



« *PLANCHA* »

« TONIO, BENTO,
BAILA, EVO, SIERA,
NEVADA, TRIO,
TRIAD »



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....p.3



USER MANUAL.....p.13

SAV FRANCE
TSMP – Plancha Tonio
54, Route de Sort
40180 NARROSSE
France
Tel : +33 (0)5 58 56 93 32
Email : sav@plancha-tonio.com

UK HELP DESK
Plancha Tonio
Canada House
Salbrook Road, Salfords, Surrey
UK - RH1 5GL
Tel : 020 32 902 854
Email : service@plancha-tonio.com

Boutique en ligne ://www.plancha-tonio.com



« *PLANCHA* »

« TONIO, BENTO,
BAILA, EVO, SIERA,
NEVADA, TRIO,
TRIAD, »

Catégorie I₃₊ Butane 28/30 mbar – Propane 37 mbar
Pays de destination FR GB BE CH ES IT PT
LU

Catégorie I_{3 B/P} Butane/Propane 50 mbar
Pays de destination CH-

Catégorie I_{2 E+} Gaz naturel 20 mbar
Pays de destination FR

(Marquage CE)
1312BU5321

Consulter la notice avant l'utilisation.

Appareil à n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux

ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.

TABLE DES MATIERES

Nous vous remercions d'avoir acheté l'une de nos planchas et vous souhaitons de très agréables moments en famille et avec vos amis autour de celle-ci.

1. INTRODUCTION	4
2. CONTENU DE VOTRE COLIS	4
3. PRESENTATION	4
4. SPECIFICATIONS	5
5. MONTAGE	6
6. RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ	6-7
7. SECURITE	7
8. CHANGEMENT DU RECIPIENT DE GAZ	8
9. ALLUMAGE/UTILISATION/ARRET	8
10. ENTRETIEN/NETTOYAGE/RANGEMENT/REMISE EN SERVICE	8
11. GARANTIES & SERVICE APRES-VENTE	9
12. NOMENCLATURE D'UN BRULEUR	10
13. VUE ECLATEE DU PRODUIT TYPE	10
14. PANNES/AIDE AU DIAGNOSTIC	11-12
15. LISTE DES PIECES DETACHEES DISPONIBLES	12

1) INTRODUCTION

Un peu d'histoire / Pourquoi la plancha :

Le barbecue et les grills traditionnels sont peu à peu remplacés par la plancha, beaucoup plus polyvalente et plus appréciée pour :

- Ses propriétés organoleptiques : aucune modification de goût, de couleur et d'odeur, le matériau de prédilection pour les contacts alimentaires.
- Ses qualités mécaniques : dureté et résistance aux chocs, aux efforts, à la corrosion et une surface d'inertie qui évite que les substances entrent dans le produit fini.
- Sa cuisson intense (dite de contact à forte chaleur) et précise : la plancha garantit une cuisine saine et goûteuse.
- L'inox offre une montée rapide en chaleur, la répartition de celle-ci est plus importante au centre de la plaque de cuisson, et dégressive sur les bords, permettant une précision de la cuisson.
- Sa rapidité d'exécution, en effet lors des grands coups de feu, elle permettra de cuire le maximum et tous types d'aliments avec efficacité.
- Son aptitude au nettoyage simple et actif, qui se fait à chaud (laisser tiédir la plaque), à l'eau claire ou au vinaigre blanc

Notre histoire :

PLANCHA TONIO, c'est, depuis plus de 17 ans, une équipe d'hommes et de femmes qui assurent un label de qualité et d'engagement au service d'un Art de vivre. Plus de 30 modèles sont fabriqués au sein de nos ateliers, 100 % fabrication française. Des modèles pensés par une équipe pointue d'ingénieurs et de techniciens.

Qui de plus aguerri pour en parler que Christian ETCHEBEST, ancien membre du jury de l'émission à succès de TF1, MASTER CHEF. Un Chef emblématique et véritable symbole de la Gastronomie française qui fait le bonheur de sa clientèle parisienne. Notre Ambassadeur de référence.

2) CONTENU DE VOTRE COLIS

Veuillez vérifier que votre colis n'est pas abîmé et qu'il comporte toutes les pièces ci-dessous :

Désignation	Quantité
Plancha	1
Gobelet	1
Notice	1
Sachet d'accessoires (1)	1

(1) Contenu du sachet :

- Tampons 4
- Vis tampons 4
- Ecrous 4

3) PRESENTATION

Les Planchas "**BENTO, TONIO, BAILA, EVO, SIERA, NEVADA, TRIO, TRIAD**" (cf. signalétique de votre plancha) sont des planchas (grilloir par contact) avec plaque de cuisson en inox certifié alimentaire qui peuvent fonctionner au gaz Butane, Propane (bouteille de 6 et 13 Kg), et au gaz naturel (France uniquement).

Ces modèles sont équipés de 2, 3 ou 4 brûleurs.

Chaque brûleur est commandé par un robinet progressif avec sécurité thermocouple. Ils sont reliés à un allumage Piezzo. Les thermocouples ferment automatiquement l'arrivée de gaz en cas de coupure accidentelle de la flamme.

Cet appareil est réglé en usine aux gaz Butane 28mbar et Propane 37mbar.

La plancha est prévue pour être utilisée soit sur un chariot en option (voir fabricant) ou à poser.

/ ! **Ne jamais poser la plancha à même le sol.**

Sur chariot utilisation exclusive de bouteille de 6 Kg maximum.

Utiliser votre plancha sur un plan horizontal à l'abri des courants d'air.

Elle doit être éloignée de tous matériaux inflammables dans un rayon de 0.50m autour de l'appareil et assurez-vous que l'air ambiant est constamment renouvelé.

Poser votre plancha sur un support non inflammable (type brique réfractaire, plaque inox, carrelage...), ne jamais poser votre plancha sur une table revêtue d'un matériau inflammable.

Lors du fonctionnement sans chariot, éloigner la bouteille de gaz au maximum de l'appareil sur le côté droit.

4) SPECIFICATIONS

1/ 2 FEUX: BENTO, TONIO, BAILA, EVO, SIERA

Brûleurs	Débit calorifique nominal (KW)	Débit calorifique réduit (kW)	Débit calorifique Nominal de l'ensemble des brûleurs (kW)
Droite	2.5	1	5
Gauche	2.5	1	

	Catégorie	GAZ Et pression	Repère injecteurs	Débit nominal (g/h)	Débit nominal de l'ensemble des brûleurs (g/h)
X	I3+	Butane 28 /30mbar	80	182	364
		Propane 37mbar	80	179	358
	I3 B/P	Butane /Propane 50mbar	70	182	364
	I2 E+	Gaz naturel 20mbar	117	238	476

2/ 3 FEUX: TRIO, TRIAD

Brûleurs	Débit calorifique nominal (KW)	Débit calorifique réduit (kW)	Débit calorifique Nominal de l'ensemble des brûleurs (kW)
Droite	2.5	1	7.5
Milieu	2.5	1	
Gauche	2.5	1	

CAT	GAZ Et pression	Repère injecteurs	Débit nominal (g/h)	Débit nominal de l'ensemble des brûleurs (g/h)
I ₃₊	Butane 28 /30mbar	80	182	546
	Propane 37mbar	80	179	537
I3 B/P	Butane/Propane 50mbar	70	182	546
I2 E+	Gaz naturel 20mbar	117	238	714

5) MONTAGE

Montage des pieds :

Dans votre colis vous trouverez 4 tampons plastiques, 4 vis et 4 écrous.

- Munissez-vous d'un tournevis cruciforme pour le montage des tampons.
- Passez les vis dans les trous et vissez quelques tours les tampons à la main
- Insérez le tampon et la vis dans le perçage prévu à cet effet et vissez l'écrou à la vis
- Finissez de serrer la vis à l'aide du tournevis



6) RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Catégorie I3+ :

- Pour le gaz Butane (G30) : un détendeur de sécurité NF 28 mbar, conforme à la norme EN 12864,
- Pour le gaz Propane (G31) : un détendeur de sécurité NF 37 mbar, conforme à la norme EN 12864,

Tube souple ou flexible marqué NF et conforme aux normes :

Pour le Butane et le propane :

- XP D 36 110 tuyau souple, utilisable avec le butane exclusivement
- XP D 36 112 tuyau élastomère à embouts mécaniques
- NF D 36 125 tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques

Catégorie I3 B/P :

Pour le gaz Butane (G30) et Propane (G31) : utiliser un détendeur 50 mbar conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation (EN 12864).

- NF D 36.125 tuyau flexible métallique onduleux à embouts mécaniques (Longueur : 1m)
- XP D 36.112 tuyau élastomère à embouts mécaniques (Longueur : 1m)

Catégorie I2E+ (France uniquement) :

Pour le gaz naturel :

Un tuyau flexible gaz marqué NF et conforme aux normes :

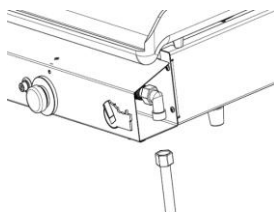
- Tuyau flexible NFD36-103
- Ou conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation (EN 12864).

Remarque :

Tube souple ou flexible :

- Eviter les torsions et les courbures importantes. Le tube ne doit pas dépasser 1.50mètre. Il doit être visible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.
- **Il ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil et toujours positionné sur le côté droit de la plancha.**
- Vérifier fréquemment son bon état et la date d'utilisation. Toute détérioration nécessite son remplacement. Ce tube doit être changé tous les 5 ans ou 10 ans sauf si il s'agit d'un tube inox garanti à vie.
- Le détendeur doit toujours être positionné du même côté que le raccord de l'appareil
- Utiliser une bouteille de gaz 6 à 13 Kg distribuée sur le marché français. La bouteille de gaz utilisée aura une hauteur maxi de 560 mm et une largeur de 310 mm avec détendeur.

Le connecter au coude de raccord présent uniquement sur le modèle TO1 (cf. plaque signalétique de votre plancha) directement branché sur l'arrivée de gaz. Interdiction d'enlever celui-ci sous aucun prétexte



/ ! ATTENTION : TEST D'ETANCHEITE

Vérifier l'étanchéité de votre tube souple ou flexible avant toute utilisation. Celle-ci doit être vérifiée à l'extérieur des locaux loin de toute source d'inflammation.

S'assurer que les manettes de réglage soient en position de fermeture (●).

A l'aide d'eau savonneuse, après ouverture de la bouteille et réarmement du détendeur, vérifier l'absence de bulles sur les raccords bouteille, détendeur et appareil.

Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz.

Fermer la bouteille de gaz et resserrer les raccords.

Refaire un essai d'étanchéité.

Si la fuite provient d'une autre pièce n'utilisez plus votre plancha et informez-vous auprès du fabricant ou du revendeur.

Lors de chaque changement de bouteille de gaz, procédez à l'essai d'étanchéité.

/ ! DANGER :

- **Ne jamais présenter une flamme pour vérification de l'étanchéité.**
- **Ne jamais utiliser un appareil qui fuit (en cas de fuite, l'alimentation de gaz doit être coupée au robinet de la bouteille)**

7) SECURITE

Avant l'utilisation de la plancha retirer impérativement le film de protection en plastique.

- Aucun matériau inflammable ne doit se trouver dans un rayon de 0,50 m environ (autour et sous la plancha) durant l'utilisation.
- Ne jamais entreposer ou utiliser des liquides ou vapeurs inflammables à proximité.
- En cas d'odeur de gaz vous devez fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- Lorsque vous n'utilisez plus votre appareil, fermer la bouteille de gaz.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Toute modification de la plancha est interdite et annule la garantie.
- Vous devez impérativement poser votre bouteille de gaz sur le support prévu à cet effet pour une utilisation sur chariot
- Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit tiède.
- Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- Les parties protégées par le constructeur ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

- Ne pas obturer les ouvertures de ventilation.
- Ne jamais changer la bouteille à côté d'une source d'inflammation.

8) CHANGEMENT DU RECIPIENT DE GAZ

Le changement doit se faire dans un endroit aéré et éloigné de toute source d'inflammation tel que des flammes nues, cigarettes ou toutes sources de chaleur. Vérifier l'étanchéité à la fin du remplacement

Attention

Pensez à vider régulièrement le gobelet récupérateur de graisse pour ce, utiliser des gants de protection si le gobelet est chaud.

9) ALLUMAGE, UTILISATION & ARRET

Ouvrez le robinet de la bouteille en position de pleine ouverture et appuyez sur le poussoir de sécurité du détendeur.

- 1) Amenez le repère de la manette face au symbole « grande flamme »
- 2) Enfoncez la manette à fond et tout en la maintenant enfoncée, appuyez sur le bouton du Piezzo. Le contact est établi et une série d'étincelles provoque l'allumage du brûleur. Maintenez la manette 5 secondes et vérifiez si les brûleurs sont bien allumés.
- 3) Votre appareil est en fonctionnement. Vous pouvez choisir l'allure de chauffe par rotation de la manette (la position petite flamme correspond à la puissance la plus faible).
- 4) Pour éteindre la plancha, fermez le robinet du gaz ainsi que l'arrivée de gaz.

Si le Piezzo ne fonctionne pas, vous pouvez allumer le brûleur avec une grande allumette.

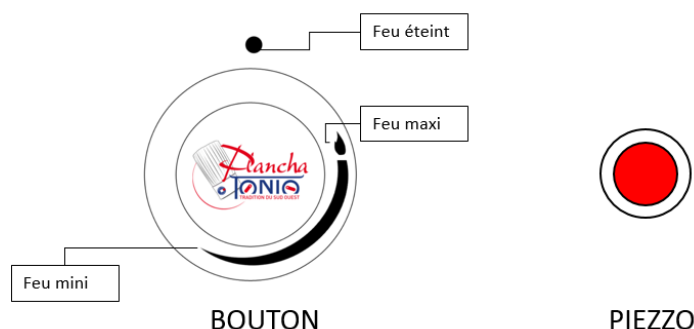


Photo non contractuelle

Cuisson :

Cette plancha permet de cuire simultanément (grâce à ses deux zones de chauffe distinctes) deux types d'aliments différents, par exemple viandes ou poissons d'un côté, légumes de l'autre.

Préchauffez la plancha à la température requise. Disposez les aliments sur la plaque de cuisson et cuisez vos aliments en réglant manuellement la taille des flammes selon votre convenance.

10) ENTRETIEN/NETTOYAGE/RANGEMENT/REMISE EN SERVICE

1. Nettoyage après utilisation :

Après plusieurs utilisations, un culottage (trace noire) se formera sur la plaque, phénomène normal d'imprégnation de graisses, que nous vous conseillons de laisser en l'état. Ce n'est pas un problème de qualité.

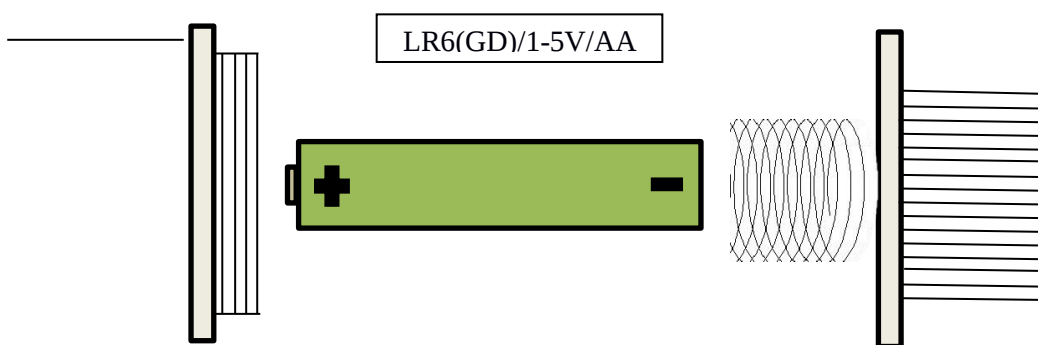
Après utilisation :

- Fermez votre bouteille de gaz.
- Repoussez les graisses les plus importantes vers le gobelet de récupération à l'aide d'une spatule adaptée.
- Sur la plaque tiède, versez de l'eau ou du vinaigre d'alcool. Repoussez les sucs restants dans le gobelet.

/ ! ATTENTION : Interdiction de mettre des glaçons sur votre plancha chaude afin d'éviter la déformation de votre plaque.

Changement de la pile du Piezzo électronique :

Si la pile du Piezzo électronique est à plat, vous pouvez la changer selon le schéma ci-dessous :



2. Rangement & hivernage :

- Avant de ranger votre plancha, débranchez la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur dans un endroit sec et bien - ventilé à l'écart de toute source de chaleur.
- Rangez votre plancha là où elle ne risque pas d'être endommagée et à l'abri de l'humidité.

Nous vous conseillons de la couvrir à l'aide d'une de nos housses dédiées et d'essayer autant que possible de la mettre hors d'atteinte des insectes (araignées, fourmies, etc.) qui pourraient venir y faire leur nid.

3. Remise en service :

Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, vérifiez et nettoyez le cas échéant avec de l'air sous pression les brûleurs.

- Retournez la plancha et posez la, coté plaque de cuisson (**en ayant préalablement enlevé le gobelet et tout objet risquant de tomber lors de cette manipulation**). Enlevez les quatre vis de maintien de la plaque de cuisson, reposez la plancha sur ces pieds en laissant la plaque **au sol**, dévissez et sortez les chapeaux. Soufflez dans l'injecteur et dans le corps du brûleur afin d'enlever d'éventuels résidus (saletés, nids d'insectes, toiles d'araignées,...)

11) GARANTIES & SERVICE APRES -VENTE

TSMP garantit la plaque de cuisson inox pendant 10 ans et les composants pendant 5 ans à compter de la date d'achat par le consommateur. Si une pièce s'avère défectueuse pendant la période de garantie, votre seul et unique recours sera la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse selon les modalités de TSMP. Cette garantie ne s'applique pas en cas d'abus, de mauvaise manipulation ou de réparation non autorisée.

Pour toute demande d'intervention, merci de contacter notre service après-vente (voir coordonnées p 12)

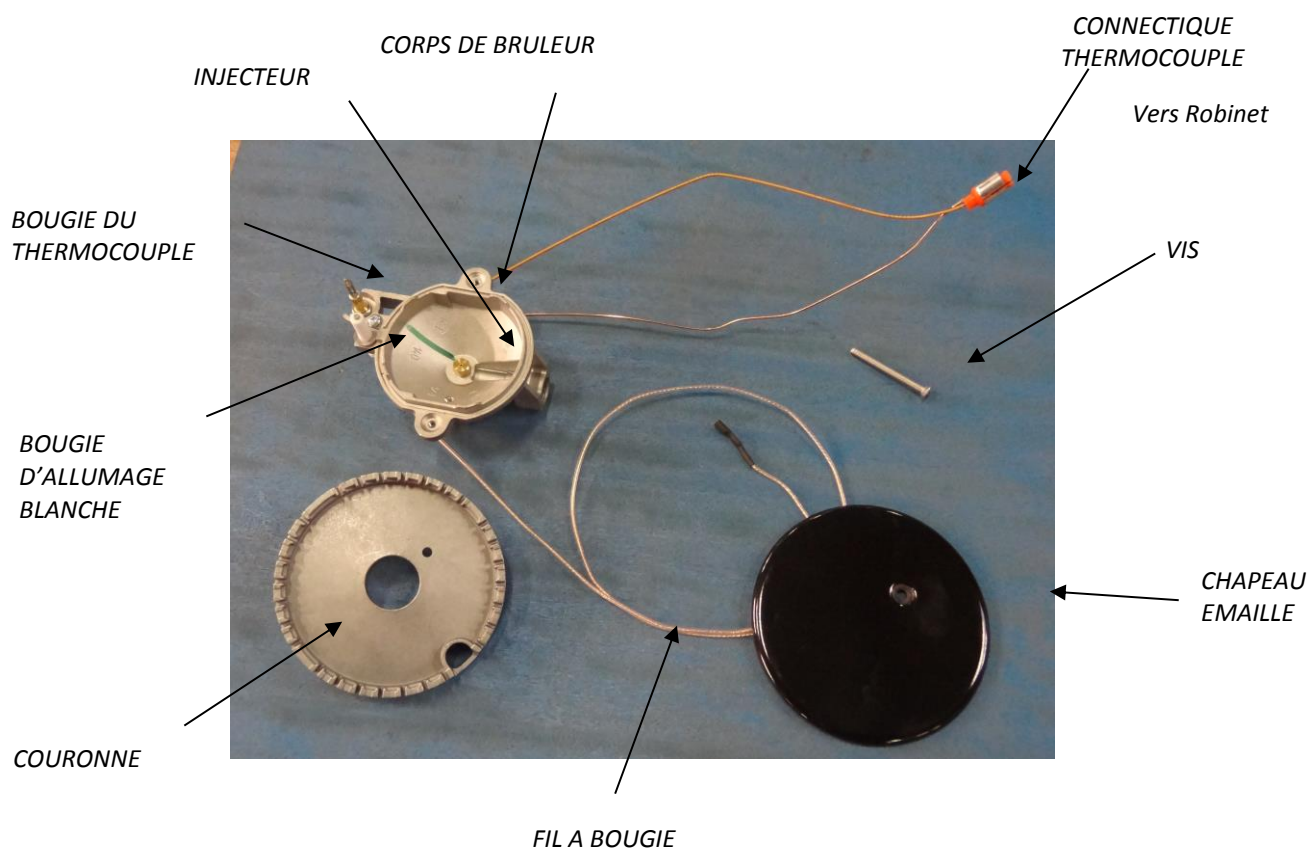
Pour une prise en charge rapide et efficace, merci de vous munir de la facture d'achat, du n° de série inscrit sur la plaque signalétique de votre plancha.

Liste des exclusions de la Garantie :

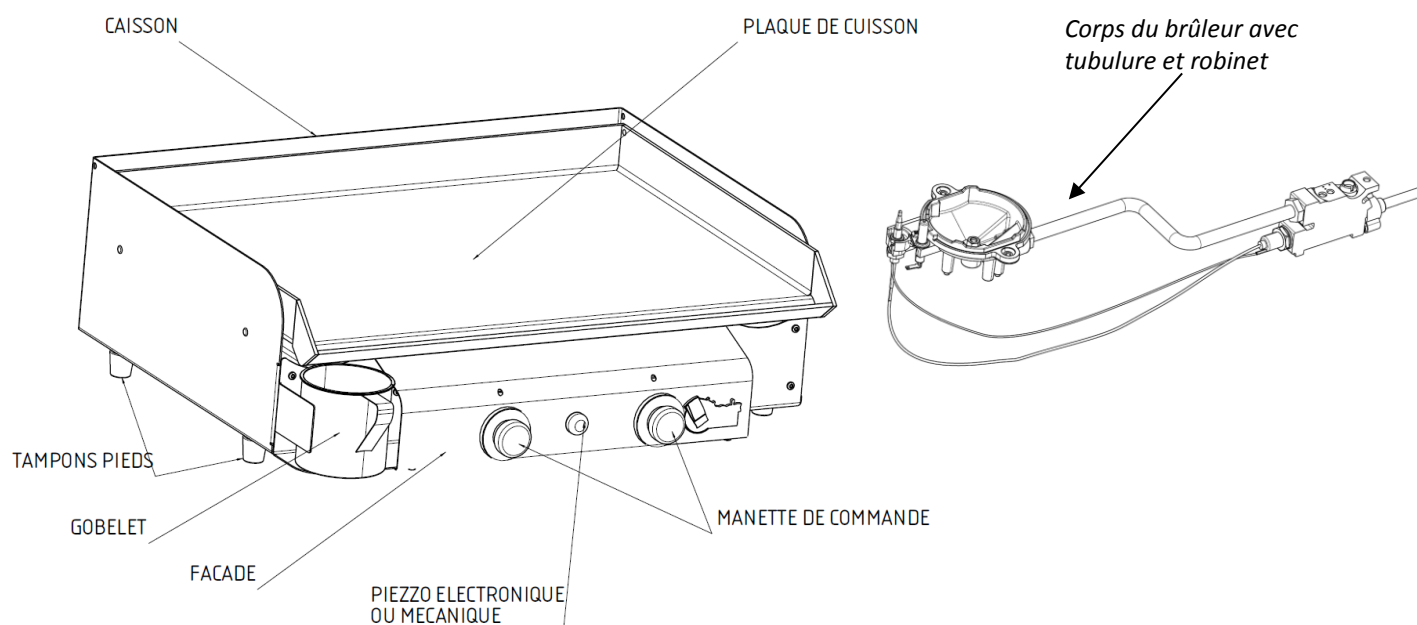
- Les dommages, pannes, défaillances ou défauts imputables à des causes d'origine externe.
- Les dommages résultant d'une utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc
- Les pannes résultant de la modification des caractéristiques d'origine.
- Les pannes affectant les pièces non conformes à celles préconisées par le constructeur.
- Le non-respect des instructions d'utilisation et en particulier des consignes de sécurité.
- Les réparations et dommages subis par l'appareil après une réparation effectuée par toute autre personne qu'un réparateur agréé
- Les dommages dus à la corrosion, à l'oxydation, à un mauvais branchement.

Pour toute intervention non couverte par la garantie ou toute pièce de rechange demandée, un devis vous sera communiqué avant toute intervention.

12) NOMENCLATURE D'UN BRULEUR



13) VUE ECLATEE TYPE



14) PANNES / AIDE AU DIAGNOSTIC

Problèmes	Pièces en cause	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive pas à raccorder la plancha	Flexible	Non homologué La date de péremption est dépassée Diamètre non conforme Mauvais sens de raccordement	Utiliser un flexible homologué Remplacer le flexible Assurez-vous que le diamètre de votre flexible est bien adapté à la sortie de gaz Vérifier que le raccord noir est bien visé sur la bouteille et le raccord argenté sur la plancha.
Le feu ne s'allume pas	Bouteille	Bouteille de gaz fermée Bouteille vide	Ouvrir la bouteille de gaz Changer la bouteille
	Détendeur	Détendeur s'est mis en arrêt de sécurité	Réarmer le détendeur
	Injecteur	Obstruction de l'injecteur	Déboucher l'injecteur au niveau du brûleur
	Flexible	Obstruction du flexible	Déboucher le flexible en soufflant dans le flexible
	Bougie d'allumage blanche	Chapeau émaillé et couronne mal alignés	Vérifier qu'il y a des étincelles blanches à l'arrière du brûleur (au niveau de la bougie). Aligner parfaitement le chapeau émaillé et la couronne.
	Piezzo	Fil déconnecté Fil de la bougie détérioré ou coupé Bouton d'allumage défectueux	Vérifier que le fil reliant le Piezzo à la bougie blanche est en bon état et correctement branché. Si non, le rebrancher. Changer le fil (*) Vérifier l'état de l'allumeur et le serrage du bouton pour contact. Sur le modèle électronique vérifier aussi la pile
Le feu ne reste pas allumé	Connectique	Mauvais branchement Fil connectique thermocouple endommagé ou en mauvais état	Vérifier que le thermocouple est correctement branché à l'arrière du robinet. (cf. nomenclature brûleur) Changer le thermocouple (*)
	Bougie du thermocouple	Bougie du thermocouple mal positionnée Connectique du thermocouple mal connecté Chapeau émaillé et couronne mal alignés	Vérifier que la bougie du thermocouple affleure correctement la flamme. Retirer et réinsérer la connectique dans le robinet. Aligner correctement le chapeau émaillé et la couronne.
	Manette de commande	Manette touche la façade	Retirer, puis réinsérer la manette en s'assurant qu'elle ne touche pas la façade quand on la pousse.
Flamme très jaune	Brûleur	Infection d'insectes (araignées, fourmis,...) dans le corps du brûleur	Démonter le chapeau émaillé et souffler dans le corps du brûleur.

Problèmes	Pièces en cause	Causes possibles	Solutions
	Couronne	Boursoufflures dues à un échauffement trop important du brûleur	Changer la couronne (*)
Mauvais écoulement des jus de cuisson	Support de la plancha	Surface non horizontale	S'assurer que la plancha est bien horizontale.
	Pieds	Pieds endommagés ou manquants	Vérifier l'état et le nombre de pieds

(*) Contactez notre service SAV pour les pièces de rechange

15) PIECES DETACHEES DISPONIBLES AUPRES DE VOTRE SERVICE APRES-VENTE (*)

- Gobelet récupérateur de graisses
- Tampons pieds
- Thermocouples
- Piezzo mécanique
- Piezzo électronique
- Couronne
- Chapeau émaillé avec vis
- Fil à bougie
- Plaque de cuisson

(*) Tarifs, conditions d'envoi et délais sur simple demande (voir contact ci-dessous.)

Conserver cette notice afin de pouvoir la consulter à tout moment

Service SAV : + 33 (0)5.58.56.93.32

Mail : sav@plancha-tonio.com



USERS MANUAL & MAINTENANCE INSTRUCTIONS

PLANCHA GRIDDLE

« TONIO, BENTO, BAILA, EVO,
SIERA, NEVADA, TRIO, TRIAD, »

Category I₃+ Butane 28/30 mbar – Propane 37 mbar
Countries : FR BE GB CH ES IT PT LU

Category I₃ B/P Butane/Propane 50 mbar
Countries CH

Category I₂ E+ natural gas 20 mbar
Country FR

(Marking C €)
N°1312BU5321

Read the instructions before using the appliance.

Use outdoors only.

WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

SAV France
TSMP – PLANCHA TONIO
54, Route de Sort
40180 NARROSSE
France
Tél. : +33 (0)5 58 56 93 32
Email : sav@plancha-tonio.com

UK HELP DESK
Plancha-Tonio
Canada House
Salbrook Road – Salfords, Surrey
UK - RH1 5GL
Tél. : 020 32 902 854
Email : service@plancha-tonio.com

Online Store: <http://www.plancha-tonio.com>

INDEX

1. INTRODUCTION	16
2. BOX CONTENT.....	16
3. SPECIFICATION	17
4. FEATURES AND FUNCTIONS	18
5. ASSEMBLY	19
6. HOOKING UP THE GAS	20
7. SAFETY.....	21
8. CHANGING THE GAS BOTTLE	21
9. IGNITION/USE	21
10. MAINTENANCE/STORAGE/USING AGAIN.....	22
11. WARRANTY & AFTER SALES SERVICE.....	22
12. PARTS OF THE BURNER	23
13. TYPICAL PRODUCT LAYOUT.....	23
14. TROUBLESHOOTING.....	24
15. AVAILABLE SPARE PARTS.....	25

1) INTRODUCTION

A little history / Why the plancha ?

Barbecues and traditional grills are slowly being replaced by plancha griddle, more versatile and better liked for :

- Their organoleptic properties : no modification of taste, colour or smell. The best surface for direct food cooking.
- Their mechanical qualities : hardness, resistance to shocks, tractions, corrosion and a surface of inertia which prevents substances being in contact with the food.
- Their intense (high heat cooking) and precise cooking : plancha griddle guarantees a healthy and tasty cooking.
- Stainless steel enables a quick heating up of the plancha griddle with heat concentration at the centre and lower at the edges, thus enabling precise cooking.
- The speed gained enables the efficient cooking of a maximum and varied type of food.
- Their easy cleaning of the hot plate (leave to cool for around 1 min) with clean water or white vinegar.

Our history

Plancha Tonio is, for more than 17 years, a team of men and women who ensure a label of quality and dedication towards an Art de vivre. More than 30 models are manufactured in our premises, 100 % made in France. Models developed by a highly specialized team of engineers and technicians.

Who would be better placed to talk about it than Christian ETCHEBEST, previous jury member of the successful TF1 TV programme MASTER CHEF© . An emblematic and true symbol of French Gastronomy, who delights his Parisien clientele. Our true Ambassador.

2) BOX CONTENT

Please check that your box is not damaged and contains all the parts here after indicated :

Details	Quantity
Plancha griddle	1
Grease cup	1
User manual	1
Parts (*)	1
Kit Quick-on REG + Hose L=900 (UK) Propane 37mbar	1

(*) Parts :

- Pads 4
- Screws 4
- Nuts 4

3) SPECIFICATION

Planchas griddles "**BENTO, TONIO, BAILA, EVO, SIERA, NEVADA, TRIO, TRIAD**" (refer to the type of your plancha griddle) are planchas griddles (hot plate cooking) in guaranteed stainless steel food grade quality that can run on Butane or Propane gas (bottle 6 kg and 13 kg).

These models are equipped with 2, 3 or 4 burners.

Each burner is controlled by a progressive tap with a safety thermocouple. There are linked to a Piezo ignition.

Thermocouples automatically close the gas supply if the flame is accidentally blown out.

The device is factory set to 28mbar Butane and 37mbar Propane gas.

The plancha griddle is intended to be used either on an optional trolley (see your supplier or our web site), or on adequate flat support.

! \ Do not place the plancha griddle on the floor.

Only use the 6 kg bottle on our trolleys .

Use your plancha griddle on a level surface away from drafts.

Ensure that the plancha griddle is placed away from flammable material in a 0.50m radius around the device and that the ambient air is constantly renewed.

Place your plancha griddle on a non-flammable support (type refractory brick, stainless steel plate, tiles)

Never place your plancha griddle on a table covered with flammable material.

When operating without a trolley, place the bottle as far away as possible at the rear, and to the right of the heat source of the plancha griddle.

4) FEATURES AND FUNCTIONS

1/ 2 BURNERS: BENTO, TONIO, BAILA, EVO, SIERA

BURNERS	Nominal calorific flow rate (kW)	Reduced calorific flow rate (kW)	Nominal calorific flow rate of all burners (kW)
Right	2.5	1	5
Left	2.5	1	

	CAT	GAS & pressure	Injector Reference	Nominal flow rate (g/h)	Nominal calorific flow rate of all burners (g/h)
X	I3+	Butane 28 /30mbar	80	182	364
		Propane 37mbar	80	179	358
	I3 B/P	Butane /Propane 50mbar	70	182	364
France only	I2 E+	Natural Gas 20mbar	117	238	476

2/ 3 BURNERS: TRIO, TRIAD

BURNERS	Nominal calorific flow rate (KW)	Reduced calorific flow rate (kW)	Nominal calorific flow rate of all burners (kW)
Right	2.5	1	7.5
Middle	2.5	1	
Left	2.5	1	

CAT	GAS & pressure	Injector Reference	Nominal flow rate (g/h)	Nominal calorific flow rate of all burners (g/h)
I3+	Butane 28 /30mbar	80	182	546
	Propane 37mbar	80	179	537
I3 B/P	Butane/Propane 50mbar	70	182	546
I2 E+	Natural Gas 20mbar	117	238	714

5) ASSEMBLY

Assembly of pads :

In the box, you will find 4 pads, 4 screws and 4 nuts.

- You will need a cross-headed screwdriver for assembly.
- Put the screw through the pad and turn a few times by hand.
- With the pad in place, thread the screw through the hole in the base of the plancha then fasten the nut.
- Use the screwdriver to finish tightening.



Change the battery of my electronic Piezo.

If the battery of your electronic Piezo is flat, you can change it as follows.



6) HOOKING UP THE GAS

Note : For the UK market, your plancha griddle is delivered with a Kit Quick-on REG and hose L=900 (UK) Propane 37mbar

Tie, **with the clamp**, one end of your flexible hose to the Plancha griddle and hook the end with the regulator to the gas bottle.

Category I3 +:

- For the Butane gas (G30): a safety regulator NF 28 mbar, in line with EN 12864,
- For Propane (G31) gas: a safety regulator NF 37 mbar, in line with EN 12864,

Soft or flexible tube marked NF **which** complies with standards (France) :

For Butane and Propane:

- XP D 36 110 flexible pipe for use with Butane exclusively
- XP D 36 112 rubber hose mechanical connectors
- NF D 36 125 corrugated metal hose for mechanical connectors

I3 Class B / P (CH)

For Butane gas (G30) and Propane (G31): Use a pressure 50 **mbar connector** which complies with current standards in the country of use (EN 12864).

- NF D 36,125 wavy metal hose with mechanical connectors (length: 1m)
- D 36 112 XP elastomer hose with mechanical fittings (length: 1m)

I2E + Category (FR)

For natural gas:

A hose marked gas and NF complies with :

- Hose NFD36-103
- Or comply with the standards in force in the country of use (EN 12864).

Note :

Soft or flexible tube:

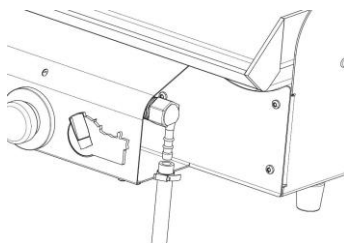
- Avoid sharp bends and twists. The tube must not exceed 1.50 metres. It must be visible over its entire length (from the device to the bottle) and easily accessible.
- It **must** not be in contact with the hot parts of the appliance and always positioned **at** the right front of the plancha griddle.
- Frequently check its condition and the expiry date (recommended : within 5 years of manufacturing date on hose). Any deterioration requires replacement..

The regulator:

- must always be positioned on the same side as the fitting on the device.

Gas cylinder 6 or 13 kg:

- The gas cylinder used must have a maximum height of 580 mm and a width of 315 mm **with connector**



Typical view of the gas connection

Connect it to the elbow connection directly plugged on gas outlet. Taking it off is prohibited at all time.

/ !\ WARNING :/LEAK TEST

You should check for leaks outdoors away from sources of ignition before using.

Ensure that the adjustment levers are in the closed position (●)

Using soap and water, after opening the bottle and resetting the regulator, check for bubbles at the bottle fittings, valve and appliance levels.

If bubbles appear, it indicates that there are gas leaks.

Close the gas bottle and tighten the fittings.

Repeat the leaks test.

If a leak is from another origin, stop using your plancha griddle and check with the manufacturer or local dealer.

At each gas bottle change, repeat the leak test.

/ !\ DANGER :

- **Never use a flame to check for gas leaks.**
- **Never use an appliance that leaks (in case of leakage, turn off gas supply at bottle valve)**

7) SAFETY

- Before using the plancha griddle , remove the plastic protective film.
- Keep flammable materials at least 0.50 metres away during use (both around and under the plancha griddle)
- Never store or use flammable liquids or vapours in the proximity of the plancha griddle.
- If you smell gas, immediately close the valve on the gas bottle.
- When not in use, close the gas bottle.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Never move the appliance during use.
- Any modification of the appliance is forbidden and will terminate the guarantee
- If using a trolley, you must put your gas bottle in the designated place.
- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Protective gloves are recommended when handling hot parts.
- The parts encased by the manufacturer must never be handled by the user.
- Never obstruct the ventilation openings.
- Never change the bottle whilst near an ignition source.

8) CHANGING THE GAS BOTTLE

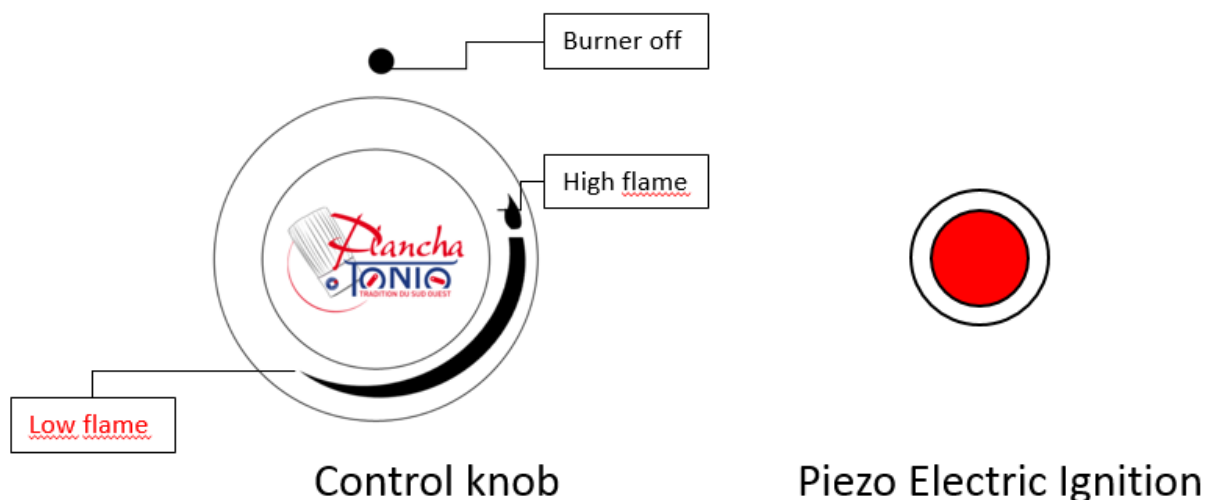
Change your gas bottle in properly ventilated area away from any inflammable source such as naked flames, cigarettes or any source of heat.

Repeat the leak test when changing the bottle.

Warning : Regularly empty the grease cup using protectives gloves if the cup is hot.

9) IGNITION / USE

- Turn on the gas bottle valve and push the safety button on the regulator.
- Turn control knob to “high”.
- Push control knob in and push the Piezo ignition button. A series of sparks will ignite the burner. Continue pushing the control knob in for 5 seconds and make sure all the burners are lit.
- Your appliance is in operation.
- You can control the intensity of the flames by turning the control knob (the small flame corresponds to the weakest intensity).
- To turn off the plancha griddle, close the gas bottle valve and turn the control knob to the off position.
- If the Piezo electric starter is not working, you can light the burner with a large match.



10) MAINTENANCE / STORAGE/USING AGAIN

1 - Cleaning after use

After each use, your stainless steel plancha griddle must be cleaned with clean water or white vinegar. After several uses, a brown film known as “seasoning” will form on the plancha griddle. This is a normal reaction which is the grease bonding with the metal - and we recommend you leave it like this. This is not a quality problem!

WARNING: DO NOT put ice on your hot plancha griddle as it can deform and warp the plate.

2- Winter storage

Before storing your plancha griddle, unhook the gas bottle and place it outdoors in a dry and well ventilated place away from any heat source.

Store your plancha griddle in a safe and dry place.

We recommend to cover your plancha griddle with one of our purpose-made covers in order to prevent insects getting in (spiders, ants, etc...) who could come and nest in it.

3 - Using after winter storage:

Should the burners become clogged, or if they have not been used for a long period of time, check and clean with compressed air if needed. (with the appliance cool and the gas turned off):

Turn the plancha griddle over and set it down on its cooking plate (**after removing the grease cup and any other loose objects that could fall**).

Take out the four screws that secure the cooking plate, and then put the plancha griddle back upright, leaving the plate on the ground.

Use compressed air to clean inside the injector then unscrew and remove its protective parts and blow the compressed air inside the burner casing to remove any unwanted obstructions (**dirt, insect nests, spider webs, etc.**)

11) WARRANTY & AFTER SALES SERVICE

TSMP guarantees stainless steel plate 10 years and the components 5 years from the date of purchase by the consumer. If a part is defective whilst under warranty, the part will only be repaired or replaced according to TSMP policy. This guarantee is null and void in case of abuse, misuse, or unauthorized repairs.

For any intervention required, please contact our after-sales service (see contact details page 24)

For any intervention non-covered by our guarantee or required spare part, a quotation will be sent to you prior to any intervention.

Not covered by the guarantee:

- ## 12)PARTS OF THE BURNER

BURNER BODY



MAJ : 26/11/2019

14 - TROUBLESHOOTING

<u>Problems</u>	<u>Concerned parts</u>	<u>Possible causes</u>	<u>Solutions</u>
I can't hook up the plancha	Gas Hose	Non approved Past expiry date Wrong diameter Improper hook up sides Improperly screwed connections	Use approved hose Replace the gas hose Ensure that diameter is correct The gas hose screws into the gas bottle on one end and the plancha on the other. Make sure it is properly fastened: black for the bottle end, silver for the plancha.
The fire does not ignite	<u>Bottle</u>	Empty bottle Gas bottle in 'off' position	Change gas bottle Open gas bottle
	Connector	Activated for safety	Rearm the connector
	Injector	Blocked injector	Unblock the injector at burner level
	Hose	Blocked hose	Blow in the flexible hose
	White spark plug	Glazed hat and crown not aligned properly	Align crown and glazed hat
	Piezo	Disconnected wire or cut wire Damaged wire (see picture of exact location) Defective ignition button	Check that wire connecting the Piezo electric unit to the white spark plug is in good working condition and is securely connected. If not reconnect Change wire Check the condition of the ignition and connection of the button for contact On the electric model, check the battery and the make sure the button is securely screwed in.
The fire does not remain lit	Connections	Improper hook up Damaged or cut thermocouple wire	Check that the thermocouple is correctly connected at the back of the tap (see visual of the burner) Change the wire.(*)
	Thermocouple spark	Thermocouple spark not well positioned Thermocouple connections not well connected Glazed hat and crown not aligned properly	Make sure the spark comes in touch with the flame Pull and insert again the tap connections Align crown and glazed hat
	Control knob	Control knob touches the front of the appliance	Pull out and reinsert, making sure it does not touch the front panel
Very yellow flame	Burner	Insects infection (spiders, ants, ...) in the body	Undo the glazed hat and blow in the body of the burner
	Crown	Blisters due to overheating of the burner	Change crown(*)
Poor flow of cooking juices	Pads	Damaged or missing pads	Check state of pads and number

(*) Contact our After-sales service for spare parts

15 – AVAILABLE SPARE PARTS (*)

- Grease collecting cup
- Pads
- Thermocouples
- Mechanical Piezo
- Electronic Piezo
- Crown
- Glazed hat with screw
- Spark wire
- Cooking plate

(*) Prices, delivery conditions and leadtimes on request (please see contact details below)

Keep this owner's manual for future reference.

Help Desk : 020 32 902 854

Email: service@plancha-tonio.com