

LAGOA/LAGOS
LG2_1F/ LG2_2F/ LG2_3F/ LG2_4F
LA1_1F/ LA1_2F / LA1_3F/ LA1_4F
Avec chariot : LA15_1F/LA15_2F_LA15_3F



Photo non contractuelle



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

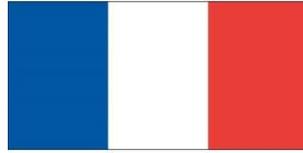


USER MANUAL P. 17

SAV FRANCE
TSMF – 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

Boutique en ligne : www.plancha-tonio.com



NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

LAGOA/LAGOS **LG2_1F/ LG2_2F/ LG2_3F/ LG2_4F** **LA1_1F/ LA1_2F / LA1_3F/ LA1_4F** **Avec chariot : LA15_1F/LA15_2F_LA15_3F**



Photo non contractuelle

Catégorie I3+ Butane 28/30 mbar – Propane 37 mbar
Pays de destination FR BE CH ES IT PT CY
CZ GB GR IE LT SI

Catégorie I3 B/P Butane/Propane 50 mbar
Pays de destination CH DE AT CY CZ

Catégorie I2 E+ Gaz naturel 20 mbar
Pays de destination FR BE

(Marquage CE)

Consulter la notice avant l'utilisation.

A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.

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

Notice d'utilisation de votre plancha « Plancha Tonio ».

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

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

1	Introduction	4
2	Présentation	5-6
3	Spécifications	7
4	Contenu du carton	8
5	Contenu du sachet	8
6	Montage	9
7	Raccordement	10-11
8	Sécurité	12
9	Changement du récipient de gaz	12
10	Allumage/ Utilisation	12-13
11	Entretien/ Rangement	13
12	Détail du brûleur	14
13	Branchements	14
14	Garanties	15
15	Aide au diagnostic	16

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, permettra de cuire le maximum 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 aguerris 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.

Les Planchas "**LAGOA**« ou « **LAGOS** » (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 1, 2, 3 ou 4 brûleurs.

Chaque brûleur est commandé par un robinet progressif. Ils sont reliés à un allumage Piezzo.

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 notre site web) 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.

S'assurer que l'emplacement de la plancha est éloigné de tous matériaux inflammables dans un rayon de 0.50 m autour de l'appareil.

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.

S'assurer que l'air ambiant est constamment renouvelé.

Lors du fonctionnement sans chariot, éloigner la bouteille au maximum à l'arrière vers la droite de la source de chaleur, en la posant au sol à côté de la plancha.

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

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

Si votre plancha LAGOS est vendue avec le chariot (cf. votre plaque signalétique), vous référer à la notice de montage qui se trouve dans le carton de votre chariot.

Plancha LAGOA/LAGOS

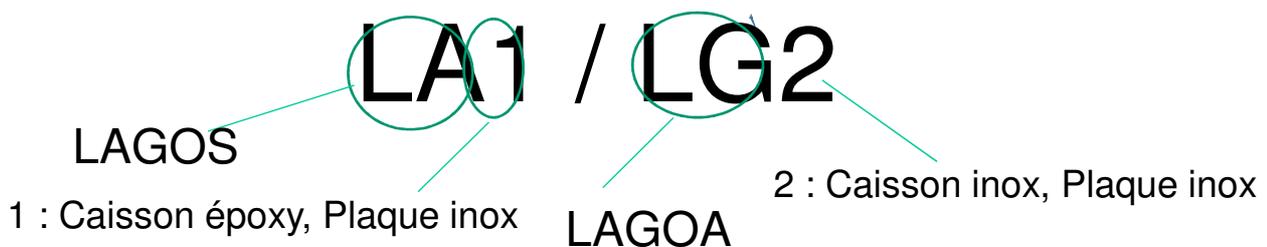
Catégorie I3+
Butane 28/30 mbar
Propane 37 mbar

Catégorie I3 B/P
Butane/ Propane 50mbar

Catégorie I2E+ (France uniquement)
Gaz Naturel G20-20 mbar/G25-25mbar

MARQUAGE
N°CE **0370 /16**

- MODELE : Plancha LAGOA et Plancha LAGOS : 1 , 2 , 3 , 4 feux
- Description du produit :
Grill par contact pour utilisation à l'extérieur seulement.
- Marque de commercialisation : PLANCHA TONIO / PLANCHA FERIA
- Références :
Planchas : LA1_1F; LG2_1F; LA1_2F; LG2_2F; LA1_3F; LG2_3F; LA1_4F; LG2_4F
Planchas avec chariot : LA15_1F/LA15_2F/LA15_3F



/!\ L'appareil a été réglé en usine pour une utilisation butane/propane 28-30/37 mbar ou gaz naturel, G20, 20mbar (France uniquement)

Le type de gaz à utiliser est mentionné sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.

Spécifications

FR

CAT	GAZ ET PRESSION	Débit calorifique nominal (KW) [Hs]	Débit calorifique réduit (KW) [Hs]	Repère injecteurs	Débit nominal (g/h)
	G30 28/30 mbar	2,45	1,5	82	178
I3 +	G31 37 mbar				175
I3B/ P	G30/ G31 50 mbar		1,8	68	178/175
					(m3/h)
I2 E+	G20 20 (25) mbar		0,9	124	0,233
Débit calorifique nominal (KW)		I3+	I3 B/P	I2 E+	
[Hs]		G30/ G31	G30/ G31	G 20	
Appareil		28-30/ 37 mbar	50 mbar	20 (25) mbar	
1 feu		2,45			
2 feux		4,90			
3 feux		7,35			
4 feux		9,80			

Contenu du carton

FR

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

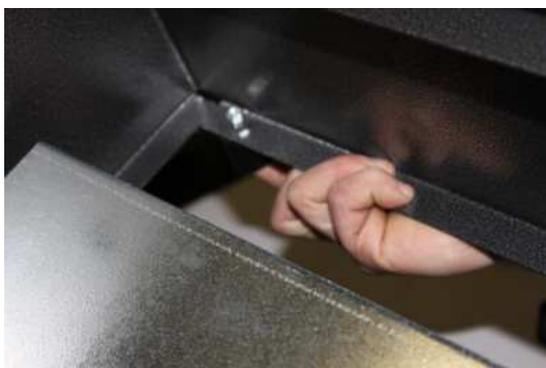
Contenu du sachet

Désignation	Quantité
Tampons	4
Vis tampons	4
Ecrous	4

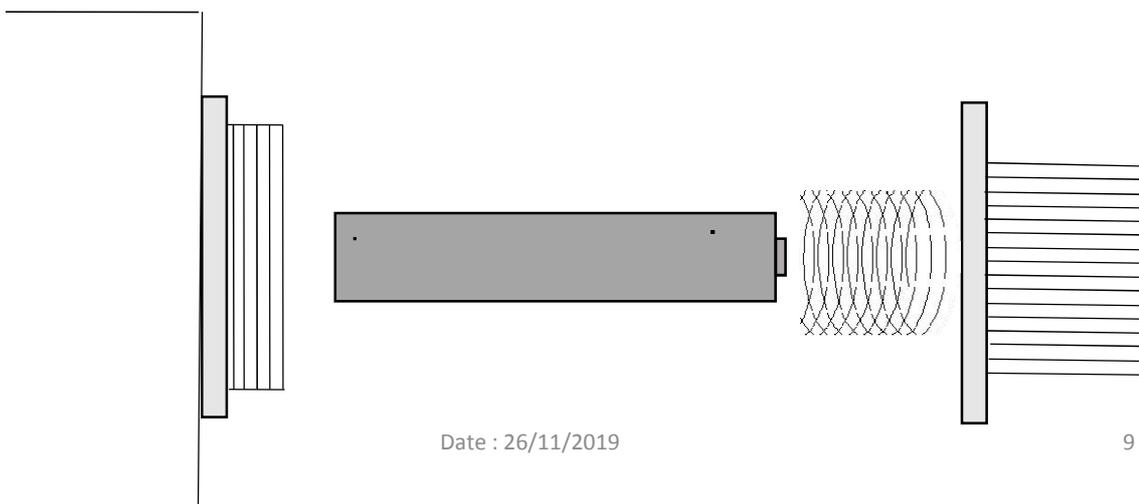
Montage des tampons.

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.



Changer la pile de mon piezzo électronique.



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 36 112 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 :

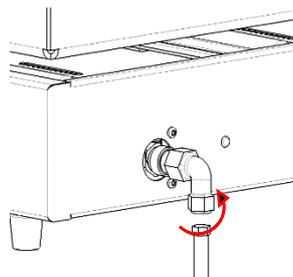
- Tuyau flexible NFD36-103

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

Remarques :

Tube souple ou flexible :

- Il doit toujours être positionné sur l'arrière droit de la plancha, pour éviter d'être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Il est installé dans nos locaux un coude de raccord directement branché sur l'arrivée de gaz, sur lequel il faudra venir raccorder le tuyau flexible de gaz (l'utilisateur ne devra l'enlever sous aucun prétexte).
- Eviter les torsions et les courbures importantes. Le tube ou flexible ne doit pas dépasser 1.50mètre. Il doit être visible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.
- Vérifier fréquemment son bon état et la date limite d'utilisation. Toute détérioration nécessite son remplacement. Ce tube doit être changé tous les 5 ans ou 10 ans sauf s'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.
- Si la plancha est sur chariot, utiliser une bouteille de gaz 5 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.



/ ! \ ATTENTION : TEST D'ÉTANCHEITE

L'étanchéité doit être vérifiée à l'extérieur des locaux loin de toute source d'inflammation. S'assurer que les manettes de réglage sont 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 contactez votre fabricant ou 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)

- 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.
- Fermer l'alimentation de gaz à la bouteille après usage.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Toute modification de l'appareil est interdite et **annule la garantie**.
- 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 obstruer les ouvertures de ventilation.
- Ne jamais changer la bouteille à côté d'une source d'inflammation.
- Vous devez impérativement poser votre bouteille de gaz sur le support prévu à cet effet pour une utilisation sur chariot. La bouteille de gaz doit être positionnée entre les 4 ergots prévus à cet effet sur la base du chariot. Si les ergots ne sont pas levés à 90°, le faire avant de positionner le récipient de gaz. (se référer à la notice de montage du chariot).
Le raccordement de la bouteille de gaz doit être fait par l'arrière.
- Pour déplacer l'appareil après son utilisation, vérifier que le récipient récupérateur de graisse a bien été vidé et que toutes les surfaces ont bien refroidi.
- Installer l'appareil sur une surface plane.

Changement du récipient 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.

Allumage/ Utilisation

- Ouvrir le robinet de la bouteille en position de pleine ouverture et appuyer sur le poussoir de sécurité du détendeur.
- Amener le repère de la manette face au symbole « grande flamme ».
- Enfoncer la manette à fond et tout en la maintenant enfoncée, appuyer sur le bouton du Piezzo. Le contact est établi et une série d'étincelles provoque l'allumage du brûleur. Maintenir la manette 5 secondes et vérifier si les brûleurs sont bien allumés.
- 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).
- Pour éteindre la plancha, fermer 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.



Entretien/ Rangement

Après chaque utilisation, votre plaque inox doit être **nettoyée uniquement avec du vinaigre d'alcool ou de l'eau** sur une plaque tiède. **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.**

En cas d'obstruction des brûleurs ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, vérifier et nettoyer le cas échéant avec de l'air sous pression les brûleurs. (Sur un appareil froid et gaz fermé) :

Il faut tourner la plancha et la poser côté plaque de cuisson (**en ayant préalablement enlevé le gobelet et tout objet risquant de tomber lors de cette manipulation**), enlever les quatre vis de maintien de la plaque de cuisson, reposer la plancha sur ces pieds en laissant la plaque au sol (cf. aide au diagnostic page 16).

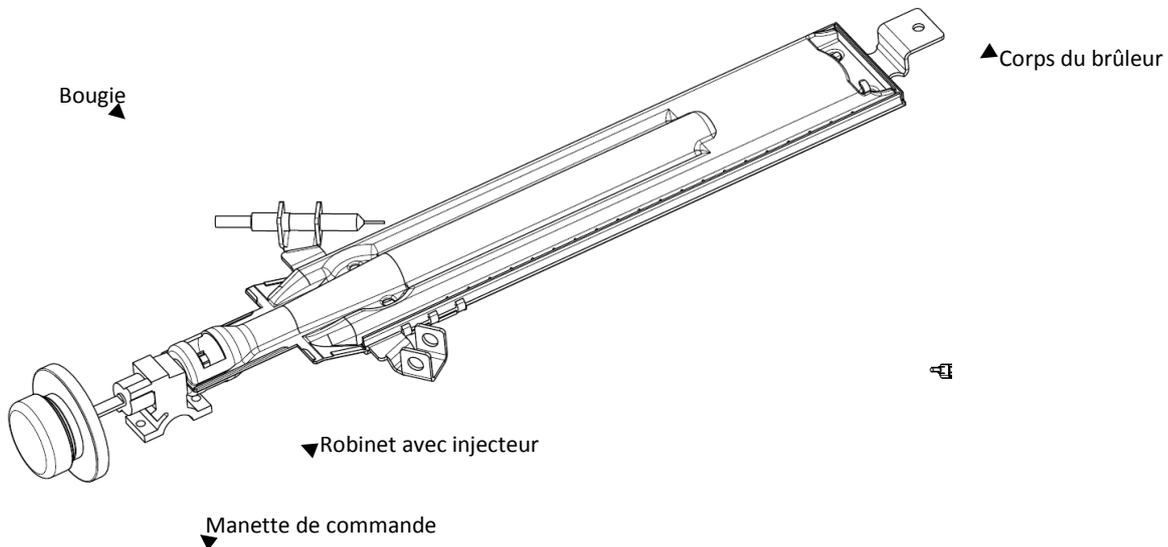
Avant de ranger votre plancha, débrancher la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toute source de chaleur. Ranger votre plancha là où elle ne risque pas d'être endommagée et à l'abri de l'humidité.



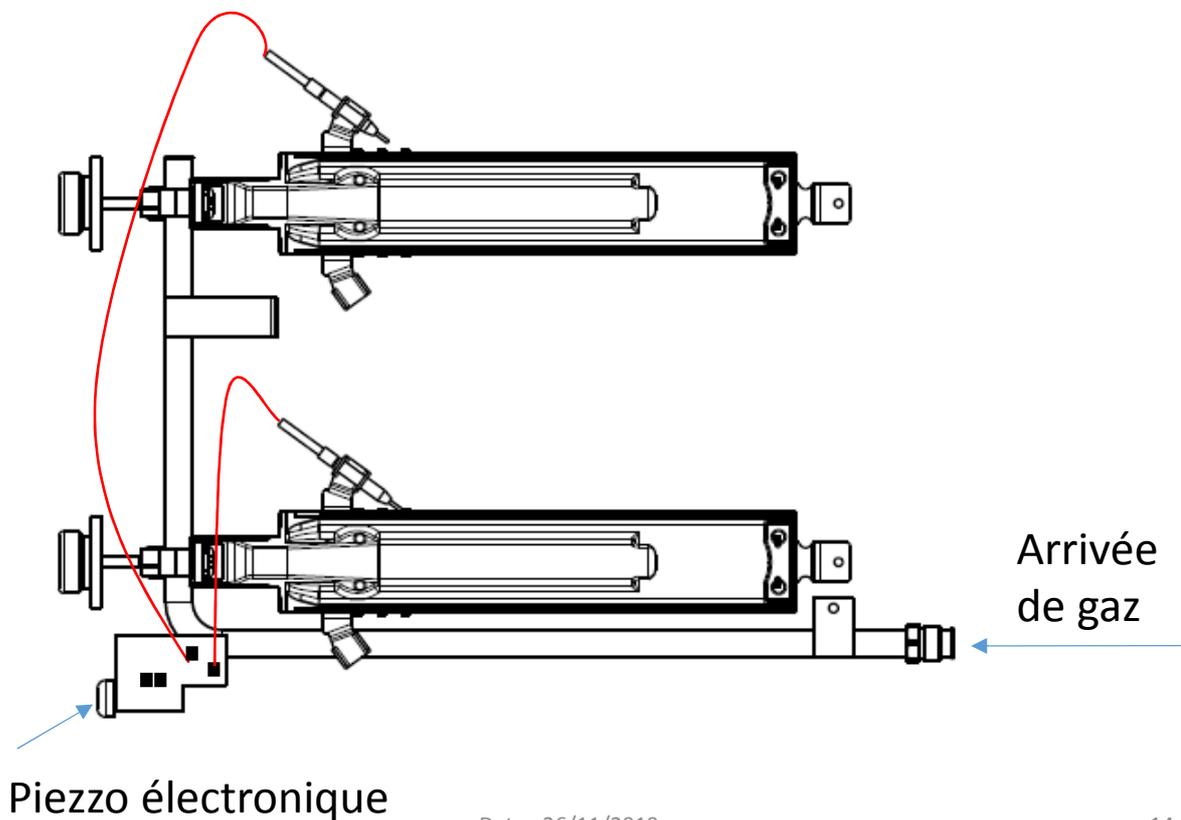
ATTENTION : INTERDICTION de mettre des glaçons sur votre Plancha chaude afin d'éviter la déformation de votre plaque.

Détail du brûleur

FR



Branchements



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.

- **Ne pas modifier l'appareil**
- **Toute modification de l'appareil est interdite et annule la garantie**
- **Les parties protégées par le constructeur ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur**

Pour toute demande d'intervention, merci de contacter notre service après-vente (*) (voir coordonnées p 16)

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 ou des chocs.
- Les pannes résultant de la modification de la construction et des caractéristiques d'origine de l'appareil.
- Les pannes affectant les pièces non conformes à celles préconisées par le constructeur.
- Les frais de mise en service, réglage, nettoyage et les essais non consécutifs à un dommage garanti.
- Le non-respect des instructions du constructeur.
- 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.

(*) Pièces détachées disponibles auprès de votre service après-vente :

- Gobelet récupérateur de graisses
- Tampons pieds
- Plaque de cuisson
- Piezzo électronique ou mécanique
- Fil à bougie

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 vissé sur la bouteille et le raccord argent 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. Ouvrir les robinets et souffler de l'air par pression au niveau du raccord de gaz
	Flexible	Obstruction du flexible	Déboucher le flexible en soufflant dans le flexible
	Bougie	Bougie mal positionnée	Vérifier qu'il y a des étincelles au début du brûleur (au niveau de la bougie) si pas d'étincelles, contacter votre service sav.
Mauvais écoulement des jus de cuisson	Piezzo	Fil déconnecté ou coupé Fil détérioré Bouton d'allumage défectueux	Vérifier que le fil reliant le piezzo à la bougie est en bon état et correctement branché. Changer le fil (*) Vérifier l'état de l'allumeur. Sur le modèle électronique, vérifier la pile et le serrage du bouton
	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 des pieds (*)

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



USER MANUAL

GB

Read the instructions before using the appliance.
Use outdoors only.

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

1	Presentation	18-20
2	Features and Functions	21
3	Box contents	22
4	Parts	22
5	Assembly	23
6	Hooking up the gas	24-25
7	Safety	26
8	Changing the gas bottle	26
9	Ignition / Use	26-27
10	Maintenance / Storage / Using again	27
11	Parts of the burner	28
12	Burners layout	28
13	Warranty	29
14	Troubleshooting	30
15	Available spare parts	31

LAGOA or **LAGOS** planchas griddles (refer to you type of plancha griddle model) are planchas griddles (hot plate cooking) compatible for use with Butane, Propane (6 and 13 KG bottles) and natural gas (France only).

These models are equipped with 1, 2, 3 or 4 burners.

Each burner is controlled by a flow control valve **a progressive tap** and a Piezo electric or mechanic ignition.

This appliance is factory set to 28 mbar Butane and 37 mbar Propane gas.

The plancha griddle is designed 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 maximum 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.

In the case you bought a plancha griddle pack (plancha griddle + trolley), please refer to the assembly manual provided with the trolley.

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) 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.

Planchas griddles LAGOA/LAGOS

Catégorie I3+
Butane 28/30 mbar
Propane 37 mbar

Catégorie I3 B/P
Butane/ Propane 50mbar

Catégorie I2E+ (France uniquement)
Gaz Naturel G20-20 mbar/G25-25mbar

LABEL
N° **0370 /16**

- Models: LAGOA Plancha griddle and LAGOS Plancha griddle: 1, 2, 3, 4 burners
- Products description : Hot plate cooking for outdoor use only
- Retail brand : Plancha Tonio / Plancha Feria
- References :
Planchas : LA1_1F; LG2_1F; LA1_2F; LG2_2F; LA1_3F; LG2_3F; LA1_4F; LG2_4F
Planchas with trolley : LA15_1F/LA15_2F_LA15_3F

LA1 / LG2

1 : Epoxy casing/Stainless steel
cooking plate

2 : Stainless steel casing/
Stainless steel cooking plate

/!\ **Depending on the product chosen, the appliance is factory set to 37 mbarPropane.**
The correct gas to use is written on the packaging as well as on the appliance nameplate.

Features and Functions

GB

CAT	GAS AND PRESSURE	Nominal calorific Flow rate (KW)	Reduced calorific flow rate	Injector reference	Nominal calorific Flowrate of all Burners (g/h)
	G30 28/30 mbar	2,45	1,5	82	178
I3 +	G31 37 mbar				175
I3B/ P	G30/ G31 50 mbar		1,8	68	178/175
					(m3/h)
I2 E+	G20 20 (25) mbar		0,9	124	0,233

Nominal calorific flowrate (KW)	I3+	I3 B/P	I2 E+ <i>(France only)</i>
[Hs]	G30/ G31	G30/ G31	G 20
	28-30/ 37 mbar	50 mbar	20 (25) mbar
	1 burner	2,45	
	2 burners	4,90	
	3 burners	7,35	
	4 burners	9,80	

Box content

GB

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

Parts

Designation	Quantity
Pads	4
Screws	4
Nuts	4

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.

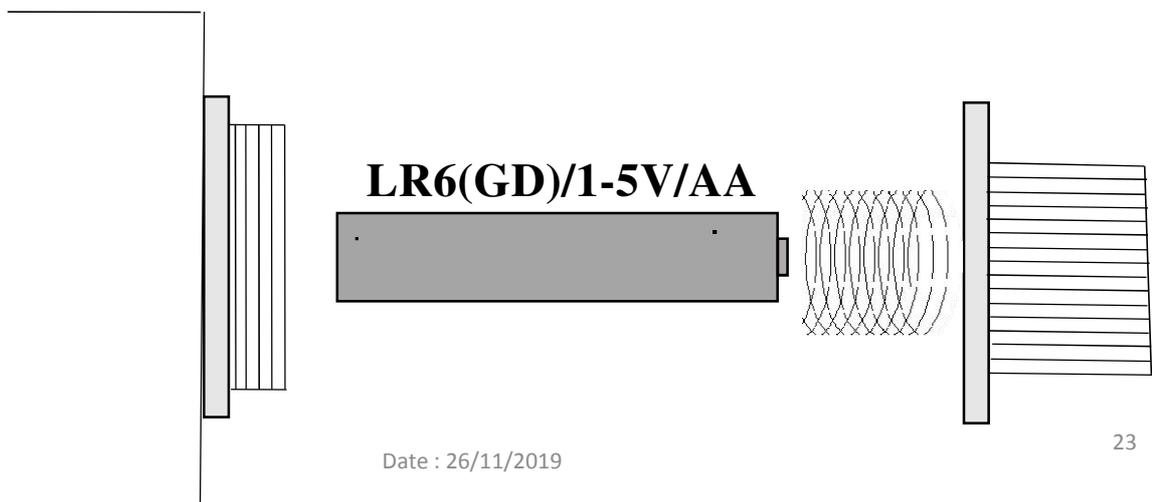
Put the screw through the pad and turn a few times by hand. With the pad in place, thread the screw through the hole in the base of the plancha then fasten the nut.

Use the screwdriver to finish tightening.



Changing the battery of my electronic Piezo

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



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

Category I3+ :

For Butane gas (G30): NF 28 mbar in line with EN 12864.

For Propane gas (G31): a safety regulator NF 37 mbar in line with EN 12864.

Flexible hoses marked NF which comply with standards:

For Butane and Propane:

XP D 36 112 elastomeric hose with mechanical connectors

NF D 36 125 flexible metallic hose with 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 (France only)

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)

Hooking up the gas

GB

Please note :

Flexible hose :

-It must always be placed next to the rear-right side of the plancha to prevent it from coming in contact with the hot parts of the appliance

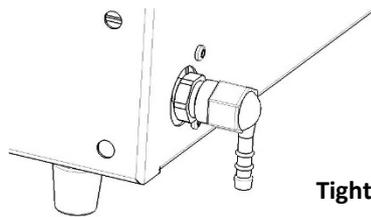
-A factory-installed elbow fitting connects the flexible gas hose to the gas intake (the user must never remove it).

-Avoid unnecessary twisting and bending. The tube must not be any longer than 900 mm. It must be entirely visible (from the appliance to the bottle) and easily accessible.

-Frequently check its condition and the expiry date. Replace at the first signs of deterioration. This tube must be changed **every 5 years** unless it is a stainless-steel tube with a life time warranty.

- The safety pressure reducer must always be positioned on the same side as the gas intake.

- Use a 5 to 13 kg gas bottle distributed in France. The gas bottle must not exceed 560 mm in height and 310 mm in width with safety pressure reducer.



Tighten collar on flexible hose

/!\ 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)

- 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.
- Close the gas bottle tap after use
- 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. The gas bottle must be positioned between the 4 dedicated wedges on the base of the trolley. Should the wedges not be at 90 °, please put them up before positioning the gas bottle (please read the trolley user manual). Hooking up the gas must be done from the back.
- 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.

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.

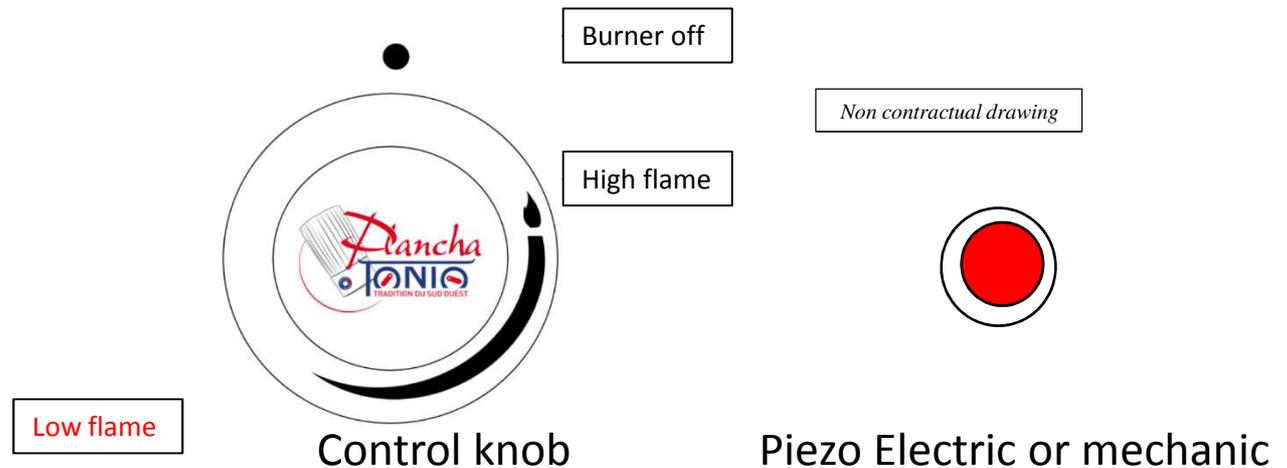
Warning : Regularly empty the grease cup using protectives gloves if the cup is hot.

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.

Ignition / Use

GB



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 only with white vinegar and coarse salt when warm but not hot.

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.

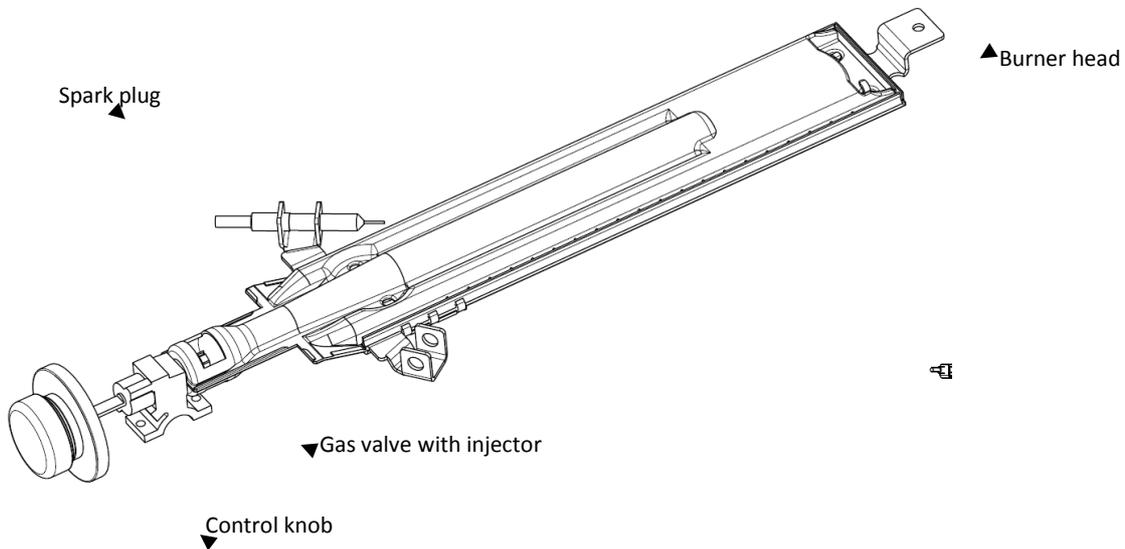
3 - Using after winter storage:

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).

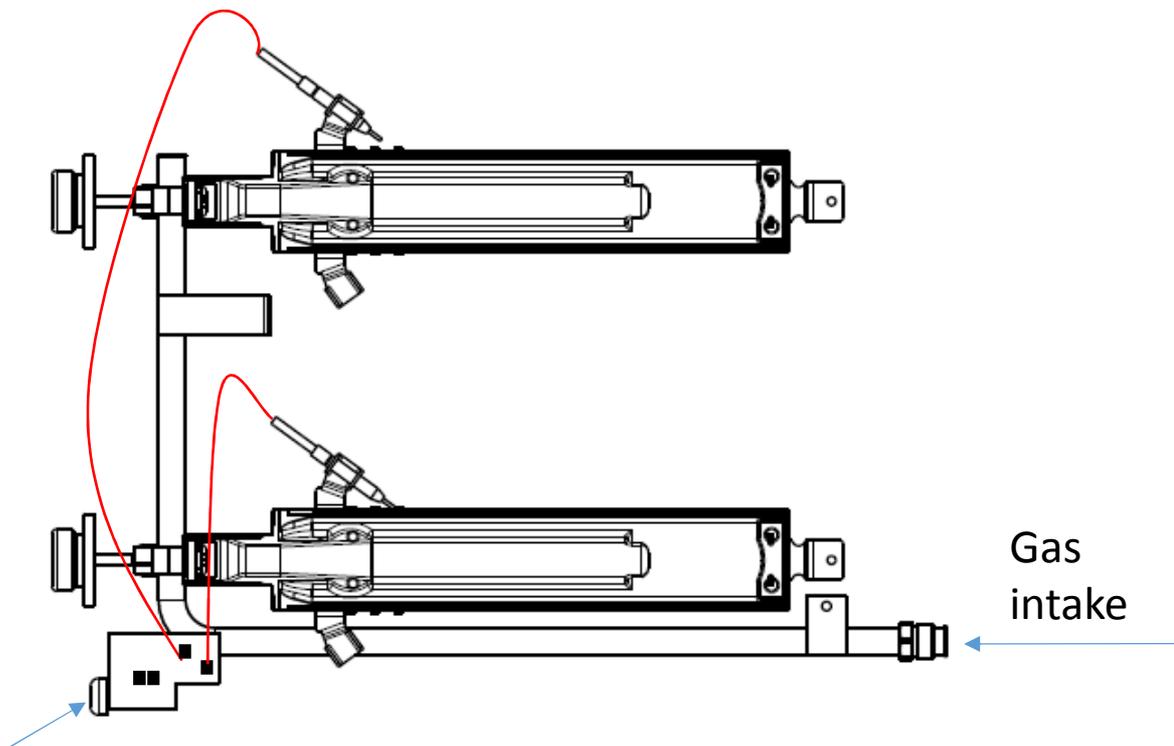
Take out the four screws that secure the cooking plate, and then put the plancha griddle back upright, leaving the plate on the ground (see troubleshooting p. 30).

Parts of the burner

GB



Burners layout



Piezo electric or mechanic starter

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 31).

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:

Damage, failures or operating difficulties from external causes and/or professional, industrial or collective usage.

Failures or operating difficulties resulting from modifications from original construction or characteristics of the appliance.

Failures or operating difficulties affecting linked to non-conforming parts.

Non compliance with user's instructions and in particular security recommendations.

Repairs and damage resulting from service or repairs done by somebody other than an accredited representative of our company.

<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	Bottle	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. Open the control knob and inject pressured air at the gas intake
	Hose	Blocked hose	Blow in the flexible hose
	White spark plug	Plug not aligned propely	Verified sparks at the burner level if no sparks, contact your after-service.
	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 make sure the button is securely screwed in.
Poor flow of cooking juices	Pads	Damaged or missing pads	Check state of pads and number

- Grease collecting cup
- Pads
- 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 user manual for future reference

Help Desk : 020 32 902 854

Email: service@plancha-tonio.com