

Breville®

Breville Consumer Support

USA

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

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

Web: brevilleusasupport.com

Canada

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

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

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

BWM620XL/BWM640XL - C14

Breville®

the Smart Waffle Pro™
Instruction Book - Manuel d'instructions



BWM620XL/BWM640XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

- 4 Breville recommends safety first
- 6 Know your Breville product
- 7 Operating your Breville product
- 8 Care & cleaning
- 9 Recipes
- 12 French

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

- To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or this appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville Consumer Support.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of tables, counters, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles or knobs where available.

- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
- To disconnect, turn the control to the OFF position, then remove plug from power outlet.
- Do not use appliance for anything other than its intended use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean and dry.
- If any of the contained instructions or warnings are not understood please contact Breville Consumer Support for assistance.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support or visit a Breville Authorized Servicer.

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 are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST® PLUG

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

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

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

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



- A. POWER|MENU dial**
Select from four waffle types and a CUSTOM setting.
- B. Cool-touch handle**
Integrated switch automatically starts the countdown timer when the lid is closed.
- C. Locking latch**
- D. LCD with countdown timer**
Color changing LCD indicates when the waffle maker is preheating, ready or cooking.
- E. Darkness control dial**
12 different darkness settings allow you to customize waffle color from light to dark.
- F. RESTART button**
Resets the timer for the next batch of waffles.
- G. Integrated moat**
Overflow moat catches any excess batter and cooks it for mess-free clean up.
- H. Stainless steel housing**
- I. Breville Assist® plug (not shown)**
- J. PFOA-free non-stick**
Prevents waffles from sticking.
- K. Die-cast aluminum cooking plates**
Thicker cooking plates for better heat retention and even browning.
- L. A BIT MORE® button**
Adds additional time to the cooking cycle to get your waffle just right.
- M. BPA-free dosing cup (not shown)**
Specially designed to portion enough batter for 2 waffles.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

Before first use, remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the waffle maker.

1. Wipe the waffle maker cooking plates with a damp sponge or cloth. Dry thoroughly and close the lid.
2. Place the waffle maker on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 4" (10cm) of space on all sides of the waffle maker. Do not place anything on top of the waffle maker.
3. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded 110/120V power outlet.
4. Turn the POWER|MENU dial clockwise until the dial indicator reaches the desired waffle type or choose the CUSTOM setting. 'HEATING' will be displayed on the LCD.

NOTE

When using the waffle maker for the first time, you may notice a fine smoke haze. This is caused by the initial heating of some of the components and is not a cause for concern.

5. Use the darkness control dial to adjust the brownness of your waffle. There are 12 darkness settings ranging from LIGHT to DARK. The waffle maker will adjust the cooking time based on your selected waffle color. When making your first waffle, we suggest using default setting '6'.
6. Once the waffle maker has completed preheating, an audible alert will sound and the LCD will turn orange.
7. Open the lid. The LCD will turn blue and 'Close lid to start' will appear. Fill the provided dosing cup with batter, then pour approximately ½ cup evenly on the center of each waffle square. The batter should cover the peaks of the waffle plate.

8. Close the lid but keep the locking latch open. The LCD will turn orange and the countdown timer will automatically start.
9. At the end of the cooking cycle, an audible alert will sound and 'End' will appear on the LCD. Open the lid and carefully remove your waffles. Do not use metal utensils as they can scratch the non-stick surface.

NOTE

If waffles are not removed immediately after the cooking cycle has completed, an audible alert will sound every 30 seconds.

10. To cook more waffles, repeat steps 7-9 above. If the countdown timer needs to be reset, press the RESTART button.

NOTE

The cooking time may change on repeat batches. This is Waffle IQ™ calculating the cooking time depending on the selected waffle type, darkness setting and temperature of the cooking plates.

11. If you are not cooking any more waffles, turn the POWER|MENU dial to the OFF position.

A BIT MORE®

If your waffle color is too light, one press of this button adds a little extra cooking time. This feature can be selected before, during or immediately after the cooking cycle has finished. The additional cooking time is proportional to the total cooking time of the selected waffle type and darkness setting.

CARE & CLEANING

Before cleaning, ensure the POWER | MENU dial is set to the OFF position and then remove the power plug from the power outlet.

Allow your waffle maker to cool a bit before cleaning. The waffle maker is easier to clean when slightly warm.

Always clean your waffle maker after each use to prevent a buildup of baked-on foods. Wipe cooking plates and overflow moat with a soft cloth to remove food residue.

CAUTION

DO NOT IMMERSE ANY PART OF THE BREVILLE WAFFLE MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

PFOA-FREE NON-STICK COATING

The cooking plates, hinges and overflow moat are coated with a PFOA-FREE non-stick finish. This minimizes the need for oil, prevents food from sticking, and makes cleaning easier.

Do not use metal or other abrasive cleaning tools on non-stick surfaces as they will damage the coating. Use only warm soapy water and remove stubborn residue with a non-abrasive plastic scouring pad or nylon brush.

NOTE

Do not use non-stick cooking sprays as they can impact the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

STORAGE

To store your waffle maker:

1. Ensure the POWER | MENU dial is set to the OFF position and then unplug power cord from the power outlet.
2. Allow the waffle maker to cool completely.
3. Set the locking latch to the locked position.
4. Wrap the power cord around the cord wrap area below the waffle maker.
5. Store the waffle maker on a flat, dry level surface.

NOTE

The locking latch should not be used when batter is in the cooking plates.

RECIPES

CLASSIC WAFFLES

Makes 8–10 waffles

INGREDIENTS

2 cups all-purpose flour
 1 tablespoon baking powder
 ¼ cup sugar
 1 teaspoon kosher salt
 1¾ cups milk
 3 eggs
 5 ounces butter, melted and slightly cooled
 1 teaspoon vanilla

METHOD

1. Whisk dry ingredients together in a medium bowl.
2. Whisk milk, eggs, melted butter and vanilla together in another medium bowl.
3. Make a well in the center of the dry ingredients. Pour the milk mixture into the well and whisk until the ingredients are just combined. Do not over-mix the batter (it will be slightly lumpy). For best results, let the batter rest while preheating the waffle maker.
4. Select CLASSIC setting and the desired darkness setting.
5. Preheat the waffle maker until the LCD turns orange and 'HEATING' disappears.
6. Pour approximately ½ cup of batter evenly on the center of each waffle square. Close the lid but keep the locking latch open.
7. At the end of the cooking cycle, open the lid carefully and remove your waffles. Repeat with remaining batter.

BELGIAN WAFFLES

Makes 8 waffles

INGREDIENTS

2¾ cups all-purpose flour
 1 tablespoon baking powder
 3 tablespoons sugar
 ½ teaspoon kosher salt
 2 cups milk
 3 eggs, separated
 5 ounces butter, melted and slightly cooled
 1 teaspoon vanilla

METHOD

1. Whisk dry ingredients together in a medium bowl.
2. Whisk milk, egg yolks, melted butter and vanilla together in another medium bowl.
3. Make a well in the center of the dry ingredients. Pour the milk mixture into the well and whisk until the ingredients are just combined.
4. Beat egg whites with an electric hand mixer until stiff, but not dry, peaks form. Gently fold egg whites into batter. For best results, let the batter rest while preheating the waffle maker.
5. Select BELGIAN setting and the desired darkness setting.
6. Preheat the waffle maker until the LCD turns orange and 'HEATING' disappears.
7. Pour approximately ½ cup of batter evenly on the center of each waffle square. Close the lid but keep the locking latch open.
8. At the end of the cooking cycle, open the lid carefully and remove your waffles. Repeat with remaining batter.

BUTTERMILK WAFFLES

Makes 8 waffles

INGREDIENTS

- 2 cups all-purpose flour
- 1 tablespoon baking powder
- 3 tablespoons sugar
- ½ teaspoon kosher salt
- 2 cups buttermilk
- 3 eggs
- 3 ounces vegetable oil

METHOD

1. Whisk dry ingredients together in a medium bowl.
2. Whisk buttermilk, eggs and vegetable oil together in another medium bowl.
3. Make a well in the center of the dry ingredients. Pour the buttermilk mixture into the well and whisk until the ingredients are just combined. Do not over-mix the batter (it will be slightly lumpy). For best results, let the batter rest while preheating the waffle maker.
4. Select BUTTERMILK setting and the desired darkness setting.
5. Preheat the waffle maker until the LCD turns orange and 'HEATING' disappears.
6. Pour approximately ½ cup of batter evenly on the center of each waffle square. Close the lid but keep the locking latch open.
7. At the end of the cooking cycle, open the lid carefully and remove your waffles. Repeat with remaining batter.

CHOCOLATE WAFFLES

Makes 8 waffles

INGREDIENTS

- 4 tablespoons butter
- 2 ounces bittersweet chocolate
- 1 ½ cups all-purpose flour
- ½ cup cocoa powder
- ½ cup sugar
- 1½ teaspoons baking powder
- ½ teaspoon kosher salt
- 1½ cups milk
- 2 eggs
- 1 teaspoon instant coffee
- ½ teaspoon vanilla

METHOD

1. Melt the butter and bittersweet chocolate in a microwave or over a double-boiler.
2. Whisk dry ingredients together in a medium bowl.
3. Whisk milk, eggs, instant coffee and vanilla together in a small bowl to combine.
4. Make a well in the center of the dry ingredients. Pour the milk mixture into the well and whisk until the ingredients are just combined. Add the melted butter and chocolate and whisk to combine. Do not over-mix the batter (it will be slightly lumpy).
5. Select CHOCOLATE setting and the desired darkness setting.
6. Preheat the waffle maker until the LCD turns orange and 'HEATING' disappears.
7. Pour approximately ½ cup of batter evenly on the center of each waffle square. Close the lid but keep the locking latch open.
8. At the end of the cooking cycle, open the lid carefully and remove your waffles. Repeat with remaining batter.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

- 14** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 16** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 17** Fonctionnement de votre produit Breville
- 19** Entretien & nettoyage
- 20** Recettes

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Faites preuve de prudence lorsque l'appareil est utilisé ou est à proximité des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer les pièces, ou avant le nettoyage.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage et contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur au gaz ou d'un élément électrique, ou dans un four chaud.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, car elles sont très chaudes durant et après l'usage. Pour éviter les brûlures ou blessures corporelles, utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine ou les poignées ou boutons, le cas échéant.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide.
- Avant de débrancher l'appareil, tournez le bouton à la position ARRÊT(OFF), puis débranchez-le de la prise électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.

PRÉCAUTIONS ADDITIONNELLES

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable, de niveau, propre et sèche.
- Si vous n'avez pas bien compris les instructions ou avertissements contenus dans ce manuel, veuillez contacter le Soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez un Centre de service autorisé de Breville.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Les cordons d'alimentation amovibles plus longs ou les rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois branches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} pourvue d'un anneau conçu pour laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la prise électrique.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

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

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS



- A. Cadran MARCHE|MENU**
Choix de 4 types de gaufres et un réglage PERSONNALISÉ.
- B. Poignée calorifugée**
Commutateur intégré qui active automatiquement le compte à rebours lorsque le couvercle est fermé.
- C. Verrou de maintien**
- D. Compte à rebours sur écran ACL**
La couleur de l'écran ACL change selon les modes Préchauffage, Prêt ou Cuisson.
- E. Sélecteur de coloration**
12 différents réglages pour personnaliser la coloration de vos gaufres, de PÂLE à FONCÉ.
- F. Touche de redémarrage**
Réinitialise la minuterie pour la prochaine quantité de gaufres.

- G. Gouttière intégrée**
La gouttière antigâchis récupère et cuit l'excès de pâte, pour un nettoyage sans gâchis.
- H. Boîtier en acier inoxydable**
- I. Fiche Assist® de Breville (non illustrée)**
- J. Revêtement antiadhésif sans APFO**
Empêche les gaufres de coller.
- K. Plaques de cuisson en aluminium moulé**
Plaques plus épaisses pour une meilleure rétention de la chaleur et une coloration uniforme.
- L. Touche A BIT MORE® (Un peu plus)**
Prolonge un peu le temps de cuisson, selon vos goûts.
- M. Godet doseur sans BPA (non illustré)**
Spécialement conçu pour mesurer la quantité de pâte requise pour 2 gaufres.

FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

Avant la première utilisation, retirez et disposez de tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles et ruban adhésif du gaufrier.

1. Essuyez les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez soigneusement.
2. Placez le gaufrier sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y ait une distance minimale de 10 cm (4 po) tout autour et qu'il n'y ait pas d'objets sur le dessus du gaufrier.
3. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique de 110/120V reliée à la terre.
4. Tournez le cadran MARCHE|MENU en sens horaire jusqu'à ce qu'il indique le type de gaufre désiré ou choisissez le réglage PERSONNALISÉ. Le message 'HEATING' (Chauffage) apparaîtra sur l'écran ACL.
5. Utilisez le sélecteur de coloration pour régler la couleur de vos gaufres. Douze réglages sont offerts, de PÂLE à FONCÉ. Le gaufrier ajustera le temps de cuisson selon la coloration sélectionnée. Nous vous suggérons d'utiliser le réglage par défaut '6' pour préparer votre première gaufre.
6. Une fois le préchauffage terminé, un bip se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera en orange.
7. Ouvrez le couvercle. L'écran ACL changera au bleu et le message 'Close lid to start' (Fermer le couvercle pour débiter) apparaîtra. Remplissez le godet doseur de pâte et versez environ ½ godet dans chaque carré du gaufrier. La pâte devrait couvrir les pointes de la plaque de cuisson.
8. Fermez le couvercle sans toutefois fermer le verrou de maintien. L'écran ACL deviendra orange et le compte à rebours débutera automatiquement.
9. À la fin du cycle de cuisson, un bip se fera entendre et le message 'End' (Fin) apparaîtra sur l'écran ACL. Ouvrez le couvercle et retirez délicatement les gaufres. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils pourraient égratigner la surface antiadhésive des plaques.

NOTE

Lorsque vous utiliserez votre gaufrier pour la première fois, une légère fumée pourrait s'en émaner. Cela est dû au chauffage initial de certains composants et il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

NOTE

Si vous ne retirez pas les gaufres immédiatement après le cycle de cuisson, un bip se fera entendre toutes les 30 secondes.

10. Pour cuire d'autres gaufres, répétez les étapes 7–10. Si vous devez réinitialiser le compte à rebours, appuyez sur la touche REDÉMARRAGE.

NOTE

Le temps de cuisson peut varier d'une quantité de gaufres à l'autre, car la fonction Waffle IQ^{MC} calcule le temps requis selon le type de gaufre sélectionné, le réglage de coloration et la température des plaques.

11. Si vous avez terminé la cuisson de vos gaufres, tournez le cadran MARCHE|MENU à la position ARRÊT (OFF).

A BIT MORE® (UN PEU PLUS)

Si votre gaufre est trop pâle, pressez cette touche pour prolonger un peu plus le temps de cuisson. Cette fonction peut être sélectionnée avant, durant ou immédiatement après la fin du cycle de cuisson. Le temps additionnel est proportionnel au temps total de cuisson selon le type de gaufre choisi et le réglage de coloration.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avant de nettoyer votre gaufrier, assurez-vous que le cadran MARCHE|MENU est en position ARRÊT (OFF) et débranchez l'appareil.

Laissez le gaufrier tiédir légèrement avant le nettoyage. Il sera plus facile à nettoyer s'il est encore un peu chaud.

Afin de prévenir l'accumulation de résidus alimentaires collés, nettoyez toujours votre gaufrier après chaque usage. Pour ce faire, essuyez les plaques de cuisson et la gouttière antigâchis avec un chiffon doux.



ATTENTION

N'IMMERGEZ AUCUNE PIÈCE DU GAUFRIER DE BREVILLE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SANS APFO

Les plaques de cuisson, les charnières et la gouttière de débordement sont revêtues d'un fini antiadhésif SANS APFO. Cela nécessite très peu d'huile, empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage.

Ne nettoyez pas les surfaces antiadhésives avec des produits métalliques ou abrasifs, car ils endommageront le revêtement. Utilisez seulement de l'eau chaude savonneuse et enlevez les résidus de cuisson à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif en plastique ou une brosse de nylon.

NOTE

N'utilisez pas d'enduit à cuisson en vaporisateur, car il peut affecter la performance de la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

RANGEMENT

Avant de ranger votre gaufrier :

1. Assurez-vous que le cadran MARCHE|MENU est en position ARRÊT (OFF) et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Fixez le verrou de maintien en position fermée.
4. Enroulez le cordon d'alimentation dans l'espace de rangement prévu à cet effet sous l'appareil.
5. Rangez le gaufrier sur une surface plane, sèche et de niveau.

NOTE

N'utilisez pas le verrou de maintien lors de la cuisson des gaufres.

RECETTES

GAUFRES CLASSIQUES

Rendement: 8-10 gaufres

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- ¼ tasse de sucre
- 1 c. à thé de sel kasher
- 1¾ tasse de lait
- 3 œufs
- 5 oz de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1 c. à thé de vanille

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol moyen, fouetter le lait, les œufs, le beurre fondu et la vanille.
3. Façonner un puits au centre des ingrédients secs, y verser le mélange de lait et fouetter jusqu'à consistance homogène. Ne pas trop mélanger (la consistance sera un peu grumeleuse). Pour de meilleurs résultats, laisser la pâte reposer pendant le préchauffage du gaufrier.
4. Sélectionner le réglage CLASSIC et la coloration désirée.
5. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et que le message 'HEATING' (Chauffage) disparaisse.
6. Verser environ ½ godet de pâte uniformément au centre de chaque carré du gaufrier. Fermer le couvercle sans toutefois fermer le verrou de maintien.
7. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir délicatement le couvercle et retirer les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

GAUFRES BELGES

Rendement: 8 gaufres

INGRÉDIENTS

- 2¼ tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 3 c. à soupe de sucre
- ½ c. à thé de sel kasher
- 2 tasses de lait
- 3 œufs, séparés
- 5 oz de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1 c. à thé de vanille

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol moyen, fouetter le lait, les jaunes d'œufs, le beurre fondu et la vanille.
3. Façonner un puits au centre des ingrédients secs, y verser le mélange de lait et fouetter pour mélanger les ingrédients.
4. Au batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à la formation de pics fermes. Plier délicatement le mélange dans la pâte. Pour de meilleurs résultats, laisser la pâte reposer pendant le préchauffage du gaufrier.
5. Sélectionner le réglage BELGIAN et la coloration désirée.
6. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et que le message 'HEATING' (Chauffage) disparaisse.
7. Verser environ ½ godet de pâte uniformément au centre de chaque carré du gaufrier. Fermer le couvercle sans toutefois fermer le verrou de maintien.
8. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir délicatement le couvercle et retirer les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

GAUFRES AU LAIT DE BEURRE

Rendement: 8 gaufres

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 3 c. à soupe de sucre
- ½ c. à thé de sel kasher
- 2 tasses de lait de beurre
- 3 œufs
- 3 oz d'huile végétale

PRÉPARATION

1. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol moyen, fouetter le lait de beurre, les œufs et l'huile végétale.
3. Façonner un puits au centre des ingrédients secs, y verser le mélange de lait de beurre et fouetter pour mélanger les ingrédients. Ne pas trop mélanger (la consistance sera un peu grumeleuse). Pour de meilleurs résultats, laisser la pâte reposer pendant le préchauffage du gaufrier.
4. Sélectionner le réglage BUTTERMILK et la coloration désirée.
5. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et que le message 'HEATING' (Chauffage) disparaisse.
6. Verser environ ½ godet de pâte uniformément au centre de chaque carré du gaufrier. Fermer le couvercle sans toutefois fermer le verrou de maintien.
7. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir délicatement le couvercle et retirer les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

GAUFRES AU CHOCOLAT

Rendement: 8 gaufres

INGRÉDIENTS

- 4 c. à soupe de beurre
- 2 oz de chocolat mi-sucré
- 1½ tasse de farine tout usage
- ½ tasse de poudre de cacao
- ½ tasse de sucre
- 1½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel kasher
- 1½ tasse de lait
- 2 œufs
- 1 c. à thé de café instantané
- ½ c. à thé de vanille

PRÉPARATION

1. Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro-ondes ou dans un bain-marie.
2. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients secs.
3. Dans un petit bol, fouetter le lait, les œufs, le café instantané et la vanille.
4. Façonner un puits au centre des ingrédients secs, y verser le mélange de lait et fouetter pour mélanger les ingrédients. Ajouter le mélange de beurre/chocolat fondu et fouetter. Ne pas trop mélanger (la consistance sera un peu grumeleuse).
5. Sélectionner le réglage CHOCOLATE et la coloration désirée.
6. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et que le message 'HEATING' (Chauffage) disparaisse.
7. Verser environ ½ godet de pâte uniformément au centre de chaque carré du gaufrier. Fermer le couvercle sans toutefois fermer le verrou de maintien.
8. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir délicatement le couvercle et retirer les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

