the Fast Slow Pro™

Instruction Book - BPR700

Breville®

Contents

2 Breville recommends safety first
6 Components
8 Important Safety Information for your Fast Slow Pro™
10 Functions
25 Care & Cleaning
27 Troubleshooting
28 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 use.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, and use available handles and knobs.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is dry, level, clean and free of any liquid and other substances.
- 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.

- Do not place the appliance in a heated oven.
- Allow to cool before assembling or removing parts.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the power outlet.
- Extreme caution must be used when the cooker contains hot food and liquids and/or is under pressure. Improper use may result in injury. When using this appliance to pressure cook, slow cook and steam, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.
- Do not move the appliance when in use.
- Only use the side handles to carry or move the appliance.
- Do not place food or liquid directly into the stainless steel base. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Never operate the appliance without food and liquid in the removable cooking bowl.
- Always ensure proper liquid/ food level in removable cooking bowl.
  - 'MAX' level – Do not exceed the maximum fill level. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
  - '½' level – When cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) DO NOT fill past the middle fill level.
  - 'MIN' level – When pressure cooking, slow cooking or steaming, make sure the removable cooking bowl is filled to at least the minimum fill level (combined food and liquid) to ensure proper operation and to avoid thermal damage and fire.
  - Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter, and clog the pressure release valve. These foods should not be cooked in a pressure cooker.

- Before use, always check pressure release valve and safety locking pin for clogging or obstruction and clean if necessary. Check to make sure the safety locking pin under the lid moves freely.
- Always ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm and is not restricted in any way. If the pin is restricted or cannot align properly, do not operate the appliance and call Breville Consumer Support.
- Do not attempt to open the 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 in this instruction book.
- Never place your hands, arms or face over the pressure release valve.
- Do not use this appliance for pressure frying with oil.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this book. Do not leave the appliance unattended when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use. Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water (or other liquids).
- If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always ensure the cooker is turned off by pressing and holding the STOP/CANCEL button on the control panel. The cooker is off when the button backlight is no longer illuminated. Unplug the cord from the power outlet.

- Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near 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, has been dropped or damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of attachments not recommended or sold by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- 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.

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

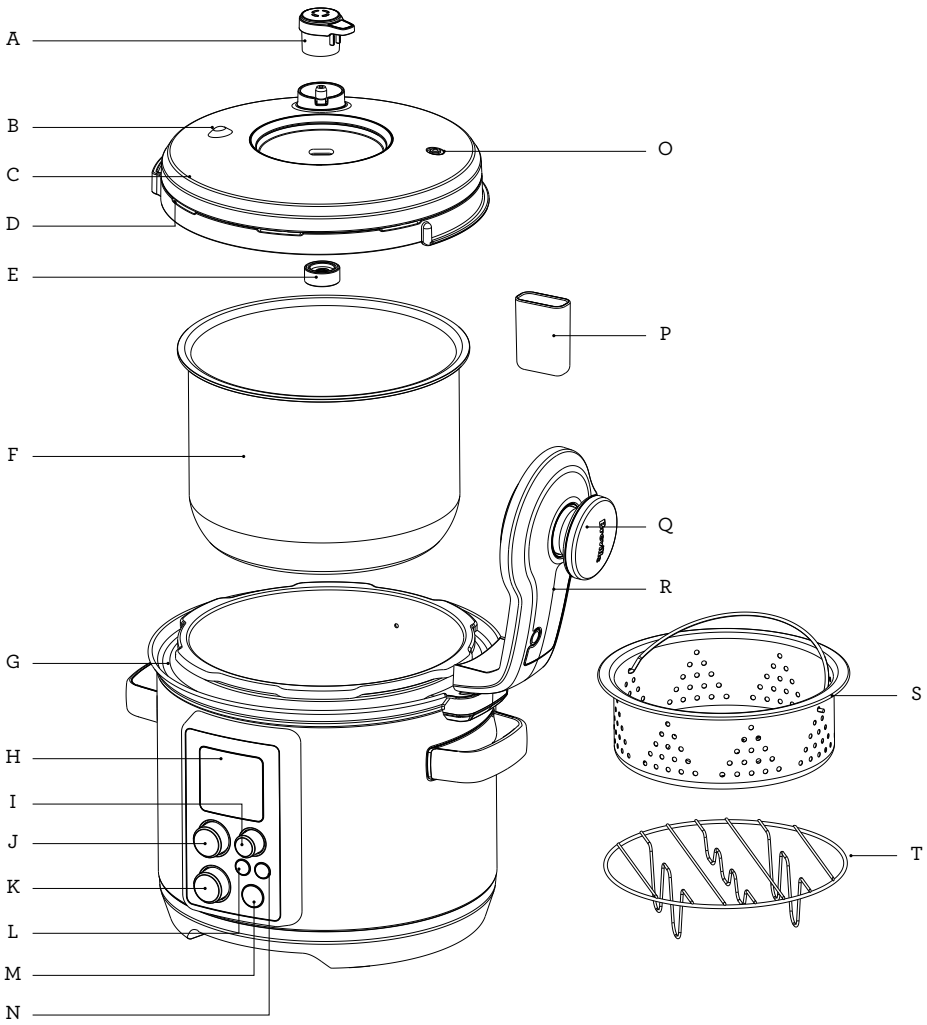
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

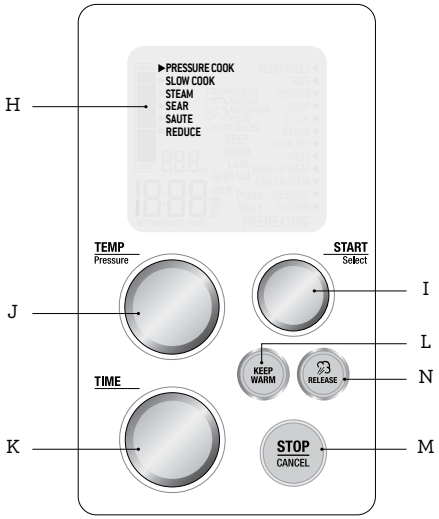
CALIFORNIA PROPOSITION 65:

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Components





A. Pressure Release Valve
Automatically controls the rate at which steam is released from the cooker.

B. Pressure Safety Valve

C. Dishwasher Safe Removable Lid

D. Silicone Gasket
Easy fitting for hassle free assembly and cleaning.

E. Sealing Nut

F. 6 Quart (6L) Removable Cooking Bowl
Ceramic coating does not contain PFOA or PTFE.

G. Easy Clean Moat
Catches condensation drips and food spills for a mess-free clean up.

H. Interactive LCD
Tells you when the cooker is building pressure, cooking and releasing steam.

I. Start/Select Dial

J. Temperature/Pressure Dial
8 pressure levels range from low for delicate foods to high for extra fast cooking.

2 heat settings allow slow cooking from 2 to 12 hours.

Select from 3 heat settings in sauté and reduce settings.

K. Time Dial

L. Keep Warm
Holds food at a safe serving temperature for up to 4 hours. Can be automatically enabled at the end of pressure or slow cook cycles.

M. Stop/Cancel
Press to pause cooking or return to previous screen.

N. Release Button
Press to select between Auto Quick, Auto Pulse and Natural steam release. Press and hold to open the pressure release valve.

O. Safety Locking Pin
Pin pops up once pressure is reached, acting as a safety locking device.

P. Condensation Drip Cup

Q. Lid Knob
Turn to lock/unlock lid.

R. Lid Arm

S. Stainless Steel Steamer Basket

T. Stainless Steel Rack
Raises food out of the cooking liquid and also supports the steamer basket when steaming.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR YOUR FAST SLOW PRO™

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.

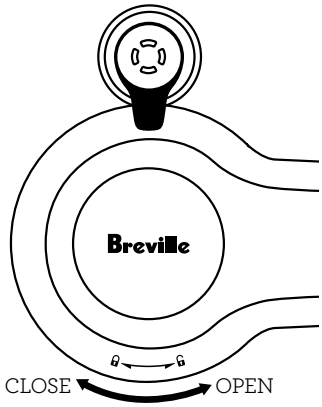
COOKING BOWL CAPACITY

- Always ensure proper liquid/food level in the removable cooking bowl.
- 'MAX' level (4.5 quarts) - Do not exceed the maximum fill level. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the cooker.
- '½' level (3 quarts) – When cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) DO NOT fill past the middle fill level.
- 'MIN' level (1 quart) – When pressure cooking, slow cooking or steaming, make sure the removable cooking bowl is filled to at least the minimum fill level (combined food and liquid) to ensure proper operation and to avoid thermal damage and fire.

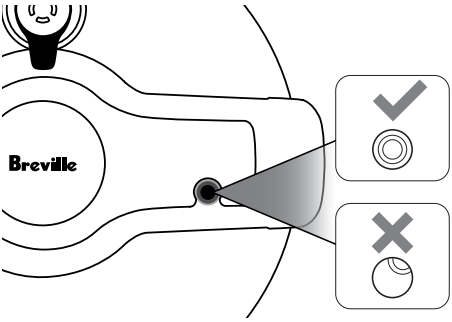
NEVER FORCE THE LID CLOSED

CLOSING THE LID

- Make sure the silicone gasket is properly inserted around the wire ring on the underside of the lid and that the safety locking pin moves freely.
- Lower the lid into the closed position. Turn the lid knob clockwise towards the closed lock graphic. The lid should close and lock into place with ease and minimal effort. DO NOT STRAIN OR FORCE THE LID TO CLOSE. The cooker alert will sound when the lid locks.



- Always ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm and is not restricted in any way.



NOTE

If the contents of the cooker are hot when closing the lid, it may be necessary to press down slightly on the lid knob while the lid is still in the unlocked position, allowing the lid to turn easily.

AUTOMATIC HANDS-FREE STEAM RELEASE

The cooker features automatic hands-free steam release that will occasionally release steam as the cooker pressurizes as well as automatically start the steam release cycle after cooking.

- Never place your hands, arms or face over the pressure release valve.

NOTE

In addition to the automatic hands-free steam release, pressure can be released by pressing the RELEASE button or by manually turning the pressure release valve.

NEVER FORCE THE LID OPEN

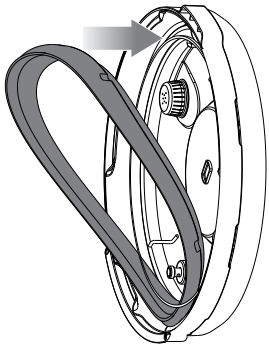
OPENING THE LID

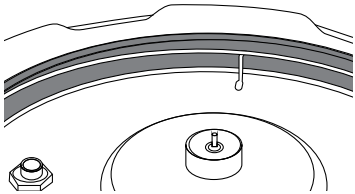
- Turn the lid knob counter-clockwise towards the open lock graphic. The cooker alert will sound when the lid unlocks.
- The lid should open with ease if all internal pressure has been released. Never force the lid open.
- If the lid will not unlock, or if you encounter resistance, it may indicate the cooker is still pressurized. Press and hold the RELEASE button until all internal pressure is released and the lid opens easily.

Functions

PREPARING THE FAST SLOW PRO™

1. Remove and safely discard any packaging material, promotional labels and tape from the cooker.
2. Open the lid by turning the lid knob counter-clockwise and lifting the lid up and off the cooker until it is in the hinged open position. Unscrew and remove the sealing nut from the center of the lid and pull the lid away from the lid arm.
3. Wash the lid, silicone gasket, removable cooking bowl and condensation drip cup in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and outside of the cooker base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
4. The silicone gasket is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone gasket around the outer edge of the wire ring on the underside of the lid. Ensure that it is fully inserted and lies flat under the wire ring.





5. The lid can only be inserted one way and must be assembled correctly for the cooker to operate. Position the lid so the steam release valve cover is to the rear of the cooker (Image A). Align the center of the lid with the bolt on the underside of the lid arm (Image B) and push it into position to expose the screw thread. Screw the sealing nut, with the red ring touching the lid, onto the bolt to secure the lid. Once assembled, ensure the steam release valve is properly seated in position and facing the lid knob.

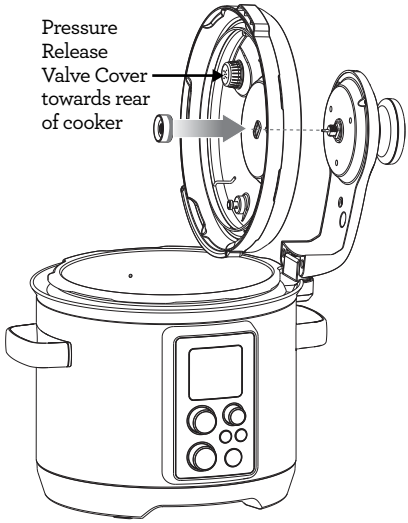


Image A

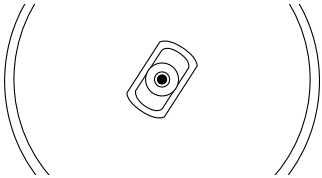
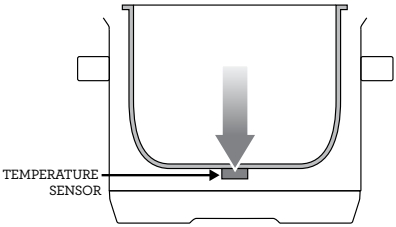
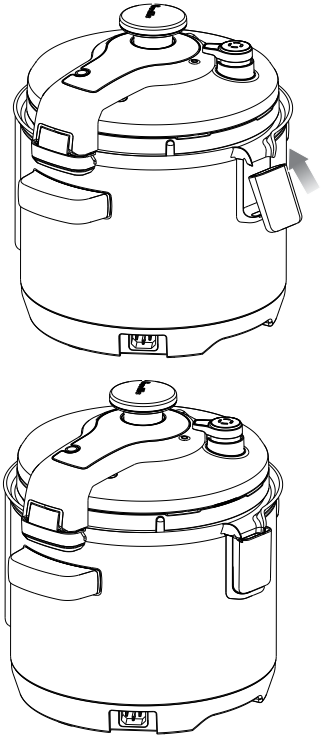


Image B

6. Clean and dry the underside of the removable cooking bowl and 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.



7. Click the condensation drip cup into place.



8. Insert the connector end of the power cord into the cooker base, ensuring it is completely dry. Insert the power plug into a 120 volt power outlet.
9. The cooker alert will sound and the LCD screen will illuminate. The setting options will appear with an indicator on the PRESSURE COOK setting.

SMART SETTINGS

The Fast Slow Pro™ features 6 Smart Settings; Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Sear, Sauté, and Reduce. Pressure and slow cook settings have a list of commonly used food types with preset cooking times and temperatures/ pressure levels to give the best results; however, we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food being cooked, and your personal taste. Alternatively, you can use the CUSTOM setting to select your own cooking times and temperatures/ pressure levels.

Your CUSTOM setting will remain in the memory of the cooker, even after the cooker is unplugged. To reset to the factory setting, unplug cooker from the power outlet and press and hold the START/SELECT dial while plugging it back in. The letter 'd' and a number will briefly appear on the screen, confirming the reset to factory settings.

HANDS-FREE VARIABLE STEAM RELEASE

The Fast Slow Pro™ features 3 steam release methods:

Auto Quick

Pressure is released quickly to minimize overcooking of foods or recipes with short cook times.

Auto Pulse

Pressure is released in bursts to reduce disturbance to the food inside, as well as prevent foam from starchy foods from spraying out of the release valve.

Natural

Pressure subsides naturally without releasing steam through the pressure release valve to prevent the churning up or breaking apart of sensitive ingredients like stocks and beans during pressure release.

The desired steam release method can be selected using the RELEASE button on the control panel.

The selected steam release method will automatically start at the end of the PRESSURE COOK cycle.

Pressing and holding the RELEASE button while the unit is pressurized will open the pressure release valve for 30 seconds.

KEEP WARM

The KEEP WARM function maintains hot foods at safe serving temperature (140°F/60°C or above) until you are ready to serve. The default KEEP WARM time is 2 hours and it can be adjusted up to a maximum of 4 hours. Turn the TIME dial to adjust the programmed KEEP WARM time. After the time is set the LCD screen will continue counting up.

To use KEEP WARM as a standalone function, press the KEEP WARM button on the control panel while in the main settings menu. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and the timer will start counting up.

The KEEP WARM function will automatically switch on after any SLOW COOK cycle; however it can be toggled on and off in both PRESSURE COOK and SLOW COOK using the KEEP WARM button on the control panel.

STOP/CANCEL BUTTON AND STANDBY MODE

Pressing the STOP/CANCEL button during any cooking cycle will pause the cycle for up to 5 minutes. If the cycle is not restarted during this time, the cooker will go into standby mode.

Pressing the STOP/CANCEL button during setup or while the cooker is paused will return to the previous screen.

Pressing the STOP/CANCEL button from the main settings menu will switch the cooker to standby mode.

Press and hold the STOP/CANCEL button for 2 seconds at any time to enter standby mode. If there is pressure inside the cooker when it switches to standby mode, it will instead switch to pressure release mode with Natural release selected. Press the RELEASE button to switch to a different release method or press and hold the RELEASE button for an extended release.

ALTITUDE ADJUST

At higher altitudes, the temperature at which water boils decreases as a result of the drop in air pressure. This lower air pressure creates very different conditions for cooking with a pressure cooker.

In order to maintain consistent cooking results at various altitudes, the Fast Slow Pro™ has an Altitude Adjust feature that adjusts the settings based on the altitude of your current location.

1. To enter Altitude Adjust mode, press and hold STOP/CANCEL to activate standby mode. The button backlight will go out and the LCD screen will no longer illuminate.
2. Once in standby, press and hold both the KEEP WARM and RELEASE buttons for 2 seconds. 'ALt' will appear on the screen.
3. Turn the TIME dial to enter the altitude of your current location. Altitude can be adjusted from 1,000 ft to 6,000 ft in 1,000 ft increments. The pressure cooker should not be used above 6,500 ft.
4. Press the START/SELECT dial to confirm.
5. The cooker's settings have now been adjusted for your current altitude. To reset to the factory setting (sea level), unplug cooker from the power outlet and press and hold START/SELECT while plugging it back in. The letter 'd' and a number will briefly appear on the screen, confirming the reset to factory settings.

COOKER SETTINGS OVERVIEW

SETTING	MENU	PRESETS	SUITABLE FOR	RANGE
PRESSURE COOK	VEGETABLES	7.5 psi 8 MIN AUTO PULSE	Whole & cut potatoes, winter squash Artichokes Carrots, beets & other root vegetables	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	RICE	7.5 psi 5 MIN AUTO PULSE	Short, medium, long grain white rice Short, medium, long grain brown rice Quinoa Ancient grains	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	RISOTTO	6.0 psi 6 MIN AUTO QUICK	Arborio rice Carnaroli rice	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	SOUP	9.0 psi 15 MIN AUTO QUICK	Broth-based soups Pureed soups	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	STOCK	12.0 psi 60 MIN NATURAL	Chicken or meat stock Vegetable stock, seafood stock	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	BEANS	12.0 psi 20 MIN NATURAL	All dried beans (kidney, black, pinto, cannellini, chickpeas, etc.) Lentils	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	POULTRY	9.0 psi 20 MIN AUTO PULSE	Whole chicken Bone-in chicken pieces Duck legs, cornish hens	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	MEAT	12.0 psi 40 MIN NATURAL	Pot roast, pork butt Corned beef Brisket	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	BONE-IN MEAT	12.0 psi 50 MIN AUTO QUICK	Lamb shanks Osso bucco Ribs Bone-in roasts	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	CHILI & STEW	10.5 psi 20 MIN AUTO QUICK	Ground meat chilies Meat sauces Beef, lamb and other hearty stews	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	DESSERT	3.0 psi 20 MIN NATURAL	Custards Cheesecakes Bread pudding Compotes	1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS
	CUSTOM	1.5 psi 10 MIN AUTO PULSE		1.5 psi – 12.0 psi Up to 2:00 HRS

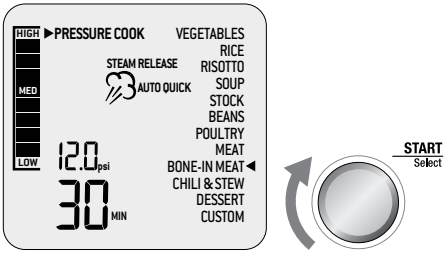
SETTING	MENU	PRESETS	SUITABLE FOR	RANGE
SLOW COOK	SOUP	LO 4:00 HRS	Broth soups Pureed soups	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	STOCK	LO 6:00 HRS	Chicken or meat stock Vegetable stock, seafood stock	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	BEANS	LO 8:00 HRS	All dried beans (black, pinto, cannellini, chickpeas, etc.) Lentils	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	POULTRY	LO 4:00 HRS	Whole chicken Bone-in chicken pieces	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	MEAT	LO 8:00 HRS	Pot roast, pork butt Corned beef Brisket	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	BONE-IN MEAT	LO 10:00 HRS	Lamb shanks Osso bucco Ribs Bone-in roasts	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	CHILI & STEW	LO 6:00 HRS	Ground meat chilies Meat sauces Beef, lamb and other hearty stews	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	DESSERT	LO 4:00 HRS	Custards Cheesecakes Bread pudding Compotes	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	CUSTOM	HI 4:00 HRS		HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
STEAM		15 MIN	Gently cooking vegetables, seafood and poultry Steaming dumplings	Up to 1:00 HR
SEAR		Count up time	Browning ground meat, roasts, poultry and stew meat Browning vegetables	Up to 45 MIN
SAUTÉ		HI Count up time	Onion, garlic and other aromatics	LO, MED, HI Up to 45 MIN
REDUCE		HI 10 MIN	Finishing and thickening sauces Reducing stocks Reducing syrups and glazes	LO, MED, HI Up to 2:00 HRS

PRESSURE COOK

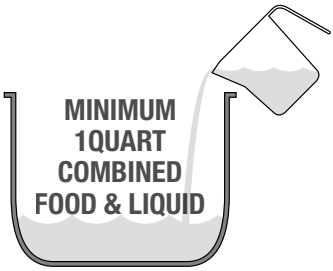
The PRESSURE COOK setting is a great option for cooking succulent meats, richly flavored stews, delicious soups and even desserts in a fraction of the time and energy taken by conventional cooking methods.

Pressure cooking is a method of cooking food and a small amount of liquid in a gasket-sealed vessel. All the steam from cooking gets retained inside the vessel, building pressure. This increase in pressure raises the temperature of the liquid and steam inside to well above boiling point, allowing food to be cooked up to 70% faster.

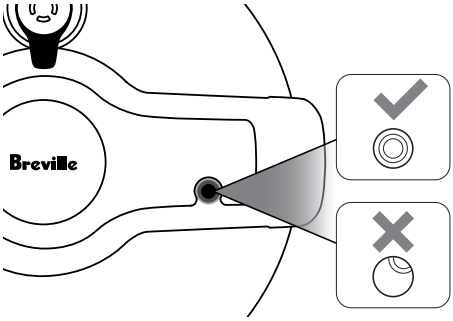
1. Turn the START/SELECT dial until the indicator reaches the PRESSURE COOK setting. Press the START/SELECT dial to confirm.
2. Turn the START/SELECT dial until the indicator on the right hand side of the LCD reaches the desired setting.



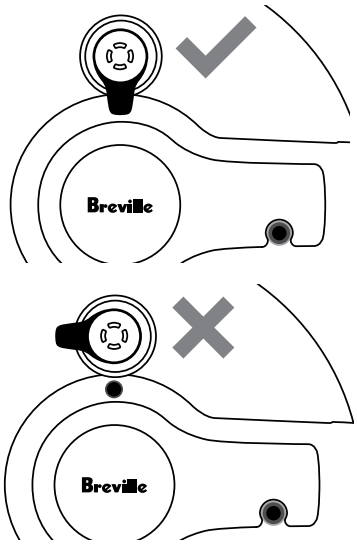
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset pressure level for the selected setting. Turn the TEMP/PRESSURE dial to the left to reduce the pressure or to the right to increase the pressure. Pressure can be adjusted from 1.5 psi (low) to 12.0 psi (high).
4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
5. The steam graphic on the LCD screen indicates the preset steam release method for the selected setting. Use the preset method or press the RELEASE button to select between 'AUTO QUICK', 'AUTO PULSE' or 'NATURAL' steam release.
6. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1 quart (1 liter) of combined food and liquid in the bowl.



7. Close the lid and turn the lid knob clockwise to lock the lid into place. The cooker alert will sound when the lid has been locked. Check that the safety locking pin is properly aligned with the opening in the lid arm and is not restricted in any way.



8. Ensure the pressure release valve is placed on the lid, is properly seated in position and facing the lid knob.



9. Press the START/SELECT dial to begin cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange, 'PREHEATING' will appear, and the pressure bar on the left will climb to indicate the cooker is building pressure. As pressure builds inside the cooker, the pressure release valve will occasionally release steam. This is the cooker stabilizing its internal pressure and is a normal occurrence.
10. If the lid has not been locked correctly, 'LOCK LID' will appear on the LCD screen. Turn the lid knob clockwise to lock the lid and begin cooking.
11. Once the cooker has reached pressure, the 'PREHEATING' indicator will go out, the cooker alert will sound, the timer will start counting down and the pressure bar will stop climbing, indicating the current pressure in the vessel.
12. The cooking time can be adjusted during the PRESSURE COOK cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle, press the STOP/CANCEL button a second time.

    The pressure level can be increased during the PREHEATING or PRESSURE COOK cycle by turning the TEMP/PRESSURE dial to the right.

    The steam release method can be changed during the PRESSURE COOK cycle by pressing the RELEASE button. When 'STEAM RELEASE' flashes on the screen, turn the START/SELECT dial to change the release method. Press the START/SELECT dial to confirm.
13. At the end of the PRESSURE COOK cycle, the cooker alert will sound, the STEAM RELEASE cycle will automatically begin and the steam graphic will flash.
14. At the end of the STEAM RELEASE cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out, the LCD screen will illuminate blue, and the timer will start counting up.
15. After 30 minutes of inactivity, the LCD screen will go out and standby mode will be activated.

NOTE

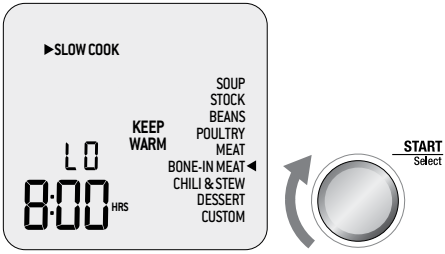
If the lid will not unlock after the STEAM RELEASE cycle has completed, this indicates the cooker is still under pressure. Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous.

Press the RELEASE button until all internal pressure is released and the lid opens easily.

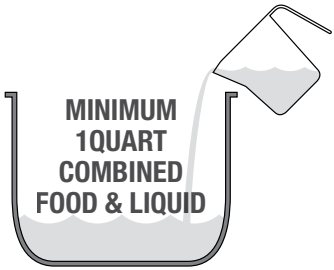
SLOW COOK

The SLOW COOK setting has cooking profiles designed for long cook times at low temperatures. It is ideal for breaking down tough cuts of meat and developing deep flavors.

1. Turn the START/SELECT dial until the indicator reaches the SLOW COOK setting. Press the START/SELECT dial to confirm.
2. Turn the START/SELECT dial until the indicator on the right hand side of the LCD reaches the desired setting.



3. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the selected setting. Turn the TEMP/PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature. Temperature can be adjusted to either 'LO' or 'HI'.
4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted between 2 and 12 hours.
5. 'KEEP WARM' indicates the KEEP WARM function will automatically switch on after the SLOW COOK cycle completes. Press the KEEP WARM button on the control panel to select or deselect the function.
6. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1 quart (1 liter) of combined food and liquid in the bowl.



7. Close the lid but do not lock it.
8. Turn the pressure release valve to the open position, facing away from the lid knob.
9. Press the START/SELECT dial to begin cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and the timer will start counting down.
10. The time can be adjusted during the SLOW COOK cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle, press the STOP/CANCEL button a second time. The temperature can be adjusted during the SLOW COOK cycle by turning the TEMP/PRESSURE dial.
11. If 'KEEP WARM' has been selected, at the end of the SLOW COOK cycle, the cooker will automatically switch to the KEEP WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and the timer will start counting up to a maximum of 4 hours. The KEEP WARM cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle, press the STOP/CANCEL button a second time.
12. If 'KEEP WARM' has not been selected, at the end of the SLOW COOK cycle the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out, the LCD screen will illuminate blue and the timer will start counting up.
13. After 30 minutes of inactivity, the LCD screen will go out and standby mode will be activated.

TIPS FOR PRESSURE & SLOW COOKING

Rice

- The PRESSURE COOK RICE setting is designed to cook rice so the rice grains remain separate and tender. It is suitable for all types of rice such as long grain, jasmine, basmati and brown rice.
- When pressure cooking brown rice, increase the cooking time to 20 minutes.
- Measure or weigh dry rice accurately and wash well with cold water until water runs clear. Drain well and place into the removable cooking bowl.
- Add corresponding water amount. For white rice use 1.25 parts water to 1 part rice. For brown rice use 1.5 parts water to 1 part rice. Refer to the table on this page for more information.
- After cooking, allow rice to stand in bowl for 5 minutes before stirring and serving.
- Rice will swell and double in size after cooking. Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked rice and liquid should not exceed the '½' level marking inside the removable cooking bowl.

Rice Measurements

White Rice	Water	Servings
2 cups	2.5 cups	4–6
3 cups	3.75 cups	6–8
4 cups	5 cups	8–12

Brown Rice	Water	Servings
2 cups	3 cups	4–6
3 cups	4.5 cups	6–8
4 cups	6 cups	8–12

Risotto

- The PRESSURE COOK RISOTTO setting is ideal for making creamy risotto, without all the stirring and in a fraction of the time.
- Use the SAUTÉ setting to soften onions and other aromatics, as well as deglaze the cooking bowl with wine.
- The key to creamy risotto is toasting the rice grains before the liquid is added. Use the SAUTÉ setting to toast the rice, stirring frequently, for 3–5 minutes or until the edges become transparent and then turn white.
- With little or no evaporation during pressure cooking, it is important to keep to the ratio of 1 part rice to 3 parts stock. If adding a lot of vegetables to the risotto, reduce stock by a third.
- Rice will swell and double in size after cooking. Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked rice and stock should not exceed the '½' level marking inside the removable cooking bowl.

Vegetables

- The PRESSURE COOK VEGETABLES setting is ideal for cooking both large and small portions of various hard vegetables.
- Vegetables can be left whole and unpeeled or cut into smaller pieces and peeled as desired. If pressure cooking whole vegetables, wash well and prick 3–4 times with a knife or fork.
- Add 1 cup of water to the cooking bowl along with prepared vegetables. Vegetables can be placed directly in the cooking bowl, on the rack or in the steamer basket.
- The size and age of vegetables will impact cooking time. Increase the time for larger vegetables.
- Use the STEAM setting for softer vegetables such as broccoli, green beans and asparagus.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of vegetables should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Vegetables	Cooking Time (minutes)
Artichokes, whole (medium, large)	5, 8
Beets, whole (small, medium, large)	15, 20, 25
Brussels sprouts	3–5
Carrots, whole	6–8
Cauliflower, whole	6
Corn (on the cob)	3–5
Collard and other hearty greens	10–12
Eggplant, whole	5
Potatoes, medium/large	10–12
Potatoes, small/new/ quartered	8
Squash (acorn, butternut), chunks	4
Squash (acorn, butternut, spaghetti), halved	8
Sweet potatoes	8
Turnips, rutabagas, kohlrabi	5

Stock

- The PRESSURE & SLOW COOK STOCK setting is suitable for making all kinds of stock, including chicken, beef and vegetable.
- To make a brown stock, use the SEAR setting to brown bones and vegetables prior to pressure or slow cooking.
- Vegetables such as onions, carrots and celery should be cut into large pieces. This will help keep the stock clear and make it easier to strain at the end of cooking.
- To shorten the pressurizing time, add cold water to bowl while still in the SEAR setting and allow the water to come to a simmer before pressure cooking.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of water, bones and/or aromatics should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Soup

- The PRESSURE & SLOW COOK SOUP setting is suitable for cooking a variety of soups from light broths to hearty minestrone to pureed vegetable soups.
- Use the SAUTÉ setting to soften aromatics and vegetables prior to pressure or slow cooking. Use the SEAR setting to brown meats, bacon or chicken.
- To shorten the pressurizing time, add cold water/stock to bowl while still in the SAUTÉ or SEAR setting and allow the water to come to a simmer before pressure cooking.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of soup should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Beans

- The PRESSURE & SLOW COOK BEANS setting is suitable for cooking all types of dried beans, lentils and other legumes.
- Beans and other legumes can produce a lot of foam during cooking. The preset NATURAL steam release setting ensures foam does not interfere with the steam release valve.
- Cooking times are based on unsoaked dried beans. To shorten the cooking time, soak beans in cold water overnight. Discard soaking water and cook with fresh cold water for half of the preset cooking time.
- Use a ratio of 1 part beans to 3 parts water.
- Beans and legumes swell and double in size after cooking. Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked legumes and water should not exceed the '½' level marking inside the removable cooking bowl.

Chili & Stew

- The PRESSURE & SLOW COOK CHILI & STEW setting is ideal for cooking ground meat chilies, meat sauces and hearty stews.
- Use the SEAR & SAUTÉ settings to brown meat and soften aromatics prior to cooking.

- Unlike traditional stovetop methods, pressure and slow cooking have almost no evaporation. For thick, rich chilies and stews use less liquid than called for in traditional recipes. Use the REDUCE setting after cooking to thicken foods that are too soupy.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked chili or stew ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Poultry

- The PRESSURE & SLOW COOK POULTRY setting is designed for cooking whole birds and poultry pieces.
- Use the SEAR setting to brown skin before pressure or slow cooking.
- To cook a whole chicken, pour ¾ cup (180ml) water or other liquid in the removable cooking bowl. Place the chicken upright on the rack, neck pointing upward.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Meat

- The PRESSURE & SLOW COOK MEAT setting uses high temperature/pressure to dissolve connective tissue, producing fork-tender, succulent results. Sauces become thick and well developed.
- Choose well-marbled cuts of meat for the best flavor and texture.
- Cut larger pieces of meat into 2 or 3 pieces to better fit the cooking bowl.
- Use the SEAR setting to brown meat prior to cooking.
- Unlike traditional stewing or braising, pressure and slow cooking have almost no evaporation. For deeply flavored dishes, use less liquid than called for in traditional recipes, 1 – 1½ cups (240–360ml) maximum.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

Bone-in Meat

- The PRESSURE & SLOW COOK BONE-IN MEAT setting uses high temperature/pressure and increased time for tender results all the way through. Connective tissues are broken down, meat falls off the bone and sauces become thick and well developed.
- Choose bone-in roasts that will easily fit the removable cooking bowl; have your butcher cut larger pieces in half.
- Use the SEAR & SAUTÉ settings to brown meat and soften aromatics prior to cooking.
- Unlike traditional stewing or braising, pressure and slow cooking have almost no evaporation. For deeply flavored dishes, use less liquid than called for in traditional recipes, 1–1½ cups (240–360ml) maximum.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

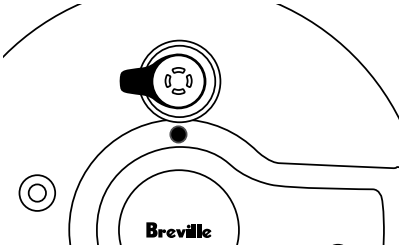
Dessert

- The PRESSURE & SLOW COOK DESSERT setting is ideal for cakes, cheesecakes, custards and fruit compotes.
- Cook desserts in one large bowl or pan, or use small ramekins for individual servings. The smaller the cooking container the shorter the cooking time and vice-versa.
- Suitable cookware materials include aluminium, stainless steel, silicone, Pyrex and ceramic. Each material will cook differently; be aware of cookware differences when adjusting cooking times.
- Cover pans or ramekins with foil and place on the rack. Add 1 cup (240ml) water to the removable cooking bowl.
- Do not overfill the cooking bowl. The total volume of uncooked ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

STEAM

The STEAM setting is ideal for steaming delicate vegetables, fish, poultry and dumplings. It can also be used to reheat plates of leftovers.

1. Turn the START/SELECT dial until the indicator reaches the STEAM setting. Press the START/SELECT dial to confirm.
2. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the STEAM setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 1 hour.
3. Fill the removable cooking bowl with water to the 'MIN' level marking.
4. Insert the rack into the bowl and place the steamer basket on top. If reheating a plate of leftovers, place the plate on top of the rack.
5. Arrange food in the steamer basket, allowing ½ inch (1 cm) gaps between the food so steam can flow evenly around all sides.
6. Close the lid but do not lock it.
7. Turn the pressure release valve to the open position, facing away from the lid knob.



8. Press the START/SELECT dial to begin cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and 'PREHEATING' will display on the screen.
9. If the lid has been locked, the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will display on the LCD screen.
10. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out and the timer will start counting down.
11. The time can be adjusted during the STEAM cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle press the STOP/CANCEL button a second time.
12. At the end of the STEAM cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out, the LCD screen will illuminate blue and the timer will start counting up.
13. If further steaming is required, ensure there is sufficient water in the cooker.
14. After 30 minutes of inactivity, the LCD screen will go out and standby mode will be activated.

SEAR

The SEAR setting is designed to brown and caramelize food directly in the cooking bowl before pressure or slow cooking, resulting in more flavorful meals.

1. Turn the START/SELECT dial until the indicator reaches the SEAR setting. Press the START/SELECT dial to confirm.
2. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and 'PREHEATING' will display on the screen.
3. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened, the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will display on the LCD screen.
4. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out and the timer will start counting up. Place food in the removable cooking bowl.
5. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle, press the STOP/CANCEL button a second time.
6. The maximum SEAR cycle is 45 minutes. At the end of the cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
7. After 5 minutes of inactivity, the LCD screen will go out and standby mode will be activated.

SAUTÉ

The SAUTÉ setting is ideal for softening and lightly browning onions, garlic and smaller pieces of food prior to pressure or slow cooking.

1. Turn the START/SELECT dial until the indicator reaches the SAUTÉ setting. Press the START/SELECT dial to confirm.
2. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the SAUTÉ setting. Turn the TEMP/PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be set to either 'LO', 'MED', or 'HI'.
3. Press the START/SELECT dial to begin cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and 'PREHEATING' will be display on the screen.
4. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened, the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will display on the LCD screen.
5. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out and the timer will start counting up. Place food in the removable cooking bowl.
6. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle, press the STOP/CANCEL button a second time. The temperature can be changed during the SAUTÉ cycle by turning the TEMP/PRESSURE dial.
7. The SAUTÉ cycle is 45 minutes. At the end of the cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
8. After 5 minutes of inactivity, the LCD screen will go out and standby mode will be activated.

REDUCE

The REDUCE setting is ideal for thickening and intensifying the flavor of sauces, syrups and stocks.

1. Turn the START/SELECT dial until the indicator reaches the REDUCE setting. Press the START/SELECT dial to confirm.
2. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the REDUCE setting. Turn the TEMP/PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be set to either 'LO', 'MED', or 'HI'.
3. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the REDUCE setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
4. Press the START/SELECT dial to begin cooking. The STOP/CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and 'PREHEATING' will display on the screen.
5. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
6. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out and the timer will start counting down. Place liquid to be reduced into the removable cooking bowl.
7. The time can be adjusted during the REDUCE cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP/CANCEL button. To end the cycle press the STOP/CANCEL for a second time. The temperature can be adjusted during the REDUCE cycle by turning the TEMP/PRESSURE dial.
8. At the end of the REDUCE cycle, the cooker alert will sound, the STOP/CANCEL button backlight will go out, the LCD screen will illuminate blue and the timer will start counting up.
9. After 30 minutes of inactivity, the LCD screen will go out and standby mode will be activated.

NOTE

If reducing a cooking sauce after pressure or slow cooking, remove the meat and/or vegetables before starting the REDUCE cycle. Once sauce has reached the desired consistency and flavor, rewarm the food in the sauce if necessary.

Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the cooker is turned off, unplugged, cooled to room temperature and all pressure has been released.

Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the cooker. Cleaning with a dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.

Cleaning the bowl and outer body

1. The removable cooking bowl can be washed in the dishwasher. However, to maintain the ceramic coating, it is recommended to wash the cooking bowl in warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
2. Wipe the moat and outer body with a soft, damp sponge. Apply the cleanser to the sponge, not the cooker surface, before cleaning.
3. Remove the condensation drip cup by gently pulling the bottom away from the body. Wash in warm soapy water, rinse with clean water, dry thoroughly and click back into position.
4. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth.
5. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the cooker on.

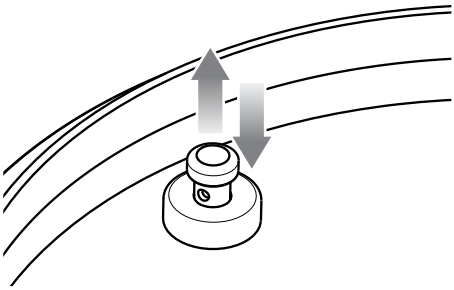
WARNING

To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or cooker in water (or other liquids).

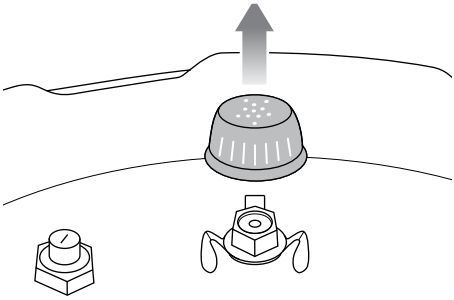
Cleaning the lid

1. Open the lid. Unscrew and remove the sealing nut from the center of the lid and pull the lid away from the lid arm.
2. Gently pull the silicone gasket out from around the wire ring on the underside of the lid.
3. Wash the sealing nut and pressure release valve in warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
4. Wash the silicone gasket and the lid on the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash in warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly.
5. After cleaning the lid, regularly inspect and ensure the following:

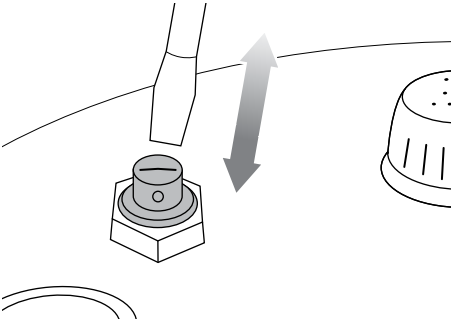
   a) Safety locking pin moves up and down freely. Always remove any oil or food residue left on this area.



   b) Pressure release valve and cover are clean and free of food or liquid. To clean, twist and pull the pressure release valve cover off the lid, wipe with a soapy cloth, rinse and dry thoroughly. Clip cover back into its original position.



c) Pressure safety valve is clean and free of food or liquid. To clean, push the valve from inside so the valve lifts above the lid and remove any oil or food residue. Ensure the valve moves in and out smoothly after cleaning.



6. See page 10, steps 4 and 5 to reattach the silicone gasket and lid.

Cleaning the steamer basket and rack

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
   Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend placing them in the dishwasher.

TIPS

To help eliminate food odors, combine 2 cups (480ml) hot water, ½ cup (120ml) lemon juice, 1 tablespoon lemon rind and 1 tablespoon vanilla extract in the removable cooking bowl. Pressure cook at 12.0 psi for 5 minutes using Natural steam release.

Storage

1. Ensure the cooker is turned off by pressing the STOP/CANCEL button on the control panel. The cooker is off when the button backlight is no longer illuminated.
2. Remove the power plug from the power outlet. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the cooker and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the bowl is inserted into the cooker; the rack is inserted into the steamer basket and placed inside the bowl.
5. Ensure the lid is closed and in the locked position.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.

Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
The lid cannot be opened at the end of the cooking cycle	• Press the RELEASE button until all internal pressure is released and the lid opens easily. • If this occurs frequently, the cooker may need to be adjusted to suit your current altitude. Follow "Altitude Adjust" instructions on page 13.
'Open Lid' is displayed on the LCD when the lid is open	• Turn the lid knob counter-clockwise as far as it will go. If the knob won't turn, lower the lid to about 45° and turn it clockwise then counter-clockwise.
Steam is escaping from the lid **OR** **Safety locking pin does not rise** **OR** **Cooker is not getting to pressure** **OR** **Timer will not count down**	• Assemble the lid correctly ensuring there is no gap between lid arm and the stainless steel lid. The sealing nut should be screwed on tightly. Follow step 5 on page 10. • Ensure the silicone gasket is clean, free from damage or cracks and is properly inserted. Follow step 4 on page 10. • Ensure that the safety locking pin can move freely up and down. Follow step 5a on page 25. • When the lid is locked, ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm. See step 7, page 16. • Ensure that the pressure release valve is properly seated in position and facing the lid knob. Follow step 8 on page 17. • Add more liquid/food to the bowl. There should be a minimum of 1 quart (1 liter) combined food and liquid. • If problem persists, call Breville Consumer Support.
The cooker automatically switches to keep warm without going through a complete cooking cycle	• Add more water to the cooking bowl and restart the cycle.
Water is collecting on the countertop	• Ensure the cooker is on a flat, level surface and that the condensation drip cup is installed on the back of the cooker. Follow step 7 on page 11. • Empty the condensation drip cup.

the Fast Slow Pro™

Manuel d'instructions - BPR700

Breville®

Table des matières

29 Breville vous recommande la sécurité avant tout
34 Composants
36 Information de sécurité importante pour votre Fast Slow Pro[MC]
38 Fonctions
53 Entretien & Nettoyage
55 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 décrites ci-dessous.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.

- 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 chez les jeunes enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant usage.
- Ne touchez pas les surfaces les surface de l'appareil qui sont très chaudes durant et après l'opération. Pour prévenir les brûlures ou blessures, utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine et les poignées ou boutons, selon le cas.
- 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.

- N'utilisez pas l'appareil sur (ou près de) un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chaude.
- Ne mettez pas l'appareil dans un four chaud.
- Laissez l'appareil refroidir avant d'assembler ou de retirer les pièces.
- Attachez d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez l'appareil dans la prise électrique.
- Soyez extrêmement prudent lorsque le cuiseur contient des aliments ou liquides chauds et/ou s'il est sous pression. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures. Si vous utilisez cet appareil pour la cuisson sous pression, lente ou à vapeur, assurez-vous que le couvercle est bien assemblé et fixé en place avant usage.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Utilisez uniquement les poignées latérales pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne mettez pas d'aliments ou de liquide dans le boîtier en acier inoxydable. Seule la cuve de cuisson amovible est conçue pour contenir des aliments ou du liquide.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil si la cuve de cuisson amovible ne contient aucun aliment ou liquide.
- Assurez-vous toujours que le niveau de liquide/aliments est correct.
  - Niveau 'MAX' - N'excédez pas le niveau maximal. Un remplissage excessif peut causer des blessures ou dommages matériels ou perturber le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.
  - Niveau '½' - Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent (comme les légumes secs, haricots, grains, flocons d'avoine, etc.), NE PAS remplir la cuve au-delà de la moitié.
  - Niveau 'MIN' - Lorsque vous utilisez la cuisson sous pression, lente ou à vapeur, assurez-vous que la cuve de cuisson est remplie au moins jusqu'au niveau minimum (aliments et liquide combinés) pour assurer un bon fonctionnement et éviter des dommages thermiques ou un feu.

- Sachez que certains aliments comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine et autres céréales, pois cassés, nouilles, macaroni, rhubarbe ou spaghetti peuvent générer de l'écume ou de la mousse, éclabousser et boucher la soupape de décharge. Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur.
- Avant l'usage, vérifiez toujours si la soupape de décharge et l'aiguille de verrouillage de sécurité ne sont pas bloquées ou obstruées, et nettoyez-les, si nécessaire. Assurez-vous que l'aiguille de verrouillage sous le couvercle bouge librement.
- Assurez-vous toujours que l'aiguille de verrouillage de sécurité est correctement alignée à l'ouverture du bras du couvercle et que son mouvement n'est pas restreint de quelque façon. S'il y a un certain dérangement ou que l'aiguille ne peut s'aligner correctement, ne faites pas fonctionner l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Ne tentez pas d'ouvrir le couvercle après la cuisson sous pression jusqu'à ce que la pression interne ait été libérée et que le couvercle ait tiédi. Si le couvercle ne se déverrouille pas en tournant, cela indique que l'appareil est encore sous pression - n'ouvrez pas le couvercle de force. La pression non libérée peut être dangereuse. Voir les instructions de fonctionnement dans ce manuel.
- Ne jamais mettre les mains, les bras ou la figure au-dessus de la soupape de décharge.
- N'utilisez pas cet appareil pour la friture sous pression avec huile.
- Ne tentez pas de faire fonctionner cet appareil d'autres façons que celles décrites dans ce manuel. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon avant usage. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour éviter le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau (ou tout autre liquide).
- Si l'appareil doit être: laissé sans surveillance, nettoyé, déplacé, assemblé ou rangé, assurez-vous toujours que le cuiseur est éteint en appuyant sans relâcher sur la touche ARRÊT/Annuler du panneau de commande. Le cuiseur est éteint lorsque le rétroéclairage de la touche disparaît. Débranchez le cordon de la prise murale.
- La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité 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 après que l'appareil présente un problème de fonctionnement, a subi une chute ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation de l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans des véhicules ou bateaux en mouvement, ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

INSTRUCTIONS SUR LE COURT CORDON

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

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

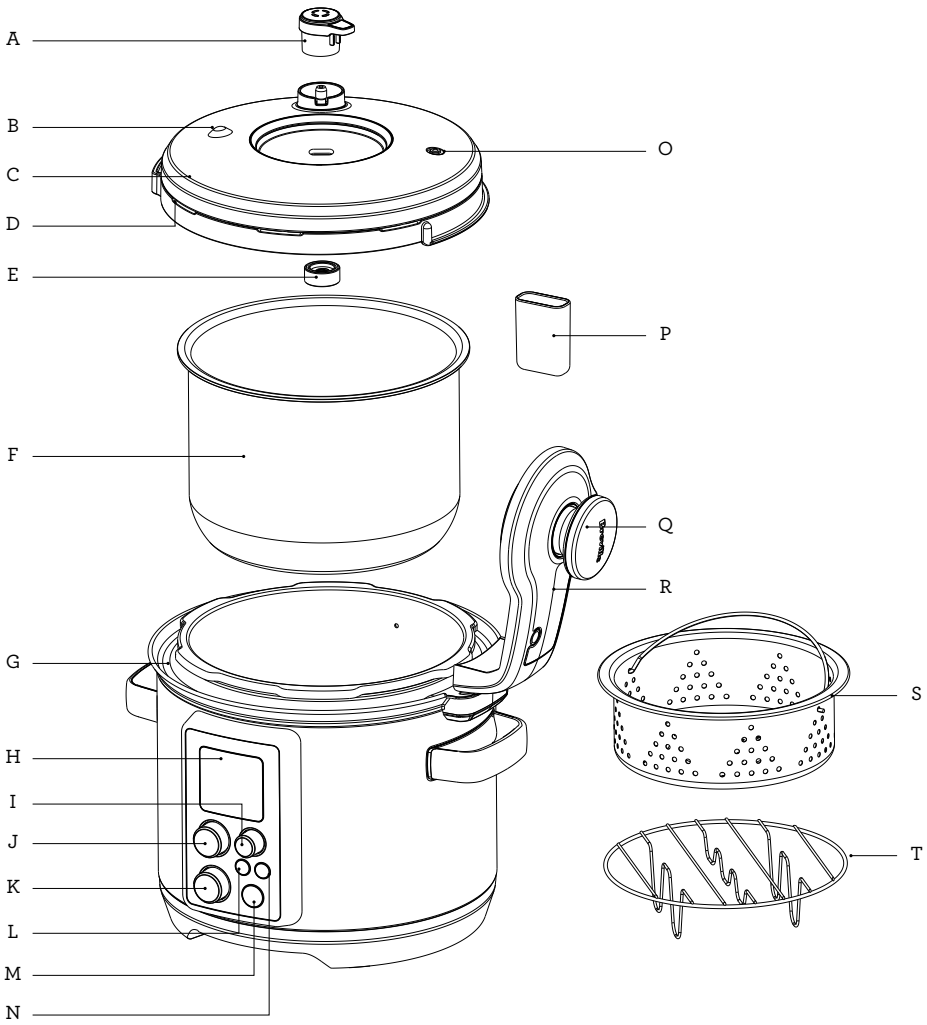
Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait de la prise électrique.

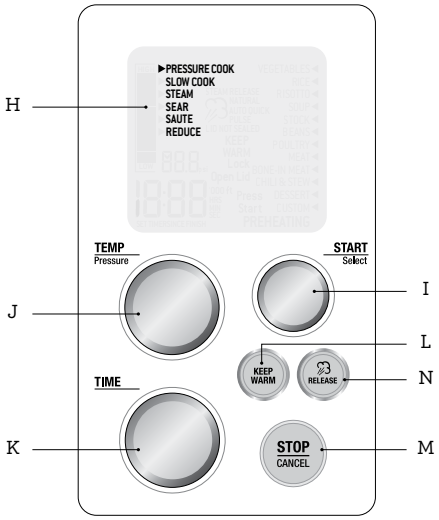
PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Composants





A. Soupape de décharge
Contrôle automatiquement le rythme auquel la vapeur est libérée du cuiseur.

B. Soupape de sécurité

C. Couvercle amovible allant au lave-vaisselle

D. Joint de silicone
S'installe facilement pour éliminer les tracas d'assemblage ou de nettoyage.

E. Écrou d'étanchéité

F. Cuve de cuisson amovible de 6 L
Revêtement en céramique qui ne contient ni APFO ni PTFE.

G. Gouttière facile à nettoyer
Récupère les gouttes de condensation et les débordements d'aliments, pour un nettoyage sans dégât.

H. Écran ACL interactif
Vous indique le moment de pressurisation, de cuisson et de décharge de vapeur.

I. Bouton MARCHE/Sélectionner

J. Bouton TEMP/Pression
8 niveaux de pression allant de LOW (bas) pour des aliments délicats, à HIGH (haut) pour une cuisson extra rapide.

2 réglages de température permettent une cuisson de 2 à 12 heures.

Choix de 3 niveaux de température pour les réglages SAUTÉ (faire sauter) et REDUCE (réduire).

K. Bouton de minuterie

L. Touche Garde-au-chaud
Maintient les aliments jusqu'à 4 heures à la température sécuritaire pour servir. Peut être activée automatiquement à la fin des cycles de cuisson sous pression et cuisson lente.

M. Touche ARRÊT/Annuler
Appuyez sur la touche pour faire une pause ou retourner à l'écran précédent.

N. Touche DÉCHARGE
Appuyez pour sélectionner Auto Quick, Auto Pulse ou Natural (rapide, impulsion ou naturel). Appuyez sans relâcher sur la touche pour ouvrir la soupape de décharge.

O. Aiguille de verrouillage de sécurité
L'aiguille se soulève lorsque la pression est atteinte, agissant comme dispositif de verrouillage de sécurité.

P. Godet de condensation

Q. Bouton du couvercle
Tournez pour verrouiller/déverrouiller le couvercle.

R. Bras du couvercle à charnière

S. Panier-vapeur en acier inoxydable

T. Grille en acier inoxydable
Soulève les aliments hors du liquide de cuisson et supporte également le panier-vapeur lors de la cuisson à vapeur.

INFORMATION DE SÉCURITÉ IMPORTANTE POUR VOTRE FAST SLOW PRO[MC]

Cet appareil cuit sous pression et doit être utilisé et entretenu tel que décrit dans ce manuel. La pression de l'air contenu à l'intérieur du cuiseur peut entraîner un danger s'il n'est pas utilisé et entretenu tel que décrit dans ce manuel.

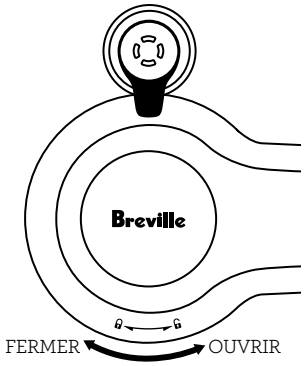
CAPACITÉ DE LA CUVE DE CUISSON

- Assurez-vous toujours d'un niveau adéquat d'aliments/liquide dans la cuve de cuisson amovible.
- Niveau 'MAX' (4,5 L) - N'excédez pas le niveau maximal. Un remplissage excessif peut causer des blessures ou dommages matériels ou perturber le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.
- Niveau '½' (3 L) - Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent (comme les légumes secs, haricots, grains, flocons d'avoine, etc.), NE PAS remplir la cuve au-delà de la moitié.
- Niveau 'MIN' (1 L) - Lorsque vous utilisez la cuisson sous pression, lente ou à vapeur, assurez-vous que la cuve de cuisson est remplie au moins jusqu'au niveau minimum (aliments et liquide combinés) pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil et éviter des dommages thermiques ou un feu.

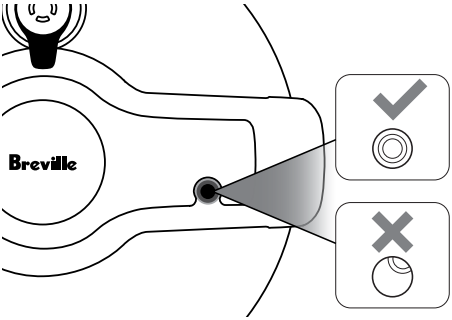
NE JAMAIS FERMER LE COUVERCLE DE FORCE

FERMER LE COUVERCLE

- Assurez-vous que le joint de silicone est correctement inséré dans l'anneau métallique sur le dessous du couvercle et que l'aiguille de verrouillage bouge librement.
- Baissez le couvercle en position fermée. Tournez le bouton en sens horaire vers le symbole de verrouillage. Le couvercle doit se fermer et se verrouiller facilement et avec un minimum d'effort. NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE DE FORCE. Le cuiseur fera entendre un signal lorsque le couvercle se verrouillera.



- Assurez-vous toujours que l'aiguille de verrouillage de sécurité est correctement alignée à l'ouverture du bras du couvercle et que son mouvement n'est pas restreint de quelque façon. S'il y a un certain dérangement, ne faites pas fonctionner l'appareil et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.



NOTE

Si les aliments contenus dans le cuiseur sont très chauds lorsque vous désirez fermer le couvercle, vous devrez peut-être presser légèrement sur le bouton du couvercle pendant qu'il est encore déverrouillé, pour permettre au couvercle de tourner facilement.

DÉCHARGE AUTOMATIQUE DE VAPEUR MAINS LIBRES

Le cuiseur est muni d'un dispositif de décharge automatique de vapeur mains libres qui libérera à l'occasion la vapeur lorsque le cuiseur pressurisera et activera automatiquement le cycle de décharge de vapeur après la cuisson.

- Ne mettez jamais les mains, les bras ou la figure au-dessus de la soupape de dégagement.

NOTE

En plus de la décharge automatique de vapeur mains libres, la pression peut être libérée en pressant la touche DÉCHARGE ou en tournant manuellement la soupape de décharge.

N'OUVREZ JAMAIS LE COUVERCLE DE FORCE

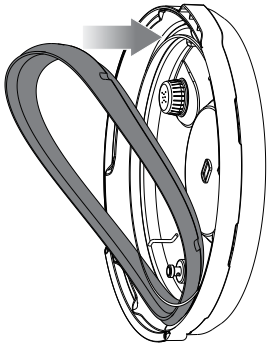
OUVRIR LE COUVERCLE

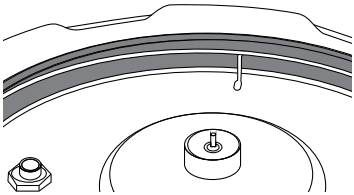
- Tournez le bouton du couvercle en sens antihoraire vers le symbole de déverrouillage. Le cuiseur fera entendre un signal lorsque le couvercle de déverrouillera.
- Le couvercle devrait s'ouvrir facilement, si toute la pression interne a été libérée. N'ouvrez jamais le couvercle de force.
- Si le couvercle ne se déverrouille pas ou si vous rencontrez de la résistance, cela peut signifier que le cuiseur est encore sous pression. Appuyez sans relâcher sur la touche DÉCHARGE jusqu'à ce que toute la pression interne soit libérée et que le couvercle s'ouvre facilement.

Fonctions

PRÉPARATION DU FAST SLOW PRO^MC

1. Retirez et jetez lieu sûr tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et rubans adhésifs du cuiseur.
2. Ouvrez le couvercle en tournant le bouton en sens antihoraire et en soulevant et rabaissant le couvercle à répétition jusqu'à ce que la charnière le maintienne ouvert. Dévissez et retirez l'écrou de verrouillage au centre du couvercle et dégagez-le du bras du couvercle.
3. Lavez le couvercle, le joint de silicone, la cuve de cuisson amovible et le godet de condensation dans l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez correctement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement.
4. Le joint de silicone est réversible et peut être inséré dans un sens ou dans l'autre. Insérez le joint autour de l'extérieur de l'anneau métallique sur le dessous du couvercle. Assurez-vous qu'il est parfaitement inséré et qu'il repose à plat sous l'anneau métallique.





5. Le couvercle s'insère d'une seule façon et doit être assemblé correctement pour que le cuiseur fonctionne. Installez le couvercle pour que le capuchon de la soupape de décharge soit orienté vers l'arrière du cuiseur (Image A). Alignez le centre du couvercle avec le boulon sous le bras du couvercle (Image B) et poussez-le pour que les fils de la vis soient exposés. Vissez l'écrou de verrouillage (l'anneau rouge doit toucher le couvercle) dans le boulon pour bien fixer le couvercle. Une fois assemblé, assurez-vous que la soupape de décharge est correctement placée en direction du bouton du couvercle.

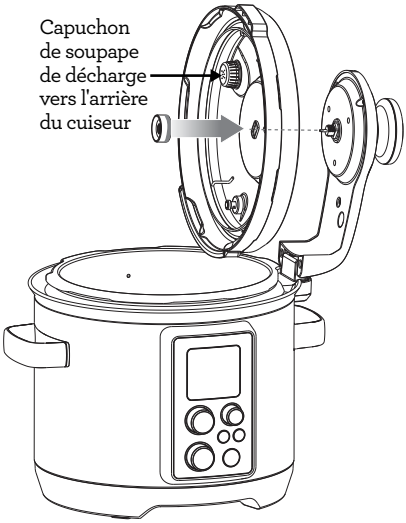


Image A

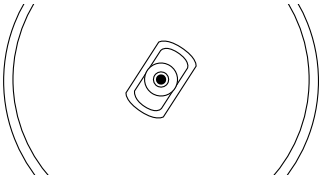
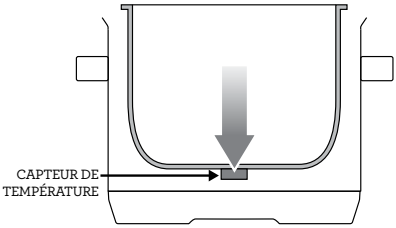
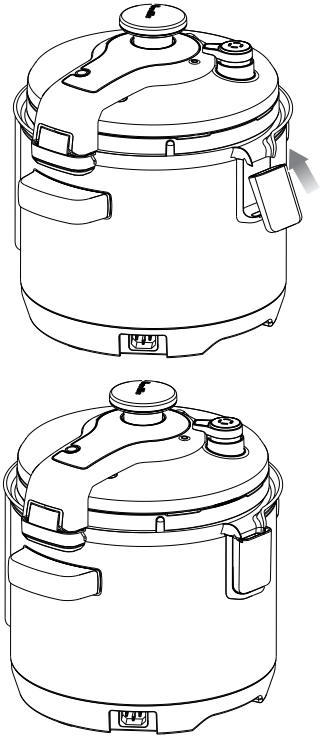


Image B

6. Nettoyez et séchez le dessous de la cuve de cuisson amovible et le capteur de température, en vous assurant que la surface est libre de toute saleté. La cuve de cuisson doit reposer à plat sur le capteur de température pour assurer un parfait contact.



7. Fixez le godet de condensation bien en place jusqu'au déclic.



8. Insérez le connecteur à l'extrémité du cordon d'alimentation dans la base du cuiseur, en vous assurant que le connecteur est parfaitement sec. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique de 110/120 V.
9. L'alerte se fera entendre et l'écran ACL s'allumera. Les options de réglage apparaîtront avec un indicateur sur le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression).

RÉGLAGES INTELLIGENTS

Le Fast Slow Pro^MC est muni de 6 réglages intelligents:

Cuisson sous pression, Cuisson lente, Cuisson à vapeur, Saisir, Faire sauter & Réduire. Les réglages de cuisson sous pression et cuisson lente offrent un menu d'aliments couramment consommés avec des temps de cuisson et des températures/niveaux de pression préréglés, pour atteindre les meilleurs résultats. Cependant, nous vous suggérons d'en faire l'expérience en fonction de la recette, de la quantité d'aliments à cuire et de vos goûts personnels. Vous pouvez également utiliser le réglage CUSTOM (personnalisé) pour sélectionner vos propres temps et températures/niveaux de pression.

Le cuiseur gardera en mémoire votre réglage personnalisé, même après avoir été débranché. Pour réinitialiser le réglage de l'usine, débranchez le cuiseur et appuyez sans relâcher sur le bouton MARCHE/Sélectionner pendant que vous rebranchez l'appareil. La lettre 'd' et un nombre apparaîtront brièvement sur l'écran, confirmant que les réglages de l'usine ont été réinitialisés.

DÉCHARGE DE VAPEUR VARIABLE MAINS LIBRES

Le Fast Slow Pro^MC offre 3 méthodes de décharge de vapeur:

Auto Quick (automatique & rapide)

La pression est libérée rapidement pour minimiser la cuisson excessive des aliments ou pour les recettes avec de courts temps de cuisson.

Auto Pulse (automatique & par impulsions)

La pression est libérée par jets afin de ne pas perturber les aliments à l'intérieur, et pour empêcher l'écume provenant d'aliments amidonnés de s'échapper par la soupape de décharge.

Natural (naturel)

La pression se dissipe naturellement sans libérer la vapeur par la soupape, ce qui empêche les ingrédients délicats comme les bouillons ou les fèves de se faire secouer ou de se défaire lorsque la pression est libérée.

Vous pouvez sélectionner la méthode de décharge de vapeur désirée en utilisant la touche DÉCHARGE sur le panneau de commande.

La méthode de décharge de vapeur sélectionnée s'activera automatiquement à la fin du cycle PRESSURE COOK (cuisson sous pression).

En appuyant sans relâcher sur le bouton DÉCHARGE pendant que l'appareil est pressurisé, la soupape de décharge s'ouvrira durant 30 secondes.

GARDE-AU-CHAUD

La fonction GARDE-AU-CHAUD maintient la chaleur des aliments à une température sécuritaire (60°C/140°F ou plus) jusqu'au moment de servir. Le temps par défaut est de 2 heures, mais il peut être réglé jusqu'à un maximum de 4 heures. Tournez le bouton MINUTERIE pour ajuster le temps programmé de la fonction GARDE-AU-CHAUD. Une fois le temps réglé, l'écran ACL continuera d'afficher le temps progressif.

Pour utiliser GARDE-AU-CHAUD comme fonction indépendante, appuyez sur le bouton GARDE-AU-CHAUD du panneau de commande pendant qu'il est affiché sur le menu principal. L'écran ACL affichera 'KEEP WARM' et le compte progressif commencera.

La fonction GARDE-AU-CHAUD s'activera automatiquement après n'importe quel cycle de CUISSON LENTE; cependant, elle peut être activée et désactivée durant la CUISSON SOUS PRESSION autant que durant la CUISSON LENTE en utilisant le bouton GARDE-AU-CHAUD du panneau de commande.

BOUTON ARRÊT/ANNULER ET MODE VEILLE

En appuyant sur le bouton ARRÊT/Annuler durant n'importe quel cycle de cuisson, le cycle sera mis en pause jusqu'à 5 minutes. Si le cycle n'est pas remis en marche durant ce temps, le cuiseur passera en mode veille.

En appuyant sur le bouton ARRÊT/Annuler durant le réglage ou pendant que le cycle est en pause, le cuiseur retournera à l'écran précédent.

En appuyant sur le bouton ARRÊT/Annuler à partir du menu de réglages principal, le cuiseur passera en mode veille.

En tout temps, appuyez sans relâcher sur le bouton ARRÊT/Annuler durant 2 secondes pour passer en mode veille. S'il y a de la pression dans le cuiseur lorsqu'il passe en mode veille, il passera plutôt en mode de décharge de pression avec la méthode Natural (naturel) sélectionnée. Appuyez sur le bouton DÉCHARGE pour passer à une autre méthode de décharge de vapeur ou appuyez sans relâcher sur le bouton DÉCHARGE pour une décharge prolongée.

AJUSTEMENT À L'ALTITUDE

En haute altitude, la température d'ébullition de l'eau diminue en raison de la baisse de pression de l'air. Cette basse pression crée des conditions de cuisson très différentes avec un autocuiseur.

Afin de maintenir des résultats constants à diverses altitudes, le Fast Slow Pro^MC offre une fonction d'ajustement à l'altitude qui ajuste les réglages de base en fonction de l'altitude de votre emplacement actuel.

1. Pour activer le mode d'ajustement à l'altitude, appuyez sans relâcher sur la touche ARRÊT/Annuler pour activer le mode veille. Le rétroéclairage de la touche disparaîtra et l'écran ACL ne sera plus allumé.
2. Une fois en mode veille, appuyez sans relâcher sur les deux boutons GARDE-AU-CHAUD et DÉCHARGE durant 2 secondes. Le message 'ALt' apparaîtra sur l'écran ACL.
3. Tournez le bouton de MINUTERIE pour entrer l'altitude de votre emplacement actuel. L'altitude peut être réglée entre 1,000 pi et 6,000 pi, par tranches de 1,000 pi. L'autocuiseur ne doit pas être utilisé au-delà de 6,500 pi.
4. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer.
5. Les réglages du cuiseur sont maintenant ajustés à votre altitude actuelle. Pour réinitialiser les réglages de l'usine (niveau de la mer), débranchez le cuiseur et appuyez sans relâcher sur le bouton MARCHE/Sélectionner en rebranchant l'appareil. La lettre 'd' et un chiffre apparaîtront brièvement sur l'écran, confirmant que les réglages de l'usine ont été réinitialisés.

APERÇU DES RÉGLAGES DU CUISEUR

RÉGLAGE	MENU	PRÉRÉGLAGES	CONVIENT À	ÉCHELLE
PRESSURE COOK (cuisson sous pression)	**VEGETABLE (légumes)**	7.5 psi 8 MIN AUTO PULSE (impulsion)	Pommes de terre entières & coupées, potiron Artichauts Carottes, betteraves & autres légumes racines	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	RICE (riz)	7.5 psi 5 MIN AUTO PULSE (impulsion)	Riz blanc à grains courts, moyens & longs Riz brun à grains courts, moyens & longs Quinoa Grains anciens	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	RISOTTO	6.0 psi 6 MIN AUTO QUICK (rapide)	Riz Arboria Riz Carnaroli Flocons d'avoine	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	SOUP (soupe)	9.0 psi 15 MIN AUTO QUICK (rapide)	Soupes à base de consommé Potages	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	STOCK (bouillon)	12.0 psi 60 MIN NATURAL (naturel)	Bouillon de poulet ou de viande Bouillon de légumes, de fruits de mer	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	BEANS (haricots)	12.0 psi 20 MIN NATURAL (naturel)	Tous les haricots séchés (rouges, noires, pinto, cannellini, pois chiches, etc.) Cuisses de canard, poulet de Cornouailles	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	POULTRY (volaille)	9.0 psi 20 MIN AUTO PULSE (impulsion)	Poulet entier Morceaux de poulet avec os Cuisses de canard, poulet de Cornouailles	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	MEAT (viande)	12.0 psi 40 MIN NATURAL (naturel)	Bœuf braisé, soc de porc Corned-beef Pointe de poitrine	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	BONE-IN MEAT (viande avec os)	12.0 psi 50 MIN AUTO QUICK (rapide)	Souris d'agneau Osso bucco Côtes levées Rôtis non désossés	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	CHILI & STEW (chili & ragoût)	10.5 psi 20 MIN AUTO QUICK (rapide)	Chilis à la viande hachée Sauces à la viande Ragoûts de bœuf, d' agneau ou autres	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	DESSERT	3.0 psi 20 MIN NATURAL (naturel)	Crème anglaise Gâteaux au fromage Pouding au pain Compotes	1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS
	CUSTOM (réglage personnalisé)	1.5 psi 10 MIN AUTO PULSE (impulsion)		1.5 psi – 12.0 psi Jusqu'à 2:00 HRS

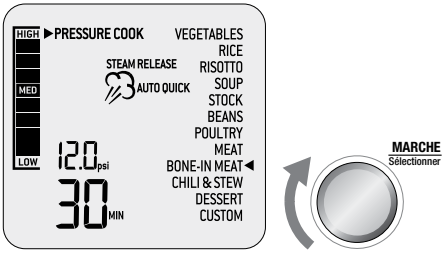
RÉGLAGE	MENU	PRÉRÉGLAGES	CONVIENT À	ÉCHELLE (haut/bas)
SLOW COOK (cuisson lente)	SOUP (soupe)	LO (bas) 4:00 HRS	Soupes à base de consommé Potages	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	STOCK (bouillon	LO (bas) 6:00 HRS	Bouillon de poulet ou de viande Bouillon de légumes, de fruits de mer	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	BEANS (haricots)	LO (bas) 8:00 HRS	Tous les haricots séchés (rouges, noirs, pinto, cannellini, pois chiches, etc.) Lentilles	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	POULTRY (volaille)	LO (bas) 4:00 HRS	Poulet entier Morceaux de poulet avec os	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	MEAT (viande)	LO (bas) 8:00 HRS	Bœuf braisé, soc de porc Corned-beef Pointe de poitrine	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	BONE-IN MEAT (viande avec os)	LO (bas) 10:00 HRS	Souris d'agneau Osso bucco Côtes levées Rôtis non désossé	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	CHILI & STEW (chili & ragoût)	LO (bas) 6:00 HRS	Chilis à la viande hachée Sauces à la viande Ragoûts de bœuf, agneau, ragoûts consistants	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	DESSERT	LO (bas) 4:00 HRS	Crème anglaise Gâteaux au fromage Pouding au pain Compotes	HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
	CUSTOM (réglage personnalisé)	HI (haut) 4:00 HRS		HI 2:00-12:00 HRS LO 2:00-12:00 HRS
STEAM (cuisson vapeur)		15 MIN	Fruits de mer, volaille et légumes cuits doucement Dumplings à la vapeur	Jusqu'à 2:00 HRS
SEAR (saisir)		Compte progressif	Brunir la viande hachée, les rôtis, la volaille et la viande à ragoût Brunir les légumes	Jusqu'à 45 MIN
SAUTÉ (faire sauter)		HI (haut) Compte progressif	Oignon, ail et autres aromatisants	LO, MED, HI (bas, moyen, haut) Jusqu'à 45 MIN
REDUCE (réduire)		HI (haut) 10 MIN	Finir et épaissir les sauces Réduire les bouillons Réduire les sirops et les glaçures	LO, MED, HI (bas, moyen, haut) Jusqu'à 2:00 HRS

CUISSON SOUS PRESSION

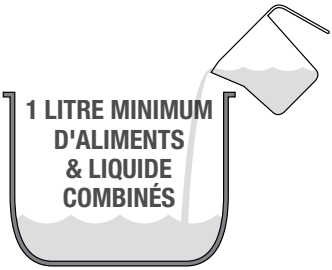
Le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression) est l'option rêvée pour cuire des viandes succulentes, des ragoûts savoureux, de délicieuses soupes et même des desserts en une fraction du temps et de l'énergie nécessaires pour les méthodes de cuisson conventionnelles.

La CUISSON SOUS PRESSION s'effectue dans une cuve scellée avec un minimum de liquide. Toute la vapeur générée par la cuisson est retenue dans la cuve, augmentant la pression. Cette augmentation de pression hausse la température du liquide et de la vapeur internes bien au-delà du point d'ébullition, permettant aux aliments de cuire jusqu'à 70% plus rapidement.

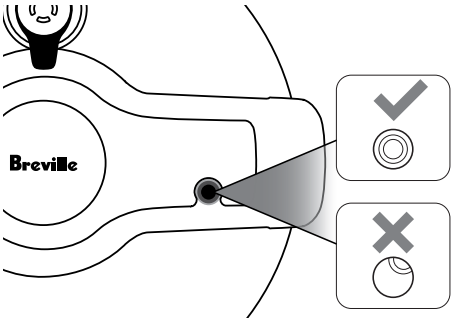
1. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur pointe vers le réglage PRESSURE COOK (cuisson sous pression). Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer votre sélection.
2. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur sur le côté droit de l'écran ACL pointe vers le réglage désiré.



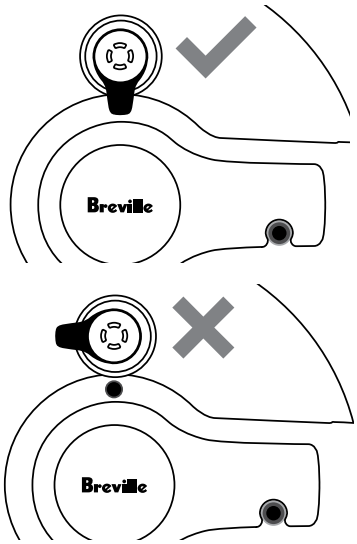
3. Le chiffre du haut sur l'écran ACL indique le niveau de pression préréglé pour le réglage sélectionné. Tournez le bouton TEMP/Pression en sens antihoraire pour réduire la pression ou en sens horaire pour l'augmenter. La pression peut être réglée de 1.5 psi (bas) à 12.0 psi (haut).
4. Le chiffre du bas sur l'écran ACL indique le temps de cuisson préréglé pour le réglage sélectionné. Tournez le bouton MINUTERIE en sens antihoraire pour réduire le temps de cuisson ou en sens horaire pour l'augmenter. Le temps peut être réglé jusqu'à 2 heures.
5. Le symbole de vapeur apparaissant sur l'écran ACL indique la méthode de décharge de vapeur préréglée pour le réglage sélectionnée. Appuyez sur la touche DÉCHARGE pour sélectionner la méthode de décharge 'AUTO QUICK' (rapide), 'AUTO PULSE' (par impulsions) ou 'NATURAL' (naturel).
6. Placez les aliments dans la cuve de cuisson amovible. Assurez-vous qu'il y a au moins 1 litre d'aliments et liquide combinés dans la cuve.



7. Fermez le couvercle et tournez le bouton du couvercle en sens horaire pour le verrouiller. Le signal sonore se fera entendre lorsque le couvercle sera verrouillé. Vérifiez si l'aiguille de verrouillage de sécurité est correctement alignée à l'ouverture du bras du couvercle et que son mouvement n'est pas restreint de quelque façon.



8. Assurez-vous que la soupape de décharge est bien en place sur le couvercle et orientée vers le bouton du couvercle.



9. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour activer la cuisson. La touche ARRÊT/Annuler sera rétroéclairée en rouge, l'écran ACL s'illuminera en orange, le message 'PREHEATING' (préchauffage) s'affichera et la barre de pression sur la gauche grimpera pour indiquer que le cuiseur est mis sous pression. Pendant que la pression augmente dans le cuiseur, la soupape de décharge laissera échapper de la vapeur, à l'occasion. Cela signifie que la pression interne du cuiseur se stabilise; cela est normal.
10. Si le couvercle n'a pas été bien verrouillé, 'LOCK LID' apparaîtra sur l'écran ACL. Tournez le bouton du couvercle en sens horaire pour verrouiller le couvercle et amorcer la cuisson.
11. Une fois que la pression aura été atteinte, le message 'PREHEATING' (préchauffage) disparaîtra, l'alerte se fera entendre, le compte à rebours commencera et la barre de pression cessera de grimper, indiquant la pression actuelle dans la cuve.
12. Le temps de cuisson peut être réglé durant le cycle de CUISSON SOUS PRESSION en tournant le bouton MINUTERIE. Le cycle peut être mis en pause en tout temps en appuyant sur le bouton MARCHE/Canceller. Pour mettre fin au cycle, appuyez à nouveau sur la touche ARRÊT/Annuler.

    Le niveau de pression peut être augmenté durant le préchauffage ou le cycle de cuisson sous pression en tournant le bouton TEMP/Pression en sens horaire.

    La méthode de décharge de vapeur peut être changée durant le cycle de CUISSON SOUS PRESSION en appuyant sur la touche DÉCHARGE. Lorsque 'STEAM RELEASE' (décharge de vapeur) clignote sur l'écran, tournez le cadran DÉMARRER/Sélectionner pour changer la méthode de décharge. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer votre sélection.
13. Une fois le cycle de CUISSON SOUS PRESSION terminée, l'alerte se fera entendre, le cycle de décharge de pression s'enclenchera automatiquement avec le symbole de vapeur clignotant.
14. Une fois le cycle de décharge de pression terminé, l'alerte se fera entendre, le rétroéclairage de la touche ARRÊT/Annuler disparaîtra, l'écran ACL s'illuminera en bleu et le compte progressif commencera.
15. Après 30 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et le mode veille sera activé.

NOTE

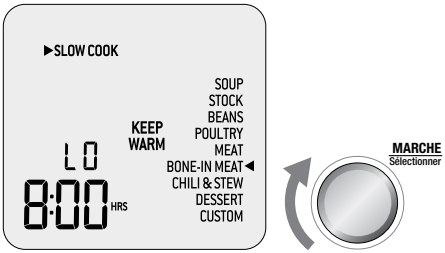
Si vous ne réussissez pas à déverrouiller le couvercle à la fin du cycle de décharge de vapeur, c'est que le cuiseur est encore sous pression. N'ouvrez pas le couvercle de force, car la pression interne peut être dangereuse.

Appuyez sur la touche DÉCHARGE jusqu'à ce que toute le pression interne soit libérée et que le couvercle s'ouvre facilement.

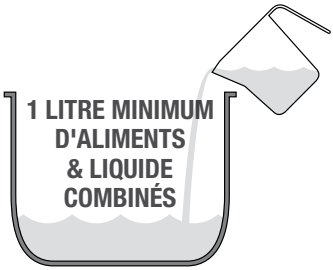
CUISSON LENTE

Le réglage SLOW COOK (cuisson lente) possède des profils de cuisson conçus pour une durée de cuisson prolongée à basse température. Il est idéal pour attendrir les coupes de viande coriaces et développer de riches saveurs.

1. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur pointe vers SLOW COOK (cuisson lente). Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer votre sélection.
2. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur sur la droite de l'écran pointe vers le réglage désiré.



3. La ligne du haut sur l'écran ACL affiche la température préréglée pour le réglage sélectionné. Pour réduire la température, tournez le bouton TEMP/Pression en sens antihoraire et pour l'augmenter, tournez-le en sens horaire. La température peut être réglée à 'LO'(bas) ou 'HI' (haut).
4. La ligne du bas sur l'écran ACL affiche le temps de cuisson préréglé pour le réglage sélectionné. Pour réduire le temps de cuisson, tournez le bouton MINUTERIE en sens antihoraire et pour l'augmenter, tournez le bouton en sens horaire. Le temps peut être réglé entre 2 et 12 heures.
5. Lorsque le message 'KEEP WARM' (garde-au-chaud) est affiché, cela indique que cette fonction s'activera automatiquement à la fin du cycle de CUISSON LENTE. Appuyez sur la touche GARDE-AU-CHAUD pour sélectionner ou désactiver la fonction.
6. Placez les aliments dans la cuve de cuisson amovible. Assurez-vous qu'il y a au moins 1 litre d'aliments et liquide combinés dans la cuve.



7. Fermez le couvercle sans le verrouiller.
8. Tournez la soupape de décharge en position ouverte, en direction du bouton du couvercle.
9. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour amorcer la cuisson. La touche ARRÊT/Annuler sera rétroéclairée en rouge, l'écran ACL s'illuminera en orage et le compte à rebours débutera.
10. Le temps peut être réglé durant le cycle de CUISSON LENTE en tournant le bouton MINUTERIE. Le cycle peut est mis en pause en tout temps en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler. Pour mettre fin au cycle, appuyez à nouveau sur la touche ARRÊT/Annuler. La température peut être réglée durant le cycle de CUISSON LENTE en tournant le bouton TEMP/Pression.
11. Si vous avez sélectionné 'KEEP WARM' (garde-au-chaud), le cuiseur passera automatiquement en mode GARDE-AU-CHAUD à la fin du cycle de CUISSON LENTE. L'écran ACL affichera 'KEEP WARM et le compte progressif débutera jusqu'à un maximum de 4 heures. Le cycle GARDE-AU-CHAUD peut être mis en pause en tout temps en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler. À la fin du cycle, appuyez à nouveau sur la touche ARRÊT/Annuler.
12. Si vous n'avez pas sélectionné 'KEEP WARM', le signal se fera entendre à la fin du cycle de CUISSON LENTE, la touche ARRÊT/Annuler ne sera plus rétroéclairée l'écran ACL s'illuminera en bleu et le compte progressif débutera.
13. Après 30 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et le mode veille sera activé.

TRUCS POUR LA CUISSON SOUS PRESSION & CUISSON LENTE

Riz

- Le réglage PRESSURE COOK RICE (cuisson du riz sous pression) est conçu pour cuire le riz de façon à ce que les grains se séparent et restent tendres. Il convient à tous les types de riz : à longs grains, au jasmin, basmati et brun.
- Lorsque vous cuisez le riz sous pression, augmentez le temps de cuisson à 20 minutes.
- Mesurez et pesez le riz de façon précise et lavez-le à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau en sorte claire. Égouttez-le bien et placez-le dans la cuve de cuisson.
- Ajouter la quantité d'eau équivalente. Pour du riz blanc, utilisez 1¼ partie d'eau pour 1 partie de riz. Pour le riz brun, utilisez 1½ partie d'eau pour 1 partie de riz. Pour en savoir plus, consultez le tableau sur cette page.
- Une fois la cuisson terminée, laissez le riz reposer dans un bol 5 minutes avant de le remuer et le servir.
- Le riz gonflera et doublera de volume après la cuisson. Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal de riz non cuit et de liquide ne doit pas excéder la marque '½' à l'intérieur de la cuve.

Mesures de riz

Riz blanc	Eau	Portions
2 tasses	2.5 tasses	4–6
3 tasses	3.75 tasses	6–8
4 tasses	5 tasses	8–12

Riz brun	Eau	Portions
2 tasses	3 tasses	4–6
3 tasses	4.5 tasses	6–8
4 tasses	6 tasses	8–12

Risotto

- Le réglage PRESSURE COOK RISOTTO (cuisson sous pression du risotto) est idéal pour préparer un risotto crémeux sans brassage et en une fraction du temps.
- Utilisez le réglage SAUTÉ (faire sauter) pour ramollir les oignons ou autres aromates ainsi que pour déglacer le fond de la cuve de cuisson avec du vin.
- Le secret d'un risotto crémeux est de faire griller les grains de riz avant d'ajouter le liquide. Utilisez le réglage SAUTÉ pour griller le riz en le remuant fréquemment durant 3–5 minutes ou jusqu'à ce que le contour des grains soit transparent, puis blanchisse.
- Puisqu'il n'y a pas d'évaporation ou presque durant la cuisson sous pression, il est important de garder le ratio de 1 partie de riz pour 3 parties de bouillon. Si vous ajoutez beaucoup de légumes à votre risotto, réduisez le bouillon du tiers.
- Le riz gonflera et doublera de volume après la cuisson. Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal de riz non cuit et bouillon ne doit pas excéder la marque '½' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Légumes

- Le réglage PRESSURE COOK VEGETABLES (cuisson sous pression des légumes) est idéal pour cuire de grandes et de petites portions de légumes durs variés.
- Les légumes peuvent être laissés entiers et non pelés, ou coupés en petits morceaux et pelés, si désiré. Si vous cuisez les légumes sous pression, lavez-les et piquez-les 3-4 fois avec un couteau ou une fourchette.
- Versez 1 tasse d'eau dans la cuve de cuisson avec les légumes préparés. Vous déciderez de placer les légumes directement au fond de la cuve ou d'utiliser la grille ou le panier vapeur.
- Le format et la fraîcheur des légumes auront un impact sur le temps de cuisson. Augmentez-le pour de plus gros légumes.
- Utilisez le réglage STEAM (cuisson vapeur) pour les légumes plus tendres comme les brocolis, les fèves vertes et les asperges.

- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal de légumes ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Légumes	Temps de cuisson (minutes)
Artichauts entiers (moyens, gros)	5, 8
Aubergine entière	5
Betteraves entières (petites, moyennes, grosses)	15, 20, 25
Carottes entières	6–8
Chou vert et autres légumes consistants	10–12
Chou-fleur entier	6
Choux-de-Bruxelles	3–5
Courges (poivrée, musquée) en morceaux	4
Courges (poivrée, musquée, spaghetti), coupées en deux	8
Maïs (en épis)	3–5
Navets, rutabagas, chou-rave	5
Patates douces	8
Pommes de terre (moyennes/grosses)	10–12
Pommes de terre (petites/nouvelles/ en quartiers)	8

Bouillon

- Les réglages PRESSURE & SLOW COOK STOCK (cuisson sous pression & cuisson lente du bouillon) convient à toutes sortes de bouillons, incluant au poulet, au bœuf et aux légumes.
- Pour préparer un fond brun, utilisez le réglage SEAR (saisir) pour faire dorer les os et les légumes avant de les cuire sous pression ou par cuisson lente.
- Les légumes comme les oignons, les carottes et le céleri doivent être coupés en gros morceaux. Cela aidera à garder le bouillon clair et il sera plus facile à passer au tamis à la fin de la cuisson.
- Pour raccourcir le temps de pressurisation, ajoutez de l'eau froide dans la cuve durant le réglage SEAR (saisir) et attendez qu'elle frémisse avant de cuire sous pression.
- Ne surchargez pas la cuve. Le volume maximal d'eau, d'os et/ou d'aromates ne doit pas excéder la marque 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Soupes

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK SOUP (cuisson sous pression & cuisson lente de la soupe) convient à la préparation d'une variété de soupes allant des bouillons à la minestrone ou au potage de légumes.
- Utilisez le réglage SAUTÉ (faire sauter) pour ramollir les légumes et les aromates avant la cuisson sous pression ou cuisson lente. Utilisez le réglage SEAR (saisir) pour faire dorer les viandes, le bacon ou le poulet.
- Pour raccourcir le temps de pressurisation, ajoutez de l'eau froide/du bouillon dans la cuve durant les réglages SAUTÉ (faire sauter) ou SEAR (saisir) et attendez que l'eau frémisse avant de cuire sous pression.
- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal de soupe ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Haricots

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK BEANS (cuisson sous pression & cuisson lente des haricots) convient à la cuisson de tous les types de haricots, lentilles et autres légumes.
- Les haricots et autres légumes peuvent générer beaucoup d'écume durant la cuisson. Le réglage de décharge de vapeur NATURAL (naturel) n'interfère pas avec la soupape de décharge.

- Les temps de cuisson sont basés sur des haricots secs qui ont trempé. Pour raccourcir le temps de cuisson, faites tremper les haricots dans l'eau froide toute la nuit. Jetez l'eau de trempage et cuisez les haricots dans l'eau froide durant la moitié du temps de cuisson préréglé.
- Utilisez un ratio de 1 partie de haricots pour 3 parties d'eau.
- Les haricots et les légumes gonflent et doublent de volume après la cuisson. Ne surchargez pas la cuve. Le volume maximal de légumes crus et d'eau ne doit pas excéder la marque '½' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Chilis & Ragoûts

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK CHILI & STEW (cuisson sous pression & cuisson lente des chilis et de ragoûts) est idéal pour cuire les chilis à la viande hachée et ramollir les aromates avant la cuisson.
- Contrairement aux méthodes de cuisson traditionnelles sur la cuisinière, les cuissons sous pression et lente n'ont presque pas d'évaporation. Pour les chilis riches et onctueux et les ragoûts, utilisez moins de liquide que normalement requis dans les recettes traditionnelles. Utilisez le réglage REDUCE (réduire) après la cuisson pour épaissir les sauces trop liquides.
- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal des ingrédients pour le chili ou la soupe ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Volaille

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK POULTRY (cuisson sous pression & cuisson lente de la volaille) est conçu pour cuire la volaille entière ou en morceaux.
- Utilisez le réglage SEAR (saisir) pour faire dorer la peau avant la cuisson sous pression ou cuisson lente.
- Pour cuire un poulet entier, versez ¾ tasse (180 ml) d'eau ou autre liquide dans la cuve de cuisson. Déposez le poulet à la verticale sur la grille, le cou pointant vers le haut.
- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal d'ingrédients crus ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Viande

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK MEAT (cuisson sous pression & cuisson lente de la viande) utilise des températures/pressions élevées pour défaire les tissus conjonctifs, produisant une viande succulente qui se défait à la fourchette. Les sauces épaissiront et les saveurs se développeront.
- Choisissez des coupes de viande bien persillée pour une texture et des saveurs optimales.
- Coupez les gros morceaux de viande en 2 ou en 3 pour mieux remplir la cuve de cuisson.
- Contrairement aux méthodes traditionnelles de cuisson à l'étuvée ou de braisage, les cuissons sous pression et lente n'ont presque pas d'évaporation. Pour des plats savoureux, utilisez moins de liquide que normalement requis dans les recettes traditionnelles, soit 1–1½ tasses (240–360 ml) maximum.
- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal d'ingrédients crus ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

Viande avec os

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK BONE-IN MEAT (cuisson sous pression & cuisson lente de la viande avec os) utilise une température/pression élevée et un temps prolongé, pour obtenir une viande tendre et cuite uniformément. Les tissus conjonctifs se brisent, la viande se défait des os et la sauce épaissit et développe des saveurs.
- Choisissez des rôtis avec os et de format compatible à la cuve de cuisson. Demandez à votre boucher de couper les plus gros morceaux en deux.

- Contrairement aux méthodes traditionnelles de cuisson à l'étuvée ou de braisage, les cuissons sous pression et lente n'ont presque pas d'évaporation. Pour des plats succulents, utilisez moins de liquide que la quantité requise dans des recettes traditionnelles, soit 1–1½ tasses (240–360 ml) maximum.
- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal d'ingrédients crus ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

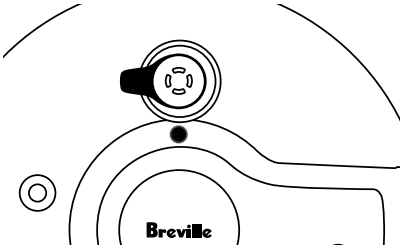
Desserts

- Le réglage PRESSURE & SLOW COOK DESSERT (cuisson sous pression & cuisson lente des desserts) est idéal pour cuir les gâteaux, gâteaux au fromage, crème anglaise et compote de fruits.
- Vous pourrez cuire les desserts dans un grand bol ou moule ou dans de petits ramequins, pour des portions individuelles. Plus le plat est petit, plus le temps de cuisson est court et vice-versa.
- Le réglage convient aux plats de cuisson en aluminium, acier inoxydable, silicone, Pyrex et céramique. Chaque matériau cuit différemment; soyez conscients de la différence de matériau de votre place de cuisson avant d'ajuster le temps de cuisson.
- Couvrez les moules ou ramequins de papier aluminium et placez-les sur la grille. Versez 1 tasse (240 ml) d'eau dans la cuve de cuisson.
- Ne surchargez pas la cuve de cuisson. Le volume maximal d'ingrédients crus ne doit pas excéder la ligne 'MAX' à l'intérieur de la cuve de cuisson.

CUISSON À LA VAPEUR

Le réglage STEAM (cuisson à la vapeur) est idéal pour cuire les légumes délicats, le poisson, la volaille et les dumplings. Il peut également servir à réchauffer les restes de plats.

1. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur pointe sur le réglage STEAM. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer.
2. La ligne du bas sur l'écran ACL affiche le temps de cuisson préréglé pour le réglage STEAM. Tournez le bouton MINUTERIE en sens antihoraire pour réduire le temps de cuisson ou en sens horaire pour l'augmenter. Le temps peut être ajusté jusqu'à 1 heure.
3. Remplissez la cuve de cuisson d'eau jusqu'à la marque 'MIN'.
4. Insérez la grille dans la cuve et y déposer le panier vapeur. Si vous réchauffez des restes d'aliments, déposez l'assiette sur la grille.
5. Mettez les aliments dans le panier vapeur en laissant 1 cm (½ po) entre les aliments pour permettre à la vapeur de circuler uniformément de tous les côtés.
6. Fermez le couvercle sans le verrouiller.
7. Tournez la soupape de décharge en position ouverte pour qu'elle ne soit pas orientée vers le bouton du couvercle.



8. Appuyez sur le bouton MARCH/ Sélectionner pour débuter la cuisson. La touche ARRÊT/Annuler sera rétroéclairée en rouge, l'écran ACL sera illuminé en orange et 'PREHEATING' (préchauffage) sera affiché sur l'écran.

9. Si le couvercle a été verrouillé, un signal se fera entendre et 'OPEN LID' (ouvrir le couvercle) sera affiché sur l'écran ACL.
10. Dès que la température aura été atteinte, le message 'PREHEATING' disparaîtra et le compte à rebours commencera.
11. Le temps peut être ajusté durant le cycle de CUISSON À LA VAPEUR en tournant le cadran MINUTERIE. Le cycle peut être mis en pause en tout temps en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler. Pour mettre fin au cycle, appuyez à nouveau sur la touche ARRÊT/Annuler.
12. Une fois le cycle de CUISSON À LA VAPEUR terminé, le signal se fera entendre, la touche ARRÊT/Annuler ne sera plus rétroéclairée, l'écran ACL s'illuminera en bleu et le compte progressif débutera.
13. Si vous devez prolonger la cuisson à la vapeur, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le cuiseur.
14. Après 30 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et le mode veille sera activé.

SAISIR

Le réglage SEAR (saisir) est conçu pour brunir et caraméliser les aliments directement dans la cuve de cuisson avant de les cuire sous pression ou par cuisson lente, donnant un goût raffiné à vos mets.

1. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur pointe vers le réglage SEAR. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer.
2. La touche ARRÊT/annuler sera rétroéclairée en rouge, l'écran ACL s'illuminera en orange et 'PREHEATING' (préchauffage) sera affiché sur l'écran.
3. Ouvrez le couvercle à charnière et laissez-le en position ouverte. Si vous n'avez pas ouvert le couvercle, le signal se fera entendre et 'OPEN LID' (ouvrir le couvercle) sera affiché sur l'écran ACL.
4. Dès que la température aura été atteinte, 'PREHEATING' disparaîtra et le compte progressif débutera. Mettez les aliments dans la cuve de cuisson.
5. Le cycle peut être mis en pause en tout temps en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler. Pour mettre fin au cycle, appuyez à nouveau sur le bouton ARRÊT/Annuler.
6. La durée maximale du cycle SAISIR est de 45 minutes. À la fin du cycle, le signal se fera entendre, la touche ARRÊT/Annuler ne sera plus rétroéclairé et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
7. Après 5 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et le mode veille sera activé.

FAIRE SAUTER

Le réglage SAUTÉ (faire sauter) est idéal pour ramollir et dorer légèrement les oignons, l'ail et les aliments de petits formats avant de les cuire sous pression ou par cuisson lente.

1. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le réglage SAUTÉ. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer.
2. La ligne du haut sur l'écran ACL affiche la température préréglée pour le réglage SAUTÉ. Tournez le bouton TEMP/Pression en sens antihoraire pour réduire la température ou en sens horaire pour l'augmenter. La température peut être réglée à 'LO', 'MED' ou 'HI' (bas, moyen ou haut).
3. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour débuter la cuisson. La touche ARRÊT/Annuler ne sera plus rétroéclairée en rouge, l'écran ACL sera illuminé en orange et 'PREHEATING' (préchauffage) sera affiché sur l'écran ACL.
4. Ouvrez le couvercle à charnière et laissez-le en position ouverte. Si vous n'avez pas ouvert le couvercle, le signal se fera entendre et 'OPEN LID' (ouvrir le couvercle) sera affiché sur l'écran ACL.
5. Une fois que la température aura été atteinte, 'PREHEATING' disparaîtra et le compte progressif commencera. Placez les aliments dans la cuve de cuisson.

6. Le cycle peut être mis en pause en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler. Pour mettre fin au cycle, appuyez à nouveau sur la touche ARRÊT/Annuler. La température peut être changée durant le cycle SAUTÉ en tournant le bouton TEMP/Pression.
7. La durée du cycle SAUTÉ est de 45 minutes. À la fin du cycle, le signal se fera entendre, la touche ARRÊT/Annuler ne sera plus rétroéclairée et l'écran ACL s'illuminera en bleu.
8. Après 30 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et le mode veille sera activé.

RÉDUIRE

Le réglage REDUCE (réduire) est idéal pour épaissir et intensifier les saveurs des sauces, sirops et bouillons.

1. Tournez le bouton MARCHE/Sélectionner jusqu'à ce que l'indicateur atteigne le réglage REDUCE. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour confirmer.
2. La ligne du haut sur l'écran ACL affiche la température préréglée pour le réglage RÉDUCE. Tournez le bouton TEMP/Pression en sens antihoraire pour réduire la température ou en sens horaire pour l'augmenter. La température peut être réglée à 'LO', 'MED' ou 'HI' (bas, moyen ou haut).
3. La ligne du bas sur l'écran ACL affiche le temps de cuisson préréglé pour le réglage REDUCE. Tourner le bouton MINUTERIE en sens antihoraire pour réduire le temps de cuisson ou en sens horaire pour l'augmenter. Le temps peut être ajusté jusqu'à 2 heures.
4. Appuyez sur le bouton MARCHE/Sélectionner pour débuter la cuisson. La touche ARRÊT/Annuler se rétroéclairée en rouge, l'écran ACL sera illuminé en orange et 'PREHEATING' (préchauffage) sera affiché sur l'écran.
5. Ouvrez le couvercle à charnière et laissez-le en position ouverte. Si vous n'avez pas ouvert le couvercle, le signal se fera entendre et 'OPEN LID' (ouvrir le couvercle) sera affiché sur l'écran ACL.
6. Une fois que la température aura été atteinte, 'PREHEATING' disparaîtra et le compte à rebours débutera. Versez le liquide à réduire dans la cuve de cuisson.
7. Le temps peut être ajusté durant le cycle RÉDUIRE en tournant le bouton MINUTERIE. Le cycle peut être mis en pause en tout temps en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler. Pour mettre fin au cycle, appuyez à nouveau sur la touche ARRÊT/Annuler. La température peut être ajustée durant le cycle RÉDUIRE en tournant le bouton TEMP/Pression.
8. À la fin du cycle RÉDUIRE, le signal se fera entendre, la touche ARRÊT/Annuler ne sera plus rétroéclairée, l'écran ACL s'illuminera en bleu et le compte progressif commencera.
9. Après 30 minutes d'inactivité, l'écran ACL s'éteindra et le mode veille sera activé.

NOTE

Si vous réduisez la sauce après la cuisson sous pression ou la cuisson lente, retirez la viande et/ou les légumes avant d'activer le cycle REDUCE (réduire). Une fois que la sauce aura la saveur et la consistance désirées, réchauffez les aliments dans la sauce, si désiré.

Entretien & nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est éteint, débranché, refroidi à la température de la pièce et que toute la pression a été libérée.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques ou de nettoyants pour le four lorsque vous nettoyez le cuiseur. Le fait d'utiliser un chiffon sec ou des nettoyants abrasifs peut égratigner la surface de l'appareil.

Nettoyer la cuve et le boîtier

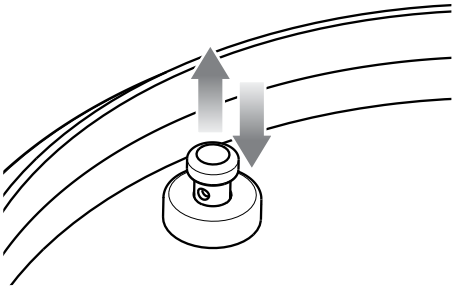
1. La cuve de cuisson amovible peut être mise au lave-vaisselle. Cependant, pour protéger le revêtement en céramique, il est recommandé de la laver dans l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez correctement.
2. Essuyez la gouttière et le boîtier avec une éponge douce et humide. Appliquez le nettoyant sur l'éponge et non sur la surface du cuiseur avant le nettoyage.
3. Retirez le godet de condensation du cuiseur en le tirant délicatement par le dessous. Lavez-le dans l'eau chaude savonneuse, bien le rincer à l'eau claire, le sécher correctement et le fixer en place jusqu'au déclic.
4. Essuyez l'écran ACL avec un chiffon doux et humide.
5. Laissez toutes les surfaces sécher correctement avant de brancher l'appareil dans la prise électrique et le mettre en marche.

AVERTISSEMENT

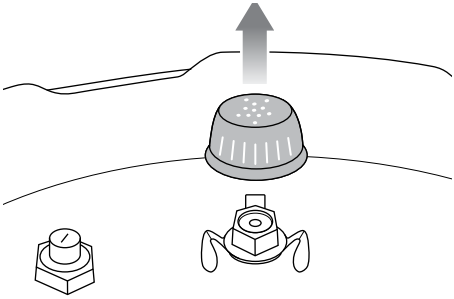
Pour éviter un risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le cuiseur dans l'eau (ou tout autre liquide).

Nettoyer le couvercle

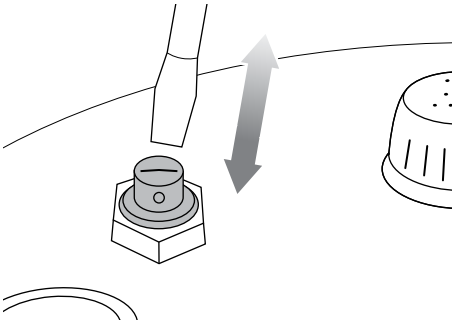
1. Ouvrez le couvercle. Dévissez et retirez l'écrou au centre du couvercle et soulevez le couvercle en l'éloignant du bras.
2. Retirez délicatement le joint en silicone entourant l'anneau métallique sur le dessous du couvercle.
3. Lavez l'écrou et la soupape de décharge à l'eau chaude et rincez soigneusement.
4. Lavez le joint de silicone et le couvercle sur le plateau supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à l'eau chaude savonneuse, bien les rincer à l'eau claire et les sécher correctement.
5. Après avoir nettoyé le couvercle, vérifiez régulièrement ce qui suit:
   a) si l'aiguille de verrouillage bouge librement de haut en bas. Nettoyez toujours les résidus d'huile ou d'aliments laissés dans cette zone.



b) si la soupape de décharge et le couvercle sont propres et sans résidus d'aliments ou de liquide. Pour les nettoyer, tournez et retirez le capuchon de la soupape de décharge, essuyez-le avec un chiffon savonneux, rincez-le et séchez-le correctement. Remettez-le en place en le fixant bien.



c) si la soupape de sécurité est propre et sans aliments ou liquide. Pour la laver, poussez-la par l'intérieur pour qu'elle se soulève au-dessus du couvercle et retirez tout résidu d'huile ou d'aliments. Assurez-vous que la soupape bouge librement de haut en bas après le nettoyage.



6. Référez-vous à la page 38, étapes 4 et 5 pour réassembler le joint de silicone et le couvercle.

Nettoyer le panier vapeur et la grille

1. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique. Rincez et séchez soigneusement.

   N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer métalliques ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ces produits peuvent endommager la surface des pièces.
2. Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous ne recommandons pas de les mettre au lave-vaisselle.

TRUC

Pour éliminer les odeurs d'aliments, mélangez 2 tasses (480 ml) d'eau chaude, ½ tasse (120 ml) de jus de citron, 1 c. à soupe de zeste de citron et 1 c. à soupe d'extrait de vanille dans la cuve de cuisson. Utilisez la cuisson à pression à 12.0 psi durant 5 minutes, en utilisant la méthode de décharge de vapeur Natural (naturel).

Rangement

1. Éteignez le cuiseur en appuyant sur la touche ARRÊT/Annuler sur le panneau de commande. Le cuiseur est éteint lorsque la touche n'est plus éclairée.
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Laissez le cuiseur et les accessoires refroidir complètement avant de démonter l'appareil et le nettoyer.
3. Assurez-vous que le cuiseur et tous les accessoires sont propres et secs.
4. Assurez-vous que la cuve de cuisson est bien en place dans le boîtier; mettez la grille dans le panier vapeur et insérez-les dans la cuve.
5. Assurez-vous que le couvercle est fermé et en position de verrouillage.
6. Rangez l'appareil à la verticale, reposant sur ses pieds. Ne mettez aucun objet sur le dessus.

Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le couvercle ne peut s'ouvrir à la fin du cycle de cuisson	• Appuyez sur la touche DÉCHARGE jusqu'à ce que toute la pression interne soit libérée et que le couvercle s'ouvre facilement. • Si cela se produit fréquemment, un ajustement serait peut-être recommandable pour convenir à votre altitude actuelle. Suivez les instructions d'Ajustement de l'altitude à la page 41.
'Open Lid' est affiché sur l'écran ACL lorsque le couvercle est ouvert	• Tournez le bouton du couvercle en sens antihoraire aussi loin que possible. Si le bouton ne tourne pas, abaissez le couvercle d'environ 45° et tournez le bouton en sens antihoraire.
De la vapeur s'échappe du couvercle **OU** **L'aiguille de verrouillage ne lève pas** **OU** **Le cuiseur n'atteint pas la pression** **OU** **La minuterie n'effectue pas le compte à rebours**	• Assemblez correctement le couvercle en vous assurant qu'il n'y a pas d'espace entre le bras et le couvercle en acier inoxydable. L'écrou de verrouillage ne doit pas être vissé trop serré. Voir l'étape 5 en page 38. • Assurez-vous que le joint de silicone est propre, sans dommages ou fissures et qu'il est correctement inséré. Voir l'étape 4 en page 38. • Assurez-vous que l'aiguille de verrouillage bouge librement de haut en bas. Voir l'étape 5 a en page 53. • Lorsque le couvercle est verrouillé, assurez-vous que l'aiguille de verrouillage est correctement alignée sur l'ouverture dans la poignée du couvercle. Voir l'étape 7 en page 44. • Assurez-vous que la soupape de décharge soit bien encrée et orientée vers le bouton du couvercle. Voir l'étape 8 en page 45. • Ajoutez plus de liquide/aliments dans la cuve. Il doit y avoir un minimum de 1 litre d'aliments et liquide combinés. • Si le problème persiste, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Le cuiseur passe automatiquement à Garde-au-chaud sans effectuer un cycle de cuisson complet	• Mettez plus d'eau dans la cuve de cuisson et redémarrez le cycle.
De l'eau s'accumule sur le comptoir	• Assurez-vous que le cuiseur est à plat sur une surface de niveau et que le godet de condensation est bien en place à l'arrière du cuiseur. Voir l'étape 7 à la page 39. • Videz le godet de condensation.

Breville Consumer Support

USA

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

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

Email: brevilleusasupport.com

Web: **www.brevilleusa.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**

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.

BPR700 USC C15