

# Heart-Shaped Waffle Maker

# Gaufrier à cœurs



ITEM #WM520

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

# Heart-Shaped Waffle Maker

# Gaufrier à cœurs

transform your favorite **homemade** batter into delicious **heart-shaped waffles**

transformez votre pâte **maison** préférée en gaufres délicieuses **en forme de cœur**

Prepare delicious homemade heart-shaped waffles with Euro Cuisine! This 8-inch waffle maker bakes five heart-shaped waffles at a time and features non-stick plates with an eco-friendly ceramic coating that is both PFOA and PTFE free. Adjustable temperature control allows you to choose multiple heat settings for light to dark browning to suit your taste. Built-in power and ready indicator lights and cool-touch handle for safe and easy operation.

- A. Waffle Maker with Chrome Accents
- B. Adjustable Temperature Setting
- C. Eco-Friendly Ceramic Coating



# FOR HOUSEHOLD USE ONLY. BEFORE OPERATING, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### WARNING

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

1. **Read all instructions.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against the risk of electric shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning the appliance. Allow to cool completely before putting on or taking off parts and before cleaning or storing appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical replacement.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of the table or counter, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. The temperature of surfaces may be high when the appliance is operating.
13. To disconnect, turn control dial to “min” position, then remove plug from wall outlet.
14. If this appliance was provided with a 2-wire polarized attachment plug, please be notified: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature. This is only for USA.

### Cleaning and Caring for your Euro Cuisine Waffle Maker

1. While cleaning, there is no need to take the waffle maker apart. Never use water, cleanser or oven cleaner on cooking plate. Do not immerse in water or any liquid. Do not place in the dishwasher.
2. Always unplug the unit after finished with baking, leave it open to cool. After waffle maker has cooled, brush away crumbs and wipe off the cooking plate with an absorbent paper towel to remove any excess butter or margarine.
3. Do not clean waffle maker with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish. Do not use metallic and sharp utensils, brushes and scouring pads on non-stick cooking plate. Clean cooking plate with a damp cloth after each use to prevent staining and sticking from build-up of food or oil.
4. Clean the outside of the unit with damp cloth only. Clean exterior handles and chrome with damp cloth or spray cleaner.
5. If any food becomes baked on the cooking plate, pour a little cooking oil onto the hardened food. After 5 to 10 minutes when food has become softened, wipe it off. Do not use metallic and sharp utensils.

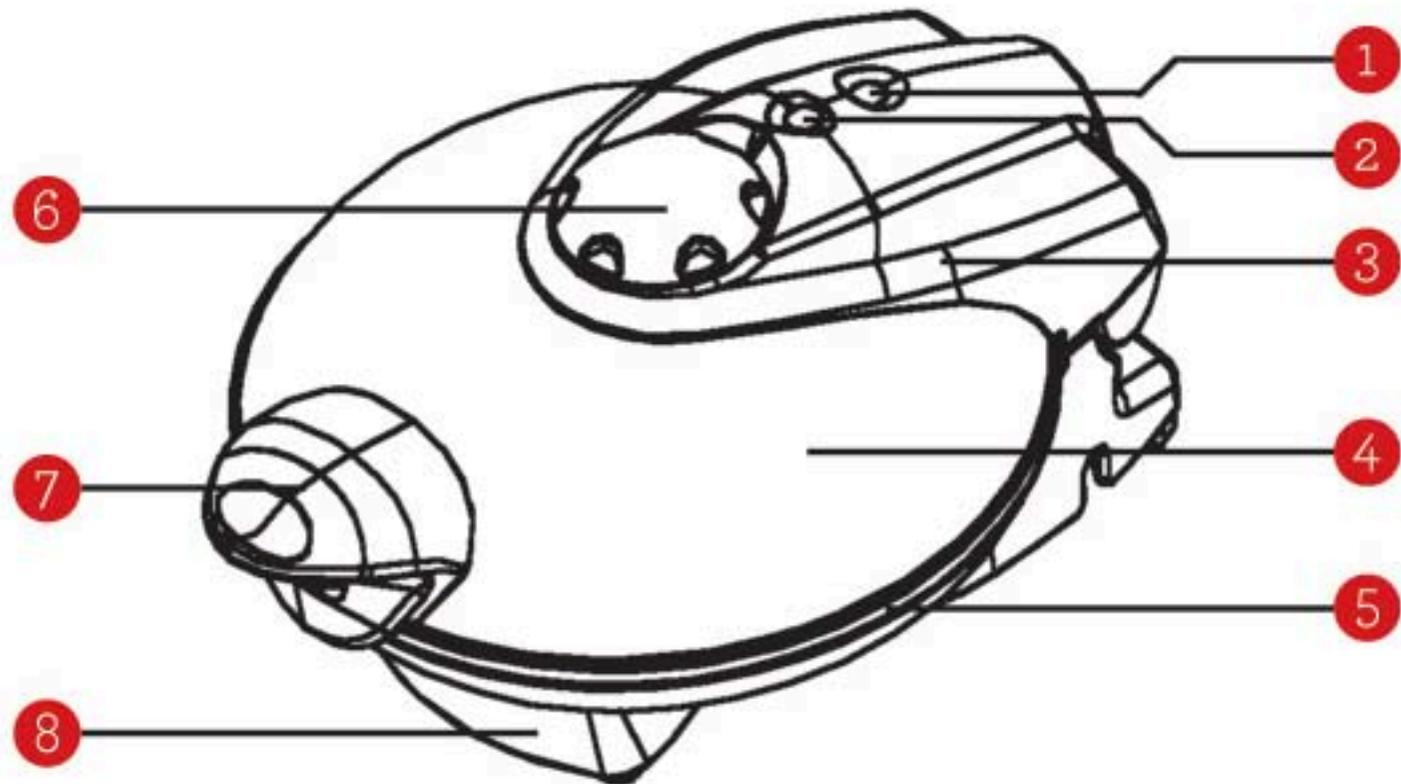
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important Safety Information

1. To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
2. A short cord has been provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.
3. If an extension cord is absolutely necessary, a 15-ampere cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat. Care should be taken to arrange the cord so that it cannot be pulled or tripped over.
4. If your appliance has a grounded 3-prong plug, you must use the compatible 3-wire extension cord.
5. To avoid the occurrence of a fire, the appliance should not be placed near flammable material such as curtains or wall coverings.

## Parts Identification

1. Ready Light
2. Power Light
3. Upper Cabinet
4. Top Cover
5. Cooking Plate\*
6. Temperature Control Knob
7. Handle
8. Base Cabinet



\*Please note that Euro Cuisine models WM332 and WM520 operate in the exact same way but the shapes on the cooking plates (5) are different.

## Preparing Waffle Maker Prior To First Use

1. Before using the Heart Shaped Waffle Maker for the first time, check to make sure the voltage rating on the Waffle Maker corresponds to the voltage in your home.
2. Wipe the cooking plates with a clean, damp cloth then dry with an absorbent paper towel or cloth. This will remove any dust that may have accumulated on the plates during packing.
3. Some parts have been lightly greased during the manufacturing of this product. As a result, the appliance may smoke slightly when switched on for the first time. After a few minutes, this will cease.

## Using the Waffle Maker:

1. Prepare the cooking surface with cooking oil, butter, or margarine.
2. Plug the Waffle Maker into an electrical socket. The power light and ready light will illuminate. Close the lid and allow to preheat.
3. Prepare your favorite homemade or store-bought batter.
4. Turn the temperature control knob to the "MAX" position. The Ready Light will go out. When the Ready Light illuminates again, the unit is ready for use.
5. Completely open the lid of the Waffle Maker. Spoon or pour in batter onto the bottom plate only.
6. Carefully close the lid of the unit.

**WARNING: Steam will be ejected from the unit during cooking. Be sure to keep hands and face away from the steam, as burns may result.**

Note: During the baking process, the ready light will cycle on and off. This indicates that the thermostat is functioning properly.

7. Your waffles will be ready in 2-3 minutes or longer to suit your taste. Open the lid of the Waffle maker and carefully remove the waffle with a wooden or silicone spatula. Adjust the temperature control knob as necessary to suit your preference for browning.
8. Close the lid to preserve the heat until you are ready to bake the next waffle.
9. After use, remove plug from the wall socket and allow to cool completely before cleaning and storage.

**DO NOT TOUCH ANY METAL AREA DURING HEATING OR BAKING AS THE WAFFLE MAKER GETS VERY HOT.**

# Recipes

---

Try some of our delicious waffle recipes to go with your Euro Cuisine Waffle Maker.

## Sweet Waffles

### Ingredients:

- 1 Cup butter or margarine (softened)
- 3 3/4 Cups flour
- 1 1/2 Cups sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 2 eggs
- 1 3/4 Cups water
- 1 1/8 tsp. baking powder
- grated rind of 1 lemon

### Directions:

- In a large bowl, beat butter, sugars and eggs together
- Add all dry ingredients together with water and lemon rind. Blend until smooth
- Pour approximately 3/4 Cup batter into the waffle iron
- Bake to taste\*

Yields: 8-10 waffles

\* Average bake time is 2 to 4 minutes. Adjust heat setting as needed.



## Quick Waffles

Enjoy fresh baked waffles anytime with this quick and easy recipe.

### Ingredients:

- 3 eggs
- 2 Cups flour
- 1 Cup milk
- 1/2 tsp. salt
- 1/2 Cup melted butter or margarine
- 1 Tbsp. baking powder
- 1 Tbsp. vanilla (optional)
- 2 tsp. sugar

### Directions:

- Beat the 3 eggs in a bowl until thick
- Add and mix milk, butter and vanilla into eggs
- Combine remaining waffle ingredients into a separate bowl
- Sift into egg mixture, and mix well
- Bake to taste\*

Variation: Add 1 apple peeled & shredded, 1 tsp. vanilla, and 1/2 tsp. cinnamon to batter for apple cinnamon taste. Yields: 6-8 waffles

\* Average bake time is 2 to 4 minutes. Adjust heat setting as needed.

## Chocolate Waffles

Add a touch of dessert for breakfast with melt-in-your-mouth chocolate waffles.

### Ingredients:

- 2 eggs-lightly beaten
- 1/2 Cup chocolate syrup
- 6 Tbsp. sugar
- 4 Tbsp butter-melted
- 3/4 Cup milk
- 1 1/2 Cups cake flour (sifted)
- 1/2 tsp vanilla
- 3 Tbsp. baking powder
- 1/2 tsp. salt

### Directions:

- Combine eggs, sugar, milk and vanilla: stir
- In a separate bowl, blend chocolate syrup with butter. Let cool then stir into egg mixture
- Combine all dry ingredients (flour, baking powder and salt). Add egg and chocolate batter to dry ingredients and stir until smooth
- Bake to taste\*. If waffles stick to heating plates, gently brush with vegetable oil



## Heart-Shaped Waffle Maker

## Gaufrier à cœurs

transform your favorite **homemade** batter into delicious **heart-shaped waffles**

transformez votre pâte **maison** préférée en gaufres délicieuses **en forme de cœur**

Euro-Cuisine, Inc  
P.O. Box 351208  
Los Angeles, CA 90035 USA

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tel (323) 278-1111  
Fax (323) 278-1117  
info@eurocuisine.net

[www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)

The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2013 All rights reserved.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

HEART SHAPED WAFFLE MAKER • ITEM #WM520

## Gaufrier à cœurs



# Gaufrier à cœurs

transformez votre pâte **maison** préférée en gaufres délicieuses **en forme de cœur**

Préparez des gaufres maison délicieuses en forme de cœur avec Euro Cuisine!  
Ce gaufrier de 20,32 cm (8 po) cuit cinq gaufres en forme de cœur à la fois et comprend des plaques non adhésives à revêtement en céramique écologique qui ne comprend ni PFOA ni PTFE. Le régulateur de température ajustable permet de choisir plusieurs réglages de chaleur pour une cuisson légère ou foncée, selon vos goûts. Voyants lumineux de marche et de cuisson terminée et poignée froide au toucher pour une utilisation facile et sans danger.

- A. Gaufrier avec accents en chrome
- B. Régulateur de température ajustable
- C. Revêtement en céramique écologique



**POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. LISEZ CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## MISE EN GARDE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de toujours suivre des mesures de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter le risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Une supervision attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par les enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir au complet avant d'y ajouter des pièces, ou de les enlever, et avant de le nettoyer ou de le ranger.
6. N'utilisez pas l'appareil si un cordon ou une fiche sont endommagés, après une défaillance de l'appareil, ou s'il est tombé ou s'il a subi des dommages quelconques. Retournez l'appareil à l'établissement de services agréé le plus proche pour le faire examiner, ou pour le faire réparer, ou pour exiger un remplacement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés et non vendus par le fabricant d'appareils peut créer des risques.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou au gaz chaud, ou dans leur proximité, ni dans un four chauffé.
11. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.
12. La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
13. Pour déconnecter, mettez le sélecteur rotatif sur la position « min », puis retirez la fiche de la prise.
14. Si cet appareil est fourni avec une fiche à 2 fils polarisés, notez ce qui suit : cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne s'adapte pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas d'ignorer cette mesure de sécurité. Ce produit est seulement destiné à être utilisé aux États-Unis.

## Nettoyage et entretien de votre gaufrier Euro Cuisine

1. Il n'est pas nécessaire de désassembler le gaufrier pendant le nettoyage. N'utilisez jamais de l'eau, un nettoyant ou un nettoyant à four sur la plaque de cuisson. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un liquide. Ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
2. Débranchez toujours l'appareil après avoir fini la cuisson et laissez-le ouvert pour qu'il puisse refroidir. Lorsque le gaufrier est froid, brossez les miettes et essuyez la plaque de cuisson avec une serviette en papier absorbante pour éliminer tous les excès de beurre ou de margarine.
3. Ne nettoyez pas le gaufrier avec un tampon à récurer abrasif ou de la laine d'acier, étant donné que ceci endommagerait la finition. N'utilisez pas des ustensiles métalliques et tranchants, ni des brosses ou des tampons à récurer sur la plaque de cuisson anti-adhésive. Nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide après chaque utilisation afin d'empêcher les taches et les adhérences créées par l'accumulation d'aliments ou d'huile.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide seulement. Nettoyez les poignées extérieures et le chrome avec un chiffon humide ou un nettoyant en aérosol.
5. Si des aliments cuits adhèrent à la plaque de cuisson, versez un peu d'huile de cuisson sur les aliments durcis. Essuyez les aliments au bout de 5 à 10 minutes, lorsqu'ils se sont amollis. N'utilisez pas des ustensiles métalliques ou tranchants.

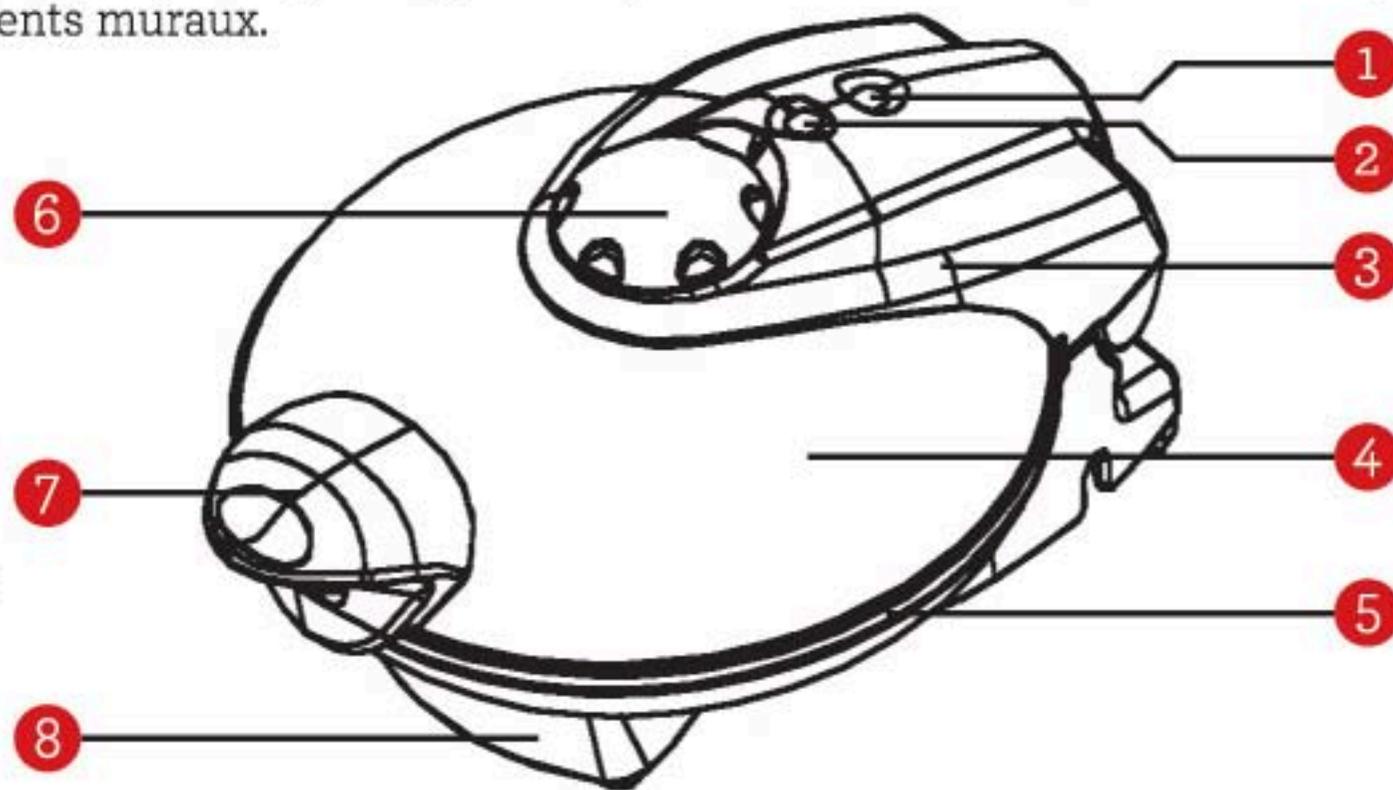
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## Informations importantes sur la sécurité

1. Pour éviter une surcharge de circuit, ne faites pas fonctionner un autre appareil à puissance élevée sur le même circuit.
2. Un cordon court est fourni pour réduire les risques créés par un enchevêtrement ou un trébuchement sur un cordon plus long.
3. S'il est absolument nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez un cordon de 15 ampères. Les cordons avec un ampérage plus bas pourraient surchauffer. Prenez soin de placer le cordon de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré et pour éviter tout trébuchement.
4. Si l'appareil est muni d'une fiche à 3 broches mise à la terre, il est nécessaire d'utiliser la rallonge à 3 fils compatible.
5. Pour éviter la possibilité d'un incendie, ne placez pas l'appareil à proximité de matériau inflammable, comme des rideaux ou des revêtements muraux.

## Identification des pièces

1. Voyant Prêt
2. Voyant Marche/Arrêt
3. Enveloppe supérieure
4. Couvercle supérieur
5. Plaque de cuisson\*
6. Bouton de contrôle de température
7. Poignée
8. Enveloppe de base



\*Veuillez noter que les modèles Euro Cuisine WM332 et WM520 fonctionnent exactement de la même manière mais les formes sur les plaques de cuisson (5) sont différentes.

## NETTOYEZ LES COMPOSANTS AVANT DE LES UTILISER!

### Préparation du gaufrier avant la première utilisation

1. Avant d'utiliser le gaufrier à cœurs pour la première fois, vérifiez que la tension nominale du gaufrier correspond à celle de votre domicile.
2. Essuyez toutes les plaques de cuisson avec un chiffon propre et humide, puis séchez-les avec une serviette en papier absorbante ou un chiffon. Ceci supprimera toute la poussière qui aurait pu s'accumuler sur les plaques pendant l'emballage.
3. Certaines pièces pourraient avoir été légèrement graissées pendant la fabrication de ce produit. L'appareil pourrait par conséquent émettre une légère fumée lorsqu'il est mis en marche pour la première fois. Ceci s'arrête au bout de quelques minutes.

### Utilisation du gaufrier :

1. Préparez la surface de cuisson avec de l'huile de cuisson, du beurre ou de la margarine.
2. Branchez le gaufrier sur une prise électrique. Le voyant Marche/Arrêt et le voyant Prêt s'allument. Fermez le couvercle et laissez préchauffer.
3. Préparez votre pâte maison ou achetée préférée.
4. Mettez alors le réglage de la température sur la position « MAX ». Le voyant Prêt s'éteint. L'appareil est prêt à être utilisé lorsque le voyant Prêt s'allume de nouveau.
5. Ouvrez complètement le couvercle du gaufrier. Mettez-y la pâte avec une cuillère ou versez-la sur le fond de la plaque seulement.
6. Fermez le couvercle de l'appareil avec précaution.

**MISE EN GARDE - De la vapeur est éjectée de l'appareil pendant la cuisson. Assurez-vous d'éloigner le visage et les mains de la vapeur, vu que celle-ci pourrait provoquer des brûlures.**

Remarque : pendant la procédure de cuisson, le voyant Prêt s'allume et s'éteint. Ceci indique que le thermostat fonctionne correctement.

7. Vos gaufres seront prêtes dans 2 à 3 minutes, ou dans un peu plus longtemps, selon vos goûts. Ouvrez le couvercle du gaufrier et retirez la gaufre avec précaution, avec une spatule en bois ou en silicone.
8. Fermez le couvercle pour préserver la chaleur jusqu'à ce que vous soyez prêt(e) à faire cuire la gaufre suivante.
9. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir au complet avant de le nettoyer et de le ranger.

**NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES MÉTALLIQUES PENDANT LE CHAUFFAGE OU LA CUISSON, ÉTANT DONNÉ QUE LE GAUFRIER POURRAIT DEVENIR TRÈS CHAUD**

# Recettes

Essayez quelques unes de nos recettes de gaufres délicieuses qui accompagnent votre gaufrier Euro Cuisine.

## Gaufres sucrées

### Ingrédients :

- 1 tasse de beurre ou de margarine (ramollis)
- 3 3/4 tasses de farine
- 1 1/2 tasse de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 1 3/4 tasses d'eau
- 1 1/8 cuillerée à café de levure chimique
- écorce de citron râpé

### Mode d'emploi :

- Dans un grand bol, battez ensemble le beurre, les sucres et les œufs
- Ajoutez tous les ingrédients secs ensemble avec l'eau et l'écorce de citron. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse
- Versez environ 3/4 de tasse de la pâte dans le gaufrier
- Faites cuire selon vos goûts\*

Quantité : 8 à 10 gau

\* Le temps de cuisson moyen est de 2 à 4 minutes. Ajustez le réglage de la chaleur selon les besoins.



## Gaufres rapides

Dégustez des gaufres fraîchement cuites n'importe quand avec cette recette simple et rapide.

### Ingrédients :

- 3 œufs
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de lait
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine fondus
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de vanille (facultatif)
- 2 cuillerées à café de sucre

### Mode d'emploi :

- Battez 3 œufs dans un bol jusqu'à ce qu'ils s'épaississent
- Ajoutez et mélangez du lait, du beurre et de la vanille dans les œufs
- Combinez les ingrédients de gaufres restants dans un bol séparé
- Tamisez dans le mélange d'œufs et mélangez bien
- Faites cuire selon les goûts\*

Variation : ajoutez une pomme pelée et hachée, 1 cuillerée à café de vanille, et 1/2 cuillerée à café de cannelle à la pâte pour obtenir un goût de pomme cannelle. Quantité : 6 à 8 gaufres.

\* Le temps de cuisson moyen est de 2 à 4 minutes.  
Ajustez le réglage de la chaleur selon les besoins.

## Gaufres au chocolat

Ajoutez une touche de dessert pour le petit-déjeuner avec des gaufres au chocolat qui fondent dans la bouche.

### Ingrédients :

- 2 œufs légèrement battus
- 1/2 tasse de sirop au chocolat
- 6 cuillerées à soupe de sucre
- 4 cuillerées à soupe de beurre fondu
- 3/4 tasse de lait
- 1 1/2 tasses de farine pour gâteaux (tamisée)
- 1/2 cuillerée à café de vanille
- 3 cuillerées à soupe de levure chimique
- 1/2 cuillerée à café de sel

### Mode d'emploi :

- Combinez les œufs, le sucre, le lait et la vanille : remuez
- Dans un bol séparé, mélangez le sirop au chocolat avec du beurre. Laissez refroidir, puis ajoutez le mélange d'œufs en remuant
- Combinez tous les ingrédients secs (farine, levure chimique et sel). Ajoutez la pâte aux œufs et au chocolat aux ingrédients secs et remuez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse
- Faites cuire selon les goûts\*. Si les gaufres adhèrent aux plaques chauffantes, brossez doucement avec de l'huile végétale.



# Gaufrier à cœurs

transformez votre pâte **maison** préférée en gaufres délicieuses **en forme de cœur**

Euro-Cuisine, Inc  
P.O. Box 351208  
Los Angeles, CA 90035  
(États-Unis)



Tél. (323) 278-1111  
Fax (323) 278-1117  
info@eurocuisine.net

**[www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)**

**Le nom et le logo Euro Cuisine sont des marques déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2013 Tous droits réservés.**

Les illustrations et le design de ce produit sont protégés par la loi sur les droits d'auteurs aux États-Unis et ne peuvent être reproduits, distribués, exposés, publiés ou utilisés pour quelque motif que ce soit sans permission préalable par écrit. Il est interdit de modifier, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de ce produit.

HEART SHAPED WAFFLE MAKER • GAUFRIER À CŒURS • ARTICLE N° WM520