

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



SGC-36N



SGC-60N

<p>Warnock Hersey Conforms to: ANSI std. Z21.58 / CGA 1.6 Outdoor Cooking Gas Appliances First Edition</p>	 2003325	<p>SANITATION LISTED COMMERCIAL COOKING RETHERMALIZATION AND POWERED HOT FOOD HOLDING AND TRANSPORT EQUIPMENT</p>
<p>CONFORMS TO ANSI/NSF STD 4</p>		

*Manuel du Proprietaire
 Gaz Naturel 2007/2008*



**MODÈLE: SGC-36N/SGC-48N/SGC-60N/SGC-72N/
SGR24N/SGR/36N**
GRIL À GAZ COMMERCIAL - MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

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, DÉMONTÉ ET RANGER LE RÉSERVOIR À L'EXTÉRIEUR.
- NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER CE GRIL À GAZ 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!

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-B1491 Code d'installation des appareils à gaz naturel
et

Codes locaux, si applicables.

Aux États-Unis, ce gril à gaz 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 **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 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.

TUYAU D'ALIMENTATION DE GAZ

- Le tuyau et la déconnexion rapide fournis avec votre gril à gaz sont conçus spécialement pour votre modèle. Il ne faut jamais essayer de faire de modifications, d'ajouts ou de substitutions.
- Protégez le tuyau des graisses dégoulinantes et ne pas laisser le tuyau toucher les surfaces chaudes, y compris la base du barbecue.
- Inspectez régulièrement l'étanchéité du tuyau. Si vous constatez des fissures, des coupures, ou des signes d'endommagements ou d'usure, l'appareil **ne doit pas** être mis en marche.
- Pour toute réparation ou remplacement du régulateur ou du tuyau d'alimentation, contactez votre marchand ou un centre de service agréé.
- Si une fuite est détectée, fermer immédiatement l'alimentation du gaz à la source.
- Si la fuite persiste, prendre contact avec votre marchand de barbecue pour assistance. En cas de fuite, ne jamais opérer 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 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.



figure 1a



figure 1b



figure 2



figure 3

ENTRETIEN PÉRIODIQUE

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

Après chaque utilisation, assurez vous que votre gril à gaz 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 ‘arrêt’.
- 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 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

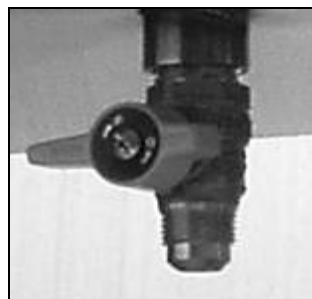


figure 4b,
robinet de drainage

VÉRIFICATION DES FUTTES

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.

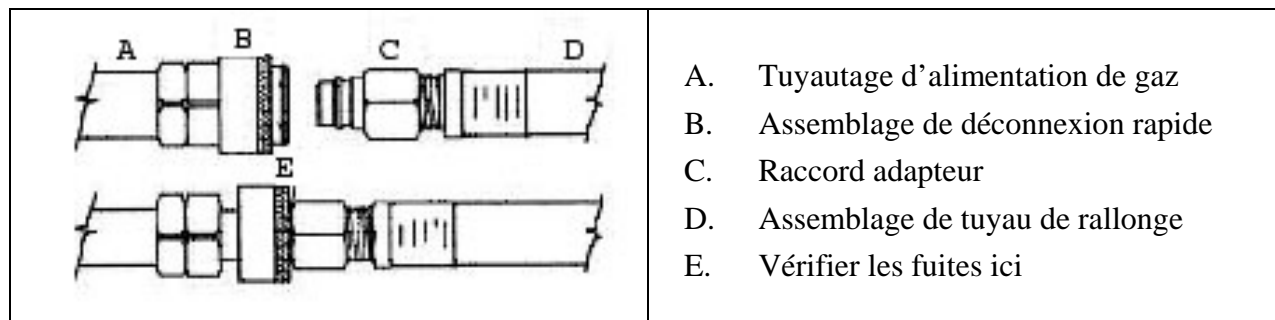
MESURES DE PRÉCAUTION

- Avant d'utiliser votre gril à gaz, 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 FUTTES DE GAZ

- Assurez-vous que la déconnexion rapide est proprement 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, 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.

Branchement du gaz naturel



GARANTIE

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 60 mois 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	À vie limitée	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

Fièremment Fabriqué au Canada par:

Flagro Industries Limited

6 Seapark Drive, St. Catharines, Ontario Canada L2M 6S6

Tél.: (905) 685-4243

Fax: (905) 685-0113

Site web: silvergiant.flagro.on.ca

GRIL À GAZ COMMERCIAL – INSTRUCTIONS 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.

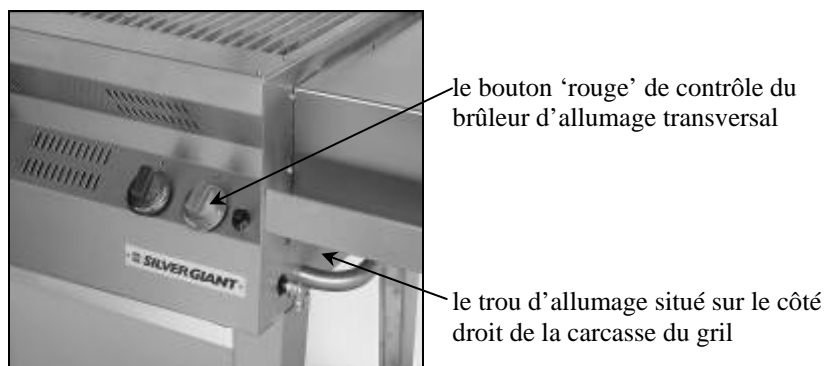
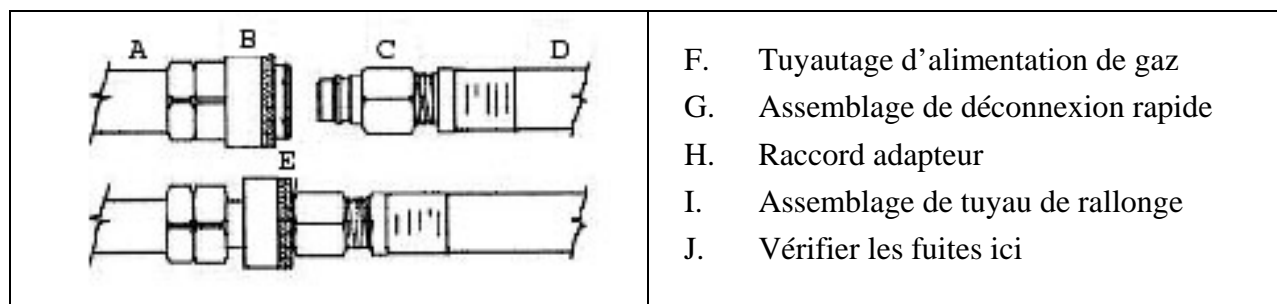


figure 5

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.



LISTES DES PRIX DE PIÈCES 2007-8
SGC-36(N)/SGC-48(N)/SGC-60(N)/SGC-72(N)/SGR-24(N)/SGR-36(N)
BARBECUES

SGCP-3601	Cuisine D'Acier inoxydable Grille - 21" x 12"	\$ 65.00
SGRP-3601	Cuisine D'Acier inoxydable Grille - 18" x 12"	59.90
SGCP-3602L	Plat De Saveur - 21"(grand)	25.00
SGCP-3602S	Plat De Saveur - 21" (petit)	22.75
SGRP-3602L	Plat De Saveur - 18" (Large)	23.00
SGRP-3602S	Plat De Saveur - 18" (Small)	20.75
SGCP-3603	Brûleur À Acier inoxydable - 21"	68.00
SGRP-3603	Brûleur À Acier inoxydable - 18"	64.50
SGCP-3602B	Barre de saveur - 21"x 2" X 2"	14.70
SGRP-2402B	Barre de saveur - 18"x 2" X 2"	12.60
SGCP-2404	Brûleur c/w à croisement Bouclier (SGR-24/SGC-60)	29.00
SGCP-3604	Brûleur c/w à croisement Bouclier (SGC-36/60/72/)	32.50
SGCP-4804	Brûleur c/w à croisement Bouclier (SGC-48)	36.00
SGCP-3605	Électrode De Bougie	18.50
SGCP-3606	Électrode	9.80
SGCP-3606A	Bougie d'impulsi 2007	24.50
SGCP-3607	Soupape de commande De Gaz - Force (Lp) *	25.50
SGCP-3607N	Soupape de commande De Gaz - Force (NG)*	25.50
SGCP-3608	Soupape de commande De Gaz - Croisement	25.50
O-3607	Orifice Principal (Lp) - Tout Modèles de Lp	4.89
O-3607N	ModelsOrifice Principal (NG) - Tout Modèles de NG	4.89
SGCP-2409	Assemblée D'Orifice (Lp) - Croisement (SGR-24/SGC-60)	8.50
SGCP-2409N	Assemblée D'Orifice (NG) - Croisement (SGR-24N/SGC-60N)	8.50
SGCP-3609	Assemblée D'Orifice (Lp) - Croisement (SGC-36/60/72)	8.50
SGCP-3609N	Assemblée D'Orifice (NG) - Croisement (SGC-36N/60N/72N)	8.50
SGCP-4809	Assemblée D'Orifice (Lp) - Croisement (SGC-48)	8.50
SGCP-4809N	Assemblée D'Orifice (NG) - Croisement (SGC-48N)	8.50
SGCP-3610	Assemblée De Bouton De Commande - Principal	3.50
SGCP-3611	Assemblée De Bouton De Commande - Croisement	3.50
SGCP-3612N	½ de l'ensemble de tuyau c/w " Rapide - ½ "x 10ft	109.80
SGCP-3612	Ensemble De Tuyau 4-pi (SGC-36/48/60/72)	13.30
SGCP-3613	Régulateur équipé de QCC1	30.00
SGRP-2414	Assemblée Diverse De Valve (SGR-24/SGC-60)	63.00
SGCP-3614	Assemblée Diverse De Valve (SGC-36/60/72)	73.00
SGCP-4814	Assemblée Diverse De Valve (SGC-48)	83.00
SGCP-6014L	Assemblée Diverse De Valve - parti (SGC-60/72)	73.00

LISTES DES PRIX DE PIÈCES 2007-8
SGC-36(N)/SGC-48(N)/SGC-60(N)/SGC-72(N)/SGR-24(N)/SGR-36(N)
BARBECUES

SGCP-2415R	Casserole 1 De Graisse.5"profond (SGR-24)	110.80
SGCP-3615R	Casserole 1 De Graisse.5"profond (SGC-36/60/72)	152.20
SGCP-4815R	Casserole De Graisse 1.5" profond (SGC-48)	182.60
SGRP-2415R	Casserole De Graisse 1.5" profond (SGR-24)	110.80
SGCP-3627R	Rails 2 pc De Plateau De Graisse placez L&R (1.5"-Casserole Profonde)	42.00
SGRP-2427R	Rails 2 pc De Plateau De Graisse placez L&R (1.5"-Casserole Profonde)	42.00
**	En passant commande casserole de graisse de rechange, modèles établis avant que 2005 exigent également l'assortiment rails de plateau de graisse	
SGCP-3618	Poignée Inoxidable	23.00
SGCP-3619	Jambe Inoxidable - Droite	14.50
SGCP-3620	Jambe Inoxidable - Laissée	14.50
SGCP-3621	Étagère Inférieure Inoxidable (SGC-36)	72.90
SGCP-4821	Étagère Inférieure Inoxidable (SGC-48)	94.30
SGCP-6021	Étagère Inférieure Inoxidable (SGC-60)	105.00
SGCP-7221	Étagère Inférieure Inoxidable (SGC-72)	126.00
SGRP-2421	Étagère Inférieure Inoxidable (SGR-24)	48.30
SGRP-3621	Étagère Inférieure Inoxidable (SGR-36)	66.30
SGCP-3623	Axe De Roue (SGC Série)	16.80
SGRP-3623	Axe De Roue (SGR Série)	14.30
SGCP-3624	Roue Pneumatique	38.60
SGCP-3625	Roue De Roulette	22.80
SGCP-3626	Thermomètre	11.50
SGCP-3626A	Thermomètre d'acier inoxydable 2007	21.00
SGCP-2428	Bouclier Intérieur De Valve (SGC-60/SGR-24)	25.70
SGCP-3628	Bouclier Intérieur De Valve (SGC-36/60/72)	32.10
SGCP-4828	Bouclier Intérieur De Valve (SGC-48)	38.00
SGCP-2429	Gaz De Brûleur À Croisement Ligne (SGC-60/SGR-24)	9.50
SGCP-3629	Gaz De Brûleur À Croisement Ligne (SGC-36/60/72)	9.80
SGCP-3629L	Gaz De Brûleur À Croisement Ligne - Laissée (SGC-60/72)	9.80
SGCP-4829	Gaz De Brûleur À Croisement Ligne (SGC-48)	9.90
SGCP-3630	Kit De Parenthèse De Cylindre	11.50
SGCP-3631	Soupape de vidange De Graisse	10.90
SGCP-2432	Rails De Barre De Saveur - 2pc ensemble (2 pi)	14.50
SGCP-3632	Rails De Barre De Saveur - 2pc ensemble (3 pi)	17.50
SGCP-4832	Rails De Barre De Saveur - 2pc ensemble (4 pi)	20.50