.
4. Pressez la touche FONCTION jusqu'à ce que le voyant lumineux SAUTER/SAISIR clignote en rouge.
5. Pressez la touche MINUTEUR pour faire défiler les minutes de 02 à un maximum de 99. Pour un défilement plus rapide, pressez et tenez la touche MINUTEUR enfoncée jusqu'à ce que le temps désiré apparaisse.
6. Lorsque le temps de cuisson désiré sera affiché, pressez la touche MARCHÉ/ARRÊT. Le voyant SAUTER/SAISIR cessera de clignoter et restera illuminé en rouge. Le compte à rebours commencera. Laissez l'appareil préchauffer sans couvercle environ 2-3 minutes avant la cuisson.
7. Ajoutez un peu de beurre ou d'huile dans la cuve de cuisson amovible.

8. Mettez les aliments à faire sauter/saisir dans la cuve de cuisson. Selon la quantité d'aliments à saisir, il se peut que vous deviez les diviser en portions.



9. Après avoir fait sauter ou saisir les aliments, sélectionnez **CUIRE SOUS PRESSION** ou **MIJOTER** en pressant la touche **FONCTION**. (Consultez les sections pour Cuire sous pression, Mijoter et Cuire à la vapeur en pages 52 à 61).



IMPORTANT

- La fonction SAUTER/SAISIR ne fonctionnera pas si le couvercle est scellé et verrouillé en place. Une alarme se fera entendre et le code d'erreur "E3" sera affiché sur l'écran DEL pour signaler ne besoin de déverrouiller ou retirer le couvercle.
- Incorporez les aliments dans la cuve de cuisson amovible à l'aide de la spatule fournie.
- N'utilisez pas d'ustensiles de métal, car ils égratigneront le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson amovible.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson amovible quand elle est vide pour plus de 10 minutes, car la surface de cuisson peut s'endommager.
- Soyez prudent lorsque vous faites sauter ou saisir des aliments dans l'huile chaude. Gardez les mains et la figure loin de la cuve de cuisson, en particulier lors de l'ajout d'autres ingrédients, car l'huile chaude peut éclabousser.

GUIDE DU DÉBUTANT POUR CUIRE SOUS PRESSION

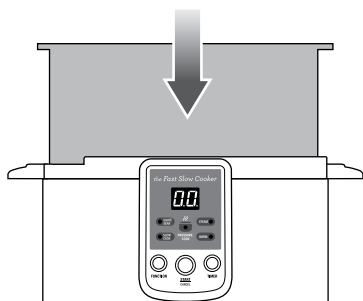
Les autocuiseurs représentent la solution idéale pour cuire de succulents rôtis, des plats en cocotte savoureux, de délicieuses soupes et même des desserts en une fraction de temps et d'énergie requis pour les méthodes traditionnelles.

La cuisson sous pression est une méthode de cuisson nécessitant peu de liquide, car le couvercle scellé avec joint d'étanchéité garde la vapeur à l'intérieur et crée une pression. L'augmentation de la pression élève la température du liquide et de la vapeur à l'intérieur bien au-dessus du point d'ébullition et permet ainsi aux aliments de cuire jusqu'à 70% plus rapidement.

Cela consomme moins d'énergie et vous permet de profiter d'une économie substantielle de coûts et de temps. Comme la cuisson sous pression requiert très peu de liquide, les vitamines, minéraux et autres nutriments sont conservés et les saveurs naturelles sont accentuées.

Comment cuire sous pression

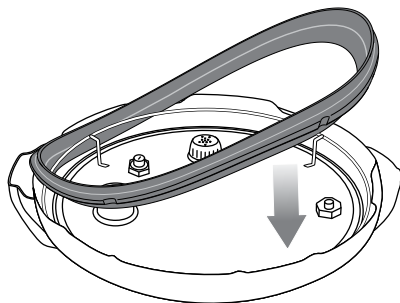
1. Placez la cuve de cuisson amovible dans le boîtier en acier inoxydable.



2. Fixez soigneusement le joint en caoutchouc silicone propre dans son support, tel qu'illustré sur le graphique. Assurez-vous que le joint est correctement installé.

NOTE

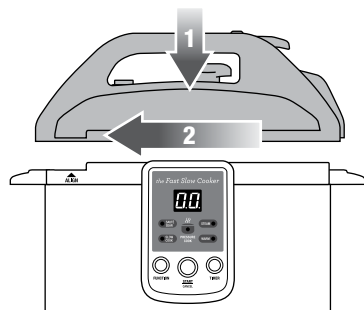
Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.



3. Ajoutez les ingrédients à cuire et un minimum de 4 tasses (1 litre) de liquide dans la cuve de cuisson amovible.

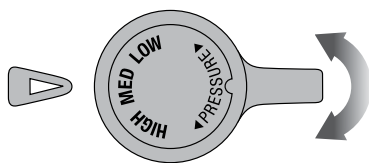


4. Fermez et verrouillez le couvercle en utilisant la poignée. Tournez-le en sens horaire en alignant les flèches "ALIGN". La flèche du couvercle doit être alignée à celle du boîtier jusqu'à ce que le couvercle se verrouille et soit en position fermée (CLOSE). Cela devrait se faire sans effort.



5. Sélectionnez un des réglages suivant sur le cadran de régulation de pression situé sur la poignée:

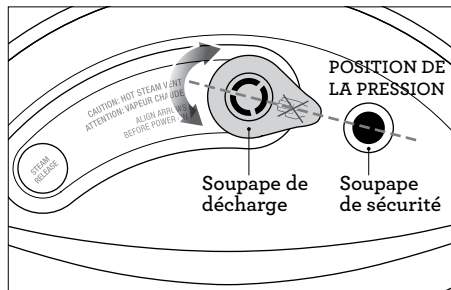
- Low (Bas)
- Medium (Moyen)
- High (Haut)



NOTE

Consultez le guide de cuisson sous pression en pages 56–57.

6. Assurez-vous que la soupape de décharge de pression est tournée à la position PRESSURE. Pour une bonne position de la PRESSURE, alignez la soupape de décharge sur la ligne pointillée qui traverse la soupape de sécurité. Voir l'illustration ci-dessous.



L'illustration ci-haut démontre la bonne position de la soupape de décharge.

Il pourrait être nécessaire d'ajuster la soupape de décharge pour qu'elle soit à la bonne position.

NOTE

Les flèches doivent être alignées.

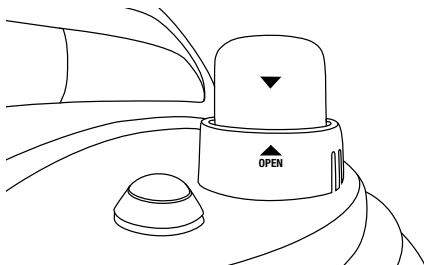
7. Pressez la touche FONCTION jusqu'à ce que le voyant CUIRE SOUS PRESSION clignote en rouge.

8. Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur la touche MINUTEUR (Timer). Le temps s'affichera sur l'écran DEL, de 02 à 99 minutes maximum. Pour un défilement plus rapide, pressez et tenez enfoncée la touche MINUTEUR. Lorsque le temps désiré sera affiché, pressez la touche MARCHE/ARRÊT (Start/Cancel). Le voyant du minuteur cessera de clignoter et restera éclairé en rouge. Le préchauffage commencera et le panneau de commande continuera d'afficher le temps de cuisson sélectionné. Quand le réglage de pression sélectionnée sera atteint, la soupape de décharge de pression fera entendre un léger sifflement. Après environ 10 minutes ou plus, selon la quantité de liquide ajoutée dans la cuve de cuisson, le compte à rebours du temps de cuisson sélectionné commencera par tranches d'une minute et sera affiché sur l'écran DEL.
9. Lorsque l'écran DEL affichera "0", la cuisson sera terminée et l'appareil bipera 5 fois.

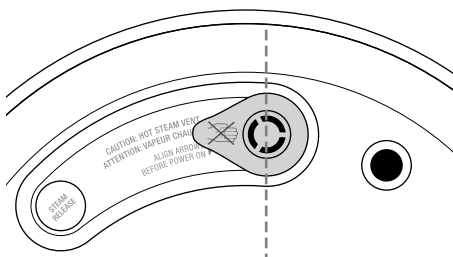


10. Pour libérer la pression par la soupape de décharge, pressez le bouton de décharge de vapeur jusqu'à ce que les premiers jets de vapeur s'en soient échappés. Vous pourrez alors presser le bouton de décharge de vapeur ou tourner la soupape de décharge jusqu'à ce que toute la vapeur s'en échappe et que l'aiguille de verrouillage de sécurité soit retombée.
11. Lorsqu'il n'y aura plus de vapeur s'échappant, tournez la soupape de décharge à "steam release position" (décharge de pression) pour que la flèche soit alignée sur la flèche OPEN (ouvrir).

Vue de côté



Vue du haut



La soupape de décharge peut devenir extrêmement chaude après la cuisson. Soyez très prudent lorsque vous la déplacez.

12. Attendez une minute après avoir libéré la pression pour déverrouiller et retirer le couvercle.
13. Pour ouvrir le couvercle, tournez la poignée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que les flèches "ALIGN" sont alignées en position ouverte (OPEN). Cela devrait se faire sans effort.
14. Vérifiez si les aliments sont cuits suffisamment. Sinon, remplacez le couvercle, verrouillez-le et reprenez les étapes précédentes.



IMPORTANT

- Il peut prendre de 30 secondes à 20 minutes pour atteindre la pression désirée, selon le type d'aliments et la quantité à cuire. Pour accélérer le tout, utilisez de l'eau bouillante et non de l'eau froide.
 - Ne remplissez pas la cuve de cuisson au-delà de la marque MAX sur la paroi interne de la cuve de cuisson.
 - N'excédez pas la marque 8 sur la paroi interne de la cuve de cuisson lorsque vous cuisinez sous pression des aliments qui gonflent, comme le riz, les haricots séchés, les grains et les légumineuses.
 - La quantité minimale de liquide et aliments combinés à ajouter à la cuve de cuisson pour les recettes de cuisson sous pression de moins de 10 minutes, est de 1 litre (4 tasses). Une quantité inférieure pourrait causer une chauffe à sec et l'appareil ne fonctionnerait pas. Du liquide additionnel peut être ajouté durant la cuisson.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil quand il est vide. Ne pas cuire si le contenu des aliments est inférieur à 1 litre de liquide et aliments combinés.
 - N'utilisez jamais d'huile ou de lait comme liquide de cuisson, comme pour la grande friture ou les crèmes anglaises. Utilisez uniquement des liquides chauds/bouillants, en particulier après avoir fait sauter des aliments, pour éviter d'endommager la cuve de cuisson amovible. L'ajout de liquides chauds réduit le temps nécessaire pour atteindre la pression.
 - Gardez la figure et les mains loin de la soupape de décharge lorsque l'appareil fonctionne en mode de cuisson sous pression. La vapeur et l'eau chaude peuvent s'en échapper durant la cuisson.
 - Lors de la cuisson sous pression, le couvercle de l'appareil ne peut être ouvert. Ne tentez pas de l'ouvrir de force.
 - Après avoir préparé des soupes et des bouillons, attendez plusieurs minutes avant de libérer la pression et de retirer le couvercle, pour éviter que le liquide chaud à l'intérieur de la cuve ne déborde.



ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, car la vapeur s'en échappera immédiatement. Ne mettez jamais la figure ou les mains au-dessus de l'appareil lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve de cuisson chaude.

GUIDE POUR CUIRE SOUS PRESSION

Vos recettes traditionnelles préférées peuvent s'adapter facilement au réglage de CUISSON SOUS PRESSION.

Le tableau ci-dessous est un guide comparatif entre la cuisson sous pression et la cuisson conventionnelle.

Si vous préparez des recettes conventionnelles qui ne sont pas incluses dans notre section de recettes, calculez que la cuisson sous pression prendra 70% moins de temps que la cuisson conventionnelle.



NOTE

Le temps de cuisson peut varier pour chaque recette, selon la nature et la quantité d'ingrédients. Si les aliments ne sont pas assez cuits, fermez et verrouillez le couvercle, pressez la touche **FUNCTION** jusqu'à ce que le voyant **PRESSURE COOK** (Cuisson sous pression) clignote en rouge. Réglez le minuteur en conséquence et pressez la touche **MARCHE/ARRÊT** pour réactiver la pression. Faites cuire pour le temps requis.



NOTE

La durée de cuisson variera selon les recettes individuelles, la nature et la quantité des aliments. Si les aliments ne sont pas assez cuits, fermez et verrouillez le couvercle, puis appuyez sur la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le voyant lumineux **CUIRE SOUS PRESSION** clignote en rouge. Réglez le minuteur en conséquence et appuyez sur la touche **MARCHE/ARRÊT** pour rétablir la pression et cuire pour le temps requis.

VIANDE, VOLAILLE ET FRUITS DE MER	RÉGLAGE DE PRESSION	TEMPS DE CUISSON SOUS PRESSION	TEMPS DE CUISSON CONVENTIONNELLE
AGNEAU			
Jarrets 4 x 12 cm de long	HIGH (HAUT)	30-35 minutes	2 heures
Cubes de 2 cm (1 kg)	HIGH (HAUT)	10-12 minutes	1½-2 heures
BOEUF/GIBIER			
Rôti de côtes (1 kg)	HIGH (HAUT) puis LOW (BAS)	13-15 minutes	2 heures
Lapin, morceaux (1 kg)	HIGH (HAUT)	25-30 minutes	1 ½ heure
PORC			
Côtes levées (1 kg)	HIGH (HAUT)	15 minutes	45 minutes
VOLAILLE			
Filets de poitrine (4 moitiés)	MEDIUM (MOYEN)	2-4 minutes	15-20 minutes
Cuisses (8)	MEDIUM (MOYEN)	10-15 minutes	30-35 minutes
Poulet entier (1kg)	MEDIUM (MOYEN)	15-20 minutes	1 heure
POISSON/FRUITS DE MER			
Crevettes (1 kg)	LOW (BAS)	2-3 minutes	5 minutes
Filets de poisson (1 kg), coupés en cubes de 2 cm	LOW (BAS)	2-3 minutes	6 minutes



NOTE

Pour éviter de trop cuire le poisson ou les fruits de mer en utilisant la fonction **PRESSURE COOK** (cuisson sous pression), il est opportun de libérer la vapeur et de retirer le couvercle pour arrêter immédiatement la cuisson. Retirez le poisson ou les fruits de mer et servez.

CUISSON SOUS PRESSION DU RIZ

Mesurez le riz à l'aide du godet fourni. Lavez-le jusqu'à ce que l'eau soit claire. Égouttez-le et mettez-le dans la cuve de cuisson amovible. Remplissez la cuve d'eau jusqu'à la marque correspondant à la quantité de riz utilisée, c'est-à-dire que pour 2 godets de riz, remplissez la cuve d'eau jusqu'à la marque de 2 tasses. Fermez le couvercle et bien le verrouiller.

1. Appuyez sur la touche FONCTION et sélectionnez CUIRE SOUS PRESSION. Le voyant s'illuminera.
2. Entrez le TEMPS selon le type de riz utilisé. Le temps sera affiché sur l'écran DEL.
3. Assurez-vous que la soupape de décharge est tournée en position PRESSURE et que le cadran de régulation de pression est en position HIGH. Pressez la touche START/CANCEL.
4. Une fois que le minuteur affichera "0" et que les 5 bips se seront fait entendre, libérez la PRESSION en vous assurant de suivre les consignes pour LIBÉRER LA PRESSION en page 38.
5. Ouvrez le couvercle. Si l'eau n'est pas complètement absorbée, remuez le riz pour évaporer le surplus d'humidité avant de retirer le riz.



NOTE

- Lorsque vous cuisez le riz, dépressurisez lentement après la cuisson en pressant par petits coups le bouton de décharge de vapeur.
- Pour atteindre la pression plus rapidement lors de la cuisson sous pression, utilisez du bouillon ou de l'eau bouillante.
- Utilisez le godet à riz fourni avec le Fast Slow CookerSM pour mesurer le riz et l'eau. Le godet à riz ne correspond pas à une tasse en mesure impériale.
- Ces temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier selon la nature et la quantité des aliments. Si la cuisson n'est pas à point, consultez la section des recettes pour des recettes correspondant à ces tableaux de cuisson.
- N'excédez pas la marque 8 indiquée sur la paroi interne de la cuve, lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent, comme les fèves séchées, les grains ou les légumineuses.



IMPORTANT

N'utilisez pas l'appareil pour cuire le riz instantané.

RIZ	QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	RÉGLAGE DE PRESSION	TEMPS DE CUISSON
Riz blanc à grains longs ou courts, riz au jasmin & basmati	2 godets à riz	Marque '2' sur la cuve	LOW (BAS)	7 minutes
	4 godets à riz	Marque '4' sur la cuve	LOW (BAS)	9 minutes
	6 godets à riz	Marque '6' sur la cuve	LOW (BAS)	10 minutes
	8 godets à riz	Marque '8' sur la cuve	LOW (BAS)	12 minutes
Riz brun	2 godets à riz	Marque '2' sur la cuve	MEDIUM (MOYEN)	15 minutes
	4 godets à riz	Marque '4' sur la cuve	MEDIUM (MOYEN)	20 minutes
	6 godets à riz	Marque '6' sur la cuve	MEDIUM (MOYEN)	25 minutes
	8 godets à riz	Marque '8' sur la cuve	MEDIUM (MOYEN)	30 minutes

RÉGLAGE POUR FAIRE MIJOTER

Le Fast Slow Cooker[™] a été conçu spécifiquement avec un réglage unique de mijotage qui superpose les saveurs. Cette technique est utilisée par les grands chefs pour rehausser le goût des aliments en utilisant le même chaudron pour faire sauter les oignons, saisir les viandes et préparer les pot-au-feu, currys, soupes, bouillons ou sauces bolognaises.

Le Fast Slow Cooker[™] vous permet de faire sauter et faire mijoter les aliments dans la même cuve de cuisson. Vous n'avez qu'à activer la fonction SAUTER/SAISIR pour caraméliser les légumes et saisir les viandes, puis commencer le MIJOTAGE.

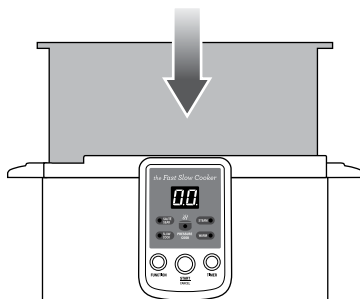
Le réglage MIJOTER du Fast Slow Cooker[™] laisse les aliments mijoter pour une durée prolongée.

Le tableau suivant vous aidera à ajuster vos recettes favorites:

TEMPS DE CUISSON TRADITIONNELLE	TEMPS DE MIJOTAGE
60-120 minutes	6 à 8 heures

COMMENT FAIRE MIJOTER

1. Placez la cuve de cuisson amovible dans son boîtier en acier inoxydable.

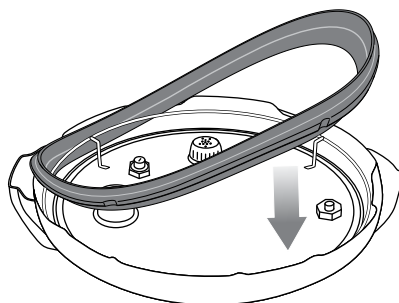


2. Fixez solidement le joint en caoutchouc silicone bien propre dans son support.



NOTE

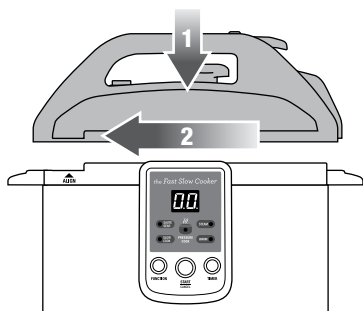
Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.



- Placez un minimum de 4 tasses (1 litre) de liquide et aliments combinés dans la cuve de cuisson amovible.



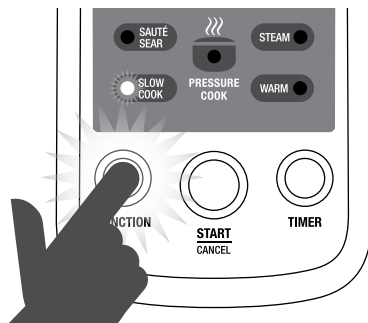
- Fermez et verrouillez le couvercle en utilisant la poignée. Tournez-le en sens horaire en alignant les flèches "ALIGN". La flèche du couvercle doit être alignée à celle de boîtier en acier inoxydable jusqu'à ce que le couvercle se verrouille en position fermée. Cela doit se faire sans effort.
- Assurez-vous que la soupape d'évacuation de la vapeur est en position fermée.



 **NOTE**

La touche de sélection du niveau de pression n'est d'aucune utilité pendant la cuisson lente.

- Pressez la touche FONCTION jusqu'à ce que le voyant MIJOTER clignote en rouge.



- Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur la touche MINUTEUR (Timer) et choisissez 6 ou 8 heures. 6H ou 8H s'illuminera sur l'écran DEL. Lorsque le temps désiré sera affiché, pressez la touche MARCHE/ARRÊT. Le voyant lumineux cessera de clignoter et restera éclairé en rouge.
- Le préchauffage débutera, le temps de cuisson sélectionné restera affiché sur l'écran DEL et le compte à rebours débutera et sera affiché par tranches d'une heure. Cependant, la dernière heure défilera par tranches d'une minute sur l'écran DEL.
- Quand le minuteur affichera "0", la cuisson sera terminée. 5 bips se feront entendre et l'appareil passera automatiquement en mode RÉCHAUD (Warm) durant 30 minutes.



10. Pour ouvrir le couvercle, tournez la poignée en sens antihoraire jusqu'à ce que les flèches "ALIGN" soient alignées sur la position OPEN (ouvrir).



IMPORTANT

- N'utilisez jamais le réglage MIJOTER sans aliments et liquide dans la cuve de cuisson amovible.
- Gardez le couvercle fermé durant tout le processus de MIJOTAGE.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer la cuve de cuisson lorsqu'elle est très chaude.
- Ne mettez pas la cuve de cuisson amovible ou le couvercle en acier inoxydable sur une surface sensible à la chaleur lorsqu'ils sont chauds.



ATTENTION

Ouvrez toujours le couvercle en acier inoxydable avec précaution en le tenant loin de vous afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur s'en échappant.

Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle sans effort, cela peut indiquer que le mécanisme de verrouillage du couvercle est activé. NE forcez PAS l'ouverture du couvercle. Libérez toute la vapeur à l'aide de la soupape de décharge de pression avant d'essayer d'ouvrir à nouveau le couvercle.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUD (WARM)

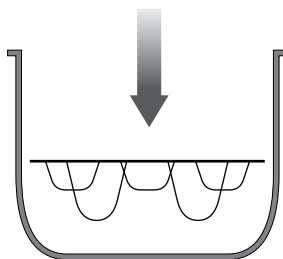
Automatique – fonctionnera 30 minutes après la fin du mijotage.

Manuelle – cette fonction peut être programmée de 02 à 99 minutes.

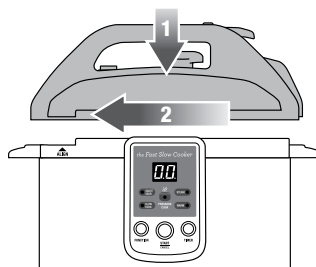
RÉGLAGE DE CUISSON À LA VAPEUR

COMMENT CUIRE À LA VAPEUR

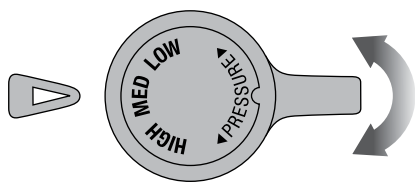
1. Placez la grille de cuisson en acier inoxydable dans la cuve de cuisson amovible et ajoutez un minimum de 1 litre (4 tasses) de liquide chaud (eau ou bouillon). Placez le panier vapeur en acier inoxydable contenant les aliments sur la grille de cuisson, en utilisant la poignée.



2. Fermez et verrouillez le couvercle en utilisant la poignée. Tournez le couvercle en sens horaire et alignez les flèches "ALIGN". La flèche du couvercle doit être alignée à celle du boîtier en acier inoxydable jusqu'à ce que le couvercle se verrouille et soit à la position fermée (CLOSE).



3. Sélectionnez un des réglages suivants à l'aide du cadran de régulation de pression situé sur la poignée:
 - Low (Bas)
 - Medium (Moyen)
 - High (Haut)



4. Assurez-vous que la soupape de décharge est tournée en position **PRESSURE**.
5. Presser la touche **FONCTION** jusqu'à ce que le voyant **VAPEUR** clignote en rouge.
6. Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur la touche **MINUTEUR** (Timer). Le temps s'illuminera sur l'écran **DEL**, de 02 à 99 minutes. Pour accélérer le défilement, pressez et tenez enfoncée la touche **MINUTEUR**. Dès que le temps requis sera affiché, pressez la touche **MARCHE/ARRÊT**.
Le voyant lumineux cessera de clignoter et restera éclairé en rouge. Préchauffez la cuve avant de commencer; le panneau de commande continuera d'afficher le temps de cuisson sélectionné. Lorsque la pression sélectionnée sera atteinte, un léger sifflement de vapeur s'échappera de la soupape de décharge. Après environ 10 minutes (ou plus, selon la quantité de liquide ajoutée à la cuve de cuisson), le compte à rebours du temps de cuisson sélectionné débutera et sera affiché par tranches d'une minute sur l'écran **DEL**.
7. Quand le compte affichera "0" et que 5 bips se seront fait entendre, la cuisson sera terminée.
8. Pour libérer la pression, assurez-vous de suivre les instructions pour **LIBÉRER LA PRESSURE** en page 38.



NOTE

Libérez la vapeur en utilisant la méthode recommandée dans la recette.

9. Attendez au moins 1 minute après avoir libéré la pression/vapeur pour déverrouiller et retirer le couvercle. Pour l'ouvrir, tournez la poignée dans le sens antihoraire et alignez les flèches "ALIGN" à la position ouverte (**OPEN**). Cela doit se faire sans effort.

10. Vérifiez si les aliments sont suffisamment cuits. Sinon, remplacez et verrouillez le couvercle, puis refaites les étapes précédentes à partir de l'étape 4.



ATTENTION

La fonction **VAPEUR** fonctionne sous pression. Gardez la figure et les mains loin de la soupape de décharge lorsque l'appareil fonctionne avec la vapeur, car la vapeur et l'eau chaude peuvent s'en échapper durant l'utilisation.



IMPORTANT

Le couvercle ne peut être ouvert durant la cuisson à la vapeur. Ne tentez pas de l'ouvrir avec force.

Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. La vapeur s'en échappera dès qu'il sera ouvert. Ne mettez jamais la figure ou les mains sur l'appareil lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve de cuisson amovible très chaude.

TABLEAU DE BASE POUR CUIRE À LA VAPEUR

ALIMENTS	TEMPS
Betteraves	20-25 minutes
Choux de Bruxelles	8-10 minutes
Panais	5-6 minutes
Courge, en morceaux	10-12 minutes

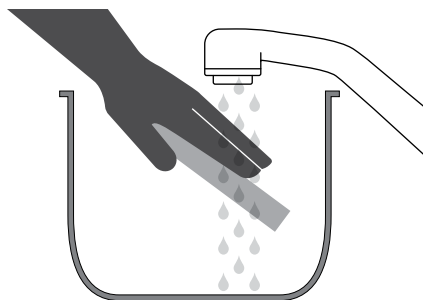


Entretien et nettoyage



ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer.
 - N'immergez pas le boîtier en acier inoxydable ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait causer une électrocution.
1. Débranchez l'appareil de la prise murale et le connecteur de la sortie de l'appareil avant de le nettoyer et/ou le déplacer.
 2. Lavez la cuve de cuisson amovible dans l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Rincez à l'eau claire et séchez correctement.



NOTE

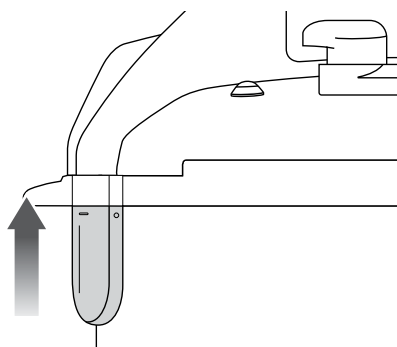
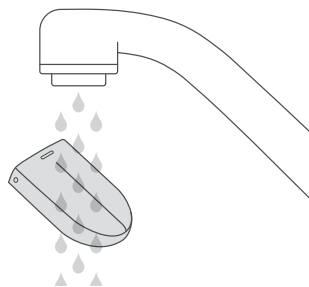
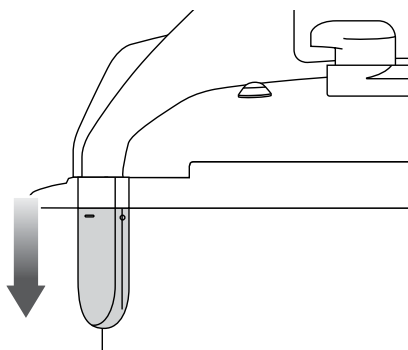
La cuve de cuisson amovible va au lave-vaisselle. Cependant, pour préserver le revêtement antiadhésif de la cuve, il est recommandé de la laver à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.



ATTENTION

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer qui pourraient endommager la surface et le revêtement antiadhésif de la cuve.

3. Vous pouvez essuyer le boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide, puis le sécher soigneusement.
4. Retirez le récupérateur de condensation en le tirant délicatement vers le bas, puis nettoyez-le à l'eau courante et remettez-le en place.



NOTE

Remplacez le joint de caoutchouc silicone à chaque 1-2 ans.

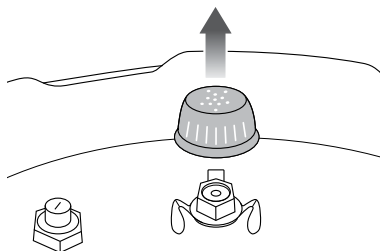


NOTE

- Lavez le joint de caoutchouc silicone à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire, séchez soigneusement et remettez en place.
- Le joint en caoutchouc silicone peut être lavé sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- Faites tremper le joint en caoutchouc silicone dans un mélange de soda à pâte et d'eau afin d'éliminer les odeurs avant de le nettoyer.
- Lorsque vous nettoyez le couvercle, assurez-vous que l'aiguille de verrouillage de sécurité (voir page 41, lettre "U") bouge librement de haut en bas. Lavez et nettoyez tout résidu d'huile ou de nourriture autour de cette zone.
- Après la cuisson du riz ou de grandes quantités d'aliments, un peu de liquide de cuisson peut s'être accumulé sous le couvercle de l'appareil, autour de la cuve de cuisson. Cela est normal. Nettoyez avec une serviette de papier ou un torchon après chaque usage. Utilisez une petite brosse ou un coton-tige, si nécessaire.

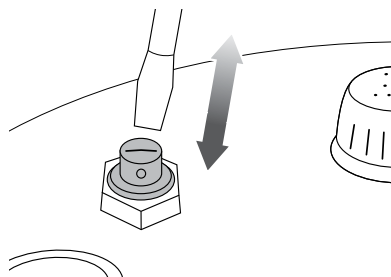
a) Lavez l'intérieur du couvercle avec un chiffon ou une éponge mouillée et savonneuse. Utilisez une brosse pour retirer les résidus d'huile, si nécessaire. Essuyez avec un chiffon propre et humide.

b) Vérifiez régulièrement si le capuchon de la soupape de décharge est propre et exempt de liquide ou d'aliments. Enlevez le capuchon du couvercle (en le tournant et le soulevant vers le haut), essuyez la soupape avec un chiffon savonneux et séchez. Rincez le capuchon et replacez-le en le cliquant en place.



c) La soupape de décharge doit être vérifiée et nettoyée régulièrement pour éviter qu'elle ne se bouche, ce qui pourrait bloquer la soupape de sécurité.

Pour nettoyer la soupape de sécurité, dégagez-la du couvercle vers l'extérieur en utilisant un objet mince et long (comme une baguette ou un tournevis). Lavez et nettoyez tout résidu d'huile ou de nourriture. Assurez-vous que la soupape se déplace librement de l'intérieur vers l'extérieur après le nettoyage.





IMPORTANT

- Toutes les pièces du couvercle doivent être correctement assemblées pour assurer la sécurité aussi bien que la performance optimale du Fast Slow Cooker™.
- Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.



NOTE

Pour faciliter l'élimination d'odeurs, mélangez de 1 c. à soupe de vanille, ½ tasse de jus de citron, 1 c. à soupe de zeste de citron et 2 tasses d'eau chaude, et cuire à pression élevée (HIGH) pendant 5 minutes. Libérer la pression à la décharge lente, puis démontez et lavez, tel qu'indiqué.



Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
EO apparaît sur l'écran DEL.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez si le couvercle est bien fermé.• Vérifiez si la soupape de décharge est bien positionnée.• Assurez-vous que le joint en caoutchouc silicone est en bonne condition et assemblé correctement au support du joint (les flèches sur le joint doivent être orientées vers le couvercle).
E1 apparaît sur l'écran DEL.	<ul style="list-style-type: none">• Débranchez l'appareil et laissez reposer 20 minutes. Si le problème persiste, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
E2 apparaît sur l'écran DEL.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que la cuve de cuisson est bien positionnée à l'intérieur du boîtier. La cuve doit être directement en contact avec la plaque chauffante. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets étrangers sur la plaque chauffante.
E3 apparaît sur l'écran DEL, en bipant.	<ul style="list-style-type: none">• Le réglage SAUTER/SAISIR ne fonctionnera pas si le couvercle est en place ou verrouillé. Assurez-vous que le couvercle est retiré ou placé sur le dessus de l'appareil sans être fermé.
L'appareil passe automatiquement à Réchaud sans passer par un cycle complet de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson et reprenez le cycle de cuisson.
De l'air s'échappe du bord du couvercle.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le joint en caoutchouc silicone est en bonne condition et assemblé correctement au support du joint (les flèches sur le joint doivent être orientées vers le couvercle).• Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
De la vapeur s'échappe de l'aiguille de verrouillage de sécurité durant la cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez l'aiguille de verrouillage de sécurité (voir page 41, lettre "U"). L'aiguille doit bouger librement de haut en bas et avoir un joint en silicone à une extrémité. Nettoyez l'aiguille et remplacez le joint, si nécessaire.• Assurez-vous que le joint en caoutchouc silicone est en bonne condition et assemblé correctement au support du joint (les flèches sur le joint doivent être orientées vers le couvercle).

PROBLÈME

SOLUTION FACILE

L'aiguille de verrouillage de sécurité ne se soulève pas au réglage de CUISSON SOUS PRESSION.

- Positionnez correctement la soupape de décharge.
- Mettez plus d'aliments et d'eau dans la cuve de cuisson.
- Appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.

Le couvercle est difficile à ouvrir ou ne s'ouvre pas.

- Vérifiez si l'aiguille de verrouillage de sécurité est orientée vers le bas. Si ce n'est pas le cas, tapotez délicatement la poignée pour déverrouiller l'aiguille et ouvrir le couvercle. Cela permettra à l'air de s'échapper et au couvercle de s'ouvrir.

Le couvercle ne s'ouvre pas facilement.

- Assurez-vous que le joint en caoutchouc silicone est assemblé correctement au support du joint (les flèches sur le joint doivent être orientées vers le couvercle).

La pression n'est jamais atteinte/Le compte à rebours ne fonctionne pas.

- Il peut prendre entre 30 secondes et 20 minutes pour atteindre la pression requise, en fonction des aliments et de la quantité à cuire. Pour accélérer le processus, utilisez du liquide chaud et non froid.

Si le problème persiste:

- Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
 - Vérifiez si la soupape de décharge est dans la bonne position.
 - Assurez-vous que le joint en caoutchouc silicone est en bon état et assemblé correctement au support du joint (les flèches sur le joint doivent être orientées vers le couvercle).
 - Vérifiez l'aiguille de verrouillage de sécurité (voir page 41, lettre "U"). L'aiguille doit bouger librement de haut en bas et avoir un joint de silicone à une extrémité.
-

the Fast Slow Cooker™



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Índice

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 7 Componentes
- 9 Información de seguridad importante para su Fast Slow Cooker™
- 11 Guía de Inicio Rápido
- 13 Funciones
- 15 Consejos
- 27 Cuidado y limpieza
- 30 Solución de problemas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. Para su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES



ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Retire y deseche de forma segura el material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el equipo por primera vez.
- Para evitar el peligro de asfixia, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este aparato.
- Siempre enchufe el extremo del conector del cable de alimentación en la entrada del equipo antes de insertar el enchufe en el tomacorriente y encender el equipo. Asegúrese de que la entrada del equipo esté completamente seca antes de enchufar el extremo del conector del cable de alimentación.
- Este aparato cocina a presión. Su uso inadecuado puede producir lesiones. Cuando use este aparato para otra función que no sea saltar, asegúrese de que la tapa esté correctamente ensamblada y trabada antes de usarla.
- Antes de limpiar, asegúrese

de que la olla esté apagada, desenchufada, a temperatura ambiente y sin vapor encerrado.

- No use el aparato cerca del borde de una mesa o encimera. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- Se debe tener mucho cuidado al mover una olla eléctrica a presión que contenga líquido o comida.
- Nunca mueva la olla mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga el equipo alejado de paredes, cortinas u otros materiales sensibles al calor o al vapor.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas de los laterales del aparato y de la tapa. Use el botón indicado para liberar la presión a vapor.
- Siempre asegúrese de que el aparato esté correctamente ensamblado antes de usarlo. Siga las instrucciones de proporcionadas en este manual.
- Antes de colocar el recipiente de cocción extraíble en la base de acero inoxidable, pase un paño suave y seco por la base del recipiente y la del aparato para asegurarse de que estén secas.



ADVERTENCIA

- Use únicamente el recipiente de cocción diseñado para este equipo; el uso de recipientes no proporcionados resultará en un problema que no se puede restablecer.
- No coloque alimentos o líquidos directamente en la base de acero inoxidable. Solo el recipiente de cocción extraíble está diseñado para contener alimentos o líquidos.
- Siga siempre las cantidades máximas y mínimas de líquido indicadas en las instrucciones y recetas.
- No exceda el nivel máximo de llenado. Algunos alimentos como el arroz, las legumbres y los cereales se expanden durante la cocción a presión. Para este tipo de alimentos, no llene el recipiente por encima del indicador de nivel 8. El llenado excesivo puede obstruir la válvula de liberación de presión y el pasador de seguridad, y crear exceso de presión. Se debe evitar cocinar a presión algunos alimentos como puré de manzana, arándanos rojos, cebada perlada, avena y otros cereales, fideos y pasta, y ruibarbo. Estos alimentos pueden formar espuma, salpicar y

- obstruir la válvula de liberación de presión y el pasador de seguridad.
- No use el recipiente de cocción extraíble si está dañado. Reemplácelo antes de su uso.
 - Compruebe que la tapa está correctamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato (consulte el paso 4 de la página 22).
 - Este aparato es para uso exclusivo en el hogar. No use este aparato para otro fin distinto al previsto. No use el aparato en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el aparato al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
 - El recipiente de cocción extraíble puede pesar mucho cuando esté lleno de ingredientes, por lo que se debe de tener mucho cuidado cuando se retire el recipiente de la base del equipo.
 - Antes de cada uso, verifique que la válvula de liberación de presión y el pasador de seguridad no estén obstruidos, y límpielos si es necesario. Revise que el pasador de seguridad se mueva libremente desde debajo de la tapa.
 - Tenga especial cuidado cuando el aparato contenga alimentos y líquidos calientes o esté bajo presión. Su uso inadecuado puede producir lesiones.
 - No use el asa de la tapa para transportar el equipo durante o después del funcionamiento.
 - No intente abrir la tapa del aparato después de cocinar a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna y esté ligeramente frío. Si intenta girar la tapa, pero no se desbloquea, el equipo todavía está bajo presión; no fuerce la tapa para abrirlo. La presión restante puede ser peligrosa. Consulte las instrucciones sobre cómo liberar el vapor que encontrará en este manual de instrucciones (consulte los pasos 10 a 12 de la página 20).
 - Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción extraíble se haya enfriado lo suficiente antes de manejarlo. Como precaución, use también manoplas para horno.
 - No coloque nada, excepto la tapa, sobre el aparato cuando esté ensamblado, en uso o guardado.
 - No use esta olla eléctrica para freír.

- No saltee ni sofría a presión.
- Asegúrese siempre de que haya suficiente líquido en el recipiente de cocción extraíble. Se requieren al menos 4 tazas combinadas (1 litro o cuarto de galón) de líquido y alimentos para cocinar a presión. Cuando se cocine al vapor, se debe usar un mínimo de 4 tazas (1 litro o cuarto de galón) de líquido.
- En caso de que el aparato no se vaya a usar o vaya a limpiarse, moverse, ensamblarse o guardarse, asegúrese siempre de presionar START/CANCEL (Iniciar/Cancelar) para cancelar o detener las funciones. Después, desenchúfelo de la corriente.
- Mantenga limpio el equipo. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual (consulte la página 27).
- Después del uso, la placa de calentamiento de la olla emitirá calor residual y podría estar muy caliente. No toque la superficie caliente.
- Asegúrese de que la encimera donde coloque la olla esté limpia y seca. No permita que el agua u otro líquido entre en contacto con la zona de conexión del cable de alimentación.

- Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos, y evitar que los niños jueguen con él, como podría ocurrir con un cable más largo.
- El aparato está diseñado solamente para su uso sobre encimeras.



ADVERTENCIA

Derramar alimentos puede causar quemaduras graves. Mantenga el equipo y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use un tomacorriente debajo de la encimera y nunca use el equipo con un cable de extensión.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- No utilice el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas, ni donde pueda tocar un horno u otra superficie caliente.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- Los niños no deberían usar este equipo.

- Se recomienda inspeccionar el equipo y el cable de alimentación regularmente. No use el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si dejó de funcionar correctamente o si se dañó de alguna manera. En ese caso, detenga inmediatamente el uso del aparato y contacte al Centro de Servicios de Breville.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo.

PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:

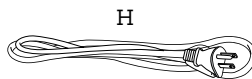
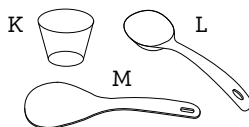
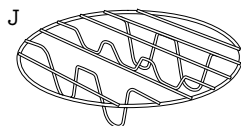
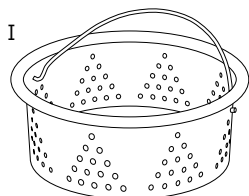
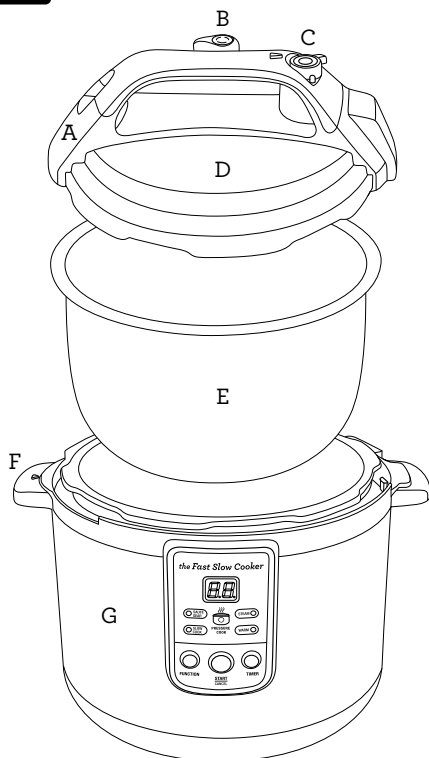
(Solo para los residentes de California).

Este producto puede contener sustancias químicas que el estado de California reconoce que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños en el sistema reproductivo.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Componentes



A. Asa de la tapa

B. Válvula de liberación de presión

Controla el volumen de vapor que se libera y, por consecuencia, el nivel de presión del interior.

C. Dial de control de presión

Permite elegir entre presión baja, media o alta.

D. Tapa con mecanismo de seguridad

No se puede abrir mientras se está cocinando a presión. No es apta para lavavajillas.

E. Recipiente de cocción extraíble de 6 l (6 cuartos de galón) con acabado antiadherente.

Es apto para lavavajillas.

F. Asas frías al tacto

G. Base de acero inoxidable cepillado

H. Cable de alimentación extraíble

Para servir en mesa y guardar el equipo cómodamente.

Accesorios

I. Vaporera de acero inoxidable

Es apta para lavavajillas.

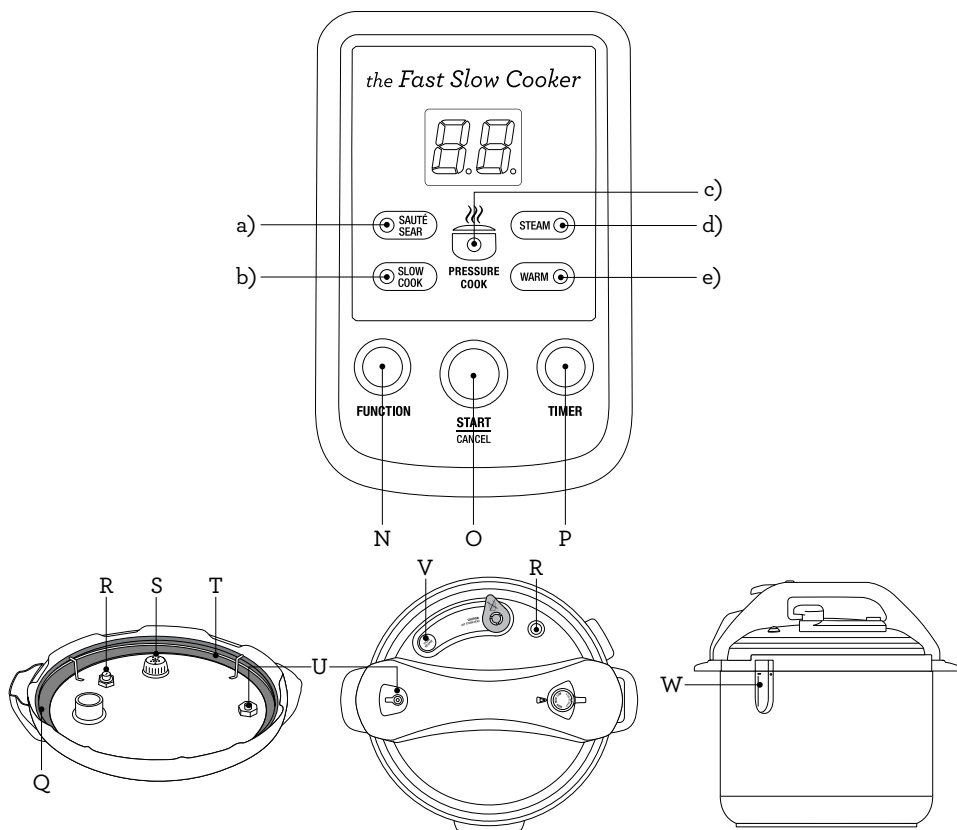
J. Parrilla de acero inoxidable

Eleva los alimentos para que no entren en contacto con los líquidos mientras se asa, cocina al vapor, a presión o con cocción lenta.

K. Vaso medidor para arroz

L. Cuchara para servir

M. Espátula resistente al calor



Panel de control

N. Botón Function (Función)

Presione para seleccionar el método de cocción deseado.

Programas disponibles

- a) Indicador luminoso SAUTÉ/SEAR (Saltear/Dorar)
Dore carnes o saltee cebollas y ajo antes de comenzar la cocción lenta o a presión.
- b) Indicador luminoso SLOW COOK (Cocción lenta)
Elija de 6 a 8 horas.
- c) Indicador luminoso PRESSURE COOK (Cocción a presión)
- d) Indicador luminoso STEAM (Vapor)
- e) Indicador luminoso WARM (Calentar)
Disponible en modo manual o automático.

O. Botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar)

P. Botón Timer (Temporizador)

Permite establecer la duración de la cocción.

Q. Junta sellante de silicona

Es apta para lavavajillas.

R. Válvula de seguridad para alta presión

S. Tapa de la válvula de liberación de presión

T. Soporte de la junta

U. Pasador de seguridad

El pasador aparece una vez que se alcanza la presión y actúa como un dispositivo de bloqueo de seguridad.

V. Botón Steam Release (Liberación de vapor)

Presione el botón con toques breves hasta que el pasador de seguridad desaparezca. En ese momento podrá abrir la tapa.

W. Recolector de vapor condensado

Es apto para lavavajillas.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE PARA SU FAST SLOW COOKER™

Este aparato cocina a presión y debe utilizarse y conservarse según las instrucciones de este manual. La presión atrapada en el interior de la olla eléctrica podría resultar en una situación peligrosa si el equipo no se utiliza y se conserva de la forma descrita en este manual.

NUNCA APLIQUE FUERZA PARA CERRAR LA TAPA

CÓMO CERRAR LA TAPA

- Asegúrese de que la junta esté correctamente colocada en la tapa y que el pasador de seguridad no esté bloqueado.
- Alinee las flechas ALIGN (Alinear) que encontrará en el asa de la tapa y la base.
- Tome el asa de la tapa y gire hacia la flecha LOCK (Cerrado).



NOTA

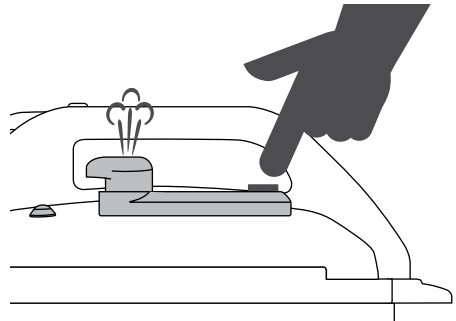
La tapa está correctamente cerrada cuando las flechas de cierre estén alineadas y el pasador de seguridad esté en la posición baja.

- Cerrar la tapa debería ser fácil, sin necesidad de aplicar fuerza. **NO CIERRE LA TAPA A LA FUERZA.**

LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN

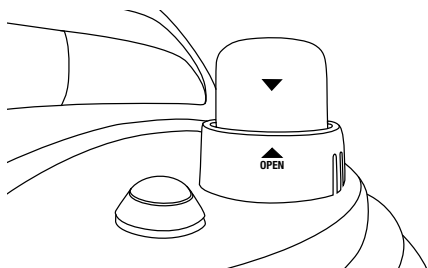
- Nunca coloque las manos, los brazos o la cara sobre la válvula de liberación de presión cuando la olla esté en funcionamiento.
- Para liberar la presión, mantenga presionado el botón Steam Release (Liberación de vapor) de la tapa. Al principio, debe liberar el vapor en ráfagas breves para evitar que se libere un gran volumen de vapor.

Liberación rápida: Para utilizar este método, debe presionar el botón Steam Release. Cuando ya no salga más vapor, gire la válvula hacia la posición de liberación de vapor.

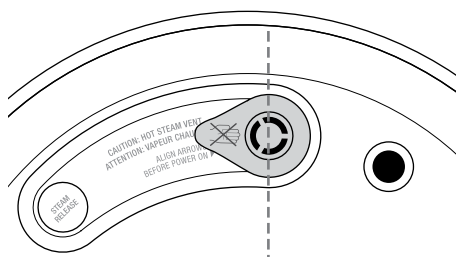


Espere como mínimo 1 minuto después de liberar la presión para desbloquear y retirar la tapa. Cuando vaya a abrir la tapa, gire el asa en sentido antihorario para alinear las flechas en la posición OPEN (Abierto). No debería necesitar hacer ningún esfuerzo.

Vista lateral



Vista superior



IMPORTANTE

El botón Steam Release se calentará si se presiona por mucho tiempo.

Liberación lenta: Si el botón Steam Release no se presiona al terminar la cocción, la olla liberará la presión lentamente cuando la temperatura disminuya y se acerque a la del ambiente. Este método es recomendable para las recetas con grandes cantidades de líquido, como sopas o guisos, porque se evita que el líquido sea expulsado junto con el vapor. El método de liberación lenta también se usa para terminar recetas como risottos y postres.

Cuando utilice el método de liberación lenta, debe presionar el botón Steam Release para asegurarse de que no quede vapor en el interior. Después, antes de abrir la tapa, gire la válvula hacia la posición de liberación de vapor para que las flechas se alineen en la posición OPEN.

La válvula de liberación de presión puede estar muy caliente tras el funcionamiento del equipo, por lo que debe tener mucho cuidado al moverla. Es recomendable usar una herramienta como ayuda para mover la válvula.

NUNCA ABRA LA TAPA A LA FUERZA

CÓMO ABRIR LA TAPA

- Después de que toda la presión interna se haya liberado, la tapa debería abrirse con facilidad.
- Si la tapa no se desbloquea, o encuentra resistencia, todavía podría quedar presión en el interior.
- Presione el botón Steam Release (Liberación de vapor) hasta que se libere toda la presión interna y se pueda abrir la tapa.
- Si le resulta difícil, desenchufe la olla y deje que se enfríe a temperatura ambiente.

Guía de inicio rápido

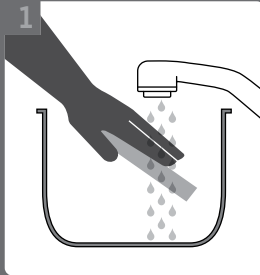
Esta Guía de inicio rápido está diseñada para el primer uso.

Para mayor seguridad y más información, consulte el manual de instrucciones.

A

Antes del primer uso

Prepare su Fast Slow Cooker™



1 Destape la olla. Lave el recipiente de cocción antiadherente.



2 Lave la junta de goma de silicona.



⚠ ADVERTENCIA
Si la junta de goma de silicona no se coloca bien en el soporte, la tapa no sellará correctamente. Esto puede hacer que el equipo funcione de forma inadecuada y gotee vapor o líquido caliente que puede causar quemaduras.

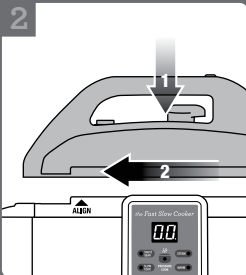
Vuelva a colocar la junta de goma de silicona limpia y seca correctamente en su soporte. Asegúrese de que la junta esté ensamblada correctamente.

B

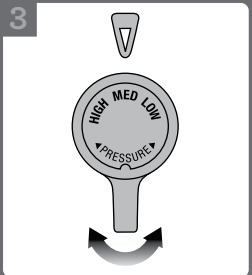
Cómo cocinar a presión



1 Coloque los ingredientes que desea cocinar en el recipiente de cocción extraíble con un mínimo de 1 litro o cuarto de galón (4 tazas) de alimentos y líquido combinados.



2 Cierre y bloquee la tapa girando en sentido horario hasta alinear las flechas.

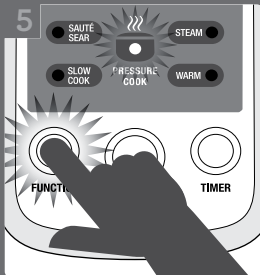


3 Use el selector en el asa de la tapa para establecer el nivel de presión: LOW (Bajo), MEDIUM (Medio), HIGH (Alto).

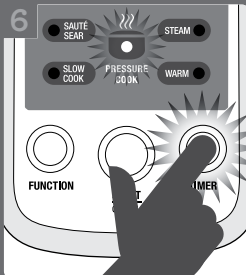


Válvula de liberación de presión Válvula de seguridad para alta presión

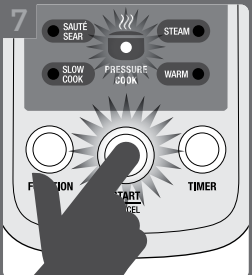
4 Corrobore que la válvula de liberación de presión esté en la posición de presión como se muestra en la imagen.



5 Presione el botón **FUNCTION** (Función) hasta que parpadee el indicador luminoso **PRESSURE COOK** (Cocción a presión).



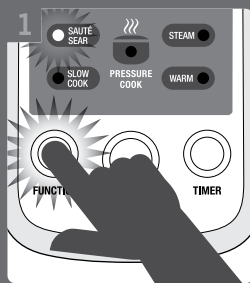
6 Presione el botón **TIMER** (Temporizador) y seleccione entre 02 y 99 minutos.



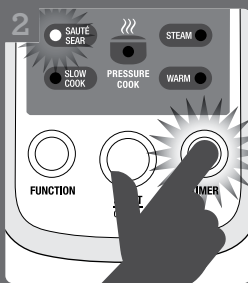
7 Presione el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar) para comenzar la cocción a presión. El indicador luminoso dejará de parpadear.

C

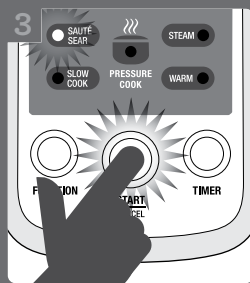
Cómo dorar



Presione el botón **FUNCTION** (Función) hasta que parpadee el indicador luminoso **SAUTÉ/SEAR** (Saltear/Dorar).



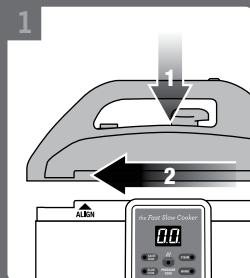
Presione el botón **TIMER** (Temporizador) y seleccione entre 02 y 99 minutos.



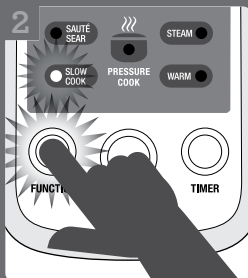
Presione el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar) para comenzar la cocción. El indicador luminoso dejará de parpadear.

D

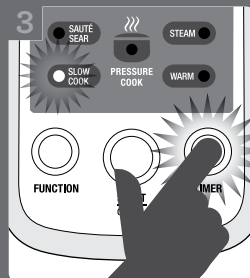
Cómo cocinar a fuego lento



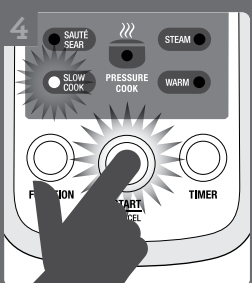
Cierre y bloquee la tapa girando en sentido horario hasta alinear las flechas.



Presione el botón **FUNCTION** (Función) hasta que parpadee el indicador luminoso **SLOW COOK** (Cocción lenta).



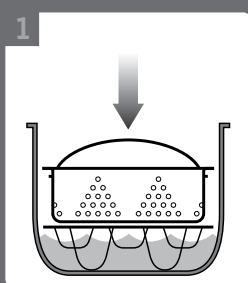
Presione el botón **TIMER** (Temporizador) y seleccione 6 u 8 horas.



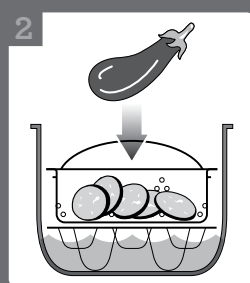
Presione el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar) para comenzar la cocción lenta. El indicador luminoso dejará de parpadear.

E

Cómo cocer al vapor



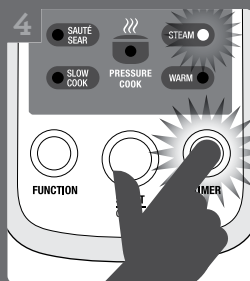
Coloque la vaporera sobre la parrilla y llévela dentro del recipiente de cocción.



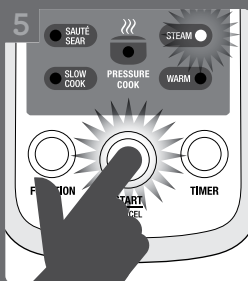
Repita los pasos (1) a (3) en "Cómo cocinar a presión". Coloque los ingredientes en la vaporera. Use como mínimo 1 litro o cuarto de galón (4 tazas) de líquido.



Presione el botón **FUNCTION** (Función) hasta que parpadee el indicador luminoso **STEAM** (Vapor).



Presione el botón **TIMER** (Temporizador) y seleccione entre 02 y 99 minutos.



Presione el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar) para comenzar la cocción al vapor. El indicador luminoso dejará de parpadear.



EE. UU.
1-866-273-8455
CANADÁ
1-855-683-3535

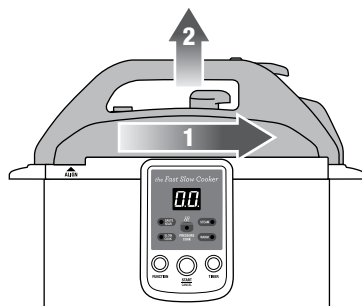
Consulte el manual de instrucciones o comuníquese con Atención al Cliente.



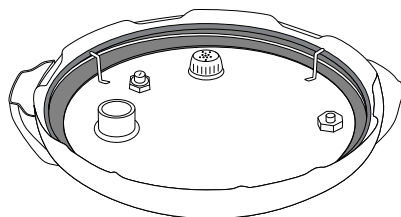
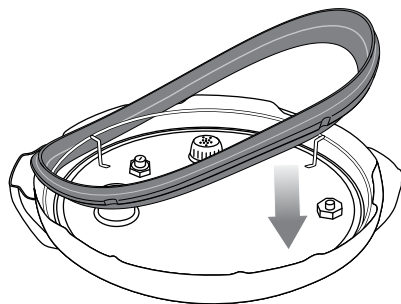
Funciones

PREPARE THE FAST SLOW COOKER™ PARA SU USO

1. Antes del primer uso, retire todas las etiquetas promocionales y todo el embalaje.
2. Para retirar la tapa, tome el asa, gírela en sentido antihorario y levante la tapa.



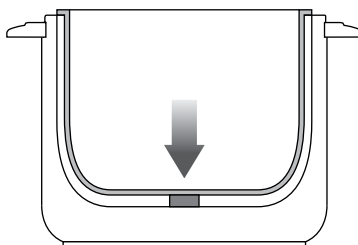
3. Lave el recipiente de cocción extraíble, la tapa de acero inoxidable y la junta de silicona con agua caliente y jabón. Luego, enjuague y seque todo. Limpie el interior y el exterior de la base de acero inoxidable con un paño suave y húmedo. Después, seque bien.
4. Una vez limpia, acople adecuadamente la junta de silicona en el soporte de la junta según se indica en las imágenes. Asegúrese de que la junta esté ensamblada correctamente y que el anillo de alambre esté bien introducido en la ranura del sello de silicona.



ADVERTENCIA

Si la junta de goma de silicona no se coloca bien en el soporte, la tapa no sellará correctamente. Esto podría provocar que el equipo no funcione de forma adecuada, y el vapor o el líquido caliente podrían filtrarse y causar quemaduras.

5. Limpie y seque el fondo del recipiente de cocción extraíble, además del sensor de temperatura. Compruebe que no haya materiales extraños en la superficie. El recipiente de cocción extraíble debe asentarse plano sobre el sensor de temperatura para garantizar un contacto adecuado.



ACCIONES RECOMENDADAS

- ✓ Descongele las carnes y aves congeladas antes de cocinarlas.
- ✓ Utilice manoplas secas para horno para retirar el recipiente después de cocinar.
- ✓ Guarde el equipo en un lugar fresco y seco.

ACCIONES NO RECOMENDADAS

- ✘ No active los programas sin haber colocado el recipiente de cocción extraíble en su lugar.
- ✘ No cocine con carnes o aves congeladas.
- ✘ No retire sin necesidad la tapa de acero inoxidable cuando use el programa de cocción lenta, ya que esto producirá una pérdida de calor significativa.
- ✘ No vierta agua u otros líquidos en la base de acero inoxidable del equipo.
- ✘ No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe del equipo en agua u otro líquido.
- ✘ No toque las superficies calientes con las manos desprotegidas.
- ✘ No fría en el equipo.
- ✘ Para evitar que se generen olores o moho, nunca guarde el equipo con la tapa colocada. Siga las instrucciones sobre cuidado y limpieza de la página 27. Embale y guarde el equipo con la tapa del revés sobre el recipiente de cocción extraíble, en un lugar bien ventilado.



Consejos

PREPARACIÓN DE CARNE Y AVES

Seleccione los cortes de carne que sean adecuados para la cocción a presión. Puede usar la tabla a continuación como guía. La cocción a presión permite que los cortes más duros se cocinen más rápido y queden más tiernos y jugosos.

Si utiliza cortes de carne con hueso, el resultado final será más sabroso y rico.

Para obtener mejores resultados aun, elimine el exceso de grasa, ternilla y piel, ya que estos crean más líquido cuando se derriten durante la cocción.

Para los guisos, corte la carne en cubos uniformes de entre 2.5 y 5 cm (1 y 2 in).

Cortes de carne adecuados para la cocción lenta y a presión

Res y ternera	Cordero	Cerdo	Pollo
Diezmillo, falda, redondo, brazuelo sin hueso, brazuelo con hueso y carrilleras (osobuco), pierna troceada, chuletas y filetes de espaldilla, chuletas de pescuezo, babilla con hueso.	Patatas, patas con el lado fino del hueso limpio, chuletas de cuello, zona del pecho deshuesada.	Jamón troceado, chuletas y filetes de paletilla, chuletas de aguja, codillo con hueso.	Muslos y pechugas de pollo con hueso, y filetes.

PREPARACIÓN DE VERDURAS

Las verduras deben cortarse en trozos uniformes para que todas se cocinen por igual.

Cuando cocine a presión, utilice verduras frescas en lugar de congeladas.

Si solo dispone de verduras congeladas, déjelas que se descongelen antes de cocinarlas a presión. Use la opción de presión LOW (Bajo) por un tiempo mínimo.

Para obtener mejores resultados, pele las verduras solo cuando sea necesario. Las verduras duras, como los betabeles o las papas, mantienen mejor la forma cuando se dejan como están.

PREPARACIÓN DE LEGUMBRES SECAS (FRIJOLES Y CHÍCHAROS)

Las legumbres se pueden cocinar sin haberlas remojado previamente.

Para reducir el tiempo de cocción a presión, hierva las legumbres secas por 3 horas o déjelas en remojo toda la noche.

Siempre lave y escurra las legumbres antes de cocinar. Retire las legumbres que hayan perdido color.

Para obtener mejores resultados, coloque las legumbres en el equipo y agregue agua o caldo hasta que haya al menos 5 cm (2 in) de líquido por encima de las legumbres.

Puede agregar cebolla, laurel o ajo para dar sabor a las legumbres.

No se recomienda agregar sal antes de la cocción, ya que esta endurecerá la piel de los frijoles y los chícharos, y evitará que se cocinen bien.

Una vez que las legumbres estén cocinadas, drene el exceso de líquido, enjuáguelas y úselas en sus recetas.



IMPORTANTE

Las legumbres más blandas como los frijoles mung, peruanos y mantequilla se cocinan mejor en los ajustes de presión LOW y MEDIUM (Bajo y medio).

Cuando use la cocción lenta o a presión, quizás deba evaporar y concentrar los jugos y líquidos resultantes de la cocción. Le aconsejamos usar la función SAUTÉ/SEAR (Saltear/Dorar) por 5 o 10 minutos, según la cantidad de líquido que necesite reducir.

GUÍA SIMPLE PARA SALTEAR Y DORAR

CÓMO SALTEAR Y DORAR ANTES DE UNA COCCIÓN LENTA O A PRESIÓN

La función para saltear y dorar del equipo the Fast Slow Cooker puede llevar un tiempo extra y aunque no es estrictamente necesaria, los beneficios son evidentes en el resultado final.

La función SAUTÉ/SEAR mantiene la temperatura estable para dorar las carnes y caramelizar las verduras. Esto logra que los alimentos queden tiernos y jugosos por dentro, y logra un sabor más intenso.

Consejos y sugerencias

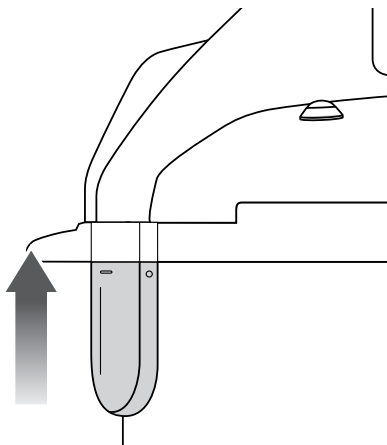
- Retire toda la grasa visible de la carne y las aves.
- Si una receta le pide dorar la carne, puede hacerlo con la función SAUTÉ/SEAR.
- Si después de la cocción, la cantidad de líquido es excesiva, retire la tapa y active la función SAUTÉ/SEAR por aproximadamente 10 o 15 minutos, o hasta que el líquido se haya reducido lo suficiente.

Cómo saltear y dorar

1. Retire el cable de alimentación, conéctelo a la base de la olla a presión y enchúfela a un tomacorriente de 110/120 voltios. El equipo emitirá un pitido y “0:0” aparecerá en el visor LED.

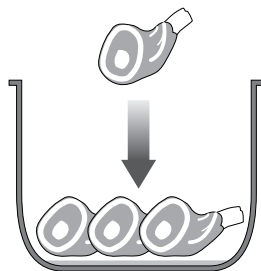


- Coloque el recolector de vapor condensado en su lugar. Sabrá que está bien colocado cuando oiga un clic.

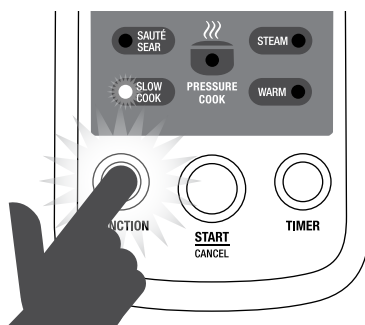


- Antes de saltear o dorar, asegúrese de retirar la tapa del equipo.
- Presione el botón FUNCTION (Función) hasta que el indicador luminoso SAUTÉ/SEAR parpadee en rojo.
- Presione el botón TIMER (Temporizador) para incrementar el tiempo, de 02 minutos a un máximo de 99. Para que el contador avance más rápidamente, mantenga presionado el botón TIMER hasta que vea los minutos que desea establecer.
- Cuando se muestre el tiempo de cocción deseado en el visor, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). El indicador luminoso SAUTÉ/SEAR dejará de parpadear, pero seguirá iluminado en rojo. Comenzará la cuenta regresiva. Deje que el equipo se caliente sin la tapa por unos 2 o 3 minutos antes de cocinar.

- Agregue una pequeña cantidad de aceite o mantequilla en el recipiente de cocción extraíble.
- Coloque los alimentos que vaya a saltear o dorar en el recipiente de cocción. Según la cantidad de comida, deberá dorar la carne en pequeñas tandas.



- Cuando termine de saltear o dorar, seleccione PRESSURE COOK (Cocción a presión) o SLOW COOK (Cocción lenta) presionando el botón FUNCTION (Función). Consulte las secciones sobre cocción a presión, lenta y al vapor que encontrará en las páginas 18 a 26.





IMPORTANTE

- La función SAUTÉ/SEAR (Saltear/Dorar) no puede usarse si la tapa está cerrada y bloqueada. Se activará una alarma sonora. El código de error “E3” aparecerá en el visor LED para señalar que debe desbloquear y retirar la tapa.
- Remueva la comida en el recipiente de cocción extraíble con la espátula resistente al calor que se le proporciona con el equipo.
- No utilice utensilios metálicos porque rayarán el revestimiento antiadherente del recipiente de cocción extraíble.
- No caliente el recipiente de cocción cuando esté vacío por más de 10 minutos, ya que la superficie de cocción podría dañarse.
- Tenga cuidado cuando dore carnes y saltee con aceite caliente. Mantenga las manos y el rostro alejados del recipiente de cocción, sobre todo cuando agregue más ingredientes puesto que el aceite caliente podría salpicar.

GUÍA SIMPLE PARA COCINAR A PRESIÓN

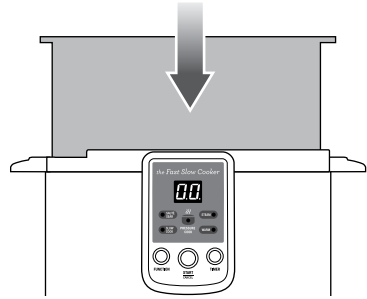
Las ollas eléctricas a presión son una gran opción para preparar succulentos asados, sabrosos guisos, sopas deliciosas e incluso postres usando solo una fracción del tiempo y la electricidad que se requieren con los métodos convencionales.

La cocción a presión es un método para cocinar alimentos en una pequeña cantidad de líquido con una tapa sellada por una junta que retiene el vapor en el interior y genera presión. Es el aumento de presión lo que eleva la temperatura del líquido y el vapor en el interior muy por encima del punto de ebullición y, por lo tanto, permite que los alimentos se cocinen hasta un 70 % más rápido.

Esto significa que se consume menos energía y disfrutará de ahorros sustanciales tanto en tiempo como en costo. Debido a que los alimentos cocinados a presión requieren muy poco líquido de cocción, se retienen más vitaminas, minerales y otros nutrientes, y se realzan los sabores naturales.

Cómo cocinar a presión

1. Coloque el recipiente de cocción extraíble en la base de acero inoxidable.

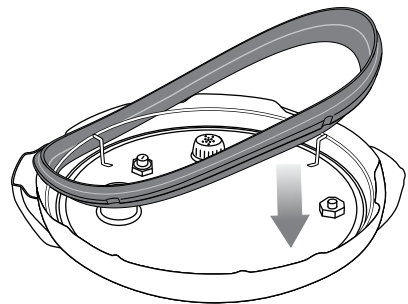


2. Acople adecuadamente la junta de silicona limpia en su soporte. Puede usar el gráfico provisto como guía. Asegúrese de que la junta esté ensamblada correctamente.

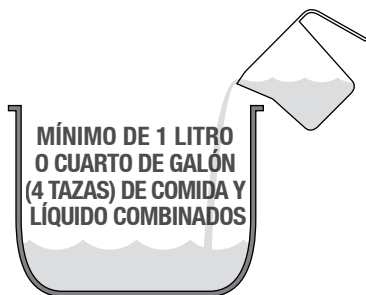


NOTA

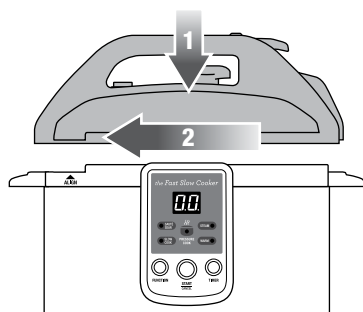
Si la tapa no tiene la junta de sellado, colóquela. Si la junta de goma de silicona no se coloca bien en el soporte, la tapa no sellará correctamente. Esto puede hacer que el equipo funcione de forma inadecuada y gotee vapor o líquido caliente que puede causar quemaduras.



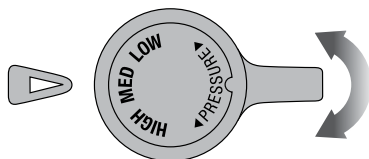
- Coloque los ingredientes que vaya a cocinar y un mínimo de 1 litro o cuarto de galón de alimentos y líquidos combinados en el recipiente de cocción extraíble.



- Cierre y bloquee la tapa usando el asa. Cierre la tapa girando en sentido horario hasta alinear las flechas **ALIGN** (Alinear). La flecha de la tapa debe alinearse con la flecha de la base de acero inoxidable hasta que quede bloqueada en la posición cerrada. No debería necesitar hacer ningún esfuerzo.



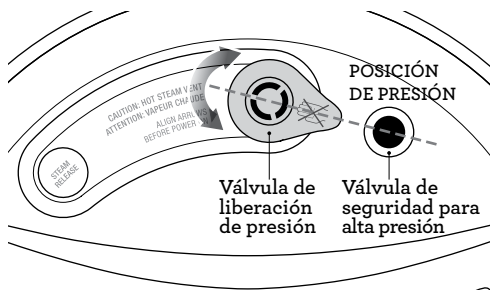
- Use el selector de nivel de presión ubicado en el asa para establecer una de las siguientes opciones:
 - Low (bajo)
 - Medium (medio)
 - High (alto)



NOTA

Consulte la guía sobre cocción a presión de las páginas 21 y 22.

- Corrobore que la válvula de liberación de presión esté en la posición de presión. Para encontrar la posición de presión correcta, alinee la válvula de liberación de presión con la línea de discontinua que la atraviesa. Vea el diagrama a continuación.



La ilustración de arriba muestra la posición correcta de la válvula de liberación de presión.

Es posible que necesite ajustar la válvula hasta que esté en la posición correcta.

Nota: Las flechas deberían estar alineadas.

- Presione el botón **FUNCTION** (Función) hasta que parpadee en rojo el indicador luminoso **PRESSURE COOK** (Cocción a presión).
- Para configurar el temporizador, presione el botón **TIMER** (Temporizador) para incrementar el tiempo de cocción. La cantidad de minutos, entre 02 y 99, se mostrará en el visor LED. Para que el contador avance más rápidamente, mantenga el botón **TIMER** presionado. Cuando vea el tiempo de cocción deseado en el visor, presione el botón **START/CANCEL** (Iniciar/Cancelar).

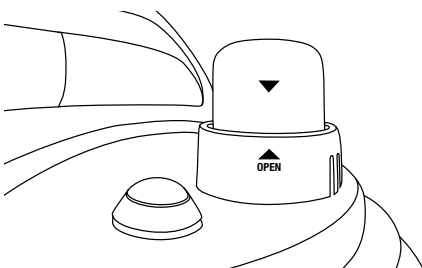
La luz roja del indicador de función dejará de parpadear y permanecerá encendida. Comenzará el precalentamiento. El panel de control seguirá mostrando el tiempo de cocción seleccionado. Cuando se alcance el nivel de presión seleccionado, habrá un ligero silbido por el vapor liberado a través de la válvula de liberación de presión. Después de unos 10 minutos, o más según de la cantidad de líquido agregado, comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Los minutos se muestran en el visor LED.

9. La cocción habrá terminado cuando se muestre el número 0. El equipo emitirá 5 pitidos.

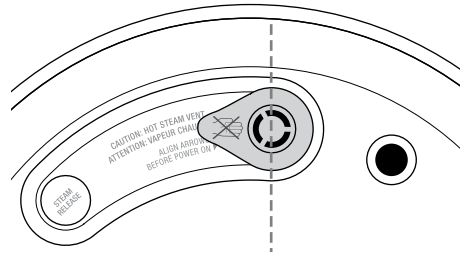


10. Presione el botón STEAM RELEASE para liberar vapor a través de la válvula de liberación de presión hasta que se hayan liberado las ráfagas de vapor iniciales. Luego, puede continuar presionando el botón o girar la válvula de liberación de presión hasta que se haya liberado todo el vapor y se baje el bloqueo de seguridad.
11. Cuando ya no salga vapor, gire la válvula de liberación hasta que la flecha quede alineada con la flecha OPEN (Abierto), en la posición de liberación de vapor.

Vista lateral



Vista superior



La válvula de liberación de presión puede estar muy caliente durante la cocción. Se debe tener sumo cuidado al mover la válvula de liberación de presión.

12. Espere 1 minuto después de liberar el vapor para desbloquear y retirar la tapa.
13. Para destapar la olla, tome el asa y gire la tapa en sentido antihorario hasta alinear las flechas ALIGN (Alinear) en la posición abierta. Debería poder girarla sin hacer fuerza.
14. Revise la comida para ver si se ha cocinado lo suficiente. Si no está lista, vuelva a colocar la tapa y asegúrela bien siguiendo los pasos anteriores.

IMPORTANTE

- Presurizar los alimentos puede tardar de 30 segundos a 20 minutos, dependiendo del alimento y la cantidad que se esté cocinando. Para acelerar el proceso, use líquido hirviendo en vez de frío.
- No llene el recipiente de cocción extraíble por encima de la línea MAX en el interior.
- No supere el indicador de nivel 8 en el interior del recipiente de cocción cuando cocine a presión alimentos que se expanden, como granos, legumbres y frijoles secos.
- La cantidad mínima de alimentos y líquidos combinados que se deben agregar al recipiente de cocción extraíble para las recetas de cocción a presión preparadas en menos de 10 minutos es de 1 litro o cuarto de galón (4 tazas). Cualquier cantidad inferior podría hervir hasta secarse y el aparato no funcionaría. Podría ser necesario agregar líquido adicional durante la cocción.

- Nunca utilice el aparato cuando esté vacío. No cocine con un volumen inferior a 1 litro o cuarto de galón de líquido y alimentos combinados.
- Nunca use aceite o leche como líquido de cocción, por ejemplo para freír o hacer natillas. Utilice solo líquidos calientes/tibios, especialmente después de saltear, para no dañar el recipiente de cocción extraíble. Agregar líquidos calientes también reduce el tiempo para alcanzar el nivel de presión necesario.
- Mantenga las manos y el rostro alejados de la válvula de liberación de presión cuando el equipo esté funcionando como olla a presión, ya que podría salir vapor y agua caliente.
- Durante la cocción a presión, la olla no se puede destapar. No intente quitar la tapa a la fuerza.
- Después de preparar sopas y caldos, espere varios minutos antes de liberar la presión



NOTA

El tiempo variará según cada receta y según la naturaleza de los distintos alimentos y sus cantidades. Si falta cocción, cierre y bloquee la tapa. Presione el botón FUNCTION (Función) hasta que parpadee en rojo el indicador luminoso PRESSURE COOK (Cocción a presión). Configure el temporizador según corresponda y presione el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar) para restablecer la presión y cocinar durante el tiempo necesario.

y quitar la tapa para asegurarse de que el líquido caliente del interior no se derrame.



ADVERTENCIA

Siempre tenga cuidado al destapar la olla. El vapor sale en cuanto se destapa la olla. Nunca coloque el rostro o las manos sobre la olla al destaparla. Utilice siempre manoplas para horno cuando manipule el recipiente de cocción extraíble caliente.

GUÍA DE COCCIÓN A PRESIÓN

Sus recetas tradicionales favoritas se pueden adaptar fácilmente a la cocción a presión. Las siguientes tablas son una guía de los tiempos de cocción a presión en comparación con los tiempos de cocción convencionales.

Si prueba recetas convencionales que no están incluidas en nuestra sección de recetas, le recomendamos que calcule que se cocinarán un 70 % más rápido que el tiempo de cocción convencional.

CARNES, AVES Y MARISCOS	NIVEL DE PRESIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN A PRESIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN CONVENCIONAL
CORDERO			
Patas de cordero de 4 in/10 cm x 4.5-5 in/11.5-13.5 cm de largo	HIGH (alto)	30-35 minutos	2 horas
Cordero cortado en cubitos de 1 in/2.5 cm (2 lb/1 kg)	HIGH (alto)	10-12 minutos	1½-2 horas
CARNE DE RES/CAZA			
Costillar arrollado asado (2 lb/1 kg)	HIGH (alto)/ después LOW (bajo)	13-15 minutos	2 horas
Piezas de conejo (2 lb/1 kg)	HIGH (alto)	25-30 minutos	1½ horas
CERDO			
Costillas esternas (2 lb/1 kg)	HIGH (alto)	15 minutos	45 minutos
AVES DE CORRAL			
Filetes de pechuga de pollo (4 mitades)	MEDIUM (medio)	2-4 minutos	15-20 minutos
Muslos de pollo (8)	MEDIUM (medio)	10-15 minutos	30-35 minutos
Pollo entero (2 lb/1 kg)	MEDIUM (medio)	15-20 minutos	1 hora
PESCADO/MARISCOS			
Camarones (2 lb/1 kg)	LOW (bajo)	2-3 minutos	5 minutos
Filetes de pescado (2 lb/1 kg), cortados en cubos de 1 in/2.5 cm	LOW (bajo)	2-3 minutos	6 minutos



NOTA

Para evitar que el pescado y los mariscos se cocinen de más cuando se cocina a presión, generalmente conviene liberar el vapor y destapar la olla para detener la cocción de inmediato. Retire el pescado o los mariscos y sirva.

COCINAR ARROZ A PRESIÓN

Mida el arroz con el vaso medidor de arroz proporcionado. Enjuague bien el arroz hasta que el agua salga limpia. Escorra bien el arroz y colóquelo en el recipiente de cocción extraíble. Llene el recipiente con agua hasta la marca que indica el número de vasos de arroz correspondiente. Por ejemplo, si agrega 2 vasos de arroz, llene el recipiente con agua hasta la marca 2 CUP (2 vasos). Coloque y bloquee la tapa.

1. Presione el botón FUNCTION (Función) y luego seleccione PRESSURE COOK (Cocción a presión). Se iluminará el indicador luminoso.
2. Ingrese el tiempo según el tipo y la cantidad de arroz. El tiempo se muestra en el visor LED.
3. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté en la posición de presión y de que el selector de control de presión esté en la posición adecuada. Presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar).

4. Una vez que el temporizador llegue a 0 y suenen 5 pitidos, libere la presión siguiendo los pasos de la página 9: Liberación de la presión.
5. Retire la tapa. Si el agua no se ha absorbido por completo, revuelva el arroz para que se evapore el exceso de humedad antes de retirarlo.



NOTA

- Tras cocinar arroz, despresurice lentamente presionando el botón STEAM RELEASE para liberar vapor en ráfagas cortas.
- Para acelerar la acumulación de presión durante la cocción a presión, use agua o caldos hirviendo.
- Use el vaso medidor suministrado con the Fast Slow Cooker™ para medir arroz y agua. El vaso de arroz no equivale a la medida estándar de 1 taza utilizada en EE. UU.
- Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar según los distintos alimentos y sus cantidades. Si la comida no se terminó de cocinar, consulte la sección de recetas, donde encontrará recetas relacionadas con estas tablas de cocción.
- No supere el indicador de nivel 8 en el interior del recipiente de cocción cuando cocine a presión alimentos que se expanden, como granos, legumbres y frijoles secos.



IMPORTANTE

No use la olla para cocinar arroz instantáneo.

TIPO DE ARROZ	CANT. DE ARROZ	CANT. DE AGUA TRAS AGREGAR EL ARROZ	NIVEL DE PRESIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN
Arroz blanco de grano largo o corto, arroz jazmín y basmati	2 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 2 CUP (2 VASOS)	LOW (bajo)	7 minutos
	4 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 4 CUP (4 VASOS)	LOW (bajo)	9 minutos
	6 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 6 CUP (6 VASOS)	LOW (bajo)	10 minutos
	8 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 8 CUP (8 VASOS)	LOW (bajo)	12 minutos
Arroz integral	2 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 2 CUP (2 VASOS)	MEDIUM (medio)	15 minutos
	4 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 4 CUP (4 VASOS)	MEDIUM (medio)	20 minutos
	6 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 6 CUP (6 VASOS)	MEDIUM (medio)	25 minutos
	8 VASOS DE ARROZ	INDICADOR 8 CUP (8 VASOS)	MEDIUM (medio)	30 minutos

FUNCIÓN DE COCCIÓN LENTA

The Fast Slow Cooker™ es una olla diseñada específicamente con una función de cocción lenta única para realzar sabores. Es una técnica que utilizan los chefs profesionales para obtener sabores más ricos y complejos utilizando el mismo recipiente de cocción para saltear cebollas, sellar carnes y crear guisos, curry, sopa, caldo y salsa boloñesa.

Con the Fast Slow Cooker, ahora puede saltear y cocinar a fuego lento en la olla usando el mismo recipiente antiadherente. Simplemente active la función SAUTÉ/SEAR (Saltear/Dorar) para caramelizar verduras y dorar carnes y luego comenzar la cocción lenta.

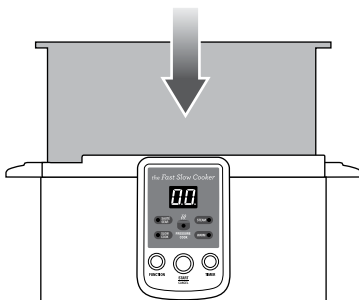
La función de cocción lenta de the Fast Slow Cooker cocina delicadamente hirviendo a fuego lento durante un tiempo prolongado.

La siguiente es una guía para adaptar sus recetas favoritas:

TIEMPO DE COCCIÓN TRADICIONAL	TIEMPO DE COCCIÓN LENTA
60-120 minutos	6-8 horas

CÓMO COCINAR A FUEGO LENTO

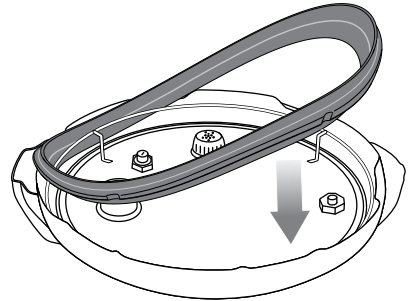
1. Coloque el recipiente de cocción extraíble en la base de acero inoxidable.



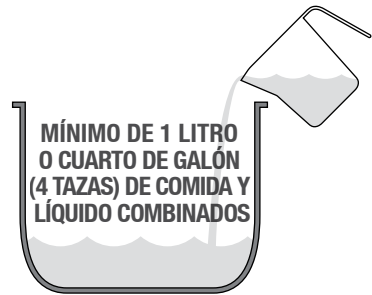
2. Acople adecuadamente la junta de silicona limpia en el soporte de la junta.

NOTA

Si la tapa no tiene la junta de sellado, colóquela. Si la junta de goma de silicona no se coloca bien en el soporte, la tapa no sellará correctamente. Esto puede hacer que el equipo funcione de forma inadecuada y gotee vapor o líquido caliente que puede causar quemaduras.

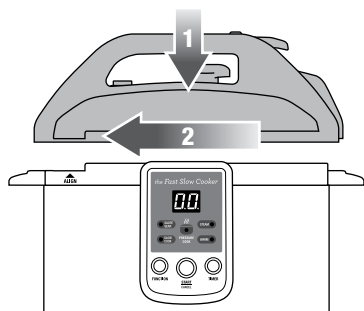


3. Coloque un mínimo de 1 litro o cuarto de galón (4 tazas) de alimentos y líquidos combinados en el recipiente de cocción extraíble.



4. Cierre y bloquee la tapa usando el asa. Cierre la tapa girando en sentido horario hasta alinear las flechas ALIGN (Alinear). La flecha de la tapa debe alinearse con la flecha de la base de acero inoxidable hasta que quede bloqueada en la posición cerrada. No debería necesitar hacer ningún esfuerzo.

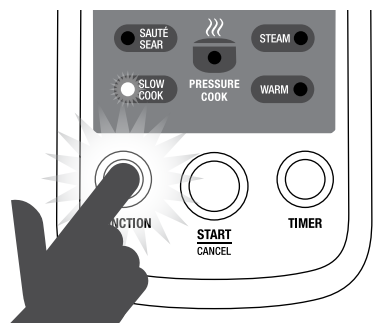
5. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor esté en posición cerrada.



NOTA

El selector de nivel de presión no se utiliza durante la cocción lenta.

6. Presione el botón FUNCTION (Función) hasta que parpadee en rojo el indicador luminoso SLOW COOK (Cocción lenta).



7. Para configurar el temporizador, presione el botón TIMER y elija 6 horas u 8 horas. Se mostrará 6H u 8H en el visor LED. Cuando vea el tiempo de cocción deseado en el visor, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La luz roja del indicador de función dejará de parpadear y permanecerá encendida.
8. Comenzará el precalentamiento. El panel de control seguirá mostrando el tiempo de cocción seleccionado. La cuenta regresiva se realizará en incrementos de una hora. Durante la última hora, la cuenta regresiva mostrada en el visor LED se realizará en incrementos de un minuto.

9. La cocción habrá terminado cuando se muestre el número 0. El aparato emitirá 5 pitidos y pasará automáticamente al modo KEEP WARM (Mantener temperatura) durante 30 minutos.



10. Para destapar la olla, tome el asa y gire la tapa en sentido antihorario hasta alinear las flechas ALIGN en la posición abierta.

IMPORTANTE

- Nunca use la función de cocción lenta sin alimentos o líquidos en el recipiente de cocción extraíble.
- Mantenga siempre la tapa cerrada durante el uso de la función SLOW COOK (Cocción lenta).
- Utilice siempre agarraderas para ollas o manoplas secas para horno para retirar el recipiente de cocción cuando esté caliente.
- No coloque el recipiente de cocción extraíble ni la tapa de acero inoxidable calientes sobre ninguna superficie que pueda dañarse con el calor.

ADVERTENCIA

Siempre retire la tapa de acero inoxidable con cuidado y lejos de usted para evitar quemaduras por el vapor liberado.

Si no puede destapar la olla sin esfuerzo, podría ser porque el mecanismo de bloqueo de la tapa está activado. NUNCA destape la olla a la fuerza. Libere todo el vapor usando la válvula de liberación de presión antes de intentar destapar la olla nuevamente.

FUNCIÓN KEEP WARM

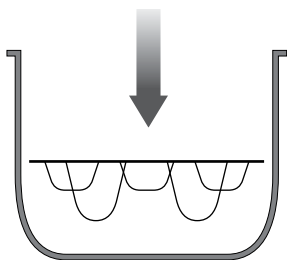
Automática: la función KEEP WARM para mantener la comida caliente se activa durante 30 minutos una vez finalizada la cocción lenta.

Manual: la función KEEP WARM para mantener la comida caliente se puede seleccionar y programar entre 02 y 99 minutos.

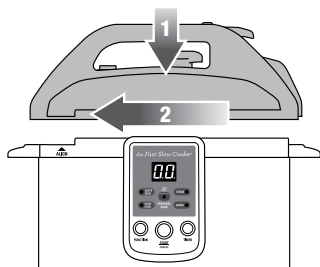
FUNCIÓN DE COCCIÓN AL VAPOR

CÓMO COCER AL VAPOR

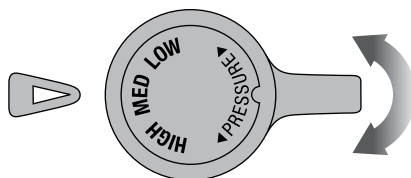
1. Coloque la parrilla de acero inoxidable dentro del recipiente de cocción extraíble y agregue un mínimo de 1 litro o cuarto de galón (4 tazas) de líquido caliente (agua o caldo). Coloque la vaporera de acero inoxidable con los alimentos sobre la parrilla usando el asa.



2. Cierre y bloquee la tapa usando el asa. Cierre la tapa girando en sentido horario hasta alinear las flechas ALIGN (Alinear). La flecha de la tapa debe alinearse con la flecha de la base de acero inoxidable hasta que quede bloqueada en la posición cerrada. No debería necesitar hacer ningún esfuerzo.



3. Use el selector de nivel de presión ubicado en el asa para establecer una de las siguientes opciones:
 - Low (bajo)
 - Medium (medio)
 - High (alto)



4. Corrobore que la válvula de liberación de presión esté en la posición de presión.
5. Presione el botón FUNCTION (Función) hasta que parpadee en rojo el indicador luminoso STEAM (Vapor).
6. Configure el temporizador. Presione el botón TIMER para incrementar el tiempo de cocción. La cantidad de minutos, entre 02 y 99, se mostrará en el visor LED. Para que el contador avance más rápidamente, mantenga el botón TIMER presionado. Cuando se muestre el tiempo de cocción deseado en el visor, presione el botón START/CANCEL (Iniciar/Cancelar). La luz roja del indicador de función dejará de parpadear y permanecerá encendida. Comenzará el precalentamiento. El panel de control seguirá mostrando el tiempo de cocción seleccionado. Cuando se alcance el nivel de presión seleccionado, habrá un ligero silbido por el vapor liberado a través de la válvula de liberación de presión. Después de unos 10 minutos, o más según de la cantidad de líquido agregado, comenzará la cuenta regresiva del tiempo de cocción. Los minutos se muestran en el visor LED.
7. La cocción habrá terminado cuando se muestre el número 0. The Fast Slow Cooker de Breville emitirá 5 pitidos.
8. Para liberar la presión, siga los pasos de la página 9: Liberación de la presión.



NOTA

Libere el vapor usando el método recomendado en la receta.

9. Espere como mínimo 1 minuto después de liberar la presión para desbloquear y retirar la tapa. Para destapar la olla, tome el asa y gire la tapa en sentido antihorario para alinear las flechas ALIGN en la posición abierta. No debería necesitar hacer ningún esfuerzo.
10. Revise la comida para ver si se ha cocinado lo suficiente. Si no está lista, vuelva a bloquear la tapa y siga los pasos anteriores, a partir del paso 4.



ADVERTENCIA

La cocción a vapor funciona a presión, por lo que debe mantener las manos y el rostro alejados de la válvula de liberación de presión cuando el equipo esté cocinando a vapor, ya que podría salir vapor y agua caliente.



IMPORTANTE

La olla no se puede destapar mientras se cocina al vapor. No intente quitar la tapa a la fuerza.

Siempre tenga cuidado al destapar la olla. El vapor sale en cuanto se destapa la olla. Nunca coloque el rostro o las manos sobre la olla al destaparla. Utilice siempre manoplas para horno cuando manipule el recipiente de cocción extraíble caliente.

TABLA BÁSICA PARA COCER AL VAPOR

COMIDA	TIEMPO
Betabeles	20-25 minutos
Coles de Bruselas	8-10 minutos
Nabos	5-6 minutos
Piezas de calabaza	10-12 minutos



Cuidado y limpieza



ADVERTENCIA

- No use limpiadores abrasivos, lana de acero ni estropajos que rayen.
 - No sumerja la base de acero inoxidable ni el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido, ya que pueden causar electrocución.
1. Desenchufe el cable del tomacorriente y retire el extremo del cable de alimentación conectado al aparato antes de limpiarlo o moverlo.
 2. Lave el recipiente de cocción extraíble con agua tibia jabonosa y una esponja o un paño suave y limpio. Enjuague con agua limpia y seque bien.



NOTA

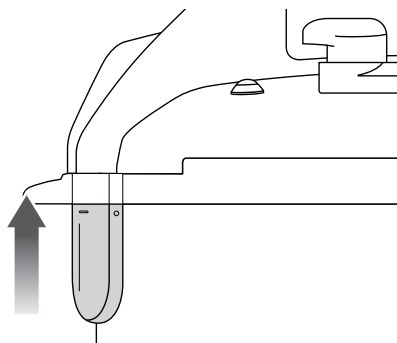
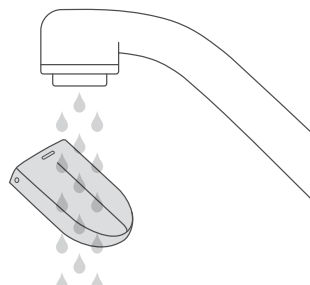
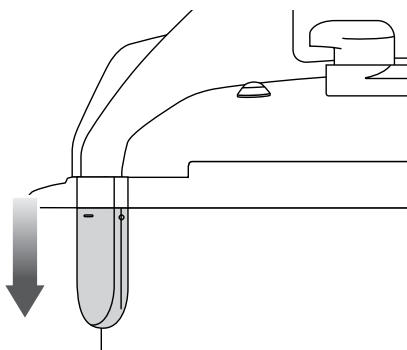
El recipiente de cocción extraíble se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, se recomienda lavarlo con agua caliente y un detergente doméstico suave para proteger el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque completamente.



ADVERTENCIA

No use agentes limpiadores abrasivos, lana de acero ni estropajos que rayen, ya que pueden dañar las superficies y el revestimiento antiadherente.

3. La base de acero inoxidable se puede limpiar con un paño suave húmedo y luego secar completamente.
4. Extraiga el recolector de condensación tirando delicadamente hacia abajo y límpielo bien debajo del agua. Vuelva a colocarlo en su posición original.



NOTA

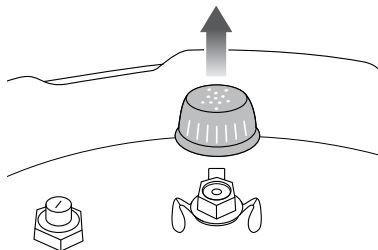
Reemplace la junta de goma de silicona cada 1 a 2 años.

NOTA

- Lave la junta con agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua limpia, séquela bien y vuelva a colocarla en su posición original.
- La junta de goma de silicona se puede lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
- Remoje la junta de goma de silicona en una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para ayudar a eliminar los olores antes de lavarla.
- Cuando limpie la tapa, asegúrese de que el pasador de seguridad (consulte la página 8, letra “U”) se mueva hacia arriba y hacia abajo libremente. Lave y limpie los residuos de aceite o alimentos que hayan quedado en la zona.
- Después de cocinar arroz o comidas abundantes, puede acumularse líquido de cocción debajo de la tapa en la parte superior del aparato, alrededor del recipiente de cocción. Esto es normal. Use una toalla de papel o un paño de cocina para limpiarlo después de cada uso. De ser necesario, emplee un cepillo pequeño o un hisopo de algodón.

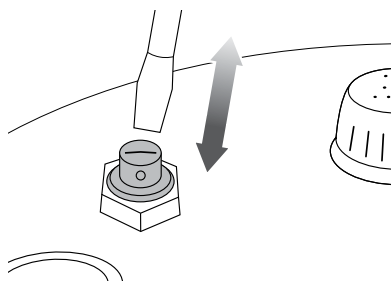
- a) Lave el interior de la tapa con una esponja o un paño húmedo y con jabón. Utilice un cepillo para eliminar los residuos de aceite si es necesario. Seque con un paño húmedo y limpio.

- b) Inspeccione periódicamente la tapa de la válvula de liberación de presión para verificar que esté limpia y libre de líquidos o alimentos. Gire y levante la tapa de la válvula de liberación de presión para sacarla. Limpie con un paño con jabón y seque bien. Enjuague y vuelva a colocar la tapa haciendo presión hasta que encaje bien.



- c) La válvula de seguridad para alta presión se debe revisar y limpiar a menudo para evitar cualquier obstrucción que pueda bloquear la válvula de seguridad.

Para limpiar la válvula de seguridad, empuje la válvula desde el interior de la tapa hacia arriba y hacia abajo usando un objeto fino y alargado, como palillos chinos o un destornillador. Lave y limpie los residuos de aceite o alimentos. Asegúrese de que la válvula se mueva hacia adentro y hacia afuera sin problemas después de la limpieza.





IMPORTANTE

- Todas las partes de la tapa deben volver a ensamblarse correctamente para garantizar la seguridad y el rendimiento óptimo de la olla Fast Slow Cooker™.
- Si la junta de goma de silicona no se coloca bien en el soporte, la tapa no sellará correctamente. Esto puede hacer que el equipo funcione de forma inadecuada y gotee vapor o líquido caliente que puede causar quemaduras.



NOTA

Prepare una mezcla de 1 cucharada de vainilla, ½ taza de jugo de limón, 1 cucharada de cáscara de limón y 2 tazas de agua caliente. Cocínela a presión alta (HIGH) durante 5 minutos. Deje que la presión se libere lentamente y luego desarme y lave siguiendo las instrucciones. Esto puede ayudar a eliminar olores de alimentos.



Solución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
Se lee “EO” en el visor LED.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que la tapa esté bien cerrada.• Verifique que la válvula de liberación de presión esté en la posición correcta.• Verifique que la junta de goma de silicona esté en buen estado y correctamente colocada en el soporte.
Se lee “E1” en el visor LED.	<ul style="list-style-type: none">• Desenchufe el equipo y deje que repose durante 20 minutos. Si el problema persiste, llame al Centro de Servicios de Breville.
Se lee “E2” en el visor LED.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que el recipiente de cocción esté colocado correctamente dentro de la base. El recipiente de cocción debe estar en contacto directo con la placa de calentamiento. Corrobore que no haya materiales indeseados en la placa de calentamiento.
Se lee “E3” en el visor LED y se oye un pitido.	<ul style="list-style-type: none">• La función SAUTÉ/SEAR (Saltear/Dorar) no puede usarse cuando la tapa está puesta o bloqueada. Verifique que la olla no esté tapada o que la tapa esté colocada sobre la olla en una posición que no la tape por completo.
La olla pasa automáticamente al modo KEEP WARM (Mantener temperatura) sin haber completado un ciclo de cocción.	<ul style="list-style-type: none">• Agregue más agua al recipiente de cocción y reinicie el ciclo de cocción.
Sale aire por el borde de la tapa.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique que la junta de sellado esté en buen estado y correctamente colocada en su soporte.• Verifique que la tapa esté bien cerrada.
Se libera vapor por el pasador de seguridad durante la cocción.	<ul style="list-style-type: none">• Revise el pasador de seguridad (consulte la página 8, letra “U”). El pasador debe moverse hacia arriba y hacia abajo libremente y tener una junta de silicona en un extremo. Limpie el pasador y sustituya la junta de ser necesario.• Verifique que la junta de sellado esté en buen estado y correctamente colocada en su soporte.

PROBLEMA

SOLUCIÓN SENCILLA

El pasador de seguridad no sube durante la cocción a presión.

- Coloque la válvula de liberación de presión en la posición correcta.
- Introduzca más comida y agua en el recipiente de cocción.
- Llame al Centro de Servicios de Breville.

No se puede destapar la olla o la tapa es difícil de sacar.

- Verifique que el pasador de seguridad esté en la posición baja. De no ser así, corrobore que se haya liberado todo el vapor y, después, de un golpecito al asa. La vibración liberará el pasador y permitirá que baje, así podrá abrir la tapa.

La tapa es difícil de cerrar.

- Verifique que la junta de goma de silicona esté correctamente colocada en su soporte.

No se alcanza la presión necesaria/No comienza la cuenta regresiva.

- Presurizar los alimentos puede tardar de 30 segundos a 20 minutos, dependiendo del alimento y la cantidad que se esté cocinando. Para acelerar el proceso, utilice líquidos calientes en vez de fríos.

Si el problema persiste:

- Verifique que la tapa esté bien cerrada.
 - Verifique que la válvula de liberación de presión esté en la posición correcta.
 - Verifique que la junta de sellado esté en buen estado y correctamente colocada en su soporte.
 - Revise el pasador de seguridad (consulte la página 8, letra "U"). El pasador debe moverse hacia arriba y hacia abajo libremente y tener una junta de silicona en un extremo.
-

Breville Consumer Support

- USA** **Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave, Torrance CA
90501-1119
- Phone:** 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE
- Web:** breville.com/us/support
-
- Canada** **Mail:** Breville Canada
9800 Boulevard Cavendish,
Suite 250, Saint-Laurent
Québec, H4M 2V9
- Phone:** 1-855-683-3535
- Web:** breville.ca/support
-
- Mexico** **Mail:** Breville México, S.A. de C.V.
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra # 169
Piso 10, Oficina 119
Col. Granada, Miguel Hidalgo
Ciudad de México C.P. 11520
México
RFC: BME-200713-NN1
- Phone:** 1-800-953-1668
- Web:** breville.mx/support

Breville[®]
Master Every Moment[™]

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2021.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BPR650 Series • Séries • Serie

USCM – C21