

# Breville®

## Breville Consumer Service Center

### USA

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

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

**Email:** [askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
2555, Avenue de l'Aviation  
Pointe-Claire (Montreal)  
Quebec H9P 2Z2

**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. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2013.

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

**BWM620XL/BWM640XL - B13**

# Breville®

*the Smart Waffle™*

Instruction Booklet - Livret 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](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.

## CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville product
- 8** Operating your Breville product
- 10** Care & cleaning
- 13** Recipes

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**

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Always use oven mitts.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any other manner. Immediately cease use and call Breville Consumer Support for examination, repair or adjustment.
- 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 wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### **ADDITIONAL SAFEGUARDS**

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the waffle maker 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.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation. Keep a minimum distance of 4" (10cm) of space from the surrounding sides and 8" (20cm) above.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section.
- If any of the contained instructions or warnings are not understood please contact Breville Consumer Support for assistance.

## **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. 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 wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. It is not recommended to use with a power strip.

## **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

## KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



### A. POWER/MENU dial

Select from four batter types and a CUSTOM setting.

### B. Top plate lid

Integrated switch automatically starts the countdown timer when the lid is closed.

### C. Storage locking clip

### D. LCD with countdown timer

Color changing LCD turns orange to indicate cooking cycle has commenced.

### E. Browning control dial

12 different settings allow you to customize your waffle color from light to dark.

### F. Restart timer button

### G. Integrated moat

No mess, no waste.

### 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



# OPERATING

your Breville product

## 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.
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. Ensure there are no items 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 the waffle maker is turned on for the first time, it may emit vapors. It is safe and not detrimental to the performance of the appliance.

5. There are 12 browning settings ranging from '1' (lightest) to '12' (darkest). The default browning setting is '6'. Use the LIGHT-DARK browning control dial to adjust the brownness of your waffle. Rotate clockwise to increase brownness, or rotate counterclockwise to reduce the brownness for a lighter colored waffle.

### NOTE

When using the waffle maker for the first time, we recommend cooking on the preset default 6 bar "golden brown" color setting. You can also adjust the browning setting to your preference.

6. Once the waffle maker has completed the preheating cycle, two audible alerts will sound and the LCD screen will turn orange. Lift the top plate lid completely into the open position. When the lid is in the open position, the LCD will turn blue and CLOSE LID TO START will appear. Pour in the batter evenly into the waffle plates. The batter should cover the peaks of the waffle plate (approximately half a cup for each waffle).
7. Close the lid once the batter has been poured in. Once the lid is closed, the timer will automatically begin to count down. The LCD changes to orange to indicate that the cooking cycle has commenced. The waffle maker will automatically calculate the correct cooking time depending on a number of variables.

### NOTE

Even if you have the same waffle batter type and shade setting, the cooking time may be different for each batch of waffles, due to other inputs which are considered when calculating the cooking time. This is the correct function of the waffle maker.

### NOTE

The storage clip should be in its open position when the waffle maker is cooking.

8. Three audible alerts will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "End" will be shown on the screen. Open the waffle maker lid and carefully remove your waffles. If you will no longer be cooking any more waffles, turn the Selector Dial to the OFF position.

### NOTE

Do not use metal utensils when removing the waffles from the waffle maker as they may 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.

9. If you are cooking additional waffles, simply add more batter to the lower waffle plate and follow steps 7 & 8 above. If necessary to reset the time cycle, press the RESTART button.

### A BIT MORE™

Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle. A BIT MORE™ can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. In both instances, it will add a small amount of time proportional to the overall cooking time for that batch of waffles.

# CARE & CLEANING

of your Breville product

## CARE & CLEANING OF YOUR BREVILLE PRODUCT

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**

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil, food does not stick and cleaning is easier. Any discoloration that may occur will only detract from the appearance of the waffle maker and will not affect the cooking performance. When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

#### **NOTE**

The cooking plates, hinges and overflow moat are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

#### **NOTE**

Do not use spray-on nonstick coatings as this will affect 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 fully cool.
3. Set the top plate storage clip into the locked position.
4. Wrap the power cord in the cord wrap area below the waffle maker.
5. Store on a flat, dry level surface.

#### **NOTE**

The storage clip should not be used to clamp down the top plate when batter is in the cooking plates.

# RECIPES

Visit [brevilleusa.com/wafflebook](https://brevilleusa.com/wafflebook) to download our waffle recipe e-book and view the inspirations we have created.



## CLASSIC WAFFLE BATTER

Makes 8 waffles

### INGREDIENTS

- 4 eggs
- 2 cups milk
- 5 oz unsalted butter, melted and cooled
- 1½ teaspoons vanilla extract
- 2¼ cups self-rising flour
- 3 tablespoons baker's sugar

### METHOD

1. Place eggs, milk, butter and vanilla in a large bowl and whisk until well combined.
2. Combine flour and sugar into a second large mixing bowl and make a well in the center.
3. Carefully whisk in egg-milk mixture to form a smooth batter.
4. Select CLASSIC setting and set the browning control dial to setting 6.
5. Preheat the waffle maker until the LCD color changes to orange and HEATING disappears.
6. Pour ½ cup of batter into each waffle square and close lid to cook.
7. At the end of the cooking cycle, open the lid and carefully remove your waffles. Repeat with remaining batter.

## BELGIAN WAFFLE BATTER

Makes 8 waffles

### INGREDIENTS

- 3 eggs, separated
- 2 cups milk
- 5 oz unsalted butter, melted and cooled
- 1½ teaspoons vanilla extract
- 2¼ cups self-rising flour
- 3 tablespoons baker's sugar

### METHOD

1. Place egg yolks, milk, butter and vanilla in a large bowl and whisk until well combined.
2. Combine flour and sugar into a second large mixing bowl and make a well in the center.
3. Carefully whisk in egg yolk-milk mixture to form a smooth batter.
4. Beat egg whites with electric hand mixer until stiff peaks form. Gently fold egg whites into batter.
5. Select BELGIAN setting and set the browning control dial to setting 6.
6. Preheat the waffle maker until the LCD color changes to orange and HEATING disappears.
7. Pour ½ cup of batter into each waffle square and close lid to cook.
8. At the end of the cooking cycle, open the lid and carefully remove your waffles. Repeat with remaining batter.

## BUTTERMILK WAFFLE BATTER

Makes 8 waffles

### INGREDIENTS

- 3 eggs
- 15 oz buttermilk
- 3 oz vegetable oil (such as sunflower or canola)
- 2 cups self-rising flour
- ¼ cup baker's sugar
- 1 teaspoon salt

### METHOD

1. Place eggs, buttermilk and vegetable oil into a large bowl and whisk until well combined.
2. Combine flour, sugar and salt into a second large mixing bowl and make a well in the center.
3. Carefully whisk in egg/buttermilk mixture to form a batter, with just a few lumps.
4. If batter is too thick, stir in additional 1-2 tablespoons of buttermilk.
5. Select BUTTERMILK setting and set the browning control dial to setting 6.
6. Preheat the waffle maker until the LCD color changes to orange and HEATING disappears.
7. Pour ½ cup of batter into each waffle square and close lid to cook.
8. At the end of the cooking cycle, open the lid and carefully remove your waffles. Repeat with remaining batter.

## CHOCOLATE WAFFLE BATTER

Makes 8 waffles

### INGREDIENTS

- 5 oz. dark bittersweet chocolate, chopped
- 3 oz. unsalted butter, diced
- 2 eggs
- 1½ cups milk
- 1½ teaspoons vanilla extract
- 2 cups plain flour
- ¾ cups baker's sugar
- ¼ cup cocoa powder
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt

### METHOD

1. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and continue until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.
2. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through cooled chocolate mixture until smooth.
3. Sift flour, sugar, cocoa powder, baking powder and salt together in a large mixing bowl, and make a well in the center.
4. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps.
5. Select CHOCOLATE setting and set the browning control dial to setting 6.
6. Preheat the waffle maker until the LCD color changes to orange and HEATING disappears.
7. Pour ½ cup of batter into each waffle square and close lid to cook.
8. At the end of the cooking cycle, open the lid and carefully 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](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.

- 18** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 20** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 22** Fonctionnement de votre produit Breville
- 25** Entretien & nettoyage
- 27** 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 POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou boutons. Utilisez toujours des gants de cuisine.
- 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 à proximité des enfants.
- 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.
- N'utilisez aucun appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux ou a été endommagé de quelque façon. Cessez immédiatement l'usage de l'appareil et contactez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- 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 isolés ou les poignées ou boutons, si possible.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide.
- Pour débrancher l'appareil, tournez le cadran à la position OFF (arrêt) puis débranchez-le de la prise murale.
- 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.

### **MESURES DE SÉCURITÉ 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 disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Assurez-vous que la surface de travail est stable, de niveau, propre et sèche.
- Lors de l'utilisation, laissez suffisamment d'espace sur le dessus et autour de l'appareil pour faciliter une bonne circulation d'air. Maintenez un espace minimal de 10 cm (4 po) tout autour de l'appareil et de 20 cm (8 po) sur le dessus.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas les connaissances ou l'expérience requises, à moins d'avoir été initiés et supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section Entretien et nettoyage.
- Si vous n'avez pas bien compris les instructions ou avertissements contenus dans ce livret, veuillez contacter le Service aux consommateurs de Breville pour toute assistance.

### 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. Si une corde de rallonge est utilisée : (1) la puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins équivalente à celle de l'appareil; (2) le cordon ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde de 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 fiche. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle sur un circuit séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de votre appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

### 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

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

## FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE



BWM620XL

BWM640XL

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A. Cadran POWER   MENU</b><br/>Choix de 4 types de pâte et un réglage personnalisé (Custom)</p> <p><b>B. Couvercle/plaque supérieure</b><br/>Commutateur intégré qui enclenche automatiquement le compte à rebours lorsque le couvercle est fermé.</p> <p><b>C. Clip de verrouillage pour le rangement</b></p> <p><b>D. Écran ACL avec compte à rebours</b><br/>L'écran ACL devient orange pour indiquer que le cycle de cuisson a débuté.</p> <p><b>E. Cadran de réglage de la coloration</b><br/>12 différents réglages de coloration allant de pâle à foncé.</p> | <p><b>F. Bouton de redémarrage de la minuterie</b></p> <p><b>G. Gouttière intégrée</b><br/>Ni gâchis ni perte.</p> <p><b>H. Boîtier en acier inoxydable</b></p> <p><b>I. Fiche Assist<sup>MC</sup> de Breville (non illustrée)</b></p> <p><b>J. Enduit andiadhésif sans APFO</b><br/>Empêche les gaufres de coller.</p> <p><b>K. Plaques de cuisson en aluminium moulé</b><br/>Plaques épaisses pour une meilleure rétention de la chaleur et une coloration uniforme.</p> <p><b>L. Bouton A Bit More<sup>MC</sup> (Un peu plus)</b></p> |
|---|--|

# FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

## 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 humide ou un chiffon. 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 et branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V reliée à la terre.
4. Tournez le cadran POWER | MENU pour sélectionner votre type de gaufre ou le réglage personnalisé (Custom). Le message HEATING (chauffage) apparaîtra sur l'écran ACL.

### NOTE

Lors de la première mise sous tension du gaufrier, de la vapeur peut s'en émaner. Cela est sécuritaire et n'altérera aucunement la performance de votre appareil.

5. Douze réglages de coloration sont disponibles, allant de '1' (très pâle) à '12' (très foncé), '6' étant le réglage par défaut. Utilisez le cadran sélecteur (LIGHT-DARK) pour régler la coloration de votre gaufre. Tournez-le en sens horaire pour une coloration plus foncée, ou antihoraire pour une gaufre plus pâle.

### NOTE

Lorsque vous utiliserez votre gaufrier pour la première fois, nous recommandons d'utiliser le niveau de coloration pré-réglé 6 (Golden brown). Vous pourrez ensuite ajuster le réglage de coloration selon vos goûts.

6. Une fois le cycle de préchauffage terminé, deux bips se feront entendre et l'écran ACL deviendra orange. Soulevez le couvercle/plaque supérieure et ouvrez-le complètement. Une fois ouvert, l'écran ACL s'illuminera en bleu et affichera 'Close lid to start' (refermer le couvercle et démarrer). Versez uniformément la pâte dans les alvéoles de façon à ce que les pointes des plaques soient recouvertes (environ une demi-tasse par gaufre).
7. Refermez le couvercle après avoir versé le mélange. Dès lors, le compte à rebours s'enclenchera automatiquement et l'écran ACL deviendra orange, indiquant que le cycle de cuisson a débuté. Le gaufrier calculera automatiquement le temps de cuisson requis selon un certain nombre de variantes.

### NOTE

Bien que le type de pâte et le réglage de coloration soient les mêmes, le temps de cuisson peut différer d'une portion de gaufres à l'autre, selon différents facteurs à prendre en compte dans le calcul du temps de cuisson. C'est la façon de fonctionner du gaufrier.

### NOTE

La clip de verrouillage doit être en position ouverte lorsque le gaufrier fonctionne.



- À la fin du cycle de cuisson, trois bips se feront entendre, le minutage disparaîtra et le mot 'End' s'affichera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et retirez délicatement les gaufres. Si vous n'entrez pas de cuire d'autres gaufres, tournez le cadran sélecteur à la position OFF (arrêt).

### NOTE

Ne retirez pas les gaufres à l'aide d'ustensiles métalliques qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques.

### NOTE

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

- Si vous désirez cuire d'autres gaufres, vous n'aurez qu'à ajouter de la pâte dans la plaque inférieure et suivre les étapes 7 & 8 ci-dessus. Si vous devez réinitialiser la minuterie, pressez le bouton RESTART (redémarrer).

### A BIT MORE<sup>MC</sup> (UN PEU PLUS)

Cette fonction rapide et facile à utiliser vous permet de prolonger quelque peu la cuisson. A BIT MORE<sup>MC</sup> peut être utilisée durant le cycle de cuisson ou immédiatement après. Dans les deux cas, elle prolongera légèrement le temps de cuisson en proportion de la durée totale de cuisson d'une quantité donnée de gaufres.

# **ENTRETIEN & NETTOYAGE**

de votre produit Breville

Avant le nettoyage, assurez-vous que le cadran de démarrage POWER | MENU est à la position d'arrêt (OFF), puis débranchez l'appareil.

Laissez le gaufrier refroidir légèrement avant de le nettoyer, car il se nettoie plus facilement lorsqu'il est encore tiède.

Afin de prévenir l'accumulation de résidus de cuisson, nettoyez toujours le 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 DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.***

### **REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SANS APFO**

La cuisson sur une surface antiadhésive nécessite très peu d'huile, empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage. Toute décoloration pouvant survenir pourra affecter l'apparence du gaufrier sans toutefois altérer le rendement de l'appareil. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques (ou autres produits abrasifs) pour nettoyer le revêtement antiadhésif des plaques. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse de nylon.

#### **NOTE**

Les plaques de cuisson, les charnières et la gouttière antigâchis sont enduites d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas de produits abrasifs pour les nettoyer.

#### **NOTE**

N'utilisez pas d'aérosol antiadhésif sur les plaques de cuisson antiadhésives, car cela affectera leur rendement.

### **RANGEMENT**

Pour ranger votre gaufrier:

1. Assurez-vous que le cadran POWER | MENU est à la position d'arrêt (OFF), puis débranchez l'appareil.
2. Laissez le gaufrier refroidir complètement.
3. Mettez la clip de verrouillage de la plaque supérieure en position fermée.
4. Enroulez le cordon dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.
5. Rangez le gaufrier sur une surface plane et de niveau.

#### **NOTE**

La clip de verrouillage ne doit pas être utilisé pour garder la plaque supérieure rabaisée lors de la cuisson.

# RECETTES

Visitez [brevilleusa.com/wafflebook](https://brevilleusa.com/wafflebook) et téléchargez notre livret de recettes de gaufres rempli de suggestions imaginatives.



## PÂTE À GAUFRE CLASSIQUE

Rendement: 8 gaufres

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 2 tasses de lait
- 5 oz (140 g) de beurre non salé, fondu et tiédi
- 1½ c. à thé d'extrait de vanille
- 2¼ tasses de farine à levure
- 3 c. à soupe de sucre super fin

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mettre les jaunes d'œufs, le lait, le beurre et la vanille. Fouetter pour bien mélanger.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine et le sucre et façonner un cratère au centre.
3. Incorporer le mélange de lait/œufs et fouetter délicatement pour former une pâte lisse.
4. Sélectionner CLASSIC et régler le cadran de coloration à 6.
5. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et n'affiche plus 'HEATING'.
6. Verser ½ tasse de pâte dans chaque alvéole et fermer le couvercle pour débiter la cuisson.
7. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir le couvercle et retirer délicatement les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

## PÂTE À GAUFRE BELGE

Rendement: 8 gaufres

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 2 tasses de lait
- 5 oz (140 g) de beurre non salé, fondu et tiédi
- 1½ c. à thé d'extrait de vanille
- 2¼ tasses de farine à levure
- 3 c. à soupe de sucre super fin

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mettre les œufs, le lait, le beurre et la vanille et fouetter pour bien mélanger.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine et le sucre et façonner un cratère au centre.
3. Incorporer le mélange de lait/œufs et fouetter délicatement pour former une pâte lisse.
4. À l'aide d'un batteur électrique, monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à la formation de pics fermes. Plier délicatement les blancs d'œufs dans la pâte.
5. Sélectionner BELGIAN et régler le cadran de coloration à 6.
6. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et n'affiche plus 'HEATING'.
7. Verser ½ tasse de pâte dans chaque alvéole et fermer le couvercle pour débiter la cuisson.
8. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir le couvercle et retirer délicatement les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

## PÂTE À GAUFRE AU LAIT DE BEURRE

Rendement: 8 gaufres

### INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 15 oz (450 ml) de lait de beurre
- 3 oz (90 ml) d'huile végétale (tournesol ou canola)
- 2 tasses de farine à levure
- ¼ tasse de sucre super fin
- 1 c. à thé de sel

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mettre les œufs, le lait de beurre et l'huile végétale et fouetter pour bien mélanger.
2. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sucre et le sel et façonner un cratère au centre.
3. Incorporer le mélange de lait de beurre/œufs et fouetter délicatement pour former une pâte (il restera quelques grumeaux).
4. Si la pâte est trop épaisse, ajouter 1-2 c. à soupe de lait de beurre.
5. Sélectionner BUTTERMILK et régler le cadran de coloration à 6.
6. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et n'affiche plus 'HEATING'.
7. Verser ½ tasse de pâte dans chaque alvéole et fermer le couvercle pour débiter la cuisson.
8. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir le couvercle et retirer délicatement les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.

## PÂTE À GAUFRE AU CHOCOLAT

Rendement: 8 gaufres

### INGRÉDIENTS

- 5 oz (140 g) de chocolat noir mi-sucré, haché
- 3 oz (85 g) de beurre non salé, coupé en cubes
- 2 œufs
- 1½ tasse de lait
- 1½ c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine tout usage
- ¾ tasses de sucre super fin
- ¼ tasse de poudre de cacao
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel

### MARCHE À SUIVRE

1. Mettre le chocolat et le beurre dans un bol allant au micro-ondes et chauffer à puissance 100% durant 30 secondes. Remuer et poursuivre jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient fondus et que le mélange soit lisse. Réserver et laisser tiédir.
2. Dans un grand bol, fouetter les œufs, le lait et la vanille et incorporer le chocolat tiédi. Mélanger jusqu'à consistance lisse.
3. Dans un autre bol, tamiser la farine, le sucre, la poudre de cacao, la poudre à pâte et le sel et façonner un cratère au centre.
4. Verser le mélange d'œufs et fouetter jusqu'à consistance lisse (il restera quelques grumeaux).
5. Sélectionner CHOCOLATE et régler le cadran de coloration à 6.
6. Préchauffer le gaufrier jusqu'à ce que l'écran ACL devienne orange et n'affiche plus 'HEATING'.
7. Verser ½ tasse de pâte dans chaque alvéole et fermer le couvercle pour débiter la cuisson.
8. À la fin du cycle de cuisson, ouvrir le couvercle et retirer délicatement les gaufres. Répéter l'opération avec le reste de pâte.



