

# *Croc'Visio*



**Merci d'avoir acheté cet appareil. Quel que soit votre modèle, lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.**

## **Installation**

Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.

**Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).**

Ouvrir l'appareil.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

*Avant chaque mise en service de l'appareil, verser un peu d'huile de table sur les plaques et les essuyer avec un chiffon doux.*

## **Branchement**

Fermer l'appareil.

**Si des fissures apparaissent sur la plaque de cuisson en verre, ne plus utiliser l'appareil : il doit être ramené au service après-vente pour réparation.**

Dérouler entièrement le cordon.

Brancher le cordon sur le secteur : le voyant lumineux s'allume (il indique la mise sous tension de l'appareil).

*Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire pendant les premières minutes.*

**Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.**

**Brancher un seul appareil par prise.**

**Toujours utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée.**

**Si une rallonge électrique est utilisée, prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.**

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.**

**Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

## Cuisson

Laisser préchauffer l'appareil pendant environ 4 à 5 minutes :

**Le Thermosignal** indique visuellement que l'appareil a atteint la bonne température de cuisson.

- Avant la cuisson.
- Prêt pour commencer la cuisson.



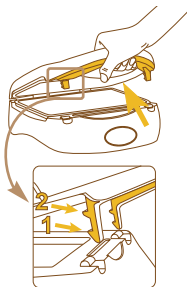
Ouvrir l'appareil en pressant sous la poignée.

Placer les croque-monsieur dans les alvéoles des plaques.

Refermer l'appareil et serrer progressivement pour bien sceller les tranches de pain.

Verrouiller l'appareil sur l'une des deux positions, suivant l'épaisseur des croque-monsieur :

- pour les croque-monsieur épais : position **1**
- pour les croque-monsieur moins épais : position **2**



Selon modèle, utiliser **le minuteur** pour contrôler le temps de cuisson.

Le bouton situé à droite de l'afficheur permet :

- de régler le temps par un appui prolongé ou par plusieurs appuis brefs. Un petit "5" s'affiche en haut à droite pour signaler les demi minutes.
- d'arrêter le minuteur en cours de décompte ou en cas d'erreur de programmation, par un appui pendant 2 secondes : le minuteur est alors remis à zéro.
- d'arrêter la sonnerie manuellement.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et s'arrête automatiquement après deux séries.

**Le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.**



Surveiller la cuisson à travers le hublot : environ 3 à 4 minutes suffisent.

**Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : utiliser la poignée.**



## Après utilisation

Débrancher le cordon.

Laisser refroidir l'appareil en position ouverte.

**Pour ne pas endommager la plaque de cuisson en verre, vérifier que le thermosignal est éteint avant de procéder au nettoyage de l'appareil.**

Nettoyer les plaques et le corps de l'appareil avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

*Ne pas utiliser d'éponge métallique, de poudre à récurer, ni de tampon abrasif.*

*Lors du nettoyage, éviter tout frottement sur le plan de travail du hublot en verre, afin de conserver ses qualités de transparence.*

**Ne jamais passer partiellement l'appareil sous l'eau, ni le plonger entièrement dans l'eau avec son cordon.**

*Exceptions uniquement pour la plaque de cuisson en verre :*

- *Pour conserver les qualités visuelles de l'appareil, utiliser une éponge métallique bien essorée.*
- *Ne jamais utiliser de tampon abrasif afin de ne pas détériorer la surface vitrée.*



## Rangement

Enrouler le cordon sous l'appareil, en le coinçant dans les nervures prévues à cet effet.

*L'appareil peut se ranger verticalement.*

## Remplacement de la pile du minuteur (selon modèle)

S'il y a perte partielle ou totale de l'affichage, la pile doit être remplacée.

Pousser sur les quatre ergots situés sous la base de l'appareil. Débloquer et extraire le minuteur.

*Nous vous recommandons d'utiliser un tournevis plat.*

Dévisser la partie ronde située sous le minuteur.

Extraire la pile.

*Par respect de l'environnement, ne jetez pas votre pile mais rapportez-la chez votre distributeur, votre grossiste ou votre détaillant.*



La société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

## Croque-monsieur

**Pour éviter que les croque-monsieur collent sur la plaque de cuisson en verre, nous vous conseillons de beurrer les faces extérieures (éviter les beurres allégés).**

**Ne jamais mettre de fromage râpé sur les faces extérieures des croque-monsieur.**

### Croque-monsieur

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 70 g de gruyère • 1 tranche épaisse de jambon cuit • poivre

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Couper le gruyère en fines lamelles et en disposer la moitié sur deux tranches de pain. Poser par-dessus 1/2 tranche de jambon et poivrer. Recouvrir de gruyère puis fermer avec les autres tranches de pain.

### Croque-monsieur Virginia

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 1 petit oignon • ciboulette • 4 c. à soupe de fromage blanc bien égoutté • 1 c. à soupe de crème • sel • paprika

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Eplucher l'oignon et le hacher menu. Laver la ciboulette et la couper en petits morceaux avec des ciseaux. Dans une terrine, mélanger l'oignon et la ciboulette avec le fromage, la crème, une pincée de sel et 1/2 c. à café de paprika. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

### Croque-Roquefort

• 4 tranches de pain • 30 g de beurre • 8 noix • 50 g de Roquefort

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Retirer les noix de leurs coques et les hacher grossièrement. Mélanger avec 10 g de beurre et le Roquefort. Garnir deux tranches de pain avec la préparation, puis recouvrir avec les deux autres.

### Croque dessert

• 4 tranches de pain • 20 g de beurre • 2 barres de chocolat noir sucré • 1/2 banane

Beurrer les tranches de pain sur les faces extérieures. Sur deux d'entre elles, disposer deux carrés de chocolat, de la banane coupée en rondelles et, à nouveau, deux carrés de chocolat. Recouvrir ensuite avec les autres tranches de pain.