

the Fast Slow Cooker™

Instruction Book - BPR650



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
31	French

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.
- 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.
- 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 18).
- 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 19).
- 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 26).

- 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.

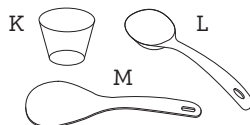
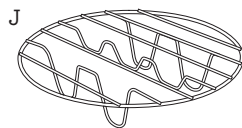
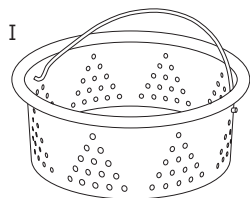
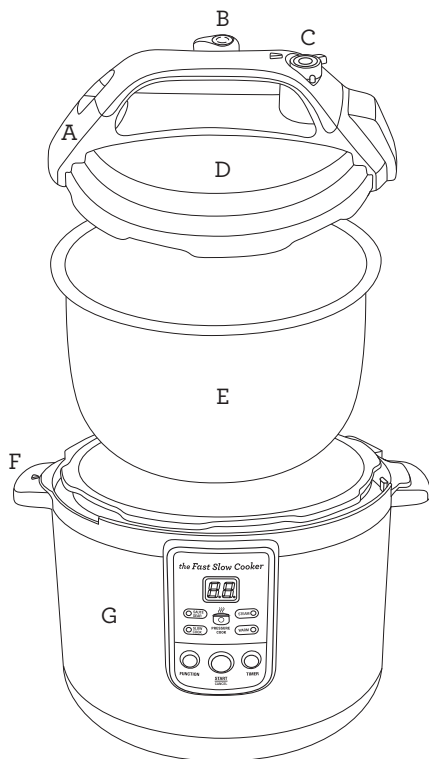
IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- 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.

**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.

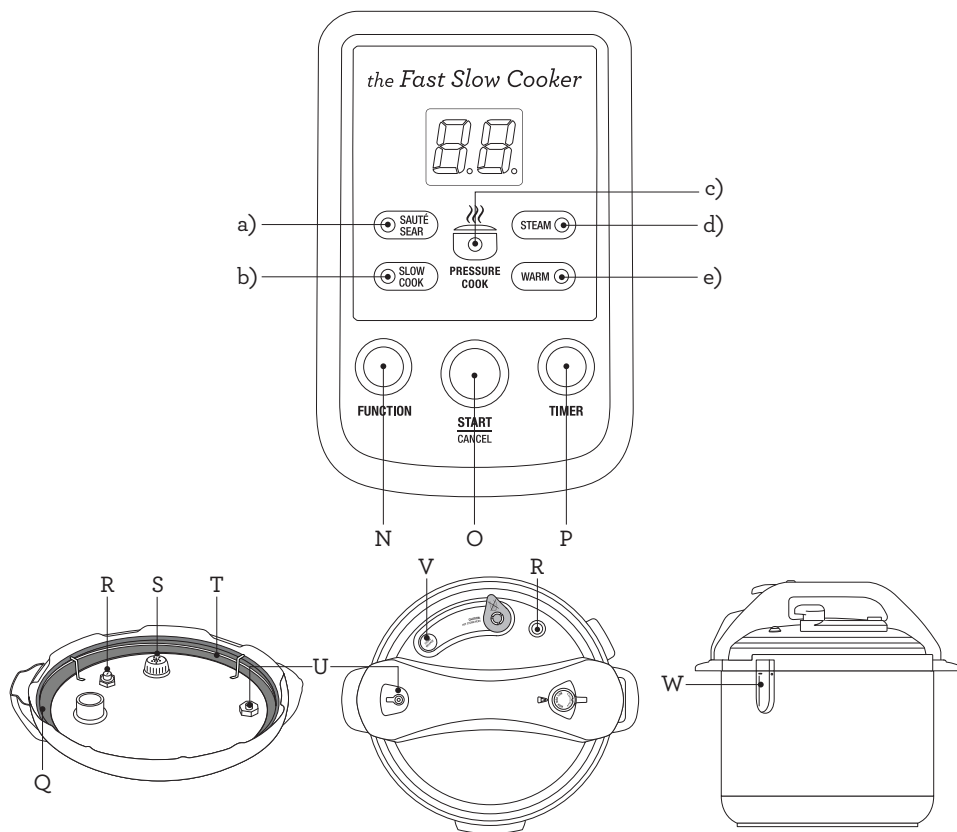
J. Stainless Steel Trivet

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

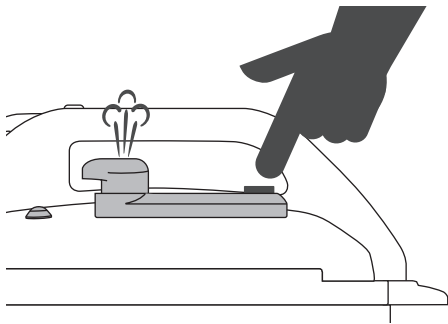
The lid is correctly locked when the locking arrows are aligned and the safety locking pin is in the down position.

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

RELEASING PRESSURE

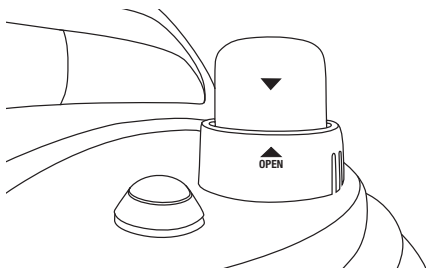
- Never place your hands, arms or face over the pressure release valve when the cooker is in use.
- Pressure can be released by pressing and holding the steam release button on the lid. This should be initially done in short bursts to prevent large jets of steam being released.

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".

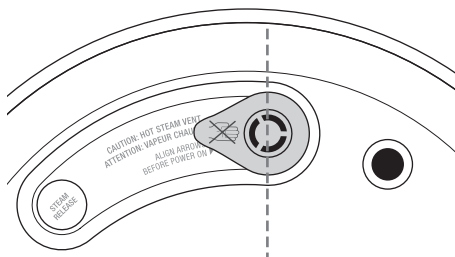


Wait a minimum 1 minute after releasing pressure/steam to unlock and remove the lid. To open the lid, use handle in a counterclockwise direction while aligning **ALIGN** arrows to the **OPEN** position. This should be effortless.

Side View



Top View



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.

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.

Quick Start Guide

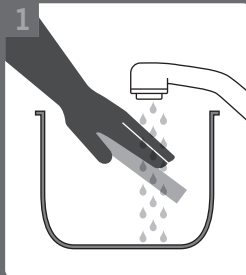
This Quick Start Guide is designed for first time use.

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

A

Before First Use

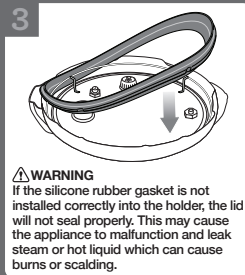
Preparing the Fast Slow Cooker™ for use



1 Remove Lid. Wash non-stick cooking bowl.



2 Wash silicone rubber gasket.

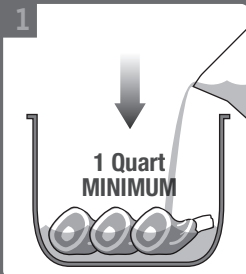


⚠ WARNING
If the silicone rubber gasket is not installed correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.

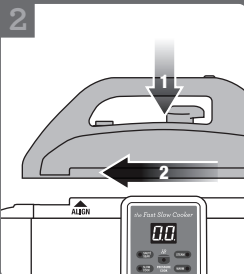
Return dry clean silicone rubber gasket securely back to gasket holder. Ensure that the gasket is installed correctly.

B

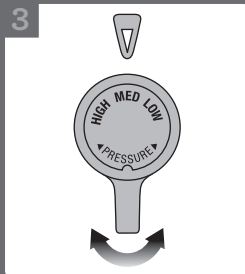
How to Pressure Cook



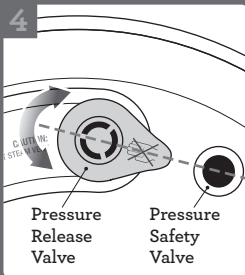
1 Place food to be cooked into removable cooking bowl with 1 qt minimum combined food & liquid.



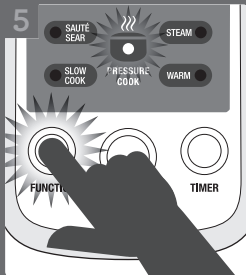
2 Close and lock lid in a clockwise direction by aligning arrows.



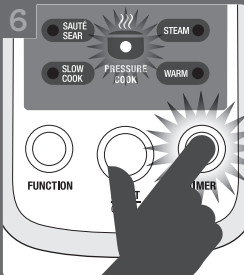
3 Select Pressure setting using Pressure Control Dial on lid handle (Low, Medium, High).



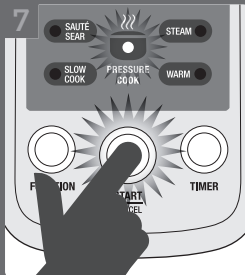
4 Ensure Pressure Release Valve is turned to Pressure position shown.



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



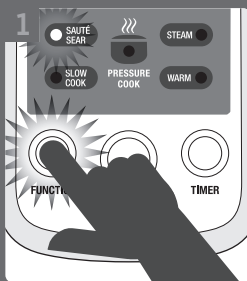
6 Press TIMER Button – select from 02 to 99 minutes.



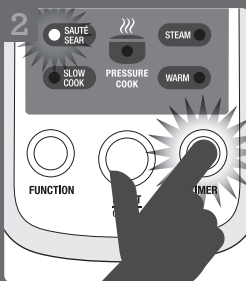
7 Press START/CANCEL button to start Pressure Cooking – indicator light will stop flashing.

C

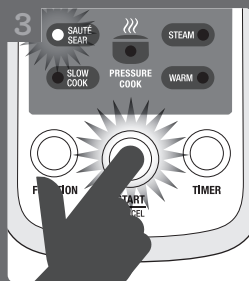
How to Sear



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



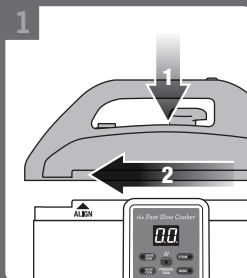
Press TIMER Button – select from 02 to 99 minutes.



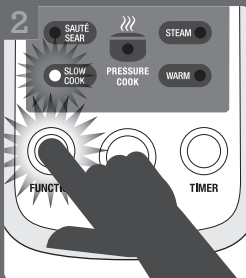
Press START/CANCEL button to start cooking – indicator light will stop flashing.

D

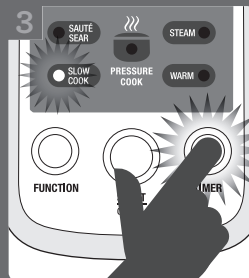
How to Slow Cook



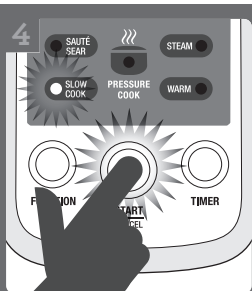
Close and lock lid in a clockwise direction by aligning arrows.



Press FUNCTION button until SLOW COOK indicator light flashes.



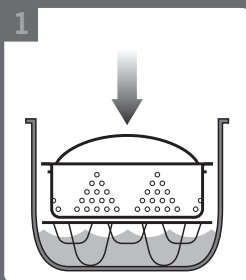
Press TIMER button and select either 6 or 8 hours.



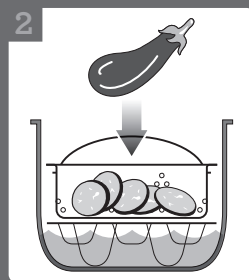
Press START/CANCEL button to start SLOW COOKING – indicator light will stop flashing.

E

How to Steam



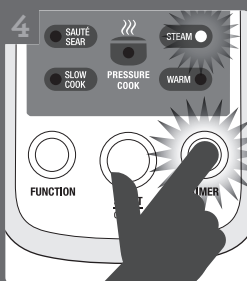
Place steaming basket on to trivet and position inside cooking bowl.



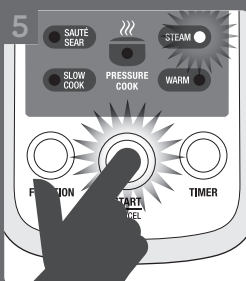
Repeat steps (1) to (3) in How To Pressure Cook. Place food into steaming basket. Use min. 1qt liquid.



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.



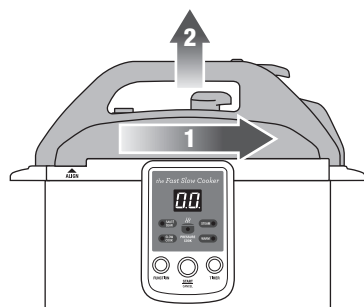
Refer to the Instruction Book or Contact Customer Support.



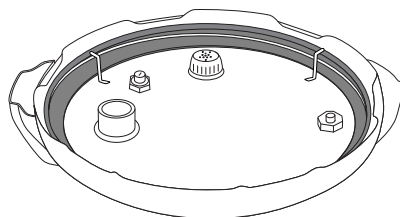
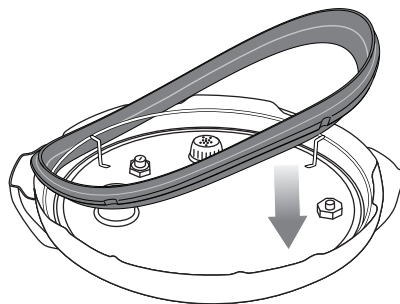
Functions

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.



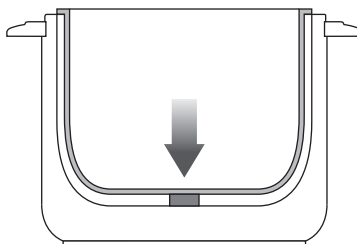
3. Wash the removable cooking bowl, stainless steel lid and silicone rubber gasket in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and the outside of the stainless steel base with a soft, damp cloth, then dry thoroughly.
4. Attach the clean silicone rubber gasket securely back into the 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 26. 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 flavorful 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

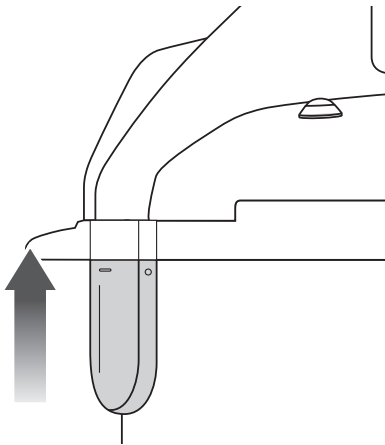
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- If a recipe calls for browning meat, it may be browned using SAUTÉ/SEAR setting.
- If after cooking the liquid quantity is excessive, remove the lid and operate the Fast Slow Cooker on SAUTÉ/SEAR setting for approximately 10-15 minutes or until the liquid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

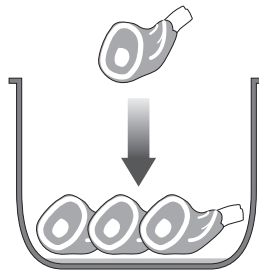


- Click steam condensation collector into place.

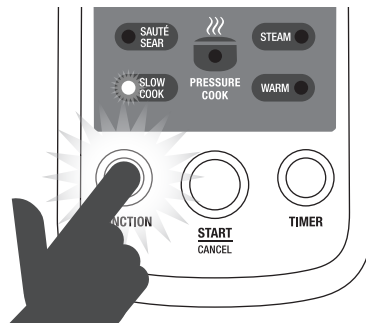


- Always ensure the lid is removed from the appliance before sautéing or searing.
- Press Function Button until SAUTÉ/SEAR indicator light flashes red.
- Press TIMER button to increase time from 02 minutes to maximum 99 minutes. To fast advance time, press and hold TIMER button until desired time is displayed.
- 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.

- Add a small amount of oil or butter to removable cooking bowl.
- Place food to be sautéed/seared into cooking bowl. Depending on quantity of food, meat searing should be done in small batches.



- 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 17-25).





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

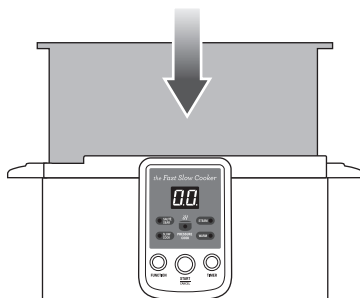
Pressure cookers are a great option for cooking succulent roasts, flavorful casseroles, delicious soups and even desserts in a fraction of the time and energy they take by conventional methods.

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.

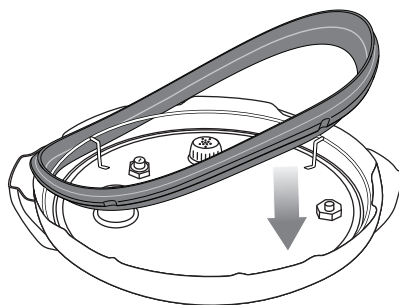


2. Attach the clean silicone rubber gasket securely back into the gasket holder using the indicated graphic as a guide. Ensure that the gasket is installed correctly.

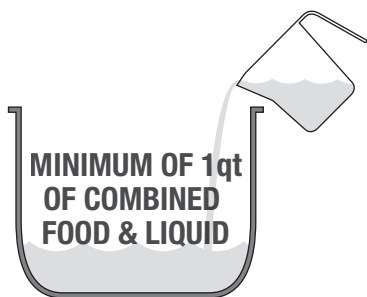


NOTE

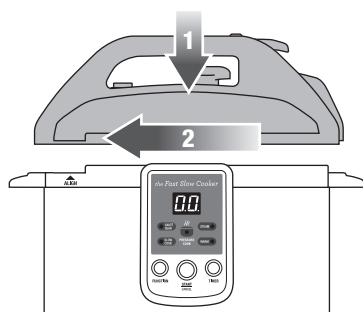
Fit silicone rubber sealing gasket into lid if not already in place. If the silicone rubber gasket is not installed correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.



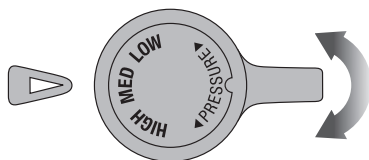
- Place food to be cooked and a minimum of 1 quart (4 cups) combined food and liquid into removable cooking bowl.



- 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.



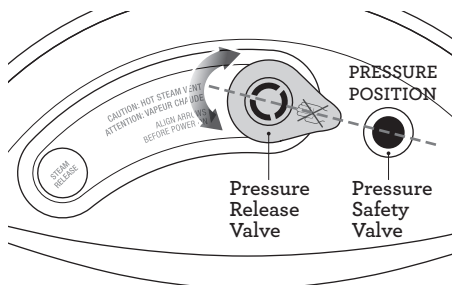
- Select one of the following settings using the Pressure Control dial located on the handle:
 - Low (Low Pressure)
 - Medium (Moderate Pressure)
 - High (High Pressure)



NOTE

Refer to Pressure Cooking guide on pages 20-21.

- 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.

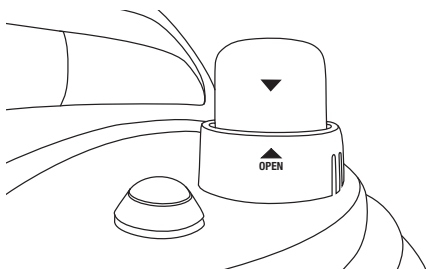
The function indicator light will stop flashing and will illuminate a solid red. Preheating will begin, control panel will continue to display selected cooking time. As selected pressure setting is achieved, there will be a slight hissing of steam from the Pressure Release Valve. After approximately 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.

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

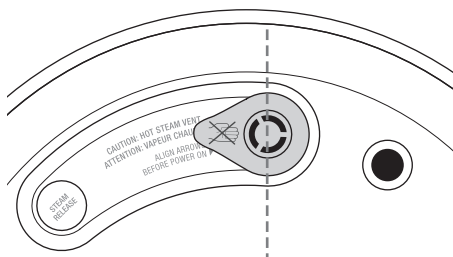


10. To release pressure from Pressure Release Valve, press the Steam Release Button until initial bursts of steam have been released. Then you may either continue to press the Steam Release Button or rotate the Pressure Release Valve until all steam has been released and safety locking pin has dropped.
11. 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.

12. Wait 1 minute after releasing pressure to unlock and remove lid.
13. To open lid turn handle in a counterclockwise direction until aligning “ALIGN” arrows to the “OPEN” position. This should be effortless.
14. 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.



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.



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.

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

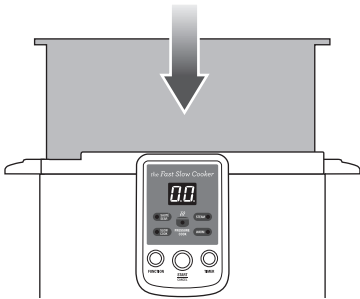
SLOW COOK setting on the Fast Slow Cooker will gently simmer food for an extended period of time.

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

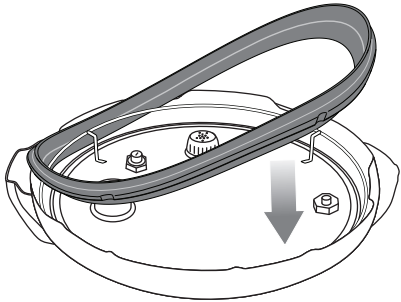
- 1. Place removable cooking bowl into stainless steel base.



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

 NOTE

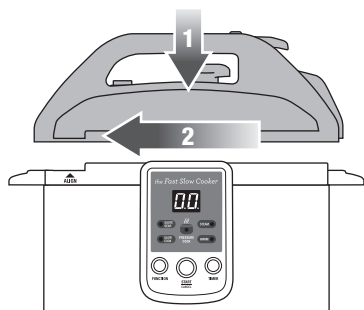
Fit silicone rubber sealing gasket into lid if not already in place. If the silicone rubber gasket is not installed correctly into the holder, the lid will not seal properly. This may cause the appliance to malfunction and leak steam or hot liquid which can cause burns or scalding.



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



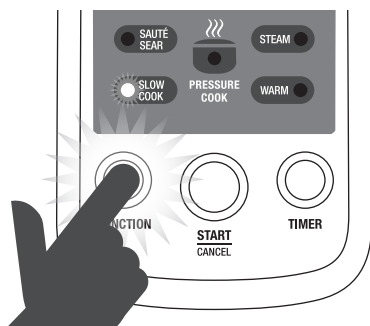
4. Close and lock lid by using handle. Close lid in a clockwise direction by aligning “ALIGN” arrows. Lid arrow should align with stainless steel base arrow until it locks into place and is in the CLOSE position. This should be effortless.



NOTE

The Pressure Release Valve is not relevant during slow cooking.

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



6. 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.

7. 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.
8. 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.



9. 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.

Using the Keep Warm Function

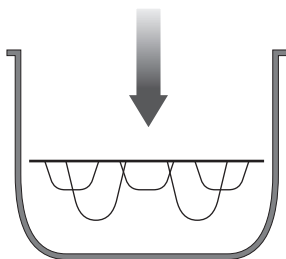
Automatically – after slow cooking has finished, keep warm will function for 30 minutes.

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

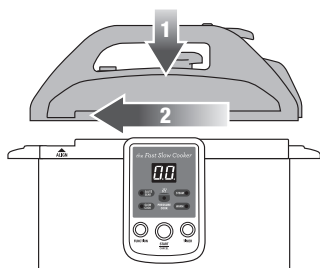
STEAM SETTING

HOW TO STEAM

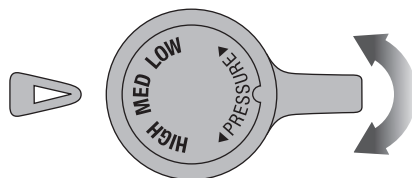
1. Place stainless steel trivet inside removable cooking bowl and add a minimum 1 quart (4 cups) of hot liquid (water or stock). Place stainless steel steaming basket containing food onto trivet using handle.



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

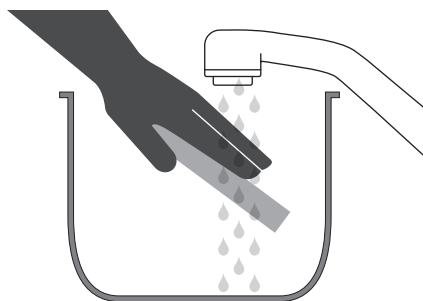


Care & Cleaning



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

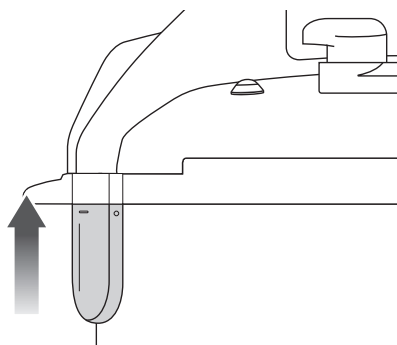
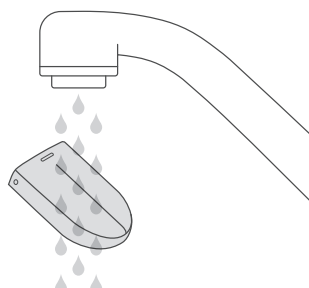
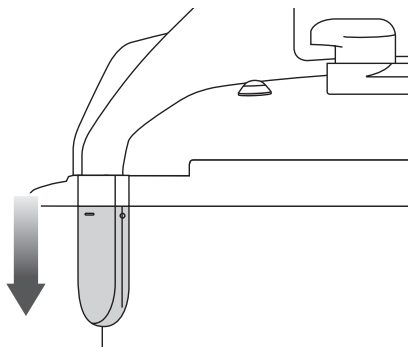
Removable cooking bowl can be washed in dishwasher. However, to maintain non-stick coating, it is recommended to wash cooking bowl in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.



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.

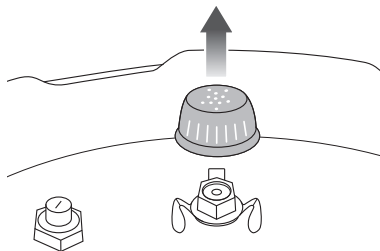


NOTE

- 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.

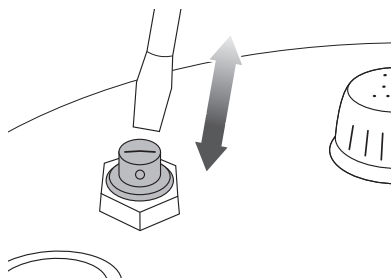
- a) Wash the inside of the lid with a wet, soapy sponge or cloth. Use a brush to remove oil residue if necessary. Wipe dry with a clean, damp cloth.

- 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.	• 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.	• Unplug unit and allow to sit for 20 minutes. If no change, Please call Breville Consumer Support.
E2 is displayed on LED Screen.	• 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	• 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.	• Add more water to cooking bowl and restart the cooking cycle.
Air is escaping from the rim of the lid.	• 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.	• Inspect the safety locking pin (see page 7, 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 7, letter "U"). The rod should move up and down freely, and have a silicone seal on one end.

the Fast Slow Cooker^{MC}

Manuel d'instructions - BPR650



Breville®



Table des matières

- 32 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 36 Composants
- 38 Importantes mesures de sécurité pour votre Fast Slow Cooker^{MC}
- 40 Guide de démarrage rapide
- 42 Fonctions
- 44 Trucs
- 58 Entretien & nettoyage
- 61 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 et disposez de 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.
- Respectez toujours les quantités maximales et minimales de liquide stipulées dans les instructions et les recettes.
- N'excédez 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 49).
- 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 50).
- 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 59).
- 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.

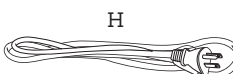
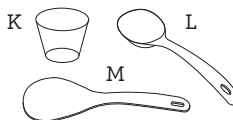
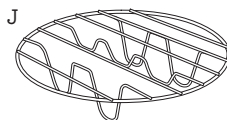
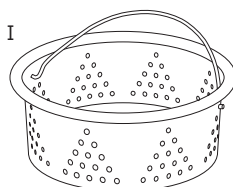
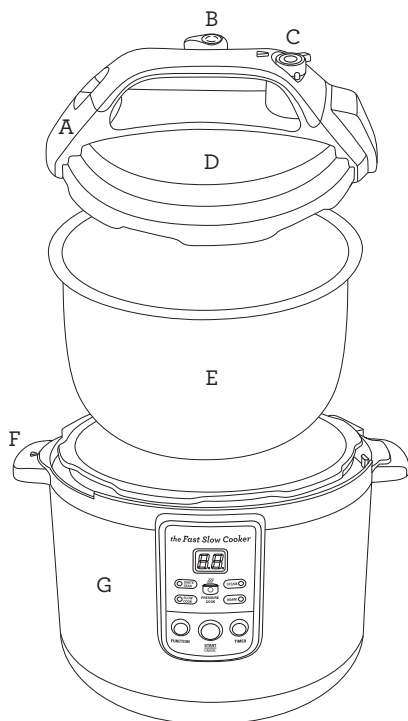
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- 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.

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.

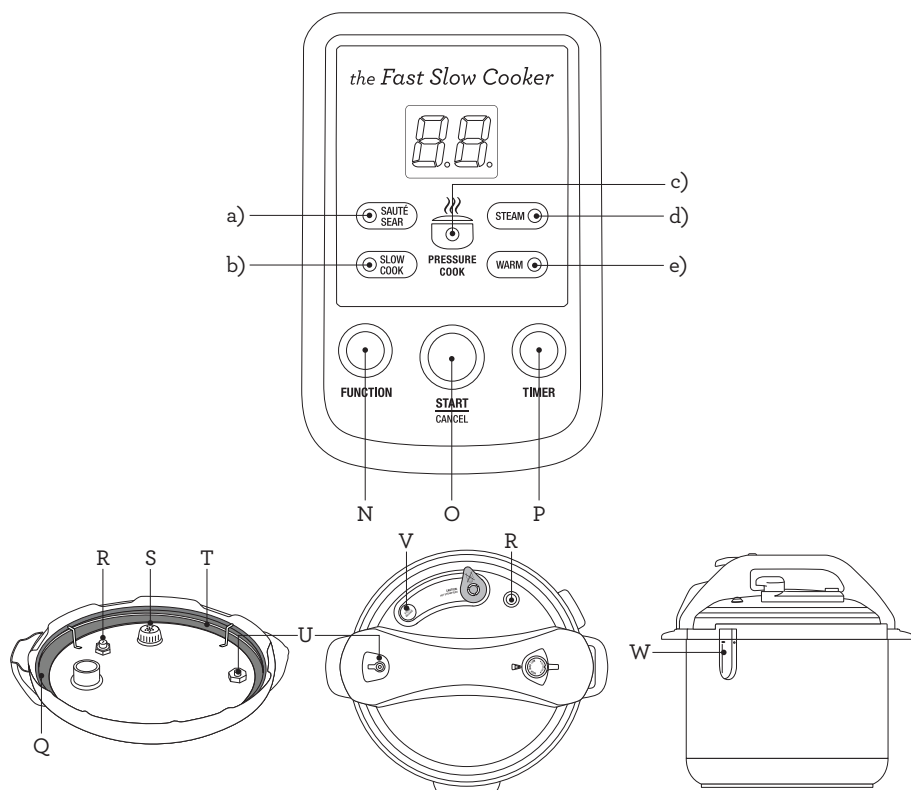
J. Grille de rôtissage en acier inoxydable

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 lorsque 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 AUTOCUISEUR 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

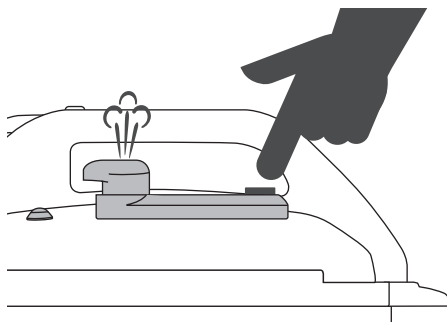
Le couvercle est verrouillé correctement lorsque les flèches sont alignées et que l'aiguille de verrouillage de sécurité est orientée vers le bas.

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

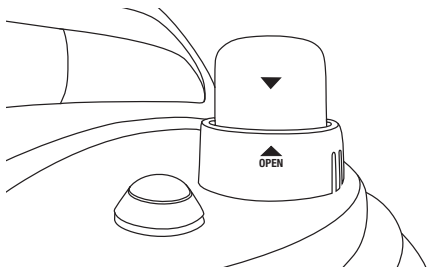
LIBÉRER LA PRESSION

- 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.

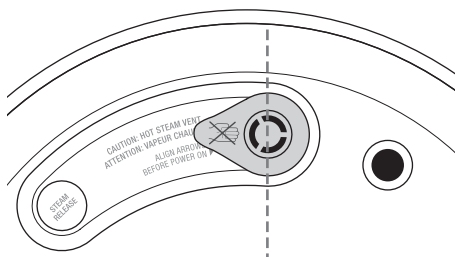
Décharge rapide – Cette méthode utilise le bouton de décharge de vapeur lorsqu'il n'y a plus de vapeur qui s'échappe. Tournez la soupape de décharge à la position "steam release position" (décharge de vapeur).



Vue de côté



Vue du haut



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 poudings.

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.

OUVRIR LE COUVERCLE

- 39

Guide de démarrage rapide

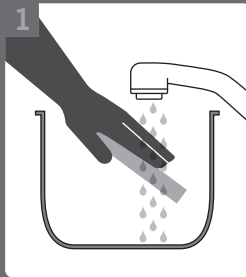
Ce guide est conçu pour la première utilisation seulement.

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

A

Avant la première utilisation

Préparation du Fast Slow CookerTM



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



2 Laver le joint d'étanchéité en caoutchouc silicone.

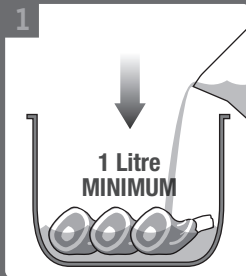


⚠ ATTENTION
Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.

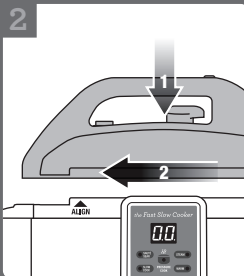
Remplacer soigneusement le joint de silicone propre et sec dans son support. S'assurer que le joint est correctement installé.

B

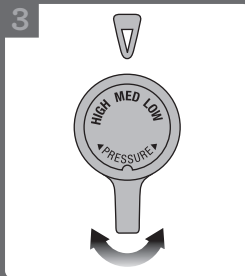
Comment cuire sous pression



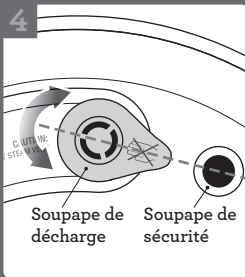
1 Mettre les aliments dans la cuve amovible avec au moins 1 litre de liquide et aliments combinés.



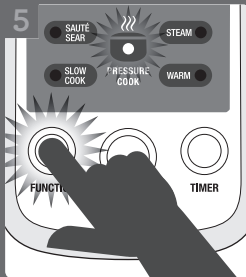
2 Fermer et verrouiller le couvercle en le tournant en sens horaire et en alignant les flèches.



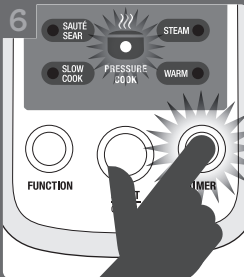
3 Choisir le réglage de pression à l'aide du cadran de régulation sur la poignée (Bas, Moyen ou Haut).



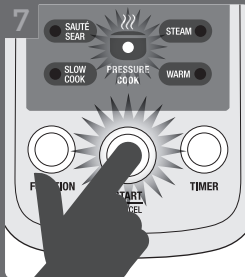
S'assurer que la soupape de décharge est tournée en position 'Pressure' tel qu'illustré.



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



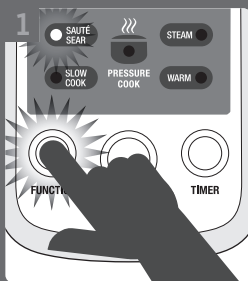
6 Presser la touche TIMER - sélectionner de 02 à 99 minutes.



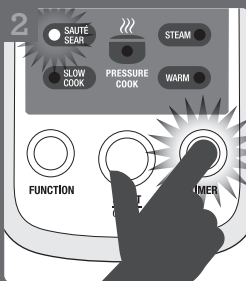
7 Presser la touche START/CANCEL pour activer la cuisson sous pression - l'indicateur cessera de clignoter.

C

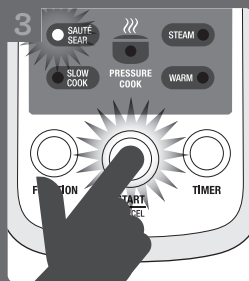
Comment saisir



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



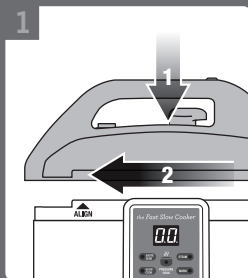
Presser la touche **TIMER** - sélectionner de 02 à 99 minutes.



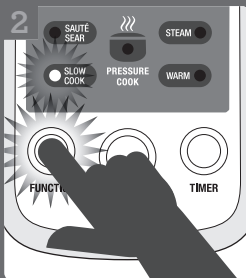
Presser la touche **START/CANCEL** pour débuter la cuisson - l'indicateur clignotera.

D

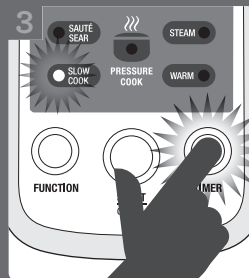
Comment faire mijoter



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.



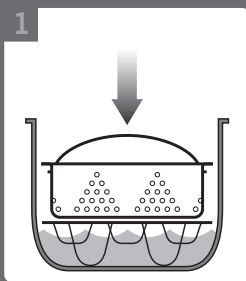
Presser la touche **TIMER** et sélectionner 6 ou 8 heures.



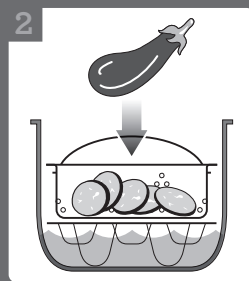
Presser la touche **START/CANCEL** pour commencer le mijotage - le voyant cessera de clignoter.

E

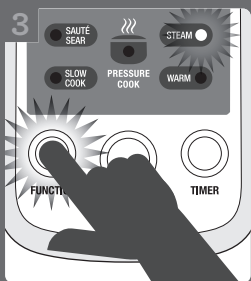
Comment cuire à la vapeur



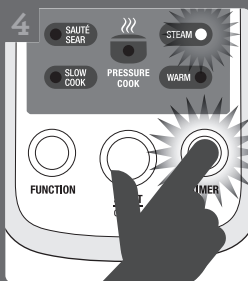
Placer le panier vapeur sur la grille et mettre le tout dans la cuve de cuisson.



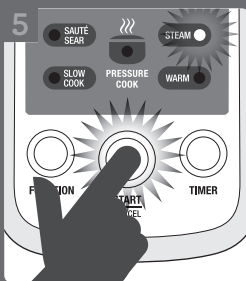
Répéter 1 à 3 de 'Comment cuire sous pression'. Mettre les aliments dans le panier. Minimum 1 litre de liquide.



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

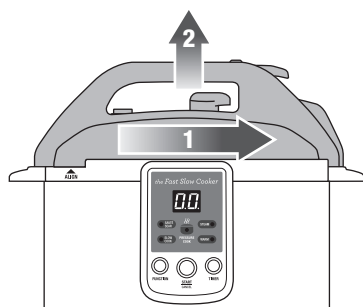
Voir le manuel d'instructions ou contacter le Soutien aux consommateurs de Breville.



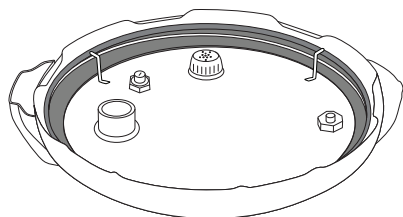
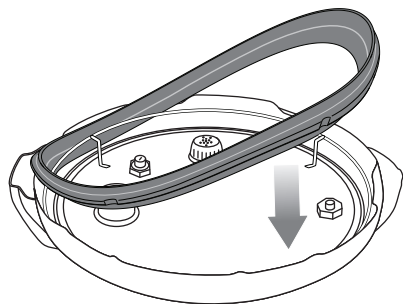
Fonctions

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.



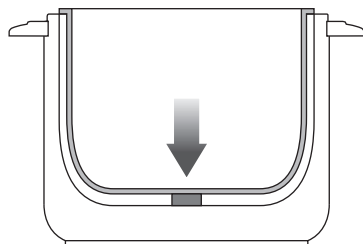
3. Lavez la cuve de cuisson amovible, le couvercle en acier inoxydable et le joint en caoutchouc silicone dans l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez correctement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide, et séchez soigneusement.
4. Fixez 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 61. 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 centre (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 MJOTER

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

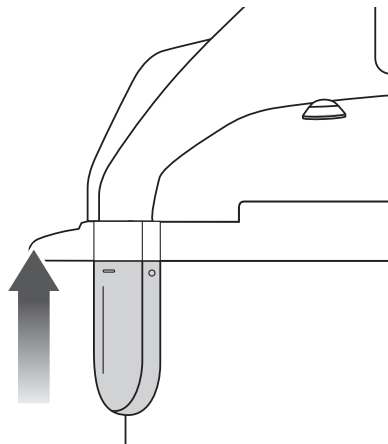
- Enlevez le gras visible de la viande ou de la volaille.
- Si la recette exige de faire rissoler la viande, vous pouvez le faire au réglage SAUTER/SAISIR.
- Si un surplus de liquide persiste après avoir rissolé la viande, retirez le couvercle et faites fonctionner l'autocuiseur au réglage SAUTER/SAISIR 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.

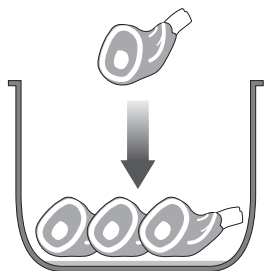


2. Fixez le récupérateur de condensation en place.

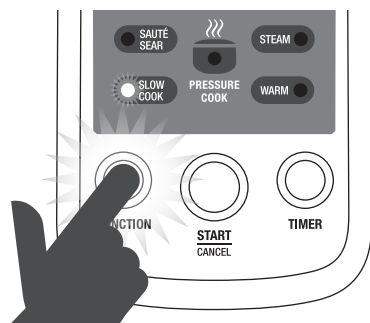


3. Assurez-vous que le couvercle est retiré de l'appareil avant de faire sauter ou saisir les aliments.
4. Pressez la touche FONCTION jusqu'à ce que le voyant lumineux SAUTER/SAISIR clignote en rouge.
5. Pressez la touche MINUTEUR pour faire défiler les minutes de 02 à un maximum de 99. Pour un défilement 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 48 à 58).



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

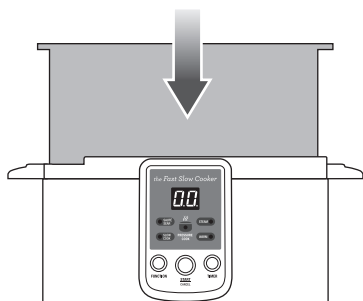
Les autocuiseurs représentent la solution idéale pour cuire de succulents rôtis, des plats en cocotte savoureux, de délicieuses soupes et même des desserts en une fraction de temps et d'énergie requis pour les méthodes traditionnelles.

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.

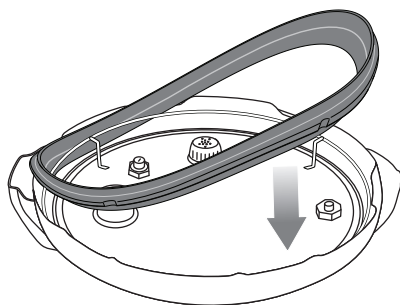


2. Fixez soigneusement le joint en caoutchouc silicone propre dans son support, tel qu'illustré sur le graphique. Assurez-vous que le joint est correctement installé.



NOTE

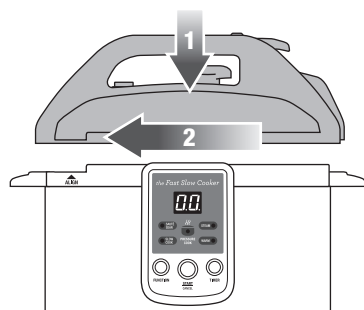
Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.



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

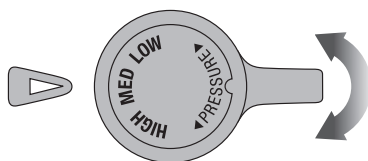


4. Fermez et verrouillez le couvercle en utilisant la poignée. Tournez-le en sens horaire en alignant les flèches "ALIGN". La flèche du couvercle doit être alignée à celle du boîtier jusqu'à ce que le couvercle se verrouille et soit en position fermée (CLOSE). Cela devrait se faire sans effort.



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

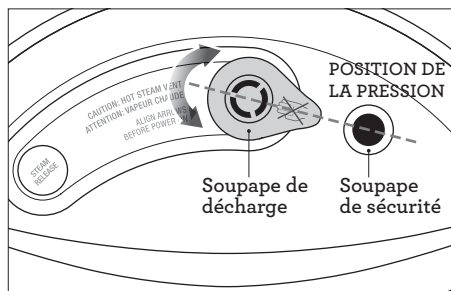
- Low (Bas)
- Medium (Moyen)
- High (Haut)



NOTE

Consultez le guide de cuisson sous pression en pages 52-53.

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.

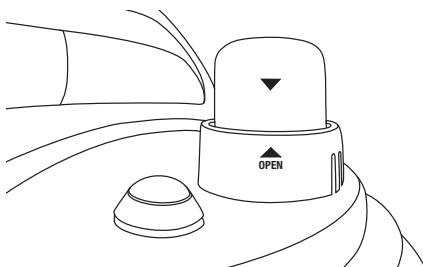
7. Pressez la touche FONCTION jusqu'à ce que le voyant CUIRE SOUS PRESSION clignote en rouge.

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.

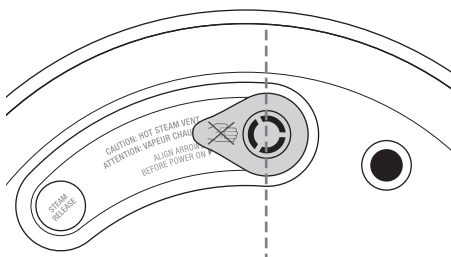


10. Pour libérer la pression par la soupape de décharge, pressez le bouton de décharge de vapeur jusqu'à ce que les premiers jets de vapeur s'en soient échappés. Vous pourrez alors presser le bouton de décharge de vapeur ou tourner la soupape de décharge jusqu'à ce que toute la vapeur s'en échappe et 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 **FUNCTION** 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 Cubes de 2 cm (1 kg)	HIGH (HAUT) HIGH (HAUT)	30-35 minutes 10-12 minutes	2 heures 1½-2 heures
BOEUF/GIBIER Rôti de côtes (1 kg) Lapin, morceaux (1 kg)	HIGH (HAUT) puis LOW (BAS) HIGH (HAUT)	13-15 minutes 25-30 minutes	2 heures 1 ½ heure
PORC Côtes levées (1 kg)	HIGH (HAUT)	15 minutes	45 minutes
VOLAILLE Filets de poitrine (4 moitiés) Cuisses (8) Poulet entier (1kg)	MEDIUM (MOYEN) MEDIUM (MOYEN) MEDIUM (MOYEN)	2-4 minutes 10-15 minutes 15-20 minutes	15-20 minutes 30-35 minutes 1 heure
POISSON/FRUITS DE MER Crevettes (1 kg) Filets de poisson (1 kg), coupés en cubes de 2 cm	LOW (BAS) LOW (BAS)	2-3 minutes 2-3 minutes	5 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 Cooker[®] pour mesurer le riz et l'eau. Le godet à riz ne correspond pas à une tasse en mesurer 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 bolognaïses.

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.

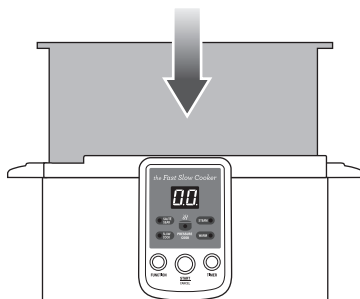
Le réglage MIJOTER du Fast Slow Cooker[®] laisse les aliments mijoter pour une durée prolongée.

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.

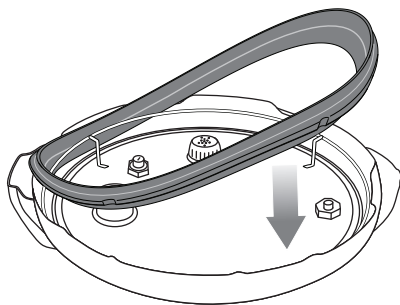


2. Fixez solidement le joint en caoutchouc silicone bien propre dans son support.



NOTE

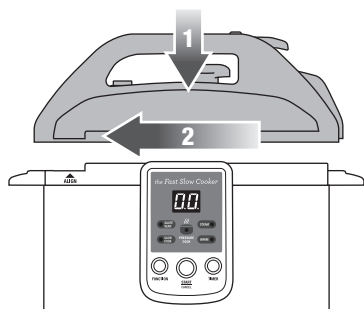
Si le joint en silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne sera pas étanche. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil, laissant échapper de la vapeur et du liquide chaud qui pourraient vous brûler ou vous ébouillanter.



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



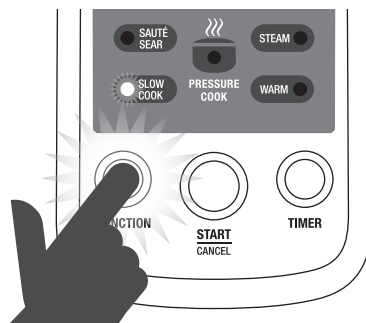
4. Fermez et verrouillez le couvercle en utilisant la poignée. Tournez-le en sens horaire en alignant les flèches "ALIGN". La flèche du couvercle doit être alignée à celle de boîtier en acier inoxydable jusqu'à ce que le couvercle se verrouille en position fermée. Cela doit se faire sans effort.



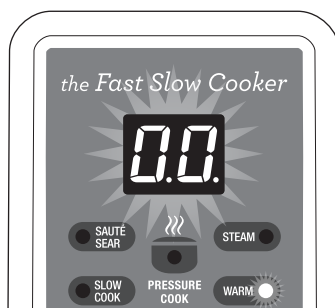
NOTE

La soupape de décharge n'est d'aucune utilité durant la cuisson lente.

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



6. 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.
7. 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.
8. 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.



9. 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.

Utilisation de la fonction RÉCHAUD (Warm)

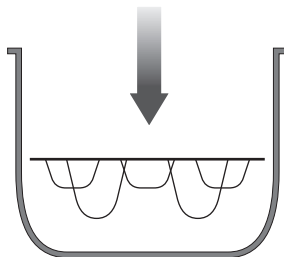
Automatique – fonctionnera 30 minutes après la fin du mijotage.

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

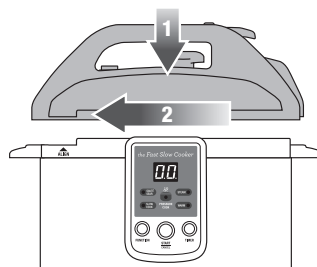
RÉGLAGE DE CUISSON À LA VAPEUR

COMMENT CUIRE À LA VAPEUR

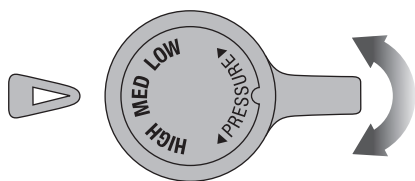
1. Placez la grille de cuisson en acier inoxydable dans la cuve de cuisson amovible et ajoutez un minimum de 1 litre (4 tasses) de liquide chaud (eau ou bouillon). Placez le panier vapeur en acier inoxydable contenant les aliments sur la grille de cuisson, en utilisation la poignée.



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

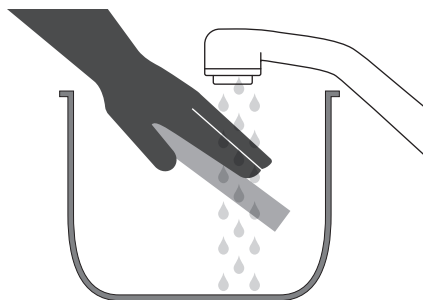


Entretien et nettoyage



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

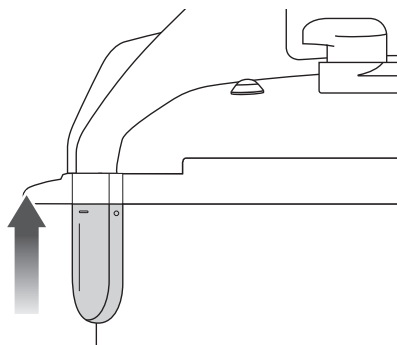
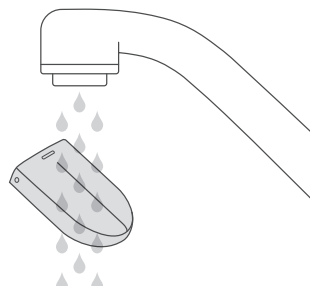
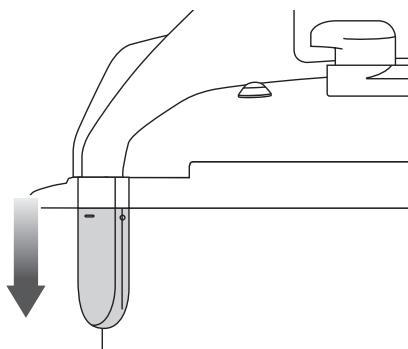
La cuve de cuisson amovible va au lave-vaisselle. Cependant, pour préserver le revêtement antiadhésif de la cuve, il est recommandé de la laver à l'eau chaude savonneuse avec un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.



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

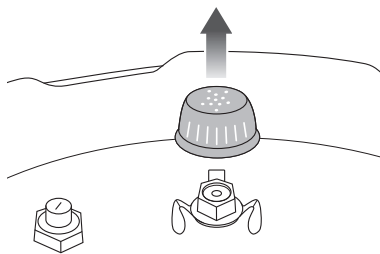
Remplacez le joint de caoutchouc silicone à chaque 1-2 ans.



NOTE

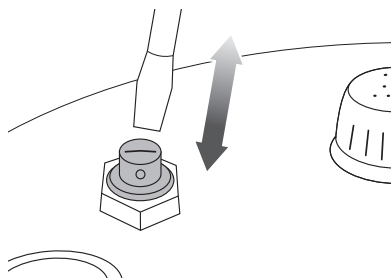
- Lavez le joint de caoutchouc silicone à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire, séchez soigneusement et remettez en place.
- Le joint en caoutchouc silicone peut être lavé sur le plateau supérieur du lave-vaisselle.
- Faites tremper le joint en caoutchouc silicone dans un mélange de soda à 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 33, 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 remplacez-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.	• 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.	• 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.	• 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.	• 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.	• Ajoutez de l'eau dans la cuve de cuisson et reprenez le cycle de cuisson.
De l'air s'échappe du bord du couvercle.	• 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.	• Vérifiez l'aiguille de verrouillage de sécurité (voir page 39, 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 39, lettre "U"). L'aiguille doit bouger librement de haut en bas et avoir un joint de silicone à une extrémité.



Notes

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Web: www.brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
3595 boulevard Côte-Vertu,
Saint-Laurent, Québec
H4R 1R2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

Web: www.breville.ca/support

Breville®
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2015.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.