

## **FERIA/IBISSA FE2\_2F/IB1\_2F**



*Photo non contractuelle*



**NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN ..... p.2**



**USER MANUAL ..... p.15**

**Consulter la notice avant l'utilisation**

**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](mailto: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](mailto:service@plancha-tonio.com)

**Boutique en ligne : [www.plancha-tonio.com](http://www.plancha-tonio.com)**



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

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

Les Planchas « **FERIA IBISSA** » (cf. signalétique de votre plancha) sont des planchas (grilloir par contact) qui peuvent fonctionner au gaz Butane, Propane (bouteille de 6 et 13 Kg).

Ces modèles sont équipés de 2 brûleurs.

Chaque brûleur est commandé par un robinet progressif. Ils sont reliés à un dispositif d'allumage . 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 ou revendeur) 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 0.50m 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 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.**

## **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.
- Ses qualités mécaniques : dureté, résistance aux torsions, 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.
- Sa rapidité d'exécution, permet de cuire le maximum 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.

# Présentation

FR

Planchas  
FERIA / IBISSA  
MARQUAGE CE N°1312CS6197

- **MODELES** : Plancha FERIA et Plancha IBISSA : 2 feux
- **Description du produit** : Grill par contact pour utilisation à l'extérieur uniquement.
- **Marque de la commercialisation** : PLANCHA TONIO / PLANCHA FERIA
- **Références** : FE2\_2F / IB1\_2F

FE2/IB1

2 : Caisson inox

1 : Caisson époxy

# Sécurité

FR

- 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.
- Ne jamais déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Toute modification de l'appareil 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.
- Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation.
- Ne jamais changer la bouteille à côté d'une source d'inflammation.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage

# Spécifications

FR

Cet appareil est réglé en usine aux gaz Butane (G30) et Propane (G31)

<i>Pays de destination</i>	<i>Catégorie</i>
<i>BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT - SI</i>	<i>I<sub>3+(28-30/37)</sub></i>
<i>AT - BG - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE</i>	<i>I<sub>3B/P (30)</sub></i>

**Pays de destination direct: FR**

<i>Type de gaz</i>	<i>Pressions (mbar)</i>	<i>Débit calorifique Nominal de l'ensemble des brûleurs (g/h)</i>	$\Sigma Q_n$ <i>Débit calorifique Nominal de l'ensemble des brûleurs (kW)</i>
<i>Butane G30</i>	<i>28/30</i>	<i>465</i>	<i>6.4</i>
<i>Propane G31</i>	<i>37</i>	<i>457</i>	

<i>Type de gaz</i>	<i>Pressions (mbar)</i>	<i>Brûleurs</i>	<i>Repère injecteurs</i>	<i>Q<sub>n</sub> Débit calorifique nominal</i>		<i>Débit calorifique réduit (kW)</i>
				<i>kW</i>	<i>g/h</i>	
<i>Butane G30</i>	<i>28/30</i>	<i>droit</i>	<i>86</i>	<i>3.2</i>	<i>232.5</i>	<i>1.8</i>
		<i>gauche</i>				
<i>Propane G31</i>	<i>37</i>	<i>droit</i>	<i>86</i>	<i>3.2</i>	<i>228.5</i>	<i>1.8</i>
		<i>gauche</i>				

# 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.

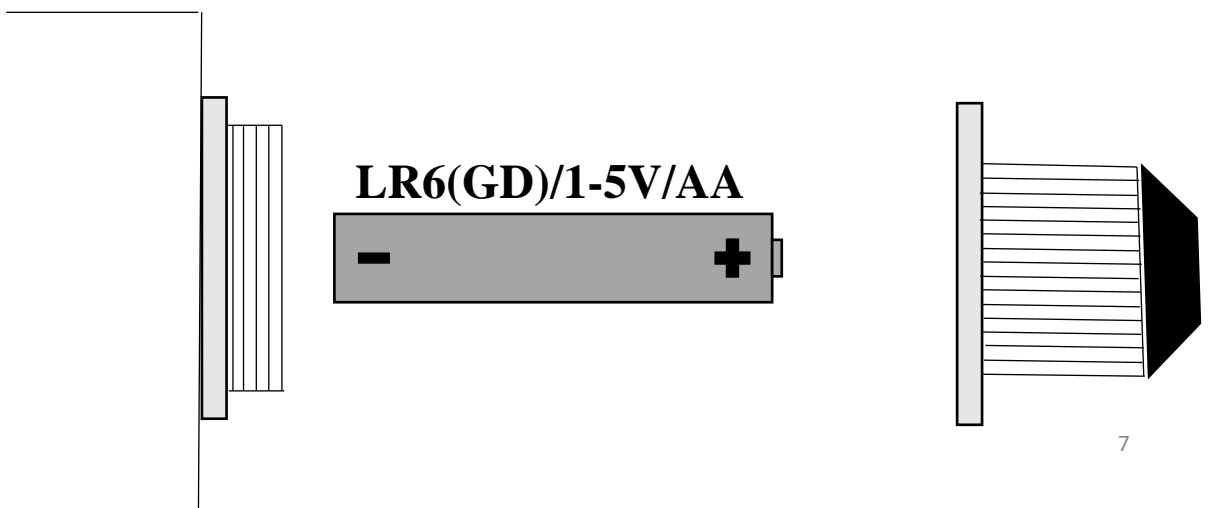
Passez les vis dans les trous et vissez quelques tours les tampons à la main

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. ( qui se situe sous la façade )



Seuls les gaz Propane (G31) et le Butane (G30) peuvent être utilisés.

Le raccordement doit être effectué loin de toute source d'inflammation dans un endroit bien aéré.

Avant de commencer le raccordement, voici le matériel nécessaire à la mise en route :

- Un détendeur de sécurité NF de 28 mbar pour le Butane ou 37 mbar pour le Propane conforme à la norme EN 12864.
- Un récipient de gaz 6 à 13 Kg distribuée sur le marché français. le récipient de gaz utilisé aura une hauteur maxi de 560 mm et une largeur de 310 mm avec détendeur.
- Un Tuyau flexible gaz conforme à la Norme XP D 36.112 (durée de vie 10ans) ou un tuyau flexible gaz NF D 36125 (durée de vie illimitée) .

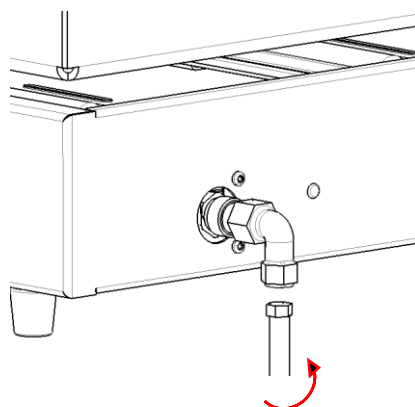
Visser le tuyau flexible sur l'extrémité de l'alimentation de la plancha (raccordement G1/2 côté droit) et visser l'autre coté au détendeur en suivant les informations livrées avec le détendeur. Ensuite raccorder le détendeur au récipient de gaz en vérifiant le serrage de connexion ainsi que la présence du joint sur le détendeur.

Le tuyau ne doit pas dépasser 1.50 m. Vérifiez le bon état du tuyau de gaz et changez le s'il présente des craquelures ou des signes d'usures. Le changer lorsque la date limite d'utilisation inscrite sur le tuyau est atteinte. Faire un essai d'étanchéité à la fin du raccordement.

## Remarques :

Le tube souple ou flexible doit toujours être positionné à l'arrière de la plancha (droite) veiller que le tuyau ou flexible de gaz ne soit pas en contact avec des parties chaudes de la plancha et qu'il n'est pas soumis à des efforts de torsions exagérées. Il doit être visible sur toute la longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.

Le connecter au coude de raccord directement branché sur l'arrivée de gaz. Interdiction d'enlever celui-ci sous aucun prétexte.



## **/!\ ATTENTION :**

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)**

# 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

Vérifier que toutes les manettes de commande sont en position de fermeture (o).

Ouvrir le robinet du récipient de gaz et appuyer sur le poussoir de sécurité du détendeur.

Appuyer et tourner jusqu'au symbole «grande flamme» la manette de commande de votre choix.

Maintenir la manette de commande enfoncée, puis appuyer sur le Piezzo pour allumer le brûleur.

Maintenir appuyé la manette de commande pour enclencher la sécurité gaz pendant quelques secondes.

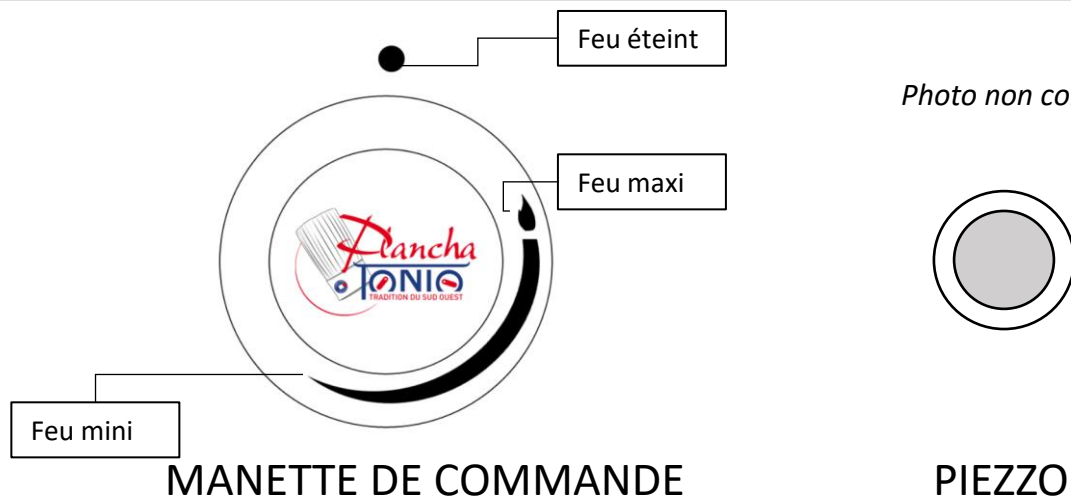
Le brûleur reste alors allumé (vérifier visuellement l'allumage par les ouvertures autour de l'appareil);

Refaire la même manipulation pour le deuxième brûleur si besoin.

Régler l'appareil à la puissance souhaitée en tournant la ou les manettes de commande selon les mets à cuire (La position petite flamme correspond à la puissance la plus faible).

Si le Piezzo ne fonctionne pas, vous pouvez allumer le ou les brûleurs de votre choix avec une grande allumette par les ouvertures sur les côtés de la plancha (entre la plaque en inox et le châssis).

Pour éteindre la plancha, fermer le robinet du récipient de gaz puis repositionnée les manettes de commande en position de fermeture (o).



## Entretien/ Rangement

Après chaque utilisation, votre plaque en inox doit être **nettoyée uniquement avec de l'eau ou du vinaigre blanc.**

Mettez des gants de protection et versez de l'eau ou le vinaigre sur la plaque tiède (attention aux éclaboussures et au dégagement de vapeur).

A l'aide d'une raclette appropriée, grattez la plaque pour retirer les résidus de cuisson puis essuyer la plaque.

Videz le gobelet récupérateur de graisse puis essuyez-le (pensez à le remettre ensuite dans son emplacement).

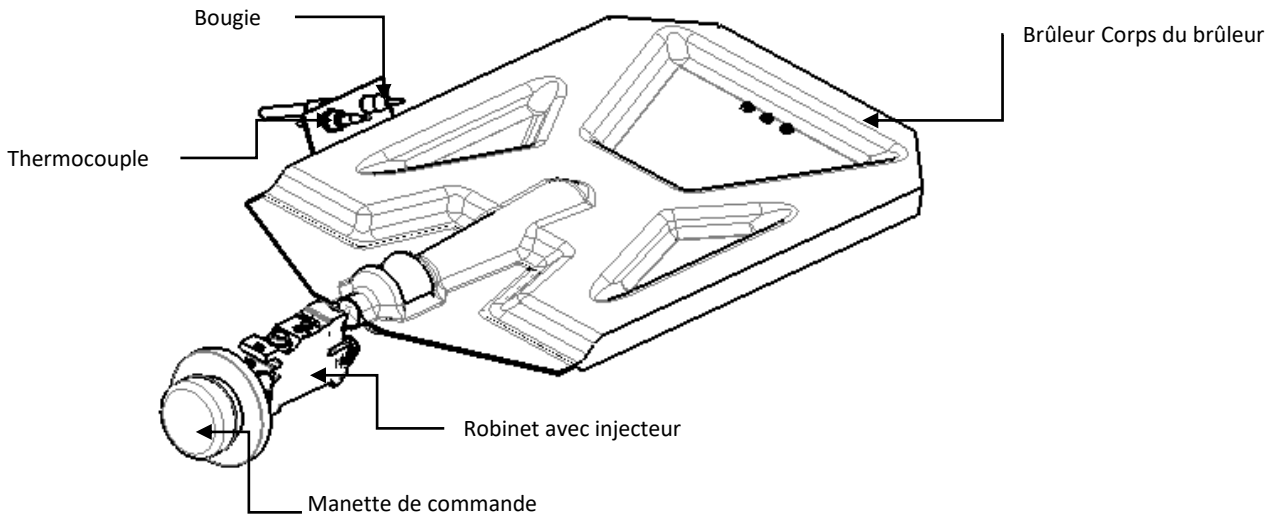
Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, vérifiez et nettoyez le cas échéant avec de l'air sous pression les brûleurs.

Il faut enlever la plaque de cuisson et souffler sur les corps des brûleurs et les venturis afin d'enlever d'éventuels résidus (**saletés, nids d'insectes, toiles d'araignées,....**)

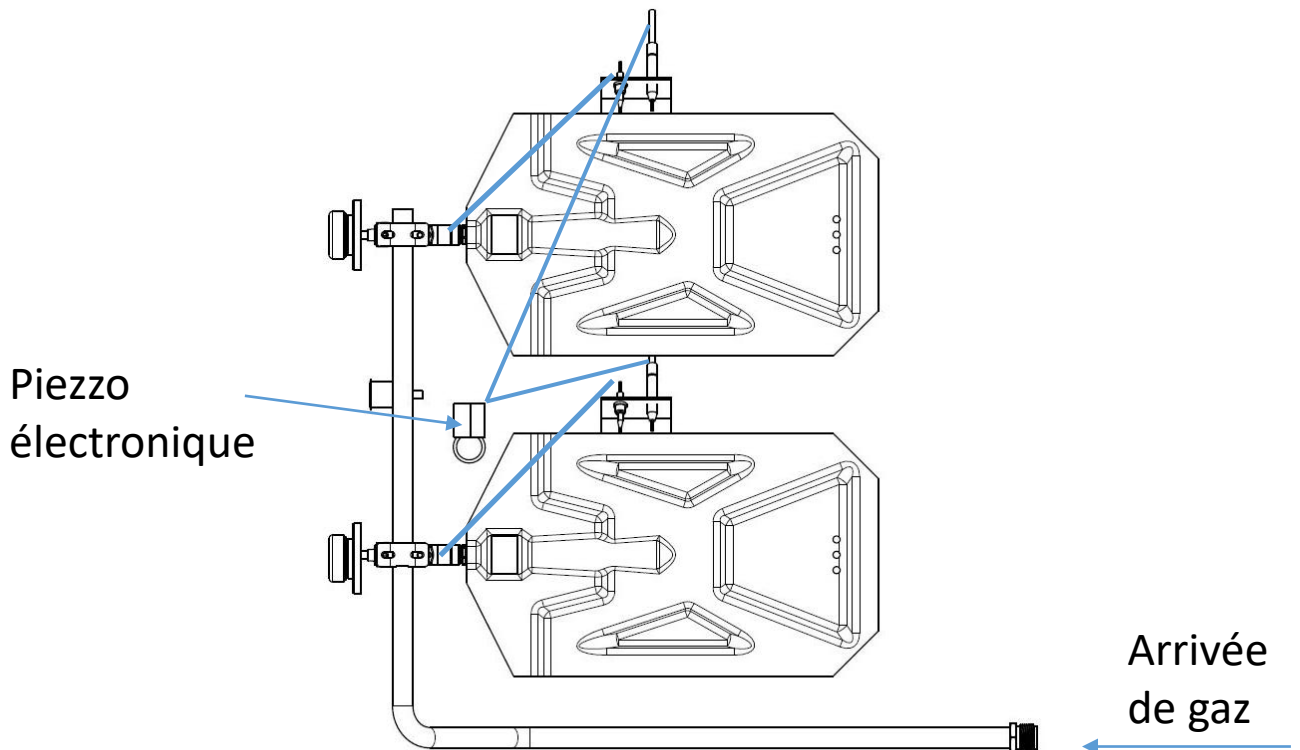
Avant de ranger votre plancha, fermez le robinet de la bouteille de gaz, débranchez-la et stockez-la à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toute source de chaleur.

Rangez votre plancha là ou 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.**



## Branchements



TSMP garantit la plaque de cuisson en inox 10 ans et les composants 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.**

## Liste des exclusions de la Garantie :

- Les dommages, pannes, défaillances ou défauts imputables à des causes d'origine externe.
- 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 de nos ateliers.
- Les dommages dus à la corrosion, à l'oxydation, à un mauvais branchement.

Problèmes	Pièces en cause	Causes possibles	Solutions
Je n'arrive pas à raccorder la plancha	Flexible	Non homologué La date limite d'utilisation 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 manettes de commande 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 niveau du brûleur (au niveau de la bougie). Si pas d'étincelles, contacter votre service après-vente
Le feu ne reste pas allumé	Piezzo	Fil déconnecté ou coupé	Vérifier que le fil reliant le piezzo à la bougie est en bon état et correctement branché.
		Fil détérioré  Bouton d'allumage défectueux	Changer le fil (*)  Vérifier l'état de l'allumeur. Sur le modèle électronique, vérifier la pile et le serrage du bouton
Le feu ne reste pas allumé	Connectique	Mauvais branchement  Thermocouple endommagé ou en mauvais état	Vérifier que le tout est bien branché à l'arrière du robinet. (Cf. schéma p 11)  Changer le thermocouple (*)
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 des pieds (*)

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

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

**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)**



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

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

1	Presentation	15-16
2	Safety	16
3	Features and Functions	17
4	Box content	18
5	Parts	18
6	Assembly	19
7	Hooking up the gas	20
8	Leak test	21
9	Changing the gas bottle	21
10	Ignition / Use	21-22
11	Maintenance / Storage	22
12	Parts of the burner	23
13	Burners layout	23
14	Warranty	24
15	Available spare parts	24
16	Troubleshooting	25

Planchas griddle "FERIA/ IBISSA" (please see your Plancha type) are planchas (contact grills) which can be operated with Butane gas, Propane (6 and 13 Kg bottle)

These models are equipped with 2 burners.

Each burner is controlled by a progressive tap and are linked to a Piezo ignition starter.

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

The plancha griddle is intended for use either on an optional trolley (see manufacturer) or for installation on a flat surface.

**/! \ Never place the Plancha on the floor.**

On trolley exclusive use of bottle of 6 Kg maximum.

Use your plancha griddle on a horizontal surface protected from drafts.

Ensure that the location of the plancha griddle is kept away from all flammable materials within a radius of 0.50m around the appliance.

Place your plancha griddle on a non-flammable support (refractory brick type, stainless steel plate, tile ...), **never place your plancha griddle on a table covered with flammable material.**

Ensure that the ambient air is constantly renewed.

When operating without a trolley, move the bottle as far as possible to the rear to the right of the heat source, placing it next to the plancha griddle on the floor.

## A little history / Why the plancha ?

Barbecues and traditional grills are slowly being replaced by plancha griddles, 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 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 griddles guarantees a healthy and tasty 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  
FERIA / IBISSA  
CE LABEL N° 1312CS6197

- **MODELS** : Plancha FERIA & Plancha IBISSA : 2 burners
- **Products description** : Contact grill for outdoor use only
- **Retail brand** : PLANCHA TONIO / PLANCHA FERIA
- **References** : FE2\_2F / IB1\_2F

FE2/IB1

2 : Stainless steel body

1 : Epoxy body

# Safety

- Before using the plancha, remove the plastic protective film.
- Keep flammable materials at least 0.50 meters away during use (both around and under the plancha).
- Never store or use flammable liquids or vapours in proximity.
- If you smell gas, immediately close the valve on the gas bottle.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- When not in use, close the gas bottle.
- Do not move the appliance during use.
- Any modification of the appliance **is forbidden**.
- 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 near an ignition source.

Your plancha griddle is factory set to Butane (G30) and Propane (G31) gas

<i>Countries of destination</i>	<i>Category</i>
<i>BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT - SI</i>	<i>I<sub>3+(28-30/37)</sub></i>
<i>AT - BG - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE</i>	<i>I<sub>3B/P (30)</sub></i>

**Direct country destination : GB**

<i>Gas type</i>	<i>Pressure (mbar)</i>	<i>Nominal calorific Flow rate of burners (g/h)</i>	$\Sigma Q_n$ <i>Nominal calorific Flow rate of the two burners (KW)</i>
<i>Butane G30</i>	<i>28/30</i>	<i>465</i>	<i>6.4</i>
<i>Propane G31</i>	<i>37</i>	<i>457</i>	

<i>Gas type</i>	<i>Pressure (mbar)</i>	<i>Burners</i>	<i>Injector reference</i>	<i>Nominal calorific flowrate</i>		<i>Nominal calorific reduce flowrate (kW)</i>
				<i>kW</i>	<i>g/h</i>	
<i>Butane G30</i>	<i>28/30</i>	<i>Right</i>	<i>86</i>	<i>3.2</i>	<i>232.5</i>	<i>1.8</i>
		<i>Left</i>				
<i>Propane G31</i>	<i>37</i>	<i>Right</i>	<i>86</i>	<i>3.2</i>	<i>228.5</i>	<i>1.8</i>
		<i>Left</i>				

# Box contents

GB

Designation	Quantity
Plancha	1
Grease recipient	1
Accessories bag	1
Owner's 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 :

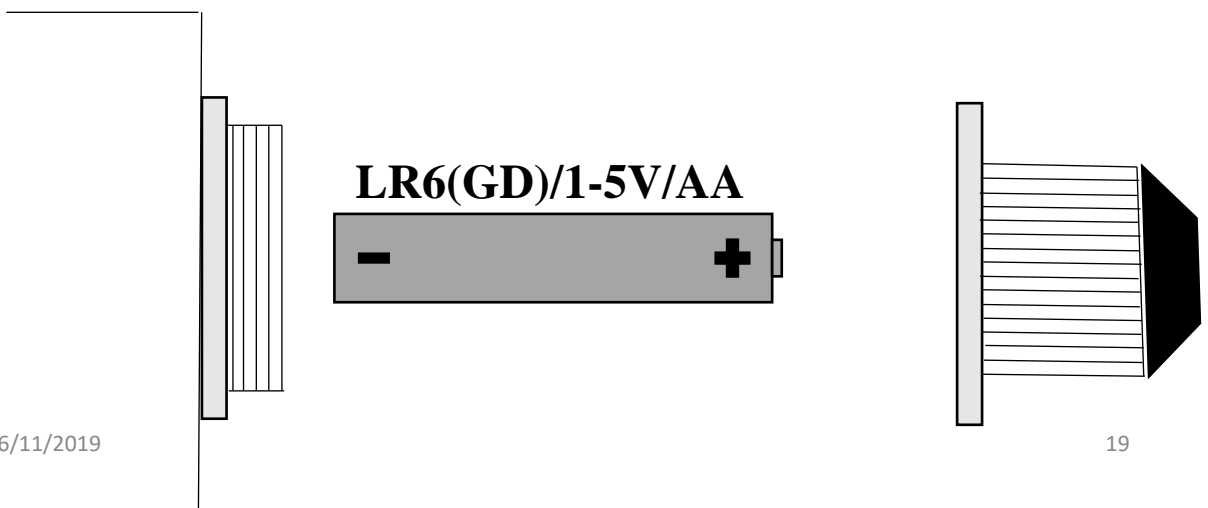
In the box, you will find 4 pads, 4 screws and 4 nuts.

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 Piezo electric starter.



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

Please note that you can only use Butane (G30) or Propane (G31) gas.

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

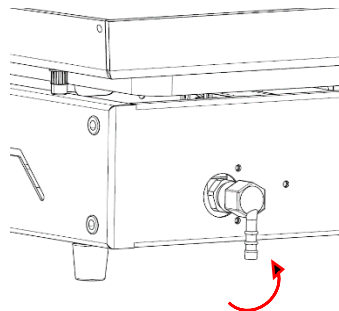
Tie, **with the clamp, one end** of your flexible hose to the Plancha griddle and hook the end with the regulator to the gas bottle.

Use a 6 to 13 kg gas bottle. The gas bottle must not exceed 560 mm in height and 310 mm in width with safety pressure reducer.

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 (**recommended : within 5 years of manufacturing date on hose**). Replace at the first signs of deterioration.

Check for gas leak once in place.



**Note :**

The soft tube or flexible must always be placed at the rear-right side of the plancha griddle. Pipe or flexible must never be in contact with hot parts of the plancha griddle and must never endure exaggerated torsions. The hose must be visible on its all length (from Plancha griddle to gas bottle) and easily accessible.

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

# 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.

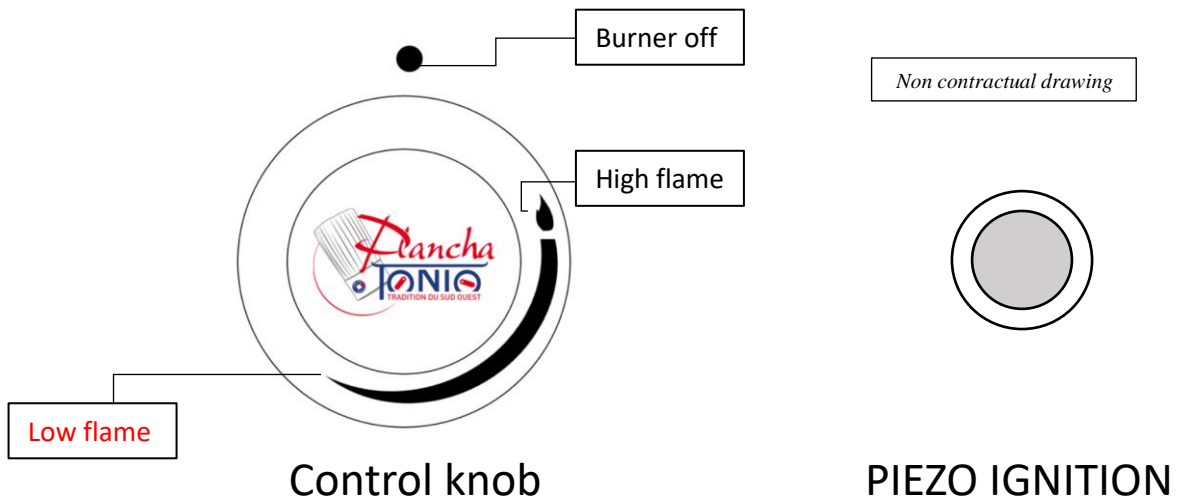
Warning : Regularly empty the grease cup using protectives gloves if the cup is hot.

# 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 ignition button. A series of sparks will ignite the burners. 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 knobs (the small flame corresponds to the weakest heat).
- To turn off the plancha griddle , close the gas bottle valve and turn the control knobs to the off position.
- If the Piezo electric starter is not working, you can light the burners with a large match.

## **Note**

Do not forget to empty the grease collecting cup. Use heat protective gloves should the cup or the appliance be hot.



## Maintenance / Storage

After each use, your stainless steel plate should only be cleaned with water or white vinegar. Put on protective gloves and pour water or vinegar on the WARM plate (Be careful of splashing and steam).

Using a suitable squeegee, clean the plate to remove the cooking residue and then wipe the plate.

Empty the grease cup and wipe it off (remember to put it back in its place).

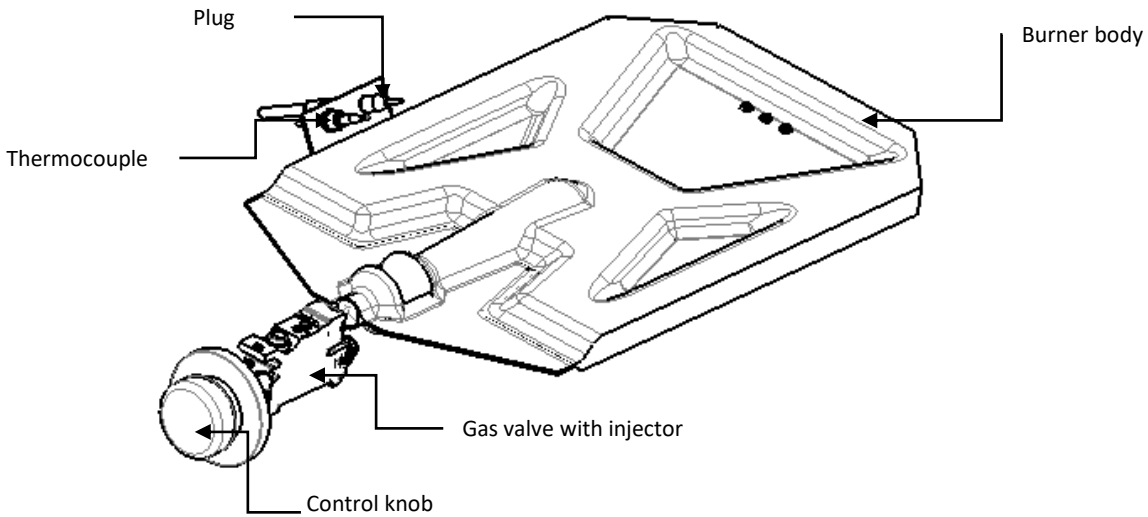
If the appliance has not been used for a long period of time, check and clean the burners if necessary with air under pressure.

Before storing your plancha griddle, turn off the gas valve, unplug the gas cylinder and store it outdoors in a dry, well-ventilated area away from any heat sources. Store your plancha griddle where it will not be damaged and protected from moisture.

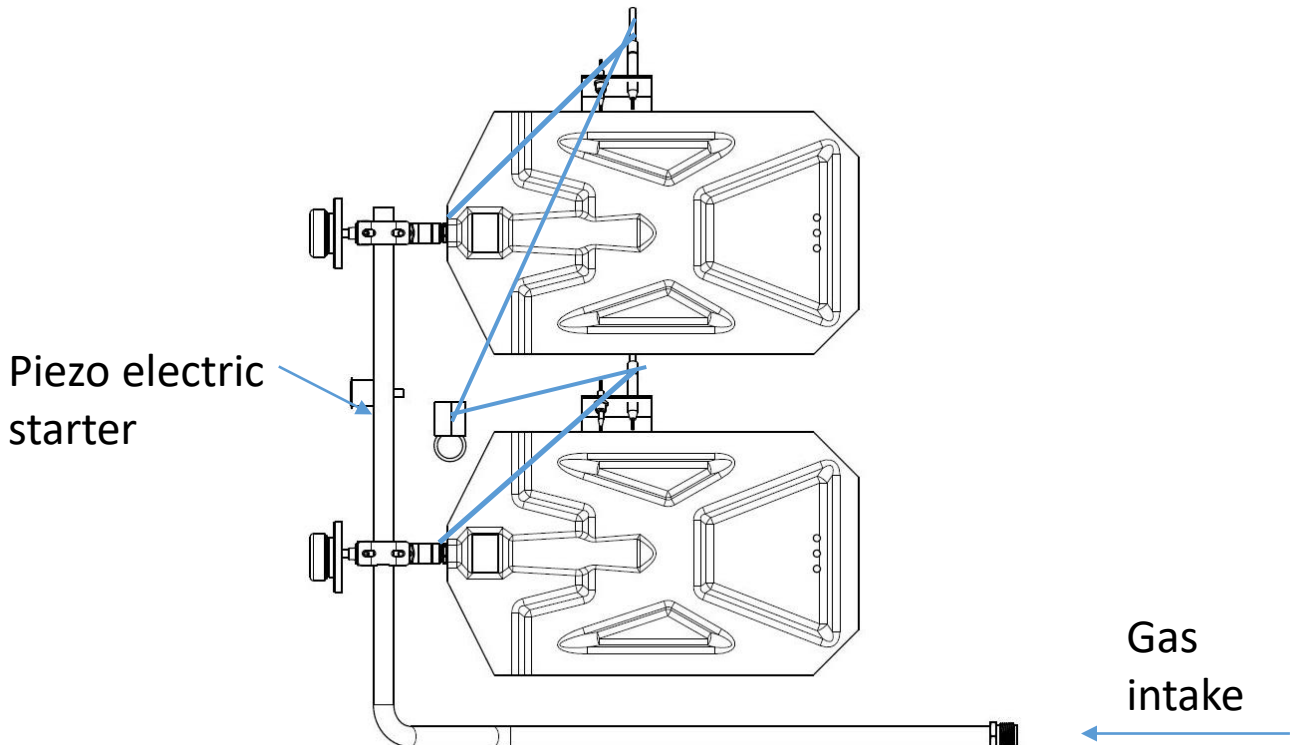
**⚠️ WARNING: DO NOT put ice on your hot plancha griddle as it can deform and warp the plate.**

# Parts of the burner

GB



# Burners layout



TSMP guarantees 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).

Protected parts must not be manipulated by the users.

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 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.
- Damage due to corrosion, rust, or an improper connection.

## Available spare parts (\*)

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

- Grease collecting cup
- Pads
- Mechanical Piezo
- Electronic Piezo
- Burners
- Spark wire
- Cooking plate

**Keep this user manual for future reference**

**Help Desk : 020 32 902 854**

**Email: [service@plancha-tonio.com](mailto:service@plancha-tonio.com)**

<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	Verify sparks at the burner level if no sparks, contact your after-sales 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 <del>the</del> make sure the button is securely screwed in.
Fire cuts	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 (*)
Poor flow of cooking juices	Pads	Damaged or missing pads	Check state of pads and number