LE MARQUIER

NOTICE D'UTILISATION

Grilloir par contact

USER MANUEL

Hot plate

FR

EN

SERVICE CONTRÔLE / CONTROL DEPARTMENT

• Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation sûre de l'appareil.
• Lire et suivre tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
• Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
• Conserver ce manuel

• This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
• Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
• Follow all warnings and instructions when using the appliance.
• Keep this manual for future reference.

Pays de destination / Destination Country	Pression gaz / gas pressure	Gaz / Gas
US - CA	27,4mbar – 11iwc	Propane
	17,4 mbar – 7 iwc	Natural Gas

Propane			
Gamme / Product range	Puissance en BTU / BTU power	Puissance en kW / kW Power	Injecteur Propane
Originale	2 x 9000	2 x 2,6 = 5,2 kW	0,9 mm
Pure 260	2 x 9544	2 x 2,8 = 5,6 kW	0,84 mm
Pure 375	3 x 8189	3 x 2,4 = 7,2 kW	0,76 mm
Amalia 360/375	3 x 7848	3 x 2,3 = 6,9kW	0,76 mm
Signature Allure	2 x 9213	2 x 2,7 = 5,4 kW	0,84 mm
Exclusive 260	2 x 9200	2 x 2,7 = 5,4 kW	0,84 mm
Exclusive 375	3 x 8500	3 x 2,4 = 7,2 kW	0,85 mm

Gaz de ville / Natural Gas			
Gamme / Product range	Puissance en BTU / BTU power	Puissance en kW / kW Power	Injecteur Natural Gas
Originale	2 x 7848	2 x 2,3 = 4,6 kW	1,12 mm
Pure 260	2 x 7848	2 x 2,3 = 4,6 kW	1,12 mm
Pure 375	3 x 7848	3 x 2,3 = 6,9 kW	1,12 mm
Signature Allure	2 x 7848	2 x 2,3 = 4,6 kW	1,12 mm

Merci d'avoir acheté cette plancha LE MARQUIER© labellisée Origine France Garantie !
Thank you for purchasing this LE MARQUIER© plancha with the Origine France Garantie label!

30 RUE AMBROISE 1 I 40 390 ST MARTIN DE SEIGNANX (France)
Tel +33 (0)5 59 56 60 70 - Fax +33 (0)5 59 56 10 79
lemarquier.com

31/08/2026

FR

⚠ DANGER

EN

Si vous sentez du gaz : • **Couper le gaz de l'appareil** • **Eteindre la plancha** • **Si l'odeur persiste, éloigner-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.** **Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**	**If you smell gas:** **• Shut off gas to the appliance.** **• Extinguish any open flame.** **• If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.** **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury, or death.**
• N'utiliser jamais cet appareil sans surveillance. **• N'utiliser jamais cet appareil à moins de 10 pi (3.0m) de toute structure, de tout matériau combustible ou de toute autre bouteille de gaz.** **• N'utiliser jamais cet appareil à moins de 7,5m (25ft) de tout liquide inflammable.** **• Ne remplisser pas le plaque de cuisson au-dessus de sa hauteur maximale** **• Ne laisser jamais l'huile ou la graisse chauffer à plus de 400°F (200°C). Si la température dépasse 400°C (200°C) ou si l'huile commence à fumer, couper immédiatement les brûleurs ou l'alimentation en gaz.** **• Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne toucher jamais l'appareil de cuisson tant qu'il n'a pas refroidi à 45°C (115°F) ou moins.** **• En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayer pas d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.** **Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort**	**• Never operate this appliance unattended.** **• Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.** **• Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.** **• Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.** **• Never allow oil or grease to get hotter than 400°F or 200°C. If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.** **• Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.** **• If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.** **Failure to follow these instructions could result in fire,explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.**

POUR VOTRE SECURITE

• ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
• A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux, l'appareil ne doit pas être installée à l'intérieure d'une habitation, bateau et d'un véhicule de loisir.
• Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
• Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
• Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
• Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.
• Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit froid.
• Ne pas utiliser de détendeur réglable.
• Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
• Utiliser des gants protecteurs lors de manœuvre des éléments particulièrement chauds
• Aucun matériau combustible ne doit se trouver autour et sous l'appareil.
• En cas d'odeur de gaz fermer le robinet de la bouteille de gaz
• Utiliser des gants protecteurs lors de l'utilisation pour manipuler le récupérateur de graisse.
• La plancha ne doit pas être installée dans une habitation, garage ou autre endroit fermé.
• La plancha ne doit pas être utilisée sous un auvent.
• Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80%.
• Ne pas garder une bouteille de réserve sous ou aux alentours de l'appareil.
• Un incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves peut se produire si ces consignes ne sont pas respectées.
• N'utiliser que le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 in wc (2.74kpa).
• Garder le tuyau d'alimentation de gaz éloigné de toute surface chauffée
• L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre pourrait nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
• Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main.
• En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne tentez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.
• Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Garder les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment
• Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir à 45° (115°F) avant de le déplacer ou de le ranger
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être
• Cet appareil devient chaud pendant et après son utilisation. Utiliser des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
• Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial
• En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres formes de précipitations pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs de l'appareil et l'approvisionnement en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
• La bouteille d'alimentation en GPL à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz GPL, au DOT des États-Unis ou à la norme CSA B339.

INSTALLATION

Cet appareil doit être utilisé en plein air sur un support horizontal non inflammable résistant à la chaleur (tel que brique réfractaire, carrelage, inox …), aucun matériau combustible ne doit être situé dans un rayon de 0,50 m autour de votre appareil. La bouteille doit être débranchée lorsque l'appareil de cuisson au gaz en plein air n'est utilisé.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne comportant pas plus de 3 murs, mais sans toit ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri qui n'est autre qu'une enceinte partielle comprenant un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans une véranda, ou perpendiculaires l'une à l'autre ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé à l'abri d'une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de l'appareil doit être de 0°C

L'appareil à gaz ne doit pas être utilisé sous une construction combustible en hauteur.

RACCORDEMENT GAZ

FR

a) Gaz Propane

Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacez-le uniquement par le régulateur IGT N°A300USL ou Cavagna Group 698.

La bouteille doit être montée de manière que la sortie de la soupape de surpression ne soit pas orientée vers la zone de fonctionnement normale. Le système d'alimentation des bouteilles doit être conçu pour l'extraction des vapeurs.

Le tuyau doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec une surface chaude pendant sont utilisation, les déplacements , ou pendant le stockage.

Nous préconisons les bouteilles de 9 kg (20lb) de propane du commerce, en utilisant le bon détendeur à sécurité.

La bouteille de gaz utilisée et équipée du détendeur devra avoir une hauteur maxi de 451 mm et 362 mm de largueur. Veuillez noter que la bouteille utilisée doit inclure un collier pour protéger la valve de la bouteille.

L'étanchéité des raccords doivent être vérifiés à l'aide d'eau savonneuse avant toute utilisation.
L'absence de bulles indique une bonne étanchéité.
NE JAMAIS VERIFIER L'ETANCHEITE AVEC UNE FLAMME

Si il y a des bulles : couper l'alimentation de gaz déconnecter la bouteille de l'appareil et contacter votre fournisseur de gaz ou votre service incendie.

L'appareil n'a pas besoin de réglages sur l'obturateur car celui-ci est déjà réglé en usine.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de code locaux avec le CSA B149.2.

AVETISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz avant de le ranger ou de le transporter
Placez un capuchon anti-poussière à la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez que le type de capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille fournie avec le robinet de la bouteille. Un autre type de bouchons pourraient entraîner des fuites de propane.
DANGER : Ne ranger pas l'appareil ou ne le déplacez pas immédiatement après l'avoir utilisé. Laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le ranger. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un incendie entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

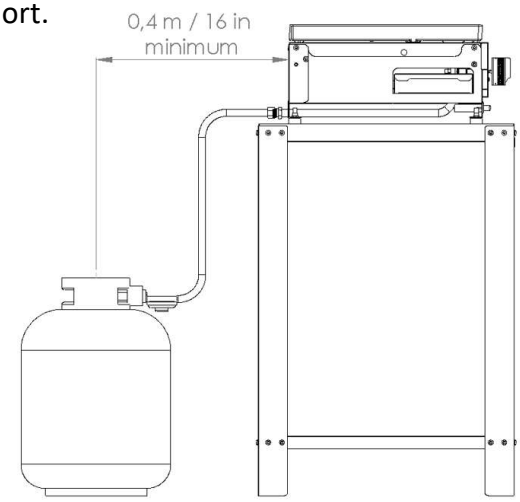
DANGER : NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL QUI FUIT

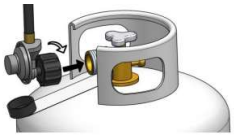


9kg (20lbs)

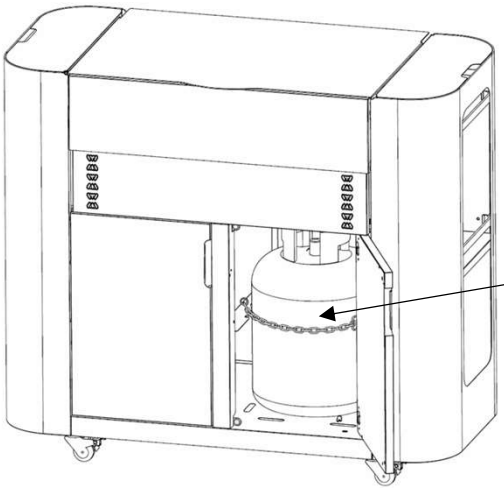
Attention :

Respecter la distance minimale de 0,4m entre la plancha et la bouteille de gaz.
Il y a un risque de trébucher sur le tuyau et de renverser la bouteille de gaz.





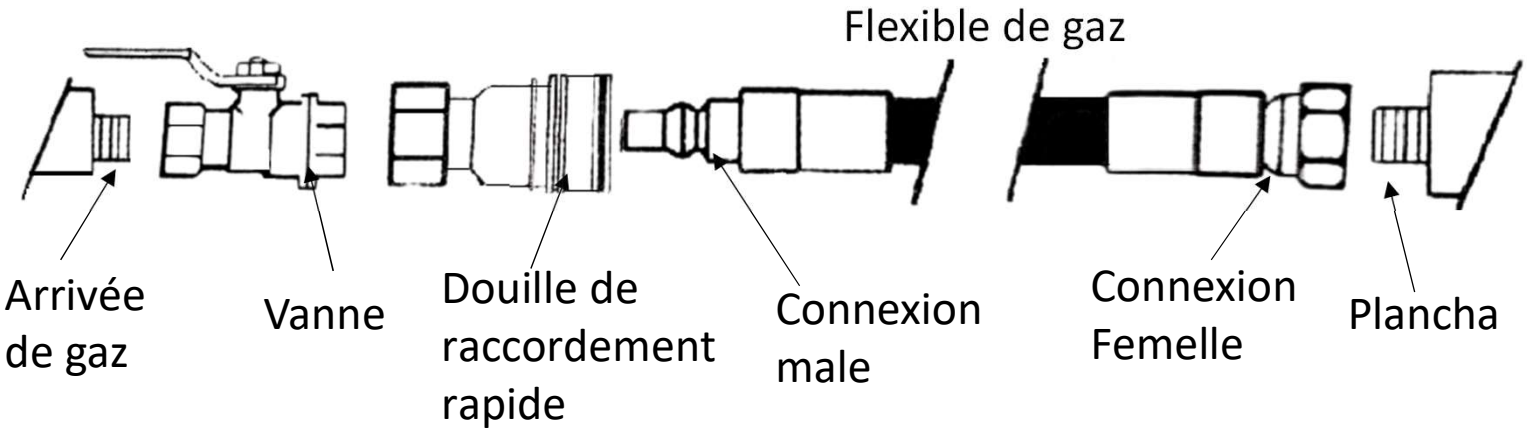
D'autres bouteilles de propane peuvent être utilisées avec cet appareil à condition qu'elles respectent les dimensions spécifiées et qu'elles soient compatibles avec le dispositif de retenue de la bouteille de l'appareil.



Fixer la bouteille de gaz avec la chaine

b) Gaz naturel :

Le raccordement au gaz naturel doit **obligatoirement être réalisé par un professionnel qualifié.**
Le tuyau de raccordement doit rester entièrement visible sur toute sa longueur — du point de branchement mural jusqu'à l'appareil — et demeurer facilement accessible.
Avant la mise en service, l'étanchéité du raccordement doit être vérifiée à l'aide d'une solution savonneuse. L'absence de formation de bulles atteste de la conformité de l'étanchéité. En cas de détection de bulles, l'alimentation en gaz doit être immédiatement interrompue, les connexions reprises, puis un nouveau contrôle d'étanchéité effectué avant toute utilisation.



- L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa).

- L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt individuelle lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

AVANT LA MISE EN MARCHE

S'assurer :

- Qu'il n'y ait pas de fuites, vérifier si le tuyau montre des traces d'usure ou de frottement, ou si le tuyau est coupé. (Ne jamais vérifier l'étanchéité avec une flamme)

- Que le tuyau flexible métallique ou flexible caoutchouc ne soit pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes et qu'il soit visible sur toute sa longueur (de l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.

- Assurez-vous qu'il n'y est pas une odeur de gaz. Si une odeur de gaz est présente coupez le gaz de l'appareil, éteindre toute flamme nue, ouvrir le couvercle. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

- S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil extérieur à gaz de cuisson. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant .

- Gardez la zone extérieure des appareils à gaz de cuisson dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

- Ne pas obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

- Gardez-la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille libres et exemptes de débris. Vérifiez visuellement les flammes du brûleur.

- Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleur/venturi pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous le gril. En cas d'odeur de gaz, vous devez fermer le robinet de la bouteille de gaz.

- Vérifiez que les vis qui fixent les bruleurs en position sont solidement fixées afin que les bruleurs soient bien positionnés.

UTILISATION

REMARQUE : Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 10 minutes à débit moyen. Il est possible durant quelques instants qu'une légère odeur se dégage de votre appareil.

Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 10 minutes.
Pour récupérer les jus de la cuisson de vos aliments positionner un pot dans le logement prévu à cet effet et situé sur le côté gauche de la plancha.

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez-la ou les commandes du bruleur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.

ALLUMAGE DE LA PLANCHA

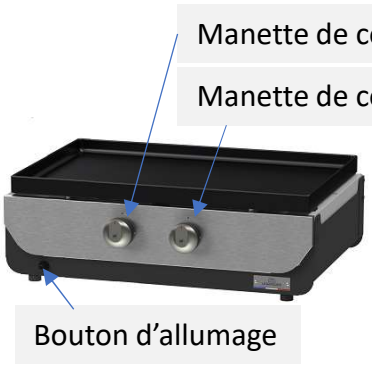
FR

Chaque brûleur est commandé par un robinet à sécurité thermocouple et une manette de commande.
Un seul bouton d'allumage permet d'allumer les bruleurs.
La manette de commande comporte des symboles qui servent à indiquer l'état du robinet. (Eteint, petite flamme, grande flamme)

1. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
2. Appuyer et tourner la manette de commande en position plein débit.
3. Actionner le bouton d'allumage (plusieurs fois si nécessaire), un clic se produit et une étincelle provoque l'allumage du brûleur. Maintenir appuyé la manette de commande encore un moment pour enclencher la sécurité gaz.
4. Vérifier visuellement l'allumage par le trou sur le côté de la plancha .
5. Reproduire la même procédure pour chaque brûleur
6. Régler ensuite à volonté la hauteur de la flamme en tournant la ou les manettes de commande de plein débit à débit réduit
7. Pour l'extinction, ramener la ou les manettes de commandes sur le symbole de fermeture, puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Description of the appliance :

Originale :

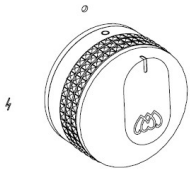
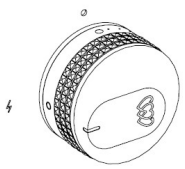
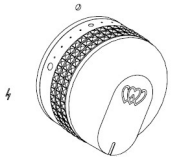
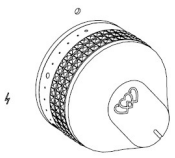


Amalia 360, 375 / Pure 375 :

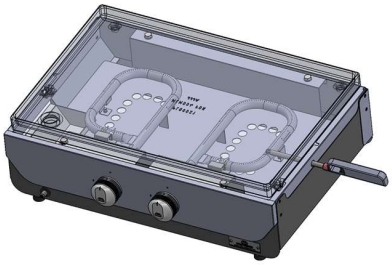


Pure 260 / Signature :



Position Débit fermé (Feu éteint) 	Position plein débit (Position d'allumage) 
Position débit moyen (Feu moyen) 	Position débit réduit (Feu doux) 

Remarque :
Une flamme (briquet à long bec) peut également être utilisée en cas de non-fonctionnement de l'allumeur. Pour cela, positionner la flamme au niveau du brûleur en passant le briquet dans le trou sur le côté de la plancha et procéder à l'allumage comme expliqué ci-dessus. Répéter l'action pour chaque brûleur.



Exclusive 260 :



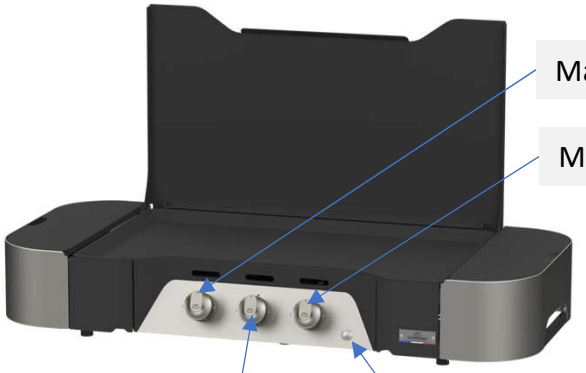
Manette de commande bruleur gauche

Manette de commande bruleur droit

Bouton d'allumage

La plancha doit être posée sur un support de 78 x 50 cm minimum.
Le couvercle doit être ouvert lorsque le(s) brûleur(s) principal(aux) est/sont en fonctionnement.

Exclusive 375 :



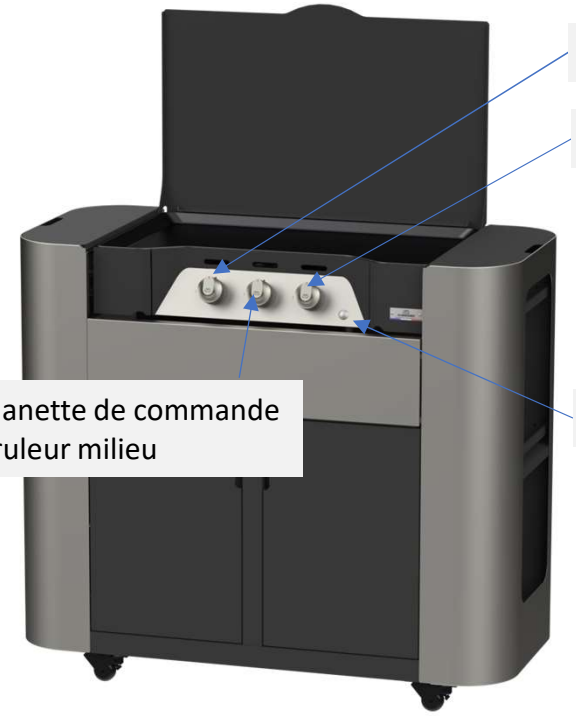
Manette de commande bruleur gauche

Manette de commande bruleur droit

La plancha doit être posée sur un support de 110 x 50 cm minimum.
Le couvercle doit être ouvert lorsque le(s) brûleur(s) principal(aux) est/sont en fonctionnement.

Manette de commande bruleur milieu

Bouton d'allumage



Manette de commande bruleur gauche

Manette de commande bruleur droit

Manette de commande bruleur milieu

Bouton d'allumage

Le couvercle doit être ouvert lorsque le(s) brûleur(s) principal(aux) est/sont en fonctionnement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer votre plaque, la laisser sur le châssis de la plancha. Une seule minute suffit pour nettoyer votre plaque de cuisson. Le nettoyage doit être fait quand la plancha est éteinte mais la plaque encore tiède. Si ce n'est pas le cas, faire fonctionner les brûleurs quelques minutes. Racler le plus gros des résidus à l'aide d'une spatule en inox. Verser de l'eau sur la plaque et frotter avec une boule de laine d'inox. Renouveler jusqu'à ce que la plaque soit impeccable. L'essuyer soigneusement avec un papier absorbant.
Attention à la capacité du bac récupérateur : penser à le vider régulièrement.
Utiliser des gants de protection si le bac est encore chaud.

Retrouver notre tutoriel vidéo sur notre chaine YouTube

ATTENTION : La méthode des glaçons est à proscrire. Elle présente un risque de choc thermique qui pourrait endommager la plaque (écaillage de l'émail par exemple).

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 et les orifices de passage d'air (venturi) afin d'enlever d'éventuels résidus (saletés, nids d'insectes, toiles d'araignées…)

STOCKAGE

Stocker votre plancha dans un endroit à l'abri de l'humidité, des poussières et où elle ne risque pas d'être endommagée.

Avant de ranger votre plancha, débrancher la bouteille de gaz et la stocker à l'extérieur dans un endroit sec et bien ventilé à l'écart de toute source de chaleur.

Si l'appareil extérieur à gaz de cuisson n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au cylindre d'alimentation.

Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.

FR

GARANTIES ET SERVICE APRES VENTE

L'appareil bénéficie des garanties commerciales suivantes : lemarquier.com

Notre chartre SAV est consultable en ligne sur le site internet : lemarquier.com

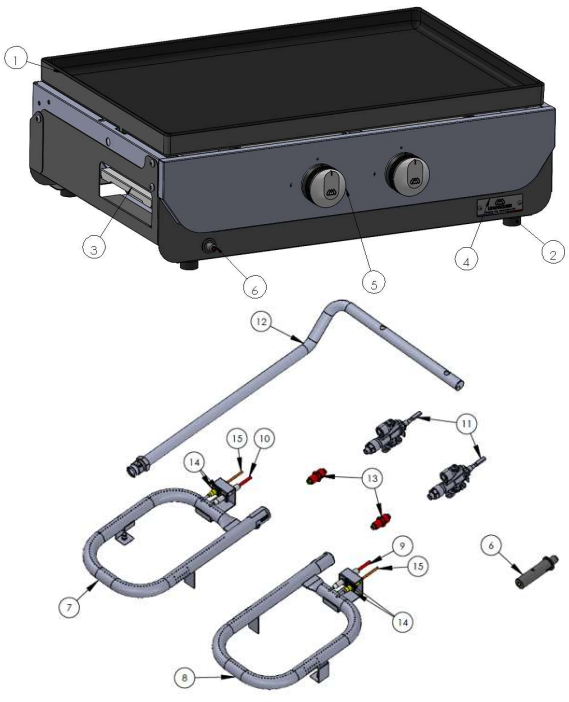
Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication.
Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées. En particulier, que le détendeur à sécurité utilisé est bien celui prévu en fonction de votre bouteille à gaz.
Un non-respect des règles d'utilisation peut entraîner une détérioration de votre appareil.

Ne pas modifier l'appareil
Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à notre Service Après-Vente
https://maisonlemarquier.zendesk.com/

Pour tout remplacement ou échange, merci de vous adresser à notre SAV avec les informations des pièces.

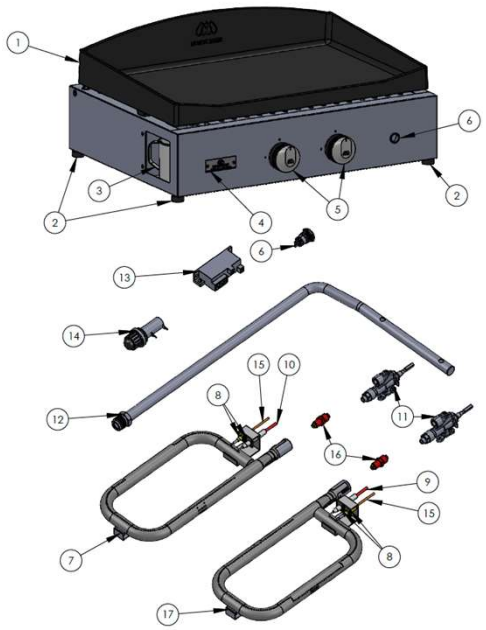
Originale :



Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0021	PLAQUE DE CUISSON	1
2	COM0170	PIEDS REGLABLE SEMELLE ANTIDERAPANTE	4
3	AGR116	MUG INOX	1
4	IDE0004	PLAQUETTE LEMARQUIER RECTANGULAIRE BLEU/BLANC/ROUGE INOX	1
5	COM0352	BOUTON DE COMMANDE	2
6	COM0189	PIEZO MECANIQUE 2 SORTIES	1
7	COM0222	BRULEUR TROMPETTE DROITE	1
8	COM0221	BRULEUR TROMPETTE GAUCHE	1
9	COM0231	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RONDE	1
10	COM0251	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
11	COM0342	ROBINET	2
12	COM0344	RAMPE ALIMENTATION	1
13	COM0341	SUPPORT GICLEUR A VISER AU ROBINET + GICLEUR LP	2
14	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	4
15	COM0211	THERMOCOUPLE CLIP LG=300 CUIVRE	2

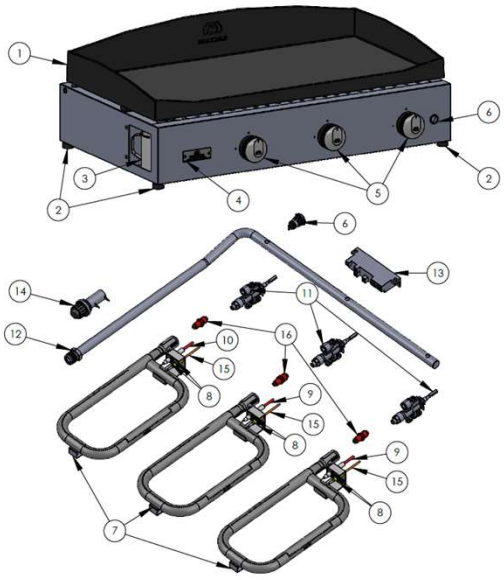
FR

Pure 260 :



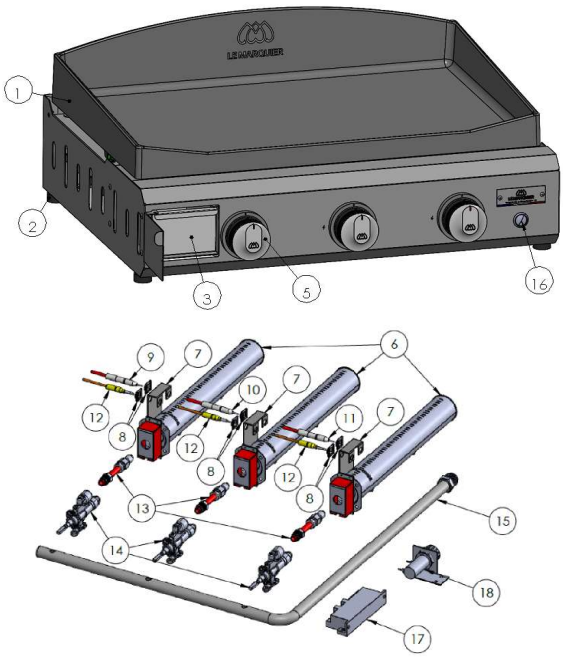
Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0013	PLAQUE DE CUISSON	1
2	COM0170	PIEDS REGLABLE SEMELLE ANTIDERAPANTE	4
3	AGR10	MUG	1
4	IDE0004	PLAQUETTE LEMARQUIER RECTANGULAIRE BLEU/BLANC/ROUGE INOX	1
5	COM0352	BOUTON DE COMMANDE	2
6	COM0304	BOUTON INOX	1
7	COM0261	BRULEUR TROMPETTE INOX DROIT	1
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	4
9	COM0210	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=600 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
10	COM0251	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
11	COM0342	ROBINET	2
12	COM0118	RAMPE ALIMENTATION	1
13	COM0010	BOITIER PIEZO A PILE 2 SORTIES	1
14	COM0012	PORTE PILE PIEZO	1
15	COM0211	THERMOCOUPLE CLIP LG=300 CUIVRE	2
16	COM0341	SUPPORT GICLEUR A VISER AU ROBINET + GICLEUR LP	2
17	COM0260	BRULEUR TROMPETTE INOX GAUCHE	1

Pure 375 :



Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0004	PLAQUE DE CUISSON FONTE EMAILLEE	1
2	COM0170	PIEDS REGLABLE SEMELLE ANTIDERAPANTE	4
3	AGR10	MUG	1
4	IDE0004	PLAQUETTE LEMARQUIER RECTANGULAIRE BLEU/BLANC/ROUGE INOX	1
5	COM0352	BOUTON DE COMMANDE	3
6	COM0304	BOUTON INOX	1
7	COM0260	BRULEUR TROMPETTE INOX GAUCHE	3
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	6
9	COM0252	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=200 MM COSSE RECTANGULAIRE	2
10	COM0251	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
11	COM0342	ROBINET	3
12	COM0232	RAMPE ALIMENTATION	1
13	COM0011	BOITIER PIEZO A PILE 4 SORTIES	1
14	COM0012	PORTE PILE PIEZO	1
15	COM0211	THERMOCOUPLE CLIP LG=300 CUIVRE	3
16	COM0341	SUPPORT GICLEUR A VISER AU ROBINET + GICLEUR LP	3

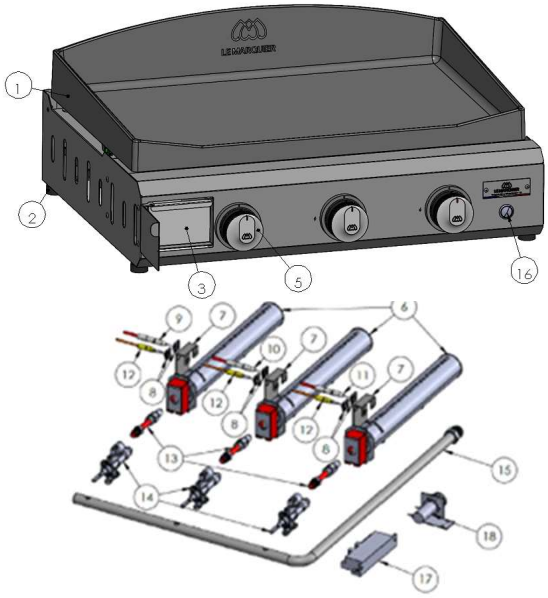
Amalia 360 :



Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0013	PLAQUE DE CUISSON	1
2	COM0170	PIEDS REGLABLE SEMELLE ANTIDERAPANTE	4
3	AGR145	MUG	1
4	IDE0004	PLAQUETTE LEMARQUIER RECTANGULAIRE BLEU/BLANC/ROUGE INOX	1
5	COM0352	BOUTON DE COMMANDE	3
6	COM0271	BRULEUR	3
7	SUP0018	SUPPORT ELECTRODE + THERMO CLIP	3
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	3
9	COM0266	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=800 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
10	COM0210	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=600 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
11	COM0251	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
12	COM0211	THERMOCOUPLE CLIP LG=300	3
13	COM0339	TUBE ALIMENTATION ALU BRULEUR	3
14	COM0342	ROBINET	3
15	COM0031	RAMPE ALIMENTATION	1
16	COM0304	BOUTON INOX	1
17	COM0011	BOITIER PIEZO A PILE 4 SORTIES	1
18	COM0012	PORTE PILE PIEZO	1

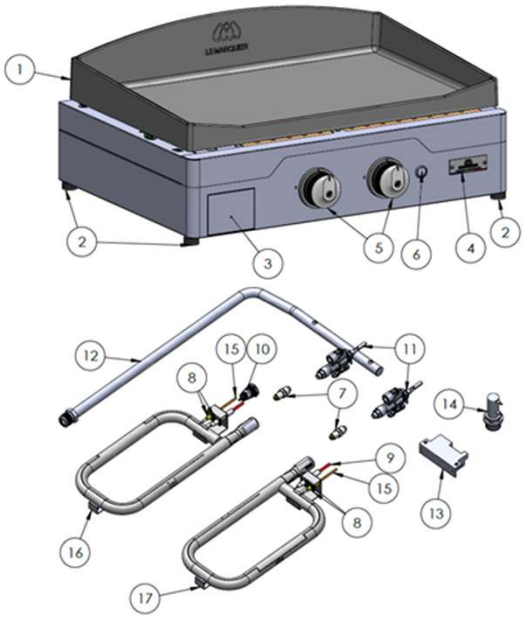
FR

Amalia 375 :



Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0004	PLAQUE DE CUISSON	1
2	COM0170	PIEDS REGLABLE SEMELLE ANTIDERAPANTE	4
3	AGR145	MUG	1
4	IDE0004	PLAQUETTE LEMARQUIER RECTANGULAIRE BLEU/BLANC/ROUGE INOX	1
5	COM0352	BOUTON DE COMMANDE	3
6	COM0271	BRULEUR	3
7	SUP0018	SUPPORT ELECTRODE + THERMO CLIP	3
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	3
9	COM0266	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=800 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
10	COM0210	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=600 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
11	COM0251	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
12	COM0211	THERMOCOUPLE CLIP LG=300 CUIVRE	3
13	COM0339	TUBE ALIMENTATION ALU	3
14	COM0342	ROBINET	3
15	COM0032	RAMPE ALIMENTATION	1
16	COM0304	BOUTON INOX	1
17	COM0011	BOITIER PIEZO A PILE 4 SORTIES	1
18	COM0012	PORTE PILE	1

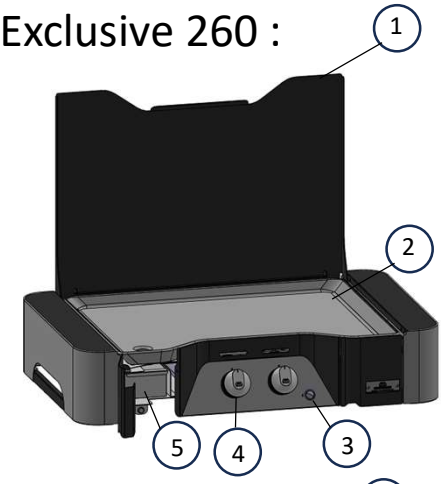
Signature:

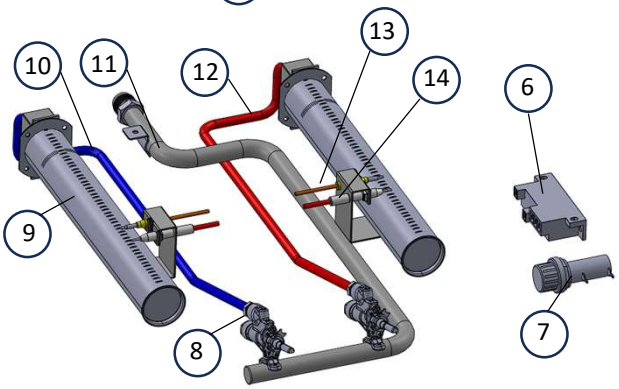


Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0013	PLAQUE DE CUISSON FONTE EMAILLEE 60*40 TROU 2020	1
2	COM0170	PIEDS REGLABLE SEMELLE ANTIDERAPANTE	4
3	AGR92	MUG INOX RECTANGULAIRE 2020	1
4	IDE0004	PLAQUETTE LEMARQUIER RECTANGULAIRE BLEU/BLANC/ROUGE INOX	1
5	COM0352	BOUTON DE COMMANDE GAZ MARQUAGE CAOUTCHOUC 2022	2
6	COM0304	BOUTON INOX POUR PIEZO ELECTRONIQUE 19 MM , CONVEX CSA UL	1
7	COM0341	SUPPORT GICLEUR A VISER AU ROBINET + GICLEUR LP	2
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	4
9	COM0252	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=200 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
10	COM0251	BOUGIE CLIP AVEC CABLE LG=400 MM COSSE RECTANGULAIRE	1
11	COM0342	ROBINET THERMOCOUPLE	2
12	COM0118	RAMPE ALIMENTATION GAZ 260	1
13	COM0010	BOITIER PIEZO A PILE 2 SORTIES POLYPRO CSA UL	1
14	COM0012	PORTE PILE PIEZO 2018 - 20XX POLYPRO CSA UL	1
15	COM0211	THERMOCOUPLE CLIP LG=300 CUIVRE	2
16	COM0261	BRULEUR TROMPETTE INOX DROIT 2021	1
17	COM0260	BRULEUR TROMPETTE INOX GAUCHE 2021	1

FR

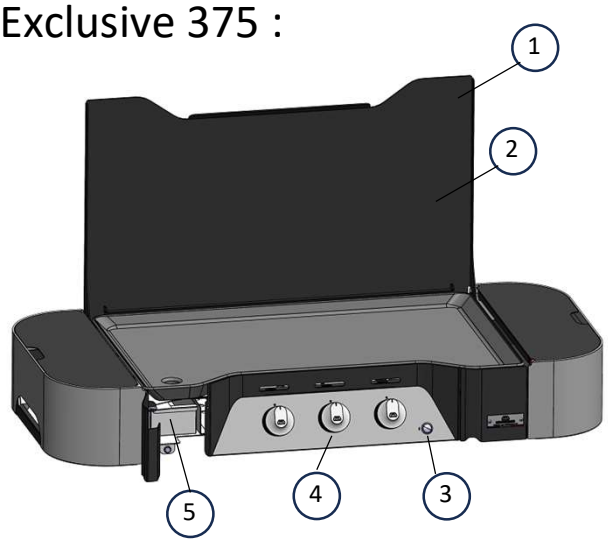
Exclusive 260 :

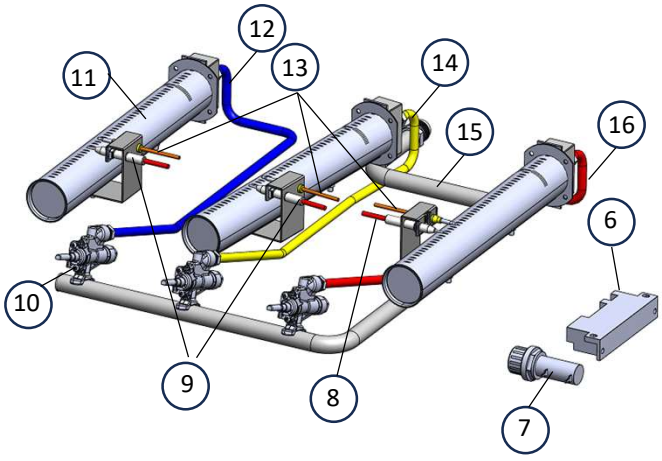




Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	1986016A	COUVERCLE	1
2	PLQ0020	PLAQUE	1
3	COM0304	BOUTON INOX	1
4	COM0352	BOUTON DE COMMANDE GAZ	2
5	AGR141	MUG	1
6	COM0010	BOITIER PIEZO A PILE 2 SORTIES	1
7	ASS0027	ASSEMBLAGE PORTE PILE	1
8	COM0305	ROBINET THERMOCOUPLE	2
9	COM0271	BRULEUR BRAY	2
10	COM0310	TUBE ALU GAUCHE	1
11	COM0309	RAMPE	1
12	COM0312	TUBE ALU DROIT	1
13	COM0043	THERMOCOUPLE	2
14	COM0251	BOUGIE L=400MM	2

Exclusive 375 :





Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	1985016A	COUVERCLE	1
2	PLQ0022	PLAQUE	1
3	COM0304	BOUTON INOX	1
4	COM0352	BOUTON DE COMMANDE GAZ	2
5	AGR141	MUG	1
6	COM0011	BOITIER PIEZO A PILE 4 SORTIES	1
7	ASS0027	ASSEMBLAGE PORTE PILE	1
8	COM0251	BOUGIE L=400MM	1
9	COM0210	BOUGIE L=600MM	2
10	COM0305	ROBINET THERMOCOUPLE	3
11	COM0271	BRULEUR BRAY	2
12	COM0310	TUBE ALU GAUCHE	1
13	COM0325	THERMOCOUPLE	3
14	COM0311	TUBE ALU MILIEU	1
15	COM0314	RAMPLE EXCLUSIVE 375 A POSER	1
15	COM0315	RAMPLE EXCLUSIVE SUR CHARIOT	1
16	COM0312	TUBE ALU DROIT	1



FOR YOUR SAFETY

- WARNING: accessible parts can be very hot. Keep young children away.
- To be used only outside the premises, the device must not be installed inside a dwelling, boat or a recreational vehicle.
- Do not move the device during use.
- Close the valve of the gas container after use.
- Any modification of the device can be dangerous.
- This device must be kept away from flammable materials.
- Before cleaning, wait until the device is cold.
- Do not use adjustable regulators.
- Parts protected by the manufacturer or his authorised representative must not be handled by the user.
- Use protective gloves when maneuvering particularly hot elements
- No combustible material should be around or under the appliance.
- In case of gas smell close the valve of the gas cylinder
- Use protective gloves when using to handle the grease collector.
- The plancha must not be installed in a house, garage or other enclosed place.
- The plancha should not be used under an awning.
- Never fill the bottle above 80%.
- Do not keep a spare bottle under or around the device.
- A fire that can cause death or serious injury can occur if these instructions are not followed.
- Use only the gas pressure regulator supplied with this unit. This regulator is set for an outlet pressure of 11 in wc (2.74kpa).
- Keep away gas pipe from heated surfaces
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs could impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher can, in some circumstances, contain the fire.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115 °F (45 °C) before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- The appliance is not intended for commercial use.
- In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
- The LP gas supply cylinder to be used shall be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. DOT, or CSA B339.

INSTALLATION

This device must be used outdoors on a non-flammable horizontal support resistant to heat (such as refractory brique, tiles, stainless steel ...), no combustible material should be located within a radius of 0.50 m around your device.The cylinder must be disconnected when the outdoor gas cooking appliance is not in use.

The outdoor cooking gas appliance must not be used under combustible aerial construction.
The appliance is not intended to be connected to a fixed fuel supply system.

The appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a buildind garage, or any other enclosed area.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open, sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance must be 0°C.

The gas appliance must not be used under a combustible structure above ground level.

GAS CONNECTION

EN

a) For Popane gas

The gas pressure regulator provided with this appliance shall be used. Replace only with regulator IGT N° A3000US or Cavagna Group 698.

The cylinder must be mounted so that the pressure relief valve outlet is not directed towards the normal operating zone. The cylinder supply system must be designed to allow the extraction of fumes.
The hose must be installed in such a way that it does not come into contact with a hot surface during use, transportation, or storage.

We recommend 9 kg (20lb) commercial propane cylinders fitted with an appropriate safety reducer.

The gas cylinder used and equipped with the reducer can have a maximum height of 451 mm and a maximum width of 362 mm. Please note that the cylinder used must include a collar to protect the valve of the cylinder.

The leak-tightness of the connections must be verified using soapy water prior to any use.
The absence of bubbles indicates a good seal.
NEVER VERIFY LEAK-TIGHTNESS USING A FLAME

If there are bubbles present: shut off the gas supply, disconnect the cylinder from the appliance, and contact your gas supplier or your fire department.

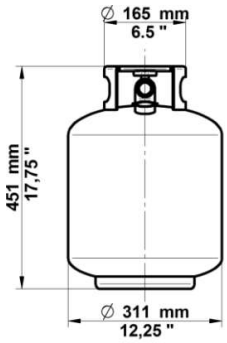
The appliance does not require the adjustment of the air baffle as its settings are already configured in the factory.

Installation must comply with local regulations/codes, or if there are no such local regulations/codes, with CSA B149.2.

WARNING: Disconnect the appliance from the gas supply prior to storage or transportation
Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs could result in leakage of propane.

DANGER: Do not store or transport the appliance immediately after having used it. Leave it to cool before transporting or storing. Failure to comply with this instruction may cause a fire, resulting in material damage, physical injury, or death.

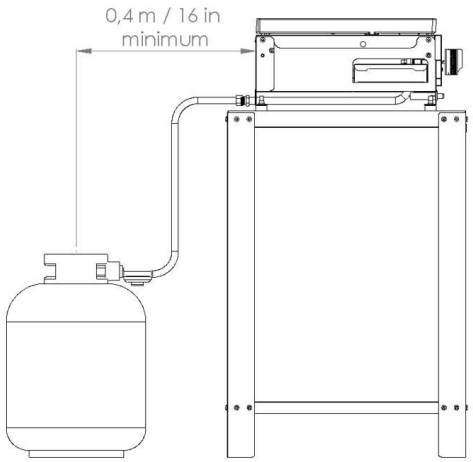
DANGER: NEVER USE AN APPLIABCE THAT IS LEAKING

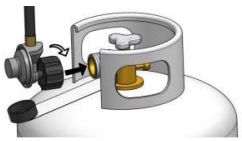


9kg (20lbs)

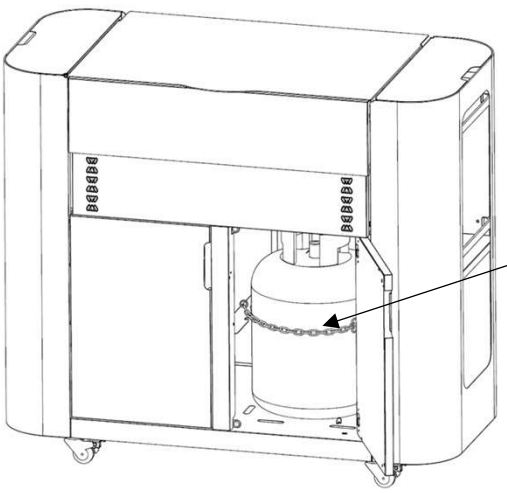
Caution :

Maintain a minimum distance of 16in Between the appliance and the supply cylinder. There is a risk of tripping over the hose and tipping the supply Cylinder.





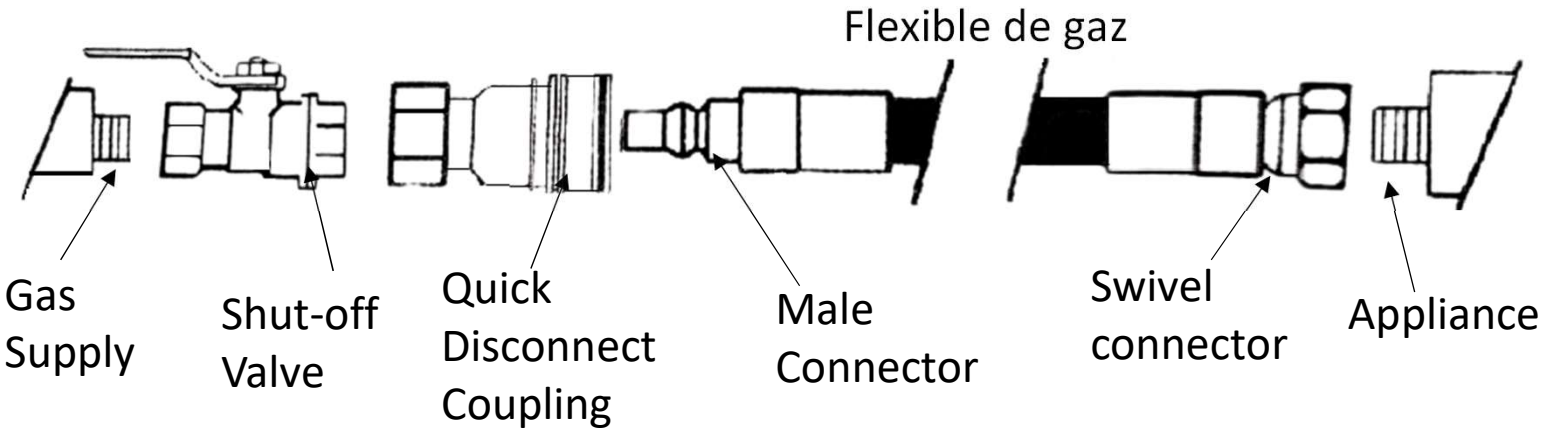
Other propane cylinders may be used with this appliance provided that they comply with the specified dimensions and are compatible with the appliance's cylinder retention device.



Attach the gas bottle with the chain

b) For Natural Gas

The natural gas connection must be carried out **exclusively** by a qualified professional. The connection hose must remain fully visible along its entire length—from the wall connection point to the appliance—and must be easily accessible for inspection and maintenance. Before commissioning, the tightness of the connection must be checked using a soapy water solution. The absence of bubble formation confirms that the connection is properly sealed. If any bubbles are detected, the gas supply must be immediately shut off, the connections reassembled, and a new leak test performed before use.



- The appliance and its individual shutoff valve shall be disconnected from the gas supply piping System during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3,5kPa).
- The appliance shall be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3,5kPa).

PRIOR TO COMMISSIONING

Ensure:

- That there are no leaks, check if the tube is showing signs of wear or abrasion, or if the tube has been cut. (Never verify leak-tightness using a flame)

- That the flexible metal hose or the rubber tube is not in contact with parts of the appliance that may become hot, that it is visible along its entire length (from the appliance to the cylinder), and is easily accessible.

- Make sure that there is no smell of gas. If you can smell gas, disconnect the gas from the appliance, extinguish any naked flame, and open the cover. If the smell persists, move away from the appliance and immediately contact your gas supplier or your fire department.

- If it is evident that there is abrasion or excessive wear, or that the hose has been cut, it must be replaced prior to the commissioning of the outdoor gas cooking appliance. The replacement hose must be of the model specified by the manufacturer.

- Keep the area around outdoor gas cooking appliances clear and free from combustible materials, fuel, and other flammable vapours and liquids.

- Do not obstruct the circulation of combustion and ventilation air.

- Keep the ventilation opening(s) of the gas cylinder compartment clear and free of debris. Perform a visual check of the burner flames.

- Check and clean the burner/venturi tubes to detect the presence of insects or insect nests. A blocked tube can cause a fire beneath the grill. If there is a smell of gas, you must close the tap of the gas cylinder.

- Check that the screws that hold the burners in position are securely tightened so that the burners are correctly positioned.

USE

REMARK: During first use, it is advised that you run your plancha empty for 10 minutes at medium heat. It is possible that your appliance will emit a slight odour for a few moments.

Before cooking, preheat the appliance for around 10 minutes.
To collect cooking juices from your food, position a container in the recess intended for this purpose, located on the left side of the plancha.

If the product does not ignite within 5 seconds, switch it off or switch off the burner controls, wait for 5 minutes, and repeat the ignition procedure.

IGNITING THE PLANCHA

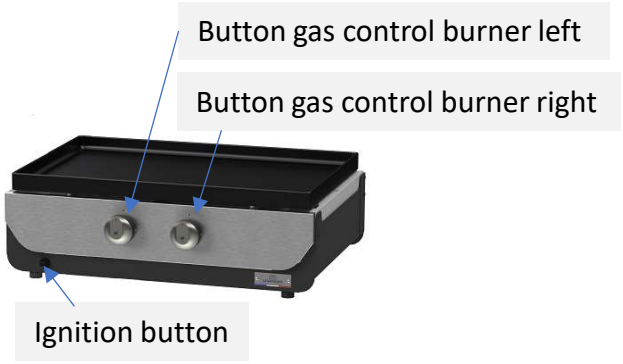
EN

Each burner is controlled by a thermocouple safety valve and a control dial.
A single ignition button enables the lighting of all burners.
The control dial features symbols that indicate the status of the valve. (Off, Small Flame, Large Flame)

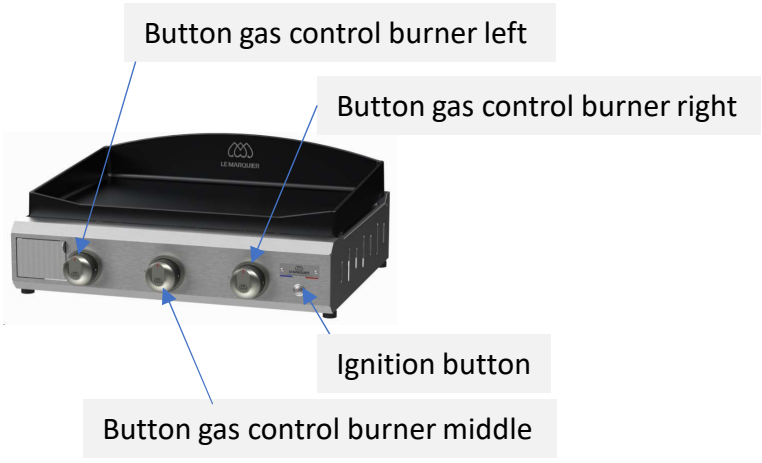
1. Open the valve of the gas cylinder.
2. Press and turn the control dial to the full flow position.
3. Press the ignition button (several times if necessary); a click is produced and a spark causes the burner to light. Hold the control dial pressed for a moment to activate the gas safety mechanism.
4. Visually check that the appliance is lit via the hole on the side of the plancha.
5. Repeat the same procedure for each burner.
6. Then adjust the height of the flame as desired by turning the control dial(s) from full flow to reduced flow.
7. To switch off the appliance, return the control dial(s) to the closed symbol, then close the valve of the gas cylinder.

Description of the appliance :

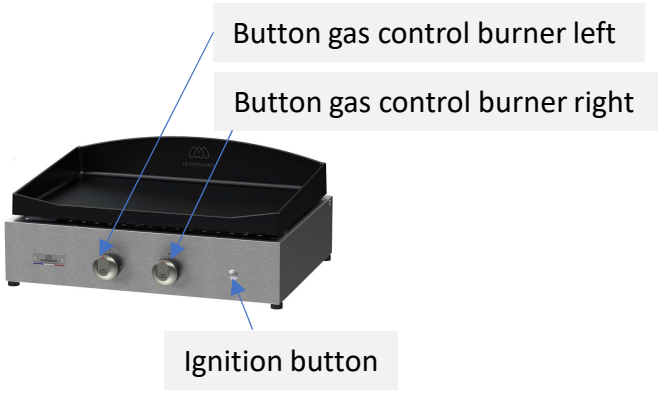
Originale :

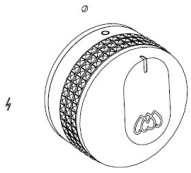
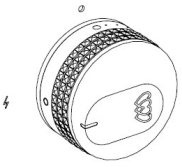
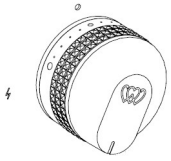
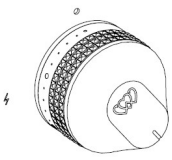


Amalia 360, 375 / Pure 375 :

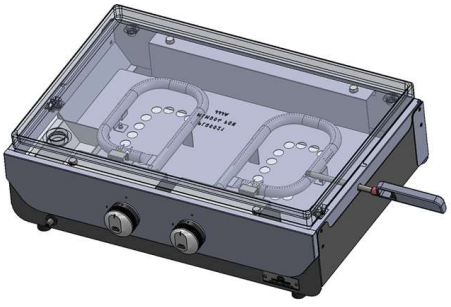


Pure 260 / Signature :



Closed flow position (Flame extinguished) 	Full flow position (Ignition position) 
Medium flow position (Medium flame) 	Reduced flow position (Low flame) 

Remark:
A flame (long-neck lighter) can also be used if the igniter is not functioning. To do so, position the flame beside the burner by inserting the lighter into the hole on the side of the plancha and proceeding with the ignition process as outlined above. Repeat the process for each burner.



Exclusive 260 :



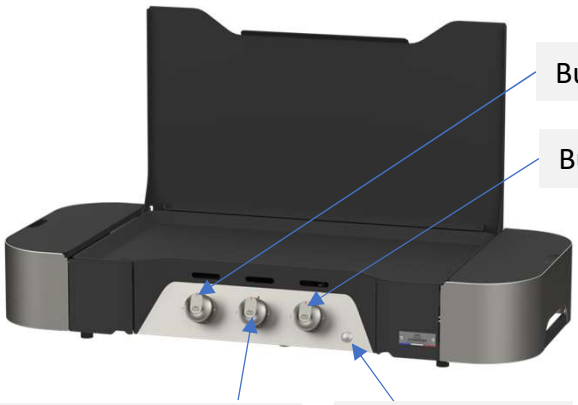
Button gas control burner left

Button gas control burner right

Ignition button

The plancha must be placed on a support
measuring at least 78 x 50 cm. (30.7 × 19.7 inches)
Top cover shall be open when main burner(s) is in operation

Exclusive 375 :



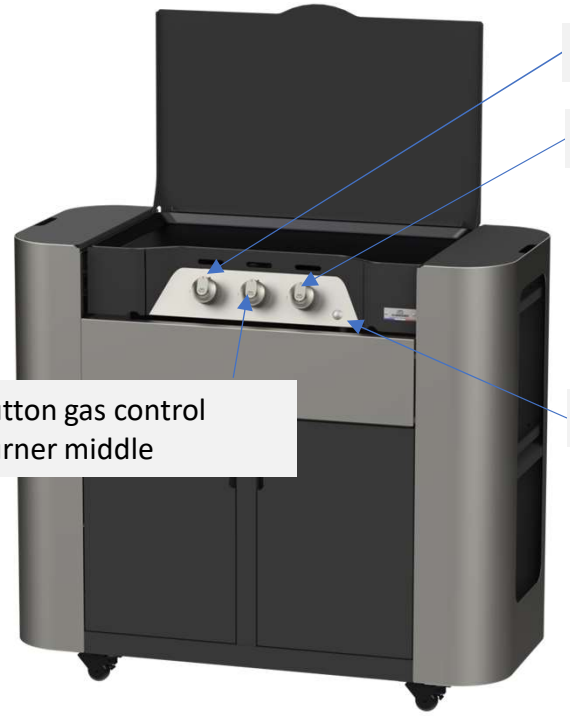
Button gas control burner left

Button gas control burner right

Button gas control burner middle

Ignition button

The plancha must be placed on a support
measuring at least 110 x 50 cm. (43.3 × 19.7 inches)
Top cover shall be open when main burner(s) is in operation



Button gas control burner left

Button gas control burner right

Button gas control burner middle

Ignition button

Top cover shall be open when main burner(s) is in operation

CLEANING AND MAINTENANCE

To clean your hot plate, leave it on the frame of the plancha. It only takes a minute to clean your cooking plate. Cleaning must be performed when the plancha is switched off, but the plate is still warm. If this is not the case, run the burners for a few minutes. Scrape off the largest pieces of residue using a stainless steel spatula. Pour water onto the plate and scrub with a ball of wire wool. Repeat until the plate is perfectly clean. Wipe it down thoroughly with paper towel.
Note the capacity of the collecting tray: remember to empty it regularly.
Use protective gloves if the tray is still hot.

Find our video tutorial on our YouTube channel

ATTENTION: The ice cube method is to be avoided. It poses a risk of thermal shock and may damage the plate (flaking of the enamel, for example).

If the appliance has not been used for a prolonged period, check and clean the burners and air openings (venturi), if necessary using compressed air, so as to remove potential residue (dirt, insect nests, cobwebs…)

STORAGE

Store your plancha in a location free from humidity and dust, and where there is no risk of damage.

Before storing your plancha, disconnect the gas cylinder and store it outside, in a dry and well-ventilated location, away from any sources of heat.

If the outdoor gas cooking appliance is not in use, the gas must be disconnected at the supply cylinder.

Cylinders must be stored outdoors, out of reach of children, and must not be stored inside a building, a garage, or any other enclosed space.

EN

WARRANTIES AND AFTERSALES SERVICE

The appliance is provided with the following commercial warranties: lemarquier.com

Our aftersales policy can be consulted online at: lemarquier.com

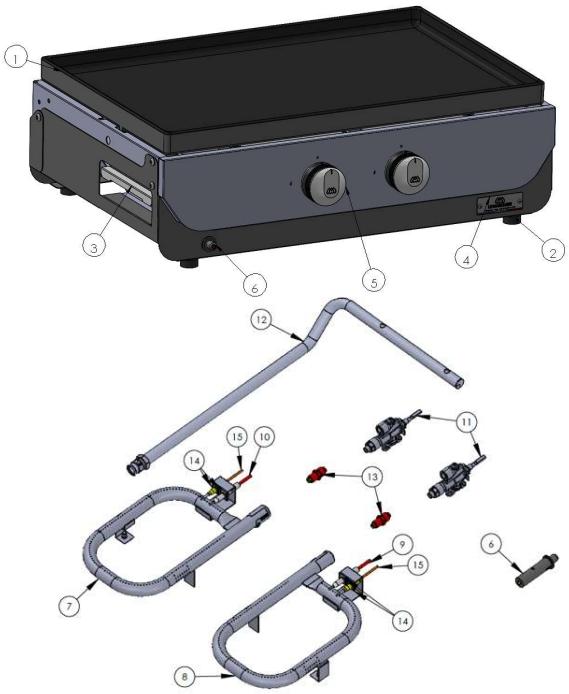
All appliances are subject to checks at all manufacturing stages.
In the event that anomalies are detected, it must be ensured that the instructions in the user manual are strictly adhered to. In particular, it must be ensured that the safety reducer used is of the correct type intended for use with your gas cylinder.
Failure to respect the rules concerning correct use may result in the deterioration of your appliance.

Do not modify the appliance
Any modification of the appliance may pose a danger.

In the case of a malfunction or a damaged part, please call our Aftersales Service.
https://maisonlemarquier.zendesk.com/

If you require a replacement or exchange, please contact our Aftersales Service with information as to the parts you require.

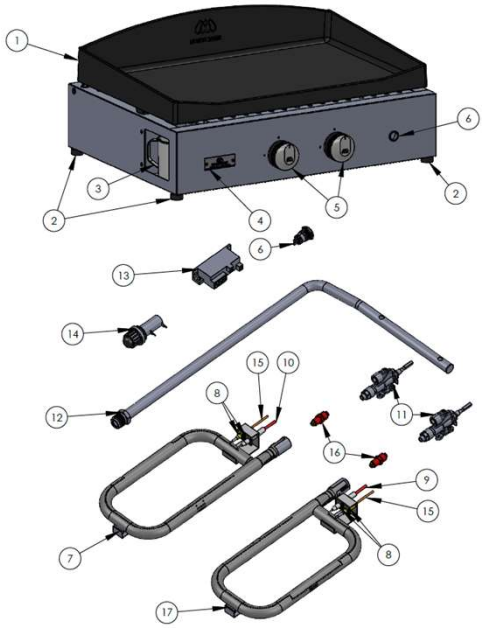
Originale :



Number	Ref	Designation	Qty
1	PLQ0021	PLOG/PLOE ENAMELLED CAST IRON HOT PLATE 60*40 HOLE 2024	1
2	COM0170	ADJUSTABLE FEET WITH NON-SLIP BASE	4
3	AGR116	PLOG PLANCHA STAINLESS STEEL MUG	1
4	IDE0004	LEMARQUIER RECTANGULAR PLAQUE IN BLUE/WHITE/RED STAINLESS STEEL	1
5	COM0352	GAS CONTROL BUTTON	2
6	COM0189	2-OUTPUT MECHANICAL PIEZO	1
7	COM0222	TRUMPET BURNER RIGHT 2021	1
8	COM0221	TRUMPET BURNER LEFT 2021	1
9	COM0231	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM ROUND TERMINAL	1
10	COM0251	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
11	COM0342	THERMOCOUPLE VALVE	2
12	COM0344	260 GAS SUPPLY RAMP	1
13	COM0341	NOZZLE SUPPORT + NOZZLE LP	2
14	COM0212	CLIP FOR THERMOCOUPLE OR SPARK PLUG	4
15	COM0211	CLIP-ONTHERMOCOUPLE LG=300 COPPER	2

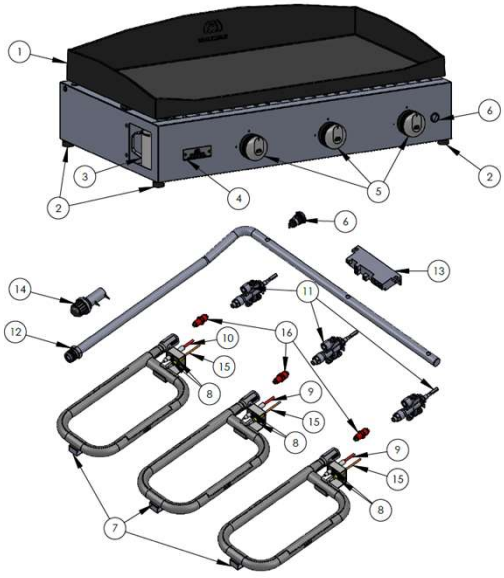
EN

Pure 260 :



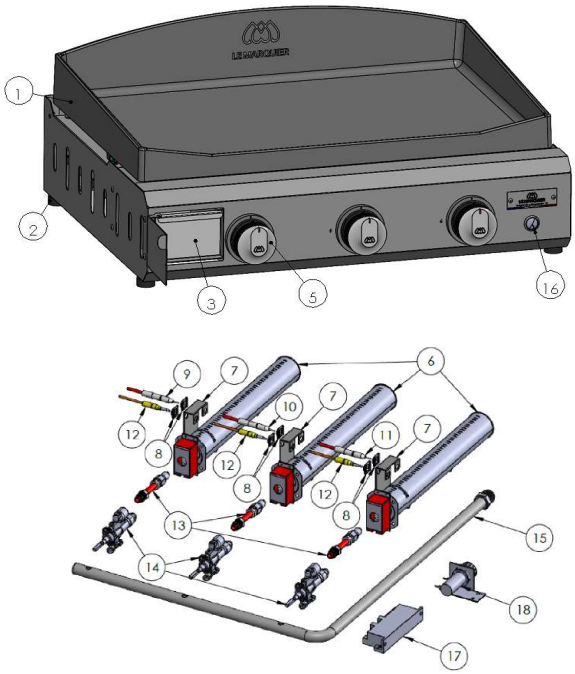
Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0013	ENAMELLED CAST IRON HOT PLATE	1
2	COM0170	ADJUSTABLE FEET WITH NON-SLIP BASE	4
3	AGR10	STAINLESS STEEL MUG	1
4	IDE0004	LEMARQUIER RECTANGULAR PLAQUE IN BLUE/WHITE/RED STAINLESS STEEL	1
5	COM0352	GAS CONTROL BUTTON	2
6	COM0304	BUTTON STAINLESS STEEL	1
7	COM0261	TRUMPET BURNER RIGHT	1
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	4
9	COM0210	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=600 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
10	COM0251	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
11	COM0342	VALVE	2
12	COM0118	GAS SUPPLY RAMP	1
13	COM0010	PIEZO ENCLOSURE	1
14	COM0012	PIEZO BATTERY HOLDER	1
15	COM0211	CLIP-ONTHERMOCOUPLE LG=300 COPPER	2
16	COM0341	NOZZLE SUPPORT + NOZZLE LP	2
17	COM0260	TRUMPET BURNER LEFT	1

Pure 375 :



Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0004	ENAMELLED CAST IRON HOT PLATE	1
2	COM0170	ADJUSTABLE FEET WITH NON-SLIP BASE	4
3	AGR10	STAINLESS STEEL MUG	1
4	IDE0004	LEMARQUIER RECTANGULAR PLAQUE IN BLUE/WHITE/RED STAINLESS STEEL	1
5	COM0352	GAS CONTROL BUTTON	3
6	COM0304	BUTTON STAINLESS STEEL	1
7	COM0260	TRUMPET BURNER LEFT	3
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	6
9	COM0252	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=200 MM RECTANGULAR TERMINA	2
10	COM0251	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM RECTANGULAR TERMINA	1
11	COM0342	VALVE	3
12	COM0232	GAS SUPPLY RAMP	1
13	COM0011	PIEZO ENCLOSURE	1
14	COM0012	PIEZO BATTERY HOLDER	1
15	COM0211	CLIP-ONTHERMOCOUPLE LG=300 COPPER	3
16	COM0341	NOZZLE SUPPORT + NOZZLE LP	3

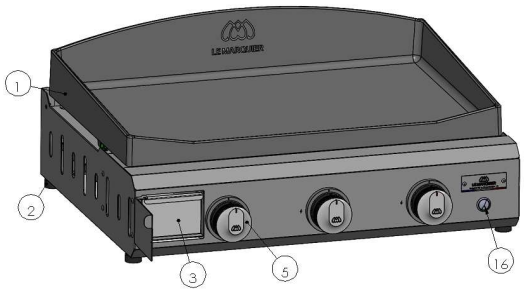
Amalia 360 :

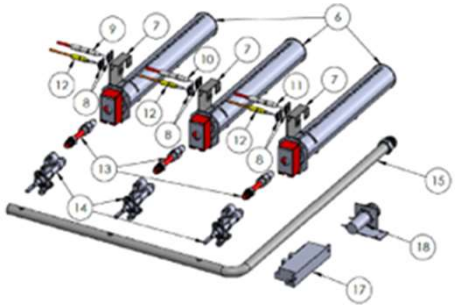


Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0013	ENAMELLED CAST IRON HOT PLATE	1
2	COM0170	ADJUSTABLE FEET WITH NON-SLIP BASE	4
3	AGR145	STAINLESS STEEL MUG	1
4	IDE0004	LEMARQUIER RECTANGULAR PLAQUE IN BLUE/WHITE/RED STAINLESS STEEL	1
5	COM0352	GAS CONTROL BUTTON	3
6	COM0271	BURNER	3
7	SUP0018	SUPPORT ELECTRODE + THERMO CLIP	3
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	3
9	COM0266	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=800 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
10	COM0210	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=600 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
11	COM0251	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
12	COM0211	CLIP-ONTHERMOCOUPLE LG=300 COPPER	3
13	COM0339	ALUMINIUM BURNER SUPPLY TUBE	3
14	COM0342	VALVE	3
15	COM0031	GAS SUPPLY RAMP	1
16	COM0304	BUTTON STAINLESS STEEL	1
17	COM0011	PIEZO ENCLOSURE	1
18	COM0012	PIEZO BATTERY HOLDER	1

Amalia 375 :

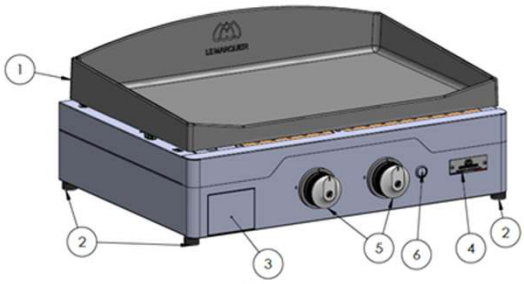
EN

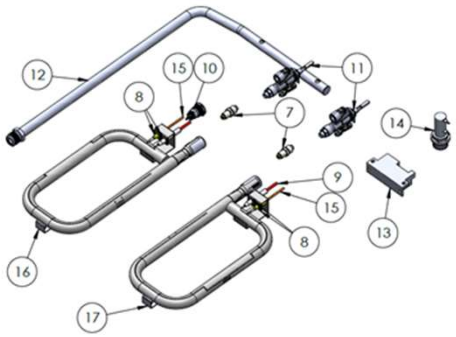




Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0004	ENAMELLED CAST IRON HOT PLATE	1
2	COM0170	ADJUSTABLE FEET WITH NON-SLIP BASE	4
3	AGR145	STAINLESS STEEL MUG	1
4	IDE0004	LEMARQUIER RECTANGULAR PLAQUE IN BLUE/WHITE/RED STAINLESS STEEL	1
5	COM0352	GAS CONTROL BUTTON	3
6	COM0271	BURNER	3
7	SUP0018	SUPPORT ELECTRODE + THERMO CLIP	3
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	3
9	COM0266	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=600 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
10	COM0210	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=600 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
11	COM0251	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
12	COM0211	CLIP-ONTHERMOCOUPLE LG=300 COPPER	3
13	COM0339	ALUMINIUM BURNER SUPPLY TUBE	3
14	COM0342	VALVE	3
15	COM0032	GAS SUPPLY RAMP	1
16	COM0304	BUTTON STAINLESS STEEL	1
17	COM0011	PIEZO ENCLOSURE	1
18	COM0012	PIEZO BATTERY HOLDER	1

Signature:

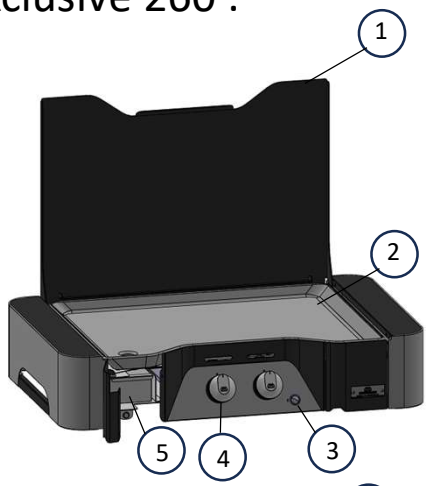


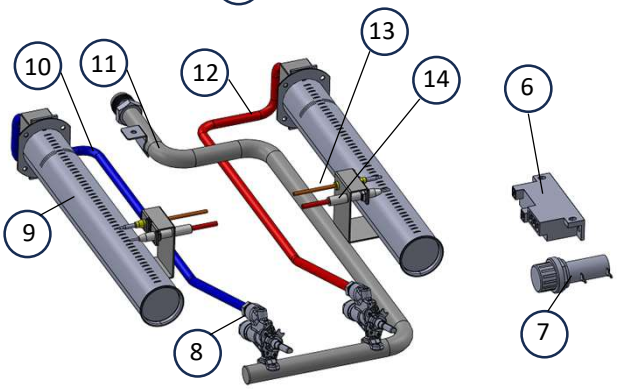


Numéro	Réf	Désignation	Qt
1	PLQ0013	ENAMELLED CAST IRON HOT PLATE	1
2	COM0170	ADJUSTABLE FEET WITH NON-SLIP BASE	4
3	AGR92	STAINLESS STEEL MUG	1
4	IDE0004	LEMARQUIER RECTANGULAR PLAQUE IN BLUE/WHITE/RED STAINLESS STEEL	1
5	COM0352	GAS CONTROL BUTTON	2
6	COM0304	BUTTON STAINLESS STEEL	1
7	COM0341	SUPPORT GICLEUR A VISER AU ROBINET + GICLEUR LP	2
8	COM0212	CLIP POUR THERMOCOUPLE OU BOUGIE	4
9	COM0252	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=200 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
10	COM0251	CLIP-ON SPARK PLUG WITH CABLE LG=400 MM RECTANGULAR TERMINAL	1
11	COM0342	VALVE	2
12	COM0118	GAS SUPPLY RAMP	1
13	COM0010	PIEZO ENCLOSURE	1
14	COM0012	PIEZO BATTERY HOLDER	1
15	COM0211	CLIP-ONTHERMOCOUPLE LG=300 COPPER	2
16	COM0261	BURNER RIGHT	1
17	COM0260	BURNER LEFT	1

Exclusive 260 :

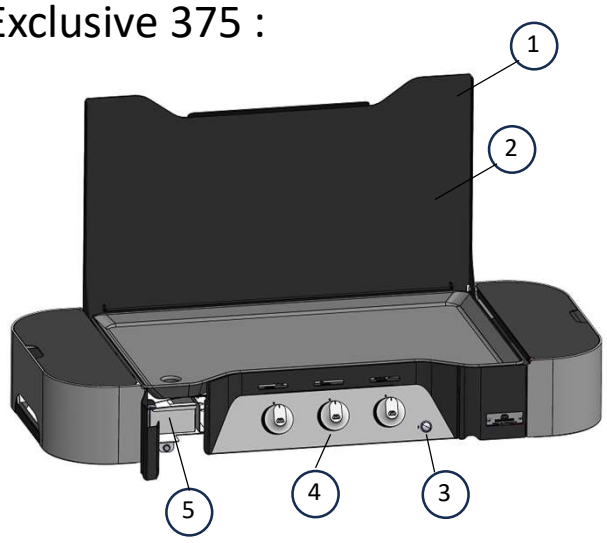
EN

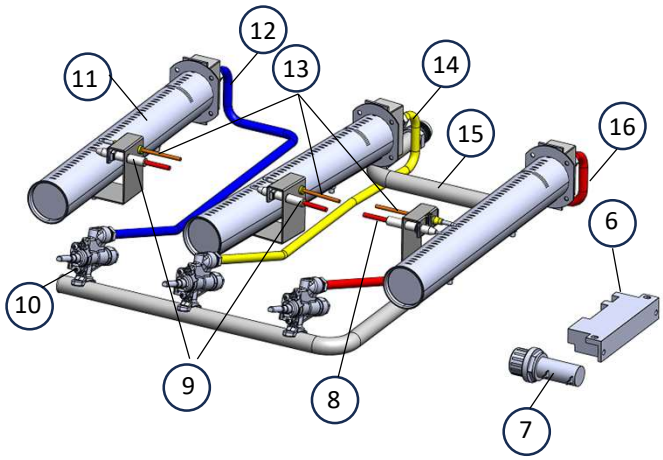




Number	Réf	Désignation	Qty
1	1986016A	COVER	1
2	PLQ0020	HOT PLATE	1
3	COM0304	STAINLESS STEEL KNOB	1
4	COM0352	GAS CONTROL KNOB	2
5	AGR141	MUG	1
6	COM0010	BATTERY-POWERED PIEZO IGNITER (2 OUTPUTS)	1
7	ASS0027	BATTERY HOLDER ASSEMBLY	1
8	COM0305	THERMOCOUPLE VALVE	2
9	COM0271	BRAY BURNER	2
10	COM0310	LEFT ALUMINUM TUBE	1
11	COM0309	MANIFOLD	1
12	COM0312	RIGHT ALUMINUM TUBE	1
13	COM0043	THERMOCOUPLE	2
14	COM0251	IGNITION ELECTRODE L=400 MM	2

Exclusive 375 :





Number	Réf	Désignation	Qty
1	1985016A	COVER	1
2	PLQ0022	HOTE PLATE	1
3	COM0304	STAINLESS STEEL KNOB	1
4	COM0352	GAS CONTROL KNOB	2
5	AGR141	MUG	1
6	COM0011	BATTERY-POWERED PIEZO IGNITER (4 OUTPUTS)	1
7	ASS0027	BATTERY HOLDER ASSEMBLY	1
8	COM0251	IGNITION ELECTRODE L = 400 MM	1
9	COM0210	IGNITION ELECTRODE L = 600 MM	2
10	COM0305	THERMOCOUPLE VALVE	3
11	COM0271	BRAY BURNER	2
12	COM0310	LEFT ALUMINUM TUBE	1
13	COM0325	THERMOCOUPLE	3
14	COM0311	MIDDLE ALUMINUM TUBE	1
15	COM0314	EXCLUSIVE TABLETOP	1
15	COM0315	EXCLUSIVE ON CART	1
16	COM0312	RIGHT ALUMINUM TUBE	1

