

# Breville | Commercial

*the Control Freak™*

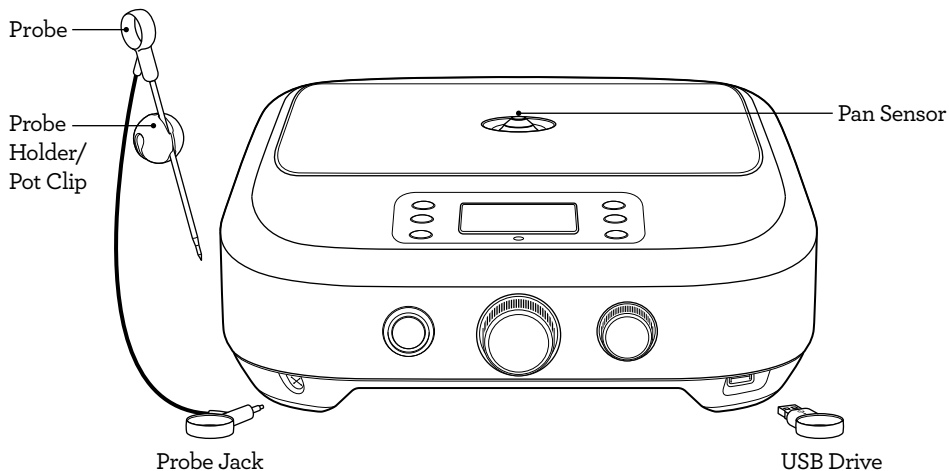
Temperature controlled induction cooking system



Quick Start Guide

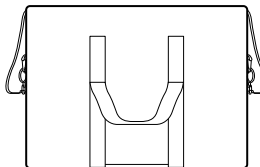
For safety instructions and warnings, please  
read through the booklet provided separately.

# The Kit



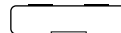
## NOTE

Only use induction compatible cookware. Aluminium and copper pans will not work with this product.

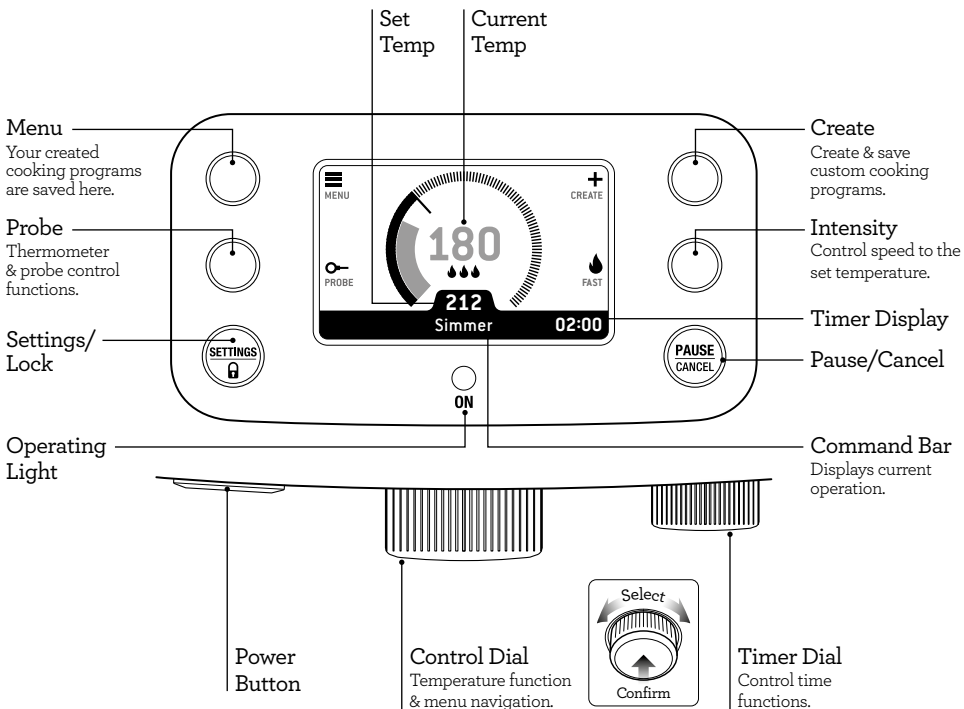


Carry Bag

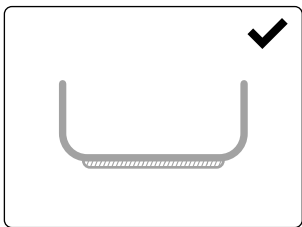
Accessories Box



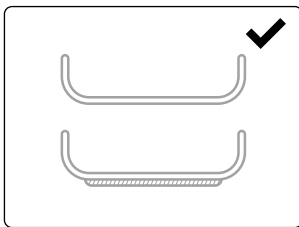
# The Interface



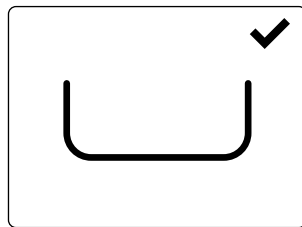
# Cookware Compatibility



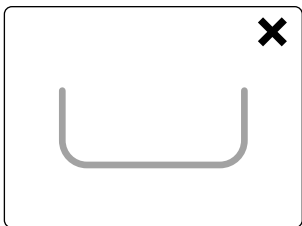
Stainless steel with base.



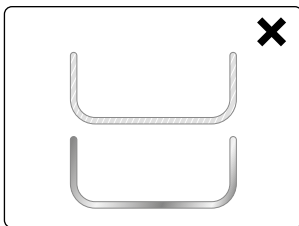
Stainless steel clad or clad with base.



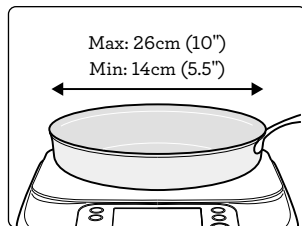
Cast iron.



Stainless steel single layer no base (can distort easily).



Aluminum, copper.



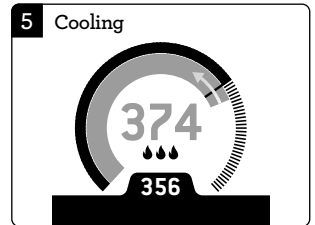
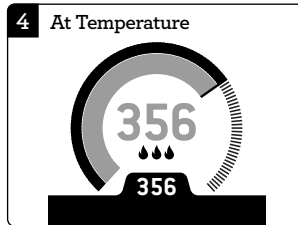
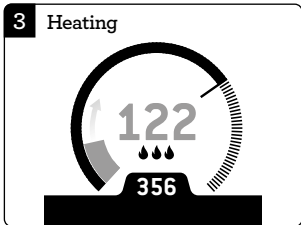
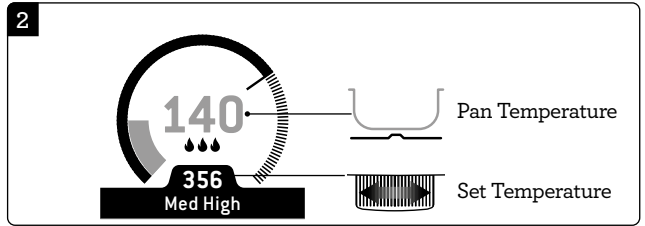
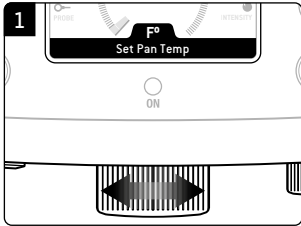
Maximum and minimum cookware sizes.



## TIP

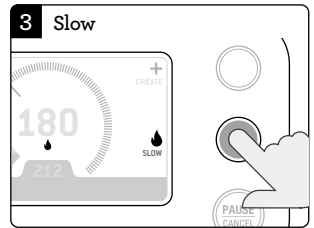
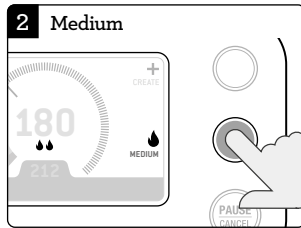
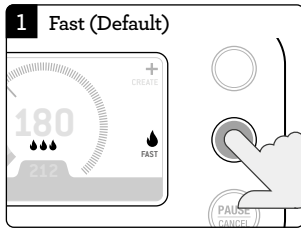
If a magnet sticks to the base of your cookware, it is suitable with the cooker.

# Pan Temperature Control

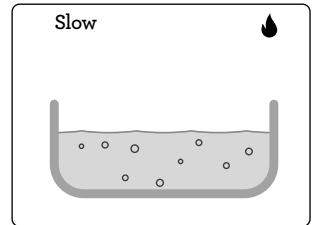
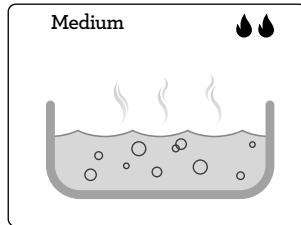
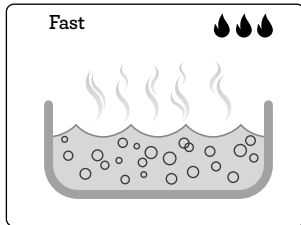


# Intensity

Control the heating speed to the set temperature.



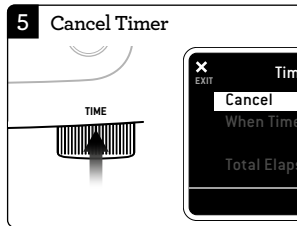
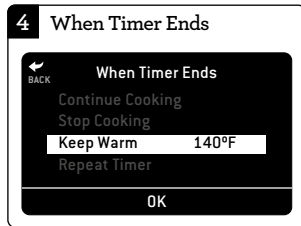
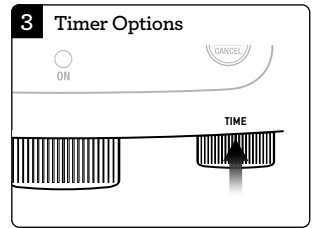
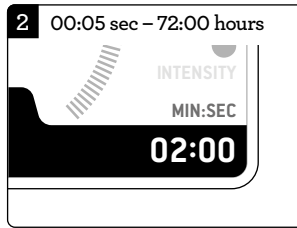
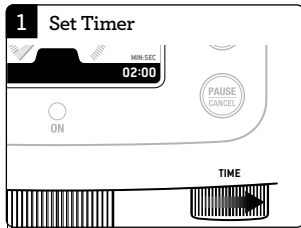
## Simmer Control



### NOTE

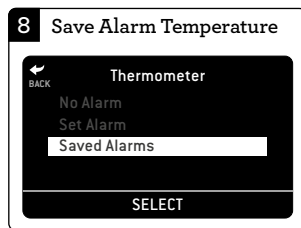
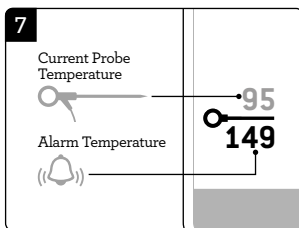
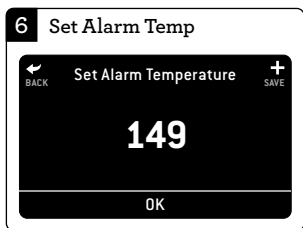
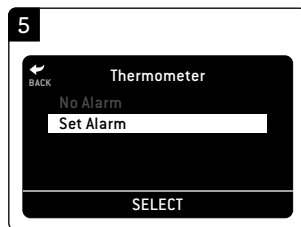
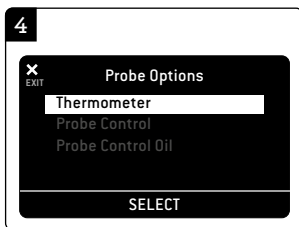
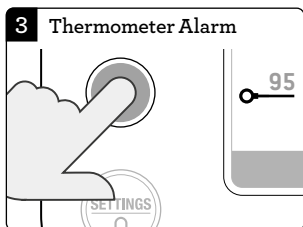
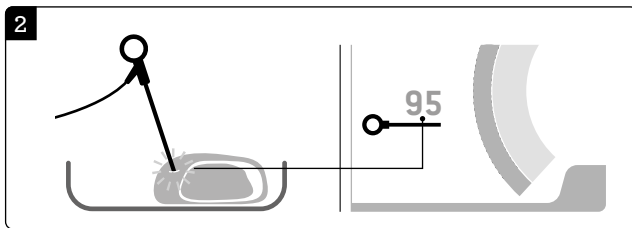
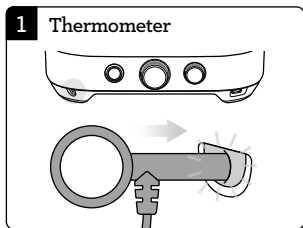
- The size of pan and the amount of food in the pan will affect the heating speed.
- To reduce overshoot, reduce intensity.
- To slow down heat up speed, decrease intensity.
- Not getting to temp, increase intensity.

# Timer



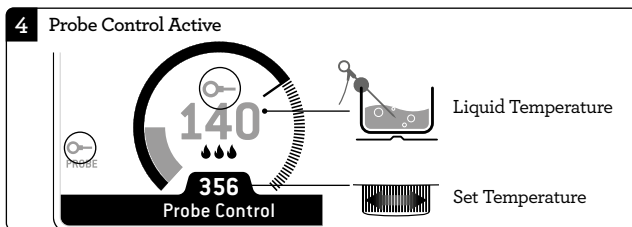
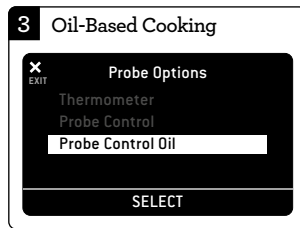
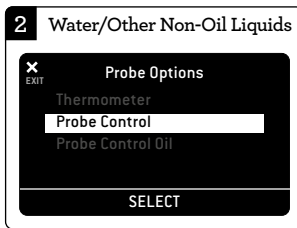
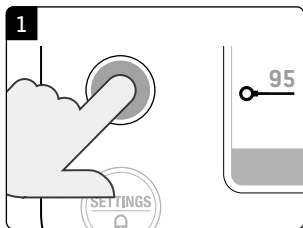


# Thermometer



# Probe Control

Precisely control the temperature of liquid-based cooking.



## NOTE

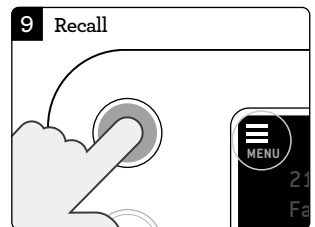
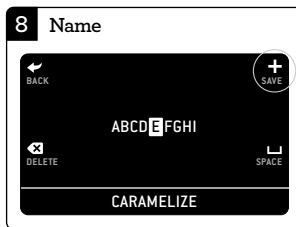
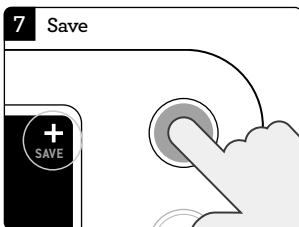
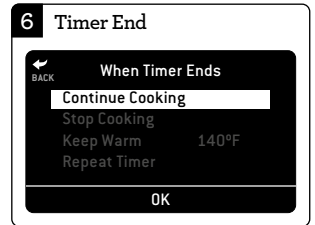
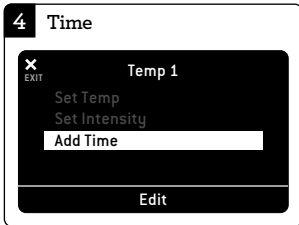
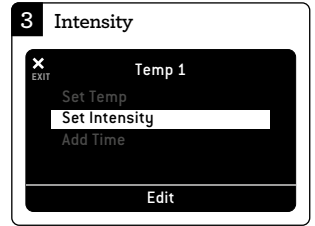
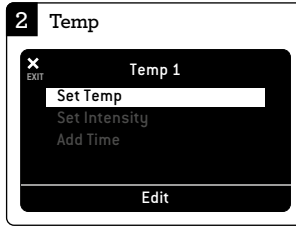
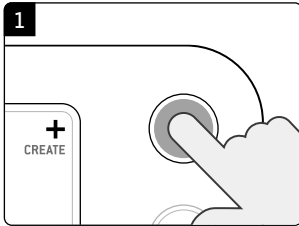
Use **Probe Control** for water or other non-oil liquid cooking; e.g. sous vide/stock.

Use **Probe Control Oil** for oil cooking; e.g. confit, deep fry.

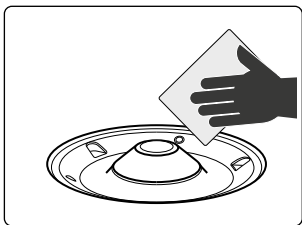
Ensure Probe Tip is in the liquid for accurate reading.

# Create

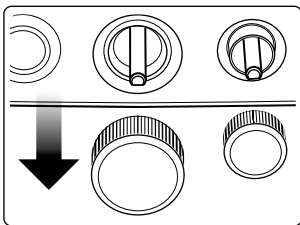
Save custom cooking programs.



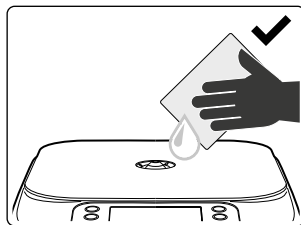
# Care & Cleaning



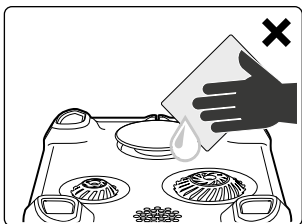
Keep the pan sensor clean, dry and free from oil build-up on and around sensor.



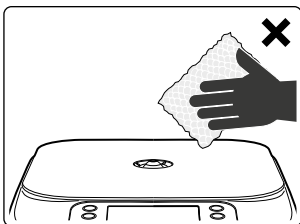
Dials are removable and dishwasher safe.



Use damp cloth to clean glass surface.



Do not use wet cloth to clean underside of cooker.



Do not use abrasive cleaner or material on glass.



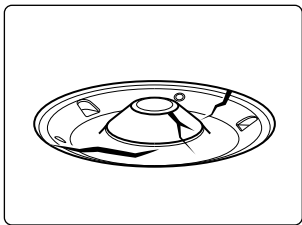
## NOTE

You may hear noise coming from the cookware. This is normal when using the induction cooker.

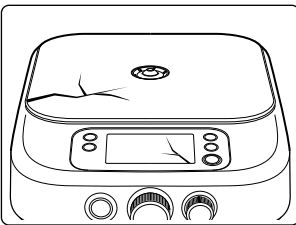
The included USB flash drive can be used to transfer your Custom Temperature Menu items from one cooker to another. The USB flash drive is formatted FAT32 to be compatible for the cooker. NTFS format is not compatible.

# Consumer Support

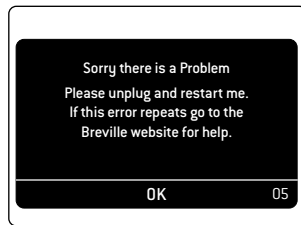
Please contact consumer support when the following occurs.



Sensor rubber broken.  
Sensor stuck down.



Glass, case or screen cracked.



Repeated error message  
on the screen.

For safety instructions and warnings, please read through the booklet provided separately.

# Breville | Commercial

*the Control Freak™*

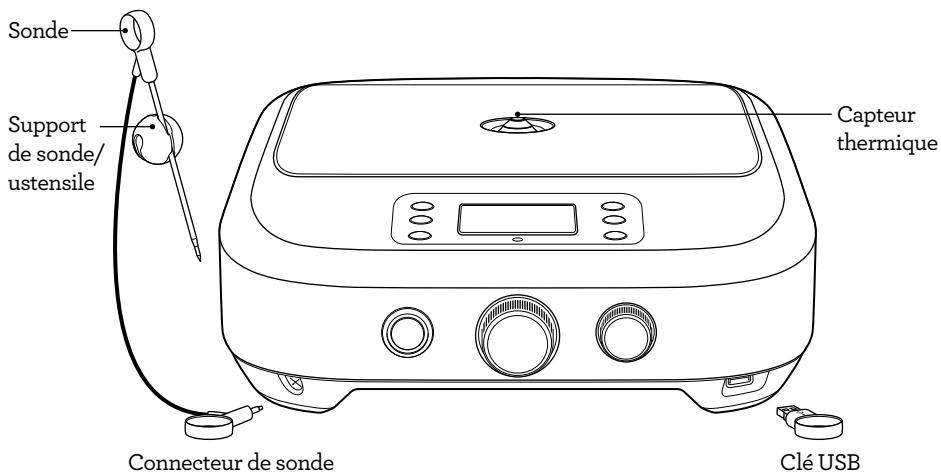
Système de cuisson à induction avec contrôle de température



Guide de démarrage rapide

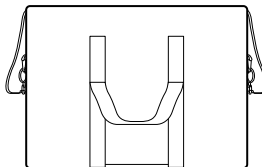
Pour les instructions et mises en garde de sécurité,  
veuillez lire le manuel fourni séparément.

# La trousse



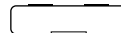
## NOTE

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction. Les récipients en aluminium ou en cuivre ne fonctionneront pas avec cet appareil.



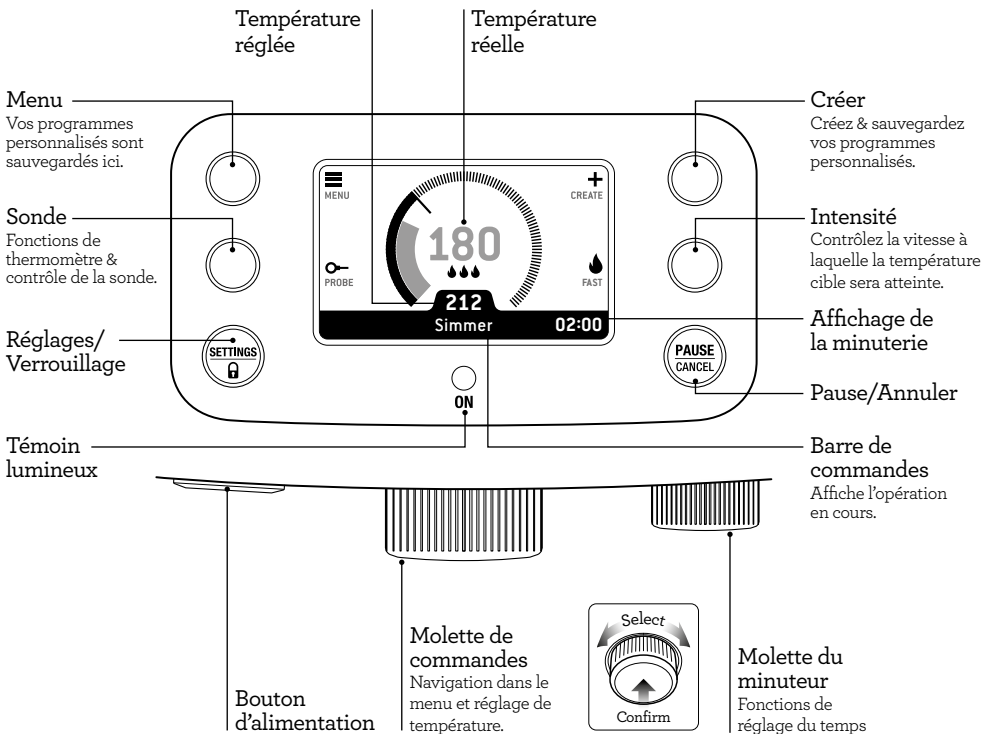
Housse de transport

Boîte d'accessoires

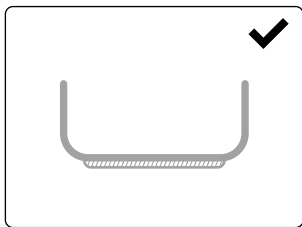




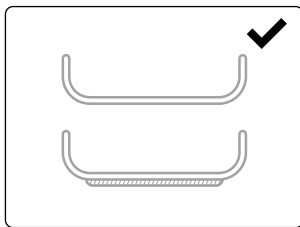
# L'interface



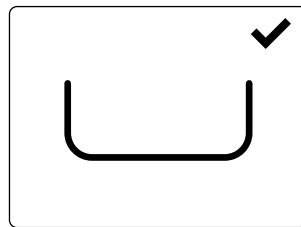
# Compatibilité des ustensiles de cuisine



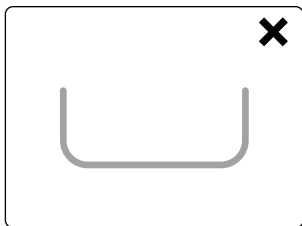
Acier inoxydable avec base.



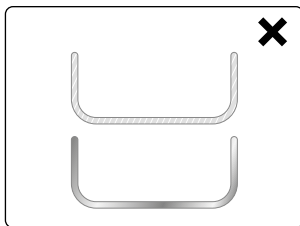
Acier inoxydable plaqué  
ou plaqué avec base.



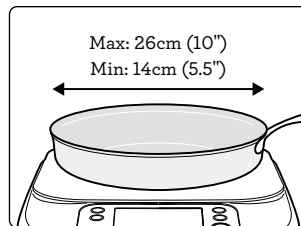
Fonte.



Acier inoxydable simple couche  
sans base (peut se déformer  
facilement).



Aluminium, cuivre.



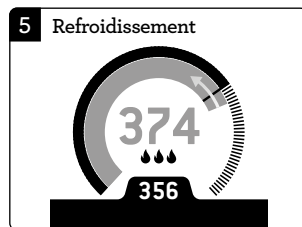
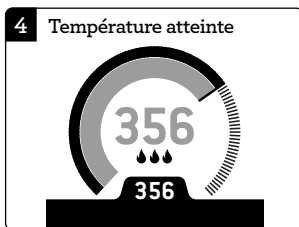
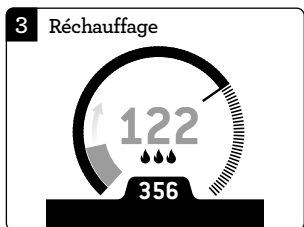
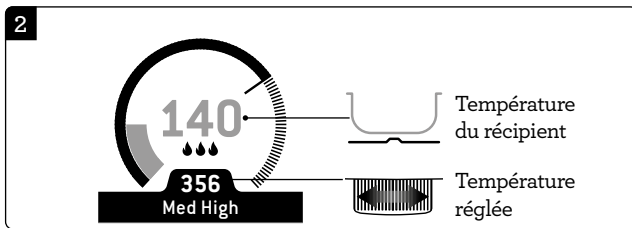
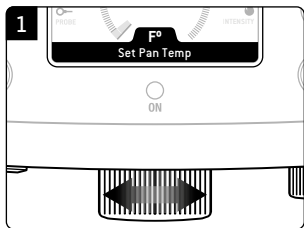
Tailles maximale et minimale  
des ustensiles de cuisine.



## TRUC

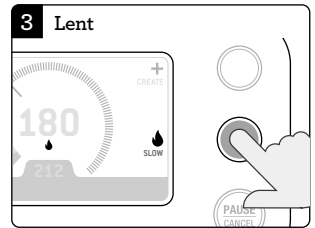
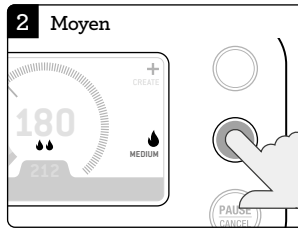
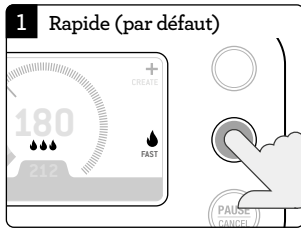
Si un aimant reste accroché au fond de votre casserole, cela signifie qu'elle est compatible avec l'appareil.

# Contrôle de température du récipient

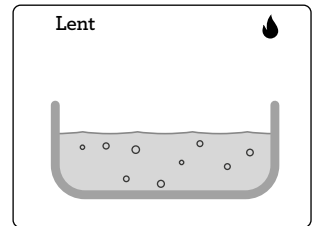
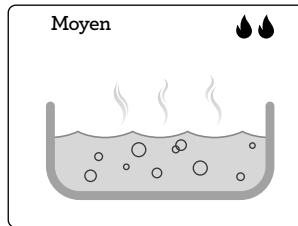
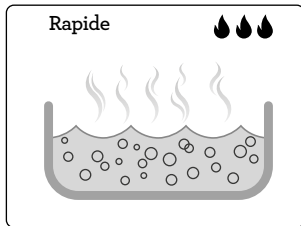


# Intensité

Contrôlez la vitesse à laquelle la température cible sera atteinte.



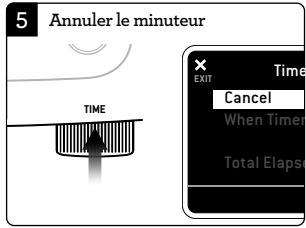
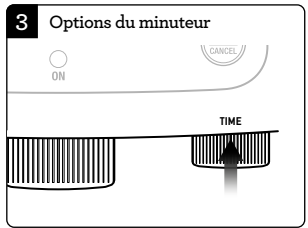
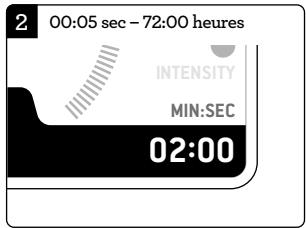
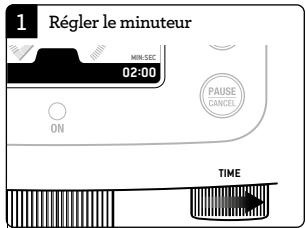
## Contrôle du mijotage



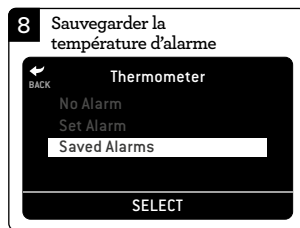
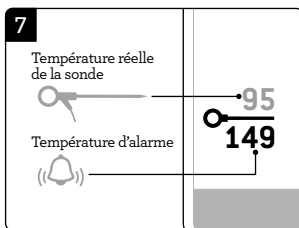
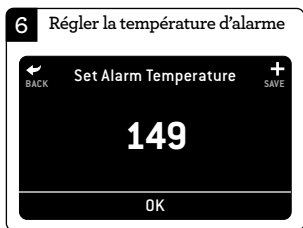
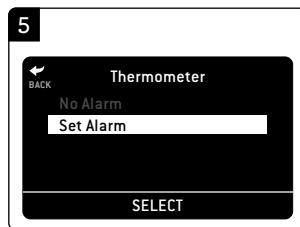
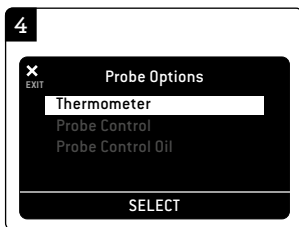
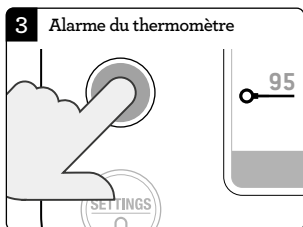
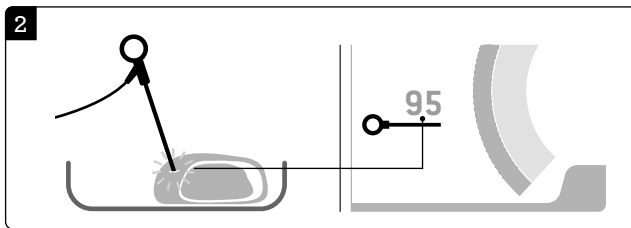
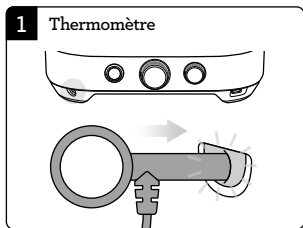
### NOTE

- La taille de la casserole et la quantité d'aliments qu'elle contient affecteront la vitesse de chauffage.
- Pour réduire le dépassement, réduisez l'intensité.
- Pour ralentir la vitesse de chauffage diminuez l'intensité.
- Pour atteindre la température cible, augmentez l'intensité.

# Minuteur

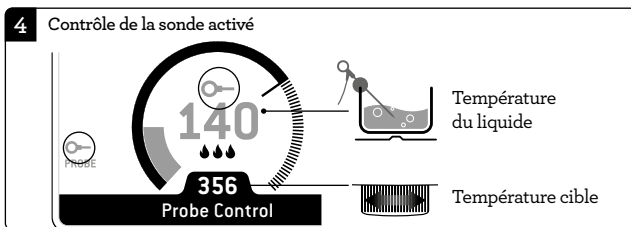
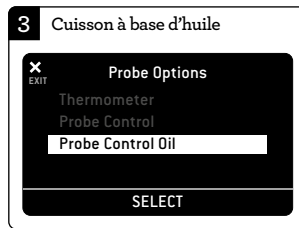
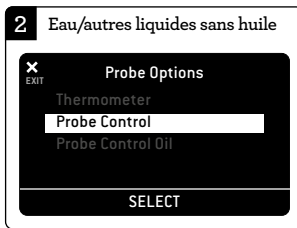
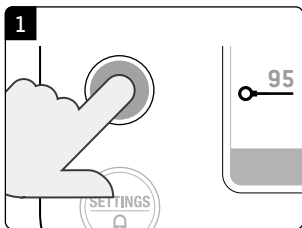


# Thermomètre



# Contrôle de la sonde

Contrôlez avec précision la température de cuisson à base de liquide.

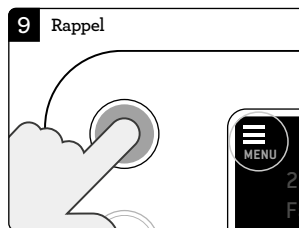
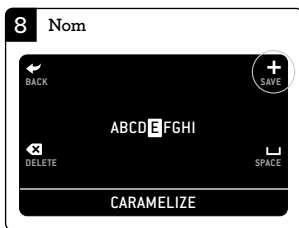
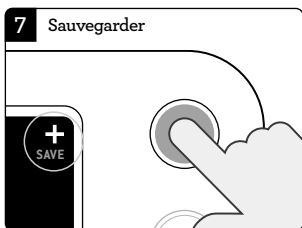
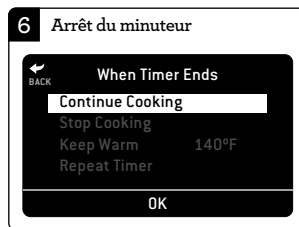
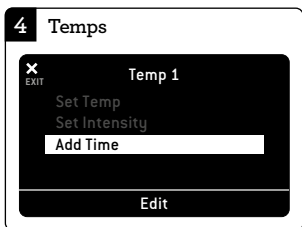
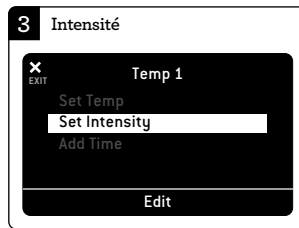
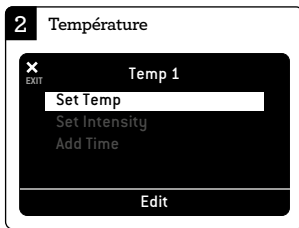
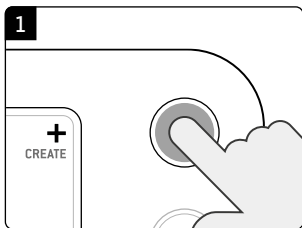


## NOTE

Utilisez **Probe Control** pour la cuisson à base d'eau ou de liquide sans huile: par ex. sous vide/bouillon.  
Utilisez **Probe Control Oil** pour la cuisson à base d'huile : par ex. confits, grande friture.  
Pour assurer une lecture précise, assurez-vous que l'extrémité de la sonde est immergée dans le liquide.

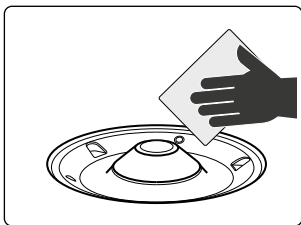
# Créer

Sauvegardez vos programmes de cuisson personnalisés.

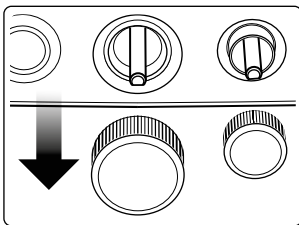




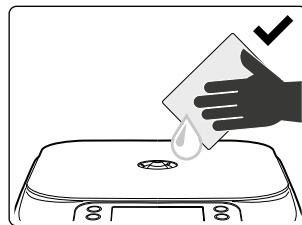
# Entretien et nettoyage



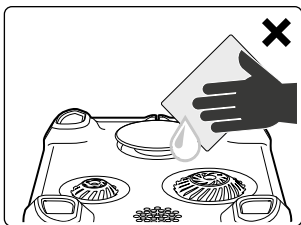
Gardez le dessus et le pourtour du capteur thermique propre, sec et exempt d'huile.



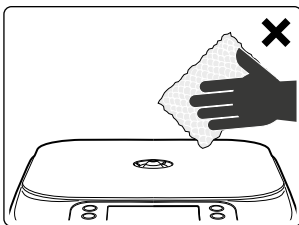
Les molettes sont amovibles et vont au lave-vaisselle.



Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface en verre.



N'utilisez pas de chiffon humide pour nettoyer le dessous de l'appareil.



N'utilisez pas de nettoyant ou de matériau abrasif sur la surface en verre.



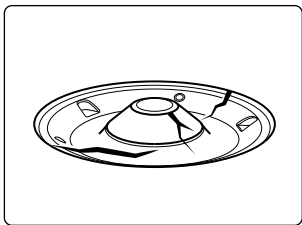
## NOTE

Un bruit peut s'émettre de votre casserole lors du fonctionnement du système de cuisson. Ceci est normal.

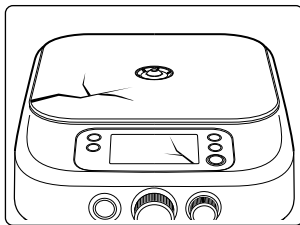
La clé USB fournie peut être utilisée pour transférer votre menu de température personnalisée d'un système de cuisson à un autre. La clé USB est formatée en FAT32 pour être compatible avec l'appareil. Le format NTFS n'est pas compatible.

# Soutien au consommateur

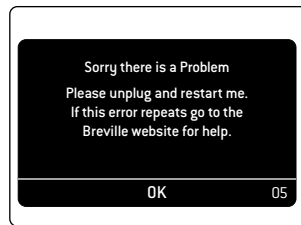
Veillez contacter l'équipe de soutien au consommateur si une des situations suivantes se produit.



Le caoutchouc du capteur est brisé. Le capteur est inopérant.



Le verre, le boîtier ou l'écran est fissuré.



Un message d'erreur se répète sur l'écran.

Pour les instructions et mises en garde de sécurité, veuillez lire attentivement le manuel fourni séparément.



# Breville® | Commercial

Breville, the Breville logo and the Control Freak are trademarks of Breville Pty, Ltd. (“Breville”).  
The trademarks, Breville, the Control Freak and Commercial are distributed in the USA and in Canada under license.

Breville, le logo Breville et the Control Freak sont des marques déposées de Breville Pty Ltd (“Breville”).  
Les marques déposées Breville, the Control Freak et Commercial sont distribuées aux Etats-Unis et au Canada sous licence.

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

# *the Control °Freak™*

Safety instructions - CMC850



**Breville®** | Commercial

# BREVILLE | COMMERCIAL RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville | Commercial we are very safety conscious.

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



## IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL  
INSTRUCTIONS BEFORE  
USE AND SAVE FOR  
FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Breville | Commercial induction cooker for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted over the pins of the power plug when unpacking this appliance for the first time.
- Do not place the appliance near the edge of a bench top, counter or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place this appliance on a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- The use of accessory attachments which are not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not move the appliance during cooking or while a saucepan remains on the induction cooker.

- Always operate the induction cooker on a dry, stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Position the induction cooker clear of walls, and other heat sensitive materials such as cloths and curtains. Minimum of 8 inch (20cm) distance from walls.
- Do not use this appliance on a sink drain board.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always ensure the induction cooker is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- If the appliance is not in use for an extended period, disconnect the appliance from the power outlet.
- Use only cooking saucepans and pots suitable for use with an induction cooker.
- Extreme caution must be used when the appliance is in use with an induction safe cooking saucepan. Do not move the appliance during cooking or while a saucepan remains on the induction cooker.
- Do not operate the appliance in the vicinity of magnetically sensitive objects (e.g. magnetic cards).
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The temperature of accessible surfaces will be high when the appliance is operating and for some time after use.

- Do not place anything on top of the appliances surface (except induction compatible cookware) when in use and when stored.
- Do not place metallic utensils, non-compatible induction cookware, lids, knives, forks, spoons or other metallic objects on the induction cooker glass ceramic plate, as these may be heated and become hot when the appliance is switched on.
- Take care when operating the appliance as rings, watches and similar objects worn by user could get hot when in close proximity to the hob surface.
- Do not insert sharp objects into the ventilation system.
- To avoid overheating, do not place any aluminium foil or metal plates on the appliance.
- Do not touch the hot surface of the glass ceramic plate. The induction cooker does not heat up itself during cooking, but the temperature of the cookware heats up the glass ceramic plate.
- Do not heat any opened or unopened cans on the induction cooker.
- Do Not Cook on Broken Cook-Top - If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock.
- Clean Cook-Top with Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn, some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.



- Always use the power button to switch the appliance off, switch off the switch at the power outlet, then unplug the power cord and cool completely, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, and when storing the appliance.
- We recommend use of Breville induction compatible cookware to obtain the best cooking results.
- Only use pans and pots that are made of induction cooking compatible materials, minimum pan diameter of pot should not be smaller than 5.5 inch (14cm).
- Keep the appliance clean.
- After use, switch the hob element off. Do not rely on the pan detector.

## IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or bench, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance. 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 supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Breville | Commercial Service Centre for examination and/or repair.
- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Breville | Commercial Service Centre.
- Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- 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.

## WARNING

- Fully unwind the cord from the cord storage facility before use.
- Before use, people with electronic implants such as pacemakers, etc., and or other health issues should consult their doctor, as the induction cooker generates a magnetic field.
- If the glass ceramic plate surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Return the appliance to the nearest authorized Breville | Commercial service centre for repair.
- Always keep in mind that the induction cooker, after being switched off, will continue to radiate residual heat on the glass ceramic plate heating surface.
- Do not use these induction cooker within reach of young children.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# *the Control °Freak™*

Instructions et mises en garde de sécurité - CMC850



**Breville®** | Commercial

# BREVILLE | COMMERCIAL VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Retirez et disposez en lieu sûr de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le cuiseur à induction de Breville | Commercial pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre tout risque de suffocation, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant les branches de la fiche d'alimentation lorsque vous déballez l'appareil pour la première fois.

- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en usage. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau ou de toute autre substance.
- Ne placez pas l'appareil sur un élément à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait toucher un four chaud.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des blessures.
- Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson ou lorsqu'une casserole est encore sur la plaque à induction.
- Faites toujours fonctionner le cuiseur à induction sur une surface stable et résistant à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- Placez le cuiseur à induction loin des murs ou de tout autre matériel sensible à la chaleur, comme les tissus ou les rideaux - gardez un espace d'au moins 20 cm (8 po).
- N'utilisez pas cet appareil sur l'égouttoir d'un évier.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en usage.
- Assurez-vous toujours que le cuiseur à induction est correctement assemblé avant de l'utiliser. Suivez toutes les instructions contenues dans ce manuel.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pour une période de temps prolongée, débranchez-le de la prise électrique.
- Utilisez uniquement des casseroles et chaudrons qui conviennent à la cuisson à induction.

- Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez une casserole compatible à la cuisson à induction. Ne déplacez pas l'appareil durant la cuisson ou lorsque la casserole est encore sur la plaque à induction.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme les cartes magnétiques).
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un contrôle à distance.
- La température des surfaces accessibles sera très élevée lorsque l'appareil fonctionne et le restera un certain temps après utilisation.
- Ne déposez aucun objet sur les surfaces de l'appareil (sauf des chaudrons compatibles à la cuisson à induction) lorsque vous utilisez ou rangez l'appareil.
- Ne déposez aucun ustensile métallique, casserole non compatible à l'induction, couvercle, couteau, fourchette, cuillère ou autre objet métallique sur la plaque de cuisson à induction en vitrocéramique, car ceux-ci peuvent avoir chauffé lorsque l'appareil a été mis sous tension.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil, car si vous portez des bagues, montres ou autres objets similaires, ceux-ci peuvent devenir chauds s'ils sont à proximité de la plaque de cuisson.
- N'insérez pas d'objet pointu dans le système de ventilation de l'appareil.
- Pour éviter la surchauffe, ne mettez pas de papier aluminium ou assiette métallique sur l'appareil.

- Ne touchez pas la surface chaude de la plaque de cuisson en vitrocéramique. Bien que le cuiseur à induction ne chauffe pas durant la cuisson, la température des casseroles chauffera la plaque de cuisson en vitrocéramique.
- Ne faites pas chauffer de boîtes de conserve, ouvertes ou non, sur la plaque à induction.
- Ne faites pas de cuisson sur une plaque brisée - Si la plaque se brise, les solutions de nettoyage ou débordements pourraient pénétrer la surface de la plaque et créer un risque d'électrocution.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution - Soyez prudent si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour nettoyer les débordements sur une surface de cuisson chaude, car la vapeur s'en émanant pourrait vous brûler. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Utilisez toujours le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement s'il n'est pas en usage ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer ou lorsque vous le rangez.
- Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser les récipients compatibles à la cuisson à induction de Breville.



- Utilisez uniquement des casseroles constituées de matériaux compatibles à la cuisson à induction. Le diamètre maximal du récipient ne doit pas être inférieur à 14 cm (5,5 po).
- Gardez l'appareil propre.
- Après l'usage, éteignez l'élément de la plaque. Ne vous fiez pas au capteur thermique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été préparés et ont reçu les instructions d'utilisation nécessaires et sécuritaires et qu'ils comprennent les risques encourus.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Pour vous protéger contre le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et sont supervisés. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Nous vous recommandons de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés de quelque façon.

Rapportez l'appareil en entier dans un centre de service agréé de Breville | Commercial.

- N'utilisez pas l'appareil dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de produits abrasifs ou caustiques ou de nettoyeurs pour le four.
- Lorsque vous utilisez un appareil électrique, l'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité)

est recommandée afin d'assurer une protection additionnelle. Il est recommandé d'installer une prise électrique de sécurité avec courant résiduel n'excédant pas 30mA sur le circuit électrique alimentant l'appareil. Pour des conseils, consultez un électricien professionnel.



## MISES EN GARDE

- Avant l'usage, déroulez complètement le cordon de son espace de rangement.
- Toute personne portant des implants électroniques tels que stimulateurs cardiaques, etc., et/ou autres problèmes de santé devra consulter son médecin avant d'utiliser le cuiseur à induction, car celui-ci génère un champ magnétique.

- Si la surface de cuisson en vitrocéramique est brisée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Rapportez l'appareil à un centre de service agréé de Breville | Commercial près de chez vous.
- Gardez toujours à l'esprit que le cuiseur à induction, même après avoir été mis hors tension, continuera d'irradier la chaleur résiduelle sur la plaque de cuisson en vitrocéramique.
- N'utilisez pas ce cuiseur à induction à proximité des jeunes enfants.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

# Breville® | Commercial

Breville, the Breville logo and the Control Freak are trademarks of Breville Pty, Ltd. ("Breville").  
The trademarks, Breville, the Control Freak and Commercial are distributed in the USA and in Canada under license.

Breville, le logo Breville et the Control Freak sont des marques déposées de Breville Pty Ltd ("Breville").  
Les marques déposées Breville, the Control Freak et Commercial sont distribuées aux Etats-Unis et au Canada sous licence.

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

En raison d'améliorations constantes apportées à nos produits, les appareils illustrés/photographiés  
dans ce manuel peuvent varier légèrement du produit réel.