



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
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

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 FR

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
4	Contenu du sachet	8
5	Montage	9
6	Raccordement	10-11
7	Sécurité	12
8	Allumage/ Utilisation	12-13
9	Entretien/ Rangement	13
10	Détail du brûleur	14
11	Branchements	14
12	Garanties	15
13	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 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.

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

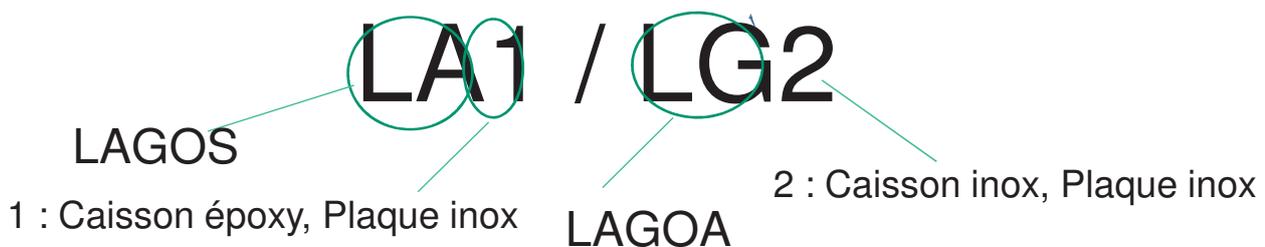
Catégorie I3+
Butane 28/30 mbar
Propane 37 mbar

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 (mm)	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

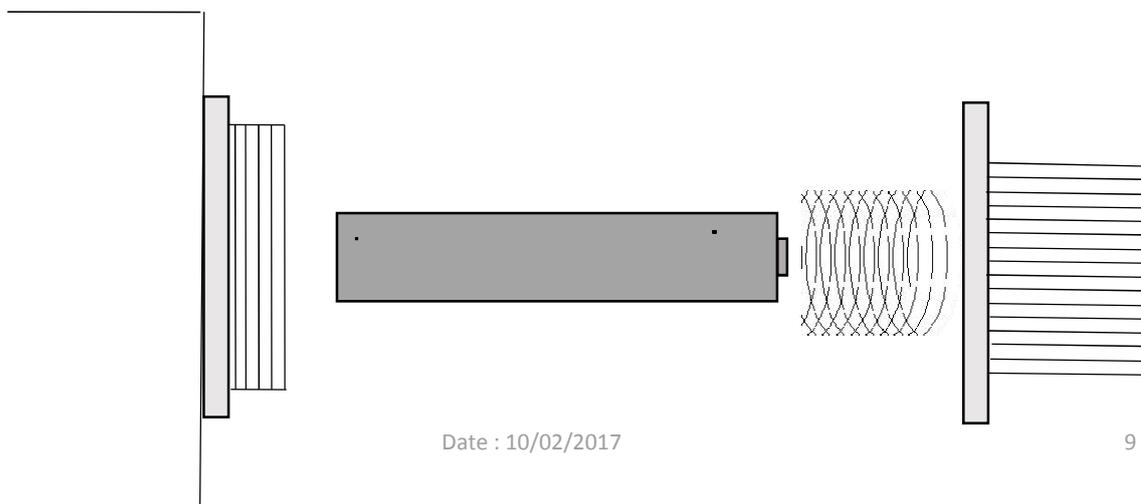
Montage des tampons.

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 36 110 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 :

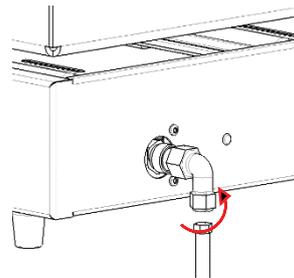
- Tuyau flexible NFD36-103

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

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.
- 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.
- 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.

Allumage/ Utilisation

- Ouvrir le robinet de la bouteille en position de pleine ouverture et appuyer sur le poussoir de sécurité du détenteur.
- 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).

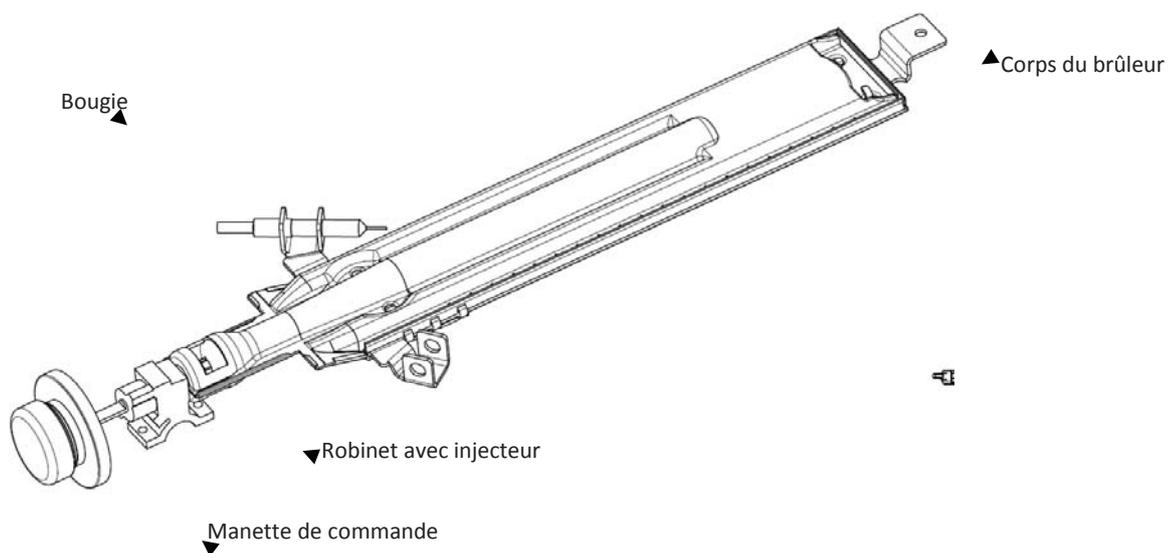
Avant de ranger votre plancha, débrancher la bouteille de gaz et stockez-la à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toute source de chaleur. Ranger votre plancha là où elle ne risque pas d'être endommagée et à l'abri de l'humidité.



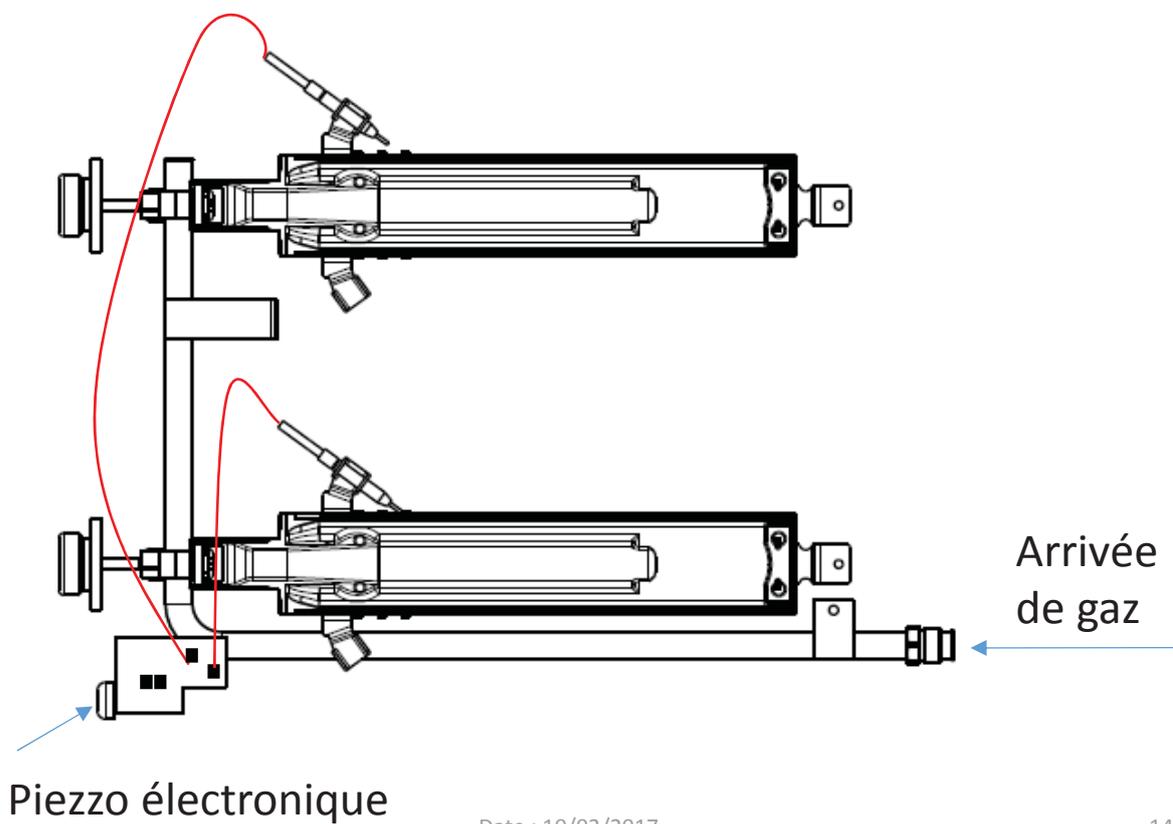
ATTENTION : INTERDICTION de mettre des glaçons sur votre Plancha chaude afin d'éviter la déformation de votre plaque.

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	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