

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



SGC-36



SGC-60

| | |
|---|---|
|  <p>Intertek 2003325 Conforms to: ANSI Z83.11/CSA 1.8-2016 Gas Food Service Equipment</p> |  <p>Intertek 2003325 SANITATION LISTED COMMERCIAL COOKING REHEATING AND POWERED HOT FOOD HOLDING AND TRANSPORT EQUIPMENT CONFORMS TO NSF/ANSI STD 4</p> |
|---|---|

Owner's Manual Propane

Manel De Propriétaire Propane



**PROPANE MODELS:
SGC-36/SGC-48/SGC-60/SGC-72/SGR-24
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
- IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS
- 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-B149.2 Propane 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:

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

**MODEL: SGC-36/SGC-48/SGC-60/SGC-72/
SGR-24**

**BARBECUE PROPANE 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 UNIQUEMENT CONÇU 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 ADÉQUATE.
- 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 à gaz doit être installé conformément au code local et à la norme pertinente aux standards du CGA:

*CAN/CGA-B149.2 Code d'installation des appareils à gaz propane et
Les codes locaux s'il y a lieu*

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.
- Cet gril est conçu **UNIQUEMENT** 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 gril à gaz n'est pas conçu pour être installé sur un véhicule récréatif ou un bateau de plaisance.

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.

PROPANE GAS CYLINDER

SPECIFICATION

- All propane gas cylinders used with this appliance must be constructed and marked with the specifications for LP Gas Cylinders in accordance with the Canadian Transport Commission (CTC) for use in Canada, or the U.S. Department of Transport (DOT) for use in the USA. Cylinders shall have a collar to protect the cylinder valve.
- All propane gas cylinders used with this appliance must be inspected at every filling and re-qualified by a licensed service outlet at the expiry date (10 years), in accordance with the DOT (USA) and CTC (Canada) codes for Propane Gas Cylinders.
- All propane gas cylinders used with this appliance must be equipped with a shutoff valve terminating in a cylinder valve outlet No 510, specified in the Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (USA) AINSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
- Recommended vapour propane cylinder sizes: 30 – 100 lbs. (BBQ bracket will support up to 30 LBS cylinder)
- The outdoor grill must 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).

HANDLING

- Government regulations prohibit shipping full propane gas cylinders. You must take your new cylinder to a propane gas dealer for filling.
- A filled propane gas cylinder is under high pressure. Always handle carefully and transport in the *upright* position and keep the area well ventilated. Protect the valve from accidental damage.
- Do not tip the propane gas cylinder while connecting it to the regulator. Fasten the cylinder securely during transport, use and storage.
- If the cylinder is tipped after it is connected to the regulator, shut off the gas, disconnect the regulator and have it checked before using again.

STORAGE

- Store the propane gas cylinder outdoors in a well-ventilated place.
- Do not store the propane gas cylinder in direct sun, near a source of heat or combustion.
- If you intend to store the grill indoors, disconnect and remove the propane gas cylinder first.
- Disconnected cylinders must have plugs installed and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Keep out of the reach of children.
- When the propane gas cylinder is connected to the gas grill, the gas grill and propane gas cylinder must be stored outside in a well-ventilated place.

OPERATION

- Never connect your gas grill to a propane gas cylinder without the regulator provided, and NEVER CONNECT TO AN UNREGULATED LP GAS SUPPLY. The gas regulator supplied with the appliance must be used.
- Avoid damage to the valve on the propane gas cylinder. The valve has a Left-hand thread. Turn the POL fitting counterclockwise to connect it to the valve, and clockwise to disconnect it.
- ***Always leak test*** the propane gas cylinder to regulator connection when connecting the propane gas cylinder to the appliance. Use a soap and water solution, never an open flame.
- Do not operate appliance if the smell of propane gas is present. Extinguish all flame and determine source of propane gas before proceeding. Do not ignite the appliance until the propane gas leak has been found and sealed.
- ***Always*** shut off the propane gas cylinder valve when the appliance is not in use.

TUYAU & RÉGULATEUR

- Le tuyau et le régulateur (détendeur) qui équipent votre gril à gaz sont conçus spécialement pour votre modèle. Ne pas essayer de faire de modifications, d'ajouts ou de substitutions.
- Le régulateur de pression est réglé à l'usine à une pression de sortie de 11 pouces sur colonne d'eau.
- Protégez le tuyau des graisses dégoulinantes; ne pas permettre au tuyau d'être en contact directe avec les surfaces chaudes, y compris la base du barbecue.
- Inspecter régulièrement le tuyau lorsque vous remplacez le réservoir de gaz propane ou, au moins, une fois par an. Si le tuyau présente des fissures, des coupures ou des défauts, abstenez-vous d'utiliser votre barbecue.
- Pour toute réparation ou remplacement de pièces ou de l'ensemble régulateur/tuyau, prendre contact avec votre marchand ou avec un centre de service autorisé.
- En cas de fuite de gaz, contactez immédiatement votre marchand de barbecue pour assistance. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil.

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 de plus d'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 des toiles d'araignées, des insectes et autres débris.
- Le tuyau d'alimentation et le système de déconnexion rapide doivent également être inspectés de manière périodique. (Voir 'Alimentation du Gaz'.)
- Après avoir rebranché le tuyau d'alimentation de gaz LP, 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. Elevez 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, ne pas essayer de les réparer! Pour toute réparation ou remplacement de pièces, veuillez consulter votre marchand ou un centre de service agréé.



figure 1a



figure 1b



figure 2



figure 3

HOSE & REGULATOR

- The hose and regulator assembly supplied with your gas barbecue is specifically designed for your model. No modifications, additions or substitutions should be attempted.
- The pressure regulator is factory set at an outlet pressure of 11 inches water column (W.C.).
- Protect the hose from dripping grease and *do not allow the hose to touch any hot surface, including the base of the barbecue.*
- Inspect the hose periodically, when replacing propane gas cylinder. 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

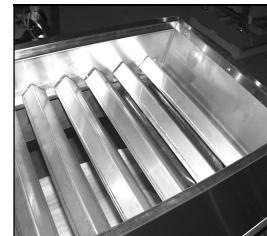


Figure 3

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.

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

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

Après chaque utilisation, assurez-vous 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 gril 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 gril est brûlant**. Protégez-vous!
- Vous n'avez pas besoin de laver les grilles après chaque cuisson. Mais, si vous le faites, utilisez un savon anti-graisse liquide 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.



Figure 4a

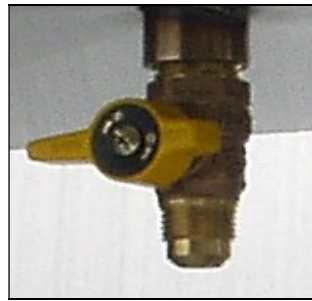


Figure 4b, drain valve enlarged to show detail

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 the gas fittings.

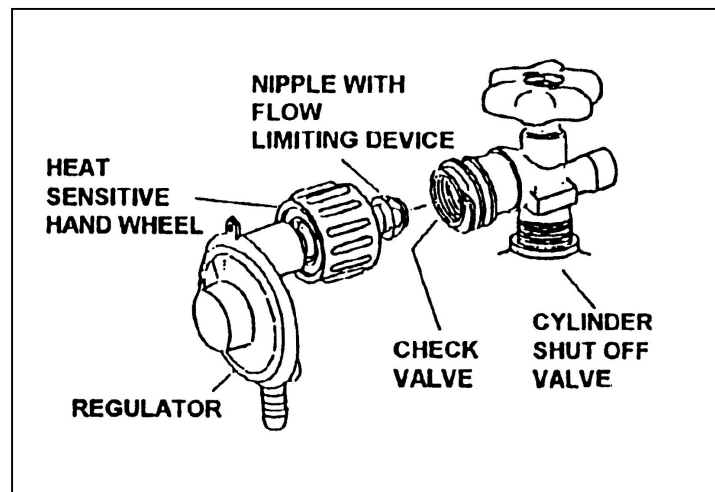
As a safety precaution:

- Test all fittings for leaks before using your gas barbecue.
- Test the cylinder valve for leaks each time the cylinder is filled.
- 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.
- Apply a soap and water solution and watch for signs of bubbling (possible leaks).

TO TEST FOR LEAKS

- Insert regulator adapter fitting into the tank valve and tighten by rotating QCC1 in a clockwise direction. Tighten until fitting is threaded fully into cylinder “shutoff” valve with hand-wheel.
- 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.
- With a *full gas cylinder*, open cylinder all the way.
- Brush the soap solution on each connection between the orifice and cylinder valve.
- A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
- If a leak is detected, close the gas cylinder “shut-off” valve and tighten the QCC1 fitting and retest again with the soap solution.
- If the leak persists, contact your barbecue dealer for assistance. **DO NOT** attempt to operate the appliance if a leak is present.

Typical LP-gas cylinder valve/connection:



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 avec une brosse tous les débris incrustés dans les orifices des brûleurs.

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

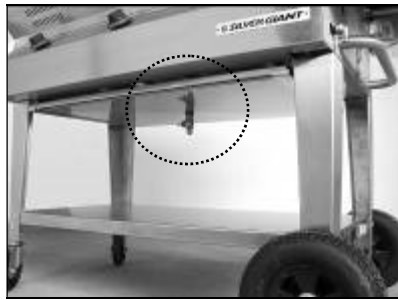


figure 4a

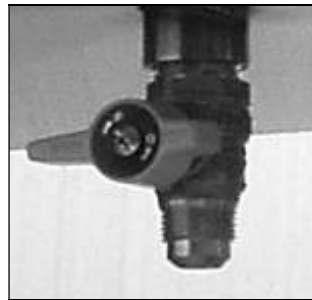


figure 4b,
robinet de drainage

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 rebranchez les raccordements de gaz.
- NE PAS FUMEZ!
- Ne testez jamais les fuites de gaz en tenant une allumette allumée ou une autre source de flamme nue.
- Les tests de fuites de gaz doivent être TOUJOURS effectués à l'extérieur.

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 replacement. 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 years 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

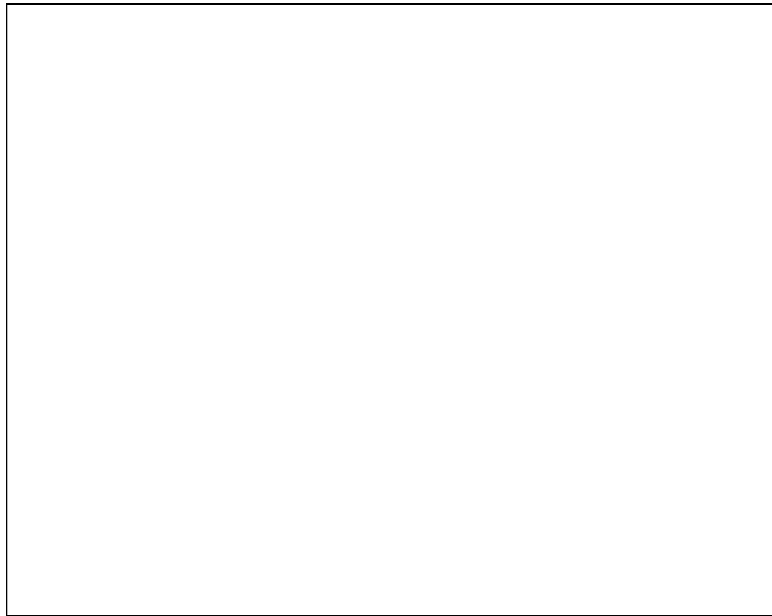
Fax: (905) 685-0113

Website: www.flagro.ca

POUR VÉRIFIER LES FUITES DE GAZ

- Insérer le manchon du détendeur dans le robinet du réservoir et serrer en tournant le volant a main QCC1 dans le sens des aiguilles d'une montre (filets à droite). Serrer jusqu'à ce que le raccord soit complètement enfilé dans le robinet d'arrêt du réservoir.
- 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 à fond le robinet du réservoir.
- A l'aide d'un pinceau, aspergez chaque raccord avec la solution savonneuse.
- Si au contact de la solution des bulles se forment, 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, procéder 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.

Modèle type de branchement du robinet du réservoir de liquide propane



LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Ensure all burner knobs are in the OFF position. Connect the hose assembly to the propane gas cylinder. Check all connections and 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 propane 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.

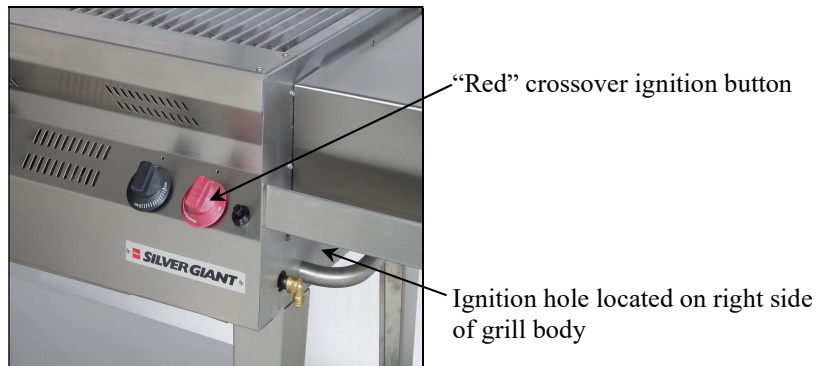


Figure 5

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

GARANTI

La Compagnie garantit ses grils à gaz 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 des grils à gaz 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 | 1 An à partir de la date d'achat | Vices de matériaux ou de fabrication |

Fièremment Fabriqué au Canada par:

Flagro Industries Limited

26 Benfield Drive, St. Catharines, Ontario Canada L2S 4H9

Tél.: (905) 685-4243

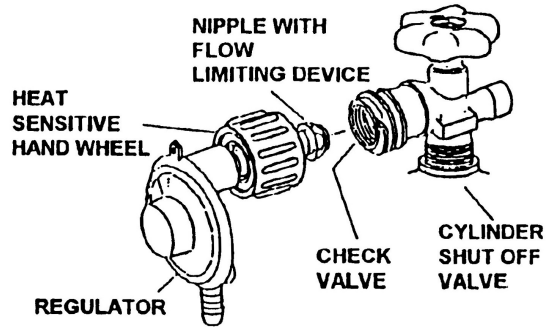
Fax: (905) 685-0113

Site Internet: www.flagro.ca

QCC1 CONNECTION NOTICE

All barbeques manufactured today are equipped with QCC1 connectors that are pressure sensitive. To ensure trouble free lighting, please follow these easy steps:

1. All control knobs must be in the OFF position.
2. SLOWLY open valve on propane cylinder to allow fuel to reach the appliance.
1. Follow lighting instructions above.
2. If the barbeque does not light or reach operating temperature within 5 to 10 minutes, the QCC1 valve may have restricted the flow of fuel. If this occurs, it will be necessary to turn the control valves OFF and disconnect the cylinder to allow the QCC1 valve to reset itself.
3. Reconnect the propane cylinder and repeat step 1.



SHUT-DOWN

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

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs sont à la position 'OFF'. Branchez l'ensemble raccord-tuyau flexible au réservoir de gaz propane. Vérifiez toutes connexions et les tuyaux contre les fuites à l'aide d'une solution d'eau savonneuse.
2. Attention: si le couvercle est fermé, l'ouvrir avant d'essayer d'allumer le grill.
3. Tourner le bouton 'rouge' de contrôle du brûleur d'allumage transversal (voir figure 5) à la position 'HI'. Attendez 3 – 5 secondes pour permettre au gaz propane d'alimenter le brûleur, ensuite appuyer plusieurs fois sur le bouton d'allumage pour allumer le brûleur.

Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas avec le bouton d'allumage, fermer l'arrivée du gaz et attendez cinq (05) minutes. Ouvrez le gaz et utilisez un briquet à gaz butane à longue portée ou une longue allumette pour allumer par le trou d'allumage situé sur le côté droit de la carcasse du grill (voir Figure 5)

4. Une fois que le brûleur d'allumage transversal est allumé, n'importe quel brûleur principal pourrait être allumé simplement en tournant le bouton de contrôle de chaque brûleur à la position 'HI'.

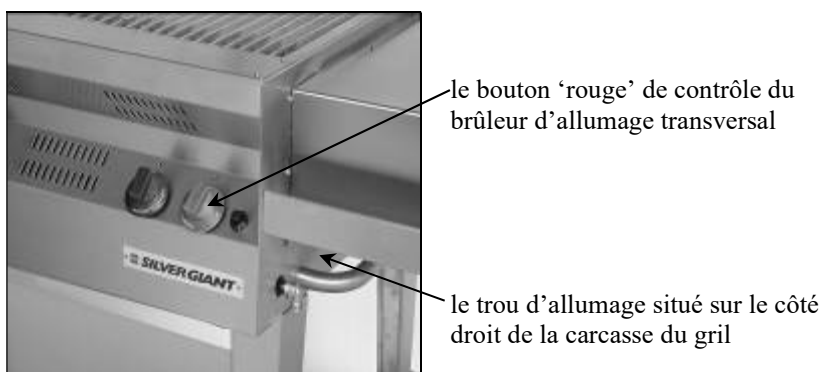
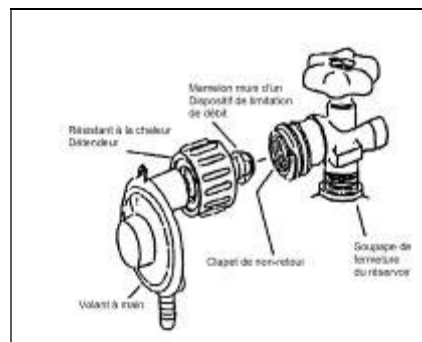


figure 5

CONNEXION QCC1: AVIS

Tous les barbecues fabriqués de nos jours sont munis de connecteurs qui sont sensibles à la pression. Afin de vous éviter des problèmes d'allumage, nous vous conseillons de suivre les consignes suivantes:

1. Tous les boutons de contrôle doivent être à la position 'OFF'.
2. Ouvrez DOUCEMENT le robinet du réservoir de propane afin de permettre au carburant d'atteindre l'appareil.
3. Suivez les instructions indiquées ci-haut.
4. Si le barbecue ne s'allume pas ou n'atteint pas la température d'utilisation, la soupape QCC1 pourrait avoir restreint le flux du carburant. Si une pareille situation se présente, il sera nécessaire de fermer le robinet de débit du réservoir et de débrancher le réservoir afin de permettre à la soupape QCC1 de se réenclencher.
5. Rebrancher le réservoir de propane et répéter l'étape 1.



FERMETURE

1. Fermer le robinet du réservoir de propane et laisser les brûleurs consommer les restants de gaz de la conduite et de la rampe des brûleurs.
2. Tourner toutes les soupapes de contrôle à la position 'OFF'.

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-3612A | 1/2" X 4 FT HOSE ASSEMBLY |
| SGCP-3612N | HOSE ASSEMBLY c/w 1/2" QUICK DISCONNECT - 1/2" x 10ft |
| SGCP-3613 | REGULATOR FITTED WITH GREEN QCC1 |
| 50-8C | BRASS ELBOW - 1/2" |
| 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) |

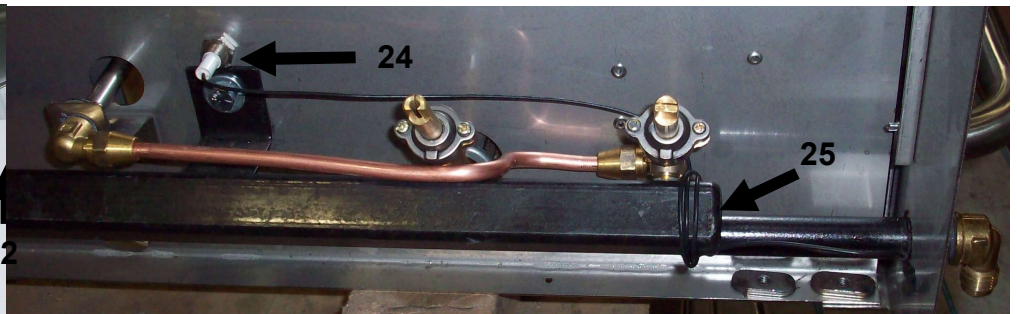
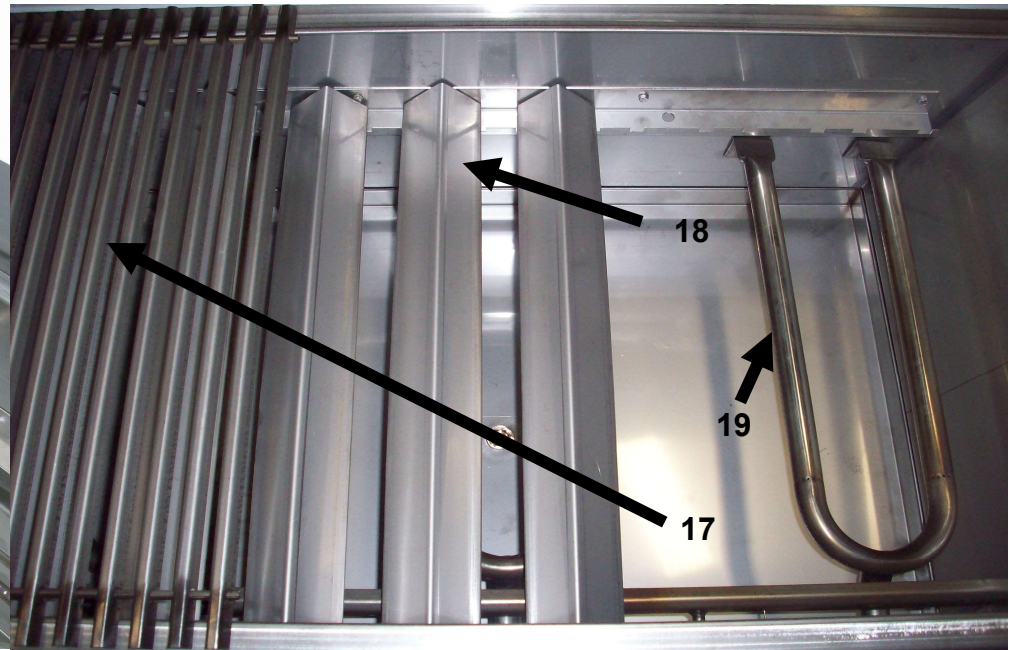
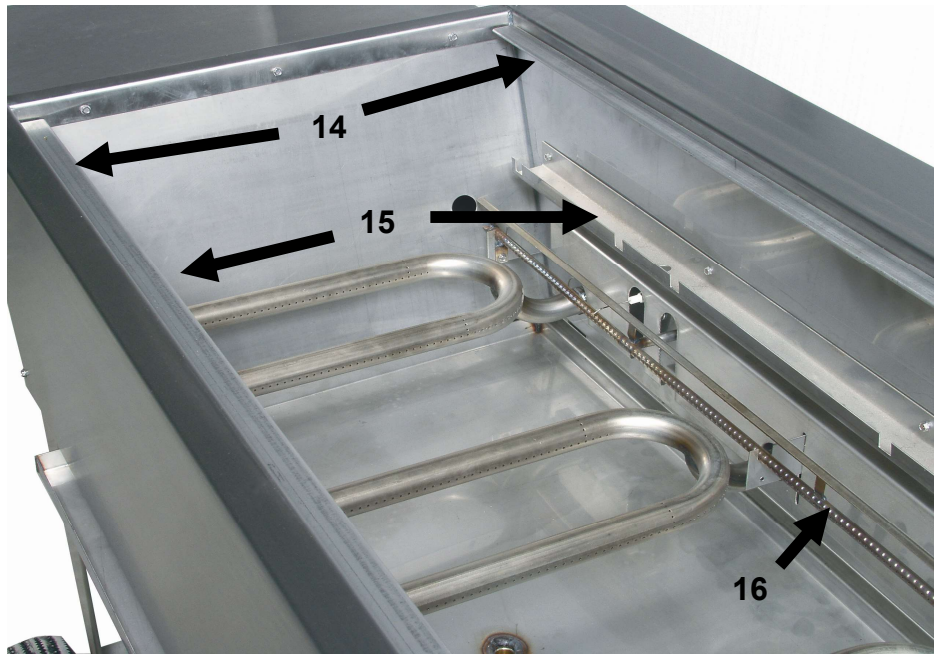
| | |
|-------------|---|
| SGCP-3615R | CASSEROLE DE GRAISSE 3 PD (SGC-36 / 60 / 72) |
| SGCP-4815R | CASSEROLE DE GRAISSE 4 PD (SGC-48) |
| SGRP-2415R | CASSEROLE DE GRAISSE 2 PD (SGR-24) |
| SGCP-3627R | RAILS DE PLATEAU DE GRAISSE - G&D (SGC-36 / 48 / 60 / 72) |
| SGRP-2427R | RAILS DE PLATEAU DE 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

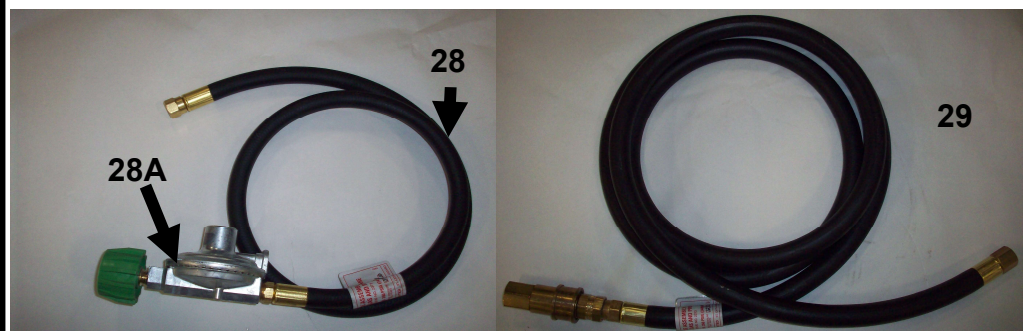
| Part Number | Description | Item # | NOTES |
|-------------|----------------------------------|--------|-------|
| SGCP-3626A | S.S. THERMOMETER | 1 | |
| SGCP-3618 | S.S. HANDLE | 2 | |
| SGCP-3610 | MAIN KNOB (BLACK) | 3 | |
| SGCP-3611 | CROSSOVER KNOB (RED) | 4 | |
| SGCP-3606A | PULSE IGNITOR | 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" X HOSE 4FT | 28 | |
| SGCP-3613 | REG. WITH QCC1 | 28A | |
| SGCP-3612N | 1/2" NG HOSE 10FT/QD | 29 | |

HOSE AND REGULATOR

PROPANE

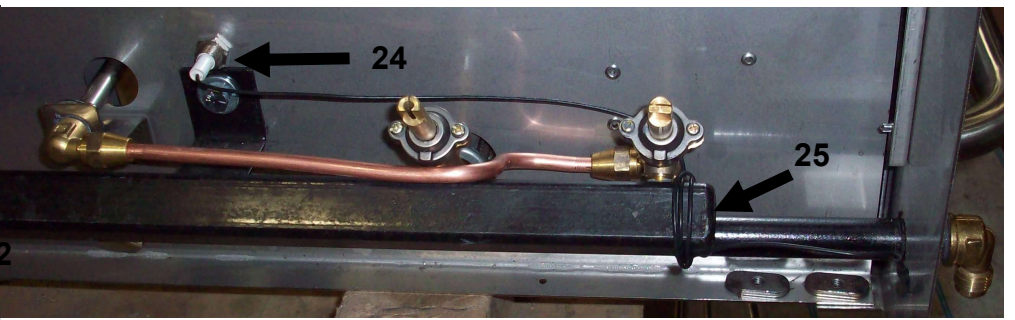
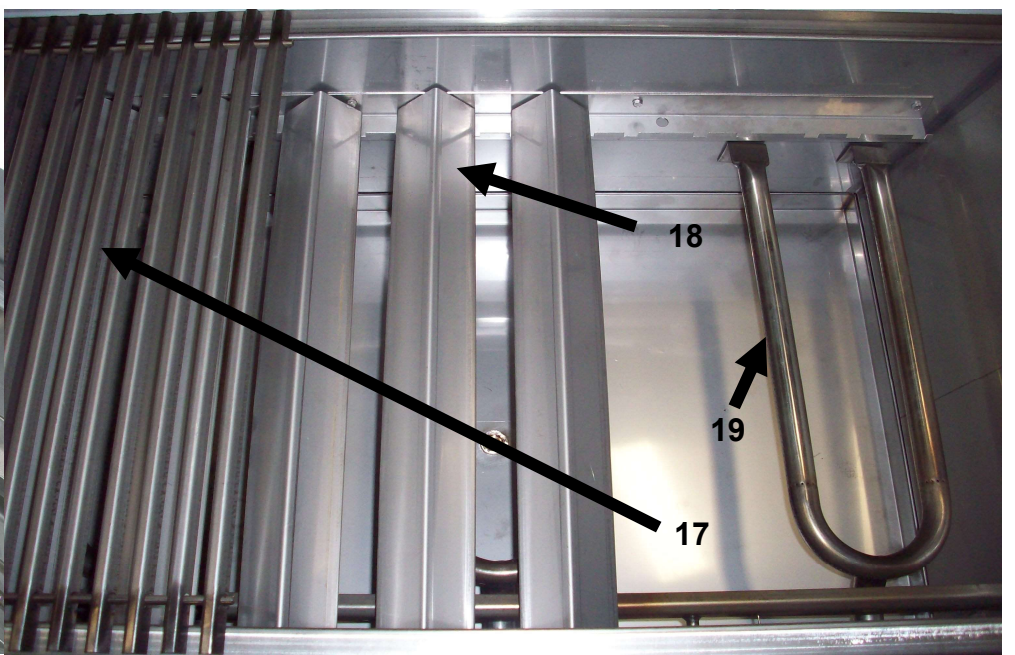
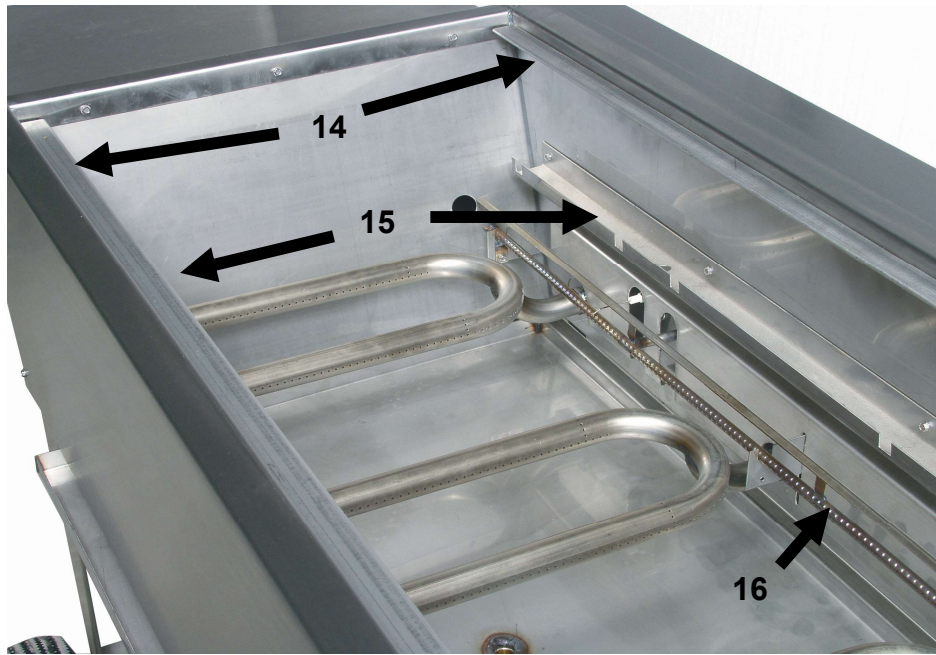
NATURAL GAS



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

