

*the Fast Slow GO™*



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Breville®**



## Contents

- 2 Breville Recommends  
Safety First
- 8 Components
- 9 Control Panel
- 10 Food Presets
- 11 Cooking Presets
- 12 Functions
- 22 Care & Cleaning
- 24 Troubleshooting

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the pressure cooker for the first time.
- 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. Follow the instructions provided in this book.
- Always insert the connector end of the power cord into the appliance inlet before inserting power plug into the power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- Take care to avoid spillage on the connector.



## WARNING

Only use the cooking bowl intended for this appliance; using cooking vessels not provided will result in a non-resettable issue.

- 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, or use handles or knobs where available.
- Do not place the appliance near the edge of a countertop or table during operation. Ensure that the surface is dry, level, clean and free of any liquid and other substances.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface and position the appliance at a minimum distance of 8 inches away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Do not place this appliance on or near 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.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Allow to cool before assembling or moving parts.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the power outlet.
- We recommend not to place the cooker on a stone countertop when it's cooking. This is due to countertops being sensitive to uneven heat and may crack if heated locally. If you would like to cook with the pressure cooker on the countertop, place a chopping board or heat proof mat underneath the cooker.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) properly secured to avoid spillage of the hot liquids.
- Do not place anything, other than lid, on top of the cooker when assembled, when in use and when stored.
- 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 for pressure cook, slow cook and steam, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.

- Do not move the cooker when in use.
- Do not use the lid handle to carry the appliance.
- Only use the side handles to carry or move the appliance.
- Before placing removable cooking bowl into the base ensure the base of the bowl and the base of the appliance is dry by wiping with a dry soft cloth.
- Do not use a damaged removable cooking bowl. Replace before using.
- Do not place food or liquid directly into the base. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Never operate the cooker without food and liquid in the removable cooking bowl. Ensure a combined minimum of 4 cups (1 Liter) of food and/or liquid when cooking. Using less than 4 cups can result in a reduction of pressurization. This minimum quantity level does not apply for the LEGUMES and RICE | GRAINS settings.
- Always ensure there is enough liquid in the removable cooking bowl when steaming. At least 4 cups (1 Liter) of liquid is required when steaming.
- Do not exceed maximum fill level. Some foods expand during pressure cooking such as rice, diced vegetables. Over filling may cause a risk of clogging pressure release valve and safety locking pin and develop excess pressure. Always follow the maximum and minimum quantities of liquid stated in instructions and recipes.
- Some food to avoid when pressure cooking are: apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal and other cereals, noodles and pasta, and rhubarb; these foods can foam, froth and splatter and clog the pressure release valve and safety locking pin.
- Before use, always check pressure release valve and safety locking pin for clogging and clean if necessary. Check to make sure the safety locking pin moves freely from under the lid.

- Do not attempt to open the cooker lid after pressure cooking until all internal pressure has been released and is slightly cooled. If the lid will not turn to unlock, this indicates that appliance is still under pressure – do not force lid open. Any pressure remaining can be hazardous. See operating instructions for STEAM RELEASE directions in this instruction book.

- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- Do not touch the pressure release valve while in use.
- The surface heating element is subject to residual heat after use.
- Use only recommended STEAM RELEASE button to depressurize cooker after use.
- Do not use this appliance for deep frying.
- Do not sauté or shallow fry under pressure.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet. Do not leave the appliance unattended when in use.

## **WARNING**

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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES**

- Fully unwind the power cord fully before use. Do not let the power cord hang over the edge of a countertop or table, touch hot surfaces or become knotted.
- Connect only to a 120V power outlet.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Always turn the appliance OFF; remove the plug and allow all parts to cool before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and when storing.

- This appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction by a person responsible for their safety who understands the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Close adult supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately stop use and return the entire appliance to the nearest authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorized Breville Service Center.
- The use of attachments not sold or recommended 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

## **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.

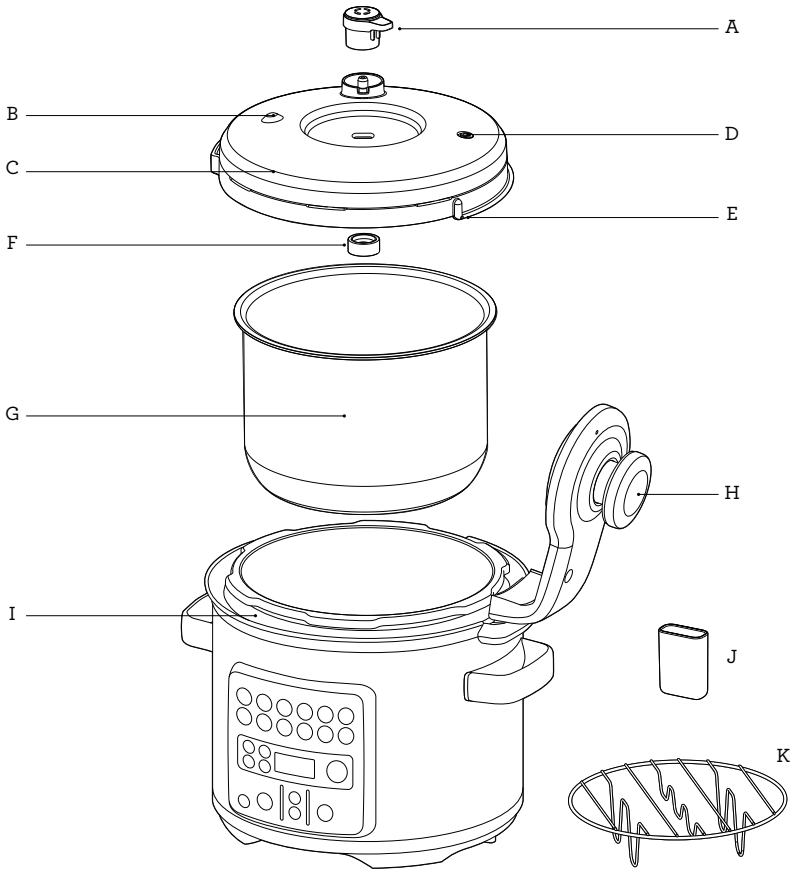
## **SHORT CORD INSTRUCTIONS**

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.

**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. Safety Locking Pin**

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

**E. Silicone Lid Seal**

Easy fitting for hassle free assembly and cleaning.

**F. Sealing Nut**

**G. 6 quarts (6 Liters) Removable Cooking Bowl**

**H. Lid Arm**

**I. Easy Clean Moat**

Catches condensation drips for a mess-free clean up.

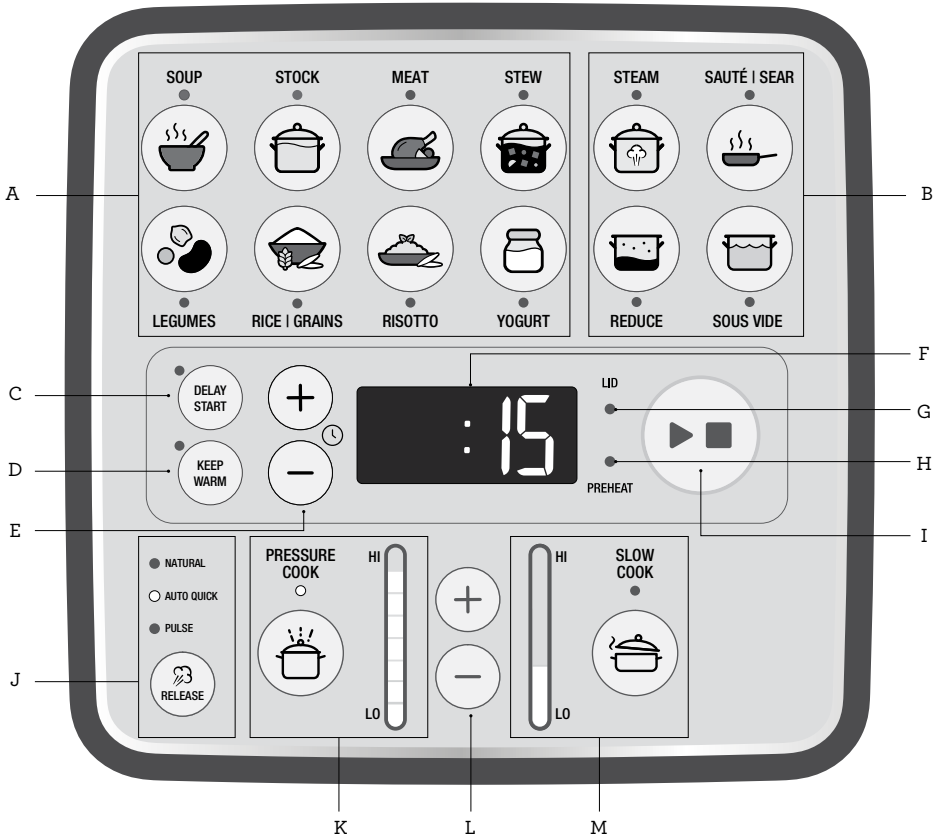
**J. Condensation Drip Cup**

**K. Stainless Trivet**

Raises food out of liquid for roasting and steaming.



# CONTROL PANEL



- A. Food Presets with light indicators
- B. Cooking Presets with light indicators
- C. DELAY START
- D. KEEP WARM
- E. TIME (+ / -) adjustment buttons
- F. LED display
- G. Lid Lock / Unlock Warning Light Indicator
- H. Preheat Light Indicator
- I. START/CANCEL Button
- J. Pressure release button with modes selection indicator
- K. PRESSURE COOK with light indicator  
Pressure Level Indicator for Pressure Cooking Mode
- L. PRESSURE / TEMPERATURE (+ / -) adjustment buttons
- M. SLOW COOK with light indicator  
Temperature Indicator for Slow Cooking Mode

## FOOD PRESETS

### SETTING: PRESSURE COOK

FOOD MENU	DEFAULT PRESET	RANGE
Soup	9.0 psi 15 MINS AUTO QUICK	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS
Stock	12.0 psi 1 HOUR NATURAL	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS
Meat	12.0 psi 45 MINS NATURAL	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS
Stew	10.5 psi 20 MIN AUTO QUICK	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS
Legumes	12.0 psi 20 MINS NATURAL	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS
Rice   Grains	7.5 psi 5 MINS AUTO PULSE	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS
Risotto	6.0 psi 6 MINS AUTO QUICK	1.5 psi - 12.0 psi Up to 2:00 HRS

### SETTING: SLOW COOK

FOOD MENU	DEFAULT PRESET	RANGE
Soup	LOW 4:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm option: on / off
Stock	LOW 6:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm option: on / off
Meat	LOW 8:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm option: on / off
Stew	LOW 8:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm option: on / off
Legumes	HIGH 6:00 HRS KEEP WARM	Time: 2 - 12 HRS Temp: High - Low Keep warm option: on / off

<b>Yogurt</b>	<b>Stage 1</b>	<b>Cooling*</b>	<b>Stage 2</b>	<b>Stage 1:</b>
	Scalding 10 MIN Temp: 182°F (83°C)	Up to 3 hours Temp: from 182°F to 110°F (83°C to 43°C)	Fermentation 8 hours Temp: 110°F (43°C)	Time: 1 MIN - 2 HRS Temp: 159°F - 194°F (71°C - 90°C) Keep Warm: n/a
				<b>Stage 2:</b>
				Time: 30 MIN - 24 HRS Temp: 86°F - 141°F (30°C - 61°C) Keep Warm: n/a

**\*Cool down time if the lid is open - for ½ gallon (2L) of milk:**

It can take up to 1hr 30mins to lower the temperature from 182°F to 110°F (83°C to 43°C)  
Lid must be open during the cooling process.

## COOKING PRESETS

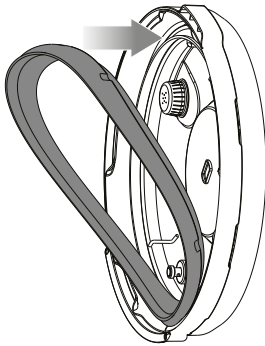
SETTING	TEMP / TIME PRESET		RANGE
<b>SAUTÉ / SEAR</b>	Temp: Sear - Med - Low	COUNT UP TIME	Time: n/a Keep warm: off only
<b>REDUCE</b>		HIGH 10 MINS	Time: 1 MIN - 2 HRS Keep warm option: on / off
<b>STEAM</b>		15 MIN	Time: 1 MIN - 1 HR Temp: n/a Keep warm option: off only
<b>SOUS VIDE</b>	Temp: 135°F (57°C)	135°F (57°C) 1 HOUR	Time: 1 MIN - 24 HRS Temp: 86°F-194°F (30°C-90°C) Keep warm: n / a
<b>KEEP WARM</b>	Temp: 158°F (70°C)	2 HOURS COUNT UP TIME	



## Functions

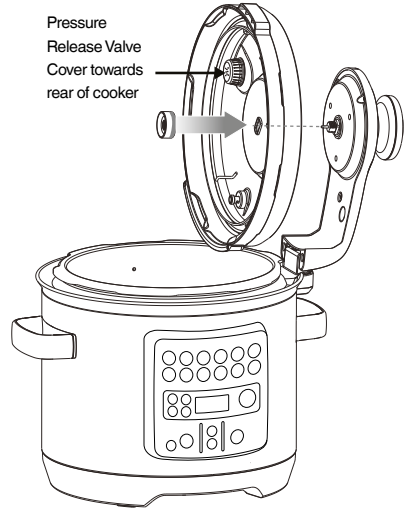
### BEFORE FIRST USE

1. Remove and safely discard any packaging material, promotional labels and tape from the cooker.
2. Open the lid by turning the lid knob counterclockwise and lifting lid up and off the appliance 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 to remove from the lid arm.
3. Wash the lid, removable cooking bowl and silicone lid seal in hot, soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and outside of the base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
4. Attach the clean silicone lid seal securely around the wire ring on the underside of the lid. Adjust position if necessary, so that it sits comfortably and is free from any distortions.



5. To reattach the lid, orient the lid so that the Steam Release Valve housing is to the rear of the unit, and then align the center of the lid with the bolt on the underside of the lid arm and push into position to expose the screw thread. Secure the lid by screwing on the sealing nut so that the red seal touches the lid surface.

Pressure  
Release Valve  
Cover towards  
rear of cooker



6. Clean and dry the bottom 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 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 in to a 120-volt (grounded) power outlet.
  - Set altitude level (above sea level) - machine will display Set - Alt - (distance) - feet
  - Press the TIME (+/-) buttons to adjust altitude (0 to 6,000 feet in 1,000 foot increments)
  - Press START to confirm
9. The cooker alert will sound, and the LED will illuminate.
10. We recommend running a 15-minute cooking cycle with water to get rid of any protective substances in the cooking bowl and on the heating element.



### NOTE

The pressure cooker should not be used at altitudes above 6,000 feet.

Longer cooking times are needed at higher altitudes to achieve the best food results. For these high altitude areas, it is recommended to use the greater cooking time.



## WARNING

Only use the cooking bowl intended for this appliance; using vessels not provided will result in a non-resettable issue.

## CONTROL PANEL SETTINGS

The Fast Slow GO™ features 6 Cooking Preset Settings; Pressure Cook, Slow Cook, Reduce, Sauté/Sear, Steam and Sous Vide. It also features 8 Food Presets: Soup, Stock, Meat, Stew, Legumes, Rice/Grains, Risotto and Yogurt.

## FOOD PRESETS

The control panel displays 8 available food presets for easy selection.

Pressing any of the 8 food presets will use the default settings to achieve the best food results for that particular type of food. This includes changing to 'PRESSURE COOK' or 'SLOW COOK' mode.

Depending on the cooking mode, pressing a food preset button will adjust the PRESSURE or TEMPERATURE levels, the cooking time, and the pressure release mode, as well as turning on and off the KEEP WARM button.

The cooking time, KEEP WARM or DELAY START, can all be adjusted while remaining in selected food preset. However, any change to pressure or temperature levels, or pressure release setting (depending what mode the product is in) will change the unit to custom mode.



The table below shows, when selecting food menu, certain food can be cooked by either pressing 'PRESSURE COOK' or 'SLOW COOK'.

Food Menu	Pressure Cook	Slow Cook
Soup	✓	✓
Stock	✓	✓
Meat	✓	✓
Stew	✓	✓
Legumes	✓	✓
Rice / Grains	✓	✗
Risotto	✓	✗

## SIMPLE PRESET STEPS

E.g.

### SOUP

- Press the SOUP icon  on the interface.
- The interface will automatically suggest a Pressure Cooking function (if relevant). To select a Slow Cooking function, press the SLOW COOK button .
- The interface will automatically display the accurate cooking time and pressure level for soup.
- The cooking time can be modified by pressing the arrows up or down.
- After ingredients are added, press START to begin cooking.



## TIP

If desired, it is possible to sauté vegetables or sear meat with the SAUTÉ/SEAR function prior to cooking. When finished, press STOP to cancel the SAUTÉ/SEAR function and select the next cooking preset.




## NOTE

- For first timers using pressure cooking method, pressure release can be overwhelming. As it releases big bold steam, always keep hands and face clear of the pressure release. (refer to page 15 for the variable steam release description and caution).

- Refer to 'Food Presets' and 'Cooking Presets' section for preset settings recommendations.
- If there is no visible light on any of the food shortcut indicators, then the product is in manual mode. Press a food shortcut button to return to its default settings.
- The steam or pressure release mode programmed into the preset cooking modes are selected for best results. Any changes to the steam release mode may lead to food spillage.

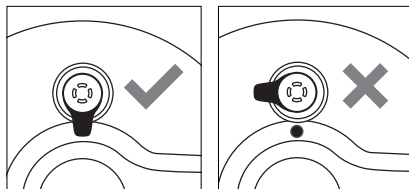
## MANUAL PRESSURE COOK MODE

Pressure Cooking is a method of cooking food in a small amount of liquid with a gasket sealed lid that retains steam inside and builds pressure. It is the increase in pressure that raises temperature of the liquid and steam inside to well above boiling point and therefore allows food to be cooked up to 70% faster. This means less energy is consumed and you will enjoy substantial savings in both time and cost. Because pressure cooked foods require very little cooking liquid, more vitamins, minerals, and other nutrients are retained, and the natural flavors are enhanced.

1. To select the manual pressure, cook mode, press and hold the PRESSURE COOK button  for 2 seconds.
2. Adjust the cooking pressure by using the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons. Pressure can be adjusted from 1.5 psi (LOW) to 12 psi (HIGH).
3. The figure on the LED screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Adjust the cooking time by using the TIME (+ / -) buttons (next to the 4-digit display) to reduce the cooking time or increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
4. Press the STEAM RELEASE button to select between 'NATURAL', 'AUTO QUICK', and PULSE steam release.
5. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 4 cups (1L) of combined food and liquid in the cooking bowl.
6. Close the lid and turn the lid knob clockwise

to lock into place. The cooker alert will sound when the lid has been locked.

7. Ensure the Pressure Release Valve is placed on the lid in the closed position.



8. Press the START button to commence cooking. The START/CANCEL button will illuminate orange, 'PREHEAT' will be lit.



### NOTE

It is normal for the cooker to release small bursts of steam as it stabilizes.

9. If the lid has not been locked correctly, 'LID' indicator will flash and the audio alert will beep, cooking will be paused until the lid is in the correct position. Turn the lid knob clockwise to lock the lid and commence cooking.
10. Once the cooker has reached pressure, the "PREHEAT" indicator light will disappear, the cooker alert will sound, the timer will start counting down.
11. The time can be adjusted during the pressure cook cycle by pressing the TIME (+ / -) buttons. The cycle can be paused at any time by pressing the START/CANCEL button. To end the cycle press and hold START/CANCEL for 2 seconds. If there is already pressure in the vessel it will go immediately to the STEAM RELEASE cycle.
12. At the end of the pressure cook cycle, the cooker alert will sound, and steam will be automatically released through the Pressure Release Valve. The steam icon will blink, the timer will start counting up.
13. If NATURAL steam release is selected, pressure will naturally subside in the vessel without forcing steam through the Pressure Release Valve. The STEAM RELEASE setting can be changed during the STEAM

RELEASE cycle by pressing the STEAM RELEASE button.

14. At the end of the STEAM RELEASE cycle, the cooker alert will sound, the display will flash, and if 'KEEP WARM' is on, display timer will start counting up.
15. Open the lid by turning the lid knob counterclockwise and carefully lift the lid into the hinged open position.
16. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The LED will no longer illuminate.



### CAUTION

To avoid scalding from escaping steam, never place your face or hands over the cooker when removing the lid.



### WARNING

If the lid will not unlock this indicates the appliance is still under pressure. Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous.

## MANUAL STEAM RELEASE

Press and hold the STEAM RELEASE button to manually release steam.



### NOTE

Pressing and holding the steam release button during or after a cooking cycle will open the pressure release valve.

## HANDS- FREE VARIABLE STEAM RELEASE

The Fast Slow GO™ features 3 steam release methods:

### Auto Quick

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

This is recommended only for food types that do not expand or foam when boiling.

### Pulse

Pressure is released in bursts to reduce disturbance to the food inside.

This is recommended for food types that generate small amount of foam or do not foam at all when boiling.

### Natural


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

Natural pressure release mode is suitable for all types of food recipes.



### NOTE

Some food type (e.g. legumes) that are known to generate excessive foam can only use 'Natural' Pressure release to prevent food spillage.

These can be selected using the STEAM RELEASE button  on the control panel during the set up and STEAM RELEASE cycles. Once selected, the Pressure Release Valve will automatically release the steam at the end of the pressure cooking cycle.



### NOTE

The steam or pressure release mode programmed into each preset cooking modes are selected for best results. Any changes to the steam release mode may lead to food spillage.




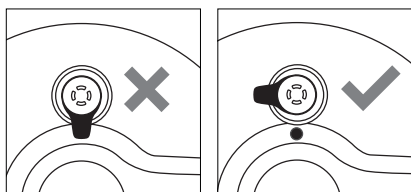
### CAUTION

Always keep hands and face clear of the pressure release valve when pressure cooking as hot steam and water may be emitted during operation.

## MANUAL SLOW COOK MODE

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

1. Select the SLOW COOK  on the interface.
2. The LED screen indicates the preset temperature for the selected food. But you may press the PRESSURE/ TEMPERATURE (+/-) buttons to reduce the temperature or to increase temperature. Temperature can be adjusted to three preset temperatures: 'HI' - 'MED' - 'LO'.
3. The LED screen indicates the preset cooking time for the selected food. You may adjust the TIME (+/-) to reduce or increase the cooking time. Time can be adjusted between 2 and 12 hours.
4. 'KEEP WARM' indicator will automatically switch on after the SLOW COOK cycle. Press the 'KEEP WARM' button on the control panel to select or deselect the function.
5. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 4 cups (1L) of combined food and liquid in the cooking bowl.
6. Close the lid and rotate to locked position.
7. Turn the Pressure Release Valve to the open position.



8. Press the START button to commence cooking. The START/CANCEL button will illuminate orange.
9. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the SLOW COOK cycle by pressing the TIME (+/-) button. The cycle can be paused at any time by pressing the START/CANCEL button. While paused, cooking settings can be adjusted. Pressing START/CANCEL button again, will continue cooking using the newly adjusted settings.

## NOTE

To remove steam during pause. Hold the STEAM RELEASE button.

10. At the end of the SLOW COOK cycle, the cooker will automatically switch to the KEEP WARM function. The KEEP WARM indicator will be lit, and the timer will start counting up to a maximum of 6 hours. The KEEP WARM cycle can be paused at any time by pressing the START/CANCEL button.
11. If KEEP WARM has not been selected, the cooker alert will sound, the START/CANCEL orange illumination will turn off.
12. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The light will go out.

## TIPS FOR PRESSURE & SLOW COOKING

### 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/SEAR settings to brown meat and soften aromatics prior to cooking.
- To shorten the pressurizing time, add cold water/stock to bowl while still in the SAUTÉ/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.

### 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 SAUTÉ/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 SAUTÉ/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.

### 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 SAUTÉ/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.

### Stew

- The PRESSURE & SLOW COOK STEW setting is ideal for cooking ground meat, meat sauces and hearty stews.
- Use the SAUTÉ/SEAR 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 stew ingredients should not exceed the 'MAX' level marking inside the removable cooking bowl.

### Legumes

- The PRESSURE & SLOW COOK LEGUMES setting is suitable for cooking all types of legumes, lentils and dried beans.
- Legumes and other beans 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.

### Rice | Grains

- The PRESSURE COOK RICE setting is designed to cook rice and grains, so they 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 below 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  $\frac{3}{4}$  level marking inside the removable cooking bowl.

## OTHER PRESET SETTINGS:

### SAUTÉ/SEAR

This preset has three levels: low sauté, medium sauté and sear.

The **SAUTÉ** setting is ideal for softening and caramelizing garlic, onions or vegetables prior to pressure or slow cooking.

The **SEAR** setting is designed to enhance and deepen the taste of meals by using the same

cooking bowl for caramelizing and browning foods before pressure or slow cooking.

The maximum **SAUTÉ/SEAR** cycle is 45 minutes. At the end of the cycle, the cooker alert will sound, the **STOP/CANCEL** button back light will go out and the LCD screen will illuminate.

### REDUCE

This preset has three levels: low, medium and high.

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

### STEAM

The **STEAM** setting is ideal for steaming food such as vegetables, fish fillets and dumplings. When steaming for more than 30 minutes, it is recommended to add 1 cup warm water into the cooking bowl at 30 minute increments to ensure consistent steaming performance.

To reduce condensation forming on the outside surfaces of the lid and handle, it is recommended to remove the pressure release valve.



### WARNING

If the lid will not unlock, this indicates the appliance is still under pressure. Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous. Press and hold the **STEAM RELEASE** button to manually release steam (refer to page 15 for manual and variable steam release).

### SOUS VIDE

The **SOUS VIDE** setting is ideal for cooking food to a very precise temperature in a water bath.

#### What is Sous Vide?

Sous Vide is a cooking technique that allows you to cook food to the doneness you desire by heating water to a set temperature. Food items are placed in a heat-proof, food safe plastic bag, that is submerged and cooked to your preferred

doneness without the risk of drying out through over cooking.

### **What do you need to cook food with the SOUS VIDE function?**

Thick, heat-proof, food safe plastic bags. Resealable zip-top bags will also work if the cooking temperature is under 158°F (70°C).

### **Do I need to vacuum seal?**

You do not need to vacuum seal bags for SOUS VIDE, however, as much air as possible needs to be removed from the bag, and water prevented from entering the bag to provide accurate food results. To use the water displacement method, place food in a zip-top bag with a double seal, then lower the bagged food into a water filled container. Once most of the air is out of the bag, carefully seal just above the water line.

### **Is the lid open or closed?**

To ensure consistent cooking temperatures, the lid must be closed and in the locked position during the sous vide function.

### **When do I sear?**

You can sear items before or after cooking with the SAUTÉ/SEAR function. If searing prior to using the SOUS VIDE function, allow time for resting and cooling overnight in the refrigerator.

### **SOUS VIDE steps:**

1. Fill cooking bowl with warm water until it has reached the MAX line.  
To reduce preheat time, start with water close to your target temperature.
2. Press SOUS VIDE and set temperature and time as desired. Close lid and press START to begin heating water.
3. Place the food item or the produce in a plastic Sous Vide or zip-top bag. If you do not have specific Sous Vide sealed bag, we recommend using a double-sealed zip-top bag. Add aromatics like bay leaves, rosemary, lemon slices or rind and oil as desired.

4. When water has reached desired temperature (machine will beep once), carefully place bag into the water bath. If bag floats, place stainless trivet upside down over the bag to keep it fully submerged.
5. Close the lid and rotate to locked position, but ensuring the pressure release valve is in the open position.
6. When cooking time is completed, remove bag from water bath.

### **Temperature and Time:**

- BEEF FILLET (1 inch thick) – Medium rare – 129°F (54°C) for 1 hour
- CHICKEN BREAST (1 inch thick) – Tender – 149°F (65°C) for 45 minutes
- SALMON FILLET (1 inch thick) – Medium – 122°F (50°C) for 40 minutes
- EGGS – poached egg - 147°F (64°C) for 1 hour

## **YOGURT**

### **How to use the yogurt shortcut auto program?**

#### **Plain Yogurt**

Prep time: 10 minutes / Incubation: 5-8 hours (plus up to 1 hour 30 minutes cooling)

1 quart / 1 Liter whole, homogenized milk

2 tbsp plain yogurt with live and active cultures

#### **STEP 1 – Scald the Milk**

Place the cooking bowl in the Fast Slow GO. Add the milk. Close and lock the lid. Press YOGURT then press START. The milk will heat to 182°F (83°C) and hold at the temperature for 10 minutes.

#### **STEP 2 – Cool the Milk**

Open the lid and do not press any controls. The cooling phase will automatically cool the milk to 110°F (43°C). First the word ‘COOL’ will appear on the cooker screen.

At the end of the cooling time the cooker will sound an alert when it has reached the correct temperature, about 1 hour 30 minutes.



## TIP

Cooling the milk with the lid open will result in a skin forming on top. Removing this skin before adding the starter will help to ensure a smoother texture to the yogurt.

### STEP 3 – Incubate the Yogurt

At the end of STEP 2, the word 'ADD' will appear in the cooker screen. Place the yogurt starter in a bowl. Add ½ cup of the cooled milk and whisk until smooth. Whisk the milk mixture into the cooled milk in the cooking bowl. Close and lock the lid press START to incubate for 5-8 hours. The longer it is incubated the tangier the yogurt will be.

### STEP 4 – Refrigerate

When the cooker sounds an alert that the yogurt has finished incubating, remove the cooking bowl, cover with plastic wrap and refrigerate until cold. Once the yogurt is completely cold, transfer to an airtight container and refrigerate for up to 2 weeks.



## TIPS

- Using homogenized milk will produce a smoother yogurt. If your result is slightly lumpy and separated, whisk the cooled yogurt gently to combine.
- To cool scalded milk faster, place cooking bowl in a larger bowl of iced water, check the temperature with a thermometer. When the milk has reached 110°F (43°C), add ½ cup of the cooled milk to the yogurt starter, whisk until smooth, then whisk in the mixture and return the cooking bowl to the pressure cooker.
- To increase tanginess of the yogurt, increase the incubation time.

## KEEP WARM

The KEEP WARM function maintains hot food at safe serving temperature of 140°F (60°C) or above for up to 6 hours at the end of a cooking cycle. If using the KEEP WARM function as a standalone, the feature can be run for up to 24 hours.

- To use KEEP WARM as a standalone function, press and hold the KEEP WARM button on the control panel.
- The KEEP WARM function can be toggled on and off in both PRESSURE COOK and SLOW COOK using the KEEP WARM button on the control panel. The 'KEEP WARM' light is lit, and the timer will start counting up to a maximum of 8 hours at the end of a cooking cycle.



## NOTE

To not compromise food quality, it is recommended to use KEEP WARM function no longer than 1-2 hours.

## DELAY START

The Fast Slow GO™ has a timer function to delay the start of cooking for up to 24 hours. This timer function does not apply to the KEEP WARM and STEAM functions.

The DELAY START function is disabled for the MEAT food preset.



## CAUTION

Never allow meat, poultry, seafood, eggs or other foods that require refrigeration to sit at room temperature for more than two hours. Bacteria quickly multiplies in warm temperatures between 39°F (4°C) and 140°F (60°C).

The following steps shows how to program for delayed cooking:

- Adjust cooking cycle time and temperature/pressure level as desired.
- Press 'DELAY START' button to enable DELAY START function.

- The screen will show the delay start time in hours and minutes.
- Use the TIME (+ / -) buttons to adjust the time delay in 15-minute intervals for up to 24 hours.
- Press DELAY START again at any time to exit without saving the delay start setting.
- Press START/CANCEL to activate the current cooking settings with a delayed starting time.
- Time will start counting down and preheat LED will not be illuminated during DELAY START.

## ALTITUDE ADJUST

Pressure builds and increases when the temperature inside the cooking vessel exceeds boiling point. As altitude increases, the temperature at which water boils decreases as a result of the drop in air pressure. This creates very different conditions for cooking when using a pressure cooker.

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

1. To enter Altitude Adjust, press and hold both the DELAY START and KEEP WARM buttons for 2 seconds.
2. Press the TIME (+/-) buttons or the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons to adjust altitude in 1000 feet increments..
3. Four-digit display shows 'Alt' and number, switching every 1 second.
4. Press START button to confirm and a beep will sound.
5. The cooker's settings have now been adjusted for your current altitude. Pressing any button or quitting after timeout will save the current set altitude value. To change altitude to factory settings, adjust the altitude back to 0 feet.



## NOTE

Exact altitude can be found at [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) or by contacting Breville Customer Service Center.

## SETTING THE UNIT MEASURE

The unit measure default is in Fahrenheit (F). To change between imperial and metric units, press the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons for 5 seconds and the display will show C for Celsius. Press the PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) buttons again for 5 seconds to revert to Fahrenheit and the display will show F.



## Care & Cleaning

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet and remove the connector end of the power cord from the cooker base. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Wash removable cooking vessel with warm soapy water and a clean soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry thoroughly.



### NOTE

Removable cooking bowl can be washed in dishwasher, but it is recommended to wash cooking bowl in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.

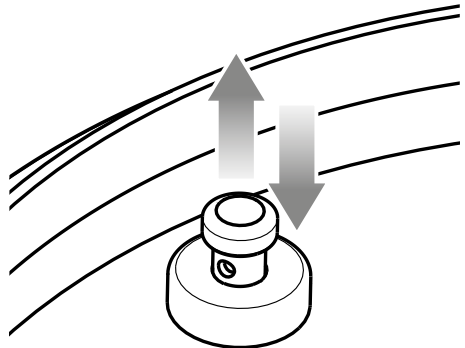


### WARNING

- Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads on the outer and inner body of the appliance.
- Do not immerse metal base or power cord in water or any other liquid as they may cause electrocution.
- Ensure removable cooking bowl is correctly positioned in the base before you commence cooking.

### DISASSEMBLE LID:

- Gently pull the silicone rubber gasket out from under the gasket holder. Check periodically that it is clean, flexible and not cracked or torn. If damaged do not use the appliance.
- Wash the inside of the lid with a wet, soapy sponge or cloth. Use a brush to remove oil residue if necessary. Wipe dry with a clean, damp cloth.
- Regularly inspect that Pressure Release Valve Cover is clean and free of liquid/food. Remove pressure release valve cover from the lid and wipe with a soapy cloth. Rinse, dry well and replace by clipping back in place.
- Pressure Safety Valve will need to be regularly checked and cleaned in order to avoid any clogging which could result in blocking the safety valve. Wash and clean any oil or food residue. Ensure the valve moves in and out smoothly after cleaning



## SILICONE RUBBER GASKET:

- Replace silicone rubber gasket every 1-2 years (see your nearest Breville Service Center).
- Wash gasket in warm, soapy water. Rinse with clean water, dry thoroughly and replace securely around the wire ring on the underside of the lid.
- The silicone rubber gasket can be washed in the top rack of a dishwasher to eliminate odor from spices.
- Soak the silicone rubber gasket in a mixture of baking soda and water to help eliminate odors before cleaning.



### WARNING

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



### TIP

A mixture of 1 tablespoon vanilla, ½ cup lemon juice, 1 tablespoon lemon rind plus 17 fl.oz (500ml) hot water, cook at HIGH pressure for 5 minutes can help eliminate food odors.

## STORAGE:

- Ensure the cooker is completely turned off. The cooker is off when all lights are off on the display.
- Remove the power plug from the power outlet. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
- Ensure the cooker and all accessories are clean and dry.
- Ensure the cooking bowl is inserted into the cooker.
- Ensure the lid is closed and in the locked position.
- 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	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released, and the cooker can be opened.</li><li>• If this occurs frequently, the cooker may need to be adjusted to suit your current altitude. Follow “Altitude Adjust” instructions. <b>NOTE:</b> The safety locking pin will drop when the lid can be opened.</li><li>• Using the lid knob, wiggle the lid up and down and then twist open and close to reduce any friction caused by water or food.</li></ul>
The LID LED is flashing and the buzzer is sounding.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Turn the lid to the correct position for pressure cooking or slow cooking.</li></ul>
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. OR The screen displays ‘SEAL’	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assemble the lid correctly ensuring there is no gap between lid arm and the stainless-steel lid. Make sure to secure the lid by screwing on the sealing nut so that the red seal touches the lid surface; and should be screwed on tightly.</li><li>• Ensure the silicone lid seal is clean, free from damage or cracks and is properly inserted.</li><li>• Ensure that the safety locking pin can move freely up and down.</li><li>• When the lid is locked, ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm.</li><li>• Ensure that the Pressure Release Valve is properly seated in position and facing the lid knob.</li><li>• Add more liquid/food to the bowl. There should be a minimum of 4 cups (1L) combined food and liquid.</li><li>• If problem persists, call Breville Customer Service.</li></ul>
The cooker automatically switches to KEEP WARM without going through a complete cooking cycle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Add more water to the cooking bowl and restart the cycle.</li></ul>
Water is collecting on the countertop	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure the cooker is on a flat level surface and that the condensation drip cup is installed on the back of the cooker. Follow “Before First Use” instructions on page 12.</li><li>• Empty the condensation drip cup.</li></ul>
The screen displays “Err”	<ul style="list-style-type: none"><li>• The screen will display “Err” when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and contact Breville Customer Service.</li></ul>
Factory Reset	<ul style="list-style-type: none"><li>• Press and hold 'soup' and 'sous vide' buttons for three seconds to clear settings including altitude level.</li></ul>



*the Fast Slow GO™*



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

**Breville®**



## Contenu

- 2 Breville recommande la sécurité d'abord
- 9 Composants
- 10 Panneau de commandes
- 11 Préréglages d'aliments
- 12 Préréglages de cuisson
- 13 Fonctions
- 24 Entretien et nettoyage
- 26 Résolution des problèmes

# BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ D'ABORD

Chez Breville®, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation en pensant avant tout la sécurité de notre précieux client, c'est à dire vous. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

### LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Retirez et jetez en toute sécurité tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez les instructions fournies dans ce livre.
- Insérez toujours l'extrémité du connecteur du cordon d'alimentation dans l'entrée de l'appareil avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant et d'allumer l'appareil.
- Assurez-vous que l'entrée de l'appareil est complètement sèche avant d'insérer l'extrémité du connecteur du cordon d'alimentation.

## AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement le récipient de cuisson conçu pour cet appareil. L'utilisation d'un récipient autre que celui fourni peut entraîner un problème qui ne sera pas résolu par la réinitialisation de l'appareil.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après le fonctionnement. Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez toujours des coussinets de protection ou des gants de cuisine isolants, ou utilisez les poignées ou les boutons, le cas échéant.
- Ne placez pas l'appareil près du bord d'un comptoir ou d'une table pendant son fonctionnement. Assurez-vous que la surface est sèche, plane, propre et exempte de tout liquide ou autre substance.
- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. N'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu et positionner l'appareil à une distance minimale de 20 cm (8 po) des murs, rideaux, chiffons et autres matériaux sensibles à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher un four ou une surface chauffés.
- Ne placez pas l'appareil dans un four chauffé.
- N'utilisez pas l'appareil sur un égouttoir d'évier.
- Laissez refroidir avant d'assembler ou de déplacer des pièces.
- Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise de courant.
- Nous vous recommandons de ne pas placer l'appareil sur un comptoir en pierre pendant la cuisson. Cela est dû au fait que les comptoirs sont sensibles à une chaleur inégale et peuvent se fissurer s'ils sont chauffés localement. Si vous souhaitez cuisiner avec l'autocuiseur sur le comptoir, placez une planche à découper ou un tapis résistant à la chaleur sous l'autocuiseur.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une situation stable avec les poignées (le cas échéant) correctement fixées pour éviter le déversement des liquides chauds.

- Ne placez rien d'autre que le couvercle sur la cuisinière lorsqu'elle est assemblée, lorsqu'elle est utilisée et lorsqu'elle est stockée.
- Une extrême prudence doit être utilisée lorsque l'autocuiseur contient des aliments et des liquides chauds et/ou est sous pression. Une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la cuisson sous pression, la cuisson lente et la vapeur, assurez-vous que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé en position avant utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Utilisez uniquement les poignées latérales pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans la base, assurez-vous que la base de la cuve et la base de l'appareil sont sèches en les essuyant avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas la cuve de cuisson amovible si elle est endommagée. Remplacez-la avant utilisation.
- Ne placez pas d'aliments ou de liquides directement dans la base. Seul la cuve de cuisson amovible est conçue pour contenir des aliments ou des liquides.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans nourriture ni liquide dans la cuve de cuisson amovible. Assurez un minimum combiné de 4 tasses (1 litre) de nourriture et/ou de liquide lors de la cuisson. L'utilisation de moins de 4 tasses peut entraîner une réduction de la pressurisation. Ce niveau de quantité minimale ne s'applique pas aux réglages LÉGUMINEUSES et RIZ | GRAINS.
- Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment de liquide dans la cuve de cuisson amovible lors de la cuisson à la vapeur. Au moins 4 tasses (1 litre) de liquide sont nécessaires pour la cuisson à la vapeur.
- Ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum. Certains aliments se dilatent pendant la cuisson sous pression, comme le riz, les légumes coupés en dés. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction de la soupape

de décharge et de la goupille de verrouillage de sécurité et développer une surpression. Respectez toujours les quantités maximales et minimales de liquide indiquées dans les instructions et les recettes.

- Certains aliments à éviter lors de la cuisson sous pression sont : la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine et autres céréales, les nouilles et les pâtes, et la rhubarbe; ces aliments peuvent mousser, écumer et éclabousser et obstruer la soupape de décharge de pression et la goupille de verrouillage de sécurité.
- Avant utilisation, vérifiez toujours la soupape de décharge de pression et la goupille de verrouillage de sécurité pour déceler toute obstruction et nettoyez si nécessaire. Assurez-vous que la goupille de verrouillage de sécurité se déplace librement sous le couvercle.
- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle de l'autocuiseur après la cuisson sous pression tant que toute la pression interne n'a pas été relâchée et légèrement refroidie. Si le couvercle ne tourne

pas pour se déverrouiller, cela indique que l'appareil est toujours sous pression — ne forcez pas l'ouverture du couvercle. Toute pression restante peut être dangereuse. Voir le mode d'emploi pour les instructions d'ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR dans ce manuel d'instructions.

- Le couvercle ne doit pas être ouvert avant que la pression ait suffisamment diminué.
- Ne touchez pas la soupape de décharge de pression pendant son utilisation.
- L'élément chauffant de surface est soumis à une chaleur résiduelle après utilisation.
- N'utilisez que l'ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR recommandé pour dépressuriser l'autocuiseur après utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil pour la friture.
- Ne pas faire sauter ou frire sous pression.
- N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil par une méthode autre que celles décrites dans ce manuel. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.



## AVERTISSEMENT

Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne drapiez jamais le cordon sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais la prise sous le comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Connectez uniquement à une prise de courant de 120 V.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Éteignez toujours l'appareil; Retirez la fiche et laissez refroidir toutes les pièces avant

de tenter de déplacer l'appareil, lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et lors du stockage.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité qui comprend les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- La surveillance étroite d'un adulte est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé ou entretenu par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou l'appareil

est endommagé de quelque manière que ce soit. Arrêtez immédiatement l'utilisation et renvoyez l'appareil entier au centre de service Breville autorisé le plus proche pour examen et/ou réparation.

- Tout entretien, autre que le nettoyage, doit être effectué dans un centre de service Breville agréé.
- L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Breville peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. N'utilisez pas cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. Ne pas utiliser à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe, ni avec un système de télécommande séparé.

- L'installation d'un dispositif à courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour fournir une protection de sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre

électricien pour obtenir des conseils professionnels.

## **PRISE BREVILLE ASSIST®**

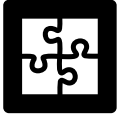
Votre appareil Breville est livré avec une fiche Assist® unique, conçue de manière pratique avec un trou de doigt facilitant le retrait de la prise de courant.

## **COURT CORDON D'ALIMENTATION**

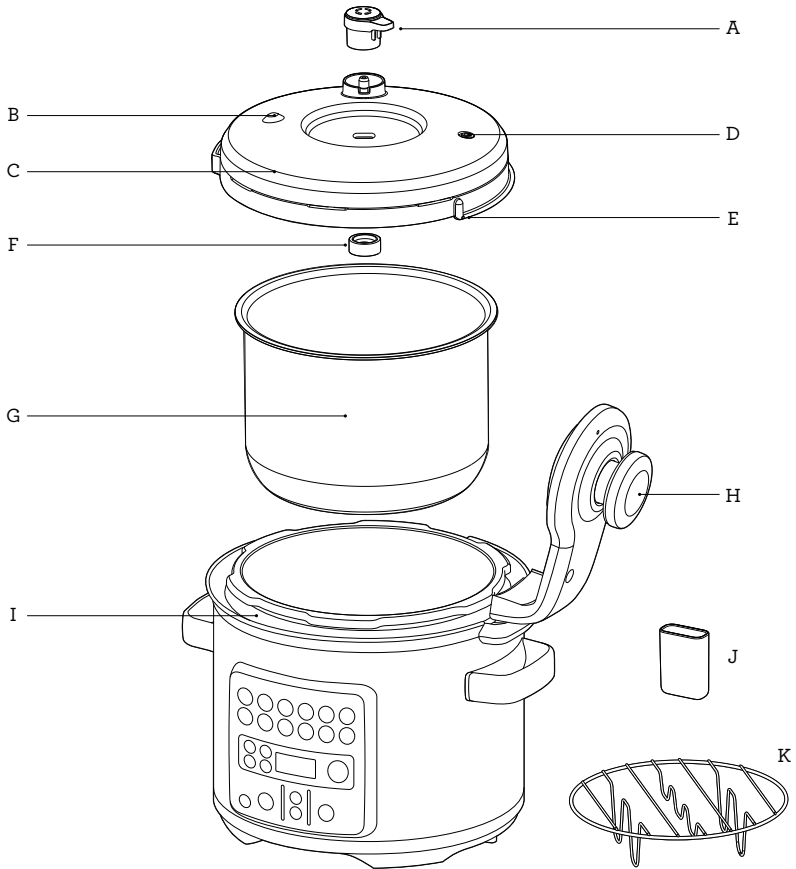
Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement avec un cordon plus long.

**POUR UN USAGE EXCLUSIVEMENT  
DOMESTIQUE  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS**





## Composants



**A. Soupape de décompression**

Contrôle automatiquement la vitesse à laquelle la vapeur est libérée de l'autocuiseur.

**B. Soupape de sécurité de pression**

**C. Couvercle amovible lavable au lave-vaisselle**

**D. Goupille de sécurité**

La goupille apparaît une fois la pression atteinte, agissant comme un dispositif de verrouillage de sécurité.

**E. Joint de couvercle en silicone**

Montage facile pour un assemblage et un nettoyage sans tracas.

**F. Écrou d'étanchéité**

**G. Cuve de cuisson amovible de 6 litres (6 pte)**

**H. Bras de couvercle**

**I. Gouttière facile à nettoyer**

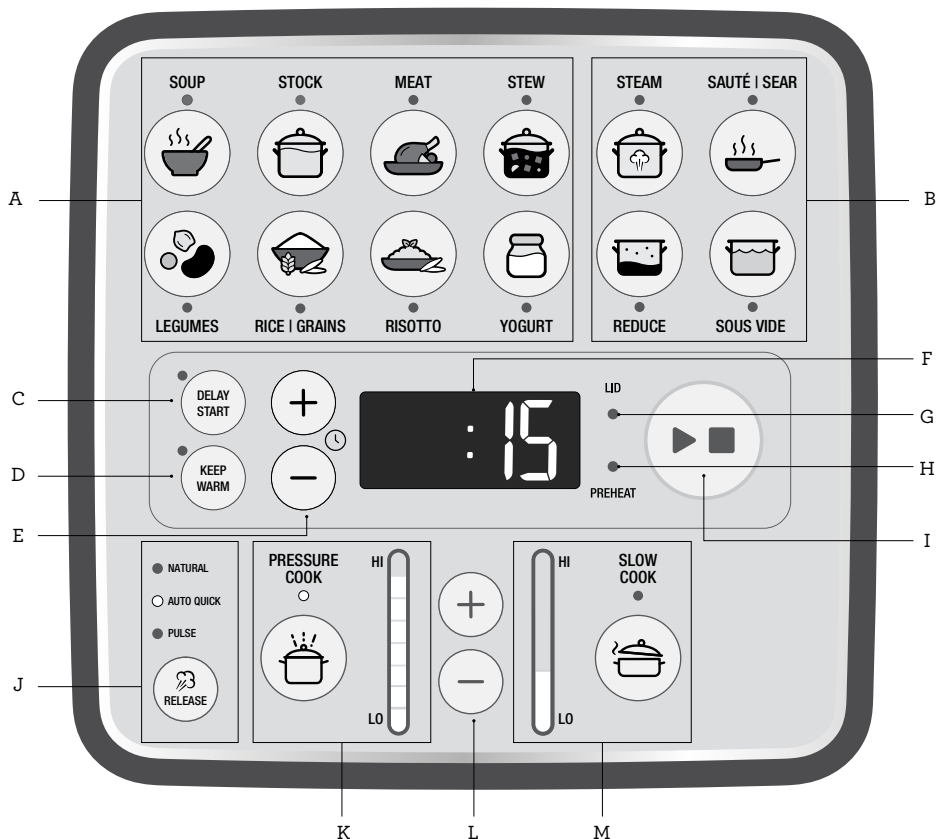
Capture les gouttes de condensation pour un nettoyage sans dégâts.

**J. Coupelle de condensation**

**K. Dessous de plat en acier inoxydable**

Permet d'extraire les aliments du liquide pour les faire rôtir ou cuire à la vapeur.

## PANNEAU DE COMMANDES



- A. Préréglages d'aliments avec voyants lumineux
- B. Préréglages de cuisson avec voyants lumineux
- C. DÉMARRAGE DIFFÉRÉ
- D. MAINTIEN AU CHAUD
- E. Boutons de réglage de l'heure (+/-)
- F. Écran DEL
- G. Témoin lumineux de verrouillage/déverrouillage du couvercle
- H. Indicateur de préchauffage
- I. Bouton DÉMARRER/ANNULER
- J. Bouton de relâchement de la pression avec indicateur de sélection des modes
- K. CUISSON SOUS PRESSION avec voyant lumineux  
Indicateur de niveau de pression pour le mode de cuisson sous pression
- L. Boutons de réglage PRESSION/TEMPÉRATURE (+/-)
- M. CUISSON LENTE avec voyant lumineux  
Indicateur de température pour le mode de cuisson lente

## PRÉRÉGLAGES D'ALIMENTS

### RÉGLAGE: CUISSON SOUS PRESSION

MENU D'ALIMENTS	PRÉRÉGLAGE PAR DÉFAUT	ÉCHELLE
Soupe	9,0 psi 15 MIN AUTOMATIQUE RAPIDE	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES
Bouillon	12,0 psi 1 HEURE NATUREL	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES
Viande	12,0 psi 45 MIN NATUREL	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES
Ragoût	10,5 psi 20 MIN AUTOMATIQUE RAPIDE	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES
Légumineuses	12,0 psi 20 MIN NATUREL	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES
Riz   Céréales	7,5 psi 5 MIN IMPULSION AUTOMATIQUE	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES
Risotto	6,0 psi 6 MIN AUTOMATIQUE RAPIDE	1,5 psi - 12,0 psi Jusqu'à 2 HEURES

### RÉGLAGE: MIJOTER

MENU D'ALIMENTS	PRÉRÉGLAGE PAR DÉFAUT	ÉCHELLE
Soupe	BASSE 4:00 HEURES MAINTIEN AU CHAUD	Temps: 2 - 12 HEURES Température: Haute - basse Option de maintien au chaud: marche/arrêt
Bouillon	BASSE 6:00 HEURES MAINTIEN AU CHAUD	Temps: 2 - 12 HEURES Température: Haute - basse Option de maintien au chaud: marche/arrêt
Viande	BASSE 8:00 HEURES MAINTIEN AU CHAUD	Temps: 2 - 12 HEURES Température: Haute - basse Option de maintien au chaud: marche/arrêt

<b>Ragoût</b>	BASSE 8:00 HEURES MAINTIEN AU CHAUD		Temps: 2 - 12 HEURES Température: Haute - basse Option de maintien au chaud: marche/arrêt	
<b>Légumineuses</b>	HAUTE 6:00 HEURES MAINTIEN AU CHAUD		Temps: 2 - 12 HEURES Température: Haute - basse Option de maintien au chaud: marche/arrêt	
<b>Yogourt</b>	<b>Phase 1</b> Bouillant 10 MIN Température: 83 °C (182 °F)	<b>Refroidissement*</b> Jusqu'à 3 heures Température : à partir de 83 °C à 43 °C (182 °F à 110 °F)	<b>Phase 2</b> Fermentation 8 heures Température: 43 °C (110 °F)	<b>Phase 1:</b> Temps: 1 MIN - 2 HEURES Température: 71 °C - 90 °C (159 °F - 194 °F) Maintien au chaud: n/a  <b>Phase 2:</b> Temps: 30 MIN - 24 HEURES Température: 30 °C - 61 °C (86 °F - 141 °F) Maintien au chaud: n/a

**\*Temps de refroidissement si le couvercle est ouvert — pour ½ gallon (2 L) de lait:**

Il peut falloir jusqu'à 1 heure 30 minutes pour abaisser la température de 83 °C à 43 °C (182 °F to 110 °F).

Le couvercle doit être ouvert pendant le processus de refroidissement.

## PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

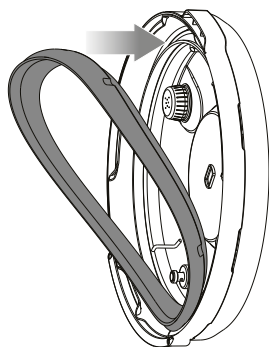
PARAMÈTRES	PRÉRÉGLAGE DE TEMPÉRATURE/TEMPS		ÉCHELLE
<b>SAUTER/SAISIR</b>	Température: Saisir - moyenne - basse	COMPTE PROGRESSIF	Température: n/d Maintien au chaud : éteint seulement
<b>RÉDUIRE</b>		HAUTE 10 MIN	Temps: 1 MIN - 2 HEURES Option de maintien au chaud: marche/arrêt
<b>VAPEUR</b>		15 MIN	Temps: 1 MIN - 1 HEURES Température: n/d Option de maintien au chaud: éteint seulement
<b>SOUS VIDE</b>	Température: 57 °C (135 °F)	57 °C (135 °F) 1 HEURE	Temps: 1 MIN - 24 HEURES Température: 30 °C - 90 °C (86 °F - 194 °F) Maintien au chaud: n/d
<b>MAINTIEN AU CHAUD</b>	Température: 70 °C (158 °F)	2 HEURES TEMPS PROGRESSIF	



## Fonctions

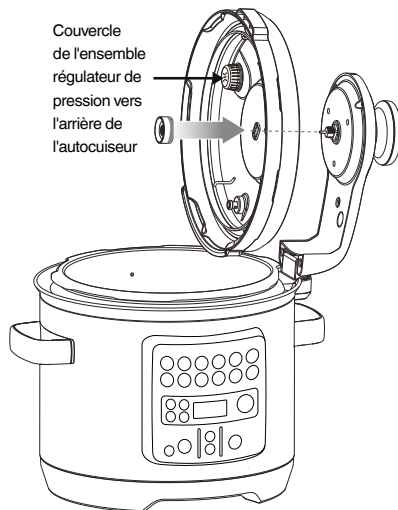
### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez en toute sécurité tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et ruban adhésif de l'autocuiseur.
2. Ouvrez le couvercle en tournant le bouton du couvercle dans le sens antihoraire et en soulevant le couvercle de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit en position ouverte à charnière. Dévissez et retirez l'écrou d'étanchéité du centre du couvercle et retirez le couvercle pour le retirer du bras du couvercle.
3. Lavez le couvercle, la cuve de cuisson amovible et le joint du couvercle en silicone dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la base avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.
4. Fixez solidement le joint du couvercle en silicone propre autour de l'anneau métallique situé sous le couvercle. Ajustez la position si nécessaire, de manière à ce qu'il soit confortablement installé et exempt de toute distorsion.



5. Pour refixer le couvercle, orientez-le de manière à ce que le boîtier de la soupape de dégagement de vapeur se trouve à l'arrière de l'appareil, puis alignez le centre du couvercle avec le boulon situé sous le bras du couvercle et poussez-le en position pour exposer le filetage. Fixez le couvercle en

vissant l'écrou d'étanchéité de sorte que le joint rouge touche la surface du couvercle.



6. Nettoyez et séchez le fond de la cuve de cuisson amovible et le capteur de température, en vous assurant qu'il n'y a pas de matériaux indésirables sur la surface. La cuve de cuisson amovible doit reposer à plat sur le capteur de température pour assurer un bon contact.
7. Faites cliquer la coupelle de condensation pour la mettre en place.
8. Insérez l'extrémité du connecteur du cordon d'alimentation dans le socle de l'autocuiseur, en vous assurant qu'il est complètement sec. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant de 120 volts (mise à la terre).
  - Réglez le niveau d'altitude (au-dessus du niveau de la mer). La machine affichera Régler - Alt (pour « Altitude ») - (distance) - pieds.
  - Appuyez sur les boutons TEMPS (+/-) pour régler l'altitude. (0 à 6000 pieds par incréments de 1000 pieds)
  - Appuyez sur MARCHÉ pour confirmer.
9. L'alerte de l'autocuiseur sonne et le voyant DEL s'allume.
10. Nous recommandons de faire un cycle de cuisson de 15 minutes avec de l'eau pour éliminer toute substance protectrice dans la cuve et sur l'élément chauffant.



## REMARQUE

L'autocuiseur ne doit pas être utilisé à une altitude supérieure à 2 000 mètres.

Des temps de cuisson plus longs sont nécessaires à des altitudes plus élevées pour l'obtention de meilleurs résultats. Pour ces zones de haute altitude, il est recommandé d'utiliser le temps de cuisson le plus long.



## ATTENTION

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

## PARAMÈTRES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Le Fast Slow GO™ dispose de 6 réglages de cuisson pré-réglés; Cuisson sous pression, cuisson lente, réduire, saisir/faire sauter, cuire à la vapeur et sous vide. Il comprend également 8 pré-réglages d'aliments: soupe, bouillon, viande, ragoût, légumineuses, riz/céréales, risotto et yogourt.

## PRÉRÉGLAGES D'ALIMENTS

Le panneau de commande affiche 8 pré-réglages d'aliments disponibles pour une sélection facile.

Appuyer sur l'un des 8 pré-réglages d'aliments utilisera les paramètres par défaut pour obtenir les meilleurs résultats pour ce type particulier d'aliment. Cela inclut le passage en mode « CUISSON SOUS PRESSION » ou « CUISSON LENTE ».

Selon le mode de cuisson, appuyez sur un bouton de pré-réglage d'aliments pour régler les niveaux de **PRESSION** ou de **TEMPÉRATURE**, le temps de cuisson et le mode de relâchement de la pression, ainsi que pour activer et désactiver le bouton **MAINTIEN AU CHAUD**.

Le temps de cuisson, le **MAINTIEN AU CHAUD** ou le **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**, peuvent être réglés tout en restant dans le pré-réglage d'aliments sélectionné. Cependant, toute modification des niveaux de pression ou

de température ou du réglage de libération de pression (selon le mode qui a été sélectionné) fera passer l'unité en mode personnalisé.



Le tableau ci-dessous montre, lors de la sélection du menu des aliments, que certains aliments peuvent être cuits en appuyant sur « CUISSON SOUS PRESSION » ou « CUISSON LENTE ».

Menu d'aliments	Cuisson sous pression	Cuisson lente
Soupe	✓	✓
Bouillon	✓	✓
Viande	✓	✓
Ragoût	✓	✓
Légumineuses	✓	✓
Riz   Céréales	✓	✗
Risotto	✓	✗

## ÉTAPES SIMPLES POUR PRÉRÉGLAGES

Par ex.

### SOUPE

- Appuyez sur l'icône **SOUPE**  sur l'interface.
- L'interface proposera automatiquement une fonction de cuisson sous pression (le cas échéant). Pour sélectionner une fonction de cuisson lente, appuyez sur la touche **CUISSON LENTE** .
- L'interface affichera automatiquement le temps de cuisson précis et le niveau de pression pour la soupe.
- Le temps de cuisson peut être modifié en appuyant sur les flèches haut ou bas.
- Une fois les ingrédients ajoutés, appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson.



## CONSEIL

Si vous le souhaitez, il est possible de faire sauter des légumes ou de saisir de la viande avec la fonction **SAUTÉ/SAISIR** avant la cuisson. Une fois terminé, appuyez sur **ARRÊT** pour annuler la fonction **SAUTÉ/SAISIR** et sélectionner le pré-réglage de cuisson suivant.




## REMARQUE

- Pour les débutants utilisant la méthode de cuisson sous pression, la libération de pression peut être accablante. Comme l'autocuiseur libère beaucoup de vapeur, gardez toujours les mains et le visage à l'écart du relâchement de pression (voir page 16 pour la description et l'avertissement de l'échappement de vapeur variable).
- Reportez-vous aux sections « Préréglages d'aliments » et « Préréglages de cuisson » pour les recommandations de réglages préréglés.
- S'il n'y a pas de lumière visible sur l'un des indicateurs de raccourci d'aliments, le produit est en mode manuel. Appuyez sur un bouton de raccourci d'aliments pour revenir à ses paramètres par défaut.
- Le mode de dégagement de vapeur ou de pression programmé pour les modes de cuisson préréglés est sélectionné pour obtenir de meilleurs résultats. Toute modification au mode de dégagement de vapeur peut entraîner l'altération des aliments.

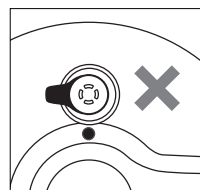
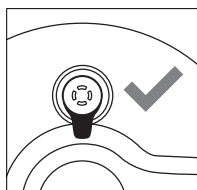
## MODE MANUEL DE CUISSON SOUS PRESSION

La cuisson sous pression est une méthode de cuisson d'aliments dans une petite quantité de liquide avec un couvercle scellé qui retient la vapeur à l'intérieur et crée de la pression. C'est l'augmentation de la pression qui élève la température du liquide et de la vapeur à l'intérieur bien au-dessus du point d'ébullition et permet donc de cuire les aliments jusqu'à 70 % plus rapidement. Cela signifie que vous consommez moins d'énergie et que vous réalisez des économies substantielles en termes de temps et de coûts. Parce que les aliments cuits sous pression nécessitent très peu de liquide de cuisson, plus de vitamines, de minéraux et d'autres nutriments sont conservés et les saveurs naturelles sont améliorées.

1. Pour sélectionner le mode manuel de cuisson sous pression, appuyez sur

le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes.

2. Réglez la pression de cuisson à l'aide des boutons **PRESSION/TEMPÉRATURE (+/-)**. La pression peut être ajustée de 1,5 psi (BAS) à 12 psi (HAUT).
3. Le chiffre sur l'écran DEL indique le temps de cuisson préréglé pour le réglage sélectionné. Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **TEMPS (+/-)** (à côté de l'affichage à 4 chiffres) pour le réduire ou l'augmenter. Le temps peut être ajusté jusqu'à 2 heures.
4. Appuyez sur le bouton **ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR** pour choisir entre l'échappement de la vapeur « **NATUREL** », « **AUTOMATIQUE RAPIDE** » et **PULSION**.
5. Placez les aliments dans la cuve de cuisson amovible. Assurez-vous qu'il y a au moins 4 tasses (1 L) d'aliments et de liquides combinés dans la cuve.
6. Fermez le couvercle et tournez le bouton du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place. L'alerte de l'autocuiseur sonne lorsque le couvercle est verrouillé.
7. Assurez-vous que la soupape de décompression est placée sur le couvercle en position fermée.



8. Appuyez sur le bouton **DÉMARRER** pour commencer la cuisson. Le bouton **DÉMARRER/ANNULER** s'allume en orange, « **PRÉCHAUFFER** » s'allume.



## REMARQUE

Il est normal que l'autocuiseur libère de petits jets de vapeur lorsqu'il se stabilise.

9. Si le couvercle n'a pas été verrouillé correctement, l'indicateur « COUVERCLE » clignotera et l'alerte sonore émettra un bip, la cuisson sera interrompue jusqu'à ce que le couvercle soit dans la bonne position. Tournez le bouton du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle et commencer la cuisson.
10. Une fois que l'autocuiseur a atteint la pression, le voyant lumineux « PRÉCHAUFFER » disparaîtra, l'alerte de l'autocuiseur retentira et, la minuterie commencera le compte à rebours.
11. La durée peut être réglée pendant le cycle de cuisson sous pression en appuyant sur les boutons TEMPS (+/-). Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton DÉMARRER/ANNULER. Pour terminer le cycle, maintenez la touche DÉMARRER/ANNULER enfoncée pendant 2 secondes. S'il y a déjà de la pression dans la cuve, il passera immédiatement au cycle d'ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR.
12. À la fin du cycle de cuisson sous pression, l'alerte de l'autocuiseur sonne et la vapeur est automatiquement libérée par la soupape de décompression. L'icône de vapeur clignotera, la minuterie commencera à compter.
13. Si la libération de vapeur NATURELLE est sélectionnée, la pression diminuera naturellement dans la cuve sans forcer la vapeur à travers la soupape de décompression. Le réglage ÉCHAPPEMENT DE LA PRESSION peut être modifié pendant le cycle ÉCHAPPEMENT DE LA PRESSION en appuyant sur le bouton ÉCHAPPEMENT DE LA PRESSION.
14. À la fin du cycle d'ÉCHAPPEMENT DE LA PRESSION, l'alerte de l'autocuiseur sonne, l'affichage clignote et si « MAINTIEN AU CHAUD » est activé, la minuterie d'affichage commencera à compter.
15. Ouvrez le couvercle en tournant le bouton du couvercle dans le sens antihoraire et soulevez délicatement le couvercle en position ouverte à charnière.
16. Après 5 minutes d'inactivité, le mode veille sera activé. La D.E.L. ne s'allumera plus.



## MISE EN GARDE

Pour éviter que de la vapeur ne s'échappe, ne placez jamais votre visage ou vos mains sur l'autocuiseur lorsque vous retirez le couvercle.



## ATTENTION

Si le couvercle ne se déverrouille pas, cela indique que l'appareil est toujours sous pression. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle, car toute pression résiduelle peut être dangereuse.

## DÉCHARGEMENT MANUEL DE VAPEUR

Appuyez et maintenez le bouton STEAM RELEASE pour libérer manuellement la vapeur.



## REMARQUE

Appuyer et maintenir le bouton de libération de la vapeur pendant ou après un cycle de cuisson ouvrira la soupape de décharge de pression.

## ÉCHAPPEMENT DE VAPEUR VARIABLE MAINS LIBRES

Le Fast Slow GO™ propose 3 méthodes d'échappement de vapeur:

### Automatique rapide

La pression est relâchée rapidement pour minimiser la surcuisson des aliments ou des recettes avec des temps de cuisson courts.

Ceci est recommandé uniquement pour les types d'aliments qui ne se dilatent pas ou ne moussent pas lorsqu'ils bouillent.

### Impulsion

La pression est relâchée en rafales pour réduire les perturbations de la nourriture à l'intérieur.

Ceci est recommandé pour les types d'aliments qui génèrent une petite quantité de mousse ou qui ne moussent pas du tout lorsqu'ils bouillent.

### Naturel

La pression diminue naturellement à l'intérieur sans libérer de vapeur à travers l'évent pour empêcher le barattage ou la rupture d'ingrédients sensibles comme les stocks et les haricots pendant la libération de la pression.


Le mode de déchargement de pression Naturel convient à tous les types de recettes.





## REMARQUE

Dans le cas de certains types d'aliments connus pour générer une mousse excessive (p. ex., les légumineuses), il est uniquement possible d'utiliser le dégagement de pression Naturel afin d'éviter l'altération des aliments.

Celle-ci peut être sélectionnée à l'aide du bouton ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR  sur le panneau de commande pendant la configuration des cycles d'ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR. Une fois sélectionnée, la soupape de décompression libère automatiquement la vapeur à la fin du cycle de cuisson sous pression.



## REMARQUE

Le mode de dégagement de vapeur ou de pression programmé pour les modes de cuisson pré-réglés est sélectionné pour obtenir de meilleurs résultats. Toute modification au mode de dégagement de vapeur peut entraîner l'altération des aliments.




## MISE EN GARDE

Gardez toujours les mains et le visage éloignés de la soupape de décompression lors de la cuisson sous pression, car de la vapeur et de l'eau chaudes peuvent être émises pendant le fonctionnement.

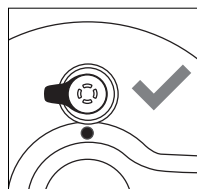
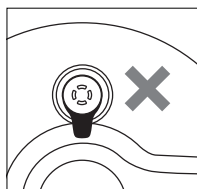
## MODE MANUEL DE CUISSON LENTE

Le réglage CUISSON LENTE est conçu pour de longues périodes de cuisson à basse température. Il est également idéal pour décomposer les morceaux de viande coriaces et développer des saveurs profondes.

1. Sélectionnez CUISSON LENTE  sur l'interface.
2. L'écran DEL indique la température pré-réglée pour l'aliment sélectionné. Mais vous pouvez appuyer sur les boutons PRESSION/TEMPÉRATURE (+/-) pour réduire la température ou pour augmenter la température. La température peut être ajustée à trois niveaux pré-réglés :

« HAUTE » – « MOYENNE » – « BASSE ».

3. L'écran DEL indique le temps de cuisson pré-réglé pour l'aliment sélectionné. Vous pouvez régler le TEMPS (+/-) pour réduire ou augmenter le temps de cuisson. Le temps peut être réglé entre 2 et 12 heures.
4. L'indicateur « MAINTIEN AU CHAUD » s'allumera automatiquement après le cycle CUISSON LENTE. Appuyez sur le bouton « MAINTIEN AU CHAUD » du panneau de commande pour sélectionner ou désélectionner la fonction.
5. Placez les aliments dans la cuve de cuisson amovible. Assurez-vous qu'il y a au moins 4 tasses (1 L) d'aliments et de liquides combinés dans la cuve.
6. Fermez et verrouillez le couvercle.
7. Tournez la soupape de dégagement de pression à la position ouverte.



8. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour commencer la cuisson. Il s'allumera en orange.
9. La minuterie s'affichera et commencera automatiquement le compte à rebours. Le temps peut être ajusté pendant le cycle de CUISSON LENTE en appuyant sur le bouton TEMPS (+/-). Le cycle peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton DÉMARRER/ANNULER. Pendant la pause, les réglages de cuisson peuvent être ajustés. Le cycle peut être mis en pause à tout moment en appuyant sur le bouton DÉMARRER/ANNULER.



## REMARQUE

Pour éliminer la vapeur pendant la pause. Maintenez le bouton ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR enfoncé.

10. À la fin du cycle de CUISSON LENTE, la cuisinière passera automatiquement

à la fonction MAINTIEN AU CHAUD. L'indicateur MAINTIEN AU CHAUD s'allume et la minuterie commence à compter jusqu'à un maximum de 6 heures. Le cycle MAINTIEN AU CHAUD peut être mis en pause à tout moment en appuyant sur le bouton DÉMARRER/ANNULER.

11. Si l'option MAINTIEN AU CHAUD n'a pas été sélectionnée, l'alerte de l'autocuiseur sonnera, le voyant orange DÉMARRER/ANNULER s'éteindra.
12. Après 5 minutes d'inactivité, le mode veille sera activé. La lumière s'éteindra.

## CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE ET SOUS PRESSION

### Soupe

- Le réglage SOUPE CUISSON LENTE & SOUS PRESSION convient à la cuisson d'une variété de soupes allant des bouillons légers au minestrone copieux en passant par les soupes de légumes en purée.
- Utilisez les réglages SAUTÉ / SAISIR pour dorer la viande et ramollir les aromates avant la cuisson.
- Pour raccourcir le temps de pressurisation, ajoutez de l'eau froide/du bouillon dans la cuve de cuisson alors que vous êtes encore en réglage SAUTÉ ou SAISIR et laissez l'eau mijoter avant la cuisson sous pression.
- Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson. Le volume total de soupe ne doit pas dépasser le repère de niveau « MAX » à l'intérieur de la cuve.

### Bouillon

- Le réglage BOUILLON CUISSON LENTE & SOUS PRESSION convient à la préparation de toutes sortes de bouillon, y compris le bouillon de poulet, de bœuf et de légumes.
- Pour faire un bouillon brun, utilisez le réglage SAUTER/SAISIR pour dorer les os et les légumes avant la cuisson sous pression ou lente.
- Les légumes tels que les oignons, les carottes et le céleri doivent être coupés en gros

morceaux. Cela aidera à garder le bouillon clair et à le filtrer plus facilement en fin de cuisson.

- Pour raccourcir le temps de pressurisation, ajoutez de l'eau froide/du bouillon dans le bol alors que vous êtes encore en réglage SAUTER/SAISIR et laissez l'eau mijoter avant la cuisson sous pression.
- Ne remplissez pas trop le bol de cuisson. Le volume total d'eau, d'os et/ou d'aromates ne doit pas dépasser le niveau « MAX » indiqué à l'intérieur de la cuve.

### Viande

- Le réglage VIANDE CUISSON LENTE & SOUS PRESSION.
- Choisissez des morceaux de viande bien marbrés pour une saveur et une texture optimales.
- Coupez les plus gros morceaux de viande en 2 ou 3 morceaux pour mieux s'adapter au bol de cuisson.
- Utilisez le réglage SAUTER/SAISIR pour dorer la viande avant la cuisson.
- Contrairement au ragoût ou au braisage traditionnel, la pression et la cuisson lente n'ont presque pas d'évaporation. Pour les plats profondément aromatisés, utilisez moins de liquide que ce qui est demandé dans les recettes traditionnelles, 1 à 1½ tasse (240 à 360 ml) maximum.
- Ne remplissez pas trop le bol de cuisson. Le volume total d'ingrédients crus ne doit pas dépasser le repère de niveau « MAX » à l'intérieur de la cuve.

### Ragoût

- Le réglage RAGOUT CUISSON LENTE & SOUS PRESSION est idéal pour cuire de la viande hachée, des sauces à la viande et des ragoûts copieux.
- Utilisez les réglages SAUTER/SAISIR pour dorer la viande et ramollir les aromates avant la cuisson.
- Contrairement aux méthodes de cuisson traditionnelles, la pression et la cuisson lente n'ont presque pas d'évaporation. Pour les piments et les ragoûts épais et riches, utilisez

moins de liquide que ce qui est demandé dans les recettes traditionnelles. Utilisez le réglage RÉDUIRE après la cuisson pour épaissir les aliments trop souples.

- Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson. Le volume total d'ingrédients du ragoût ne doit pas dépasser le repère de niveau « MAX » à l'intérieur de la cuve.

## Légumineuses

- Le réglage LÉGUMINEUSES CUISSON LENTE & SOUS PRESSION convient à la cuisson de tous types de légumineuses, lentilles et haricots secs.
- Les légumineuses et autres haricots peuvent produire beaucoup de mousse pendant la cuisson. Le réglage d'échappement de vapeur NATUREL préréglé garantit que la mousse n'interfère pas avec la soupape d'échappement de vapeur.
- Les temps de cuisson sont basés sur des haricots secs non trempés. Pour raccourcir le temps de cuisson, faites tremper les haricots dans l'eau froide pendant la nuit. Jeter l'eau de trempage et cuire à l'eau fraîche froide pendant la moitié du temps de cuisson préréglé.
- Utilisez un ratio de 1 partie de haricots pour 3 parties d'eau.
- Les haricots et les légumineuses gonflent et doublent de volume après la cuisson. Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson. Le volume total de légumineuses non cuites et d'eau ne doit pas dépasser le repère de niveau « ½ » à l'intérieur de la cuve.

## Riz | Céréales

- Le réglage RIZ CUISSON SOUS PRESSION est conçu pour cuire le riz et les céréales afin qu'ils restent séparés et tendres. Il convient à tous les types de riz tels que le riz à grain long, le jasmin, le basmati et le riz brun.
- Lors de la cuisson sous pression du riz brun, augmentez le temps de cuisson à 20 minutes.
- Mesurez ou pesez le riz sec avec précision et lavez-le bien à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire. Bien égoutter et placer dans la cuve de cuisson amovible.

- Ajoutez la quantité d'eau correspondante. Pour le riz blanc, utilisez 1,25 partie d'eau pour 1 partie de riz. Pour le riz brun, utilisez 1,5 partie d'eau pour 1 partie de riz. Reportez-vous au tableau de cette page pour plus d'informations.
- Après la cuisson, laissez le riz reposer dans un bol pendant 5 minutes avant de remuer et de servir.
- Le riz gonfle et double de volume après la cuisson. Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson. Le volume total de riz non cuit et de liquide ne doit pas dépasser le niveau « ½ » indiqué à l'intérieur du bol de cuisson amovible.

## Mesures du 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 RISOTTO CUISSON SOUS PRESSION est idéal pour préparer un risotto crémeux, sans tout remuer et en une fraction de temps.
- Utilisez le réglage SAUTÉ pour ramollir les oignons et autres aromates, et déglacer la cuve de cuisson avec du vin.
- La clé du risotto crémeux est de faire griller les grains de riz avant d'ajouter le liquide. Utilisez le réglage SAUTÉ pour faire griller le riz, en remuant fréquemment pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les bords deviennent transparents puis blanchissent.
- Avec peu ou pas d'évaporation pendant la cuisson sous pression, il est important de respecter le ratio de 1 partie de riz pour 3 parties de bouillon. Si vous ajoutez

beaucoup de légumes au risotto, réduisez le bouillon d'un tiers.

- Le riz gonfle et double de volume après la cuisson. Ne remplissez pas trop la cuve de cuisson. Le volume total de riz non cuit et de bouillon ne doit pas dépasser le niveau « ½ » indiqué à l'intérieur de la cuve de cuisson amovible.

## AUTRES OPTIONS DE PRÉRÉGLAGES :

### SAUTER/SAISIR

Ce préréglage a trois niveaux : sauter à basse intensité, sauter à moyenne intensité et saisir.

Le réglage SAUTÉ est idéal pour ramollir et caraméliser l'ail, les oignons ou les légumes avant la cuisson sous pression ou lente.

Le réglage SAISIR est conçu pour rehausser et approfondir le goût des repas en utilisant la même cuve de cuisson pour caraméliser et faire dorer les aliments avant la cuisson sous pression ou lente.

Le cycle SAUTÉ/SAISIR maximum est de 45 minutes. À la fin du cycle, l'alerte de la cuisinière retentira, le rétroéclairage du bouton DÉMARRER/ANNULER s'éteindra et l'écran LCD s'allumera.

### RÉDUIRE

Ce préréglage a trois niveaux : bas, moyen et élevé.

La fonction RÉDUIRE est idéale pour épaissir et intensifier la saveur des sauces, sirops et bouillons.

### VAPEUR

Le réglage VAPEUR est idéal pour cuire à la vapeur des aliments tels que des légumes, des filets de poisson et des boulettes.

Lors de la cuisson à la vapeur pendant plus de 30 minutes, il est recommandé d'ajouter 1 tasse d'eau tiède dans la cuve de cuisson par tranches de 30 minutes pour assurer une performance de cuisson constante.

Il est recommandé d'enlever la soupape de décharge de pression pour réduire la formation de condensation sur les parois extérieures du couvercle et de la poignée.



## ATTENTION

Si le couvercle ne se déverrouille pas, cela indique que l'appareil est toujours sous pression. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle car toute pression résiduelle peut être dangereuse. Appuyez sur le bouton STEAM RELEASE et maintenez-le enfoncé pour libérer manuellement la vapeur (reportez-vous à la page 16 pour la libération de vapeur manuelle et variable).

## SOUS VIDE

Le réglage SOUS VIDE est idéal pour cuire des aliments à une température très précise dans un bain-marie.

### Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

La cuisson sous vide est une technique de cuisson qui vous permet de cuire les aliments à la cuisson désirée en chauffant l'eau à une température définie. Les aliments sont placés dans un sac en plastique résistant à la chaleur et sans danger pour les aliments, qui est immergé et cuit à votre degré de cuisson préféré sans risque de dessécher les aliments pendant la cuisson.

### De quoi avez-vous besoin pour cuire des aliments avec la fonction SOUS VIDE ?

Sacs en plastique épais, résistants à la chaleur et sans danger pour les aliments. Les sacs à fermeture éclair refermables fonctionnent également si la température de cuisson est inférieure à 70 °C (158 °F).

### Dois-je sceller sous vide ?

Vous n'avez pas besoin de sceller les sacs sous vide pour SOUS VIDE, cependant, autant d'air que possible doit être retiré du sac et l'eau doit être empêchée de pénétrer dans le sac pour fournir des résultats précis. Pour utiliser la méthode de déplacement de l'eau, placez les aliments dans un sac refermable avec un double joint, puis abaissez les aliments en sacs dans un récipient rempli d'eau. Une fois que la majeure partie de l'air est sortie du sac, scellez soigneusement juste au-dessus de la ligne d'eau.

## Le couvercle doit-il être ouvert ou fermé?

Le couvercle doit être fermé et verrouillé durant la cuisson sous vide pour assurer l'uniformité des températures de cuisson.

## Quand puis-je saisir ?

Vous pouvez saisir des aliments avant ou après la cuisson avec la fonction SAISIR/SAUTÉ.

En cas de brûlure avant d'utiliser la fonction SOUS VIDE, laissez le temps de vous reposer et de vous refroidir toute la nuit au réfrigérateur.

## Étapes SOUS VIDE :

1. Remplissez la cuve de cuisson d'eau tiède jusqu'à la ligne MAX.  
Pour réduire le temps de préchauffage, commencez avec de l'eau proche de votre température cible.
2. Appuyez sur SOUS VIDE et réglez la température et l'heure comme vous le souhaitez. Fermez le couvercle et appuyez sur DÉMARRER pour commencer à chauffer l'eau.
3. Placez l'aliment ou le produit dans un sac en plastique sous vide ou à fermeture éclair. Si vous n'avez pas de sac scellé sous vide spécifique, nous vous recommandons d'utiliser un sac zippé double scellé. Ajoutez des aromates comme des feuilles de laurier, du romarin, des tranches de citron ou du zeste et de l'huile au choix.
4. Lorsque l'eau a atteint la température désirée (la machine émet un bip), placez soigneusement le sac dans le bain-marie. Si le sac flotte, placez le dessous de plat en acier inoxydable à l'envers sur le sac pour le maintenir complètement immergé.
5. Fermez et verrouillez le couvercle, mais assurez-vous que la soupape de décharge de pression est en position ouverte.
6. Lorsque le temps de cuisson est terminé, retirez le sac du bain-marie.

## Température et temps :

- FILET DE BŒUF (1 pouce d'épaisseur) – Mi-saignant – 54 °C (129 °F) pendant 1 heure
- POITRINE DE POULET (1 pouce

d'épaisseur) – Tendre – 65 °C (149 °F) pendant 45 minutes

- FILET DE SAUMON (1 pouce d'épaisseur) – Moyen – 50 °C (122 °F) pendant 40 minutes
- ŒUFS – œuf poché – 64 °C (147 °F) pendant 1 heure

## YOGOURT

### Comment utiliser le programme automatique de raccourcis yogourt ?

#### Yogourt nature

Temps de préparation : 10 minutes/  
Incubation : 5-8 heures (plus jusqu'à 1 heure  
30 minutes de refroidissement)

1 pinte/1 litre de lait entier homogénéisé

2 cuillères à soupe de yogourt nature avec des cultures vivantes et actives

#### ÉTAPE 1 — Faire bouillir le lait

Ouvrez le couvercle et n'appuyez sur aucune commande. Incorporez le lait. Fermez et verrouillez le couvercle. Appuyez sur YOGOURT puis sur DÉMARRER. Le lait chauffe à 83 °C (182 °F) et reste à la température pendant 10 minutes.

#### ÉTAPE 2 — Refroidir le lait

Ouvrez le couvercle et n'appuyez sur aucune commande. La phase de refroidissement refroidira automatiquement le lait à 43 °C (110 °F). Le mot « COOL » apparaîtra d'abord sur l'écran de l'autocuiseur.

À la fin du temps de refroidissement, l'appareil émettra une alerte lorsqu'il aura atteint la température correcte, environ 1 heure 30 minutes.



#### CONSEIL

Refroidir le lait avec le couvercle ouvert entraînera la formation d'une peau sur le dessus. Retirer cette peau avant d'ajouter le démarreur aidera à assurer une texture plus lisse au yogourt.

### ÉTAPE 3 — Incuber le yogourt

À la fin de l'ÉTAPE 2, le mot « AJOUTER » apparaîtra sur l'écran de la cuisinière. Placez la culture de yogourt dans un bol. Ajoutez ½ tasse de lait refroidi et fouettez jusqu'à consistance lisse. Fouettez le mélange de lait dans le lait refroidi dans la cuve. Fermez et verrouillez le couvercle, puis appuyez sur DÉMARRER pour incuber pendant 5 à 8 heures. Plus l'incubation est longue, plus le yogourt sera acidulé.

### ÉTAPE 4 — Réfrigérer

Lorsque l'autocuiseur émet une alerte indiquant que le yogourt a fini d'incuber, retirez la cuve en acier inoxydable, couvrez-la d'une pellicule plastique et réfrigérez jusqu'à ce qu'elle soit froide. Une fois que le yogourt est complètement froid, transférez-le dans un contenant hermétique et réfrigérez jusqu'à 2 semaines.



#### CONSEILS

- L'utilisation de lait homogénéisé produira un yogourt plus doux. Si votre résultat est légèrement grumeleux et séparé, fouettez doucement le yogourt refroidi pour le mélanger.
- Pour refroidir le lait bouilli plus rapidement, placez un récipient en acier inoxydable dans un grand bol d'eau glacée, vérifiez la température avec un thermomètre. Lorsque le lait a atteint 43 °C (110 °F), ajoutez ½ tasse de lait refroidi au yogourt, fouetter jusqu'à consistance lisse, puis incorporer le mélange au fouet et remettre la casserole dans l'autocuiseur.
- Pour augmenter l'acidité du yogourt, augmentez le temps d'incubation.

### MAINTIEN AU CHAUD

La fonction MAINTIEN AU CHAUD maintient les aliments chauds à une température de service sécuritaire de 60 °C (140 °F) ou plus pendant jusqu'à 6 heures à la fin d'un cycle de cuisson. Si vous utilisez la fonction MAINTIEN AU CHAUD de manière autonome, la fonction peut être exécutée jusqu'à 24 heures.

- Pour utiliser MAINTIEN AU CHAUD en tant que fonction autonome, appuyez sur le bouton KEEP WARM du panneau de commande et maintenez-le enfoncé.
- La fonction MAINTIEN AU CHAUD peut être activée et désactivée à la fois dans la CUISSON SOUS PRESSION et la CUISSON LENTE à l'aide du bouton MAINTIEN AU CHAUD du panneau de commande. Le voyant « MAINTIEN AU CHAUD » est allumé et la minuterie commencera à compter jusqu'à un maximum de 8 heures à la fin d'un cycle de cuisson.



#### REMARQUE

Pour ne pas compromettre la qualité des aliments, il est recommandé de ne pas utiliser la fonction MAINTIEN AU CHAUD pendant plus de 1 à 2 heures.

### DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Le Fast Slow GO™ a une fonction de minuterie pour retarder le début de la cuisson jusqu'à 24 heures. Cette fonction de minuterie ne s'applique pas aux fonctions MAINTIEN AU CHAUD et VAPEUR.

La fonction DÉMARRAGE DIFFÉRÉ est désactivée pour le pré-réglage des aliments VIANDE.



#### MISE EN GARDE

Ne laissez jamais la viande, la volaille, les fruits de mer, les œufs ou d'autres aliments qui doivent être réfrigérés à température ambiante pendant plus de deux heures. Les bactéries se multiplient rapidement à des températures chaudes entre 39 °F (4 °C) et 140 °F (60 °C).

Les étapes suivantes montrent comment programmer la cuisson différée :

- Ajustez la durée du cycle de cuisson et le niveau de température/pression selon vos besoins.
- Appuyez sur le bouton « DÉPART DIFFÉRÉ » pour activer la fonction DÉMARRAGE DIFFÉRÉ.

- L'écran affichera l'heure de départ différé en heures et minutes.
- Utilisez les boutons TEMPS (+/-) pour régler le délai par intervalles de 15 minutes pendant 24 heures maximum.
- Appuyez de nouveau sur DÉMARRAGE DIFFÉRÉ à tout moment pour quitter sans enregistrer le réglage de départ différé.
- Appuyez sur DÉMARRER/ANNULER pour activer les réglages de cuisson actuels avec une heure de démarrage différé.
- Le compte à rebours commencera et le voyant de préchauffage DEL ne sera pas allumé pendant le DÉMARRAGE DIFFÉRÉ.

## AJUSTEMENT POUR L'ALTITUDE

La pression monte et augmente lorsque la température à l'intérieur de la cuve de cuisson dépasse le point d'ébullition. À mesure que l'altitude augmente, la température à laquelle l'eau bout diminue en raison de la baisse de la pression atmosphérique. Cela crée des conditions de cuisson très différentes lors de l'utilisation d'un autocuiseur.

Afin de maintenir des résultats de cuisson uniformes à différentes altitudes, le Fast Slow GO™ dispose d'une fonction de réglage d'altitude qui ajuste les paramètres en fonction de l'altitude de votre emplacement actuel.

1. Pour entrer le réglage de l'altitude, appuyez et maintenez les boutons DÉMARRAGE DIFFÉRÉ et MAINTIEN AU CHAUD pendant 2 secondes.
2. Appuyez sur les boutons TEMPS (+/-) ou les boutons PRESSION/TEMPÉRATURE (+/-) pour régler l'altitude par tranches de 1 000 pieds.
3. L'affichage à quatre chiffres indique « Alt » et le nombre, commutant toutes les 1 seconde.
4. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer et un bip est entendu.
5. Les réglages de l'autocuiseur ont maintenant été ajustés pour votre altitude actuelle. Le fait d'appuyer sur n'importe

quel bouton ou de quitter après l'expiration du délai enregistrera la valeur d'altitude actuellement réglée. Pour modifier l'altitude aux paramètres d'usine, réglez l'altitude à 0 pied.



## REMARQUE

L'altitude exacte peut être trouvée sur [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) ou en contactant le soutien aux consommateurs de Breville.

## RÉGLAGE DES UNITÉS DE MESURE

L'unité de mesure par défaut est en Fahrenheit (F). Pour basculer entre les unités impériales et métriques, appuyez sur les boutons PRESSION/TEMPÉRATURE (+/-) pendant 5 secondes et l'écran affichera C pour Celsius. Appuyez à nouveau sur les boutons PRESSION/TEMPÉRATURE (+/-) pendant 5 secondes pour revenir à Fahrenheit et l'écran affichera F.



## Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant et retirez l'extrémité du connecteur du cordon d'alimentation de la base de l'autocuiseur. Laisser l'autocuiseur et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

Lavez la cuve de cuisson amovible avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux propre ou une éponge. Rincez à l'eau claire et séchez bien.



### REMARQUE

La cuve de cuisson amovible peut être lavée au lave-vaisselle, mais il est recommandé de la laver dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un détergent ménager doux. Rincez et séchez soigneusement.

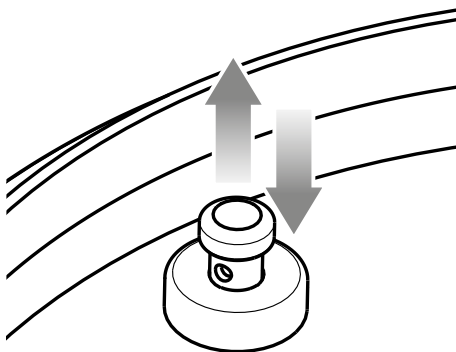


### ATTENTION

- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de laine d'acier ou de tampons à récurer sur l'extérieur et l'intérieur du boîtier de l'appareil.
- Ne plongez pas la base métallique ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide, car ils peuvent provoquer une électrocution.
- Assurez-vous que la cuve de cuisson amovible est correctement positionnée dans la base avant de commencer la cuisson.

### DÉMONTAGE DU COUVERCLE :

- Tirez doucement sur le joint en caoutchouc de silicone sous le support de joint. Vérifiez périodiquement qu'il est propre, flexible et non fissuré ou déchiré. S'il est endommagé, n'utilisez pas l'appareil.
- Lavez l'intérieur du couvercle avec une éponge ou un chiffon humide et savonneux. Utilisez une brosse pour enlever les résidus d'huile si nécessaire. Essuyez avec un chiffon propre et sec.
- Vérifiez régulièrement que le couvercle de la soupape d'échappement de pression est propre et exempt de liquide/nourriture. Retirez le couvercle de la soupape d'échappement du couvercle et essuyez-le avec un chiffon savonneux. Rincer, bien sécher et remettre en place par clipsage.
- La soupape de sécurité de pression devra être régulièrement vérifiée et nettoyée afin d'éviter tout colmatage qui pourrait entraîner le blocage de la soupape de sécurité. Lavez et nettoyez tout résidu d'huile ou de nourriture. Assurez-vous que la vanne entre et sort en douceur après le nettoyage.





## JOINT EN CAOUTCHOUC DE SILICONE :

- Remplacez le joint en caoutchouc de silicone tous les 1 à 2 ans (consultez le centre de service Breville le plus proche).
- Lavez le joint dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau claire, sécher soigneusement et remettre solidement en place autour de l'anneau métallique sur la face inférieure du couvercle.
- Le joint en caoutchouc de silicone peut être lavé dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle pour éliminer les odeurs d'épices.
- Trempez le joint en caoutchouc de silicone dans un mélange de bicarbonate de soude et d'eau pour aider à éliminer les odeurs avant le nettoyage.



### ATTENTION

Si le joint en caoutchouc de silicone n'est pas correctement installé dans le support, le couvercle ne se scellera pas correctement. Cela peut provoquer un dysfonctionnement de l'appareil et des fuites de vapeur ou de liquide chaud pouvant provoquer des brûlures.



### CONSEIL

Mélangez 1 cuillère à soupe de vanille, ½ tasse de jus de citron, 1 cuillère à soupe de zeste de citron et 17 oz liq (500 ml) d'eau chaude. Cuire à HAUTE pression pendant 5 minutes peut aider à éliminer les odeurs alimentaires.

## RANGEMENT :

- Assurez-vous que l'autocuiseur est complètement éteint. Il est éteint lorsque toutes les lumières sont éteintes sur l'affichage.
- Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez l'autocuiseur et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.
- Assurez-vous que l'autocuiseur et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la cuve de cuisson est insérée dans l'autocuiseur.
- Assurez-vous que le couvercle est fermé et en position verrouillée.
- Rangez l'appareil en position verticale et stable, sur ses pieds de support. Ne placez rien sur le dessus de l'autocuiseur.



## Résolution des problèmes

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Je ne peux ouvrir le couvercle à la fin du cycle de cuisson	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur le bouton ÉCHAPPEMENT DE LA PRESSION jusqu'à ce que toute la pression interne soit relâchée et que le couvercle puisse s'ouvrir.</li><li>• Si cela se produit fréquemment, il se peut que l'autocuiseur doive être réglé pour votre altitude actuelle. Suivez les instructions de « Réglage de l'altitude ».</li></ul> <p><b>REMARQUE:</b> La goupille de verrouillage de sécurité tombera lorsque le couvercle peut être ouvert.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• À l'aide du bouton du couvercle, faites bouger le couvercle de haut en bas, puis tournez-le pour l'ouvrir et le fermer pour réduire les frottements causés par l'eau ou les aliments.</li></ul>
Le voyant DEL du couvercle clignote et l'alerte sonne.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tournez le couvercle dans la bonne position pour la cuisson sous pression ou lente.</li></ul>
De la vapeur s'échappe du couvercle OU La goupille de sécurité ne monte pas OU L'autocuiseur ne parvient pas à atteindre la pression appropriée OU La minuterie ne compte pas à rebours. OU L'écran affiche « SEAL »	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assemblez correctement le couvercle en vous assurant qu'il n'y a pas d'espace entre les bras du couvercle et le couvercle en acier inoxydable. Assurez-vous de bien fixer le couvercle en vissant l'écrou d'étanchéité de sorte que le joint rouge touche la surface du couvercle; et devrait être vissé fermement.</li><li>• Assurez-vous que le joint en silicone du couvercle est propre, exempt de dommages ou de fissures et correctement inséré.</li><li>• Assurez-vous que la goupille de verrouillage de sécurité peut se déplacer librement de haut en bas.</li><li>• Lorsque le couvercle est verrouillé, assurez-vous que la goupille de verrouillage de sécurité est correctement alignée dans l'ouverture du bras du couvercle.</li><li>• Assurez-vous que la soupape de décompression est correctement installée en position et fait face au bouton du couvercle.</li><li>• Ajoutez plus de liquide / de nourriture dans la cuve. Il devrait y avoir un minimum de 4 tasses (1 L) d'aliments et de liquides combinés.</li><li>• Si le problème persiste, appelez le soutien aux consommateurs de Breville.</li></ul>
L'autocuiseur passe automatiquement en mode MAINTIEN AU CHAUD sans passer par un cycle de cuisson complet	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ajoutez plus d'eau dans la cuve de cuisson et redémarrez le cycle.</li></ul>
L'eau s'accumule sur le comptoir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Assurez-vous que l'autocuiseur est sur une surface plane et que la coupelle de condensation est installée à l'arrière de l'autocuiseur. Suivez les instructions « Avant la première utilisation » 13.</li><li>• Videz la coupelle de condensation.</li></ul>
L'écran affichera « Err »	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'écran affichera « Err » en cas de problème non réinitialisable avec l'appareil. Dans ce cas, retirez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise électrique et contactez le soutien aux consommateurs de Breville.</li></ul>
Réinitialisation des réglages d'usine	<ul style="list-style-type: none"><li>• Appuyez sur les boutons Soupe et Sous vide et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes pour réinitialiser les paramètres, y compris le niveau d'altitude.</li></ul>

# *the Fast Slow GO™*

El manual de instrucciones en comento (el "Manual") es aplicable a los modelos siguientes:

BPR680



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

# **Breville®**



## Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 9 Panel de control
- 10 Ajustes preestablecidos para alimentos
- 11 Ajustes preestablecidos de cocción
- 12 Funciones
- 23 Cuidado y limpieza
- 25 Solución de problemas

## BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

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

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES

### ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar la olla a presión por primera vez.
- Para evitar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- Siempre asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado antes de usarlo. Siga las instrucciones proporcionadas en este manual.
- Siempre enchufe el extremo del conector del cable de alimentación en la entrada del equipo antes de insertar el enchufe en el tomacorriente y encender el equipo. Asegúrese de que la entrada del equipo esté completamente seca antes de enchufar el extremo del conector del cable de alimentación.

- Tenga cuidado para evitar derrames sobre el conector.

## ADVERTENCIA

Utilice únicamente el recipiente de cocción diseñado para este aparato. Al usar un recipiente distinto del suministrado, ocurrirá un error que no es posible restablecer.

- No toque las superficies calientes. Las superficies del equipo están calientes durante y luego de utilizarlo. Para evitar quemaduras o lesiones, use siempre almohadillas protectoras contra el calor o guantes de cocina con aislación, o use los mangos o perillas donde estén disponibles.
- No deje el equipo cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté seca, nivelada, limpia y libre de líquidos y otras sustancias.
- Siempre use el equipo sobre una superficie estable y resistente al calor. No lo use sobre una superficie cubierta con tela y coloque el equipo a una distancia mínima de 8 pulgadas de paredes, cortinas, paños y otros materiales sensibles al calor.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o a gas caliente, ni donde pueda tocar un horno o superficie caliente.
- No coloque el equipo en un horno caliente.
- No use el equipo sobre una placa para drenar el fregadero.
- Permita que se enfríe antes de ensamblar o mover piezas.
- Siempre conecte primero el enchufe al equipo, luego enchufe el cable al tomacorriente.
- Recomendamos no colocar la olla eléctrica sobre una encimera de piedra cuando esté cocinando. Esto se debe a que las encimeras son sensibles al calor desigual y pueden agrietarse si se calientan de forma local. Si desea cocinar con la olla eléctrica a presión sobre la encimera, coloque una tabla para cortar o un tapete resistente al calor debajo de la olla.
- Los equipos de cocina deben colocarse en una situación estable con las manijas (si las hubiera) debidamente aseguradas para evitar el derrame de líquidos calientes.
- No coloque nada, excepto la tapa, sobre la olla eléctrica cuando esté ensamblada, cuando esté en uso y cuando esté almacenada.

- Se debe tener mucho cuidado cuando la olla eléctrica contenga alimentos y líquidos calientes o esté bajo presión. Su uso inadecuado puede producir lesiones. Cuando use este equipo para cocción a presión, cocción lenta y a vapor, asegúrese de que la tapa esté correctamente ensamblada y trabada en su lugar antes de usarla.
- No mueva la olla eléctrica cuando esté en uso.
- No use el asa de la tapa para transportar el equipo.
- Use únicamente las asas laterales para transportar o mover el equipo.
- Antes de colocar el recipiente de cocción extraíble en la base, asegúrese de que la base del recipiente y la base del equipo estén secas limpiándolas con un paño suave y seco.
- No use un recipiente de cocción extraíble dañado. Reemplácelo antes de su uso.
- No coloque alimentos o líquidos directamente en la base. Solo el recipiente de cocción extraíble está diseñado para contener alimentos o líquidos.
- Nunca use la olla eléctrica sin alimentos o líquidos en el recipiente de cocción extraíble. Asegúrese de combinar un mínimo de 4 tazas (1 litro) de alimentos o líquidos al cocinar. Usar menos de 4 tazas puede producir la presurización. Este nivel de cantidad mínima no se aplica a los ajustes LEGUMES (Legumbres) y RICE | GRAINS (Arroz | Granos).
- Asegúrese siempre de que haya suficiente líquido en el recipiente de cocción extraíble cuando cocine al vapor. Se requieren al menos 4 tazas (1 litro) de líquido para cocinar al vapor.
- No exceda el nivel máximo de llenado. Algunos alimentos se expanden durante la cocción a presión, como el arroz y las verduras cortadas en cubitos. El llenado excesivo puede causar un riesgo de obstrucción de la válvula de liberación de presión y del pasador de seguridad, y desarrollar un exceso de presión. Siga siempre las cantidades máximas y mínimas de líquido indicadas en las instrucciones y recetas.
- Algunos alimentos que se deben evitar al cocinar a presión son: puré de manzana, arándanos rojos, cebada

perlada, avena y otros cereales, fideos y pasta, y ruibarbo. Estos alimentos pueden formar espuma, salpicar y obstruir la válvula de liberación de presión y el pasador de seguridad.

- Antes de usar el equipo, siempre verifique que la válvula de liberación de presión y el pasador de seguridad no estén obstruidos y límpielos si es necesario. Revise que el pasador de seguridad se mueva libremente desde debajo de la tapa.
- No intente abrir la tapa de la olla eléctrica después de cocinar a presión hasta que se haya liberado toda la presión interna y esté ligeramente fría. Si la tapa no gira para desbloquearse, el equipo todavía está bajo presión; no fuerce la tapa para abrirlo. Cualquier presión restante puede ser peligrosa. Consulte las instrucciones de funcionamiento para conocer las instrucciones de LIBERACIÓN DE VAPOR en este manual de instrucciones.
- El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.

- No toque la válvula de liberación de presión mientras esté en uso.
- El elemento de calefacción de superficie está sujeto a calor residual después de su uso.
- Use solo la LIBERACIÓN DE VAPOR recomendada para despresurizar la olla después de su uso.
- No use este equipo para freír.
- No saltee ni sofría a presión.
- No intente hacer funcionar el aparato usando cualquier otro método distinto al descrito en este folleto. No deje el equipo sin supervisión mientras está en uso.



## ADVERTENCIA

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

## CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el equipo. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes o se enrede.
- Conecte el cable solo a un tomacorriente de 120 V.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el equipo en agua u otros líquidos.
- Apague siempre el equipo; retire el enchufe y deje que todas las piezas se enfríen antes de intentar mover el equipo cuando no esté en uso, antes de limpiarlo y cuando lo guarde.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o responsable de su seguridad que comprenda los peligros involucrados.
- No permita que los niños jueguen con el equipo.
- Es necesaria la supervisión cercana de un adulto cuando este equipo es usado por niños o en su presencia.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Se recomienda inspeccionar el equipo regularmente. No use el equipo si el cable de alimentación, el enchufe o el equipo se dañó de alguna manera. Deje de usar inmediatamente y devuelva todo el equipo al Centro de Servicios de Breville autorizado más cercano para que sea examinado o reparado.
- Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe llevarse a cabo en un Centro de servicios de Breville autorizado.
- El uso de accesorios no comercializados ni recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.



- Este equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el equipo al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección adicional al usar equipos eléctricos. Se recomienda instalar un interruptor de seguridad con una corriente de operación residual nominal que no supere los 30 mA en el circuito eléctrico que alimenta el equipo. Consulte a un electricista para obtener asesoramiento profesional.

## ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

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

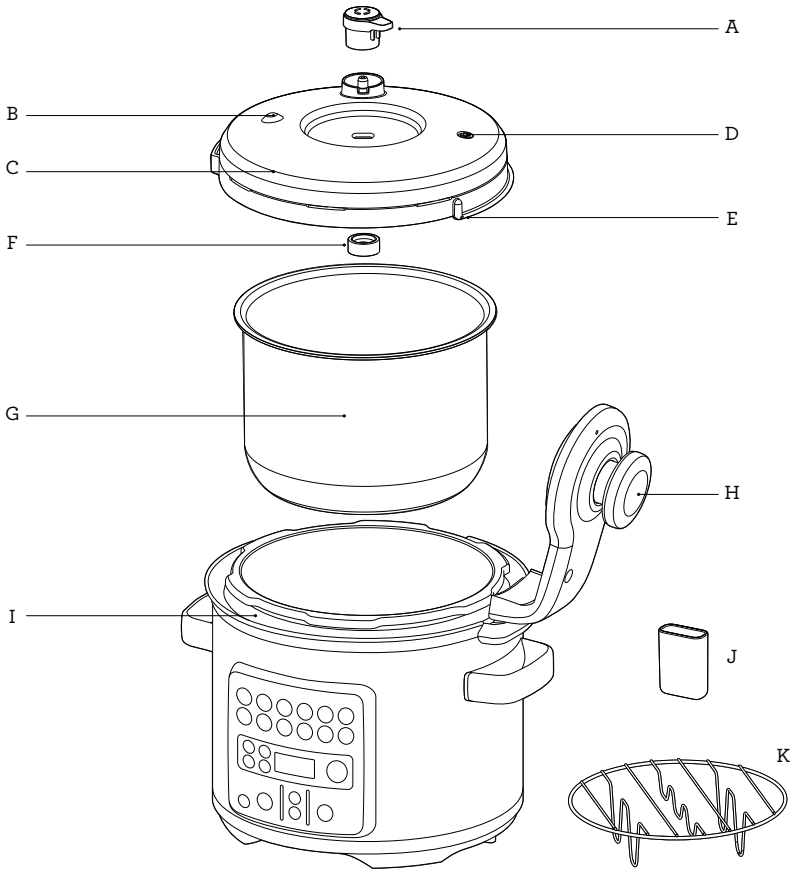
## INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

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

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



## Componentes



**A. Válvula de liberación de presión**  
Controla automáticamente la velocidad a la que se libera vapor de la olla eléctrica.

**B. Válvula de seguridad para alta presión**

**C. Tapa extraíble apta para lavavajillas**

**D. Pasador de seguridad**

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

**E. Sello de silicona para la tapa**

Fácil ajuste para un montaje y una limpieza sin problemas.

**F. Tuerca de sellado**

**G. Recipiente de cocción extraíble de 6 cuartos (6 litros)**

**H. Brazo de la tapa**

**I. Contenedor fácil de limpiar**

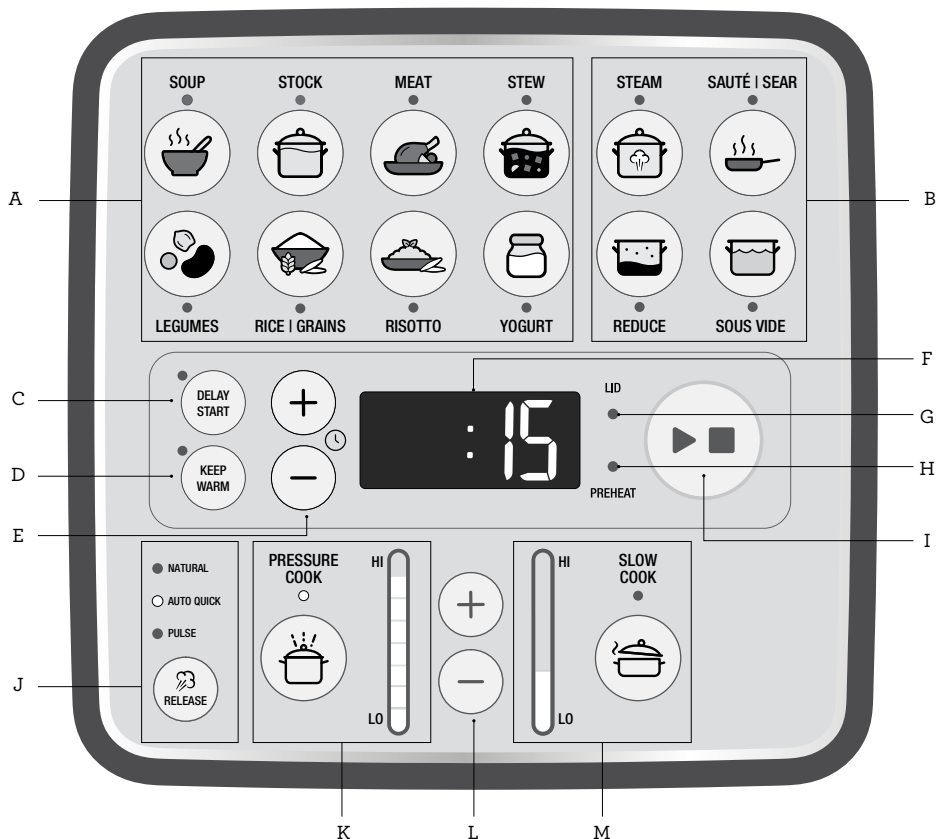
Atrapa las gotas de condensación para una limpieza sin problemas.

**J. Recipiente para goteo de condensación**

**K. Parrilla inoxidable**

Eleva los alimentos para que no toquen el agua cuando se asan y cocinan al vapor.

## PANEL DE CONTROL



- A. Ajustes preestablecidos para alimentos con indicadores luminosos
- B. Ajustes preestablecidos de cocción con indicadores luminosos
- C. DELAY START (INICIO PROGRAMADO)
- D. KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)
- E. Botones de ajuste de TIEMPO (+/-)
- F. Pantalla LED
- G. Indicador luminoso de advertencia de bloqueo/desbloqueo de la tapa
- H. Indicador luminoso de precalentamiento
- I. Botón START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)
- J. Botón de liberación de presión con indicador de selección de modos
- K. PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN) con indicador luminoso  
Indicador de nivel de presión para el modo de cocción a presión
- L. Botones de ajuste PRESIÓN/TEMPERATURA (+/-)
- M. SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) con indicador luminoso  
Indicador de temperatura para el modo de cocción lenta

## AJUSTES PREESTABLECIDOS PARA ALIMENTOS

### AJUSTE: PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN)

MENÚ DE ALIMENTOS	AJUSTE PREESTABLECIDO POR DEFECTO	RANGO
Soup (Sopa)	9.0 psi 15 MIN AUTO QUICK (LIBERACIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA)	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS
Stock (Caldo)	12.0 psi 1 HORA NATURAL	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS
Meat (Carne)	12.0 psi 45 MIN NATURAL	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS
Stew (Estofado)	10.5 psi 20 MIN AUTO QUICK (LIBERACIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA)	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS
Legumes (Legumbres)	12.0 psi 20 MIN NATURAL	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS
Rice   Grains (Arroz   Granos)	7.5 psi 5 MIN AUTO PULSE (PULSACIONES AUTOMÁTICAS)	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS
Risotto	6.0 psi 6 MIN AUTO QUICK (LIBERACIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA)	1.5 psi a 12.0 psi Hasta por 2 HORAS

### AJUSTE: SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

MENÚ DE ALIMENTOS	AJUSTE PREESTABLECIDO POR DEFECTO	RANGO
Soup (Sopa)	BAJO 4 HORAS KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	Duración: 2 a 12 HORAS Temperatura: alta-baja Opción de mantener caliente: encendido/apagado
Stock (Caldo)	BAJO 6 HORAS KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	Duración: 2 a 12 HORAS Temperatura: alta-baja Opción de mantener caliente: encendido/apagado
Meat (Carne)	BAJO 8 HORAS KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	Duración: 2 a 12 HORAS Temperatura: alta-baja Opción de mantener caliente: encendido/apagado

<b>Stew (Estofado)</b>	BAJO 8 HORAS KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	Duración: 2 a 12 HORAS Temperatura: alta-baja Opción de mantener caliente: encendido/apagado		
<b>Legumes (Legumbres)</b>	ALTA 6 HORAS KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	Duración: 2 a 12 HORAS Temperatura: alta-baja Opción de mantener caliente: encendido/apagado		
<b>Yogurt (Yogur)</b>	<b>Nivel 1</b> Hirviendo 10 MIN Temperatura: 83 °C (182 °F)	<b>Enfriamiento*</b> Hasta 3 horas Temperatura: de 83 °C a 43 °C (182 °F a 110 °F)	<b>Etapas 2</b> Fermentación 8 horas Temperatura: 43 °C (110 °F)	<b>Nivel 1:</b> Tiempo: 1 MIN a 2 HORAS Temperatura: 71 °C a 90 °C (159 °F a 194 °F) Mantener caliente: n/a  <b>Etapas 2:</b> Tiempo: 30 MIN a 24 HORAS Temperatura: 30 °C a 61 °C (86 °F a 141 °F) Mantener caliente: n/a

**\*Tiempo de enfriamiento si la tapa está abierta, para ½ galón (2 l) de leche:**

Puede demorar hasta 1 hora y 30 minutos bajar la temperatura de 83 °C a 43 °C (182 °F a 110 °F)

La tapa debe estar abierta durante el proceso de enfriamiento.

## AJUSTES PREESTABLECIDOS DE COCCIÓN

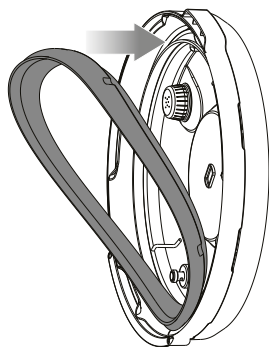
AJUSTE	AJUSTE PREESTABLECIDO DE TEMP./TIEMPO		RANGO
<b>SAUTÉ/SEAR (SALTEAR/DORAR)</b>	Temperatura: Dorar - Media - Baja	CUENTA PROGRESIVA	Tiempo: n/a Mantener caliente: solo apagado
<b>REDUCE (REDUCIR)</b>		ALTA 10 MIN	Duración: 1 MIN a 2 HORAS Opción de mantener caliente: encendido/apagado
<b>STEAM (VAPOR)</b>		15 MIN	Duración: 1 MIN a 1 HORA Temperatura: n/a Opción de mantener caliente: solo apagado
<b>SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)</b>	Temperatura: 57 °C (135 °F)	57 °C (135 °F) 1 HORA	Tiempo: 1 MIN a 24 HORAS Temperatura: 30 °C a 90 °C (86 °F a 194 °F) Mantener caliente: n/a
<b>KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)</b>	Temperatura: 70 °C (158 °F)	2 HORAS CUENTA PROGRESIVA	



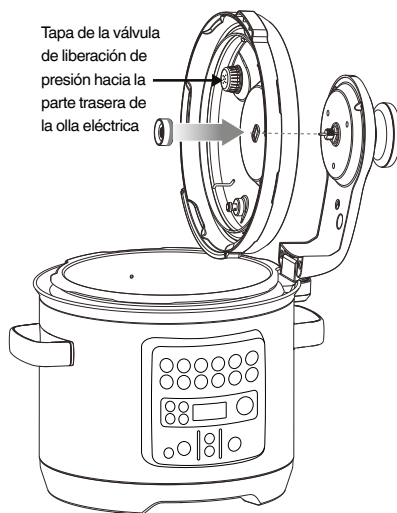
## Funciones

### ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque y etiquetas promocionales de la olla eléctrica.
2. Abra la tapa girando la perilla de la tapa en sentido antihorario y levantando la tapa hacia arriba y hacia afuera del equipo hasta que esté en la posición abierta con bisagras. Desenrosque y retire la tuerca de sellado del centro de la tapa y tire de la tapa para quitarla del brazo de la tapa.
3. Lave la tapa, el recipiente de cocción extraíble y el sello de silicona de la tapa con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien. Limpie el interior y el exterior de la base con un paño suave y húmedo y seque bien.
4. Coloque el sello de silicona limpio de la tapa de forma segura alrededor del anillo de alambre en la parte inferior de la tapa. Ajuste la posición, si es necesario, para que se asiente cómodamente y no tenga distorsiones.



5. Para volver a colocar la tapa, orientela de modo que la carcasa de la válvula de liberación de vapor quede hacia la parte posterior de la unidad, y luego alinee el centro de la tapa con el perno en la parte inferior del brazo de la tapa y empujela en su lugar para exponer la rosca del tornillo. Asegure la tapa enroscando la tuerca de sellado de modo que el sello rojo toque la superficie de la tapa.



6. Limpie y seque el fondo del recipiente de cocción extraíble y el sensor de temperatura, asegurándose de que no haya materiales no deseados en la superficie. El recipiente de cocción extraíble debe asentarse plano sobre el sensor de temperatura para garantizar un contacto adecuado.
7. Coloque el recipiente para goteo de condensación en su lugar.
8. Enchufe el extremo del conector del cable de alimentación en la base de la olla eléctrica, asegurándose de que esté completamente seco. Inserte el enchufe en un tomacorriente de 120 voltios (con conexión a tierra).
  - Configure la altitud (por encima del nivel del mar): la máquina mostrará Set (Configurar) - Alt (Altitud) - (distance) (distancia) - feet (pies)
  - Presione los botones TIME (+/-) (Tiempo) para ajustar la altitud (0 a 6 000 pies en incrementos de 1 000 pies)
  - Presione START (Inicio) para confirmar
9. La alerta de la olla eléctrica sonará y el LCD se iluminará.
10. Recomendamos ejecutar un ciclo de cocción de 15 minutos con agua para eliminar cualquier sustancia protectora en el recipiente y en el elemento de calefacción.



## NOTA

La olla eléctrica a presión no debe usarse a altitudes que superen los 2000 metros. A mayores altitudes se necesitan tiempos de cocción más prolongados para lograr mejores resultados. En zonas de gran elevación, se recomienda optar por los tiempos de cocción máximos.



## ADVERTENCIA

Use únicamente el recipiente de cocción diseñado para este equipo; el uso de recipientes no proporcionados resultará en un problema que no se puede restablecer.

## CONFIGURACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

The Fast Slow GO™ cuenta con 6 ajustes preestablecidos de cocción: Pressure Cook (cocinar a presión), Slow Cook (cocinar a fuego lento), Reduce (reducir), Sauté/Sear (dorar/saltear), Steam (cocinar al vapor) y Sous Vide (cocinar al vacío). También incluye 8 ajustes preestablecidos de alimentos: Soup (sopa), Stock (caldo), Meat (carne), Stew (estofado), Legumes (legumbres), Rice/Grains (arroz/granos), Risotto y Yogurt (yogur).

## AJUSTES PREESTABLECIDOS DE ALIMENTOS

El panel de control muestra 8 ajustes preestablecidos de alimentos disponibles para una fácil selección.

Al presionar cualquiera de los 8 ajustes preestablecidos de alimentos, se usarán los ajustes por defecto para lograr los mejores resultados para ese tipo de alimentos en particular. Esto incluye cambiar al modo “PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN)” o “SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)”.

Dependiendo del modo de cocción, al presionar un botón preestablecido de alimentos se ajustarán los niveles de PRESIÓN o TEMPERATURA, el tiempo de cocción y el modo de liberación de presión, además de encender y apagar el botón KEEP WARM (MANTENER CALIENTE).

El tiempo de cocción, KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) o DELAY START (INICIO PROGRAMADO) se pueden ajustar mientras permanecen en el ajuste preestablecido de alimentos seleccionado. Sin embargo, cualquier cambio en los niveles de presión o temperatura, o en la configuración de liberación de presión (según el modo en el que se encuentre el producto) cambiará la unidad al modo personalizado.



La siguiente tabla muestra, al seleccionar el menú de alimentos, que ciertos alimentos se pueden cocinar presionando “PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN)” o “SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)”.

Menú de alimentos	Cocción a presión	Cocción lenta
Sopa	✓	✓
Caldo	✓	✓
Carne	✓	✓
Estofado	✓	✓
Legumbres	✓	✓
Arroz/Granos	✓	✗
Risotto	✓	✗

## PASOS CON AJUSTES PREESTABLECIDOS SIMPLES

P. ej.

### SOPA

- Presione el icono de SOUP (SOPA)  en la interfaz.
- La interfaz sugerirá automáticamente una función de cocción a presión (si es relevante). Para seleccionar una función de cocción lenta, presione el botón de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) .
- La interfaz mostrará automáticamente el tiempo de cocción exacto y el nivel de presión para la sopa.
- El tiempo de cocción se puede modificar presionando las flechas hacia arriba o hacia abajo.

- Después de agregar los ingredientes, presione START (INICIAR) para comenzar a cocinar.



## CONSEJO

Si lo desea, es posible saltar verduras o dorar carne con la función SAUTÉ/SEAR (SALTEAR/DORAR) antes de cocinar. Cuando termine, presione STOP (Detener) para cancelar la función SAUTÉ/SEAR (SALTEAR/DORAR) y seleccione el siguiente ajuste preestablecido de cocción.




## NOTA

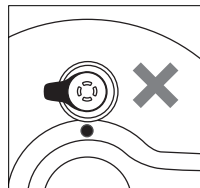
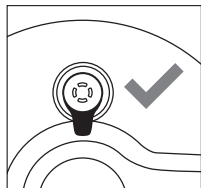
- Para los principiantes que usan el método de cocción a presión, la liberación de presión puede ser abrumadora. A medida que libera un gran vapor intenso, mantenga siempre las manos y el rostro alejadas de la liberación de presión (consulte la página 15 para la descripción y precaución de la liberación de vapor variable).
- Consulte la sección “Ajustes preestablecidos para alimentos” y “Ajustes preestablecidos de cocción” para conocer las recomendaciones de configuraciones preestablecidas.
- Si no hay luz visible en ninguno de los indicadores de acceso directo de alimentos, entonces el producto está en modo manual. Presione un botón de acceso directo de alimentos para volver a su configuración predeterminada.
- El modo de liberación de vapor o presión programado en los modos de cocción preestablecidos se selecciona para obtener mejores resultados. Los cambios en el modo de liberación de vapor puede hacer que se derramen los alimentos.

## MODO DE COCCIÓN A PRESIÓN MANUAL

La cocción a presión es un método para cocinar alimentos en una pequeña cantidad de líquido con una tapa sellada con una junta que retiene el vapor en el interior y genera presión. Es el aumento de presión lo que eleva la temperatura del líquido y el vapor

en el interior muy por encima del punto de ebullición y, por lo tanto, permite que los alimentos se cocinen hasta un 70 % más rápido. Esto significa que se consume menos energía y disfrutará de ahorros sustanciales tanto en tiempo como en costo. Debido a que los alimentos cocinados a presión requieren muy poco líquido de cocción, se retienen más vitaminas, minerales y otros nutrientes, y se realzan los sabores naturales.

1. Para seleccionar la presión manual, en el modo de cocción, presione y mantenga presionado el botón de PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN)  durante 2 segundos.
2. Ajuste la presión de cocción usando los botones de PRESIÓN/TEMPERATURA (+/-). La presión se puede ajustar de 1,5 psi (BAJA) a 12 psi (ALTA).
3. La figura en la pantalla LED indica el tiempo de cocción preestablecido para la configuración seleccionada. Ajuste el tiempo de cocción usando los botones de TIEMPO (+/-) (junto a la pantalla de 4 dígitos) para reducir o aumentar el tiempo de cocción. El tiempo se puede ajustar hasta 2 horas.
4. Presione el botón STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR) para seleccionar entre las opciones de liberación de vapor ‘NATURAL’, ‘AUTO QUICK’ (LIBERACIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA) y ‘PULSE’ (EN PULSACIONES).
5. Coloque los alimentos en el recipiente de cocción extraíble. Asegúrese de que haya al menos 4 tazas (1 litro) de alimentos y líquidos combinados en el recipiente.
6. Cierre la tapa y gire la perilla de la tapa en sentido horario para trazarla en su lugar. La alerta de la olla eléctrica sonará cuando la tapa esté bloqueada.
7. Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté colocada en la tapa en la posición cerrada.





8. Presione el botón **START (INICIAR)** para comenzar a cocinar. El botón **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** se iluminará en naranja, y se iluminará **'PREHEAT' (PRECALENTAR)**.



### NOTA

Es normal que la olla eléctrica libere pequeñas ráfagas de vapor mientras se estabiliza.

9. Si la tapa no se trabó correctamente, el indicador **'LID' (TAPA)** parpadeará y la alerta sonora emitirá un pitido, la cocción se detendrá hasta que la tapa esté en la posición correcta. Gire la perilla de la tapa en sentido horario para trabar la tapa y comenzar a cocinar.
10. Una vez que la olla eléctrica haya alcanzado la presión, la luz indicadora **"PREHEAT" (PRECALENTAR)** desaparecerá, sonará la alerta de la olla eléctrica y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
11. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo de cocción a presión presionando los botones de **TIEMPO (+/-)**. El ciclo se puede pausar en cualquier momento presionando el botón **START/CANCEL (INICIO/CANCELAR)**. Para finalizar el ciclo, mantenga pulsado **START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR)** durante 2 segundos. Si ya hay presión en el recipiente, pasará inmediatamente al ciclo de **LIBERACIÓN DE VAPOR**.
12. Al final del ciclo de cocción a presión, sonará la alerta de la olla eléctrica y el vapor se liberará automáticamente a través de la válvula de liberación de presión. El icono de vapor parpadeará y el temporizador comenzará una cuenta progresiva.
13. Si se selecciona la liberación de vapor **NATURAL**, la presión disminuirá naturalmente en el recipiente sin forzar el vapor a través de la válvula de liberación de presión. El ajuste **STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR)** se puede cambiar durante el ciclo de **LIBERACIÓN DE VAPOR** presionando el botón **STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR)**.

14. Al final del ciclo de **LIBERACIÓN DE VAPOR**, sonará la alerta de la olla eléctrica, la pantalla parpadeará y si **"KEEP WARM" (MANTENER CALIENTE)** está encendido, el temporizador de la pantalla comenzará una cuenta progresiva.

15. Abra la tapa girando la perilla de la tapa en sentido antihorario y levante con cuidado la tapa a la posición abierta con bisagras.
16. Después de 5 minutos de inactividad, se activará el modo de espera. El LED dejará de estar iluminado.



### ADVERTENCIA

Para evitar quemaduras por el escape de vapor, nunca coloque el rostro o las manos sobre la olla al quitar la tapa.



### ADVERTENCIA

Si la tapa no se desbloquea, esto indica que el equipo aún está bajo presión. No fuerce la tapa para abrirla, ya que cualquier presión restante puede ser peligrosa.

## LIBERACIÓN MANUAL DE VAPOR

Mantenga presionado el botón **STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR)** para liberar el vapor manualmente.



### NOTA

Al presionar y mantener presionado el botón **STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR)** durante o después de un ciclo de cocción, se abrirá la válvula de liberación de presión.

## LIBERACIÓN DE VAPOR VARIABLE A MANOS LIBRES

The Fast Slow GO™ presenta 3 métodos de liberación de vapor:

### Auto Quick (Liberación automática rápida)

La presión se libera rápidamente para minimizar la sobrecocción de alimentos o recetas con tiempos de cocción cortos.

Esto se recomienda solo para los tipos de

alimentos que no se expanden ni hacen espuma al hervir.

### Pulse (En pulsaciones)

La presión se libera en ráfagas para reducir la alteración de la comida en el interior.

Esto se recomienda para los tipos de alimentos que generan una pequeña cantidad de espuma o que no hacen espuma al hervir.

### Natural


La presión disminuye de forma natural en el interior sin liberar vapor a través de la ventilación para evitar que los ingredientes sensibles, como caldos y frijoles, se revuelvan o rompan durante la liberación de presión.

El modo de liberación de presión natural es adecuado para todo tipo de recetas de comida.



### NOTA

Algunos tipos de alimentos (p. ej., legumbres) que se sabe que generan mucha espuma solo pueden utilizar la liberación de presión “natural” para evitar el derrame de alimentos.

Estos se pueden seleccionar usando el botón STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR)  en el panel de control durante los ciclos de configuración y LIBERACIÓN DE VAPOR. Una vez seleccionada, la válvula de liberación de presión liberará automáticamente el vapor al final del ciclo de cocción a presión.



### NOTA

El modo de liberación de vapor o presión programado en los modos de cocción preestablecidos se selecciona para obtener mejores resultados. Los cambios en el modo de liberación de vapor puede hacer que se derramen los alimentos.




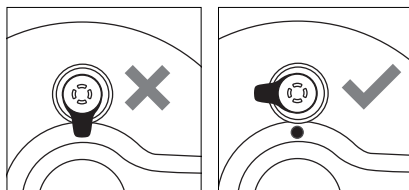
### ADVERTENCIA

Mantenga siempre las manos y el rostro alejados de la válvula de liberación de presión cuando cocine a presión, ya que se puede emitir vapor caliente y agua durante el funcionamiento.

## MODO DE COCCIÓN LENTA MANUAL

La configuración de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) está diseñada para tiempos de cocción prolongados a bajas temperaturas. También es ideal para romper cortes duros de carne y desarrollar sabores intensos.

1. Seleccione el botón SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)  en la interfaz.
2. La pantalla LED indica la temperatura preestablecida para el alimento seleccionado. Pero puede presionar los botones de PRESIÓN/TEMPERATURA (+/-) para reducir o aumentar la temperatura. La temperatura se puede ajustar a tres temperaturas preestablecidas: ‘HI’ (ALTA), ‘MED’ (MEDIA) y ‘LO’ (BAJA).
3. La pantalla LED indica el tiempo de cocción predeterminado para el alimento seleccionado. Puede ajustar el TIEMPO (+/-) para reducir o aumentar el tiempo de cocción. El tiempo se puede ajustar entre 2 y 12 horas.
4. El indicador “KEEP WARM” (MANTENER CALIENTE) se encenderá automáticamente después del ciclo de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA). Presione el botón “KEEP WARM” (MANTENER CALIENTE) en el panel de control para seleccionar o deseleccionar la función.
5. Coloque los alimentos en el recipiente de cocción extraíble. Asegúrese de que haya al menos 4 tazas (1 litro) de alimentos y líquidos combinados en el recipiente.
6. Cierre y trabe la tapa.
7. Gire la válvula de liberación de presión a la posición abierta.



8. Presione el botón START (INICIAR) para comenzar a cocinar. El botón START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR) se iluminará en naranja.

9. Se mostrará el temporizador y comenzará la cuenta regresiva automáticamente. El tiempo se puede ajustar durante el ciclo de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) presionando el botón TIEMPO (+/-). El ciclo se puede pausar en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (INICIO/CANCELAR). Mientras está en pausa, se pueden ajustar los ajustes de cocción. Si vuelve a presionar el botón START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR), continuará la cocción con las configuraciones recién ajustadas.



## NOTA

Para eliminar el vapor durante la pausa. Mantenga presionado el botón de STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR).

10. Al final del ciclo de SLOW COOK (COCCIÓN LENTA), la olla eléctrica cambiará automáticamente a la función KEEP WARM (MANTENER CALIENTE). El indicador KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se encenderá y el temporizador comenzará una cuenta progresiva hasta un máximo de 6 horas. El ciclo KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) puede pausarse en cualquier momento presionando el botón START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR).
11. Si no se ha seleccionado KEEP WARM (MANTENER CALIENTE), sonará la alerta de la olla eléctrica y se apagará la iluminación naranja de START/CANCEL (INICIO/CANCELAR).
12. Después de 5 minutos de inactividad, se activará el modo de espera. La luz se apagará.

## CONSEJOS PARA COCCIÓN A PRESIÓN Y LENTA

### Sopa

- El ajuste PRESSURE (COCCIÓN A PRESIÓN) y SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) para SOUP (SOPA) es adecuado para cocinar una variedad de sopas, desde caldos ligeros hasta minestrone abundante y sopas de verduras en puré.

- Use la configuración SAUTÉ (SALTEAR) y SEAR (DORAR) para dorar la carne y ablandar los aromáticos antes de cocinarla.
- Para acortar el tiempo de presurización, agregue agua o caldo fríos al recipiente mientras aún está en el ajuste SAUTÉ (SALTEAR) o SEAR (DORAR) y deje que el agua hierva a fuego lento antes de cocinar a presión.
- No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de sopa no debe exceder la marca de nivel 'MAX' dentro del recipiente de cocción extraíble.

### Caldo

- El ajuste PRESSURE (COCCIÓN A PRESIÓN) y SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) para STOCK (CALDO) es adecuado para preparar todo tipo de caldos, incluido pollo, ternera y verduras.
- Para hacer un caldo marrón, use la configuración SAUTÉ (SALTEAR) y SEAR (DORAR) para dorar huesos y verduras antes de la cocción a presión o lenta.
- Las verduras como cebollas, zanahorias y apio deben cortarse en trozos grandes. Esto ayudará a mantener el caldo transparente y facilitará el colado al final de la cocción.
- Para acortar el tiempo de presurización, agregue agua fría al recipiente mientras aún está en la configuración SAUTÉ (SALTEAR) y SEAR (DORAR) y deje que el agua hierva a fuego lento antes de cocinar a presión.
- No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de agua, huesos o elementos aromáticos no debe exceder la marca de nivel 'MAX' dentro del recipiente de cocción extraíble.

### Carne

- El ajuste de PRESSURE (COCCIÓN A PRESIÓN) y SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) para MEAT (CARNE) usa alta temperatura/presión para disolver el tejido conectivo, produciendo resultados suculentos y tiernos. Las salsas se vuelven espesas y bien desarrolladas.

- Elija cortes de carne bien veteados para obtener el mejor sabor y textura.
- Corte los trozos más grandes de carne en 2 o 3 trozos para que quepan mejor en el recipiente de cocción.
- Use la configuración SAUTÉ (SALTEAR) y SEAR (DORAR) para dorar la carne antes de cocinarla.
- A diferencia del guisado o estofado tradicional, la cocción a presión y lenta casi no presenta evaporación. Para platos con mayor sabor, use menos líquido de lo que se pide en las recetas tradicionales, 1-1½ tazas (240-360 ml) como máximo.
- No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de ingredientes crudos no debe exceder la marca de nivel 'MAX' dentro del recipiente de cocción extraíble.

### Estofado

- El ajuste de PRESSURE (COCCIÓN A PRESIÓN) y SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) para STEW (ESTOFADO) es ideal para cocinar carne molida, salsas de carne y estofados abundantes.
- Use la configuración SAUTÉ (SALTEAR) y SEAR (DORAR) para dorar la carne y suavizar los elementos aromáticos antes de cocinar.
- A diferencia de los métodos tradicionales de cocina, la cocción a presión y lenta casi no presenta evaporación. Para estofados y chiles espesos y ricos, use menos líquido de lo que se pide en las recetas tradicionales. Use el ajuste REDUCE (REDUCIR) después de cocinar para espesar los alimentos que estén demasiado caldosos.
- No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de ingredientes para estofado sin cocinar no debe exceder la marca de nivel 'MAX' dentro del recipiente de cocción extraíble.

### Legumbres

- El ajuste PRESSURE (COCCIÓN A PRESIÓN) y SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) para LEGUMES (LEGUMBRES) es adecuado para cocinar todo tipo de legumbres, lentejas y frijoles secos.

- Las legumbres y otros frijoles pueden producir mucha espuma durante la cocción. El ajuste preestablecido de liberación de vapor NATURAL asegura que la espuma no interfiera con la válvula de liberación de vapor.
- Los tiempos de cocción se basan en frijoles secos sin remojar. Para acortar el tiempo de cocción, remoje los frijoles en agua fría durante la noche. Deseche el agua de remojo y cocine con agua fría durante la mitad del tiempo de cocción preestablecido.
- Use una proporción de 1 parte de frijoles por 3 partes de agua.
- Los frijoles y las legumbres se hinchan y duplican su tamaño después de cocinarse. No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de legumbres crudas y agua no debe exceder la marca de nivel '½' dentro del recipiente de cocción extraíble.

### Rice | Grains (Arroz | Granos)

- El ajuste de PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN) para RICE (ARROZ) está diseñado para cocinar arroz y granos, para que permanezcan graneados y tiernos. Es adecuado para todo tipo de arroz como el arroz de grano largo, jazmín, basmati y arroz integral.
- Cuando cocine a presión arroz integral, aumente el tiempo de cocción a 20 minutos.
- Mida o pese el arroz seco con precisión y lávelo bien con agua fría hasta que el agua salga clara. Escurrir bien y colocar en el recipiente de cocción extraíble.
- Agregue la cantidad de agua correspondiente. Para el arroz blanco, use 1.25 partes de agua por 1 parte de arroz. Para el arroz integral, use 1.5 partes de agua por 1 parte de arroz. Consulte la tabla de esta página para obtener más información.
- Después de cocinar, deje reposar el arroz en el recipiente durante 5 minutos antes de revolver y servir.
- El arroz se hinchará y duplicará su tamaño después de cocinarse. No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de líquido y arroz crudo no debe exceder la marca de nivel '½' dentro del recipiente de cocción extraíble.

## Medidas de arroz:

Arroz blanco	Agua	Porciones
2 tazas	2.5 tazas	4 a 6
3 tazas	3.75 tazas	6 a 8
4 tazas	5 tazas	8 a 12

Arroz integral	Agua	Porciones
2 tazas	3 tazas	4 a 6
3 tazas	4.5 tazas	6 a 8
4 tazas	6 tazas	8 a 12

## Risotto

- El ajuste **PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN)** para **RISOTTO** es ideal para hacer risotto cremoso, sin revolver y en una fracción del tiempo.
- Use el ajuste **SAUTÉ (SALTEAR)** para ablandar cebollas y otros elementos aromáticos, así como para desglasar el recipiente de cocción con vino.
- La clave para un risotto cremoso es tostar los granos de arroz antes de agregar el líquido. Use el ajuste **SAUTÉ (SALTEAR)** para tostar el arroz, revolviendo con frecuencia, durante 3 a 5 minutos o hasta que los bordes se vuelvan transparentes y luego se pongan blancos.
- Con poca o ninguna evaporación durante la cocción a presión, es importante mantener la proporción de 1 parte de arroz por 3 partes de caldo. Si agrega muchas verduras al risotto, reduzca el caldo en un tercio.
- El arroz se hinchará y duplicará su tamaño después de cocinarse. No llene demasiado el recipiente de cocción. El volumen total de arroz crudo y caldo no debe exceder la marca de nivel "½" dentro del recipiente de cocción extraíble.

## OTRAS CONFIGURACIONES DE AJUSTES PREESTABLECIDOS:

### SAUTÉ/SEAR (SALTEAR/DORAR)

Este ajuste preestablecido tiene tres niveles: saltear bajo, saltear medio y dorar.

El ajuste **SAUTÉ (SALTEAR)** es ideal para ablandar y caramelizar ajo, cebollas o verduras antes de la cocción a presión o lenta.

El ajuste **SEAR (DORAR)** está diseñado para mejorar y profundizar el sabor de las comidas utilizando el mismo recipiente de cocción para caramelizar y dorar los alimentos antes de la cocción a presión o lenta.

El ciclo máximo de **SALTEAR/DORAR** es de 45 minutos. Al final del ciclo, la alerta de cocción sonará, la luz de fondo del botón **INICIAR/CANCELAR** se apagará y la pantalla **LCD** se iluminará.

### REDUCE (REDUCIR)

Este ajuste preestablecido tiene tres niveles: bajo, medio y alto.

La función **REDUCE (REDUCIR)** es ideal para espesar e intensificar el sabor de salsas, almíbares y caldos.

### STEAM (VAPOR)

El ajuste **STEAM (VAPOR)** es ideal para cocinar al vapor alimentos como verduras, filetes de pescado y albóndigas. Cuando cocine al vapor durante más de 30 minutos, se recomienda agregar 1 taza de agua tibia en el recipiente de cocción en incrementos de 30 minutos para garantizar un rendimiento de vapor constante.

Para reducir la condensación en las superficies externas de la tapa y el asa, se recomienda retirar la válvula de liberación de presión.



### ADVERTENCIA

Si la tapa no se desbloquea, esto indica que el aparato todavía está bajo presión. No fuerce la tapa para abrirla, ya que cualquier presión restante puede ser peligrosa. Mantenga presionado el botón **STEAM RELEASE** para liberar vapor manualmente (consulte la página 15 para obtener información sobre la liberación de vapor manual y variable).

## **SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)**

El ajuste SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO) es ideal para cocinar alimentos a una temperatura muy precisa en un baño de agua.

### **¿Qué es sous vide?**

Sous vide es una técnica de cocción que le permite cocinar los alimentos a la cocción deseada calentando el agua a una temperatura establecida. Los alimentos se colocan en una bolsa de plástico resistente al calor y apta para alimentos, que se sumerge y se cocina a su punto de cocción preferido sin el riesgo de que se sequen por sobrecocción.

### **¿Qué necesita para cocinar alimentos con la función SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO)?**

Bolsas de plástico gruesas, resistentes al calor y aptas para alimentos. Las bolsas con cierre hermético resellable también funcionarán si la temperatura de cocción es inferior a 70 °C (158 °F).

### **¿Necesito sellar al vacío?**

No es necesario sellar al vacío las bolsas para SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO); sin embargo, es necesario eliminar la mayor cantidad de aire posible de la bolsa y evitar que el agua entre en ella para obtener resultados alimentarios precisos. Para usar el método de desplazamiento de agua, coloque los alimentos en una bolsa con cierre hermético con doble sello, luego coloque los alimentos ya en las bolsas en un recipiente lleno de agua. Una vez que la mayor parte del aire haya salido de la bolsa, séllela con cuidado justo por encima de la línea de flotación.

### **¿La tapa está abierta o cerrada?**

Para garantizar temperaturas constantes y uniformes durante la cocción al vacío, la tapa debe estar correctamente cerrada y trabada.

### **¿Cuándo dorar alimentos?**

Puede dorar alimentos antes o después de cocinarlos con la función SAUTÉ/SEAR (SALTEAR/DORAR). Si se doran alimentos antes de usar la función SOUS VIDE

(COCCIÓN AL VACÍO), deje tiempo para que reposen y enfríen durante la noche en el refrigerador.

### **Pasos para SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO):**

1. Llene el recipiente de cocción con agua tibia hasta que alcance la línea MAX. Para reducir el tiempo de precalentamiento, comience con agua cerca de su temperatura objetivo.
2. Presione SOUS VIDE (COCCIÓN AL VACÍO) y configure la temperatura y el tiempo como desee. Cierre la tapa y presione START (INICIAR) para comenzar a calentar el agua.
3. Coloque el alimento o el producto en una bolsa de plástico para sous vide o sellable. Si no tiene una bolsa sellable para sous vide específica, le recomendamos que use una bolsa con cierre hermético doble. Agregue elementos aromáticos como hojas de laurel, romero, rodajas de limón o cáscara y aceite según desee.
4. Cuando el agua haya alcanzado la temperatura deseada (el equipo emitirá un pitido una vez), coloque con cuidado la bolsa en el baño de agua. Si la bolsa flota, coloque la parrilla inoxidable boca abajo sobre la bolsa para mantenerla completamente sumergida.
5. Cierre y trabe la tapa, pero verifique que la válvula de liberación de presión esté en la posición abierta.
6. Cuando se complete el tiempo de cocción, retire la bolsa del baño de agua.

### **Temperatura y tiempo:**

- FILETE DE CARNE (1 pulgada de grosor) - Término medio crudo - 54 °C (129 °F) durante 1 hora
- PECHUGA DE POLLO (1 pulgada de grosor) - Tierna - 65 °C (149 °F) durante 45 minutos
- FILETE DE SALMÓN (1 pulgada de grosor) - Término medio - 50 °C (122 °F) durante 40 minutos
- HUEVOS - Huevo escalfado - 64 °C (147 °F) durante 1 hora

## YOGURT (YOGUR)

### ¿Cómo utilizar el programa automático de atajos para yogur?

#### Yogur natural

Tiempo de preparación: 10 minutos/  
incubación: 5-8 horas (además incluir hasta 1 hora 30 minutos de enfriamiento)

1 cuarto de galón/1 litro de leche entera  
homogeneizada

2 cucharadas de yogur natural con cultivos  
vivos y activos

#### PASO 1: Calentar la leche

Coloque el recipiente de acero inoxidable en the Fast Slow GO. Agregue la leche. Cierre y bloquee la tapa. Presione YOGURT (YOGUR) y luego presione START (INICIAR). La leche se calentará a 83 °C (182 °F) y se mantendrá a la temperatura durante 10 minutos.

#### PASO 2: Enfriar la leche

Abra la tapa y no presione ningún control. La fase de enfriamiento enfriará automáticamente la leche a 43 °C (110 °F). Primero aparecerá la palabra 'COOL' (ENFRIAR) en la pantalla de la olla eléctrica.

Al final del tiempo de enfriamiento, aproximadamente 1 hora 30 minutos, la olla eléctrica emitirá una alerta cuando haya alcanzado la temperatura correcta.



#### CONSEJO

Si enfría la leche con la tapa abierta, se formará nata en la parte superior. Quitar esta nata antes de agregar el activador ayudará a asegurar una textura más suave al yogur.

#### PASO 3: Incubar el yogur

Al final del PASO 2, la palabra 'ADD' (AGREGAR) aparecerá en la pantalla de la olla eléctrica. Coloque el activador de yogur en un tazón. Agregue ½ taza de la leche enfriada y bata hasta que quede suave. Bata la mezcla de leche con la leche enfriada en el recipiente.

Cierre y bloquee la tapa y presione START (INICIAR) para incubar durante 5-8 horas. Cuanto más tiempo se incuba, más ácido será el yogur.

#### PASO 4: Refrigerar

Cuando la olla eléctrica emita una alerta de que el yogur ha terminado de incubarse, retire la olla de acero inoxidable, cúbrala con una envoltura de plástico y refrigere hasta que esté frío. Una vez que el yogur esté completamente frío, transféralo a un recipiente hermético y refrigérela por hasta 2 semanas.



#### CONSEJOS

- El uso de leche homogeneizada producirá un yogur más suave. Si su resultado es un poco grumoso y separado, bata suavemente el yogur enfriado para combinarlo.
- Para enfriar la leche calentada más rápido, coloque el recipiente de acero inoxidable en un tazón grande con agua helada, verifique la temperatura con un termómetro. Cuando la leche haya alcanzado los 43 °C (110 °F), agregue ½ taza de la leche enfriada al activador de yogur, bata hasta que quede suave, luego agregue la mezcla y regrese la olla a la olla eléctrica a presión.
- Para aumentar la acidez del yogur, aumente el tiempo de incubación.

#### KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

La función KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) mantiene los alimentos calientes a una temperatura segura para servir de 60 °C (140 °F) o más durante hasta 6 horas al final de un ciclo de cocción. Si usa la función KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) de forma independiente, la función se puede ejecutar hasta por 24 horas.

- Para usar KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) como una función independiente, presione y mantenga presionado el botón KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) en el panel de control.
- La función KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) se puede activar y desactivar

tanto en PRESSURE COOK (COCCIÓN A PRESIÓN) como en SLOW COOK (COCCIÓN LENTA) usando el botón KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) en el panel de control. La luz de “KEEP WARM” (MANTENER CALIENTE) se enciende y el temporizador comenzará una cuenta progresiva hasta un máximo de 8 horas al final de un ciclo de cocción.



## NOTA

Para no comprometer la calidad de los alimentos, se recomienda utilizar la función KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) no más de 1 a 2 horas.

## DELAY START (INICIO PROGRAMADO)

The Fast Slow GO™ tiene una función de temporizador para retrasar el inicio de la cocción hasta 24 horas. Esta función de temporizador no se aplica a las funciones KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) y STEAM (VAPOR).

La función de DELAY START (INICIO PROGRAMADO) está desactivada para el ajuste preestablecido de alimentos MEAT (CARNE).



## ADVERTENCIA

Nunca permita que la carne, aves, mariscos, huevos u otros alimentos que requieran refrigeración permanezcan a temperatura ambiente durante más de dos horas.

Las bacterias se multiplican rápidamente en temperaturas cálidas entre 4 °C (39 °F) y 60 °C (140 °F).

Los siguientes pasos muestran cómo programar la cocción programada:

- Ajuste el tiempo del ciclo de cocción y el nivel de temperatura/presión como desee.
- Presione el botón “DELAY START” (INICIO PROGRAMADO) para habilitar la función DELAY START (INICIO PROGRAMADO).
- La pantalla mostrará la hora de inicio programado en horas y minutos.
- Use los botones de TIEMPO (+/-) para ajustar la programación de tiempo en

intervalos de 15 minutos hasta por 24 horas.

- Presione DELAY START (INICIO PROGRAMADO) nuevamente en cualquier momento para salir sin guardar la configuración de inicio programado.
- Presione START/CANCEL (INICIAR/CANCELAR) para activar la configuración de cocción actual con una hora de inicio programada.
- El tiempo comenzará a contar regresivamente y el LED de precalentamiento no se iluminará durante DELAY START (INICIO PROGRAMADO).

## AJUSTE DE ALTITUD

La presión se acumula y aumenta cuando la temperatura dentro del recipiente de cocción excede el punto de ebullición. A medida que aumenta la altitud, la temperatura a la que hierve el agua disminuye como resultado de la caída de la presión del aire. Esto crea condiciones muy diferentes para cocinar cuando se usa una olla eléctrica a presión.

Para mantener resultados de cocción consistentes en varias altitudes, the Fast Slow GO™ tiene una función de ajuste de altitud que ajusta la configuración según la altitud de su ubicación actual.

1. Para ingresar al ajuste de altitud, presione y mantenga presionados los botones DELAY START (INICIO PROGRAMADO) y KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) durante 2 segundos.
2. Presione los botones de TIEMPO (+/-) o los botones de PRESIÓN/TEMPERATURA (+/-) para ajustar la altitud en incrementos de 1000 pies.
3. La pantalla de cuatro dígitos muestra ‘Alt’ y un número, cambiando cada 1 segundo.
4. Presione el botón START (INICIAR) para confirmar y sonará un pitido.
5. La configuración de la olla eléctrica ahora se ha ajustado a su altitud actual. Al presionar cualquier botón o salir después del tiempo de espera, se guardará el valor de altitud actual establecido. Para cambiar la altitud a la configuración de fábrica, vuelva a ajustar la altitud a 0 pies.





## NOTA

La altitud exacta se puede encontrar en [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) o comunicándose con el Centro de Servicio al Cliente de Breville.

## CONFIGURACIÓN DE LAS UNIDADES DE MEDIDA

La unidad de medida predeterminada está en Fahrenheit (F). Para cambiar entre unidades imperiales y métricas, presione los botones PRESIÓN/TEMPERATURA (+/-) durante 5 segundos y la pantalla mostrará C para Celsius. Presione los botones PRESIÓN/TEMPERATURA (+/-) nuevamente durante 5 segundos para volver a Fahrenheit y la pantalla mostrará F.



## Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, retire el enchufe de alimentación del tomacorriente y retire el extremo del conector del cable de alimentación de la base de la olla eléctrica. Deje que la olla eléctrica y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desarmar y limpiar.

Lave el recipiente de cocción extraíble con agua tibia y jabón y un paño o una esponja suave y limpia. Enjuague con agua limpia y seque bien.



## NOTA

El recipiente de cocción extraíble se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda lavar el recipiente de cocción en agua caliente y jabón con un detergente doméstico suave. Enjuague y seque completamente.



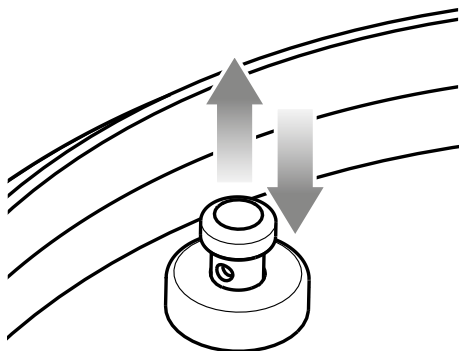
## ADVERTENCIA

- No use limpiadores abrasivos, lana de acero o estropajos en el cuerpo exterior e interior del equipo.
- No sumerja la base de metal o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido, ya que pueden causar electrocución.
- Asegúrese de que el recipiente de cocción extraíble esté colocado correctamente en la base antes de comenzar a cocinar.

## DESARMAR LA TAPA:

- Saque suavemente la junta de goma de silicona de debajo del soporte de la junta. Compruebe periódicamente que esté limpia, sea flexible y que no esté agrietada ni rota. Si está dañada, no use el equipo.
- Lave el interior de la tapa con una esponja o un paño húmedo y con jabón. Utilice un cepillo para eliminar los residuos de aceite si es necesario. Seque con un paño húmedo y limpio.

- Inspeccione periódicamente que la tapa de la válvula de liberación de presión esté limpia y sin líquidos ni alimentos. Quite la tapa de la válvula de liberación de presión de la olla eléctrica y límpiela con un paño con jabón. Enjuague, seque bien y vuelva a colocarla haciendo presión en su lugar.
- La válvula de seguridad de presión deberá ser revisada y limpiada regularmente para evitar cualquier obstrucción que pueda resultar en el bloqueo de la válvula de seguridad. Lave y limpie cualquier residuo de aceite o alimentos. Asegúrese de que la válvula se mueva hacia adentro y hacia afuera sin problemas después de la limpieza.



### JUNTA DE GOMA DE SILICONA:

- Reemplace la junta de goma de silicona cada 1 a 2 años (consulte su centro de servicio Breville más cercano).
- Lave la junta con agua tibia y jabón. Enjuague con agua limpia, seque bien y vuelva a colocar de forma segura alrededor del anillo de alambre en la parte inferior de la tapa.
- La junta de goma de silicona se puede lavar en la rejilla superior de un lavavajillas para eliminar el olor de las especias.
- Remoje la junta de goma de silicona en una mezcla de bicarbonato de sodio y agua para ayudar a eliminar los olores antes de limpiar.



### ADVERTENCIA

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



### CONSEJO

Haga una mezcla de 1 cucharada de vainilla, ½ taza de jugo de limón, 1 cucharada de cáscara de limón más 500 ml (17 fl oz) de agua caliente; y cocine a presión ALTA por 5 minutos. Esto puede ayudar a eliminar los olores a causa de los alimentos.

### ALMACENAMIENTO:

- Asegúrese de que la olla eléctrica esté completamente apagada. La olla eléctrica está apagada cuando todas las luces de la pantalla están apagadas.
- Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que la olla eléctrica y todos los accesorios se enfríen completamente antes de desarmar y limpiar.
- Asegúrese de que la olla eléctrica y todos los accesorios estén limpios y secos.
- Asegúrese de que el recipiente esté insertado en la olla eléctrica.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada y en la posición bloqueada.
- Guarde el equipo en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima.



## Solución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
La tapa no se puede abrir al final del ciclo de cocción	<ul style="list-style-type: none"><li>• Presione el botón STEAM RELEASE (LIBERACIÓN DE VAPOR) hasta que se libere toda la presión interna y se pueda abrir la olla eléctrica.</li><li>• Si esto ocurre con frecuencia, es posible que deba ajustar la olla eléctrica para que se adapte a su altitud actual. Siga las instrucciones de "Ajuste de altitud".</li></ul> <p><b>NOTA:</b> El pasador de seguridad se caerá cuando se pueda abrir la tapa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Usando la perilla de la tapa, mueva la tapa hacia arriba y hacia abajo y luego gírela para abrirla y cerrarla para reducir la fricción causada por el agua o los alimentos.</li></ul>
El LED de LID (TAPA) parpadea y suena el zumbador.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gire la tapa a la posición correcta para la cocción a presión o la cocción lenta.</li></ul>
Sale vapor de la tapa O BIEN El pasador de seguridad no sube O BIEN La olla no ejerce presión O BIEN El temporizador no hace una cuenta regresiva. O BIEN La pantalla muestra "SEAL" (SELLAR)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensamble la tapa correctamente asegurándose de que no haya espacio entre el brazo de la tapa y la tapa de acero inoxidable. Está seguro de asegurar la tapa enroscando la tuerca de sellado de modo que el sello rojo toque la superficie de la tapa; y debe enroscarse firmemente.</li><li>• Asegúrese de que el sello de silicona para la tapa esté limpio, sin daños ni grietas y que esté correctamente insertado.</li><li>• Asegúrese de que el pasador de seguridad pueda moverse libremente hacia arriba y hacia abajo.</li><li>• Cuando la tapa esté bloqueada, asegúrese de que el pasador de seguridad esté correctamente alineado dentro de la apertura del brazo de la tapa.</li><li>• Asegúrese de que la válvula de liberación de presión esté asentada correctamente en su posición y mirando hacia la perilla de la tapa.</li><li>• Agregue más líquido/alimentos al recipiente. Debe haber un mínimo de 4 tazas (1 litro) de alimentos y líquidos combinados.</li><li>• Si el problema persiste, llame al Servicio al Cliente de Breville.</li></ul>
La olla cambia automáticamente a KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) sin pasar por un ciclo de cocción completo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agregue más agua al recipiente de cocción y reinicie el ciclo.</li></ul>
Se acumula agua en la encimera	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la olla eléctrica esté sobre una superficie plana y nivelada y que el recipiente para goteo de condensación esté instalado en la parte posterior de la olla eléctrica. Siga las instrucciones en "Antes del primer uso" en la página 12.</li><li>• Vacíe el recipiente de goteo de condensación.</li></ul>
La pantalla muestra "Err" (Error)	<ul style="list-style-type: none"><li>• La pantalla mostrará "Err" (Error) cuando haya un problema con el equipo que no se pueda restablecer. Si esto ocurre, retire inmediatamente el cable de alimentación del tomacorriente y comuníquese con el Servicio al Cliente de Breville.</li></ul>
Restablecimiento de fábrica	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantenga presionados los botones para sopa y sous vide durante tres segundos para borrar la configuración, incluido el nivel de altitud.</li></ul>

# Breville Consumer Support

<b>USA</b>	<b>Mail:</b>	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	<b>Phone:</b>	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	<b>Web:</b>	<a href="http://breville.com/us/support">breville.com/us/support</a>
<b>Canada</b>	<b>Mail:</b>	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	<b>Phone:</b>	1-855-683-3535
	<b>Web:</b>	<a href="http://breville.ca/support">breville.ca/support</a>

## Atención al Consumidor Breville

<b>Mexico</b>	<b>Dir.:</b>	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	<b>Tel.:</b>	1-800-953-1668
	<b>Sitio web:</b>	<a href="http://breville.mx/support">breville.mx/support</a>

**Breville**<sup>®</sup>  
Master Every Moment<sup>™</sup>

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

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

BPR680 Series • Séries • Serie