

flagro **SILVER GIANT™**

built specifically with commercial cooking in mind.



SGC-36N



SGC-60N



Owner's Manual
NATURAL GAS

Manuel du Proprietaire
GAZ NATUREL

**NATURAL GAS MODELS:
SGC-36N/SGC-48N/SGC-60N/SGC-72N
SGR-24N
BARBECUE - CARE AND USE**

RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

- Shut off gas supply to appliance
- Extinguish any open flame
- If odour continues, immediately call your gas supplier

CAUTION:

- FOR OUTDOOR USE ONLY
 - THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED
 - SURFACES WILL BE HOT WHEN UNIT IS IN OPERATION
- SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP SMALL CHILDREN AWAY FROM HEATED SURFACES*

Commercial use only

INSTALLATION:

- In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CGA standards:

*CAN/CGA-B149.1 Natural Gas Installation Code
and
Local Codes where applicable*

- In the USA, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code:

ANSI Z223/1 Latest Edition National Fuel Gas Code

- The appliance must be located away from combustible surfaces by at least 45cm (18") from each side, and 45cm (18") from the rear.
- DO NOT operate this appliance under any overhead roof or foliage.
- This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**. DO NOT operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
- **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

FOR YOUR SAFETY:

Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

**MODÈLE: SGC-36N/SGC-48N/SGC-60N/SGC-72N/
SGR-24N**
BARBECUE DE GAZ COMMERCIAL - MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Veillez conserver ces instructions pour référence future.

POUR VOTRE SECURITÉ

Si vous sentez l'odeur de gaz:

- Fermez l'arrivée du gaz à la source même.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

MISE EN GARDE

- CET APPAREIL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EXTÉRIEURE.
- POUR L'ENTREPOSAGE À L'INTÉRIEUR, DÉBRANCHER LE TUYEAU D'ALIMENTATION, DÉMONTER ET RANGER LE RÉSERVOIR À L'EXTÉRIEUR.
- NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER CE BARBECUE SANS SURVEILLANCE.
- LES SURFACES SONT BRÛLANTES LORSQUE CET APPAREIL EST UTILISÉ.

DES MESURES SPÉCIALES DOIVENT ÊTRE PRISES POUR TENIR LES ENFANTS ÉLOIGNÉS DES SURFACES CHAUFFANTES!

USAGE COMMERCIAL SEULEMENT

INSTALLATION

Au Canada, ce barbecue doit être installé conformément au code local et à la norme pertinente aux standards du CGA:

*CAN/CGA-B1491 Code d'installation des appareils à gaz naturel et
Codes locaux, si applicables.*

Aux États-Unis, ce barbecue doit être installé conformément au code local et à la norme nationale requise:

ANSI Z223.1-1984 National Fuel Gas Code

- L'appareil doit être placé loin des surfaces combustibles, à une distance d'au moins 45 cm (18 pouces) de chaque côté, et de 45cm (18 pouces) à l'arrière.
- **NE PAS UTILISER** cet appareil sous une construction, une toiture ou à proximité d'un feuillage.
- Ce barbecue est **UNIQUEMENT** conçu pour une **UTILISATION EXTÉRIEURE**.
- **NE PAS** utiliser cet appareil à l'intérieur d'un garage, dans un hangar, sur un balcon ou dans un endroit fermé.
- **NE PAS** obstruer la circulation de l'air autour de l'appareil.

Ce barbecue n'est pas conçu pour être installé sur un véhicule récréatif ou un bateau.

INSTALLATION:

A Certified Gas Technician is required to test/measure the outlet gas supply pressure before connecting the hose to the supply and turning "ON" the BBQ. If the supply pressure exceeds 7" W.C., the Technician must install the supplied Natural Gas regulator. If the pressure doesn't exceed 7"WC, you do not require the Natural Gas regulator.

(see rating plate for supply pressure requirements)

MESURE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE:

Ne jamais entreposer de l'essence, des matières combustibles, des produits, des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.

Un technicien certifié en gaz est requis afin de tester et mesurer le pression de gaz fourni avant de connecter le boyau à la source et d'allumer le BBQ. Si la pression excède 7" WC, le technicien doit installer un régulateur de gaz naturel. Si la pression n'excède pas 7" WC, le régulateur de pression n'est pas requis.



GAS SUPPLY HOSE

- The hose and quick disconnect supplied with your gas barbecue are specifically designed for your model. No modifications, additions or substitutions should be attempted.
- Protect the hose from dripping grease and *do not allow the hose to touch any hot surface, including the base of the barbecue.*
- Inspect hose on a regular basis. If the hose is cracked, cut or damaged in any way, the appliance must *not* be operated.
- For repair or replacement of regulator/hose assembly, contact your dealer or approved service centre.

ANNUAL MAINTENANCE & INSPECTION

To ensure safe and efficient performance, this appliance should be inspected and cleaned at least once per year or after any period of storage exceeding one month.

- Burners (*see Figure 1a*) may be removed and inspected for cracks and deterioration.
- Venturis (*see Figure 1b*) should be cleaned out using a bottlebrush to eliminate any blockage, insect webs or debris.
- The hose should be inspected. See “Gas Supply Hose”.
- After reconnecting the hose, leak test as per “Leak Testing”.
- Burners should produce a uniform and stable blue flame from each flame port. Some traces of yellow flame are considered normal.
- To clean interior, remove cooking grids (*see Figure 2*) and flavour plates (*see Figure 3*). Ensure that burners do not fill with water during cleaning. Hard deposits can be removed with a non-metallic brush and surfaces washed with soap and water.
- Exterior Finish - use a degreasing solution to clean, rinse surfaces thoroughly and use a stainless steel polish to restore the finish.
- If a problem is found with the regulator, hose, burners, or control valves, do not attempt repair. See your dealer or approved service centre for repairs or replacement parts.



Figure 1a



Figure 1b



Figure 2

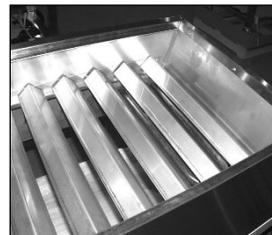


Figure 3

ENTRETIEN ANNUEL & INSPECTION

- *Pour s'assurer d'une performance efficace et sécuritaire, cet appareil doit être inspecté et nettoyé au moins une fois par an, ou après une période d'entreposage excédant un mois.*
- Les brûleurs (*voir figure 1a*) doivent être démontés et soigneusement inspectés pour bris, fissures ou usure.
- Les venturis (*voir figure 1b*) doivent être nettoyés à l'aide d'une brosse à bouteille pour dégager les obstructions causées par les toiles d'araignées, les insectes et autres débris.
- Le tuyau d'alimentation et la déconnexion rapide doivent également être inspectés de manière périodique. (*Voir 'Alimentation du Gaz.'*)
- Après avoir rebranché le tuyau d'alimentation de gaz, vérifier s'il n'y a pas de fuites, selon le procédé '*Vérification de Fuites*'.
- Les brûleurs doivent produire une flamme bleue, stable et uniforme, émanant de chaque orifice. Des traces de flamme jaune sont considérées comme normales.
- Pour nettoyer l'intérieur, enlevez la grille de cuisson (*voir figure 2*), les '*plateaux à saveurs*' et le brûleur. Enlevez les dépôts durs agglutinés aux grilles à l'aide d'une brosse non métallique. Lavez les surfaces avec de l'eau et du savon.
- Brillant extérieur: utilisez un nettoyant anti-graisse pour le nettoyer. Ensuite, lavez l'extérieur à l'eau douce savonneuse. Bien rincez les surfaces et les essuyez avec un chiffon imbibé d'une huile domestique pour leur redonner leur éclat original.
- Si vous décelez un problème au niveau du tuyau, du brûleur, ou des boutons de contrôle, n'essayez pas de les réparer! Pour toute réparation ou remplacement de pièces, veuillez consulter votre marchand ou un centre de service agréé.



REGULAR MAINTENANCE

Cleaning the Cooking Grids and Flavour Plates:

After you have finished cooking, prepare for the next meal by burning off any residue of food from the cooking grids and flavour plates in the following manner:

- Remove all food from the grids and turn all the control knobs to the HIGH position. Leave for five (5) to ten (10) minutes or until the smoking stops. Turn the gas valve off, then turn the control knobs off.
- Use a non-metallic brush or scrubber to clean the cooking grills - *remember the barbecue may still be hot.*
- You do not have to wash the grills after each cooking, but if you wish, use a suitable degreasing soap, then rinse thoroughly. *Do not use an oven cleaner.*
- For a thorough cleaning, **wait until the barbecue is cold** and remove the cooking grills for washing in a suitable degreasing solution. The flavour plates may be removed and washed in a similar manner.
- The stainless drip pans may be removed and washed with the same degreasing solution.
- The grease tray is provided with a drain valve (*see Figures 4a and 4b*) that must be kept clean to ensure proper operation. During periods of prolonged cooking a suitable heat proof container may be used to catch drippings.



Figure 4a

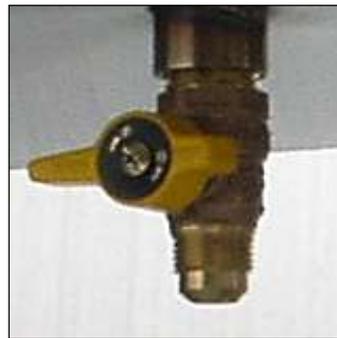


Figure 4b, drain valve enlarged to show detail

LEAK TESTING

All factory-made connections have been thoroughly tested for gas leaks and the burners have been flame tested. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

As a safety precaution:

- Test all fittings for leaks before using your gas barbecue.
- Test for leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting.
- DO NOT SMOKE!
- Never test for leaks with a lighted match or open flame.
- Test for leaks outdoors.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Nettoyage des grilles de cuisson et des “plateaux à saveur”:

Après chaque utilisation, assurez que votre barbecue est prêt pour la prochaine séance de cuisson. Brûler, en plein air, tous les résidus d'aliments agglutinés aux grilles et aux “plateaux à saveur” comme suit:

- Retirez tous les aliments des grilles, réglez les boutons de chauffage à la position maximum “HI” et laissez fonctionner le grill pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée qui s'en dégage. Fermez l'alimentation du gaz à la source, puis tournez le bouton de contrôle à la position ‘OFF’.
- Nettoyez les grilles à l'aide d'une brosse non métallique pour barbecue, ou simplement avec une brosse à récurer ordinaire. N'oubliez pas que **le grill est brûlant**. Protégez-vous!
- Vous n'avez pas besoin de laver les grilles après chaque cuisson. Mais, si vous le faites, utilisez un détergent liquide anti-graisse et rincez à volonté. N'utilisez jamais de produit industriel de nettoyage de four vendu dans les commerces au détail.
- Pour un nettoyage minutieux des grilles et des “plateaux à saveur”, attendez jusqu'à ce que le barbecue ait refroidi. Retirez les grilles.

PORTE CONTENANT À GRAISSE

- **Plateau inférieur:** nettoyez-le avec une brosse pour barbecue appropriée ou lavez-le avec de l'eau chaude et du savon. Le plateau inoxydable d'égouttement des graisses est équipé d'un robinet de drainage (*voir figures 4a et 4b*) qui doit être maintenue propre en tout temps. Lors des séances prolongées de cuisson, un bac adapté, résistant à la chaleur, pourrait être utilisé pour recueillir les égouttures.
- **“Plateaux à saveur”:** nettoyez-les avec une brosse pour barbecue ou lavez-les avec de l'eau chaude et du savon.
- **Intérieur du Foyer:** nettoyez-le avec une brosse pour barbecue appropriée. Délogez tous les débris incrustés dans les orifices des brûleurs avec une brosse.

ATTENTION: N'ESSAYEZ PAS D'ÉLARGIR LES ORIFICES DES BRÛLEURS. Lavez l'intérieur du foyer avec de l'eau chaude et du savon.



figure 4a

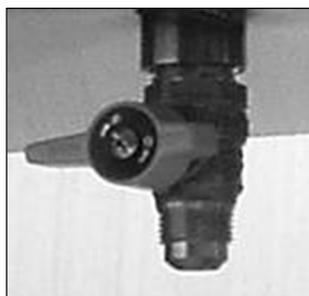
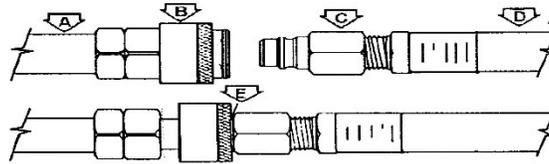


figure 4b,
robinet de drainage

TO TEST FOR LEAKS

- Ensure the quick disconnect is installed properly to the gas supply.
- Check that appliance is turned off at the controls for each burner. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
- Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
- Turn on gas supply.
- Brush the soap solution on each connection between the orifice and the quick disconnect.
- A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
- If a leak is detected, shut off gas supply immediately. Any leak detected must be sealed before the appliance can be used.
- If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. DO NOT attempt to operate the appliance if a leak is present.

Natural gas connection:



- A. GAS SUPPLY PIPING
- B. QUICK DISCONNECT COUPLING
- C. ADAPTER FITTING
- D. EXTENSION HOSE ASSEMBLY
- E. LEAK TEST HERE

VÉRIFICATION DES FUITES

Toutes les connexions et les raccordements fabriqués en usine ont passé le test d'étanchéité et de dépistage de fuites de gaz. Les brûleurs ont également subi des tests à la flamme nue. Toutefois, lors de l'expédition et des opérations de manutention, un raccord aurait pu se desserrer.

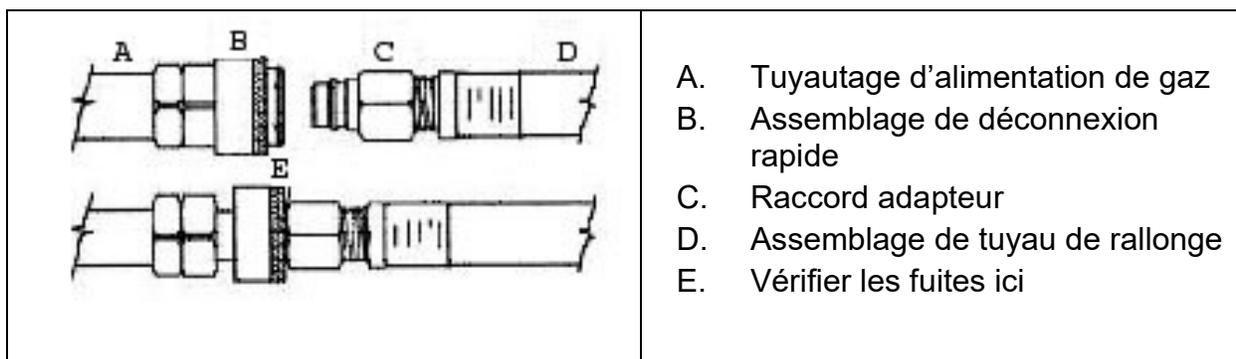
MESURES DE PRÉCAUTION

- Avant d'utiliser votre barbecue, vérifiez s'il n'y a pas de fuites de gaz au niveau des connexions et des branchements.
- Testez les fuites de gaz chaque fois que vous débranchez et remontez les raccordements de gaz.
- NE PAS FUMEZ!
- Ne jamais testez les fuites de gaz en tenant une allumette allumée ou une autre source de flamme nue.
- Les tests de fuites de gaz doivent TOUJOURS être effectué à l'extérieur.

VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

- Assurez-vous que la déconnexion rapide est correctement installée à l'alimentation du gaz.
- Vérifiez que les boutons de contrôle du gril sont en position "OFF" pour chaque brûleur.
- Éteignez les flammes nues et, s'il y a lieu, les cigarettes.
- Préparez une solution d'eau savonneuse (parts égales d'eau et de détergent liquide à vaisselle.)
- Ouvrez le robinet du réservoir de gaz.
- A l'aide d'un pinceau, aspergez chaque raccord avec la solution savonneuse.
- Si au contact de la solution des bulles se produisent, il y a une fuite de gaz à l'endroit même où les bulles se sont formées.
- Si une fuite est décelée, fermez immédiatement l'arrivée du gaz. Ne jamais utiliser le gril sans avoir, au préalable, procédé à une réparation professionnelle du problème.
- Si la fuite persiste, communiquez avec votre concessionnaire pour assistance. En présence d'une fuite de gaz, NE JAMAIS essayer d'opérer votre appareil.

Branchement du gaz naturel



WARRANTY

The Company warrants its new gas barbecues (parts other than the burners and stainless steel body) to be free from defects in workmanship and material for a period of 12 months from the date of purchase where verified by a retail sales receipt. In all other cases reference will be made exclusively to the product manufacturing code.

The burners and stainless-steel body carry a 10-year warranty. Performance of this equipment is further warranted to be in accordance with stated ratings when properly installed under normal conditions of operation, using specified inlet pressure.

This warranty does not extend to anyone except the first purchaser at retail. Any implied warranty which the purchaser may have, including merchantability and fitness for a particular purpose, shall not extend beyond the applicable warranty period. In no event shall the Company be liable for incidental or consequential damages.

This warranty is null and void in all cases where repair or replacement parts other than the original manufacturer's parts are used. To ensure safe and efficient operating, only Flagro replacement parts should be installed.

The Company will not be responsible for any damages or losses, direct or indirect, arising in contract or in tort from any cause whatsoever including improper installation, accident, misuse, abuse, alterations, misapplication or careless handling, nor for labour, transportation or other charges incurred in the replacement or repair of conditions, expressed or implied, under the Sale of Goods Act or otherwise applicable except as expressly stated herein. The Company will not be responsible for any statements that are made or published, written or oral, which are misleading or inconsistent with the facts as published in the literature or specifications furnished by the Company.

Warranty Claim Procedures:

To obtain warranty service, you may contact the retailer from which the equipment was purchased or the authorized Flagro barbecue warranty depot for your area. Written permission must be obtained from the Company before returning any equipment claimed defective for inspection.

Any new equipment that proves defective within the warranty period will, if returned to the factory with transportation charges prepaid, be repaired or replaced, free of charge, F.O.B. factory, St Catharines, Canada. The Company may issue credit in the amount of the invoice value of the defective equipment in lieu of repair or placement. The Company reserves the right to substitute new or improved equipment on any replacements.

The provisions of this additional written warranty are in addition to and not a modification of or subtraction from the statutory warranties and other rights and remedies provided by any provincial law.

Scope of Coverage	Period of Coverage	Type of Failure Covered
Burners, grids, flavour plates, Stainless body	10-year warranty from date of purchase	Defective materials or workmanship
All other components (i.e. valves, knobs, igniters)	1 year from date of purchase	Defective material or workmanship

Proudly manufactured in Canada by: Flagro Industries Limited
26 Benfield Drive, St Catharines,
Ontario Canada L2S 3V5

Telephone: (905) 685-4243

Fax: (905) 685-0113

Website: www.flagro.ca

GARANTIE

La Compagnie garantit ses barbecues neufs (pièces autres que le brûleur) à l'effet qu'ils sont exempts de défauts de fabrication ou de matériau pendant 12 mois à compter de la date d'achat; la quittance de vente au détail faisant foi. Dans tous les autres cas, seul sera utilisé, en tant que référence, le code de fabrication du produit. Le rendement de cet équipement est, en outre, garanti être conforme aux spécifications mentionnées lorsque convenablement installé et dans des conditions normales d'utilisation. La Compagnie garantit ses nouveaux brûleurs pour 10 ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre aucune panne ou difficulté de fonctionnement due à un mauvais usage ou à un entretien anormal. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur au détail initial. Toute garantie implicite, éventuellement en possession de l'acheteur, y compris commerciabilité et adaptabilité à une fin donnée, ne doit pas s'étendre au-delà de la période de garantie applicable. En aucun cas, la Compagnie ne saurait être tenue responsable de dommages accidentels ou indirects. Cette garantie est nulle et non avenue dans les cas où des pièces de rechange ou de réparation, autres que les pièces d'origine du fabricant, sont utilisées. Pour assurer un fonctionnement efficace et sécuritaire, seules les pièces de rechange Flagro doivent être utilisées. La compagnie ne saurait être tenue responsable de quelque dommage ou perte que ce soit, direct ou indirect, tant contractuel que délictueux, provenant de quelque cause que ce soit, y compris une installation incorrecte, un accident, un mauvais usage, un abus, des modifications, une mauvaise utilisation ou une manutention négligente, ni des frais de main-d'oeuvre, de transport et autres encourus par le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses et il n'existe aucune garantie ou condition, explicite ou implicite, dans le cadre de la loi de ventes des biens ou autrement, applicable sauf telle qu'expressément mentionnée dans la présente. La Compagnie ne saurait être tenue responsable de déclarations exprimées ou publiées, orales ou écrites, qui sont erronées ou inconsistantes, ou qui contredisent les faits tels que publiés dans les documents ou les spécifications fournis par la Compagnie.

MÉTHODES DE RÉCLAMATION DANS LE CADRE DE LA GARANTIE

Pour bénéficier de la garantie, adressez-vous au détaillant chez qui vous avez acheté l'équipement ou au dépôt de notre service de garantie agréé Flagro de votre région. Il est nécessaire d'obtenir une permission écrite de la Compagnie avant de retourner tout équipement considéré défectueux aux fins d'inspection. Tout équipement neuf qui s'avère défectueux au cours de la période de garantie, une fois retourné à l'usine, avec les coûts de transport prépayés, sera réparé ou remplacé gratuitement, F.O.B. à l'usine, à St. Catharines, Ontario. La compagnie peut émettre un crédit d'un montant équivalent au prix de facturation de l'équipement défectueux au lieu de le réparer ou de le remplacer. Toutefois, la Compagnie se réserve le droit, lors de tout remplacement, de substituer un équipement neuf ou amélioré. Les clauses de cette garantie écrite supplémentaire constituent une addition aux, et non une modification ou un retrait des garanties légales et autres droits et compensations offerts par une loi provinciale quelconque.

Étendue de la garantie	Durée de la garantie	Types de vices couverts
Brûleurs, grils, "plateaux à saveur" Toutes les pièces en acier inoxydable	10 Ans à partir de la date d'achat	Vices de matériaux ou de fabrication
Toutes les autres pièces: robinets, grilles de cuissons, boutons de contrôle	Un an à partir de la date d'achat	Vices de matériaux ou de fabrication

Fièrement Fabriqué au Canada par: Flagro Industries Limited 26 Benfield Drive, St. Catharines, Ontario Canada L2S
3V5 Tél: (905) 685-4243 Fax: (905) 685-0113 Site Internet: www.flagro.ca

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Ensure all burner knobs are in the OFF position. Connect the hose assembly to the natural gas source.

Check all connections & hoses for leaks with a soap and water solution.

2. CAUTION: If hood is being used, open before attempting to light the grill.
3. Turn the "red" crossover ignition burner control knob (see Figure 5) to the HI position. Allow 3-5 seconds for natural gas to flow into the burner, and then press the igniter button several times to light the burner.

If the burner fails to light with the igniter button after several attempts, turn the gas off, and wait five (5) minutes. Turn on the gas and use long reach butane lighter or long match to light through the ignition hole located on the right-hand side of the grill body (see Figure 5).

4. Once the crossover burner is lit, any main burner may be lit by simply turning the control knob for each burner to the HI position.

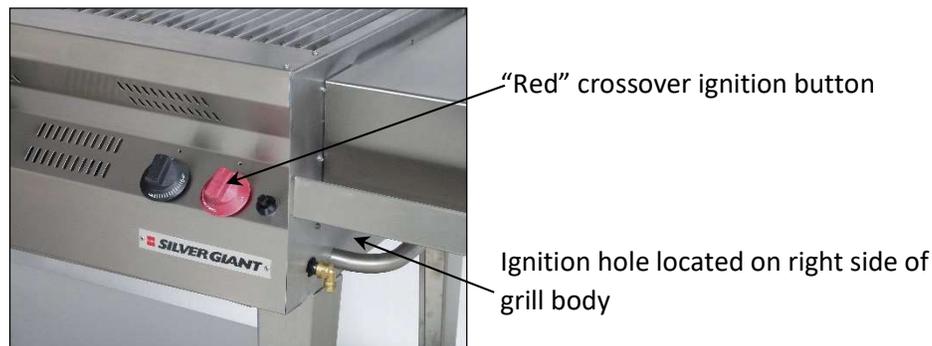


Figure 5

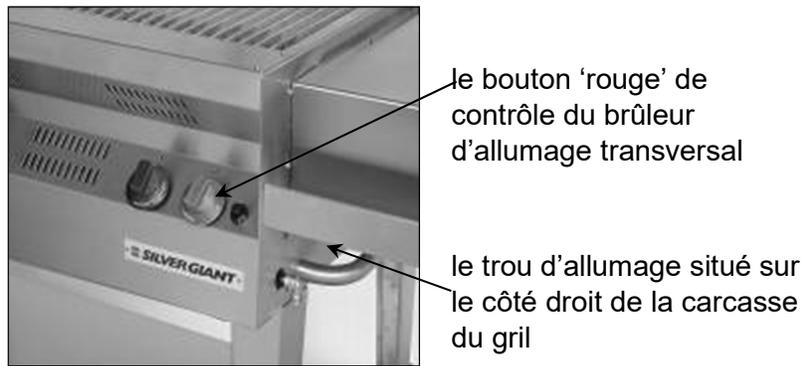
5. Pre-Heating your BBQ - because our BBQ's have such high BTUs, it is important that the operator only have the Main Gas Valves on the HIGH position for 10 minutes maximum. If the operator doesn't follow these instructions, he/she may cause permanent damage to the BBQ and will not be warranted by the manufacturer

SHUT-DOWN

1. Close the natural gas source and allow burners to burn any remaining gas in the line and manifold.
2. Turn all the control valves to the OFF position.

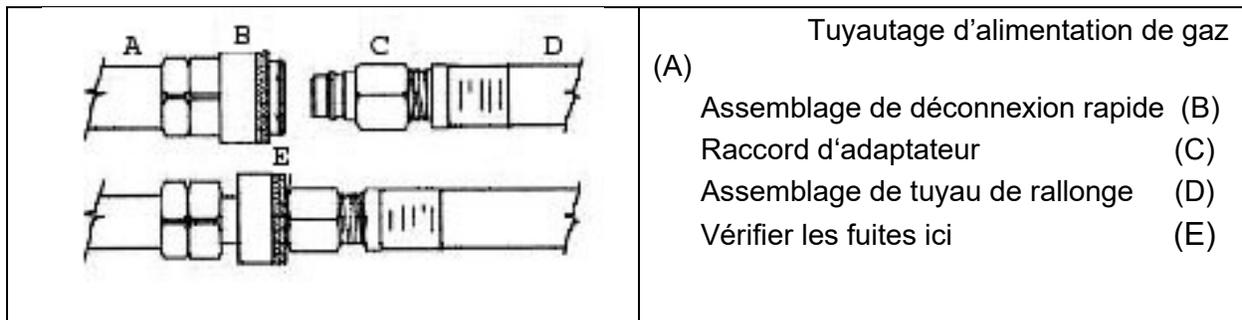
BARBECUE COMMERCIAL – INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Branchez le tuyau d'alimentation du gaz à la source. Tournez les brûleurs à la position "OFF".
2. Ouvrez le robinet d'alimentation du gaz. Assurez vous que toutes les connexions sont étanches. Vérifier s'il n'y a pas de fuites de gaz à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.
3. **ATTENTION:** Garder le couvercle ouvert pendant l'allumage.
4. Réglez le bouton de contrôle du brûleur d'allumage à la position "ON". Appuyez plusieurs fois sur le bouton d'allumage. Le brûleur devrait maintenant s'allumer.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton de control à la position "OFF". Attendez cinq minutes. Tourner le bouton de contrôle, de nouveau, à la position "ON". Utilisez un briquet à butane à longue portée et allumez le brûleur par le trou d'allumage.
6. N'importe quel brûleur peut être allumé en tournant le bouton de contrôle à la position "HI", une fois que le brûleur d'allumage transversal est allumé.



POUR FERMER

1. Fermer le robinet de gaz et attendre que tous les gaz qui se trouvent dans la conduite d'alimentation soient évacués.
2. Tourner toutes les valves de contrôle à la position "OFF".
3. Débrancher le tuyau d'alimentation de la source du gaz.



PARTS LIST FOR SGC & SGR SERIES BBQ

Part Number	Part Description
SGCP-3601	STAINLESS STEEL COOKING GRID - 21" x 12"
SGRP-3601	STAINLESS STEEL COOKING GRID - 18" x 12"
SGCP-3603	STAINLESS STEEL BURNER - 21"
SGRP-3603	STAINLESS STEEL BURNER - 18"
SGCP-3602B	FLAVOUR BAR - 21" x 2" x 2"
SGRP-2402B	FLAVOUR BAR - 18" x 2" x 2"
SGCP-2404	CROSSOVER BURNER c/w SHIELD (SGR-24 / SGC-60)
SGCP-3604	CROSSOVER BURNER c/w SHIELD (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-4804	CROSSOVER BURNER c/w SHIELD (SGC-48)
SGCP-3605	IGNITER ELECTRODE
SGCP-3606	IGNITER BUTTON
SGCP-3606A	PULSE IGNITOR
SGCP-3607	GAS CONTROL VALVE - MAIN (LP)
SGCP-3607N	GAS CONTROL VALVE - MAIN (NG)
SGCP-3608	GAS CONTROL VALVE - CROSSOVER
SGCP-2409	ORIFICE ASSEMBLY (LP) - CROSSOVER (SGR-24 / SGC-60)
SCGP-2409N	ORIFICE ASSEMBLY (NG) - CROSSOVER (SGR-24N / SGC-60N)
SGCP-3609	ORIFICE ASSEMBLY (LP) - CROSSOVER (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-3609N	ORIFICE ASSEMBLY (NG) - CROSSOVER (SGC-36N / 60N / 72N)
SGCP-4809	ORIFICE ASSEMBLY (LP) - CROSSOVER (SGC-48)
SGCP-4809N	ORIFICE ASSEMBLY (NG) - CROSSOVER (SGC-48N)
SGCP-3610	CONTROL KNOB ASSEMBLY - MAIN (BLACK)
SGCP-3611	CONTROL KNOB ASSEMBLY - CROSSOVER (RED)
SGCP-3612	3/8" X 4 FT HOSE ASSEMBLY (PRIOR TO 2021)
SGCP-3612A	1/2" X 4 FT HOSE ASSEMBLY (AS OF 2021)
SGCP-3612N	HOSE ASSEMBLY c/w 1/2" QUICK DISCONNECT - 1/2" x 10ft
SGCP-3613	REGULATOR FITTED WITH GREEN QCC1
50-6D	BRASS ELBOW - 3/8" (LP PRIOR TO 2021)
50-8C	BRASS ELBOW - 1/2" (NG & LP AS OF 2021)
SGRP-2414	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY (SGR-24 / SGC-60)
SGCP-3614	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-3614B	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY (SGC-60/72) LEFT SIDE
SGCP-4814	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY (SGC-48)

SGCP-6014L	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY - LEFT (SGC-60 / 72)
SGCP-2415R	GREASE PAN - 1.5" DEEP (SGC-60)
SGCP-3615R	GREASE PAN - 1.5" DEEP (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-4815R	GREASE PAN - 1.5" DEEP (SGC-48)
SGRP-2415R	GREASE PAN - 1.5" DEEP (SGR-24)
SGCP-3627R	GREASE TRAY RAILS - 2PC SET L&R (SGC-36 / 48 / 60 / 72)
SGRP-2427R	GREASE TRAY RAILS - 2PC SET L&R (SGR-24)
SGCP-3627RM	GREASE TRAY RAIL - MIDDLE (SGC-60 / 72)
SGCP-3618	STAINLESS HANDLE
SGCP-3619	STAINLESS LEG - RIGHT (FRONT)
SGCP-3619B	STAINLESS LEG - RIGHT (BACK)
SGCP-3620	STAINLESS LEG - LEFT (FRONT)
SGCP-3620B	STAINLESS LEG - LEFT (BACK)
SGCP-3621	STAINLESS BOTTOM SHELF (SGC-36)
SGCP-4821	STAINLESS BOTTOM SHELF (SGC-48)
SGCP-6021	STAINLESS BOTTOM SHELF (SGC-60)
SGCP-7221	STAINLESS BOTTOM SHELF (SGC-72)
SGRP-2421	STAINLESS BOTTOM SHELF (SGR-24)
SGCP-3623	WHEEL SHAFT (SGC SERIES)
SGCP-3624	PNEUMATIC WHEEL
SGCP-3625	CASTER WHEEL
SGCP-3626A	STAINLESS STEEL THERMOMETER- ROUND
SGCP-2428	INNER VALVE SHIELD (SGC-60 / SGR-24)
SGCP-3628	INNER VALVE SHIELD (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-4828	INNER VALVE SHIELD (SGC-48)
SGCP-2429	CROSSOVER BURNER GAS LINE (SGC-60 / SGR-24)
SGCP-3629	CROSSOVER BURNER GAS LINE (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-3629L	CROSSOVER BURNER GAS LINE - LEFT (SGC-60 / 72)
SGCP-4829	CROSSOVER BURNER GAS LINE (SGC-48)
SGCP-3630	CYLINDER BRACKET KIT
SGCP-3631	GREASE DRAIN VALVE
SGCP-2432	FLAVOUR BAR RAILS - 2pc SET (2FT)
SGCP-3632	FLAVOUR BAR RAILS - 2pc SET (3FT)
SGCP-4832	FLAVOUR BAR RAILS - 2pc SET (4FT)
SGCP-2433	COOKING GRID RAILS- 2PCS (2FT)
SGCP-3633	COOKING GRID RAILS- 2PCS (3FT)

SGCP-4833

COOKING GRID RAILS- 2PCS (4FT)

LISTES DE PIECES SGC & SGR SERIES BBQ

Part Number	Part Description
SGCP-3601	CUISINE GRILLE S.S. - 21" x 12"
SGRP-3601	CUISINE GRILLE S.S. - 18" x 12"
SGCP-3603	BRULEUR S.S. - 21"
SGRP-3603	BRULEUR S.S. - 18"
SGCP-3602B	PLAT DE SAVEUR S.S. - 21" x 2" x 2"
SGRP-2402B	PLAT DE SAVEUR S.S.- 18" x 2" x 2"
SGCP-2404	BRULEUR CROISE BOUCLIER S.S. (SGR-24 / SGC-60)
SGCP-3604	BRULEUR CROISE BOUCLIER S.S. (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-4804	BRULEUR CROISE BOUCLIER S.S. (SGC-48)
SGCP-3605	ELECTRODE D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE
SGCP-3606	ALLUMAGE
SGCP-3606A	ALLUMAGE ELECTRONIQUE
SGCP-3607	VALVE DE CONTROLE DE GAS (LP)
SGCP-3607N	VALVE DE CONTROLE (NG)
SGCP-3608	VALVE DE CONTROLE - CROISEMENT
SGCP-2409	ORIFICE ASSEMBLE (LP) -CROISE (SGR-24 / SGC-60)
SCGP-2409N	ORIFICE ASSEMBLE (NG) - CROISE (SGR-24N / SGC-60N)
SGCP-3609	ORIFICE ASSEMBLE (LP) - CROISE (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-3609N	ORIFICE ASSEMBLE (NG) - CROISE (SGC-36N / 60N / 72N)
SGCP-4809	ORIFICE ASSEMBLE (LP) - CROISE (SGC-48)
SGCP-4809N	ORIFICE ASSEMBLE (NG) - CROISE (SGC-48N)
SGCP-3610	BOUTON DE COMMANDE (NOIR)
SGCP-3611	BOUTON DE COMMANDE (ROUGE)
SGCP-3612A	TUYAU 4 PIED
SGCP-3612N	1/2" TUYAU 10 PIED/QD
SGCP-3613	REGULATEUR EQUIPE AVEC QCC1
50-8C	COUDE EN LAITON 1/2"
SGRP-2414	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE (SGR-24 / SGC-60)
SGCP-3614	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-3614B	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE (SGC-60/72) GAUCHE
SGCP-4814	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE (SGC-48)
SGCP-6014L	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE - GAUCHE (SGC-60 / 72)
SGCP-2415R	CASSEROLE DE GRAISSE - 2 PD (SGC-60)

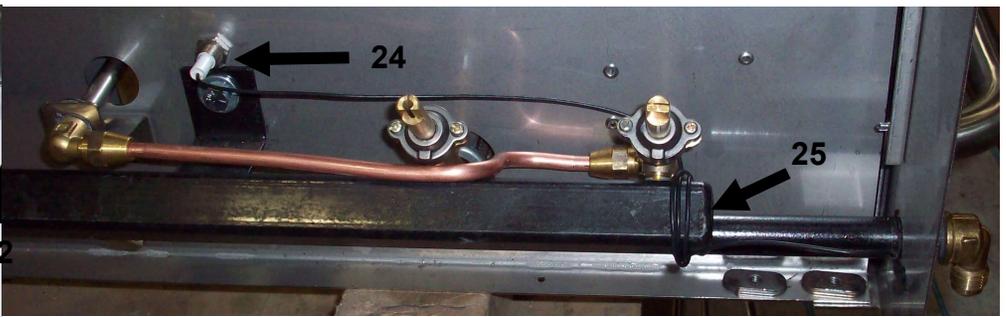
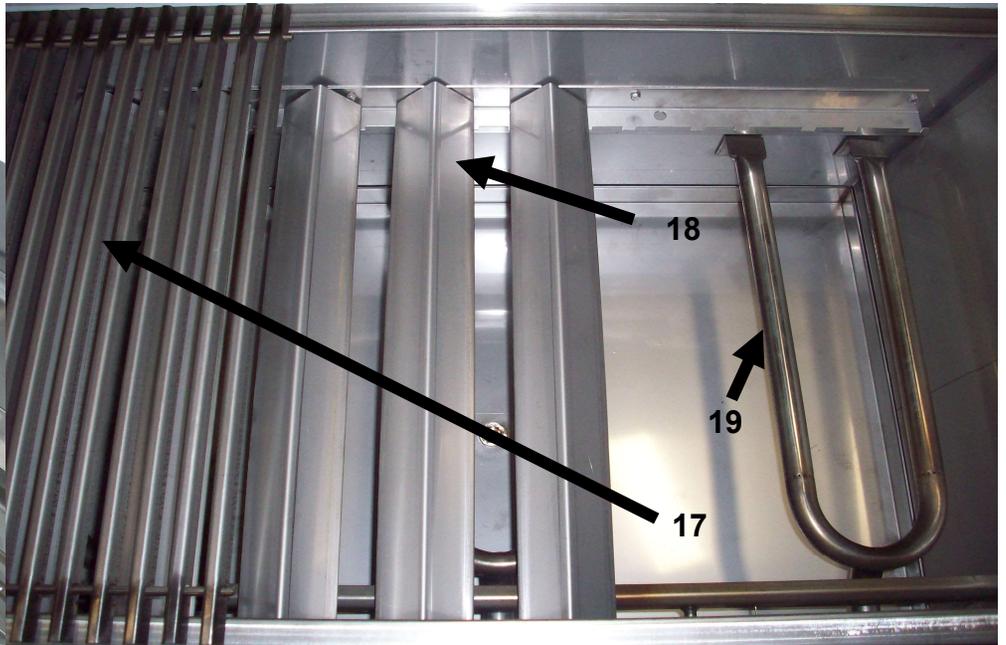
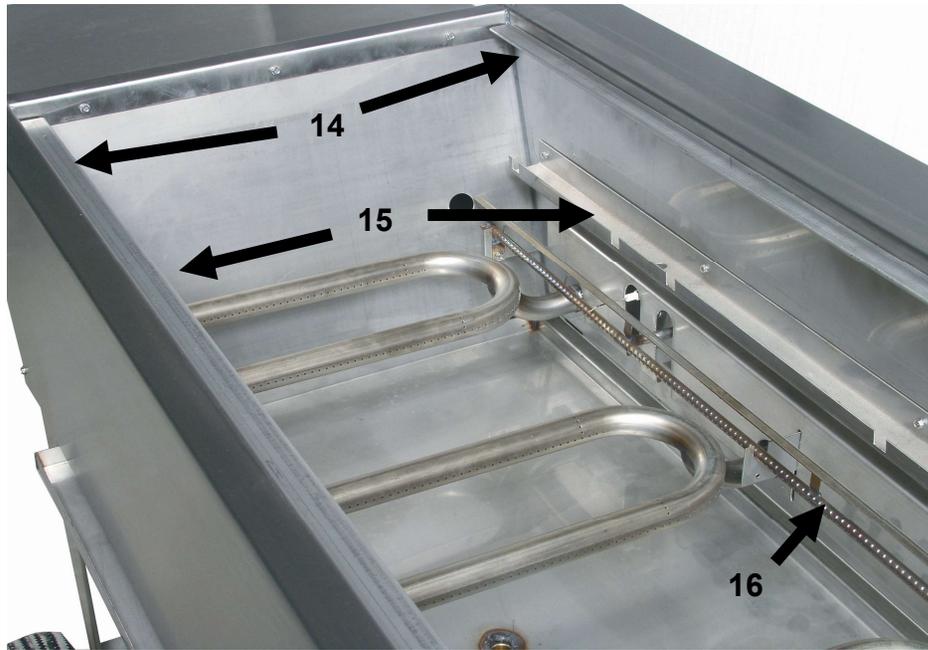
SGCP-3615R	CASSEROLE DE GRAISSE 3 PD (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-4815R	CASSEROLE DE GRAISSE 4 PD (SGC-48)
SGRP-2415R	CASSEROLE DE GRAISSE 2 PD (SGR-24)
SGCP-3627R	RAILS DE PLATEAU DE GRAISSE - G&D (SGC-36 / 48 / 60 / 72)
SGRP-2427R	RAILS DE PLATEAU DE GRAISSE - G&D (SGR-24)
SGCP-3627RM	RAILS DE PLATEAU DE GRAISSE - CENTRE (SGC-60 / 72)
SGCP-3618	POIGNEE S.S.
SGCP-3619	JAMBE - AVANT DROIT
SGCP-3619B	JAMBE - ARRIERE DROIT
SGCP-3620	JAMBE - AVANT GAUCHE
SGCP-3620B	JAMBE - ARRIERE GAUCHE
SGCP-3621	ETAGERE DU BAS (SGC-36)
SGCP-4821	ETAGERE DU BAS (SGC-48)
SGCP-6021	ETAGERE DU BAS (SGC-60)
SGCP-7221	ETAGERE DU BAS (SGC-72)
SGRP-2421	ETAGERE DU BAS (SGR-24)
SGCP-3623	AXE DE ROUE (SGC SERIES)
SGCP-3624	ROUE PNEUMATIQUE
SGCP-3625	ROUE
SGCP-3626A	THERMOMETER S.S.
SGCP-2428	DEFLECTEUR VALVE INTERNE (SGC-60 / SGR-24)
SGCP-3628	DEFLECTEUR VALVE INTERNE (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-4828	DEFLECTEUR VALVE INTERNE(SGC-48)
SGCP-2429	LIGNE DE GAZ POUR BRULEUR - CROISE (SGC-60 / SGR-24)
SGCP-3629	LIGNE DE GAZ POUR BRULEUR - CROISE (SGC-36 / 60 / 72)
SGCP-3629L	LIGNE DE GAZ POUR BRULEUR - CROISE - LEFT (SGC-60 / 72)
SGCP-4829	LIGNE DE GAZ POUR BRULEUR - CROISE (SGC-48)
SGCP-3630	ENSEMBLE DE SUPPORT POUR BONBONNE
SGCP-3631	VALVE DE CANALISATION DE GRAISSE
SGCP-2432	RAIL DE BARRE DE SAVEUR (2FT)
SGCP-3632	RAIL DE BARRE DE SAVEUR (3FT)
SGCP-4832	RAIL DE BARRE DE SAVEUR (4FT)
SGCP-2433	RAILS DE GRILLE DE CUISSON (2FT)
SGCP-3633	RAILS DE GRILLE DE CUISSON (3FT)
SGCP-4833	RAILS DE GRILLE DE CUISSON (4FT)

flagro **SILVER GIANT**™
built specifically with commercial cooking in mind.

Parts Catalogue



PARTS CATALOGUE



SGC - PARTS CATALOGUE

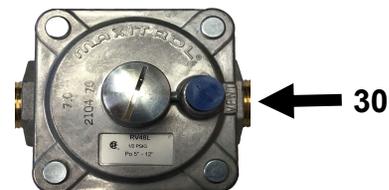
Part Number	Description	Item #	NOTES
SGCP-3626A	S.S. THERMOMETER	1	
SGCP-3618	S.S. HANDLE	2	
SGCP-3610	MAIN KNOB (BLACK)	3	
SGCP-3611	CROSSOVER KNOB (RED)	4	
SGCP-3606A	PULSE IGNITOR	5	
SGCP-3625	CASTER WHEEL	6	
SGCP-3624	PNEUMATIC WHEEL	7	
SGCP-3623	WHEEL SHAFT	8	
SGRP-2421	STAINLESS BOTTOM SHELF -24	9	
SGCP-3621	STAINLESS BOTTOM SHELF -36	9A	
SGCP-4821	STAINLESS BOTTOM SHELF-48	9B	
SGCP-6021	STAINLESS BOTTOM SHELF-60	9C	
SGCP-7221	STAINLESS BOTTOM SHELF-72	9D	
SGCP-3620B	STAINLESS LEG -BACK LEFT	10	
SGCP-3620	STAINLESS LEG- FRONT LEFT	11	
SGCP-3619B	STAINLESS LEG -BACK RIGHT	12	
SGCP-3619	STAINLESS LEG - LEFT RIGHT	13	
SGCP-2433	COOKING GRID RAILS (2PC SET)	14	2FT
SGCP-3633	COOKING GRID RAILS (2PC SET)	14A	3FT
SGCP-4833	COOKING GRID RAILS (2PC SET)	14B	4FT
SGCP-2432	FLAVOUR BAR RAILS (2PC SET)	15	2FT
SGCP-3632	FLAVOUR BAR RAILS (2PC SET)	15A	3FT
SGCP-4832	FLAVOUR BAR RAILS (2PC SET)	15B	4FT
SGCP-2404	CROSSOVER BURNER (SGR-24/SGC-60)	16	
SGCP-3604	CROSSOVER BURNER (SGC-36/60/72)	16A	
SGCP-4804	CROSSOVER BURNER (SGC-48)	16B	
SGCP-3601	SS COOKING GRID (21x12)	17	21"
SGRP-3601	SS COOKING GRID (18x12)	17A	18"
SGCP-3602B	SS FLAVOUR BARS 21"	18	21"
SGRP-2402B	SS FLAVOUR BARS 18"	18A	18"
SGCP-3603	SS BURNER 21"	19	21"
SGRP-3603	SS BURNER 18"	19A	18"
SGRP-2415	GREASE PAN - 1.5" DEEP	20	2FT
SGCP-3615R	GREASE PAN - 1.5" DEEP	20A	3FT

Part Number	Description	Item #	NOTES
SGCP-4815R	GREASE PAN - 1.5" DEEP	20B	4FT
SGRP-2427R	GREASE TRAY RAILS 2 SET	21	SGR-24
SGCP-3627R	GREASE TRAY RAILS 2 SET	21A	SGC-36,48,60,72
SGCP-3631	GREASE DRAIN VALVE	22	
50-8C	BRASS ELBOW	23	NG
50-8C	BRASS ELBOW	23A	LP
SGCP-3605	IGNITOR ELECTRODE	24	
SGRP-2414	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY	25	SGR-24/SGC-60
SGCP-3614	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY	25A	SGC-36/72
SGCP-4814	VALVE MANIFOLD ASSEMBLY	25B	SGC-48
SGCP-3607	GAS CONTROL VALVE- MAIN LP	26	
SGCP-3607N	GAS CONTROL VALVE- MAIN NG	26A	
SGCP-3608	GAS CONTROL VALVE - CROSSOVER	27	
SGCP-3612A	1/2" HOSE 4FT	28	
SGCP-3613	REG. WITH QCC1	28A	
SGCP-3612N	1/2" NG HOSE 10FT/QD	29	
SGCP-3662	5-12" WC NG REGULATOR	30	

HOSE AND REGULATOR

PROPANE

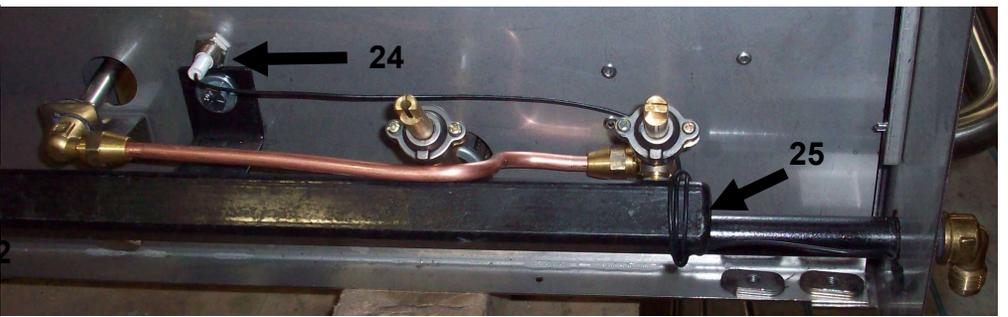
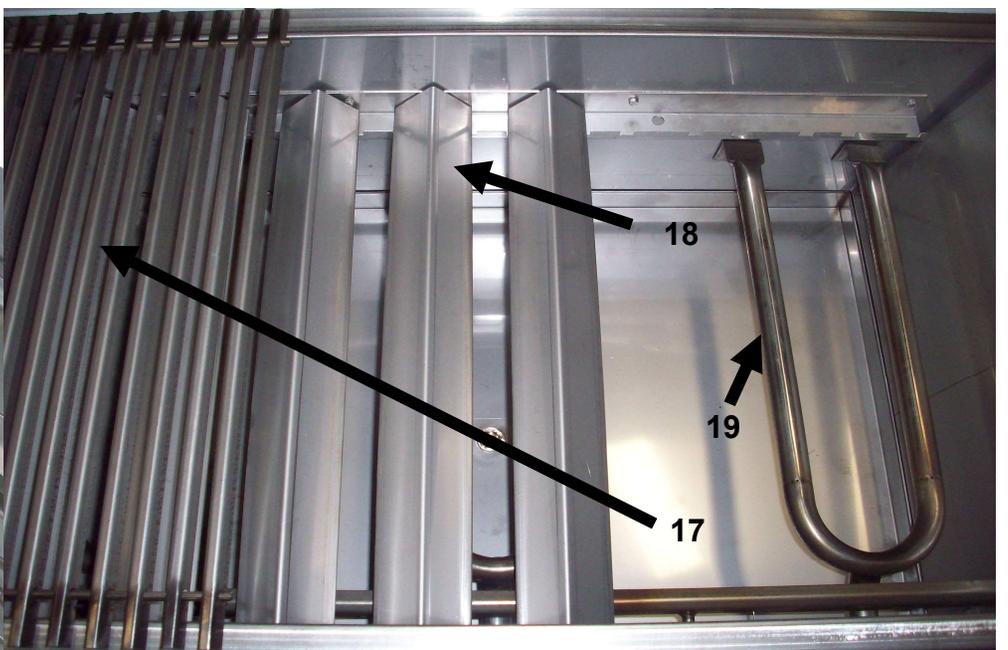
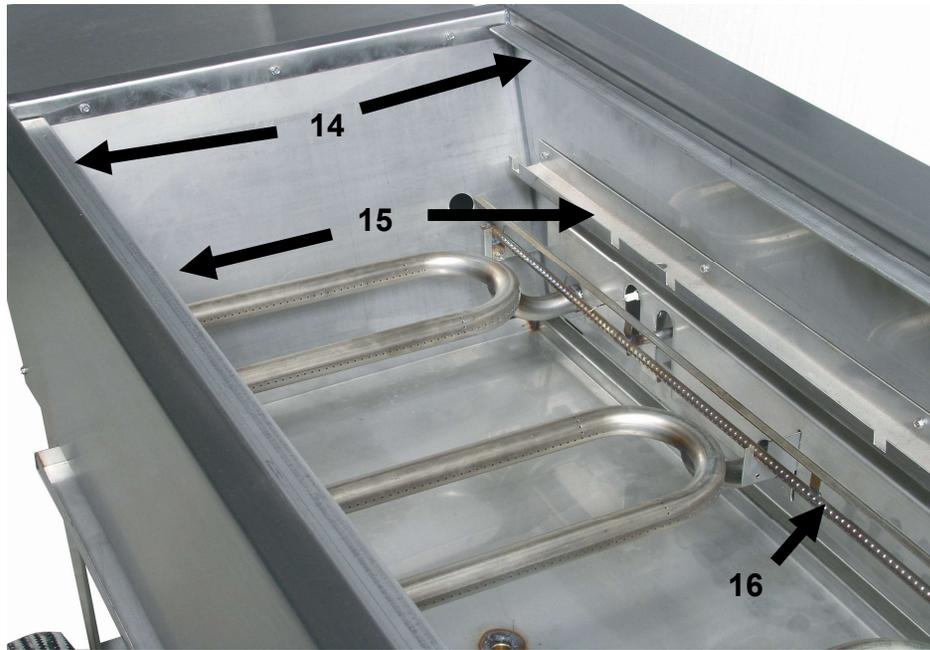
NATURAL GAS



flagro **SILVER GIANT**™
built specifically with commercial cooking in mind.

LISTES DES PIECES





SGC - LISTES DE PIECES

P/N	Description	Item #	NOTES
SGCP-3626A	THERMOMETER	1	
SGCP-3618	POIGNEE	2	
SGCP-3610	BOUTON DE COMMANDE (NOIR)	3	
SGCP-3611	BOUTON DE COMMANDE (ROUGE)	4	
SGCP-3606A	ALLUMAGE ELECTRONIQUE	5	
SGCP-3625	ROUE	6	
SGCP-3624	ROUE PNEUMATIQUE	7	
SGCP-3623	AXE DE ROUE	8	
SGRP-2421	ETAGERE DU BAS -24	9	
SGCP-3621	ETAGERE DU BAS -36	9A	
SGCP-4821	ETAGERE DU BAS-48	9B	
SGCP-6021	ETAGERE DU BAS-60	9C	
SGCP-7221	ETAGERE DU BAS-72	9D	
SGCP-3620B	JAMBE-ARRIERE GAUCHE	10	
SGCP-3620	JAMBE- AVANT GAUCHE	11	
SGCP-3619B	JAMBE-ARRIERE DROIT	12	
SGCP-3619	JAMBE- AVANT DROIT	13	
SGCP-2433	RAILS DE GRILLE DE CUISSON (2PC SET)	14	2FT
SGCP-3633	RAILS DE GRILLE DE CUISSON (2PC SET)	14A	3FT
SGCP-4833	RAILS DE GRILLE DE CUISSON (2PC SET)	14B	4FT
SGCP-2432	RAILS DE BARRE DE SAVEUR (2PC SET)	15	2FT
SGCP-3632	RAILS DE BARRE DE SAVEUR (2PC SET)	15A	3FT
SGCP-4832	RAILS DE BARRE DE SAVEUR (2PC SET)	15B	4FT
SGCP-2404	BRULEUR CROISE BOUCLIER(SGR-24/SGC-60)	16	
SGCP-3604	BRULEUR CROISE BOUCLIER (SGC-36/60/72)	16A	
SGCP-4804	BRULEUR CROISE BOUCLIER (SGC-48)	16B	
SGCP-3601	CUISINE GRILLE (21x12)	17	21"
SGRP-3601	CUISINE GRILLE (18x12)	17A	18"

P/N	Description	Item #	NOTES
SGCP-3602B	PLAT DE SAVEUR 21"	18	21"
SGRP-2402B	PLAT DE SAVEUR 18"	18A	18"
SGCP-3603	BRULEUR 21"	19	21"
SGRP-3603	BRULEUR 18"	19A	18"
SGRP-2415	CASSEROLE DE GRAISSE	20	2FT
SGCP-3615R	CASSEROLE DE GRAISSE	20A	3FT
SGCP-4815R	CASSEROLE DE GRAISSE	20B	4FT
SGRP-2427R	RAILS DE PLATEAU DE GRAISSE	21	SGR-24
SGCP-3627R	RAILS DE PLATEAU DE GRAISSE	21A	SGC-36,48,60,72
SGCP-3631	VALVE DE CANALISATION DE GRAISSE	22	
50-8C	COUDE EN LAITON	23	NG
50-8C	COUDE EN LAITON	23A	LP
SGCP-3605	ELECTRODE D'ALLUMAGE ELECTRONIQUE	24	
SGRP-2414	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE	25	SGR-24/SGC-60
SGCP-3614	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE	25A	SGC-36/72
SGCP-4814	ASSEMBLAGE DE COLLECTEUR DE VALVE	25B	SGC-48
SGCP-3607	VALVE DE CONTROLE DE GAZ (P)	26	
SGCP-3607N	VALVE DE CONTROLE DE GAZ (N)	26A	
SGCP-3608	VALVE DE CONTROLE - CROISEMENT	27	
SGCP-3612A	1/2" TUYAU 4 PD	28	
SGCP-3613	REGULATEUR EQUIPE AVEC QCC1	28A	
SGCP-3612N	1/2" TUYAU 10 PD/QD	29	

Propane



Gaz Naturel

