

the Control Freak™ Home

Instruction Book – BMC800



EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 10 Components
- 11 Operation
- 18 Functions
- 21 Care, Cleaning & Storage
- 22 Troubleshooting

LIMITED PRODUCT WARRANTY

2 YEAR LIMITED

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period.

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty.

For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please scan the QR code or visit www.breville.com. Alternatively, call the Breville Service Center (see back cover for contact details).



QR149

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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the Control Freak™ Home induction cooker for the first time.
- Always ensure the induction cooker is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.

- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles. Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- Position the appliance at a minimum distance of 8 inches (20cm) away from walls, curtains and other heat or steam sensitive materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- Do not place the appliance near the edge of a bench top, counter or table during operation. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant, clean and free of water and other substances.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials. A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.

- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use this appliance on a sink drain board.
- Do not move the appliance during cooking or while a saucepan remains on the induction cooker.



CAUTION

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

- The use of accessory attachments which are not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 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.
- Do not operate 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 for some time after use.
- Do not place anything on top of the appliance 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 may 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 near the cook top surface.
- Do not insert objects into the ventilation system.
- To avoid overheating, do not place any aluminum foil or non-compatible induction cookware 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 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.
- Before the power cord is unplugged and the appliance stored away, ensure the appliance has completely cooled down and the cooling fan has turned off.
- 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 inches (14cm).
- Keep the glass ceramic cook top surface and temperature sensor clean at all times.
- After cooking has completed, exit the cook on the screen to ensure the induction cooker

has stopped cooking. Do not rely on the pan detection functionality to pause the cooking.

SAFETY WITH CHILDREN

- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- 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 without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Fully unwind the power cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if the power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Immediately cease use and call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, contact Breville Consumer Support.

- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 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.
- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are not sure if the power outlets are properly grounded, please consult your electrician.
- Do not, under any circumstances, modify the power plug or use an adapter.
- A 120-volt, 60 Hz, AC only, 15-20-amp electrical supply with a fuse or circuit breaker is required in accordance

with all Federal, State and Local governing codes and ordinances.

- We also recommend a separate circuit dedicated to serving only this appliance.

WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

WARNING

- 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 service center for repair.
- The induction cooker, after being switched-off, will continue to radiate residual heat on the glass ceramic plate heating surface.
- Do not use this induction cooker within reach of young children.

DISPOSAL (caring for the environment)



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste. It should be taken to a local authority waste collection center designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

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.

- Longer detachable power supply cords or extension cords should not be used; long cords may drape over the countertop or table-top or hang by the edge where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally, causing injuries.
- Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

- A short power-supply cord is supplied to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

FEDERAL COMMUNICATION COMMISSION (FCC) STATEMENT

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency

energy, and if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 8 inches (20cm) between the radiator & your body. This transmitter must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter.

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as **2 hours**.
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH** of **CHILDREN**.
- **Seek immediate medical attention** if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.

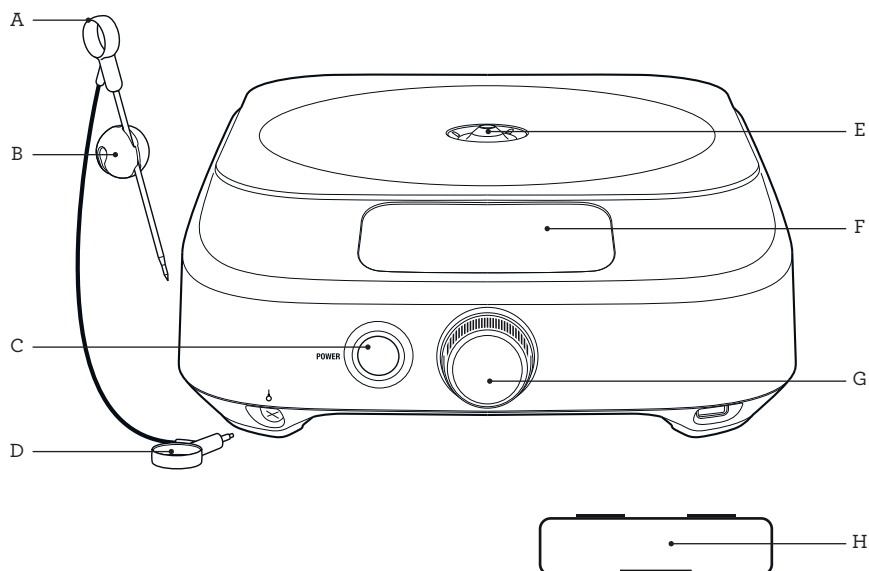


The battery included in this product is not user replaceable. Consumer shall never attempt to replace the battery. Compatible battery type is: CR2450. Nominal battery voltage is: +3.0V.

-  The logo on the product marking warns that this product contains a coin battery.
- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- If you suspect someone or a child has ingested a coin battery, immediately call a local poison control center for treatment information.
- Even used batteries may cause severe injury or death.
- For service centers: If you ever need to service the coin battery in the product, remove and immediately recycle or dispose of used batteries according to local regulations and keep away from children. DO NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- DO NOT force discharge, recharge, disassemble, heat above 158 °F (70 °C) or incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage or explosion resulting in chemical burns.



Components



- A. Probe Port - thermometer and probe control
- B. Probe Holder / Pot Clip
- C. Power Button
- D. Probe Jack
- E. Pan Sensor - size of pan indicator
- F. Optimized Touch Screen - cooking mode, settings and screen navigation
- G. Control Dial - temperature control and screen navigation
- H. Accessory Box



NOTE

Only use induction compatible cookware. Aluminum, Copper and Stainless Steel pans will not work with the product.



Operation

WHAT IS INDUCTION COOKING?

An induction cooker creates an electromagnetic field to heat the induction compatible cooking saucepan/pot. Very little energy is wasted heating the glass ceramic plate, as most of the heat is transferred directly to the food. As most of the heat is absorbed by the saucepan/pot, the cooking

surface remains cooler to the touch than most traditional cooktops making cooking fast, safe and energy efficient.

BEFORE FIRST USE

Before using your Breville induction cooker, remove and safely discard all packaging materials and promotional labels. Wipe the glass ceramic plate surface with a soft damp cloth and dry thoroughly.



WARNING

Do not immerse the power cord, power plug and any other part of the induction cooker in water or any other liquid.

HOW TO USE YOUR CONTROL FREAK™ HOME

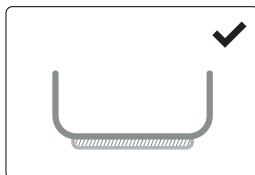
1. Place the induction cooker on a dry, stable and level surface.
2. Make sure there is at least 10cm free space around the induction cooker to prevent overheating.
3. Position an induction compatible saucepan/pot in the center of the glass ceramic plate surface; ensure liquid or food is inside the saucepan/pot.
4. Insert the power plug into a 120V power outlet and switch power outlet 'On'.



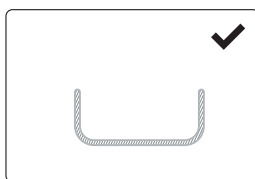
WARNING

Never use the saucepan/pot when empty; ensure liquid or food is inside the saucepan/pot.

COOKWARE COMPATIBILITY



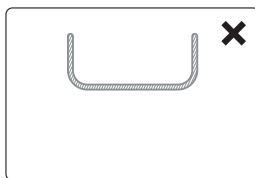
Stainless steel with base.



Cast iron.



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



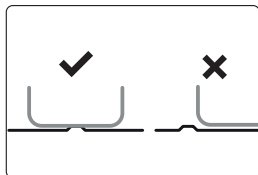
Aluminum, copper.



TIP

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

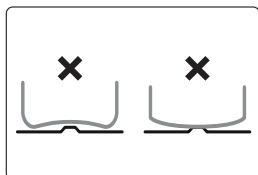
COOKWARE USAGE



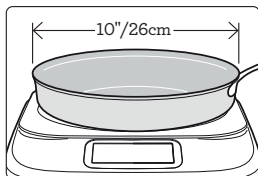
Cookware must touch the sensor for correct temperature control.



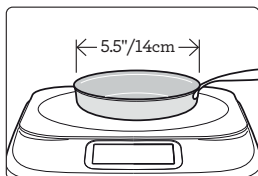
Cookware must have smooth clean bottom.



Do not use cookware with concave or convex base. Sensor will not work.



For most even heating, max base 10"/26cm.



Cookware smaller than 5.5"/14cm may not work (material dependent).



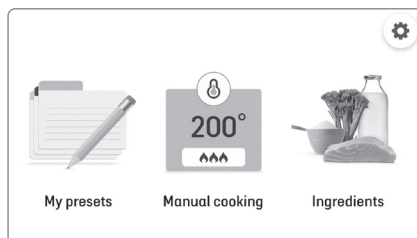
NOTE

To achieve maximum efficiency, it is essential to use the correct type of saucepans/pot. Please refer to the cooking vessel manufacturer to confirm suitability for induction cooking.

HOME SCREEN MENU

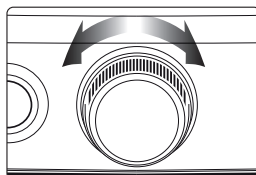
Use the carousel to navigate the home screen.

- Swipe screen or rotate dial left or right to navigate the carousel.
- Tap icon or press dial to select menu item.

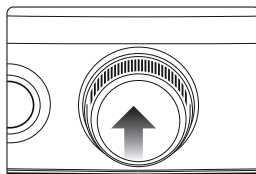


CONTROL DIAL OPERATION

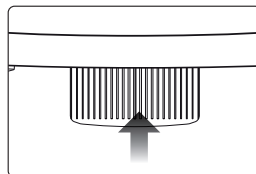
Use control dial to navigate to the menu



Rotate Control Dial to select temperature and scroll through menu selections.

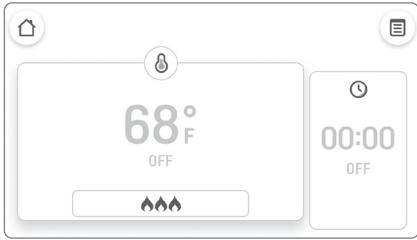


Press Control Dial to confirm menu selection.

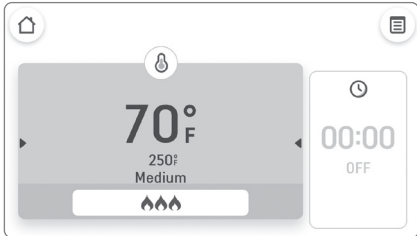


Press Control Dial to confirm Start.

PAN TEMPERATURE CONTROL

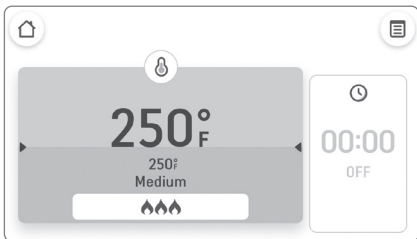


Temperature – OFF mode

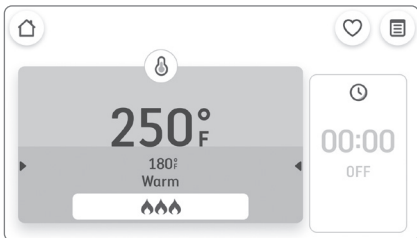


Heating to set temperature

70 °F – Pan Temperature
250 °F – Set Temperature



At temperature



Temperature decreased

INTENSITY

Heat intensity can be varied to control the heating speed to the set temperature or to control the vigor of a simmer.

The heat intensity can be changed by tapping the flame icon.

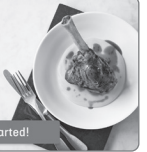


NOTE

- The size of pan and the amount of food in the pan will affect the heating speed.
- To avoid temperature overshoot, use 🔥.
- To slow heat-up, use 🔥🔥.
- To get to temperature faster or if set temperature is not being reached, use 🔥🔥🔥.

FIRST TIME USE

When using the cooker for the first time, select your desired temperature units.

Welcome Screen	The Control Freak Home Let's get you set up and ready to cook in seconds. Next 
Changing temperature °C / °F	Set temperature units Celcius [°C] Fahrenheit [°F]
Set up complete	Setup complete! You're now ready to begin your cooking adventure. Get started! 

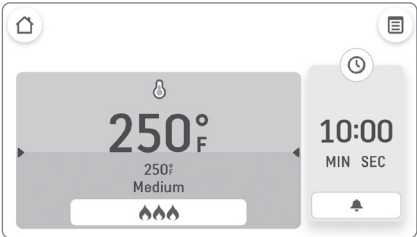
COOKING WITH THE
CONTROL FREAK™ HOME

- Place induction compatible cookware on top of the Control Freak™ Home.
- Turn the dial and press to select or swipe and tap on the screen to select function mode.
- Follow on-screen instructions.

MANUAL COOKING

Control basic temperature, heating, time settings and set alarms.

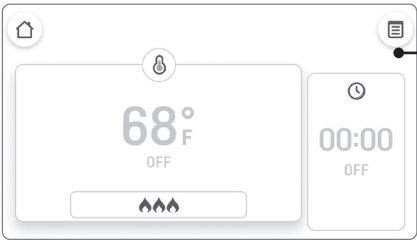
- Set temperature (set alarm)



- Connect the probe*
- Press Start to cook

BASIC TEMPERATURE:

At any time during cooking; tap on the thermometer symbol to access a quick reference guide of basic temperatures.

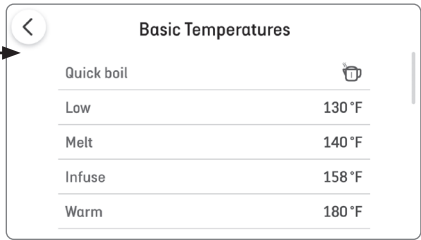


Click thermometer symbol to display the “Basic Temperatures” screen info

Basic Temperature Reference Guide

Low	130°F / 54°C
Melt	140°F / 60°C
Infuse	158°F / 70°C
Warm	180°F / 82°C
Scald	195°F / 90°C
Poach	200°F / 93°C
Simmer	205°F / 96°C
Boil	220°F / 104°C
Sweat	240°F / 115°C
Medium	300°F / 148°C
Shallow fry	375°F / 190°C
Sauté	375°F / 190°C
Brown	390°F / 198°C
Pan fry	390°F / 198°C
High	400°F / 204°C
Sear	450°F / 232°C
Stir fry	482°F / 250°C

*Probe is optional depending on selected cooking technique.



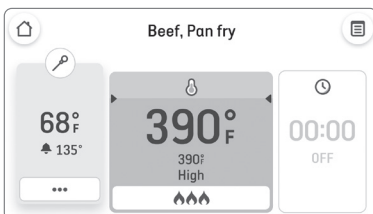
INGREDIENTS

- The Ingredients feature enables correct temperature selection for a specific food type.
- Selection your food type followed by desired cooking technique.

The Ingredients feature is to enable the correct temperature to cook particular food.

E.g.

Protein | Beef | Pan fry



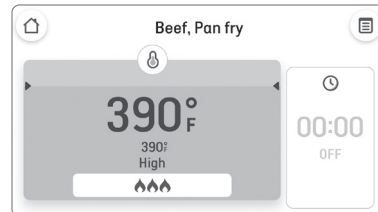
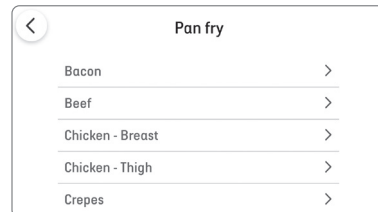
TECHNIQUES

- The Techniques feature enables correct temperature selection for a specific technique.
- Selection your desired technique followed by the food type.

The Techniques feature is to enable the correct temperature to cook particular technique.

E.g.

Saute | Beef |



*Probe is optional depending on selected cooking technique.

MY PRESETS

This mode is where cooking programs can be saved for later and is located from the home screen. A preset can be set within the My Presets or from within Manual Cook mode.

- Create multi-step preset to playback automatically.

E.g. Boiling, simmering or timer for pancakes

- Modify presets without starting over.

Creating a New Preset:

1. New Preset
2. Set and add temperature
3. Set cooking intensity ,  or .
Set and add timer
4. Set probe alarm (optional)
5. Type preset name (e.g. poached eggs)
6. Set Control (Pan, Probe)
7. Finish

Modify an Existing Preset

1. Tap the pencil icon
2. Follow on-screen instructions
3. Save.

The settings mode can be accessed by selecting the gear icon on the top right hand side of the home menu screen.

To save Manual Cook as a Preset:

- Press the heart icon on the top right of the screen during manual cooking.
- The current cooking parameters including temperature, time, intensity etc will be saved saved to My Presets.
- To change the preset name or cooking parameters navigate to the My Presets mode and select the pencil icon next to the newly created preset.

SETTINGS

Adjusting Sound & Display

1. Select the gear icon for settings on the top right hand side of the home screen
2. Use the toggles to turn off/on "Start up sound" and "At temp sound"
3. Adjust product volume using the slider
4. Adjust screen brightness by using the slider

Changing Temperature - °C / °F

1. Select the gear icon for settings on the top right hand side of the home screen
2. Select either Celsius (°C) or Fahrenheit (°F) from the list.



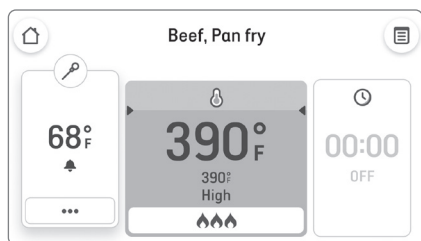
Functions

TIMER

The multi-functional timer can be used in a number of different ways. It can be set to count-up or count down. There are also multiple options when the timer ends.

TIMER COUNT-UP

- Tap on timer for count-up to begin
- When timer is activated; press 'Pause' symbol to pause timer
- When time is paused; either press the 'Stop' symbol to reset the timer or the 'Play' symbol to resume the timer



TIMER COUNT DOWN

- Tap on timer
- Turn the dial to select count down time
- The count down will begin immediately
- Turn the dial clockwise or counterclockwise to add or reduce time

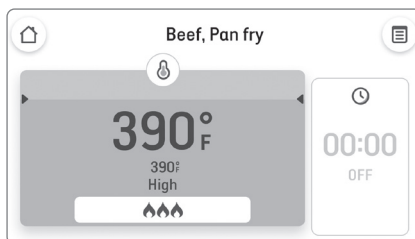
CANCEL COOKING

- When cooktop is active.
- Press "PAUSE"
- Press "PAUSE" again to cancel standby screen.

SCREEN LOCK

The screen can be locked to deactivate all buttons and dials.

- To lock, swipe down (motion: swipe screen from top to bottom)
- To unlock, swipe up (motion: swipe screen from bottom to up)
- Cooking will continue as set when the screen is locked.



WHEN TIMER ENDS OPTION

- After setting count down timer; tap on timer.
- When Timer Ends.
- Select and confirm one of the following:
- Continue Cooking
Timer will end but cooking will continue at the set temperature.
- Stop Cooking
Timer will end and cooking will switch off automatically.
- Keep Warm
Timer will end and set temperature will automatically change to 60°C / KEEP WARM. After 4 hours the cooking will stop. You can modify the time remaining during this period.



NOTE

Total elapsed time is the total time since cooking has started.

PROBE

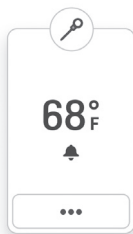
The Probe can be used in two ways. First, as a thermometer to read the temperature. Second, as probe control, which reads and accurately control the liquid cooking temperature.

PROBE ALARM

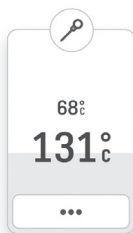
It is possible to create and save a temperature at which the alarm will sound.

1. Insert Probe.
2. Turn the dial to desired temperature
E.g.

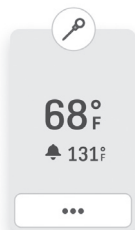
Initial Temperature



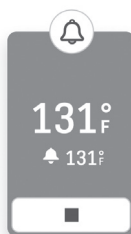
Set Temperature



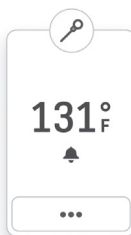
3. Set Alarm Temperature.



4. When Probe alarm temperature is reached.
Select to end the Probe.



NOTE:
Press stop button
to end probe.



NOTE:
Probe alarm
Temperature
reached display.

PROBE CONTROL FUNCTION

Probe Control enables temperature control cooking with liquid ingredients. It uses the Probe sensors to take the reading directly from the ingredients enabling the cooker to control the temperature with high precision.

Water based and Oil based liquids need to be controlled differently due to their varying physical properties. Select the one that best suits your needs.

PROBE CONTROL STANDARD

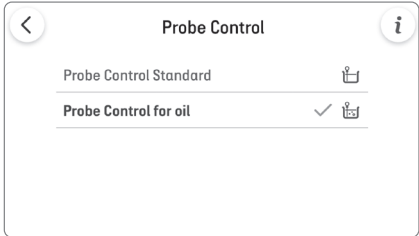
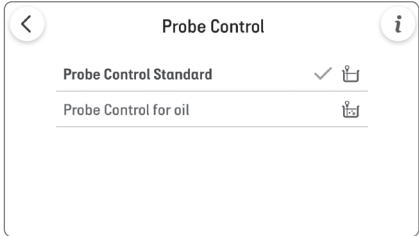
- For precisely controlling water-based cooking such as sous vide, stocks, sauces.

PROBE CONTROL FOR OIL

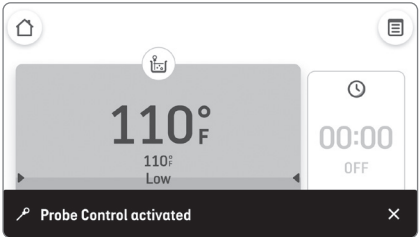
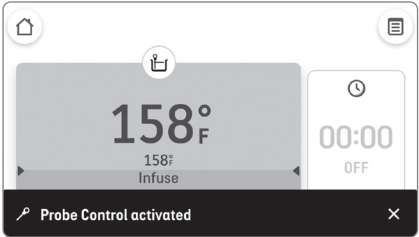
- Use for precisely controlling oil-based liquids from confit low temperatures to deep frying at high temperatures.
- Note that 200°C / 392°F is the maximum cooking temperature to avoid oil flash point.

PROBE CONTROL – START / STOP

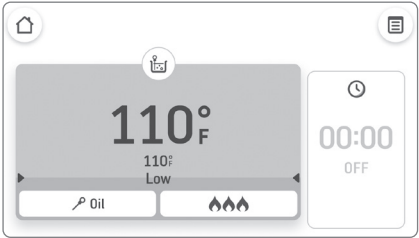
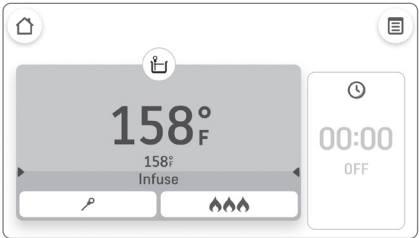
- 1. Insert Probe
- 2. Place Probe in liquid.
- 3. Select Probe Control options at bottom of Probe tile.
- 4. Select Probe Control Standard or Probe Control for oil.



- 5. Set temperature with control dial.



- 6. To stop Probe Control, while continuing to cook, select Probe.



- 7. Stop Probe Control.
- 8. Cooking continues, Probe Control inactive.



Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the induction cooker has completely cooled down.

Switch power off at the power outlet and unplug the power cord from the power outlet.

To clean the glass ceramic plate surface:

- Wipe with a slightly damp cloth using a mild detergent, to remove any food residue.
- Dry thoroughly. Keep the pan sensor clean, dry and free from oil build-up on and around sensor.
- Do not place any part of the induction cooker in the dishwasher.
- Do not use wet cloth to clean underside of cooker.
- Do not use abrasive cleaner or abrasive material on glass.



NOTE

Do not use harsh cleaning solutions or metal scourer pads as these may scratch the glass ceramic plate surface and make subsequent cleaning more difficult.



WARNING

Do not immerse the induction cooker or power cord and power plug in water or any other liquid.



WARNING

To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning, use a soft cloth and mild detergent.

STORAGE

Before storage, ensure the induction cooker has completely cooled down.

Switch off at the power outlet and unplug power cord from the power outlet.

Ensure the appliance is completely cooled, clean and dry. Store the appliance flat on the bench or in a convenient cupboard.

Do not place anything on top of the appliance during storage.



Troubleshooting

POSSIBLE PROBLEM	SOLUTION
Error requiring restart	Turn off and unplug the appliance. If this error persists after restarting the appliance, contact Breville Support for assistance.
Small cookware detected	Ensure the cookware is covering the sensor.
Appliance overheated	Leave the appliance plugged-in to allow the cooling fan to work. Wait 10 minutes before restarting.
Issue with probe	Check the probe connector is clean and dry. If this error persists, contact Breville support for assistance.
Cannot identify cookware	The cookware you have placed is not induction compatible. Refer to the Help section in the appliance Settings for more information.
User selects temperature >392F (200C) whilst in probe control mode	The maximum temperature for probe control is 392F (200C). For higher temperatures, switch to pan control.
If glass is hotter than 120F (50C)	The glass is still hot. Let it cool down before handling.

the Control Freak™ Home

Manuel d'instructions - BMC800



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Contenu

- 2 Breville recommande la sécurité avant tout
- 10 Composants
- 11 Fonctionnement
- 19 Fonctionnalités
- 21 Entretien, nettoyage et rangement
- 22 Résolution de problèmes

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

La garantie de Breville pour ce produit couvre la réparation ou le remplacement s'il s'avère défectueux en raison de matériaux défectueux, de fabrication ou de fonctionnement défectueux pendant la période de garantie. Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour plus de détails sur la durée de la garantie, pour obtenir une copie imprimée ou pour lire les conditions générales complètes, veuillez

scanner le code QR ou visiter www.breville.com. Vous pouvez également appeler le centre de service Breville (voir la quatrième de couverture pour les coordonnées).



QR149

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité est au centre de nos préoccupations. Nous concevons et fabriquons des produits en gardant votre sécurité en tant que consommateur toujours à l'esprit. 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

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE PRODUIT ET CONSERVEZ-LES AFIN DE POUVOIR LES CONSULTER PLUS TARD SI NÉCESSAIRE.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Retirez et jetez en toute sécurité les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la cuisinière à induction

Control Freak™ Home pour la première fois.

- Assurez-vous toujours que la cuisinière à induction est correctement assemblée avant utilisation. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique seulement. N'utilisez l'appareil dans aucun type de véhicule en mouvement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou pour autre chose que son utilisation prévue. Un mauvais usage peut provoquer des blessures.
- Placez l'appareil à une distance d'au moins 20 cm (8 po) des murs, rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur ou à la vapeur, et laissez un espace suffisant au-dessus et de tous les côtés pour permettre la circulation de l'air.
- N'installez jamais l'appareil sur le bord d'un plan de travail, d'une table ou d'un comptoir pendant qu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est stable, plane et résistante à la chaleur, propre et sèche.
- N'utilisez pas cet appareil sur une surface recouverte de tissu, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables. Un incendie peut se produire si l'appareil

est recouvert d'un couvercle ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne.

- N'utilisez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique (ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique), ni en contact avec un four ou une surface chauds.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
- N'utilisez pas cet appareil sur un égouttoir d'évier.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole est posée dessus.



ATTENTION

Lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débranchez-le de la prise de courant.
- N'utilisez que des casseroles et des chaudrons adaptés à une cuisinière à induction.

- Il faut faire preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'objets magnétiquement sensibles (par exemple, des cartes magnétiques).
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- La température des surfaces accessibles sera élevée lorsque l'appareil fonctionnera pendant un certain temps après son utilisation.
- Ne placez rien sur la surface de l'appareil (à l'exception des récipients de cuisine adaptés à l'induction) lorsqu'il est utilisé ou rangé.
- Ne placez pas d'ustensiles métalliques, de récipient de cuisine à induction non compatibles, de couvercles, de couteaux, de fourchettes, de cuillères ou d'autres objets métalliques sur la plaque en vitrocéramique de la cuisinière à induction, car ils peuvent être chauffés et devenir chauds lorsque l'appareil est allumé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez l'appareil, car les bagues, les montres et autres objets similaires portés par l'utilisateur peuvent chauffer lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.
- N'insérez pas d'objets dans le système de ventilation.
- Pour éviter la surchauffe, ne placez pas de papier d'aluminium ou de récipient de cuisine à induction non compatible sur l'appareil.
- Ne touchez pas la surface chaude de la plaque en vitrocéramique. Une plaque à induction ne chauffe pas directement en cuisinant, c'est plutôt la température du récipient de cuisine qui réchauffe la surface en vitrocéramique.
- Ne chauffez pas de boîtes de conserve ouvertes ou fermées sur la cuisinière à induction.
- Ne cuisez pas sur une plaque de cuisson endommagée. Si la plaque de cuisson se casse, les solutions de nettoyage et les déversements peuvent y pénétrer et créer un risque de choc électrique.
- Nettoyez la plaque de cuisson avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- Avant que le cordon d'alimentation ne soit débranché et que l'appareil ne soit rangé, assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et que le ventilateur de refroidissement est éteint.
 - Utilisez uniquement des casseroles et des chaudrons faits de matériaux compatibles avec la cuisson à induction. Le diamètre minimum du chaudron ne doit pas être inférieur à 14 cm (5,5 po).
 - Gardez la plaque de cuisson en vitrocéramique et le capteur de température propres en tout temps.
 - Une fois que la cuisson est terminée, quittez le mode cuisson sur l'écran pour vous assurer que la cuisinière à induction a arrêté de cuire. Ne vous servez pas de la fonctionnalité de détection de casserole pour interrompre la cuisson.
- des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
 - Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de huit ans.
 - Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux.

SÉCURITÉ AVEC LES ENFANTS

- Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
 - Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, la fiche d'alimentation ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
 - Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes, ni s'enchevêtrer.
 - Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil. Pour éviter tout risque, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation sont endommagés, ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec le service à la clientèle de Breville pour demander un examen, une réparation ou un réglage.
 - Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le service à la clientèle de Breville.
 - N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyants corrosifs ni de nettoyants pour le four lors du nettoyage de l'appareil.
 - Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal.
- Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque de choc électrique.
- L'installation d'un dispositif à courant différentiel 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.
 - L'appareil doit être utilisé sur une prise correctement mise à la terre. Si vous n'êtes pas certain que les prises de courant sont correctement mises à la terre, veuillez consulter votre électricien.
 - Ne modifiez en aucun cas la fiche d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
 - Une alimentation électrique de 120 volts, 60 Hz, CA, 15 à 20 A avec un fusible ou un disjoncteur est requise, conformément à tous les codes et ordonnances fédéraux, provinciaux et locaux.
 - Nous recommandons également un circuit distinct

dédié à la desserte de cet appareil uniquement.

AVERTISSEMENT

Pour éviter un choc électrique, débranchez avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT

- Avant l'utilisation, les personnes qui ont des appareils électroniques tels que les régulateurs cardiaques, etc., et qui ont d'autres problèmes de santé doivent consulter leur médecin, car la cuisinière à induction génère un champ magnétique.
- Si la surface de la plaque en vitrocéramique est fendue, éteignez l'appareil pour éviter un choc électrique.
- Retournez l'appareil au centre de service Breville autorisé le plus proche pour le faire réparer.
- La cuisinière à induction, après avoir été éteinte, continuera à émettre de la chaleur résiduelle sur la surface de chauffage de la plaque en vitrocéramique.
- N'utilisez pas cette cuisinière à induction à la portée de jeunes enfants.

ÉLIMINATION (prendre soin de l'environnement)



Le symbole illustré indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être confié à un centre de collecte des déchets des autorités locales désigné à cet effet ou à un détaillant proposant ce service. Pour en savoir plus, veuillez communiquer avec les autorités locales responsables.

INSTRUCTIONS POUR CORDON COURT

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.

- N'utilisez pas de cordons d'alimentation amovibles plus longs ou de rallonges. Les longs cordons peuvent dépasser du comptoir ou de la table, ou pendre par le bord, et peuvent être agrippés par des enfants ou faire trébucher, provoquant ainsi des blessures.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant à proximité de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

DÉCLARATION DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DE COMMUNICATION (FCC)

Tout changement ou modification non expressément approuvé par la partie responsable de la conformité pourrait annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Cet appareil est conforme à la section 15 des règles de la FCC.

L'exploitation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) cet appareil ne peut pas provoquer de brouillages, et
- (2) cet appareil doit accepter tout brouillage reçu, y compris les brouillages pouvant entraîner un fonctionnement non souhaité.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les brouillages dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radio-fréquentielle et, s'il n'est pas installé et utilisé

conformément aux instructions, peut provoquer le brouillage des communications radio.

Toutefois, rien ne garantit l'absence de brouillage dans une installation particulière. Si cet équipement cause des brouillages à la réception radio ou télévisée, ce qui peut être constaté en éteignant et en activant l'équipement, l'utilisateur est invité à essayer de corriger le brouillage en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le détaillant ou un technicien radio/tv expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC imposées pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm (8 po) entre l'élément chauffant et votre corps. Cet émetteur ne doit pas être situé au même endroit ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou émetteur.

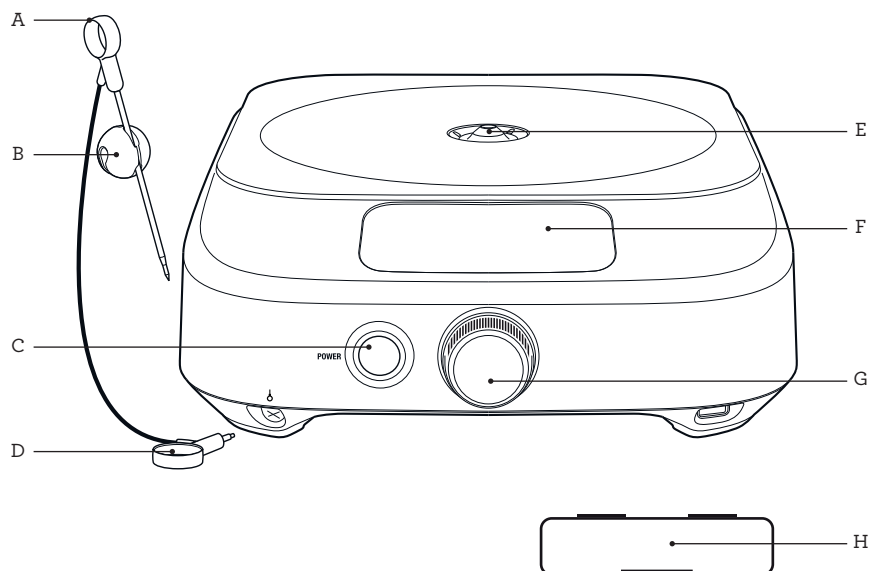
BREVILLE ASSIST® FICHE

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

**POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Port de sonde : contrôle par thermomètre et par sonde
- B. Support à sonde et pince à chaudron
- C. Interrupteur d'alimentation
- D. Connecteur de sonde
- E. Capteur de casserole - indicateur de la taille de la casserole
- F. Écran tactile optimisé : mode de cuisson, réglages et navigation à l'écran
- G. Molette de commande : régulation de la température et navigation à l'écran
- H. Boîte d'accessoires



REMARQUE

N'utilisez que des récipients de cuisine adaptés à l'induction. Les casseroles en aluminium, en cuivre et en acier inoxydable ne sont pas compatibles avec ce produit.



Fonctionnement

QU'EST-CE QUE LA CUISSON PAR INDUCTION ?

Une cuisinière à induction crée un champ magnétique pour chauffer la casserole ou le chaudron compatible avec l'induction. Très peu d'énergie est perdue en chauffant la plaque en vitrocéramique, car la plus grande partie de la chaleur est transférée directement aux aliments. Comme la majeure partie de la chaleur est absorbée par la casserole/le chaudron, la surface de cuisson reste plus froide au toucher que la plupart des plaques de cuisson traditionnelles, ce qui rend la cuisson rapide, sécuritaire et économe en énergie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et jetez en toute sécurité tous les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser votre cuisinière à induction Breville. Essuyez la surface de la plaque en vitrocéramique avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.



AVERTISSEMENT

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou toute autre partie de la cuisinière à induction dans l'eau ou tout autre liquide.

COMMENT UTILISER VOTRE CONTROL FREAK™ HOME

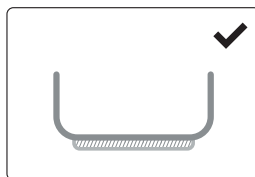
1. Placez la cuisinière à induction sur une surface sèche, stable et plane.
2. Veillez à laisser un espace libre d'au moins 10 cm autour de la cuisinière à induction pour éviter la surchauffe.
3. Placez une casserole ou un chaudron compatible avec l'induction au centre de la surface de la plaque en vitrocéramique. Assurez-vous qu'il y a du liquide ou des aliments à l'intérieur de la casserole ou du chaudron.
4. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant de 120 V, puis allumez la prise de courant.



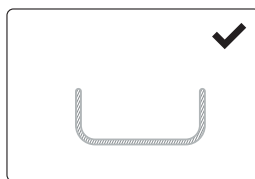
AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais la casserole ou le chaudron lorsqu'il est vide; assurez-vous qu'il y a du liquide ou des aliments à l'intérieur de la casserole.

COMPATIBILITÉ DES RÉCIPIENTS DE CUISINE



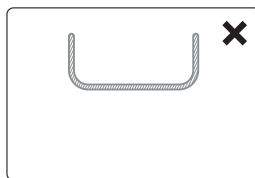
Acier inoxydable avec une base.



Fonte.



Acier inoxydable monocouche sans base (peut se déformer facilement).



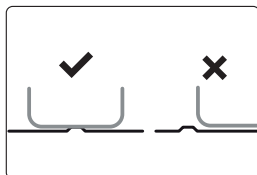
Aluminium, cuivre.



CONSEIL

Si votre récipient de cuisine est fermement attiré par un aimant, il convient à la cuisinière.

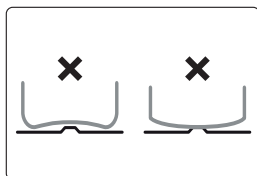
UTILISATION DES RÉCIPIENTS DE CUISINE



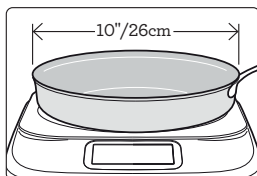
Les récipients de cuisine doivent toucher le capteur pour assurer un contrôle adéquat de la température.



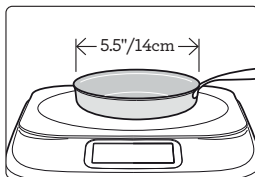
Les récipients de cuisine doivent avoir un fond lisse et propre.



N'utilisez pas de récipient de cuisine à fond concave ou convexe. Le capteur ne fonctionnera pas.



Pour obtenir un chauffage plus uniforme, la base ne devrait pas dépasser 26 cm (10 po).



Les récipients de cuisine de moins de 14 cm (5,5 po) risquent de ne pas fonctionner (selon le matériau).



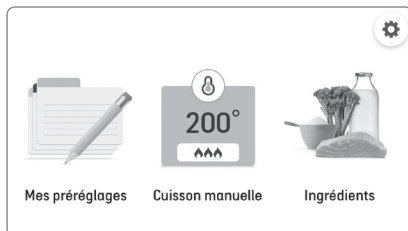
REMARQUE

Pour obtenir une efficacité maximale, il est essentiel d'utiliser le bon type de casseroles/chaudrons. Veuillez vous entretenir avec le fabricant du récipient de cuisson pour confirmer que l'appareil convient à la cuisson par induction.

MENU ÉCRAN D'ACCUEIL

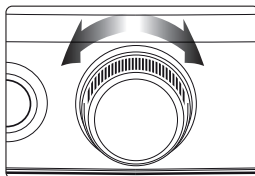
Utilisez le carrousel pour naviguer dans l'écran d'accueil.

- Faites glisser l'écran ou tournez la molette vers la gauche ou la droite pour naviguer dans le carrousel.
- Touchez l'icône ou appuyez sur la molette pour sélectionner un élément du menu.

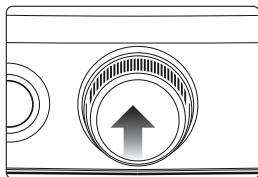


FONCTIONNEMENT DE LA MOLETTE DE COMMANDE

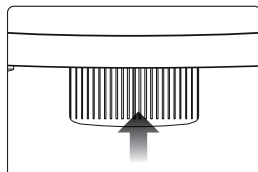
Utilisez la molette de commande pour naviguer dans le menu



Faites pivoter la molette de commande pour sélectionner la température et faire défiler les sélections des menus.

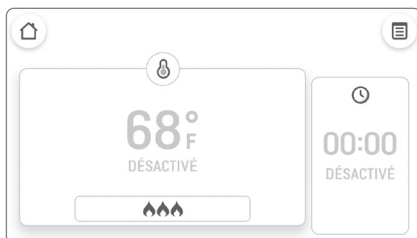


Appuyez sur la molette de commande pour confirmer la sélection du menu.

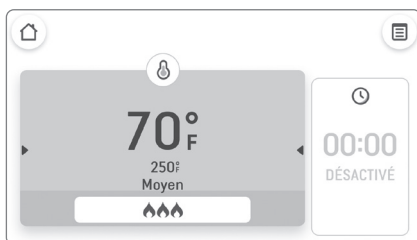


Appuyez sur la molette de commande pour confirmer le démarrage.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA POÊLE



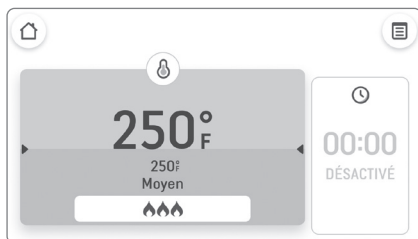
Température - mode ARRÊT



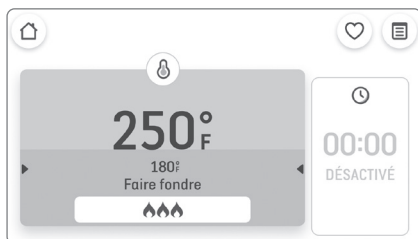
Chauffage en cours vers la température programmée

2,1 l (70 °F)

250 °F - chaleur programmée



À température



Chaleur réduite

INTENSITÉ

Vous pouvez modifier l'intensité de la chaleur pour contrôler la vitesse à laquelle la cuisinière atteint la température programmée ou pour contrôler la vigueur du mode de cuisson. L'intensité de la chaleur peut être modifiée en touchant l'icône de flamme.



REMARQUE

- La taille de la casserole et la quantité d'aliments qu'elle contient influenceront sur la vitesse de chauffage.
- Pour éviter les températures trop élevées, utilisez 🔥.
- Pour ralentir la vitesse de chauffage, utilisez 🔥🔥.
- Pour atteindre la température plus rapidement ou si la température programmée n'est pas atteinte, utilisez 🔥🔥🔥.

PREMIÈRE UTILISATION

Lorsque vous utilisez la cuisinière pour la première fois, sélectionnez les unités de température souhaitées.

Écran d'accueil

×

The Control Freak®
Home

Passons à la configuration
pour que vous puissiez
commencer à cuisiner.

Suivant



Modification de la
température °C/°F

<

Sélectionnez vos unités de température

Celcius [°C]

Fahrenheit [°F]

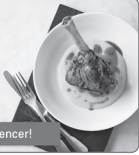
Configuration terminée

<

Configuration
terminée!

Vous êtes prêt(e) à vous
lancer dans l'aventure de
la cuisine.

Commencer!



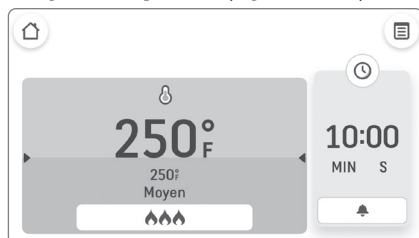
CUISSON AVEC LE CONTROL FREAK™ HOME

- Placez les récipients de cuisine adaptés à l'induction sur le Control Freak™ Home.
- Tournez la molette et appuyez pour sélectionner ou faites glisser et touchez l'écran pour sélectionner le mode de fonction.
- Suivez les instructions à l'écran.

CUISSON MANUELLE

Contrôlez la température de base, le chauffage, les réglages de durée et réglez les alarmes.

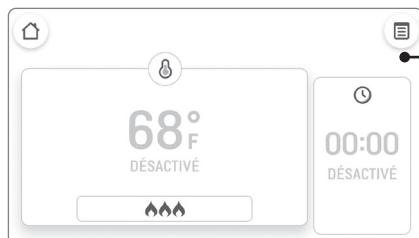
- Réglez la température (réglez l'alarme)



- Connectez la sonde*
- Appuyez sur Démarrer pour démarrer la cuisson

TEMPÉRATURE DE BASE :

À tout moment pendant la cuisson; touchez le symbole du thermomètre pour accéder à un guide de référence rapide des températures de base.



Cliquez sur le symbole du thermomètre pour afficher l'écran d'information « Températures de base »

Guide de référence de la température de base

Température basse	54 °C (130 °F)
Fondre	60 °C (140 °F)
Infuser	70 °C (158 °F)
Maintien au chaud	82 °C (180 °F)
Ébouillanter	90 °C (195 °F)
Pocher	93 °C (200 °F)
Faire mijoter	96 °C (205 °F)
Faire bouillir	104 °C (220 °F)
Faire suer	115 °C (240 °F)
Température moyenne	148 °C (300 °F)
Friture légère	190 °C (375 °F)
Sauté	190 °C (375 °F)
Dorer	198 °C (390 °F)
Rissoler	198 °C (390 °F)
Température élevée	204 °C (400 °F)
Saisir	232 °C (450 °F)
Sauté rapide	250 °C (482 °F)

* La sonde est facultative selon la technique de cuisson sélectionnée.

Températures de base	
Ébullition rapide	130 °F
Faible	140 °F
Faire fondre	158 °F
Infuser	180 °F

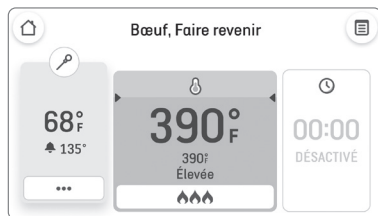
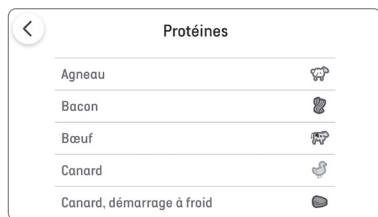
INGRÉDIENTS

- La fonction Ingrédients permet de sélectionner la température appropriée pour un type d'aliment précis.
- Sélectionnez le type d'aliment suivi de la technique de cuisson souhaitée.

La fonction Ingrédients permet d'activer la température appropriée pour cuire des aliments particuliers.

P. ex.

Protéines | Bœuf | Rissoler



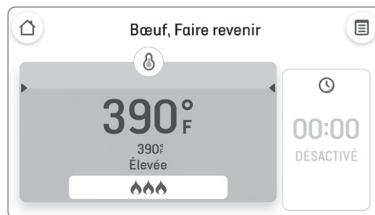
TECHNIQUES

- La fonction Techniques permet de sélectionner la température appropriée pour une technique précise.
- Sélectionnez la technique souhaitée, suivie du type d'aliment.

La fonction Techniques permet d'activer la température appropriée pour une cuisson avec une technique particulière.

P. ex.

Sauté | Bœuf |



* La sonde est facultative selon la technique de cuisson sélectionnée.

MES PRÉRÉGLAGES

Ce mode permet d'enregistrer les programmes de cuisson pour plus tard et se trouve à partir de l'écran d'accueil. Vous pouvez définir un préréglage dans le menu Mes préréglages ou à partir du mode de cuisson manuel.

- Créez une séquence de cuisson automatique en plusieurs étapes.

Par exemple, cuisson, mijotage ou minuterie pour les crêpes

- Modifiez les préréglages sans recommencer.

Création d'un nouveau préréglage :

1. Nouveau préréglage
2. Réglez et ajoutez la température
3. Réglez l'intensité de cuisson   ou  
Réglez la minuterie et ajoutez-la
4. Réglez l'alarme de la sonde (facultatif)
5. Saisir le nom du préréglage
(p. ex., œufs pochés)
6. Définir les commandes (cuisson, sonde)
7. Terminez

Modifier un préréglage existant

1. Touchez l'icône en forme de crayon
2. Suivez les instructions à l'écran
3. Enregistrez.

Vous pouvez accéder au mode des paramètres en touchant l'icône d'engrenage dans le coin supérieur droit de l'écran d'accueil.

Pour enregistrer la cuisson manuelle comme préréglage :

- Touchez l'icône du cœur dans le coin supérieur droit de l'écran pendant la cuisson manuelle.
- Les paramètres de cuisson actuels, y compris la température, la durée et l'intensité, seront enregistrés dans Mes préréglages.
- Pour modifier le nom du préréglage ou les paramètres de cuisson, accédez au mode Mes préréglages et sélectionnez l'icône en forme de crayon à côté du préréglage que vous venez de créer.

RÉGLAGES

Réglage du son et de l'affichage

1. Sélectionnez l'icône d'engrenage pour les paramètres dans le coin supérieur droit de l'écran d'accueil.
2. Appuyez sur les boutons pour allumer/éteindre la « Sonnerie au démarrage » et la « Sonnerie à la température »
3. Ajustez le volume du produit à l'aide du curseur
4. Ajustez la luminosité de l'écran à l'aide du curseur

Modification du mode de température : °C ou °F

1. Sélectionnez l'icône d'engrenage pour les paramètres dans le coin supérieur droit de l'écran d'accueil.
2. Sélectionnez Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F) dans la liste.



Fonctionnalités

MINUTERIE

La minuterie multifonctionnelle peut être utilisée de différentes façons. Elle peut être réglée pour compter ou décompter. Il y a aussi plusieurs options de fin de minuterie.

COMPTAGE DE MINUTERIE

- Touchez le minuteur pour commencer le décompte.
- Lorsque la minuterie est activée, appuyez sur le symbole « Pause » pour mettre la minuterie en pause
- Quand le temps est en pause; soit appuyez sur le symbole « Arrêt » pour réinitialiser la minuterie, soit sur le symbole « Marche » pour relancer la minuterie



MINUTERIE À REBOURS

- Touchez la minuterie
- Tournez la molette pour sélectionner le temps de compte à rebours
- Le compte à rebours commencera immédiatement
- Tournez la molette dans le sens horaire ou antihoraire pour ajouter ou réduire le temps

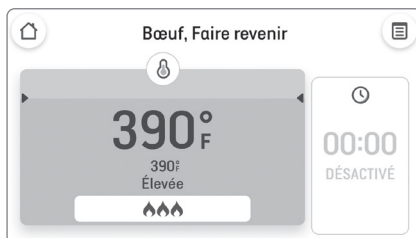
ANNULER LA CUISSON

- Lorsque la cuisinière est active.
- Appuyez sur le bouton « PAUSE ».
- Appuyez à nouveau sur le bouton « PAUSE » pour annuler l'écran de veille.

VERROUILLAGE DE L'ÉCRAN

L'écran peut être verrouillé pour désactiver tous les boutons et les commandes.

- Pour verrouiller, faites glisser l'écran vers le bas (mouvement : faites glisser l'écran de haut en bas)
- Pour déverrouiller, faites glisser l'écran vers le haut (mouvement : faites glisser l'écran de bas en haut).
- La cuisson se poursuivra comme prévu lorsque l'écran sera verrouillé.



OPTION QUAND LA MINUTERIE S'ARRÊTE

- Après avoir réglé le compte à rebours; touchez la minuterie.
- Quand la minuterie s'arrête.
- Sélectionnez et confirmez l'une des options suivantes :
- **Continuer la cuisson**
La minuterie s'arrêtera, mais la cuisson se poursuivra à la température programmée.
- **Arrêter la cuisson**
La minuterie s'arrêtera, et la cuisson s'arrêtera automatiquement.
- **Maintien au chaud**
La minuterie s'arrêtera, et la température programmée passera automatiquement à 60 °C. Après quatre heures, la cuisson s'arrêtera. Vous pouvez modifier le temps restant pendant cette période.



REMARQUE

Le temps total écoulé est le temps total qui a passé depuis le début de la cuisson.

SONDE

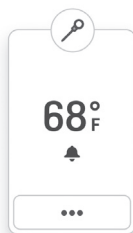
La sonde peut être utilisée de deux manières. D'abord, comme thermomètre pour lire la température. Deuxièmement, en tant que contrôle par sonde, qui lit et contrôle avec précision la température de cuisson du liquide.

ALERTE DE SONDE

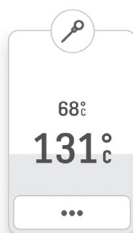
Il est possible de créer et de sauvegarder une température à laquelle l'alarme doit sonner.

1. Insérez la sonde.
2. Tournez la molette jusqu'à la température souhaitée.
P. ex.

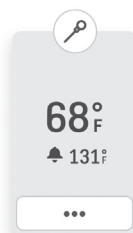
Température initiale



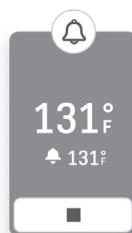
Définir la température



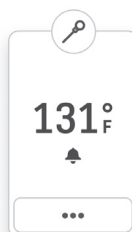
3. Réglez la température d'alarme.



4. Lorsque la température d'alarme de la sonde est atteinte. Sélectionnez pour arrêter la sonde.



REMARQUE :
Appuyez sur le bouton Arrêt pour arrêter la sonde.



REMARQUE :
La température d'alarme de la sonde a été atteinte.

FONCTION DE CONTRÔLE PAR SONDE

Le contrôle par sonde permet de contrôler la température avec précision lorsque vous utilisez des ingrédients liquides. Elle emploie ses capteurs pour capturer la température directement des ingrédients, ce qui permet à la cuisinière de contrôler la température avec une grande précision.

Les liquides à base d'eau et à base d'huile doivent être contrôlés différemment en raison de leurs propriétés physiques variables. Sélectionnez l'option qui correspond le mieux à vos besoins.

CONTRÔLE PAR SONDE STANDARD

- Pour contrôler avec précision la cuisson à base d'eau, comme les cuissons sous vide, les bouillons et les sauces.

CONTRÔLE PAR SONDE POUR L'HUILE

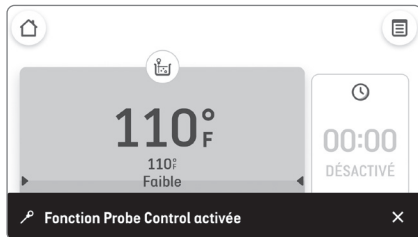
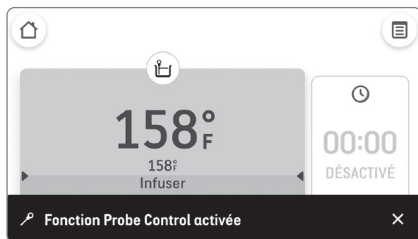
- Utilisez pour contrôler avec précision les liquides à base d'huile, des températures basses confites à la friture à températures élevées.
- Notez que la température de cuisson maximale pour l'huile est de 200 °C (392 °F) pour éviter d'atteindre son point d'éclair.

CONTRÔLE PAR SONDE – MARCHÉ ET ARRÊT

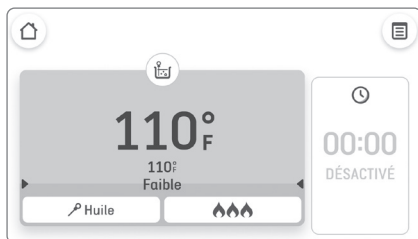
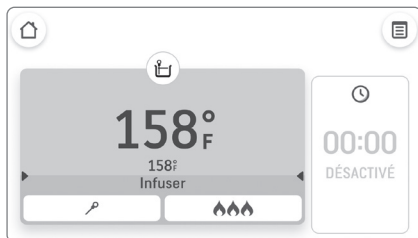
1. Insérez la sonde
2. Placez la sonde dans le liquide.
3. Sélectionnez les options de contrôle par sonde dans le bas de la vignette de la sonde.
4. Sélectionnez « Contrôle par sonde standard » ou « Contrôle par sonde pour l'huile ».



5. Réglez la température au moyen du bouton de commande.



6. Pour arrêter le contrôle par sonde, tout en poursuivant la cuisson, sélectionnez « Sonde ».



7. Arrêtez le contrôle par sonde.
8. La cuisson continue, mais la sonde est inactive.



Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage, assurez-vous que la cuisinière à induction est complètement refroidie.

Coupez l'alimentation au niveau de la prise de courant et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Pour nettoyer la surface de la plaque en vitrocéramique :

- Essuyez avec un chiffon légèrement humide en utilisant un détergent doux pour éliminer tout résidu de nourriture.
- Séchez soigneusement. Gardez le capteur propre et sec, et évitez les accumulations d'huile sur celui-ci et autour.
- Ne placez aucune partie de la cuisinière à induction dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de chiffon humide pour nettoyer le dessous de la cuisinière.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de matériau abrasif sur le verre.



REMARQUE

N'utilisez pas de solutions de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer en métal, car ils pourraient rayer la surface de la plaque en vitrocéramique et rendre le nettoyage ultérieur plus difficile.



AVERTISSEMENT

N'immergez pas la cuisinière à induction, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.



AVERTISSEMENT

Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins. Utilisez un chiffon et un détergent doux.

RANGEMENT

Avant de ranger votre cuisinière, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie.

Éteignez l'appareil au niveau de la prise de courant et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi, propre et sec. Rangez l'appareil à plat sur le comptoir ou dans une armoire pratique.

Ne placez rien sur l'appareil lorsque vous le rangez.



Résolution des problèmes

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION
Erreur nécessitant un redémarrage	Éteignez et débranchez l'appareil. Si cette erreur persiste après avoir redémarré l'appareil, contactez l'assistance Breville pour obtenir de l'aide.
Petit récipient de cuisine détecté	Assurez-vous que le récipient de cuisine recouvre le capteur.
L'appareil a surchauffé	Laissez l'appareil branché pour permettre au ventilateur de refroidissement de fonctionner. Attendez 10 minutes avant de redémarrer.
Problème avec la sonde	Vérifiez que le connecteur de la sonde est propre et sec. Si cette erreur persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Breville pour obtenir de l'aide.
Impossible d'identifier le récipient de cuisine	Le récipient de cuisine que vous avez déposé n'est pas compatible avec la cuisson à induction. Pour en savoir plus à ce sujet, consultez la section Aide dans les paramètres de l'appareil.
L'utilisateur sélectionne une température > 392 °F (200 C en mode contrôle par sonde)	La température maximale de contrôle par sonde est de 200 C (392 F). Pour des températures plus élevées, passez au contrôle par casserole.
Si la température du verre est supérieure à 50 C (120 F)	Le verre est encore chaud. Laissez-la refroidir avant de le manipuler.

the Control Freak™ Home

Manual de Instrucciones – BMC800



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda la seguridad primero
- 9 Componentes
- 10 Operación
- 17 Funciones
- 20 Cuidado, limpieza y almacenamiento
- 21 Resolución de problemas

GARANTÍA

LIMITADA DE 2 AÑOS

La garantía de Breville para este producto cubre la reparación o el reemplazo si se encuentra defectuoso debido a materiales, mano de obra o función defectuosos dentro del período de garantía. Todos los derechos de garantía legal en virtud de la legislación nacional aplicable serán respetados y no se verán perjudicados por nuestra garantía. Para obtener más información sobre la duración de la garantía, para obtener una copia impresa o para leer los términos y condiciones

completos, escanee el código QR o visite www.breville.com. Alternativamente, llame al Centro de Servicio de Breville (consulte la contraportada para obtener los detalles de contacto).



QR149

BREVILLE RECOMIENDA LA SEGURIDAD PRIMERO

En Breville somos muy conscientes de la seguridad. Diseñamos y fabricamos productos de consumo, productos teniendo en cuenta la seguridad de usted, nuestro valioso cliente. Además, le pedimos que tenga cierto cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico y cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad que incluyen:

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de embalaje y etiquetas promocionales antes de usar la cocina de inducción doméstica de Control Freak™ por primera vez.

- Asegúrese siempre de que la cocina de inducción esté correctamente montada antes de usarla. Siga las instrucciones proporcionadas en este libro.
- Este aparato es solo para uso exclusivo en el hogar. No lo use en ningún tipo de vehículos en movimiento. No use el aparato al aire libre ni para ningún otro uso que no sea el previsto. El uso incorrecto puede causar lesiones.
- Coloque el aparato a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor y proporcione espacio adecuado arriba y en todos los lados para la circulación del aire.
- No coloque el aparato cerca del borde de una mesa, mostrador o mesa durante el funcionamiento. Asegúrese de que la superficie sea estable, nivelada, resistente al calor, limpia y libre de agua y otras sustancias.
- No lo use sobre una superficie cubierta de tela, cerca de cortinas u otros materiales inflamables. Puede producirse un incendio si el aparato se cubre o toca materiales inflamables, incluidas cortinas, tapices, paredes y similares, cuando está en funcionamiento.
- No utilice el aparato sobre (o cerca de) un quemador eléctrico o de gas caliente, o donde pueda tocar un horno o una superficie caliente.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas o hornilla eléctrica caliente o en un horno caliente.
- No utilice este aparato sobre un escurridor de fregadero.
- No mueva el aparato mientras cocina o mientras haya una cacerola encendida.



PRECAUCIÓN

Al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- Si el aparato no se esté usando durante un período prolongado, desconéctelo del tomacorriente.
- Utilice únicamente cacerolas y ollas para cocinar para su uso con una cocina de inducción.
- Se debe tener extrema precaución cuando el aparato esté en uso.

- No utilice el aparato cerca de objetos magnéticamente sensibles (por ejemplo, tarjetas magnéticas).
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- La temperatura de las superficies accesibles será alta cuando el aparato esté funcionando durante algún tiempo después de su uso.
- No coloque nada encima de la superficie del aparato (excepto utensilios de cocina compatibles con inducción) cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
- No coloque utensilios metálicos, utensilios de cocina de inducción no compatibles, tapas, cuchillos, tenedores, cucharas u otros objetos metálicos sobre la placa vitrocerámica de la cocina de inducción, ya que pueden calentarse al encender el aparato.
- Tenga cuidado al utilizar el aparato, ya que los anillos, relojes y objetos similares que lleve el usuario al cocinar ya que podrían calentarse al estar cerca de la superficie de cocción.
- No introduzca objetos en el sistema de ventilación.
- Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio ni utensilios de cocina de inducción no compatibles sobre el aparato.
- No toque la superficie caliente de la placa vitrocerámica. La cocina de inducción no se calienta sola durante la cocción, pero la temperatura de los utensilios calienta el vidrio placa de cerámica.
- No caliente latas abiertas o sin abrir en la cocina de inducción.
- No cocine sobre una superficie de cocción rota. Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- Limpie la superficie de cocción con precaución. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor; algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.
- Antes de desenchufar el cable de alimentación y guardar el aparato, asegúrese

de que se haya enfriado por completo y que el ventilador de refrigeración esté apagado.

- Utilice únicamente sartenes y ollas que estén hechas de materiales compatibles con la cocción por inducción; el diámetro mínimo de la olla no debe ser inferior a 5,5 pulgadas (14 cm).
- Mantenga limpias en todo momento la superficie superior de vitrocerámica y el sensor de temperatura.
- Una vez completada la cocción, salga de la cocción en la pantalla para asegurarse de que la cocina de inducción haya dejado de cocinar. No confíe en la función de detección de recipientes para pausar la cocción.

SEGURIDAD CON LOS NIÑOS

- Para evitar el riesgo de asfixia para los niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora colocada en el enchufe.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones

sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden las peligros involucrados.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES PARA TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad que incluyen:

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de usarlo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes ni se enrede.
- Se recomienda inspeccionar periódicamente el aparato. Para evitar riesgos, no utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el aparato se dañan de alguna manera. Deje de usarlo inmediatamente y llame a Atención al consumidor de Breville para su examen, reparación o ajuste.
- Para cualquier mantenimiento que no sea la limpieza, comuníquese con Atención al consumidor de Breville.
- No utilice abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos ni limpiadores de hornos al limpiar este aparato.
- No limpiar con estropajos metálicos. Los pedazos pueden desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar protección de seguridad adicional al utilizar aparatos eléctricos. Es aconsejable instalar en el circuito eléctrico que alimenta el aparato un interruptor de seguridad con una corriente nominal de funcionamiento residual no superior a 30 mA. Consulte a su electricista para obtener asesoramiento profesional.
- El aparato debe usarse en un tomacorriente con conexión a tierra adecuada. Si no está seguro de si el tomacorriente está conectado a tierra correctamente, consulte a su electricista.
- No modifique, bajo ninguna circunstancia, el enchufe de alimentación ni utilice un adaptador.
- Se requiere un suministro eléctrico de 120 voltios, 60 Hz, CA solamente, de 15 a 20 amperios con un fusible o breaker de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas federales, estatales y locales.
- También recomendamos un circuito separado dedicado exclusivamente a este aparato.



ADVERTENCIA

Para evitar descargas eléctricas, desenchúfelo antes de limpiarlo.



ADVERTENCIA

- Antes de su uso, las personas con implantes electrónicos como marcapasos, etc., y/o otros problemas de salud deben consultar a su médico, ya que la cocina de inducción genera un campo magnético.
- Si la superficie de la placa de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
- Lleve el aparato al centro de servicio autorizado Breville más cercano para su reparación.
- La cocina de inducción, después de apagarse, seguirá irradiando calor residual sobre la superficie de calentamiento de la placa vitrocerámica.
- No utilice esta cocina de inducción al alcance de niños pequeños.

DESECHO

(cuidado del medio ambiente)



El símbolo que se muestra indica que este aparato no debe desecharse en la basura doméstica normal. Deberá llevarse a un centro de recolección de residuos municipal designado a tal efecto

o a un distribuidor que preste este servicio. Para obtener más información, póngase en contacto con la oficina de su ayuntamiento local.

INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

Su electrodoméstico Breville está equipado con un cable de alimentación corto para reducir las lesiones personales o daños a la propiedad resultantes de tirar, tropezarse o enredarse con un cable más largo.

- No se deben utilizar cables de alimentación desmontables ni cables de extensión más largos; Los cables largos pueden colgar sobre la encimera o la mesa o colgar del borde donde los niños pueden tirar de ellos o tropezarse sin querer, causando lesiones.
- No utilice un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.

DECLARACIÓN DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (FCC, por sus siglas en inglés)

Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo. Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: (1) este dispositivo no puede causar interferencias dañinas, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado. Este equipo ha sido probado y cumple con los límites para un dispositivo digital de Clase B, de conformidad con la Parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y usa de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las

comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación de la FCC establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe instalarse y operarse con una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre el radiador y su cuerpo. Este transmisor no debe ubicarse ni funcionar junto con ninguna otra antena o transmisor.

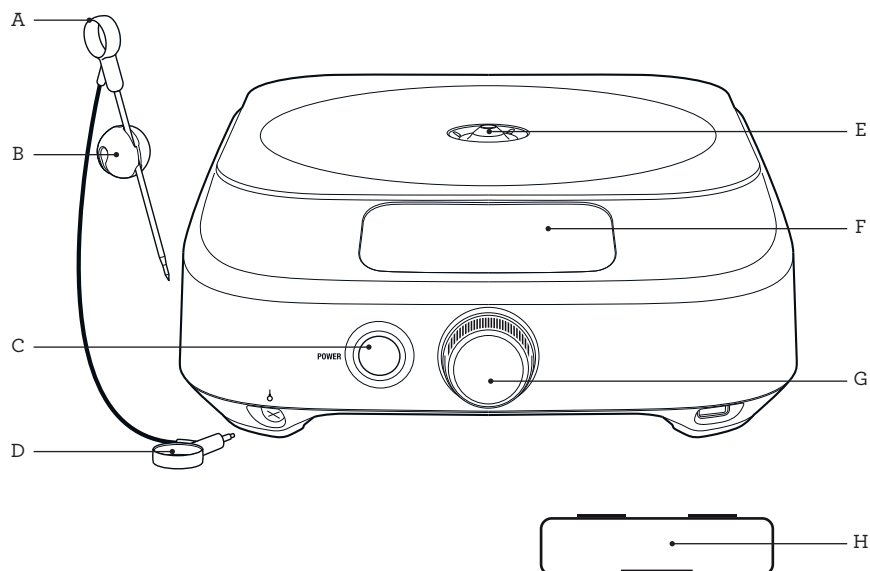
ASISTENCIA DE BREVILLE® ENCHUFAR

Su electrodoméstico Breville viene con un exclusivo enchufe Breville Assist®, convenientemente diseñado con un orificio para los dedos para facilitar su extracción del tomacorriente.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Componentes



- A. Puerto de sonda: control de termómetro y sonda
- B. Soporte de sonda/clip de recipiente
- C. Botón de encendido
- D. Conector de sonda
- E. Sensor de bandeja: indicador del tamaño de la bandeja
- F. Pantalla táctil optimizada: modo de cocción, configuración y navegación en pantalla
- G. Dial de control: control de temperatura y navegación en pantalla
- H. Caja de accesorios



NOTA

Utilice únicamente utensilios de cocina compatibles con la inducción. Las cacerolas de aluminio, cobre y acero inoxidable no funcionarán con el producto.



Operación

¿QUÉ ES LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN?

Una cocina de inducción crea un campo electromagnético para calentar la cacerola/ olla de cocción compatible con inducción. Se desperdicia muy poca energía calentando la placa de vitrocerámica, ya que la mayor parte del calor se transfiere directamente a los alimentos. Como la cacerola/olla absorbe la mayor parte del calor, la superficie de cocción permanece más fría al tacto que la mayoría de las estufas tradicionales, lo que hace que cocinar sea rápido, seguro y energéticamente eficiente.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar su cocina de inducción Breville, retire y deseche de forma segura todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Limpie la superficie de la placa de vitrocerámica con un paño suave húmedo y séquela bien.



ADVERTENCIA

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni ninguna otra parte de la cocina de inducción en agua ni en ningún otro líquido.

CÓMO UTILIZAR SU CASA CONTROL FREAK™

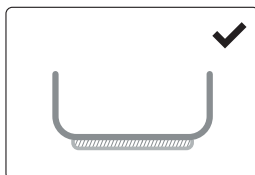
1. Coloque la cocina de inducción sobre una superficie seca, estable y nivelada.
2. Asegúrese de que haya al menos 10 cm de espacio libre alrededor de la cocina de inducción para evitar el sobrecalentamiento.
3. Coloque una cacerola/olla compatible con inducción en el centro de la superficie de la placa de vitrocerámica; asegúrese de que haya líquido o comida dentro de la cacerola/olla.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 120 V y encienda la toma de corriente.



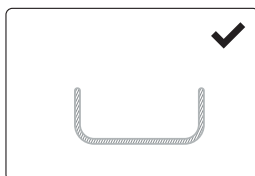
ADVERTENCIA

Nunca utilice la cacerola/olla vacía; asegúrese de que haya líquido o comida dentro de la cacerola/olla.

COMPATIBILIDAD CON UTENSILIOS DE COCINA



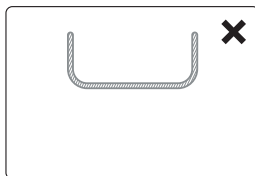
Acero inoxidable con base.



Hierro fundido.



Una sola capa de acero inoxidable sin base (puede deformarse fácilmente).



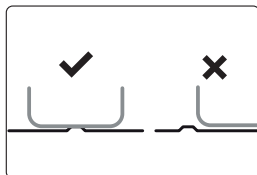
Aluminio, cobre.



CONSEJO

Si un imán se atrae firmemente a la base de su utensilio de cocina, entonces es compatible con la cocina.

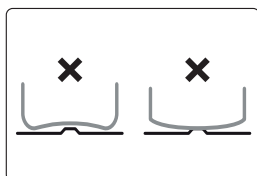
USO DE UTENSILIOS DE COCINA



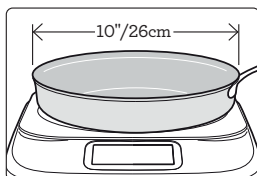
Los utensilios de cocina deben tocar el sensor para un control correcto de la temperatura.



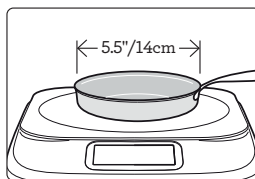
Los utensilios de cocina deben tener un fondo liso y limpio.



No utilice utensilios de cocina con base cóncava o convexa. El sensor no funcionará.



Para un calentamiento más uniforme, base máxima de 10"/26 cm.



Es posible que los utensilios de cocina de menos de 5,5"/14 cm no funcionen (depende del material).



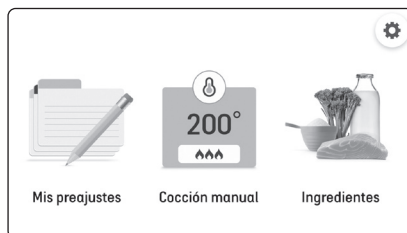
NOTA

Para conseguir la máxima eficiencia, es fundamental utilizar el tipo correcto de cacerola/olla. Consulte al fabricante del recipiente de cocción para confirmar la idoneidad para la cocción por inducción.

MENÚ DE PANTALLA DE INICIO

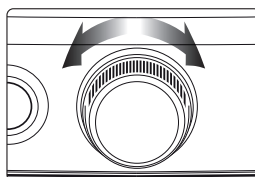
Utilice el carrusel para navegar por la pantalla de inicio.

- Deslice la pantalla o gire el dial hacia la izquierda o hacia la derecha para navegar por el carrusel.
- Toque el icono o presione el dial para seleccionar el elemento del menú.

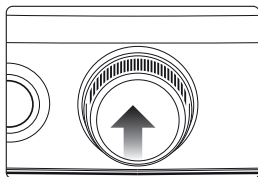


FUNCIONAMIENTO DEL DIAL DE CONTROL

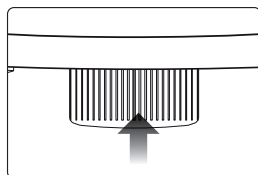
Utilice el dial de control para navegar al menú



Gire el dial de control para seleccionar la temperatura y desplazarse por las selecciones del menú.

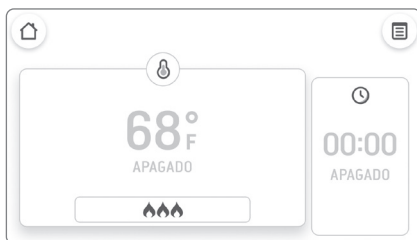


Presione el dial de control para confirmar la selección del menú.

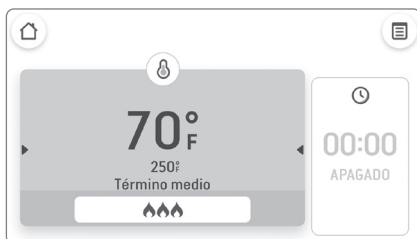


Presione el dial de control para confirmar Inicio.

CONTROL DE TEMPERATURA DE LA BANDEJA

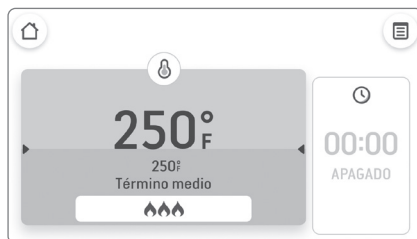


Temperatura - modo APAGADO

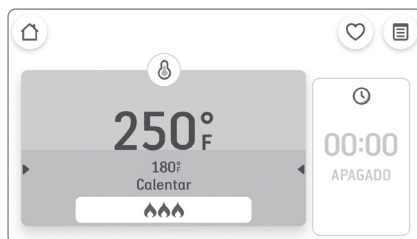


Calentamiento para configurar la temperatura

70 °F - Temperatura de la sartén
250 °F - Temperatura establecida



A temperatura



La temperatura disminuyó

INTENSIDAD

La intensidad del calor se puede variar para controlar la velocidad de calentamiento a la temperatura establecida o para controlar el vigor de la cocción a fuego lento. La intensidad del calor se puede cambiar tocando el ícono de la llama.



NOTA

- El tamaño de la sartén y la cantidad de comida en la sartén afectarán la velocidad de calentamiento.
- Para evitar un exceso de temperatura, utilice 🔥.
- Para retardar el calentamiento, utilice 🔥🔥.
- Para alcanzar la temperatura más rápido o si no se alcanza la temperatura establecida, use 🔥🔥🔥.

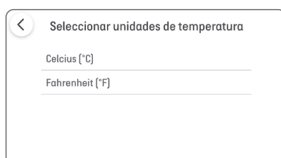
USO POR PRIMERA VEZ

Quando utilice la cocina por primera vez, seleccione las unidades de temperatura que desee.

Pantalla de bienvenida



Cambio de temperatura °C / °F



Instalación completa



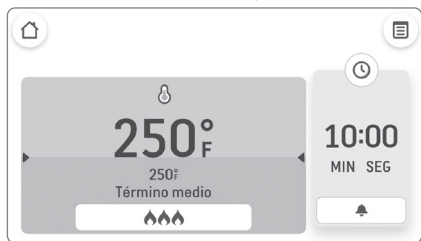
COCINAR CON EL HOGAR CONTROL FREAK™

- Coloque utensilios de cocina compatibles con inducción encima de Control Freak™ Home.
- Gire el dial y presione para seleccionar o deslice y toque la pantalla para seleccionar el modo de función.
- Siga las instrucciones en pantalla.

COCCIÓN MANUAL

Controle la temperatura básica, la calefacción, la configuración de tiempo y configure alarmas.

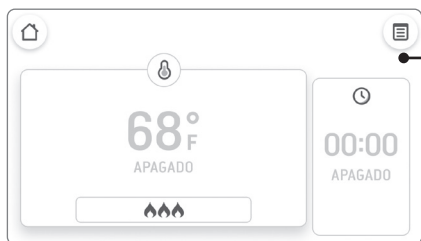
- Establecer temperatura (establecer alarma)



- Conecte la sonda*
- Presione Iniciar para cocinar

TEMPERATURA BÁSICA:

En cualquier momento durante la cocción; toque el símbolo del termómetro para acceder a una guía de referencia rápida de temperaturas básicas.



Guía básica de referencia de temperatura

Mínimo	130°F / 54°C
Derretir	140°F / 60°C
Infundir	158°F / 70°C
Cálido	180°F / 82°C
Escaldar	195°F / 90°C
Escalfar	200°F / 93°C
Cocine a fuego lento a	205°F / 96°C
Hervir	220°F / 104°C
Sudor	240°F / 115°C
Medio	300°F / 148°C
Freír poco profundo	375°F / 190°C
Saltear	375°F / 190°C
Dorar	390°F / 198°C
Freír en sartén a	390°F / 198°C
Alta	400°F / 204°C
Dorar a	450°F / 232°C
Salteado	482°F / 250°C

*La sonda es opcional dependiendo de la técnica de cocción seleccionada.

Temperaturas básicas	
Hervir rápidamente	
Baja	130°F
Derretir	140°F
Infundir	158°F
Calentar	180°F

Haga clic en el símbolo del termómetro para mostrar la Información de la pantalla "Temperaturas Básicas"

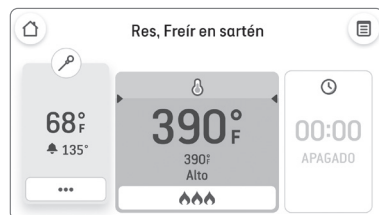
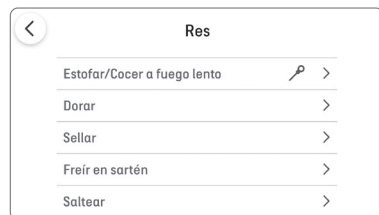
INGREDIENTES

- La función Ingredientes permite seleccionar la temperatura correcta para un tipo de alimento específico.
- Seleccione su tipo de comida seguido de la técnica de cocción deseada.

La función Ingredientes sirve para permitir la temperatura correcta para cocinar un alimento en particular.

P. ej.

Proteína | Carne de res | Freír en sartén



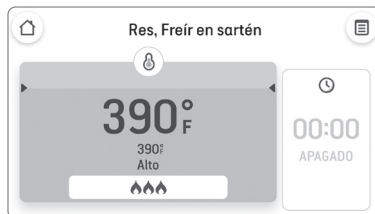
TÉCNICAS

- La función Técnicas permite seleccionar la temperatura correcta para una técnica específica.
- Seleccione la técnica deseada seguida del tipo de comida.

La función Técnicas sirve para permitir la temperatura correcta para cocinar una técnica particular.

P. ej.

Saltear | Carne de res |



*La sonda es opcional dependiendo de la técnica de cocción seleccionada.

MIS PREAJUSTES

Este modo es donde los programas de cocción se pueden guardar para más adelante y se encuentra desde la pantalla de inicio. Se puede configurar un ajuste preestablecido dentro de Mis ajustes preestablecidos o desde el modo de cocción manual.

- Cree un ajuste preestablecido de varios pasos para reproducir automáticamente.

Por ejemplo, hervir, hervir a fuego lento o con temporizador para panqueques.

- Modificar ajustes preestablecidos sin empezar de nuevo.

Creando un nuevo preajuste:

1. Nuevo preajuste
2. Establecer y agregar temperatura
3. Configure la intensidad de cocción ,  o .
Configure y agregue el temporizador
4. Configurar la alarma de la sonda (opcional)
5. Escriba el nombre preestablecido (por ejemplo, huevos escalfados)
6. Establecer control (panorámica, sonda)
7. Terminar

Modificar un preajuste existente

1. Toque el ícono del lápiz
2. Siga las instrucciones en pantalla
3. Guardar.

Se puede acceder al modo de configuración seleccionando el ícono de ajustes en la parte superior derecha de la pantalla del menú de inicio.

Para guardar la cocción manual como valor preestablecido:

- Presione el ícono del corazón en la parte superior derecha de la pantalla durante la cocción manual.
- Los parámetros de cocción actuales, incluida la temperatura, el tiempo, la intensidad, etc., se guardarán en Mis ajustes preestablecidos.
- Para cambiar el nombre preestablecido o los parámetros de cocción, navegue hasta el modo Mis preajustes y seleccione el ícono de lápiz al lado del preajuste recién creado.

AJUSTES

Ajustar el sonido y la pantalla

1. Seleccione el ícono de ajustes para la configuración en la parte superior derecha de la pantalla de inicio
2. Utilice los controles para activar o desactivar el "Sonido de inicio" y el "Sonido a temperatura"
3. Ajuste el volumen del producto usando el control deslizante
4. Ajuste el brillo de la pantalla usando el control deslizante

Cambio de temperatura - °C / °F

1. Seleccione el ícono de ajustes para la configuración en la parte superior derecha de la pantalla de inicio
2. Seleccione Celsius (°C) o Fahrenheit (°F) de la lista.



Funciones

TEMPORIZADOR

El temporizador multifuncional se puede utilizar de diferentes maneras. Se puede configurar para cuenta ascendente o descendente. También hay múltiples opciones cuando finaliza el temporizador.

CUENTA DEL TEMPORIZADOR

- Toque el temporizador para que comience la cuenta atrás
- Cuando se activa el temporizador; presione el símbolo 'Pausa' para pausar el temporizador
- Cuando el tiempo está en pausa; presione el símbolo 'Detener' para restablecer el temporizador o el símbolo 'Reproducir' para reanudar el temporizador



CUENTA ATRÁS DEL TEMPORIZADOR

- Toque el temporizador
- Gire el dial para seleccionar el tiempo de cuenta regresiva
- La cuenta regresiva comenzará inmediatamente
- Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj para agregar o reducir el tiempo

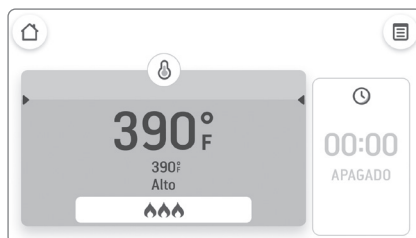
CANCELAR COCCIÓN

- Cuando la estufa está activa.
- Presione "PAUSA"
- Presione "PAUSA" nuevamente para cancelar la pantalla de espera.

BLOQUEO DE PANTALLA

La pantalla se puede bloquear para desactivar todos los botones y diales.

- Para bloquear, deslice hacia abajo (movimiento: deslice la pantalla de arriba a abajo)
- Para desbloquear, deslice hacia arriba (movimiento: deslice la pantalla de abajo hacia arriba)
- La cocción continuará según lo establecido cuando la pantalla esté bloqueada.



OPCIÓN CUANDO EL TEMPORIZADOR TERMINA

- Después de configurar el temporizador de cuenta regresiva; toque el temporizador.
- Cuando finaliza el temporizador.
- Seleccione y confirme una de las siguientes opciones:
- **Continuar cocinando**
El temporizador finalizará pero la cocción continuará a la temperatura establecida.
- **Dejar de cocinar**
El temporizador finalizará y la cocción se apagará automáticamente.
- **Mantener caliente**
El temporizador finalizará y la temperatura establecida cambiará automáticamente a 60 °C / MANTENER CALIENTE. Después de 4 horas se detendrá la cocción. Podrá modificar el tiempo restante durante este periodo.



NOTA

El tiempo total transcurrido es el tiempo total desde que comenzó la cocción.

SONDA

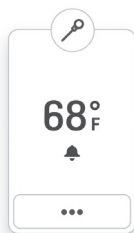
La sonda se puede utilizar de dos maneras. Primero, como termómetro para leer la temperatura. En segundo lugar, como control de sonda, que lee y controla con precisión la temperatura de cocción del líquido.

ALARMA DE SONDA

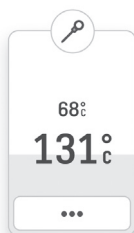
Es posible crear y guardar una temperatura a la que sonará la alarma.

1. Inserte la sonda.
2. Gire el dial a la temperatura deseada
P. ej.

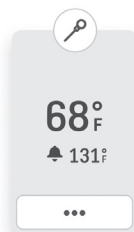
Temperatura inicial



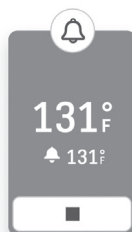
Temperatura establecida



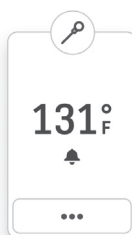
3. Establezca la temperatura de la alarma.



4. Cuando se alcanza la temperatura de alarma de la sonda. Seleccione para finalizar la sonda.



NOTA:
Presione el botón de parada para finalizar la sonda.



NOTA:
Alarma de sonda
Pantalla de temperatura alcanzada.

FUNCIÓN DE CONTROL DE SONDA

PProbe Control permite controlar la temperatura al cocinar con ingredientes líquidos. Utilice los sensores Probe para tomar la lectura directamente de los ingredientes, lo que permite a la cocina controlar la temperatura con alta precisión.

Los líquidos a base de agua y de aceite deben controlarse de manera diferente debido a sus diferentes propiedades físicas. Selecciona el que mejor se adapte a sus necesidades.

ESTÁNDAR DE CONTROL DE Sonda

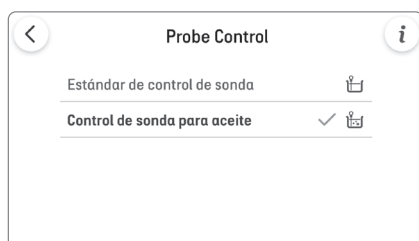
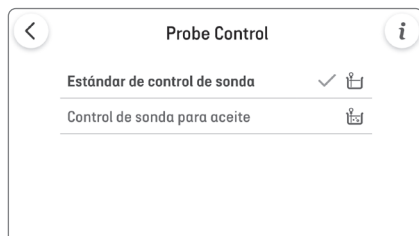
- Para controlar con precisión la cocción a base de agua, como sous vide, caldos y salsas.

CONTROL DE Sonda PARA ACEITE

- Se utiliza para controlar con precisión líquidos a base de aceite, desde confituras a bajas temperaturas hasta frituras a altas temperaturas.
- Tenga en cuenta que 200°C / 392°F es la temperatura máxima de cocción para evitar el punto de inflamación del aceite.

CONTROL DE Sonda – INICIO / PARADA

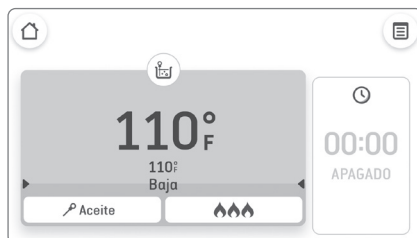
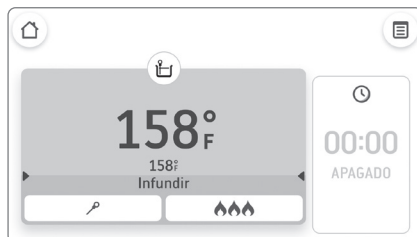
1. Insertar sonda
2. Coloque la sonda en líquido.
3. Seleccione las opciones de Control de sonda en la parte inferior del mosaico de Sonda.
4. Seleccione Control de sonda estándar o Control de sonda para aceite.



5. Ajuste la temperatura con el selector de control.



6. Para detener el control de sonda mientras continúa cocinando, seleccione Sonda.



7. Detenga el control de la sonda.
8. La cocción continúa, el control de sonda está inactivo.



Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, asegúrese de que la cocina de inducción se haya enfriado por completo.

Apague la alimentación en el tomacorriente y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Para limpiar la superficie de la placa de vitrocerámica:

- Limpie con un paño ligeramente húmedo y un detergente suave para eliminar cualquier residuo de comida.
- Seque completamente. Mantenga el sensor del plato limpio, seco y libre de acumulación de aceite sobre y alrededor del sensor.
- No coloque ninguna pieza de la cocina de inducción en el lavavajillas.
- No utilice un paño húmedo para limpiar la parte inferior de la cocina.
- No utilice limpiadores abrasivos ni materiales abrasivos sobre el vidrio.



NOTA

No utilice soluciones de limpieza fuertes ni estropajos metálicos, ya que pueden rayar la superficie de la placa de vitrocerámica y dificultar la limpieza posterior.



ADVERTENCIA

No sumerja la cocina de inducción ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.



ADVERTENCIA

Para evitar daños al aparato, no utilice agentes de limpieza alcalinos al limpiarlo, utilice un paño suave y un detergente suave.

ALMACENAMIENTO

Antes de guardarla, asegúrese de que la cocina de inducción se haya enfriado por completo.

Apague el tomacorriente y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

Asegúrese de que el aparato esté completamente frío, limpio y seco. Guarde el aparato sobre una mesa o en un armario conveniente.

No coloque nada encima del aparato durante el almacenamiento.



Resolución de problemas

POSIBLE PROBLEMA	SOLUCIÓN
Error al requerir reinicio	Apague y desenchufe el aparato. Si este error persiste después de reiniciar el electrodoméstico, comuníquese con el Soporte de Breville para obtener ayuda.
Se detectaron utensilios de cocina pequeños	Asegúrese de que los utensilios de cocina cubran el sensor.
Aparato sobrecalentado	Deje el aparato enchufado para permitir que funcione el ventilador de refrigeración. Espere 10 minutos antes de reiniciar.
Problema con la sonda	Verifique que el conector de la sonda esté limpio y seco. Si este error persiste, póngase en contacto con el soporte de Breville para obtener ayuda.
No puedo identificar los utensilios de cocina	Los utensilios de cocina que ha colocado no son compatibles con la inducción. Consulte la sección de Ayuda en la Configuración del dispositivo para obtener más información.
El usuario selecciona temperatura > 392°F (200°C mientras está en modo de control de sonda	La temperatura máxima para el control de la sonda es 392°F (200°C). Para temperaturas más altas, cambie al control de sartén.
Si el vidrio está a más de 120 °F (50 °C)	El vaso todavía está caliente. Déjelo enfriar antes de manipularlo.



Notas

Breville Service Center

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 300 Town Centre Blvd, Suite 201, Markham, Ontario, L3R 5Z6, Canada
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Montes Urales 360 Piso 2 Col. Lomas de Chapultepec III Sección Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11000 México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2024.

- 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.

BMC800 Series • Séries • Serie

USCM – K24