



« *PLANCHA* »

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

## NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Catégorie I<sub>3+</sub> Butane 28/30 mbar – Propane 37 mbar  
Pays de destination FR GB BE CH ES IT PT LU

Catégorie I<sub>3 B/P</sub> Butane/Propane 50 mbar  
Pays de destination CH-

Catégorie I<sub>2 E+</sub> 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.

TSMP  
54, Route de Sort  
40180 NARROSSE  
France  
Tél. : +33(0)5 58.56.93.32  
commercial@tsmp-france.com  
Boutique en ligne : [www.plancha-tonio.com](http://www.plancha-tonio.com)

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

## 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 20 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, 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, NEVADA

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	

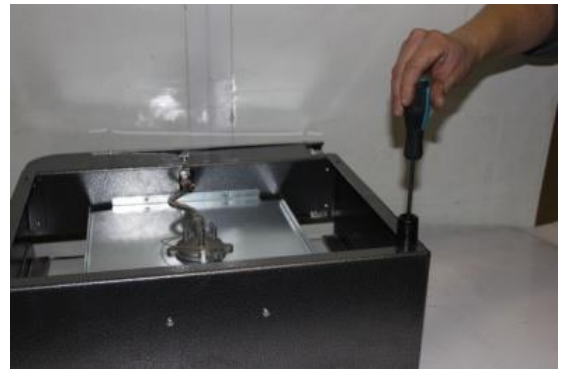
CAT	GAZ Et pression	Repère injecteurs	Débit nominal (g/h)	Débit nominal de l'ensemble des brûleurs (g/h)
I3+	Butane 28 /30mbar	80	182	546
	Propane 37mbar	80	179	537
I3 B/P	Butane/Propane 50mbar	70	182	546
I2 E+	Gaz naturel 20mbar	117	238	714

## 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 :

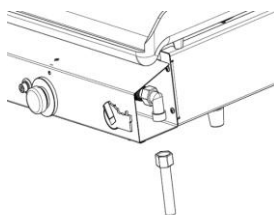
- Tuyau flexible NFD36-103
- Ou conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation (EN 12864).

### **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.

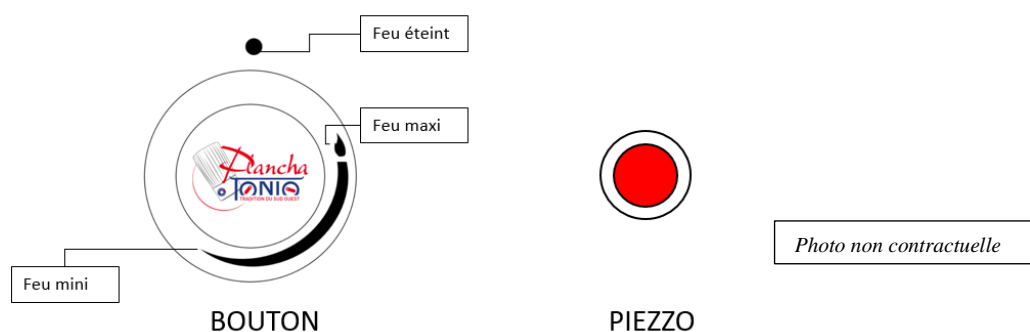
## 9) ALLUMAGE, UTILISATION & ARRET

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

- 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.

Nous vous recommandons fortement, même pour une utilisation partielle de la plaque de cuisson, de mettre en marche tous les brûleurs.

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



### **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.

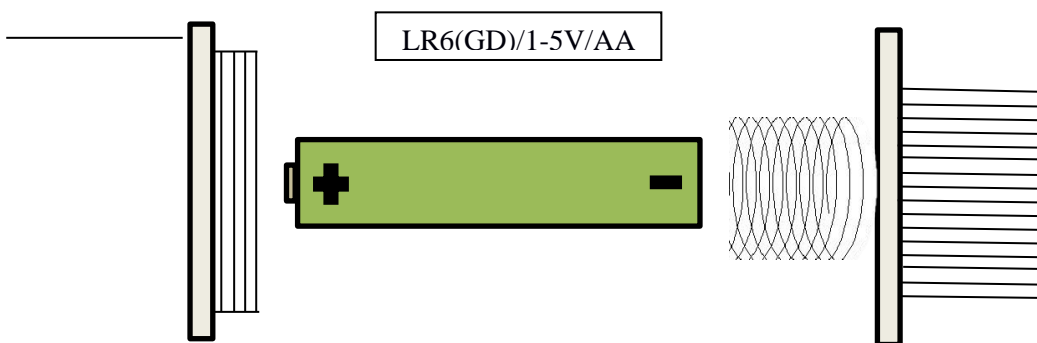
Après utilisation :

- 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, verser de l'eau ou du vinaigre d'alcool. Repoussez les sucres 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, fourmis, 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)

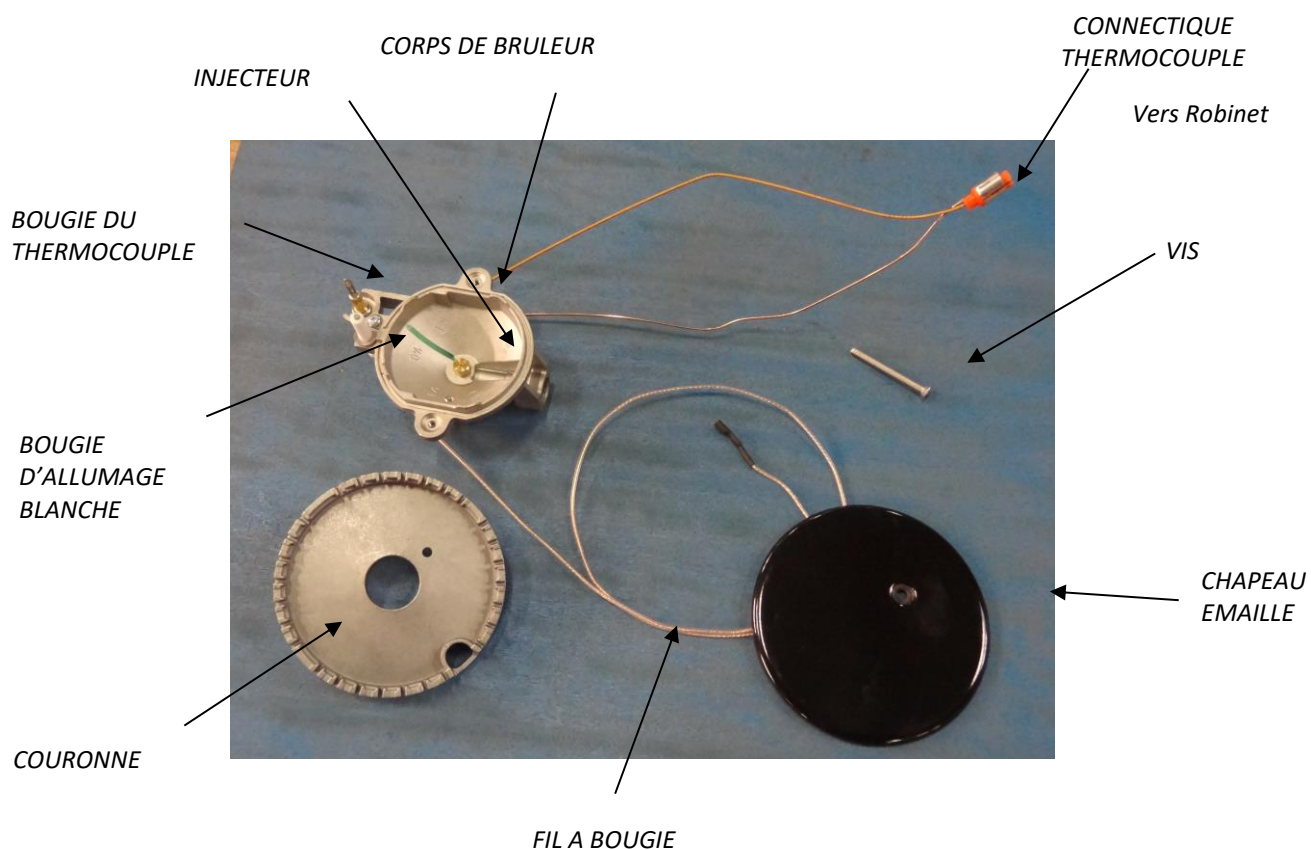
Pour une prise en charge rapide et efficace, merci de vous munir de la facture d'achat, du n° de série inscrit sur la plaque signalétique de votre plancha.

### Liste des exclusions de la Garantie :

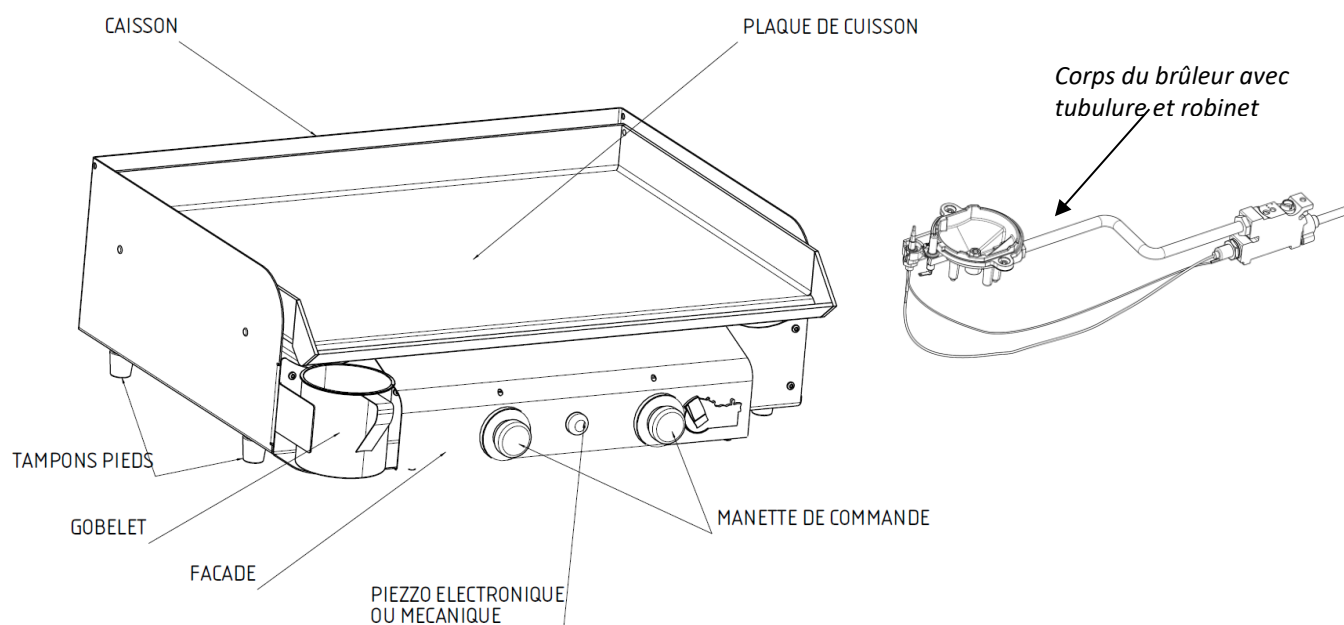
- Les dommages, pannes, défaillances ou défauts imputables à des causes d'origine externe.
- Les dommages résultant d'une utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc
- Les pannes résultant de la modification des caractéristiques d'origine.
- 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](mailto:sav@plancha-tonio.com)**