

# 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](http://brevilleusasupport.com)

### Canada

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

**Phone:** 1-855-683-3535

**Email:** [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

[www.breville.com](http://www.breville.com)

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 082 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2014.

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

**Model BWM520XL Issue - B14**

# Breville®

*the No-Mess Waffle™*  
Instruction Book - Manuel d'instructions



BWM520XL

# CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support  
and exclusive offers.\*

USA Consumers: [www.brevilleusa.com](http://www.brevilleusa.com)

Canadian Consumers: [www.breville.ca](http://www.breville.ca)

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

- 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**



- A. **POWER | DARKNESS control dial**  
7 darkness settings allow you to customize your waffle color from light to dark.
- B. **Die-cast aluminum cooking plates**  
Thicker cooking plates for better heat retention and even browning.
- C. **PFOA-free non-stick coating**  
Prevents waffles from sticking.
- D. **Integrated moat**  
Overflow moat catches any excess batter and cooks it for mess free clean up.

- E. **Stainless steel housing**
- F. **Locking latch**
- G. **POWER light**  
Lights up orange to indicate that the unit is on.
- H. **READY light**  
Lights up blue to indicate that the unit has reached cooking temperature.
- I. **Breville Assist® plug (not shown)**

## 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 | DARKNESS control dial to the desired setting to preheat the waffle maker. The POWER light will illuminate.
5. Use the POWER | DARKNESS control dial to adjust the brownness of your waffle. There are 7 darkness settings ranging from 1 (lightest) to MAX (darkest). Rotate the dial clockwise to increase the brownness or counterclockwise to decrease it. When making your first waffle we suggest using a middle setting.
6. Once the waffle maker has completed preheating, three audible alerts will sound and the READY light will illuminate.
7. Open the lid and pour approximately  $\frac{1}{2}$  cup of batter evenly on the center of the waffle plate. The batter should cover the peaks of the waffle plate.
8. Close the lid but keep the locking latch open. As the cooking cycle progresses the READY light will switch off.
9. At the end of the cooking cycle, three audible alerts will sound and the READY light will illuminate. Open the lid and carefully remove your waffle.
10. For the most consistent results, add the next batch of batter immediately after removing the cooked waffle and repeat steps 8 through 9.
11. If you are not cooking any more waffles, turn the POWER | DARKNESS control dial to the OFF position.

### 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.

### NOTE

There can be slight variations between cooking cycles. If your waffles are not at your desired darkness, close the lid and cook for an additional minute.

### NOTE

If the next batch of batter is not added immediately after removing the cooked waffle, close the lid and allow the waffle maker to properly reheat (the READY light will switch off and then back on) before adding batter.



### CARE AND CLEANING

- Before cleaning, ensure the POWER | DARKNESS control 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 | DARKNESS control dial is set to the OFF position and then unplug the 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 in 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 waffles

**INGREDIENTS**

- 2 cups all-purpose flour
- 1 tablespoon baking powder
- ¼ cup sugar
- 1 teaspoon kosher salt
- 1¼ cups milk
- 3 eggs
- 4.5 ounces butter, melted and cooled slightly
- 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 pre-heating the waffle maker.
4. Turn the POWER | DARKNESS control dial to the desired darkness setting and wait until the READY light illuminates.
5. Pour ½ cup of batter evenly on the center of the waffle plate and close the lid.
6. At the end of the cooking cycle (the READY light will go off during cooking then go back on to indicate the end of the cycle), open the lid and carefully remove your waffle.
7. Repeat with remaining batter. For the most consistent results, put the next batch of batter in immediately after removing the cooked waffle.

**YEAST (BELGIAN-STYLE) WAFFLES**

Makes 8 waffles

**INGREDIENTS**

- ½ cup warm water
- 1 package (2¼ teaspoons) dry active yeast
- 1½ cups warm milk
- ½ cup butter, melted and cooled slightly
- 2 cups all-purpose flour
- 1 tablespoon sugar
- 1 teaspoon salt
- 2 eggs
- 1 teaspoon vanilla

**METHOD**

1. Combine water and yeast in a large bowl. The batter will double in size so make sure to use a large enough bowl. Let stand for 5 minutes to dissolve yeast.
2. Add the remaining ingredients, except for eggs and vanilla, and mix well to form a smooth mixture.
3. Cover the bowl with plastic wrap and rest in the refrigerator overnight or for at least 8 hours and up to 24 hours.
4. Just before cooking the waffles, whisk in the eggs and vanilla and stir until well mixed.
5. Turn the POWER | DARKNESS control dial to the desired darkness setting and wait until the READY light illuminates.
6. Pour ½ cup of batter evenly on the center of the waffle plate and close the lid.
7. At the end of the cooking cycle (the READY light will go off during cooking then go back on to indicate the end of the cycle), open the lid and carefully remove your waffle.
8. Repeat with remaining batter. For the most consistent results, put the next batch of batter in immediately after removing the cooked waffle.

**BUTTERMILK WAFFLES**

Makes 4 waffles

**INGREDIENTS**

- 1 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- ½ teaspoon baking soda
- 1 tablespoon sugar
- ¼ teaspoon kosher salt
- 1 cup buttermilk
- 1 egg
- 3 tablespoons butter, melted and cooled slightly
- ½ teaspoon vanilla

**METHOD**

1. Whisk dry ingredients together in a medium bowl.
2. Whisk buttermilk, egg, melted butter and vanilla 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 pre-heating the waffle maker.
4. Turn the POWER | DARKNESS control dial to the desired darkness setting and wait until the READY light illuminates.
5. Pour ½ cup of batter evenly on the center of the waffle plate and close the lid.
6. At the end of the cooking cycle (the READY light will go off during cooking then go back on to indicate the end of the cycle), open the lid and carefully remove your waffle.
7. Repeat with remaining batter. For the most consistent results, put the next batch of batter in immediately after removing the cooked waffle.
8. If batter gets too thick as it rests between batches, thin it out with an additional 1-2 tablespoons of buttermilk.

**CHOCOLATE WAFFLES**

Makes 7-8 waffles

**INGREDIENTS**

- 4 tablespoons butter
- 2 ounces bittersweet chocolate
- 1 cup 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, egg, instant coffee and vanilla together in a small bowl to combine. Add the melted butter and chocolate and whisk 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. Do not over-mix the batter (it will be slightly lumpy).
5. Turn the POWER | DARKNESS control dial to the desired darkness setting and wait until the READY light illuminates.
6. Pour ½ cup of batter evenly on the center of the waffle plate and close the lid.
7. At the end of the cooking cycle (the READY light will go off during cooking then go back on to indicate the end of the cycle), open the lid and carefully remove your waffle.
8. Repeat with remaining batter. For the most consistent results, put the next batch of batter in immediately after removing the cooked waffle.

# 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](http://www.brevilleusa.com)

Consommateurs canadiens: [www.breville.ca](http://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
- 18 Entretien & nettoyage
- 19 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<sup>MC</sup> DE BREVILLE**

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist<sup>MC</sup> 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 sélecteur**  
**MARCHE | COLORATION**  
 7 réglages personnalisés pour contrôler la couleur de vos gaufres, de pâle à foncée.
- B. Plaques de cuisson en aluminium moulé**  
 Plus épaisses pour une rétention de chaleur accrue et une coloration uniforme.
- C. Enduit antiadhésif sans APFO**  
 Empêche les gaufres de coller.
- D. Gouttière intégrée**  
 La gouttière de débordement récupère et cuit l'excès de pâte, pour un nettoyage sans gâchis.
- E. Boîtier en acier inoxydable**
- F. Verrou de maintien**
- G. Voyant d'alimentation**  
 S'allume en orange pour indiquer que l'appareil est en marche.
- H. Voyant PRÊT**  
 S'allume en bleu pour indiquer que la température de cuisson est atteinte.
- I. Fiche Assist<sup>SM</sup> de Breville (non illustrée)**

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

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

1. Essuyez les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide. Séchez correctement et fermez le couvercle.
2. Placez le gaufrier sur une surface plane et sèche. Assurez-vous qu'il y a un espace d'au moins 10 cm (4 po) tout autour du gaufrier et qu'aucun objet ne repose sur le dessus de l'appareil.
3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise électrique de 110-120V reliée à la terre.
4. Pour amorcer le préchauffage de votre gaufrier, tournez le bouton MARCHÉ | COLORATION jusqu'au réglage désiré. Le voyant d'alimentation MARCHÉ s'allumera.
5. Utilisez le cadran sélecteur MARCHÉ | COLORATION pour ajuster la coloration de votre gaufre. Sept réglages sont offerts, de 1 (très pâle) à MAX (très foncée). Tournez le cadran en sens horaire pour une coloration plus foncée, ou en sens antihoraire pour une gaufre plus pâle. Nous vous suggérons d'utiliser un réglage moyen lorsque vous préparez votre première gaufre.
6. Une fois le cycle de préchauffage terminé, trois bips se feront entendre et le voyant PRÊT s'allumera.

### NOTE

Lors de la première utilisation, vous pourriez remarquer une légère fumée s'émanant de l'appareil. Ceci est dû au chauffage initial de certains composants et n'est pas une source de préoccupation.

7. Ouvrez le couvercle et versez environ  $\frac{1}{2}$  tasse de pâte à gaufre au centre de la plaque de cuisson. La pâte doit couvrir les pointes de la plaque.
8. Fermez le couvercle tout en gardant le verrou de maintien ouvert. En cours de cuisson, le voyant PRÊT s'éteindra.
9. À la fin du cycle de cuisson, trois bips se feront entendre et le voyant PRÊT s'allumera. Ouvrez le couvercle et retirez délicatement votre gaufre.

### NOTE

Les cycles de cuisson peuvent varier légèrement. Si la coloration de vos gaufres n'est pas satisfaisante à la fin de la cuisson, refermez le couvercle et prolongez la cuisson d'une minute.

10. Pour des résultats uniformes, versez la portion suivante de pâte immédiatement après avoir retiré la gaufre cuite et répétez les étapes 8 et 9.

### NOTE

Si vous ne procédez pas immédiatement à la cuisson d'une autre portion de pâte, fermez le couvercle et laissez le gaufrier réchauffer correctement (le voyant PRÊT s'éteindra puis se rallumera) avant d'ajouter la pâte.

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

### ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Avant de nettoyer votre gaufrier, assurez-vous que le cadran sélecteur **MARCHE | COLORATION** est en position **ARRÊT (OFF)**, puis débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 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, charnières et 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 retirez 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 sélecteur **MARCHE | COLORATION** est en position **ARRÊT (OFF)**, puis débranchez l'appareil de la prise électrique.
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

**GAUFFRES CLASSIQUES**

Rendement: 8 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
- 1¼ tasse de lait
- 3 œufs
- 130 g (4,5 oz) de beurre, fondu et tiédi
- 1 c. à thé de vanille

**PRÉPARATION**

1. Dans un bol moyen, mélanger au fouet tous les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol moyen, fouetter le lait, les œufs, le beurre fondu et la vanille.
3. Façonner un cratère au centre des ingrédients secs. Verser le mélange de lait et mélanger au fouet pour combiner. Ne pas trop mélanger (la consistance sera légèrement grumeleuse). Pour de meilleurs résultats, laisser la pâte reposer pendant que le gaufrier préchauffe.
4. Tourner le cadran sélecteur **MARCHE | COLORATION** au réglage désiré et attendre que le voyant **PRÊT** s'allume.
5. Verser ½ tasse de pâte uniformément au centre de la plaque de cuisson et fermer le couvercle.
6. Une fois la cuisson terminée (le voyant **PRÊT** s'éteindra durant la cuisson, puis se rallumera pour indiquer la fin du cycle), ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre cuite.
7. Répéter l'opération avec le reste de pâte. Pour de meilleurs résultats, verser la portion suivante de pâte immédiatement après avoir retiré la gaufre cuite.

**GAUFFRES À LA LEVURE (STYLE BELGE)**

Rendement: 8 gaufres

**INGRÉDIENTS**

- ½ tasse d'eau chaude
- 1 sachet (2¼ c. à thé) de levure sèche active
- 1½ tasse de lait chaud
- ½ tasse de beurre, fondu et tiédi
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 2 œufs
- 1 c. à thé de vanille

**PRÉPARATION**

1. Mélanger l'eau et la levure dans un bol assez grand pour contenir le mélange qui doublera de volume. Laisser la levure se dissoudre 5 minutes.
2. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les œufs et la vanille, et bien mélanger jusqu'à consistance lisse.
3. Couvrir le bol de pellicule plastique et réfrigérer toute la nuit ou au moins 8 heures ou jusqu'à 24 heures.
4. Juste avant la cuisson des gaufres, fouetter les œufs et la vanille pour bien mélanger.
5. Tourner le cadran sélecteur **MARCHE | COLORATION** au réglage désiré et attendre que le voyant **PRÊT** s'allume.
6. Verser ½ tasse de pâte uniformément au centre de la plaque de cuisson et fermer le couvercle.
7. Une fois la cuisson terminée (le voyant **PRÊT** s'éteindra durant la cuisson, puis se rallumera pour indiquer la fin du cycle), ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre cuite.
8. Répéter l'opération avec le reste de pâte. Pour de meilleurs résultats, verser la portion suivante de pâte immédiatement après avoir retiré la gaufre cuite.

**GAUFRES AU LAIT DE BEURRE**

Rendement: 4 gaufres

**INGRÉDIENTS**

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe de sucre
- ¼ c. à thé de sel kasher
- 1 tasse de lait de beurre
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de beurre, fondu et tiédi
- ½ c. à thé de vanille

**PRÉPARATION**

1. Dans un bol moyen, mélanger au fouet tous les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol moyen, fouetter le lait de beurre, l'œuf, le beurre fondu et la vanille.
3. Façonner un cratère au centre des ingrédients secs. Verser le mélange de lait de beurre et mélanger au fouet pour combiner. Ne pas trop mélanger (la consistance sera légèrement grumeleuse). Pour de meilleurs résultats, laisser la pâte reposer pendant que le gaufrier préchauffe.
4. Tourner le cadran sélecteur MARCHE | COLORATION au réglage désiré et attendre que le voyant PRÊT s'allume.
5. Verser ½ tasse de pâte uniformément au centre de la plaque de cuisson et fermer le couvercle.
6. Une fois la cuisson terminée (le voyant PRÊT s'éteindra durant la cuisson, puis se rallumera pour indiquer la fin du cycle), ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre cuite.
7. Répéter l'opération avec le reste de pâte. Pour de meilleurs résultats, verser la portion suivante de pâte immédiatement après avoir retiré la gaufre cuite.
8. Si la pâte en attente de cuisson s'épaissit, allonger avec 1-2 c. à soupe de lait de beurre.

**GAUFRES AU CHOCOLAT**

Rendement: 7-8 gaufres

**INGRÉDIENTS**

- 4 c. à soupe de beurre
- 2 oz de chocolat mi-sucré
- 1 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 le beurre et le chocolat mi-sucré au micro-ondes ou dans un bain-marie.
2. Dans un bol moyen, mélanger au fouet les ingrédients secs.
3. Dans un petit bol, fouetter le lait, l'œuf, le café instantané et la vanille. Ajouter le beurre et le chocolat fondus et fouetter pour bien mélanger.
4. Façonner un cratère au centre des ingrédients secs. Verser le mélange de lait et mélanger au fouet pour combiner. Ne pas trop mélanger (la consistance sera légèrement grumeleuse).
5. Tourner le cadran sélecteur MARCHE | COLORATION au réglage désiré et attendre que le voyant PRÊT s'allume.
6. Verser ½ tasse de pâte uniformément au centre de la plaque de cuisson et fermer le couvercle.
7. Une fois la cuisson terminée (le voyant PRÊT s'éteindra durant la cuisson, puis se rallumera pour indiquer la fin du cycle), ouvrir le couvercle et retirer délicatement la gaufre cuite.
8. Répéter l'opération avec le reste de pâte. Pour de meilleurs résultats, verser la portion suivante de pâte immédiatement après avoir retiré la gaufre cuite.



