

# STRUCT

---

GASGRILL

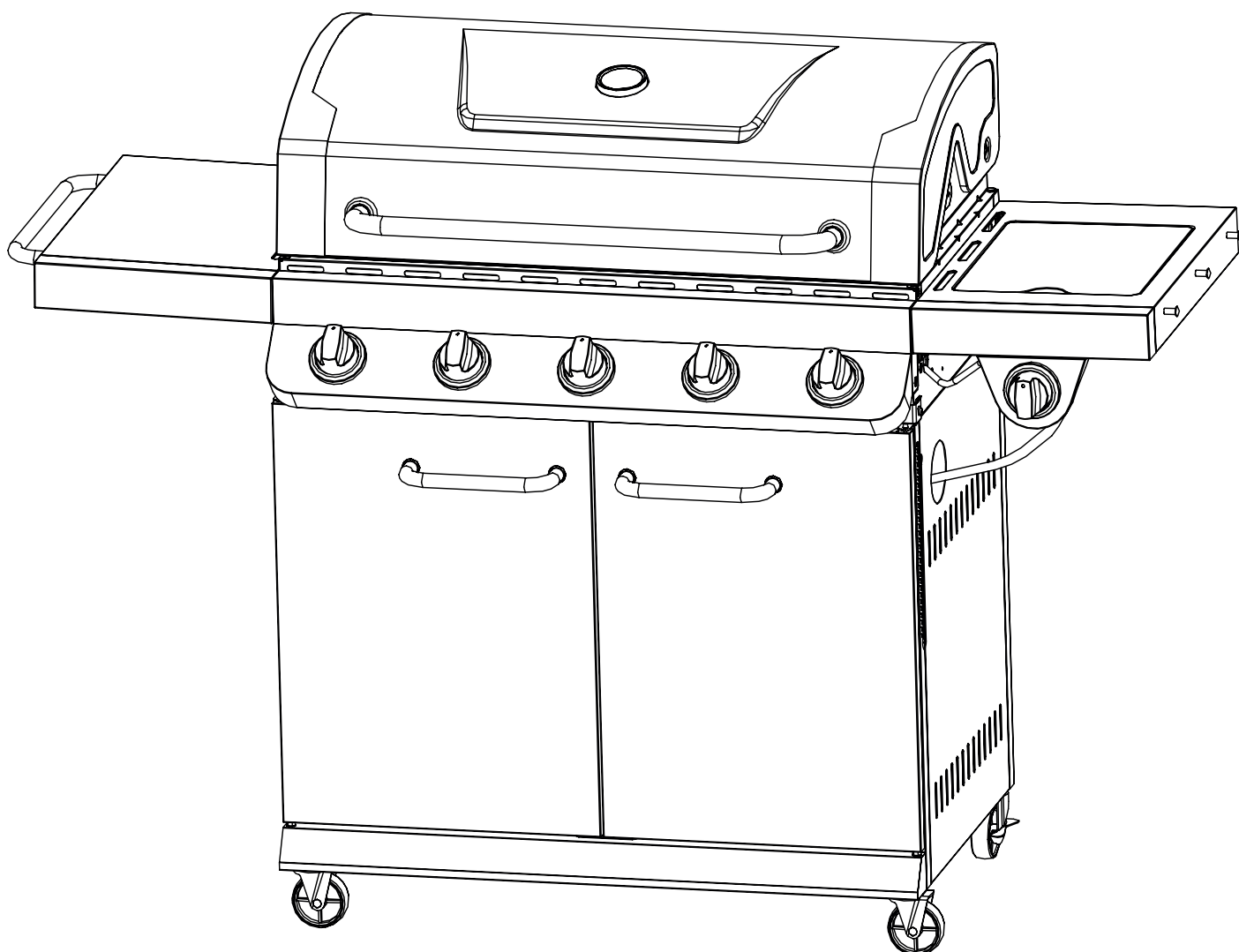
BBQ À GAZ

BBQ A GAS

---

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi | Istruzioni operative

---





Lies vor Gebrauch deines Gasgrills die Bedienungsanleitung genau durch und bewahre diese an einem sicheren Ort auf.

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le barbecue à gaz et le conserver en lieu sûr.

Prima di utilizzare il barbecue a gas leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e conservarle in luogo sicuro.


## Das Wichtigste zuerst – deine Sicherheit

### Herzlichen Glückwunsch zum Kauf deines STRUCT-Grills.

Nimm das Gerät nicht in Betrieb, bevor du die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden hast. Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes.


### Wichtig

- Nimm keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wende Dich an deine Brack Verkaufsstelle.
- Bediene den Grill erst, wenn du den genauen Zündvorgang kennst. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Führe vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «Prüfung der Dichtheit» durch.
- Führe die «Prüfung der Dichtheit» auch dann durch, wenn dein Grill vom Händler montiert wurde.

 **ACHTUNG:** Teile des Grills können sehr heiss werden. Halte den Grill deshalb von Kindern, Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten und Tieren fern. Trage Schutzhandschuhe, wenn Du heisse Teile anfässt.


### Sicherheitshinweise

- Benutze Deinen Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Benutze Deinen Grill nur auf einem festen und sicheren Boden.
- Platziere keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe Deines Grills. Der Sicherheitsabstand von min 3 Meter muss zwingend eingehalten werden.
- Ein Sicherheitsabstand von min 1 Meter gilt für Hauswände, Storen, u.Ä.
- Beachte und befolge die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- Der Gasschlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Besteht der Verdacht auf undichte, beschädigte oder abgenutzte Teile, empfehlen wir ein sofortiges Ersetzen des Gasschlauchs.
- Zünde Deinen Grill nie mit geschlossenem Deckel.
- Lasse Deinen Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Beuge Dich während des Betriebes des Grills oder während dem Auskühlen nicht über die Grillwanne.
- Verschiebe Deinen Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Entferne die Fettauffangschale nie während des Betriebs. Heisses Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Warte mit der Reinigung bis der Grill abgekühlt ist.
- Fette und Öle können sich im hoch erhitzten
- Zustand selbst entzünden. Unzureichende Reinigung kann zu Fettbrand im Grill führen.


 **ACHTUNG:** Brennendes, heisses oder rauchendes Fett oder Öl niemals mit Wasser löschen. Am besten eignet sich dafür eine Löschdecke.

- Halte deinen Grill von Feuchtigkeit, Spritzwasser etc. fern.
- Das Flaschenventil auf der Gasflasche sollte nur offen sein, wenn dein Gasgrill in Betrieb ist.
- Nach Gebrauch ist die Gaszufuhr an der Gasflasche zu schliessen.
- Drehe bei Gasaustritt oder einer Störung sofort das Ventil der Gasflasche zu.
- Falls dein Grill in einem geschlossenen Raum überwintert werden soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Wechsle den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2-3 Jahre.

### Prüfung der Dichtheit

 **WARNUNG:** Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch für Zigaretten o.Ä. Prüfe die Dichtheit immer im Freien und nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme. Gehe nach folgenden Punkten vor:

1. Alle Gasregulierknöpfe müssen auf Position «OFF» stehen.
2. Öffne die Gaszufuhr an der Flasche und besprühe alle gasführenden Teile mit einem dafür vorgesehenen Dichtheitsprüfspray (alternativ kann auch eine Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser verwendet werden).
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Beseitige die Leckstellen durch Nachziehen der Schraubverbindungen oder ersetze die defekten Teile.
5. Wiederhole die Schritte 1 bis 3.

 **WICHTIG:** Dein Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind.

6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, wende Dich an deine Verkaufsstelle.

### Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart

1. Reinige alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfe alle gasführenden Teile, wie dies im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben ist.

 **WICHTIG:** Führe die Dichtheitsprüfung auch dann durch, wenn dein Grill montiert geliefert wurde.

3. Brenne den Grill ca. 20 – 25 Minuten lang auf höchster Stufe aus. Nimm den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Zünden der Brenner» in Betrieb.

**TIPP:** Kontrolliere vor dem Anzünden, ob die Flammenschutzplatten in der richtigen Position liegen. Beim Gebrauch von Zubehör wie Wok, Grillplatte, Pizzastein etc. muss der entsprechende Flammenschutz gegebenenfalls entfernt werden.

### Anleitung zum Zünden der Brenner

1. Stelle sicher, dass alle Verbindungen zwischen den gasführenden Teilen gut festgeschraubt und dicht sind.
2. Öffne den Grilldeckel.

 **ACHTUNG:** Zünde den Grill nie mit geschlossenem Deckel!

3. Stelle alle Gasregulierknöpfe in Position «OFF».
4. Stelle sicher, dass die Fettauffangschale richtig eingelegt ist.
5. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche.
6. Drehe den linken Gasregulierknopf langsam auf die höchste Stufe, bis ein Klicken hörbar ist (die Zündung ist im Gasregulierknopf integriert).
7. Wiederhole Schritt 6 mehrere Male, wenn sich der Brenner nicht entzündet.
8. Stelle den Gasregulierknopf auf «OFF» und drehe die Gasflasche zu, wenn sich das Gas beim ausgewählten Brenner nicht entzündet. Warte mindestens 2 Minuten bevor du den Zündvorgang wiederholst damit sich das Gas verflüchtigen kann.
9. Wiederhole Schritte 5 und 6 erneut.
10. Ist es nicht möglich deinen Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfe bitte die Ursachen, wie im Kapitel «Fehlerbehebung» beschrieben.

## Nach dem Grillieren

1. Schliesse die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Stelle den Gasregulierknopf jedes Brenners auf «OFF».
3. Lasse deinen STRUCT-Grill ganz auskühlen und reinige ihn.

## Innen- und Aussenreinigung

### Grillroste und Grillplatte

Es ist nur eine sehr geringe Reinigung zwischen den Grillgängen erforderlich, da das meiste Fett entweder verdampft oder in die Auffangschale abgeleitet wird. Verwende für die Reinigung des Grillrostes und der Grillplatte eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten).

### Grillgehäuse und Innenteile

Entferne das Kochsystem, die Grillroste und reinige die Flammenschutzplatten und die Hitzeschilder. Zum Schluss kannst Du die gesamte Fettauffangwanne entnehmen und mit einem handelsüblichen Grillreiniger säubern.

**TIPP:** Drehe nach jedem Grillvorgang die Brenner auf die höchste Position und lasse diese 5 Minuten lang bei offenem Deckel brennen. So werden Grillreste abgebrannt und die Reinigung erleichtert.

Kleide die Fettauffangwanne mit Alufolie aus. Diese kannst Du nach mehrmaligem Grillieren bei Bedarf einfach entsorgen.

## Unterhalt

Ein regelmässiger Unterhalt deines Grills garantiert eine einwandfreie Funktion. Kontrolliere alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben. Während der Grillsaison solltest du den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden. Mögliche Verstopfungen durch Spinnen und Insekten müssen vor Gebrauch behoben werden.

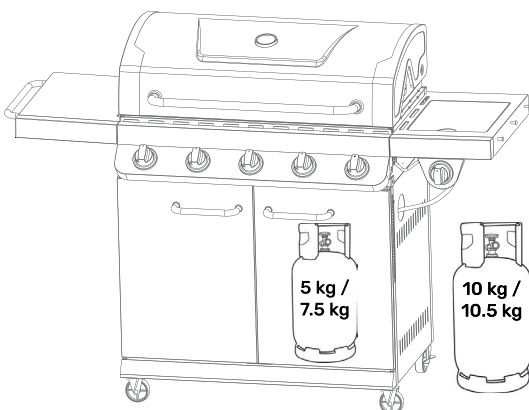
**TIPP:** Reinige deinen Grill vor einer längeren Lagerung gründlich und öle alle Metallteile ein, um Korrosionsschäden zu vermeiden.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, kontrolliere regelmässig, ob alle Schrauben fest sind und mache die Dichtheitsprüfung wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, kontrolliere regelmässig, ob alle Schrauben fest sind und mache die Dichtheitsprüfung wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» beschrieben.  
eine passende

## Gasflasche

Dein Grill darf ausschliesslich mit Schweizer Gasflaschen und Schweizer Druckminderer 50 mbar benutzt werden.



**ACHTUNG:** Es dürfen während des Betriebs nur Gasflaschen mit max. 7.5 kg Füllgewicht auf die dafür vorgesehenen Halterungen

im Innenraum des Grills gestellt werden. Grössere Gasflaschen sind während der Nutzung und bis zum Auskühlen der Grillwanne neben dem Grill zu platzieren. Der Anschluss bzw. der Wechsel der Gasflasche ist immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vorzunehmen. Beachte und befolge die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

## Gasschlauch (CE-anerkannte Schlauchleitung)

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1.50 m sein. Er ist zu ersetzen wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn dies durch die nationalen Vorschriften verlangt wird. Halte den Schlauch von Teilen entfernt, die heiss werden können. Prüfe, ob der Schlauch normal (ohne Drall oder Zug) verläuft. Wende Dich für einen Ersatzschlauch und einen passenden Druckregler an die zuständige Verkaufsstelle.

## Schlauchanschluss

Um den Schlauch an das Gerät anzuschliessen, ziehe die Schlauchmutter (Linksgewinde) mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an. Verwende hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.

## Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernimmt Brack die Garantie für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges). Für Schäden bei der Emaillierung gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden. Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei Ihrer Brack-Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

## Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

### Schäden oder Defekte:

- Durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung, Fahrlässigkeit oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

### Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung



**ACHTUNG:** Falls dein Gasgrill für Reparaturarbeiten oder Garantieleistungen an deine Verkaufsstelle zurückgeschickt werden muss, entferne vorher unbedingt die Gasflasche!



## Fehlerbehebung

Vor jeder Fehlerbehebung an deinem Grill muss die Gasflasche zuge dreht und alle Gasregulierknöpfe in Position «OFF» sein. Dein Grill muss ausgekühlt sein. Fehlerbehebungen an einem eingeschalteten Gerät können Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben. Stelle nach jeder Reinigung, Fehlerbehebung oder Reparatur sicher, dass sich alle Teile an der dafür vorgesehenen Stelle befinden.

## Störungen und mögliche Abhilfen:

### Kein Funke

Integrierte Zündung (im Gasregulierknopf) links

- Stelle sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.

### Brenner zündet nicht

- Kontrolliere alle Anschlüsse auf undichte Stellen, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtigkeit» aufgezeigt.
- Kontrolliere ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stelle sicher, dass genügend Gas in der Gasflasche vorhanden ist.
- Stelle sicher, dass sich genügend Gas im Brenner befindet. Lasse dafür bei gedrücktem Gasregulierknopf 2 bis 3 Sekunden lang Gas in den Brenner strömen, bevor du die Zündung aktivierst.
- Kontrolliere, ob der Zündfunke vom Dorn überspringt.

**TIPP:** Sollte ein Brenner nicht zünden, kannst Du den Zündvorgang bei einem anderen Brenner versuchen. Sobald dieser entzündet ist können die benachbarten Brenner zugeschaltet werden. Diese zünden von selbst, weil die Brenner aus sicherheitstechnischen Gründen mit einem Querverbinder verbunden sind.

### Fett entzündet sich

- Reinige nach Erkalten des Grills die Stellen, an welchen sich das Fett entzündet hat.

### Zu geringe Hitze

- Überprüfe das Thermometer und tausche es aus, falls es defekt ist.
- Heize den Grill ca. 15 Minuten vor.
- Entnehme die Brenner, reinige sie (ggf. mit Luftdruck) und baue sie anschliessend wieder in richtiger Position ein.

**TIPP:** verstopfte Löcher am Brenner lassen sich mit einem Draht (z.B. einer geöffneten Büroklammer) reinigen.

- Stelle sicher, dass sich genügend Gas in der Gasflasche befindet und das Ventil an der Gasflasche voll aufgedreht ist.
- Möglicherweise ist der Gasdruckregler defekt. Tausche diesen gegen einen neuen aus.

Falls die oben genannten Massnahmen das Problem nicht lösen kontaktiere den Kundenservice deiner Verkaufsstelle.

## Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich auf der Innenseite des Seitentablers.


## Le plus important d'abord – ta sécurité

### Tu viens d'acquérir le barbecue STRUCT et nous t'en félicitons.

Ne pas utiliser cet appareil avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. Ne pas respecter les consignes de sécurité, les avertissements et les mesures de précaution décrites dans ce mode d'emploi peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Le mode d'emploi contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de l'appareil.


### Important

- Ne jamais apporter de modification à cet appareil. Toute modification peut s'avérer dangereuse. Si tu suspectes un dysfonctionnement, contacte ton revendeur Brack.
- Ne pas utiliser le barbecue avant de savoir précisément quel est la procédure d'allumage. Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser le barbecue.
- Les instructions de montage figurant dans le manuel de montage doivent être suivies à la lettre. Mal monter l'appareil peut être dangereux.
- Réaliser le «Test d'étanchéité» avant la mise en service et à chaque fois que la bouteille de gaz est changée.
- Réaliser le «Test d'étanchéité» même si le barbecue a été monté par le revendeur.

 **ATTENTION:** certaines pièces du barbecue peuvent devenir très chaudes. C'est pourquoi les enfants, les personnes aux capacités réduites et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Porter des gants de protection pour manipuler les pièces chaudes.


### Consignes de sécurité

- Utiliser le barbecue uniquement à l'extérieur, jamais dans des pièces closes.
- Utiliser le barbecue uniquement sur un sol stable et sûr.
- Ne pas placer des liquides, matériaux ou bouteilles de gaz inflammables à proximité du barbecue. Respecter une distance de sécurité d'au moins 3 mètres.
- Laisser une distance de sécurité d'au moins 1 mètre entre le barbecue et les murs de la maison, les stores, etc.
- Respecter et suivre les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être plié et ne doit pas être fendu. Si tu suspectes une fuite ou que des pièces sont endommagées ou usées, nous te recommandons de remplacer immédiatement le tuyau de gaz.
- Ne jamais allumer le barbecue lorsque le couvercle est fermé.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas se pencher sur bac de récupération des graisses lorsque le barbecue fonctionne ou est en cours de refroidissement.
- Ne pas déplacer le barbecue pendant son utilisation.
- Ne jamais retirer le bac de récupération des graisses lorsque le barbecue fonctionne. La graisse chaude peut provoquer de graves brûlures. Attendre que le barbecue ait refroidi avant de le nettoyer.
- Les graisses et les huiles peuvent entrer en combustion spontanément lorsqu'elles sont très chaudes. Un nettoyage inadapté peut faire entrer les graisses en combustion dans le barbecue.

 **ATTENTION:** ne jamais éteindre de la graisse ou de l'huile brûlante, chaude ou fumante avec de l'eau. Une couverture anti-feu constitue la meilleure solution dans un tel cas.

- Mettre le barbecue à l'abri de l'humidité, des éclaboussures d'eau, etc.
- La vanne de la bouteille de gaz doit être ouverte uniquement lorsque le barbecue à gaz fonctionne.
- Après utilisation, fermer la vanne d'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
- En cas de fuite de gaz ou de dysfonctionnement, fermer immédiatement la vanne de la bouteille de gaz.
- Si le barbecue est placé dans une pièce fermée pour l'hiver, retirer la bouteille de gaz. Elle doit toujours être stockée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé auquel les enfants ne peuvent pas accéder.
- Changer le tuyau et le détendeur tous les 2 à 3 ans.

### Test d'étanchéité

 **AVERTISSEMENT:** pendant le test d'étanchéité, aucune source d'inflammation ne doit se trouver à proximité du barbecue. Cette consigne s'applique évidemment également aux cigarettes ou à d'autres produits similaires. Toujours tester les fuites à l'extérieur et jamais lorsqu'une allumette est allumée ou à proximité d'une flamme nue. Procéder ainsi:

1. Tous les boutons de réglage du gaz doivent être mis en position «OFF».
2. Ouvrir l'alimentation en gaz de la bouteille et pulvériser toutes les pièces contenant du gaz avec un spray de test d'étanchéité conçu spécialement pour cet usage (il est également possible d'utiliser une solution à base de savon, composée à 50% de savon liquide et à 50% d'eau).
3. La formation de bulles dans la solution savonneuse indique une fuite. Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
4. Éliminer les fuites en resserrant les raccords vissés ou remplacer les pièces défectueuses.
5. Répéter les étapes 1 à 3.

 **IMPORTANT:** utiliser le barbecue uniquement lorsque toutes les fuites ont été réparées.

6. Si les fuites ne peuvent pas être réparées, contacte ton revendeur.

### Avant de faire ta première grillade ou de commencer la saison

1. Nettoyer toutes les pièces entrant en contact avec les aliments.
2. Vérifier toutes les pièces acheminant le gaz, comme décrit dans la rubrique «Test d'étanchéité».

 **IMPORTANT:** réaliser le test d'étanchéité même si le barbecue a été livré monté.

3. Allumer le barbecue pendant environ 20 à 25 minutes à son niveau de puissance maximale. Faire démarrer le barbecue conformément à la rubrique «Instructions pour allumer les brûleurs».

**CONSEIL:** avant d'allumer, vérifier que les plaques de protection contre les flammes sont placées dans la bonne position. Lorsque des accessoires, tels qu'un wok, une plaque de gril, une pierre à pizza, etc., sont utilisés, ces plaques de protection contre les flammes doivent éventuellement être retirées.

## Instructions pour allumer les brûleurs

1. S'assurer que tous les raccords entre les pièces acheminant le gaz sont bien vissés et serrés.
2. Ouvrir le couvercle du grill.

**! ATTENTION:** ne jamais allumer le barbecue lorsque le couvercle est fermé!

3. Régler tous les boutons de réglage du gaz sur la position «OFF».
4. S'assurer que le bac de récupération des graisses est correctement inséré.
5. Ouvrir l'alimentation en gaz sur la bouteille de gaz.
6. Tourner lentement le bouton de réglage du gaz sur le niveau de puissance le plus élevé jusqu'à ce qu'un clic soit émis (l'allumage est intégré dans le bouton de réglage du gaz).
7. Répéter l'étape 6 plusieurs fois si le brûleur ne s'allume pas.
8. Positionner le bouton de réglage du gaz sur «OFF», puis fermer la bouteille de gaz si le gaz ne s'enflamme pas sur le brûleur sélectionné. Attendre au moins 2 minutes avant de répéter la procédure d'allumage afin que le gaz puisse se dissiper.
9. Répéter de nouveau les étapes 5 et 6.
10. Si le barbecue ne démarre pas après 3 tentatives, vérifier les causes possibles comme décrit dans la rubrique «Résolution des problèmes».

## Lorsque la cuisson au barbecue est terminée

1. Couper l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
2. Régler le bouton de réglage du gaz de chaque brûleur sur «OFF».
3. Laisser le barbecue STRUCT refroidir complètement, puis, le nettoyer.

## Nettoyage intérieur et extérieur

### Grilles et plaque

Le nettoyage entre chaque utilisation n'est pas très conséquent car la majeure partie de la graisse s'évapore ou s'écoule dans le bac de récupération des graisses. Utiliser une brosse à barbecue avec des poils en laiton (et non des poils en acier) pour nettoyer la grille et la plaque.

### Corps du barbecue et pièces internes

Retirer le système de cuisson et les grilles, puis nettoyer les plaques de protection contre les flammes. Pour terminer, il est possible de retirer tout le bac de récupération des graisses pour le nettoyer avec un produit nettoyant pour grilles disponible dans le commerce.

**CONSEIL:** après chaque utilisation, positionner les brûleurs au niveau de puissance le plus élevé et laisser fonctionner pendant 5 minutes avec le couvercle ouvert. Les résidus des grillades sont ainsi brûlés, ce qui facilite le nettoyage.

Tapisser le bac de récupération des graisses de papier aluminium. Il suffit de jeter ensuite au besoin ce papier après avoir fait plusieurs cuissons.

## Entretien

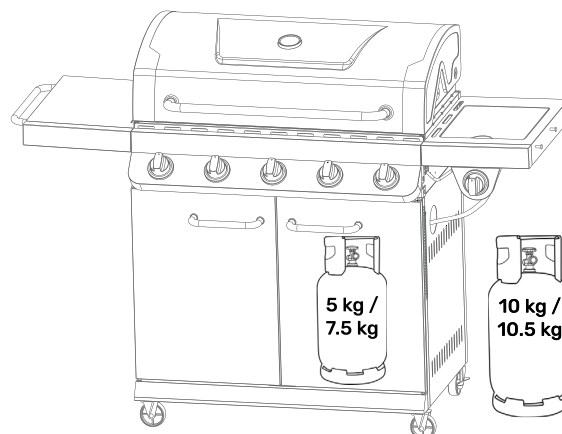
Un entretien régulier du barbecue garantit un fonctionnement parfait. Contrôler toutes les pièces acheminant le gaz au moins deux fois par an et systématiquement après une période de stockage plus longue, comme décrit dans la rubrique «Test d'étanchéité». Pendant la saison du barbecue, vérifier que le tuyau de gaz n'est pas fendu, plié ou endommagé. Un tuyau de gaz endommagé doit être remplacé immédiatement. Les obstructions éventuelles provoquées par les araignées et les insectes doivent être nettoyées avant toute utilisation.

**CONSEIL:** avant de ranger le barbecue pour une longue période, le nettoyer soigneusement et huiler toutes les parties métalliques pour éviter les dommages dus à la corrosion.

Si le barbecue est fréquemment déplacé sur un terrain qui n'est pas plat, vérifier régulièrement que toutes les vis sont bien serrées et réaliser le test d'étanchéité comme décrit dans la rubrique «Test d'étanchéité». Pour prolonger la durée de vie de ton STRUCT, nous te recommandons de renforcer sa protection avec une housse adaptée que tu peux acheter chez ton revendeur STRUCT.

## Bouteille à gaz

Ce barbecue peut être utilisé uniquement avec des bouteilles de gaz suisses et un détendeur suisse de 50 mbar.



**! ATTENTION:** Aucune bouteille de gaz ne doit être placée sur les supports prévus pour le transport pendant le fonctionnement. Sécurisez la bouteille de gaz pendant le transport à l'aide de la sangle pour bouteilles incluse dans la livraison. Les bouteilles doivent être placées à côté du barbecue pendant l'utilisation et jusqu'au refroidissement de la cuve du barbecue. Nous recommandons l'utilisation de bouteilles de gaz de 7.5 kg. Toujours brancher ou changer la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, à l'écart de flammes nues, d'étincelles ou de sources de chaleur. Respecter et suivre les consignes de sécurité indiquées sur les bouteilles de gaz utilisées.

## Tuyau de gaz (tuyau homologué CE)

L'appareil doit être utilisé avec un tuyau adapté au butane et au propane. Ce tuyau ne doit pas mesurer plus de 1,50 m de long. Il doit être remplacé s'il est endommagé, fendu ou si la réglementation nationale l'exige. Ne pas tenir le tuyau à proximité des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tuyau fonctionne normalement (sans torsion, ni tension). Contacter le revendeur local pour obtenir un tuyau de rechange et un détendeur adapté.

## Raccordement du tuyau

Pour raccorder le tuyau à l'appareil, serrer avec la clé appropriée l'écrou du tuyau (filetage à gauche) fermement, mais pas à fond: pour ce faire, utiliser une clé plate SW 17.

## Conditions de garantie

Les défauts des pièces détachées et de la qualité de fabrication et de finition sont garantis par Brack pendant 24 mois à compter de la date d'achat (date du ticket de caisse). La garantie relative aux dommages causés à l'émail s'applique uniquement aux nouveaux appareils non utilisés. Il ne peut être garanti à 100 % qu'au cours de la période de référence de 30 jours à compter de la date d'achat. Conserver la facture ou le reçu en lieu sûr. Les demandes de garantie peuvent être réalisées uniquement avec le ticket de caisse dans votre magasin Brack.

### Les points suivants ne font pas partie de la garantie:

#### Dommages ou défauts:

- causés par une mauvaise installation, une mauvaise utilisation, une négligence ou de dégâts dus à l'entretien;
- causés par des modifications, une mauvaise utilisation ou des dommages intentionnels;
- causés par des travaux d'entretien et de réparation non réalisés, insuffisants ou inappropriés;
- causés par l'usure en cas d'utilisation commerciale (hôtellerie, restauration, événements, etc.);
- causés par un cas de force majeure,
- s'étant produits pendant le transport.

#### Signes d'usure:

- usure normale;
- changement de couleur, formation de corrosion et de rouille superficielle due aux intempéries ou à une mauvaise utilisation des produits chimiques;
- inégalités, imperfections mineures et différences de couleur de l'émail.



**ATTENTION:** si votre barbecue à gaz doit être renvoyé à votre magasin pour des travaux de réparation ou des services sous garantie, retirer la bouteille de gaz au préalable!

## Dépannage

Avant de réaliser tout dépannage sur le barbecue, la bouteille de gaz doit être éteinte et tous les boutons de réglage du gaz mis sur «OFF». Le barbecue doit être froid. Réaliser un dépannage sur un appareil en fonctionnement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Après tout nettoyage, dépannage ou réparation, s'assurer que toutes les pièces se trouvent au bon emplacement.

## Dysfonctionnements et mesures correctives possibles

### Pas d'étincelle

Allumage intégré (dans le bouton de réglage du gaz à gauche)

- S'assurer que les câbles d'allumage sont intacts et branchés.

### Le brûleur ne s'allume pas

- Vérifier tous les raccords pour détecter les fuites comme indiqué dans la rubrique «Test d'étanchéité».
- Vérifier que l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz est ouverte.
- S'assurer qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille de gaz.
- S'assurer que le brûleur est suffisamment alimenté en gaz. Pour ce faire, laisser le gaz s'écouler dans le brûleur pendant 2 à 3 secondes tout en appuyant sur le bouton de réglage du gaz avant d'activer l'allumage.
- Vérifier si l'étincelle d'allumage jaillit par-dessus la goupille.

**CONSEIL:** si un brûleur ne s'allume pas, essayer le processus d'allumage sur un autre brûleur. Dès qu'il est allumé, les brûleurs voisins peuvent être allumés. Ceux-ci s'allument automatiquement car, pour des raisons de sécurité, les brûleurs sont reliés par un connecteur croisé.

### La graisse entre en combustion

- Lorsque le barbecue est froid, nettoyer les zones où la graisse est entrée en combustion.

La chaleur n'est pas assez élevée

- Vérifier le thermomètre et le remplacer s'il est défectueux.
- Préchauffer le barbecue pendant environ 15 minutes
- Retirer le brûleur, le nettoyer (si nécessaire avec de l'air comprimé), puis le réinstaller dans la bonne position.

**CONSEIL:** les trous obstrués sur le brûleur peuvent être nettoyés avec du fil de fer (par exemple, avec un trombone ouvert).

- S'assurer qu'il y a suffisamment de gaz dans la bouteille et que sa vanne est complètement ouverte.
- Il est possible que le détendeur soit défectueux. Le changer et mettre un neuf.

Si les mesures ci-dessus ne résolvent pas le problème, contacter le service client du revendeur.

## Numéro de série

Le numéro de série se trouve à l'intérieur du plateau latéral.


## Prima di tutto, la vostra sicurezza

### Congratulations per aver acquistato il barbecue STRUCT.

Non mettere in funzione l'apparecchio prima di aver letto con attenzione le istruzioni per l'uso e tutte le indicazioni. Il mancato rispetto delle indicazioni di pericolo, delle avvertenze e delle precauzioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso può causare danni alle persone o alle cose. Le istruzioni per l'uso comprendono importanti informazioni relative alla sicurezza, al funzionamento e alla manutenzione dell'apparecchio.


### Importante

- Non apportare modifiche all'apparecchio. Qualsiasi modifica può rivelarsi pericolosa. In caso di dubbio di malfunzionamento rivolgersi al proprio punto vendita Brack.
- Utilizzare il barbecue solo se si conosce l'esatto procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il barbecue.
- Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'assemblaggio. Un assemblaggio errato può avere conseguenze pericolose.
- Prima della messa in servizio e dopo ogni sostituzione della bombola di gas eseguire la «verifica della tenuta».
- Eseguire la «verifica della tenuta» anche se il barbecue è stato montato dal rivenditore.

 **ATTENZIONE:** Alcune parti del barbecue possono diventare molto calde. Pertanto tenere il barbecue lontano dai bambini, da persone con capacità limitate e dagli animali. Indossare guanti protettivi quando si toccano parti molto calde.


### Avvertenze di sicurezza

- Utilizzare il barbecue solo all'esterno, non utilizzarlo mai in ambienti chiusi.
- Utilizzare il barbecue su un terreno solido e sicuro.
- Non collocare liquidi, materiali infiammabili o bombole di gas di scorta vicino al barbecue. Rispettare tassativamente la distanza di sicurezza di almeno 3 metri.
- Rispettare la distanza minima di 1 metro per pareti domestiche, persiane e simili.
- Considerare e rispettare le disposizioni di sicurezza indicate sulle bombole di gas utilizzate.
- Il tubo del gas deve essere privo di piegature e non presentare fessurazioni. In caso di dubbio di parti non ermetiche, danneggiate o usurate, si consiglia di sostituire immediatamente il tubo del gas.
- Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
- Non lasciare mai il barbecue incustodito mentre è in funzione.
- Mentre il barbecue è in funzione o nella fase di raffreddamento non chinarsi mai sopra la vasca del barbecue.
- Non spostare il barbecue mentre è in funzione.
- Non rimuovere mai la bacinella di raccolta del grasso mentre l'apparecchio è in funzione. Il grasso molto caldo può causare gravi ustioni. Per la pulizia attendere che il barbecue si sia raffreddato.
- In condizioni di forte riscaldamento grassi e oli possono prendere fuoco. Una pulizia insufficiente può far incendiare il grasso nel barbecue.

 **ATTENZIONE:** Non spegnere mai con acqua il grasso o l'olio che brucia, se è molto caldo o fumante. Meglio utilizzare una coperta antifiama.

- Tenere il barbecue lontano da umidità, spruzzi d'acqua, ecc.
- La valvola della bombola di gas deve essere aperta solo quando il barbecue è in funzione.
- Dopo l'uso chiudere l'alimentazione di gas della bombola.
- In caso di fuoriuscita di gas o di guasto chiudere immediatamente la valvola della bombola di gas.
- Se il barbecue deve restare in locale chiuso durante l'inverno la bombola di gas deve essere assolutamente rimossa. Questa deve essere sempre riposta in luogo ben ventilato, a cui i bambini non possano accedere.
- Ogni 2 - 3 anni sostituire il tubo flessibile e il riduttore di pressione del gas.

## Verifica della tenuta

 **AVVERTENZA:** Durante la verifica della tenuta nelle vicinanze non devono esserci fonti ignifere. Lo stesso vale anche per sigarette o simili. Verificare la tenuta sempre all'aperto e mai con un fiammifero acceso o con fiamma libera. Procedere come segue:

1. Tutte le manopole di regolazione del gas devono essere in posizione «OFF».
2. Aprire l'alimentazione del gas dalla bombola e nebulizzare tutte le componenti che trasportano gas con un apposito spray di verifica della tenuta (in alternativa si può utilizzare anche una soluzione saponata con il 50% di sapone liquido e il 50% di acqua).
3. La formazione di bolle della soluzione saponata indica la presenza di perdite. Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola.
4. Eliminare le perdite serrando nuovamente i collegamenti a vite o sostituire le parti difettose.
5. Ripetere le fasi da 1 a 3.

 **IMPORTANTE:** Il barbecue può essere utilizzato solo quando tutte le perdite sono state eliminate.

6. Qualora non sia possibile eliminare le perdite rivolgersi al proprio punto vendita.

### Prima del primo barbecue o all'inizio di stagione

1. Pulire tutti i particolari che vanno a contatto con gli alimenti.
2. Verificare tutti i particolari che trasportano gas, come descritto al capitolo «Verifica della tenuta».

 **IMPORTANTE:** Eseguire la verifica della tenuta anche quando il barbecue viene fornito montato.

3. Far riscaldare bene il barbecue per 20 - 25 minuti al massimo livello. Mettere in funzione il barbecue come descritto al capitolo «Istruzioni per l'accensione dei bruciatori».

**CONSIGLIO:** Prima di accendere controllare che gli schermi parafiamma siano posizionati correttamente.

### Istruzioni per l'accensione dei bruciatori

1. Accertarsi che tutti i collegamenti tra le parti che trasportano gas siano saldamente avvitati e a tenuta.
2. Aprire il coperchio del barbecue.

 **ATTENZIONE:** Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso!

3. Posizionare su «OFF» tutte le manopole di regolazione del gas.
4. Accertarsi che la vaschetta di raccolta del grasso sia correttamente inserita.
5. Aprire l'alimentazione di gas dalla bombola.
6. Ruotare lentamente la manopola di regolazione del gas sinistro portandola al massimo, fino a sentire lo scatto (l'accensione è integrata nella manopola di regolazione del gas).
7. Ripetere più volte la fase 6 se il bruciatore non si accende.
8. Posizionare su «OFF» la manopola di regolazione del gas e chiudere la bombola del gas se il gas non si accende al bruciatore selezionato. Attendere almeno 2 minuti prima di ripetere il procedimento di accensione per lasciar disperdere il gas.
9. Ripetere nuovamente le fasi 5 e 6.
10. Se dopo 3 tentativi non si riesce a mettere in funzione il barbecue, verificare le cause, come descritto al capitolo «Risoluzione guasti».



## Dopo la cottura alla griglia

1. Chiudere l'alimentazione di gas dalla bombola.
2. Posizionare su «OFF» la manopola di regolazione del gas di ciascun bruciatore.
3. Lasciar raffreddare completamente il barbecue STRUCT e pulirlo.

## Pulizia interna ed esterna

### Griglie e piastra da griglia

E' sufficiente una pulitura minima tra le varie portate, in quanto la maggior parte del grasso evapora oppure viene scaricato nella vaschetta di raccolta. Per pulire la griglia e la piastra da griglia utilizzare una spazzola per barbecue con setole di ottone (evitare le setole di acciaio).

### Involucro del barbecue e parti interne

Rimuovere il sistema di cottura e le griglie e pulire gli schermi parafiamma. Infine si può estrarre la vaschetta di raccolta del grasso e pulirla con un detersivo per barbecue reperibile in commercio.

**CONSIGLIO:** Dopo ogni utilizzo del barbecue portare i bruciatori al livello più alto e lasciarli in funzione per 5 minuti con il coperchio aperto. In questo modo i residui del barbecue vengono bruciati facilitando la pulizia.

Rivestire con un foglio di alluminio la vaschetta di raccolta del grasso. Dopo varie grigliate, se necessario, basta eliminare il foglio di alluminio.

## Manutenzione

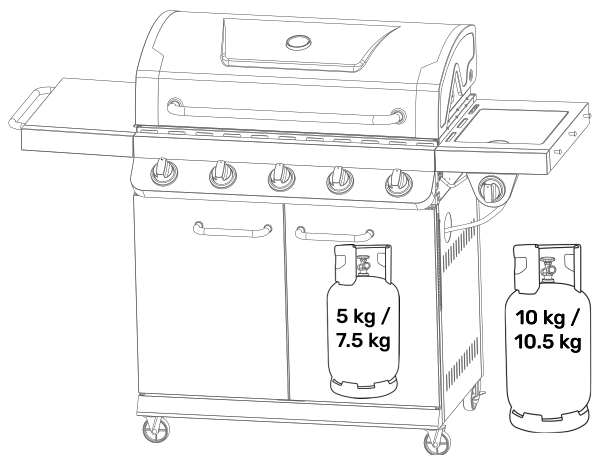
La regolare manutenzione del barbecue garantisce un funzionamento perfetto. Controllare tutti i particolari che trasportano gas almeno due volte all'anno e ogni volta dopo un lungo periodo di mancato utilizzo, come descritto al capitolo «Verifica della tenuta». Durante la stagione delle grigliate verificare il tubo del gas per controllare l'eventuale presenza di fenditure, pieghe e altri danni. Il tubo del gas danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Prima dell'uso rimuovere possibili intasamenti causati da ragni e insetti.

**CONSIGLIO:** Pulire a fondo il barbecue prima di riporlo per lungo tempo e lubrificare con olio tutte le parti metalliche per evitare danni da corrosione.

Se il barbecue viene spinto su terreno irregolare controllare regolarmente che le viti siano saldamente serrate ed eseguire la verifica della tenuta come descritto al capitolo «Verifica della tenuta».

## Bombola del gas

Il barbecue può essere utilizzato esclusivamente con bombole di gas svizzere e con riduttore di pressione svizzero da 50 mbar.



**ATTENZIONE:** Durante l'utilizzo sui supporti appositamente previsti nello spazio interno del barbecue si possono posizionare solo bombole di gas da max. 7,5 kg. Bombole più grosse vanno posizionate accanto al barbecue durante l'utilizzo e fino al completo raffreddamento della vaschetta del barbecue. Il collegamento e/o la sostituzione della bombola di gas va eseguito sempre in luogo ben ventilato lontano da fiamma libera, scintille o fonti di calore. Considerare e rispettare le disposizioni di sicurezza indicate sulle bombole di gas in uso.

## Tubo del gas (tubazione omologata CE)

L'apparecchio va utilizzato con un tubo adatto anche per l'impiego di gas butano e gas propano. Lunghezza massima 1,50 m. Da sostituire se danneggiato, se presenta fessurazioni o quando prescritto dalle disposizioni vigenti nel paese. Tenere il tubo lontano da parti che possono diventare molto calde. Verificare se il tubo scorre bene (senza torsioni o trazioni). Per la sostituzione del tubo e per un regolatore di pressione adatto rivolgersi al punto vendita competente.

## Collegamento del tubo

Per collegare il tubo all'apparecchio serrare il dado (filetto sinistro) con una chiave adeguata, ma senza esagerare: Allo scopo utilizzare una chiave inglese SW 17.

## Condizioni di garanzia

Per difetti riguardanti singoli particolari nonché la qualità di fabbricazione e di lavorazione Brack fornisce una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (data della ricevuta di acquisto). Per danni alla smaltatura la garanzia vale solo nel caso di apparecchi nuovi non utilizzati. Essa può essere applicata al 100% solo entro un termine di notifica di 30 giorni dalla data di acquisto. Conservare la fattura o la ricevuta. Le richieste di garanzia possono essere presentate solo accompagnate dalla ricevuta di acquisto del punto vendita Brack.

### I seguenti casi non sono oggetto di garanzia:

#### Danni o difetti:

- Danni da installazione eseguita in modo improprio, da errato utilizzo, negligenza o danni da manutenzione
- Danni da modifiche, utilizzo non idoneo o danneggiamento deliberato
- Danni da mancata, insufficiente o inadeguata manutenzione e riparazione
- Danni da usura in caso di utilizzo professionale (attività alberghiera, ristorazione, eventi, ecc.)
- Forza maggiore
- Danni verificatisi durante il trasporto

#### Fenomeni di usura e consumo

- Normale consumo
- Variazione del colore nonché formazione di corrosione e ruggine da influssi atmosferici o da uso improprio di prodotti chimici
- Irregolarità, difetti minimi e minime differenze di colore della smaltatura



**ATTENZIONE:** Qualora il barbecue debba essere rispedito al punto vendita per interventi di riparazione o prestazioni in garanzia, rimuovere assolutamente la bombola di gas prima della spedizione!

## Risoluzione guasti

Prima di qualsiasi intervento sul barbecue per risoluzione guasti è necessario chiudere la bombola del gas e posizionare su «OFF» tutte le manopole di regolazione del gas. Il barbecue deve essere freddo. Interventi per risoluzione guasti su un apparecchio acceso possono causare lesioni o danni materiali. Dopo ogni pulizia, intervento per risoluzione guasti o riparazione accertarsi che tutti i particolari siano collocati nella posizione prevista.

### Guasti e possibili soluzioni

#### Nessuna scintilla

Accensione integrata (nella manopola di regolazione del gas sinistro)

- Accertarsi che il cavo di accensione sia integro e collegato.

#### Il bruciatore non si accende

- Controllare eventuali perdite nei collegamenti, come indicato al capitolo «Verifica della tenuta».
- Controllare se l'alimentazione di gas della bombola è aperta.
- Accertarsi che la bombola contenga gas a sufficienza.
- Accertarsi che nel bruciatore ci sia gas a sufficienza. Allo scopo, tenendo premuta la manopola di regolazione del gas per 2 - 3 secondi, far fluire gas nel bruciatore prima di attivare l'accensione.
- Controllare se la scintilla di accensione passa dall'accenditore.

CONSIGLIO: Se uno dei bruciatori non si accende provare ad accenderne un altro.

Una volta acceso quest'ultimo si possono accendere i bruciatori vicini. Che si accendono da soli perché, per motivi di sicurezza, i bruciatori sono collegati mediante un connettore trasversale.

#### Il grasso prende fuoco

- Con il barbecue freddo pulire i punti in cui il grasso ha preso fuoco.

#### Calore insufficiente

- Controllare il termometro e sostituirlo se difettoso.
- Pre-riscaldare il barbecue per ca. 15 minuti
- Rimuovere i bruciatori, pulirli (eventualmente con aria compressa) poi ricollocarli nella corretta posizione.

CONSIGLIO: i fori ostruiti del bruciatore si possono pulire con un filo metallico (per es. con un graffetta aperta).

- Accertarsi che la bombola contenga gas a sufficienza e che la valvola della bombola sia completamente aperta.
- Il regolatore della pressione del gas potrebbe essere difettoso. Sostituirlo con uno nuovo.

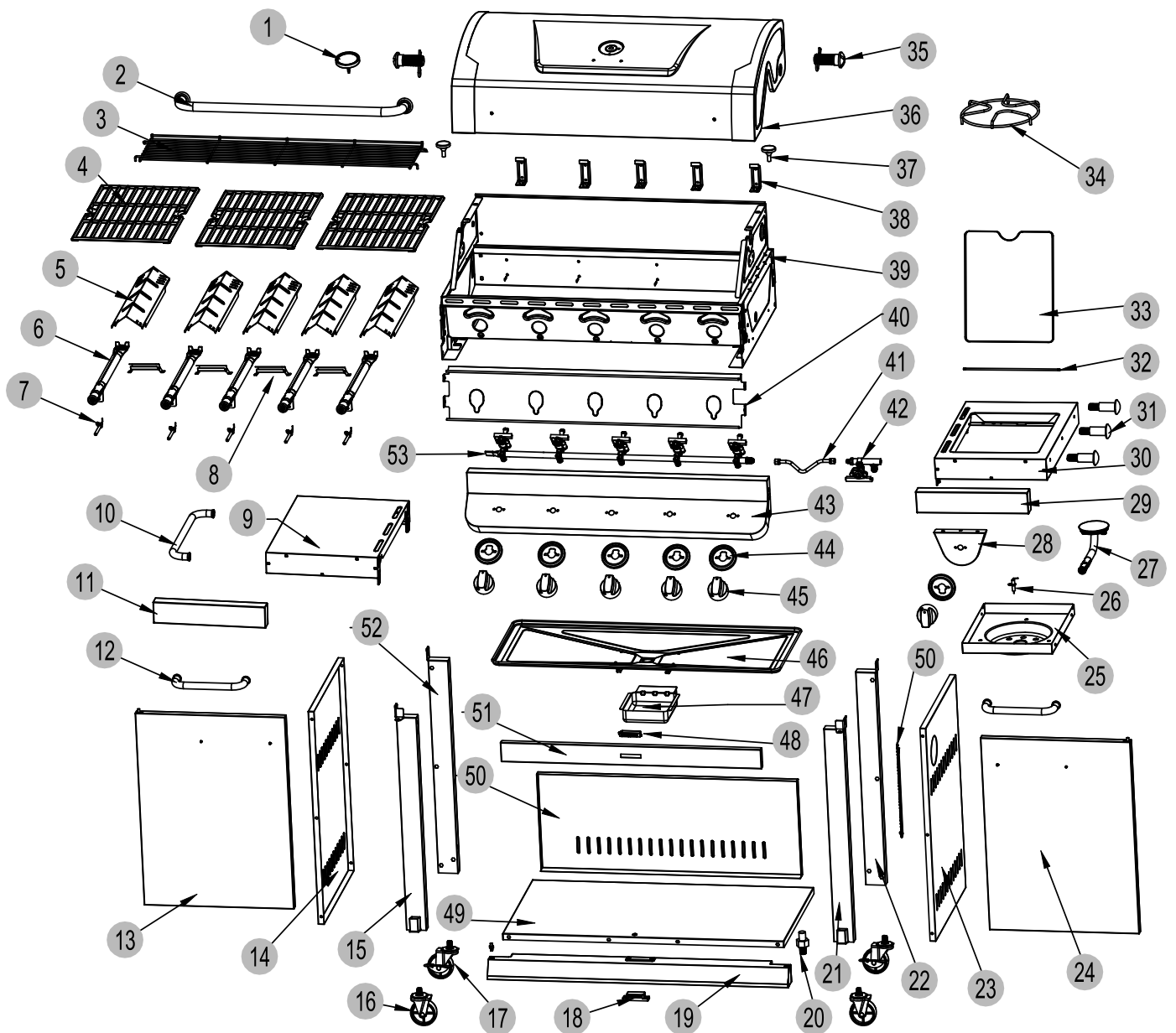
Qualora gli interventi sopra citati non risolvano il problema rivolgersi al servizio clienti del punto vendita.

#### Numero di serie

Il numero di serie si trova sul lato interno del ripiano laterale.



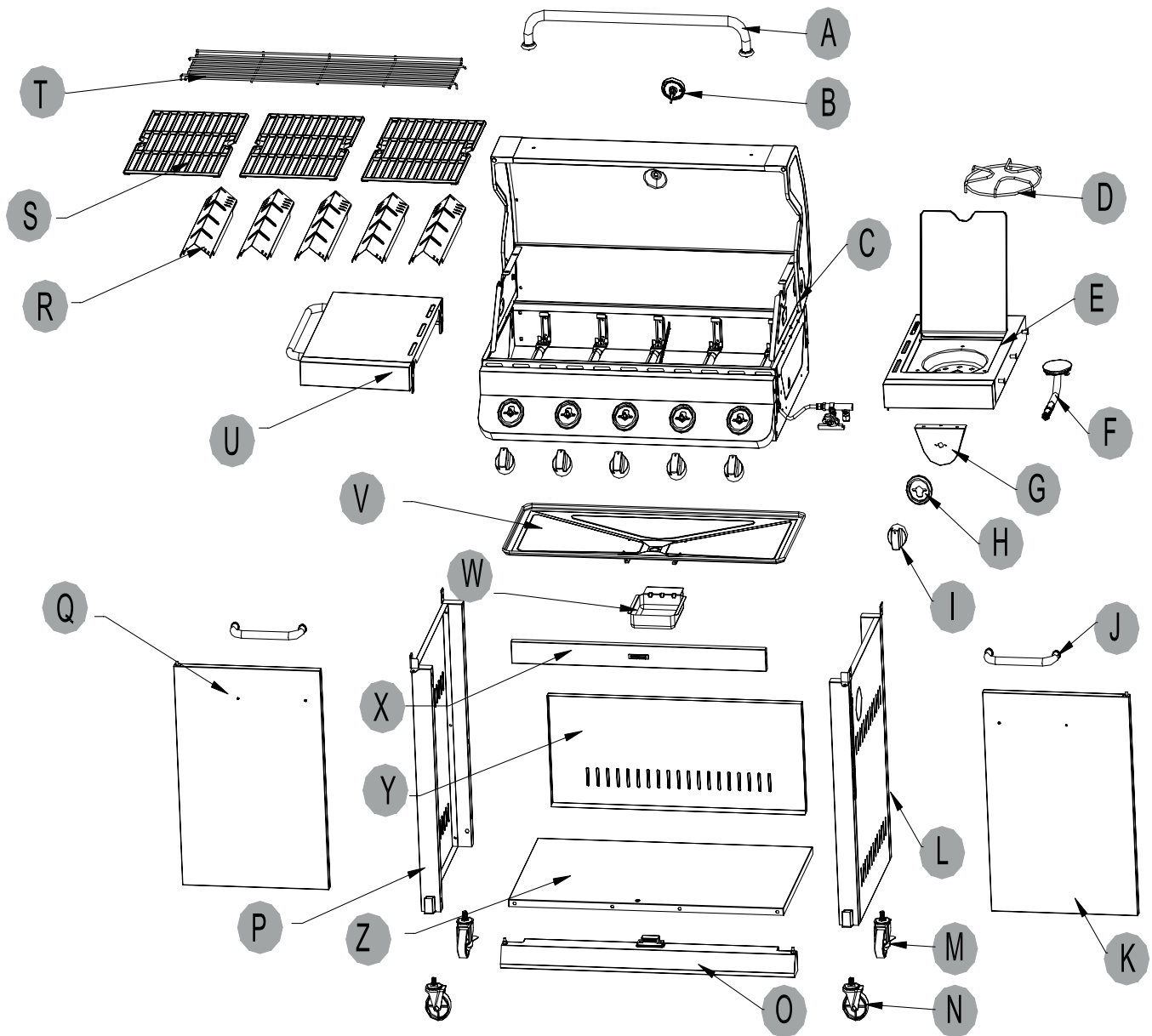
Lieferumfang - Quantité livrée - Volume di consegna



|    |    |            |
|----|----|------------|
| 1x | 1  | 10.958.001 |
| 1x | 2  | 10.958.002 |
| 1x | 3  | 10.958.003 |
| 3x | 4  | 10.958.004 |
| 5x | 5  | 10.958.005 |
| 5x | 6  | 10.958.006 |
| 5x | 7  | 10.958.007 |
| 4x | 8  | 10.958.008 |
| 1x | 9  | 10.958.009 |
| 1x | 10 | 10.958.010 |
| 1x | 11 | 10.958.011 |
| 2x | 12 | 10.958.012 |
| 1x | 13 | 10.958.013 |
| 1x | 14 | 10.958.014 |
| 1x | 15 | 10.958.015 |
| 2x | 16 | 10.958.016 |
| 2x | 17 | 10.958.017 |
| 1x | 18 | 10.958.018 |
| 1x | 19 | 10.958.019 |
| 2x | 20 | 10.958.020 |
| 1x | 21 | 10.958.021 |
| 1x | 22 | 10.958.022 |
| 1x | 23 | 10.958.023 |
| 1x | 24 | 10.958.024 |
| 1x | 25 | 10.958.025 |
| 1x | 26 | 10.958.026 |
| 1x | 27 | 10.958.027 |
| 1x | 28 | 10.958.028 |

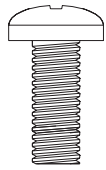
|    |    |            |
|----|----|------------|
| 1x | 29 | 10.958.029 |
| 1x | 30 | 10.958.030 |
| 3x | 31 | 10.958.031 |
| 1x | 32 | 10.958.032 |
| 1x | 33 | 10.958.033 |
| 1x | 34 | 10.958.034 |
| 2x | 35 | 10.958.035 |
| 1x | 36 | 10.958.036 |
| 2x | 37 | 10.958.037 |
| 5x | 38 | 10.958.038 |
| 1x | 39 | 10.958.039 |
| 1x | 40 | 10.958.040 |
| 1x | 41 | 10.958.041 |
| 1x | 42 | 10.958.042 |
| 1x | 43 | 10.958.043 |
| 6x | 44 | 10.958.044 |
| 6x | 45 | 10.958.045 |
| 1x | 46 | 10.958.046 |
| 1x | 47 | 10.958.047 |
| 1x | 48 | 10.958.048 |
| 1x | 49 | 10.958.049 |
| 1x | 50 | 10.958.050 |
| 1x | 51 | 10.958.051 |
| 1x | 52 | 10.958.052 |
| 1x | 53 | 10.958.053 |
| 1x | 54 | 10.958.054 |
| 1x | 55 | 10.958.055 |

# Komponenten - Comosants - Componenti



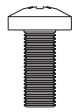
## Schraubensatz (Inklusive) - Jeu du vis (Inclus) - Set di viti (Incluso)

AA



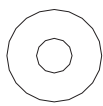
M6x16  
33 x

BB



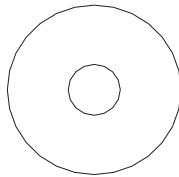
M4x10  
4 x

CC



M4  
2 x

DD



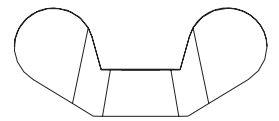
M6  
2 x

EE



M6  
2 x

FF

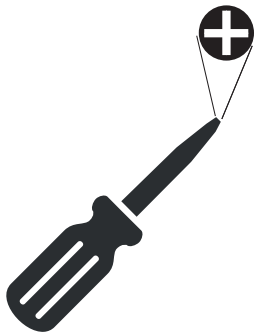


M6  
2 x

Benötigte Utensilien (nicht inbegriffen)

Outils nécessaires (non compris)

Utensili necessari (non incluso)

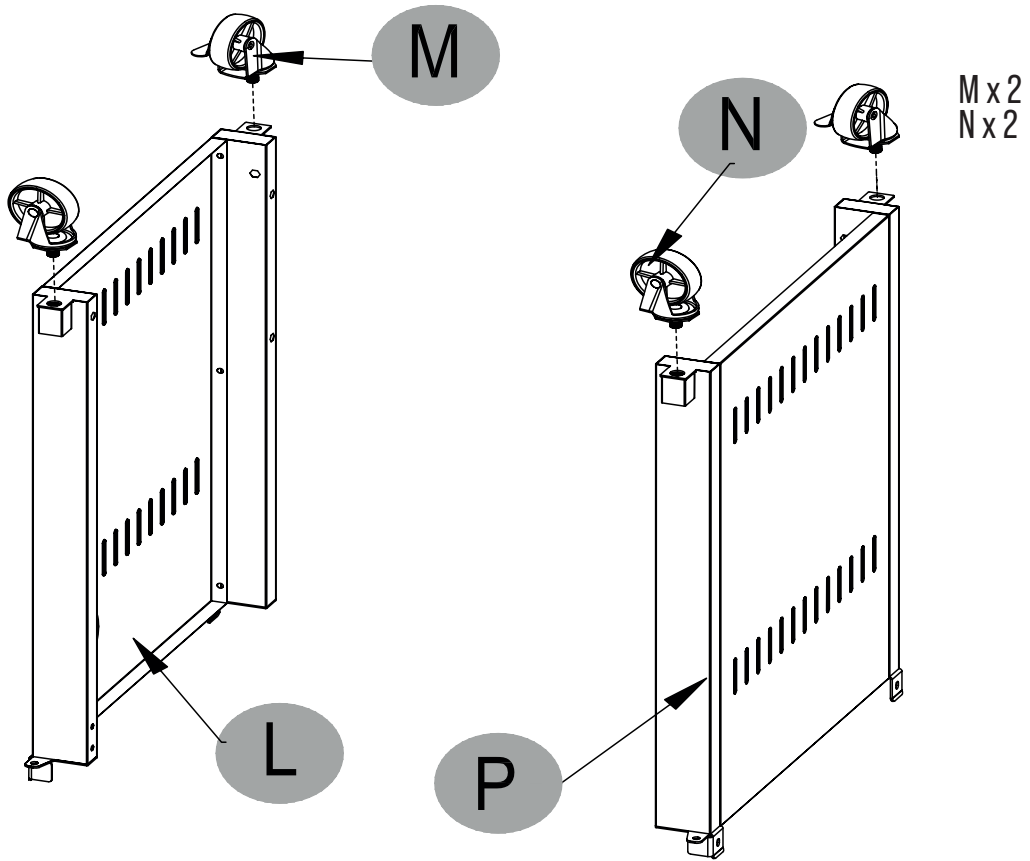


Wir empfehlen, den Zusammenbau mit 2 Personen

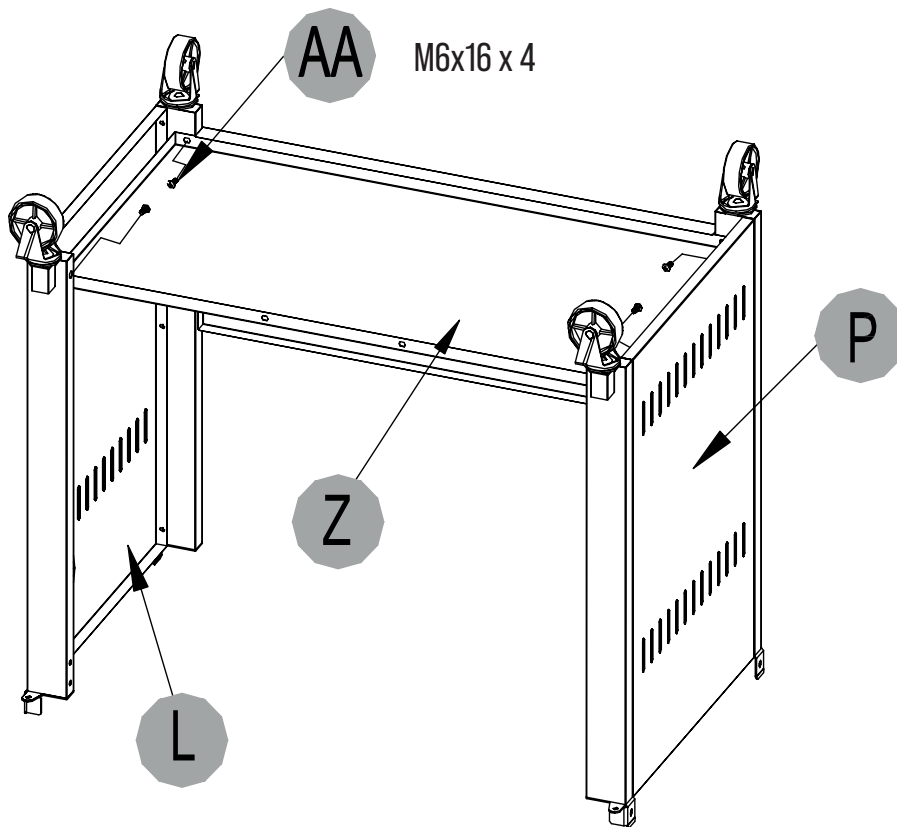
Nous recommandons, d'assembler avec 2 personnes

Si raccomanda, il montaggio con 2 persone

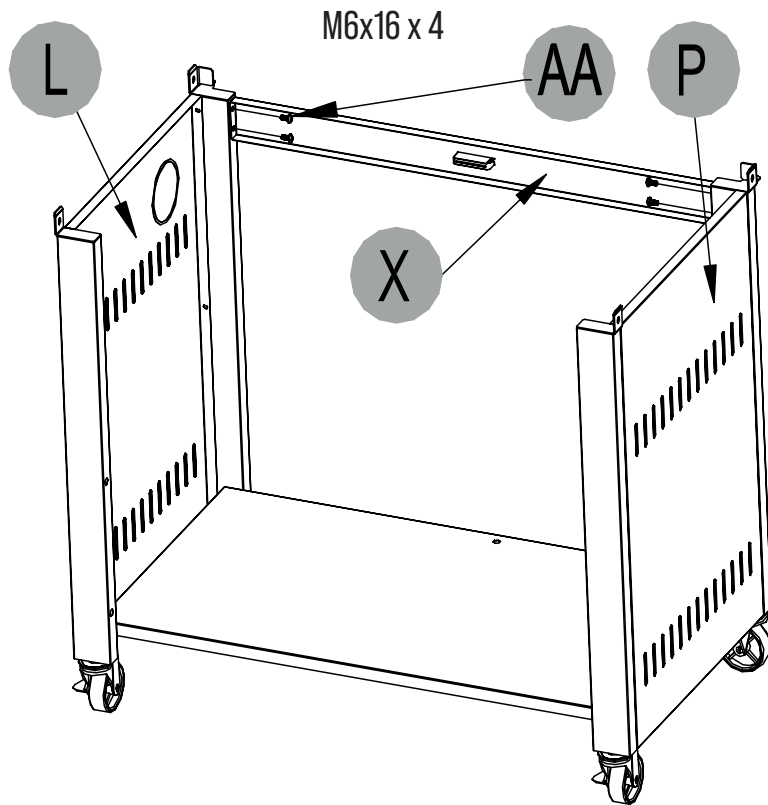
1



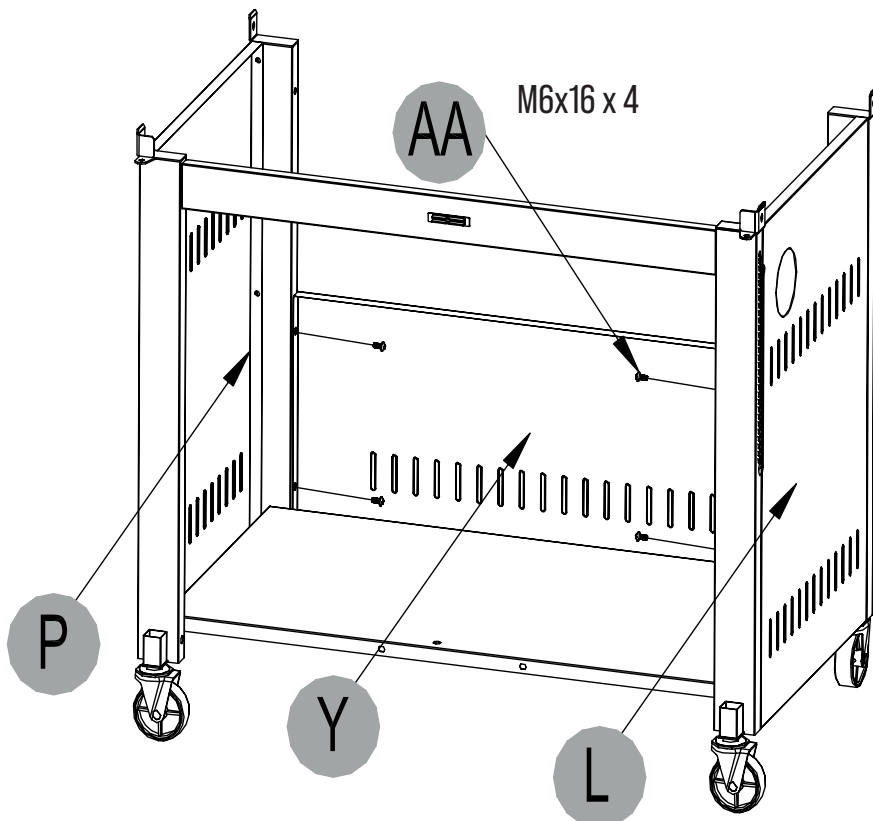
2



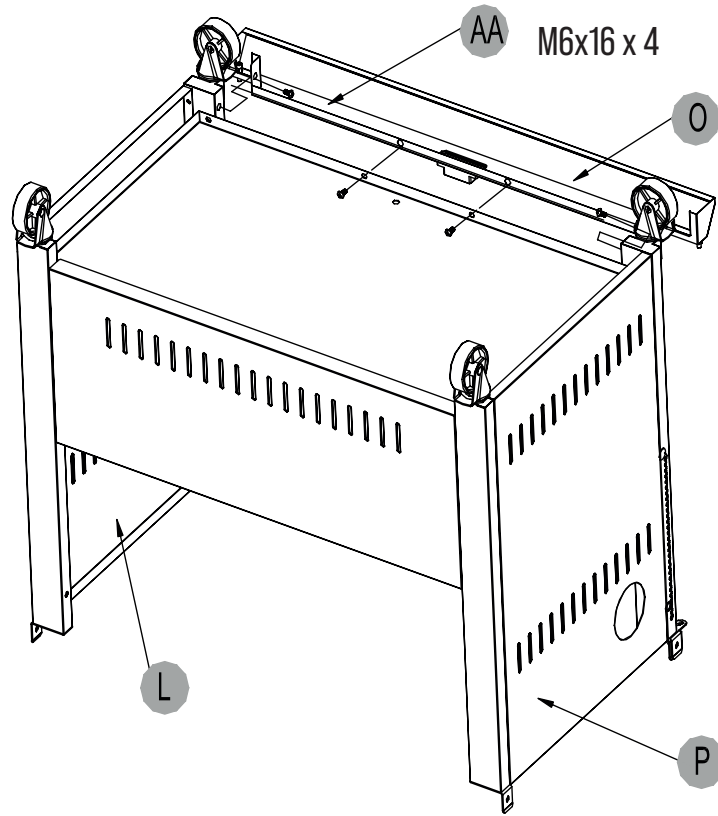
3



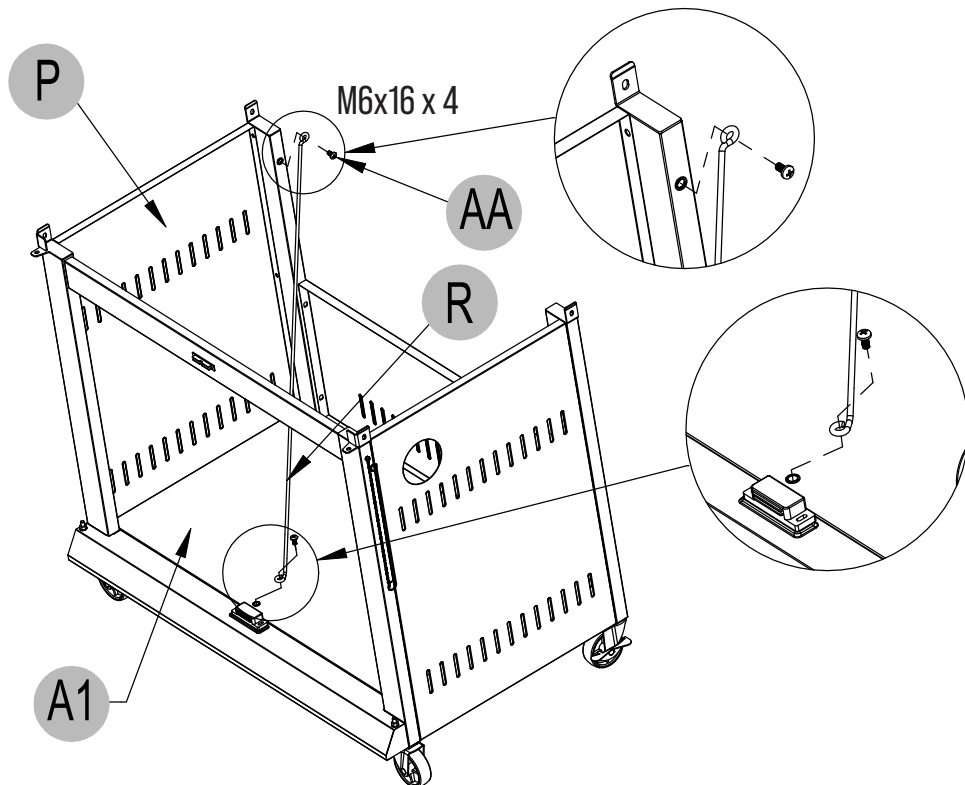
4



5

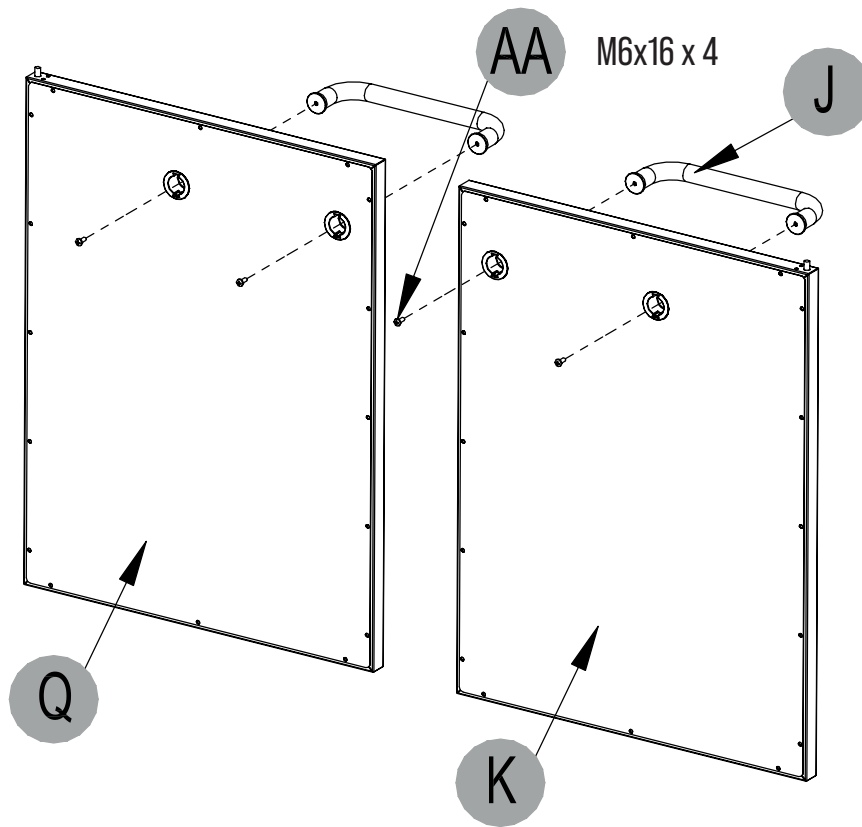


6

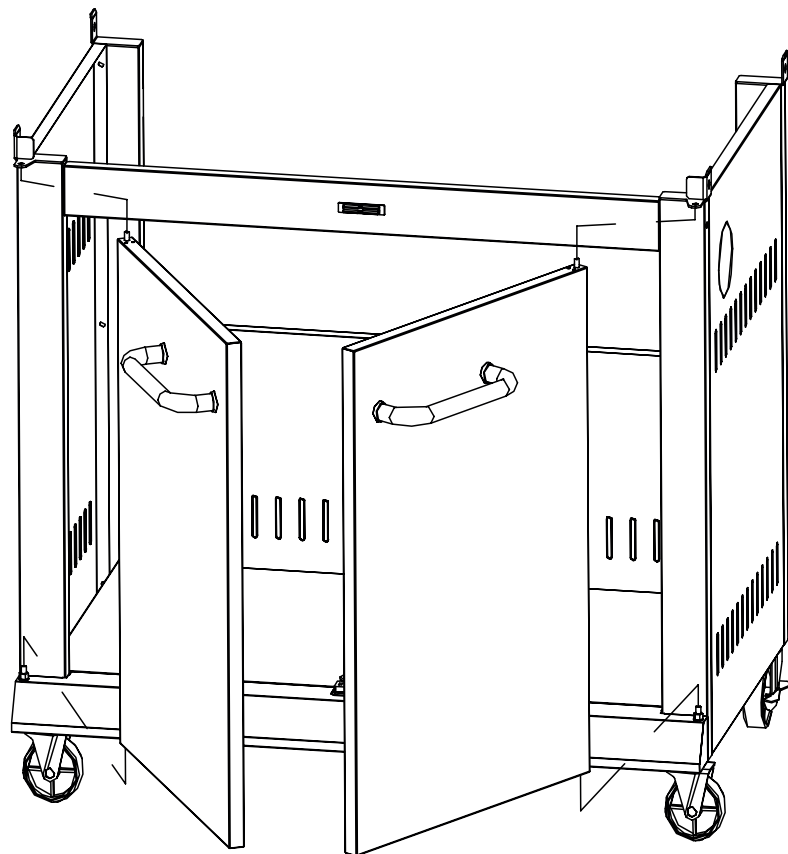




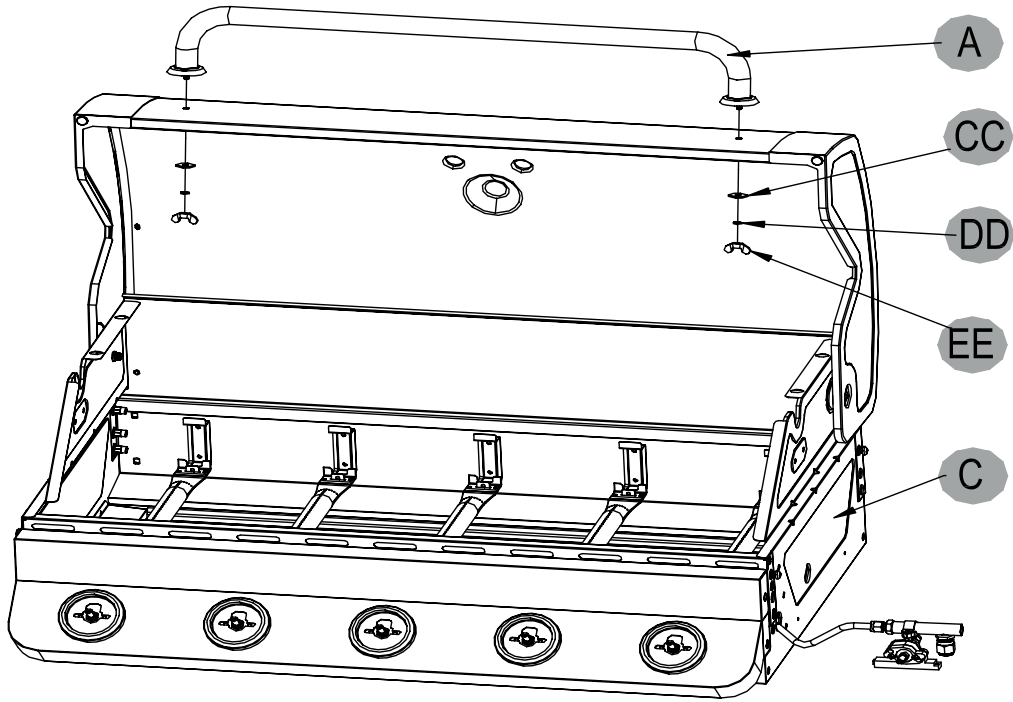
7



8

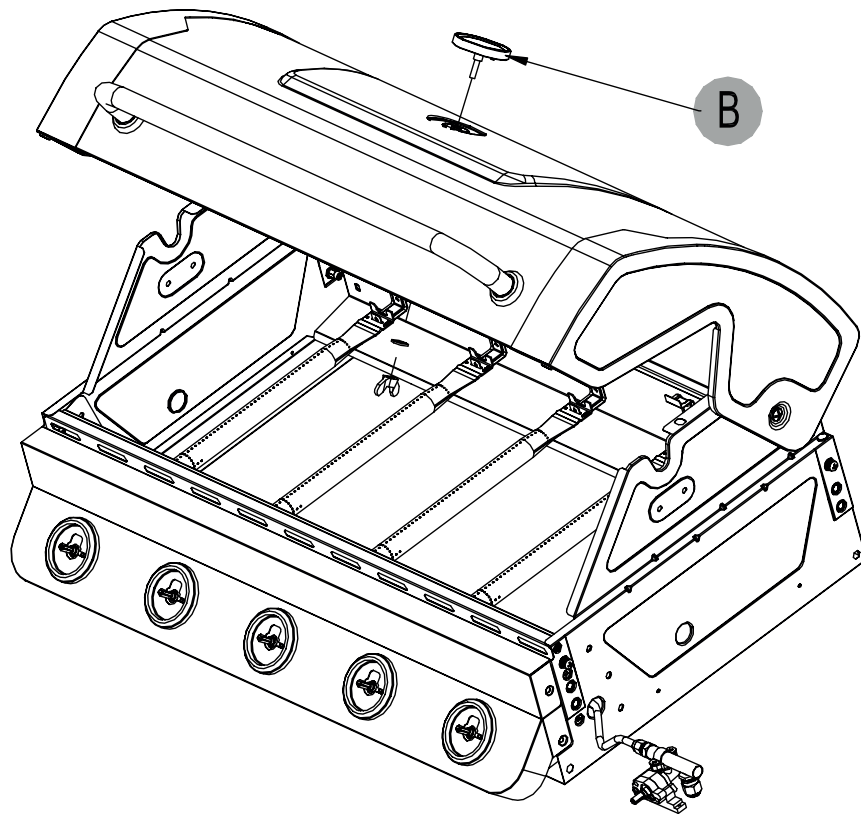


9

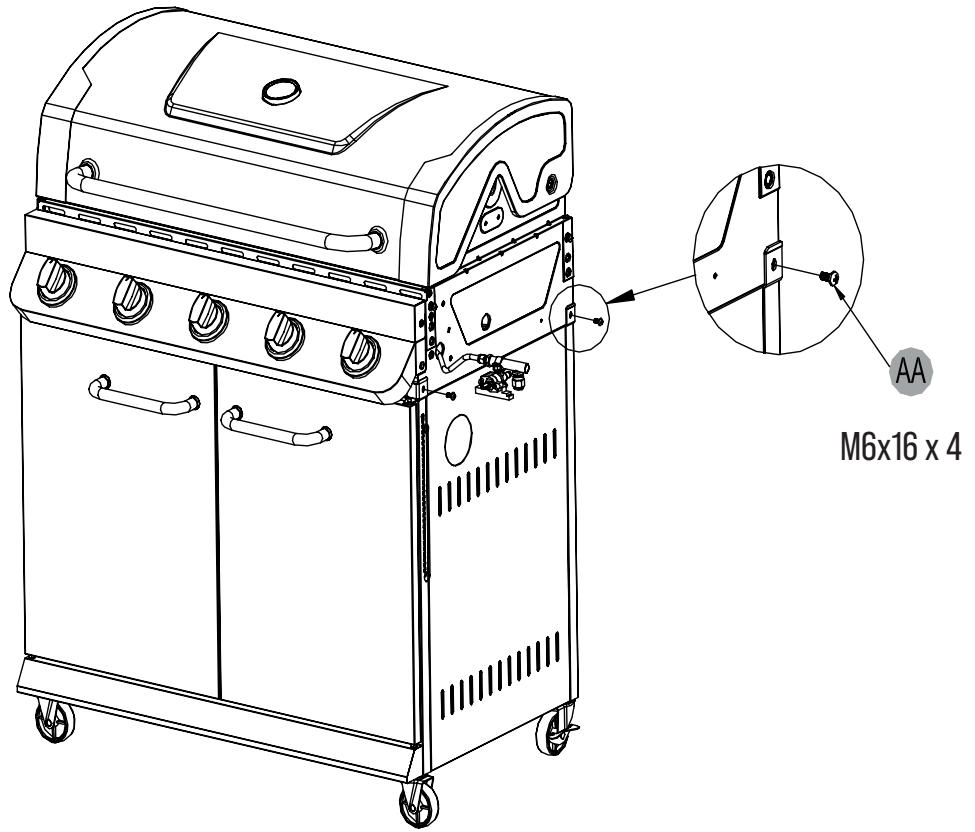


CC M6 x 2  
DD M6 x 2  
EE M6 x 2

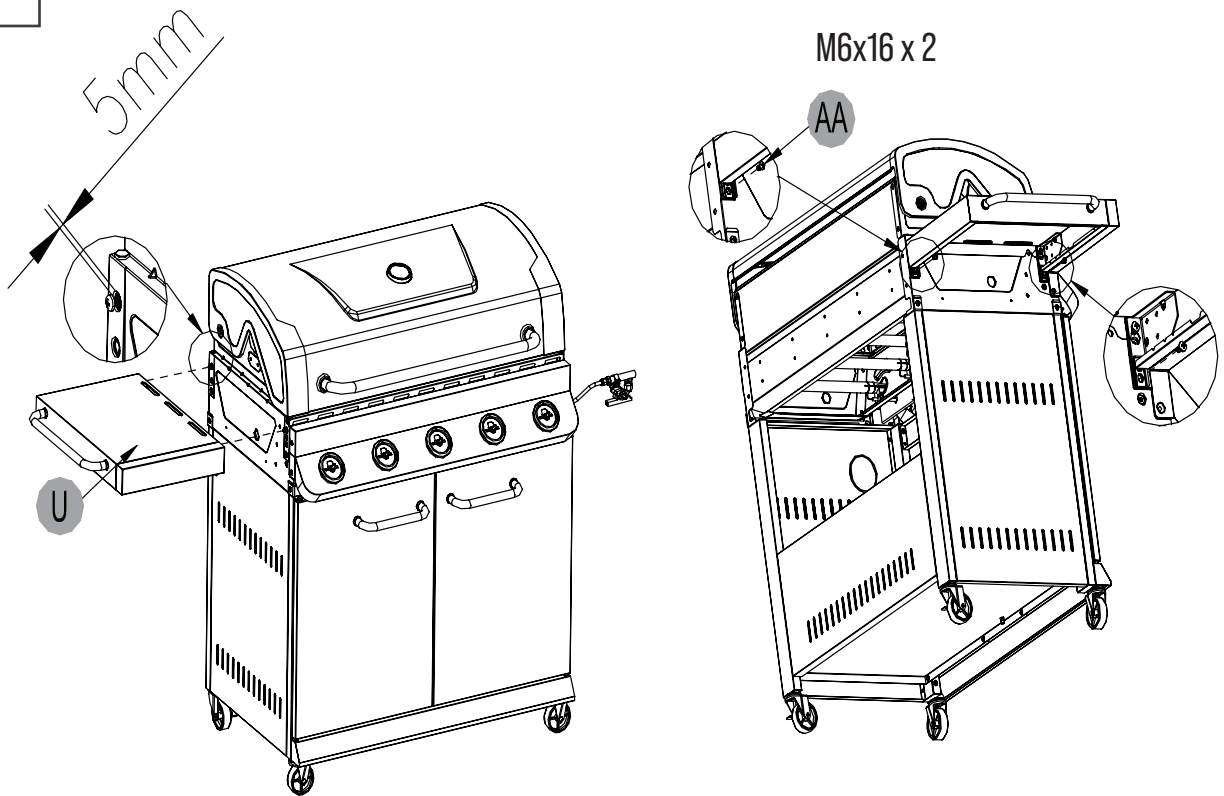
10



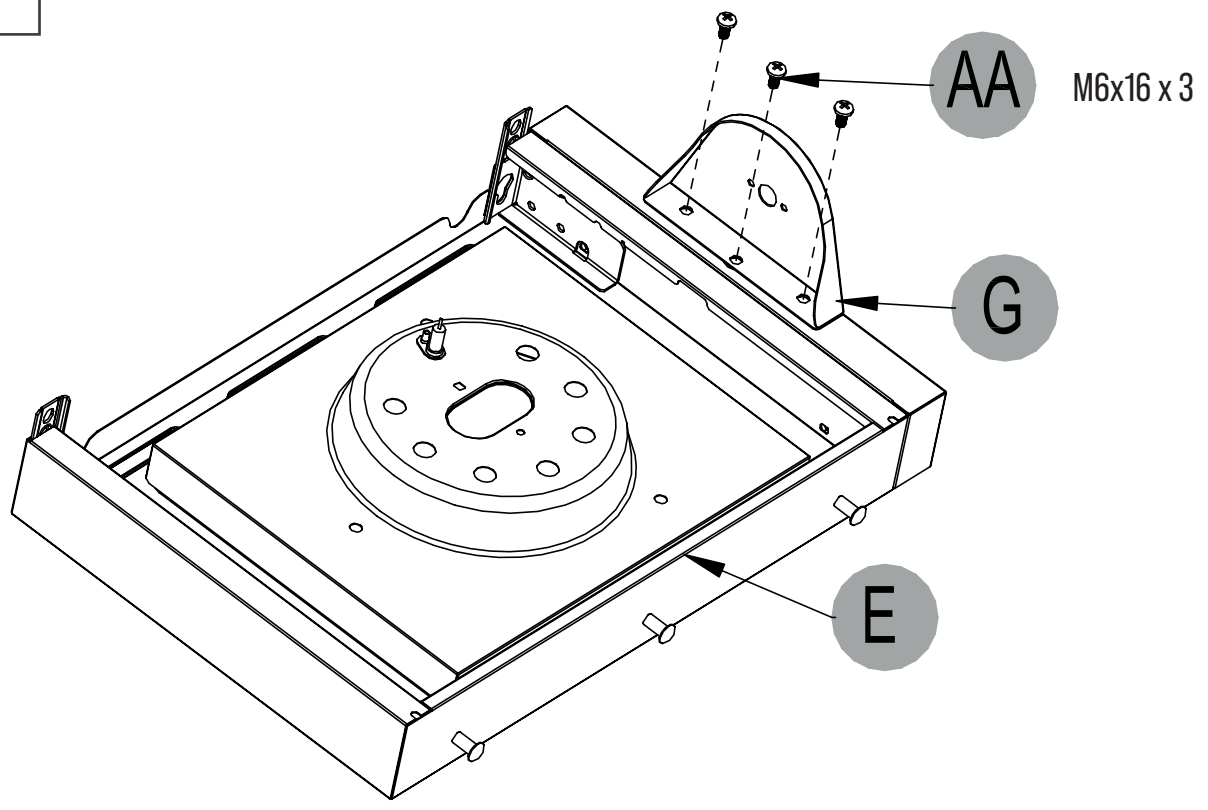
11



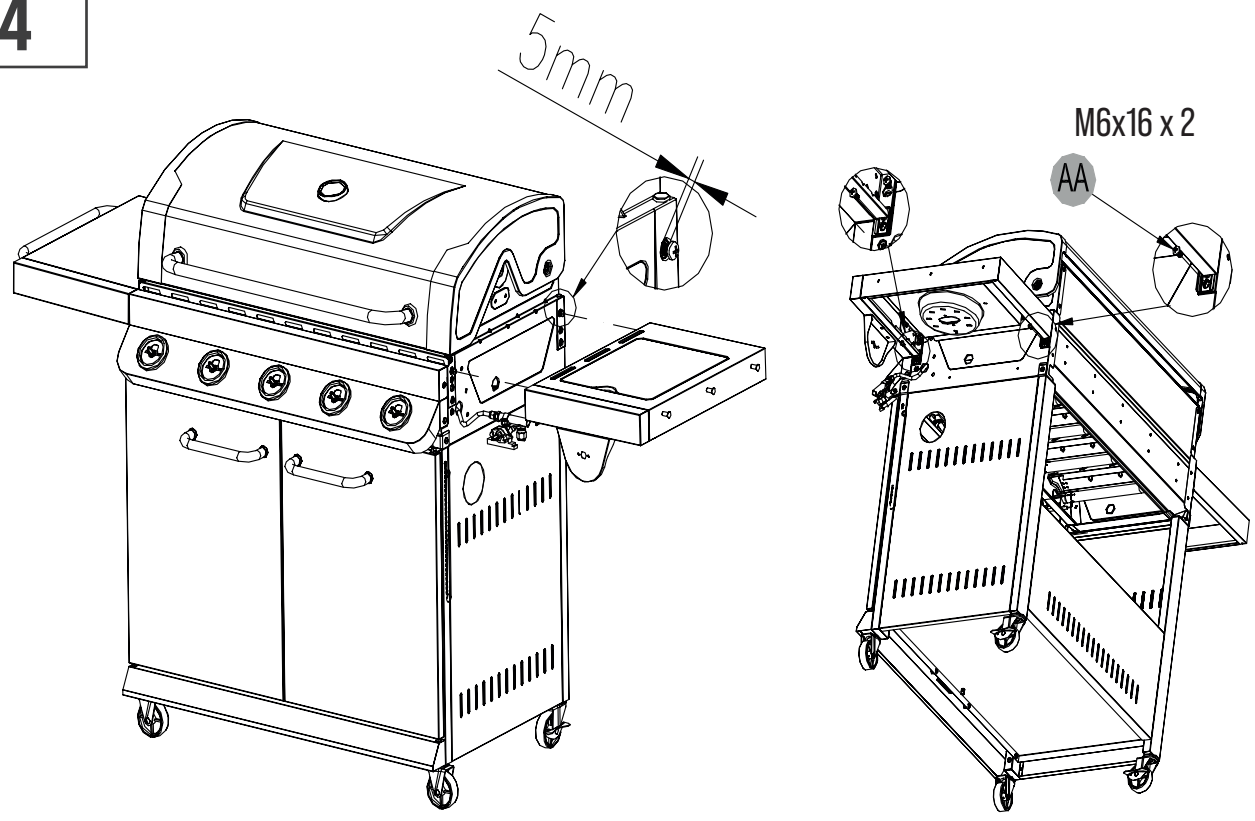
12



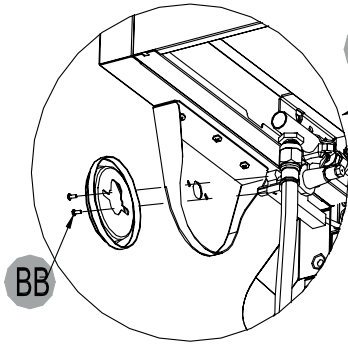
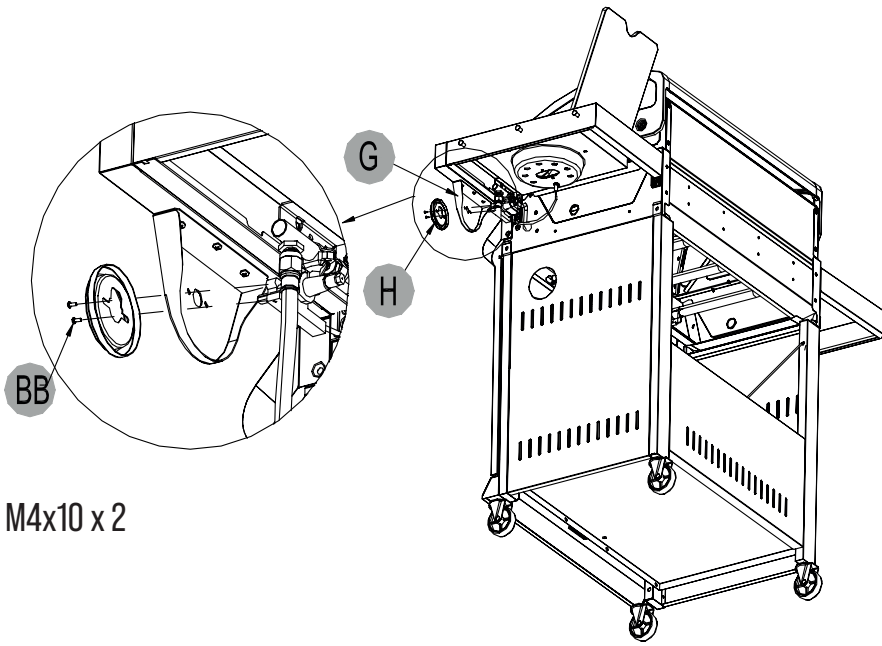
13



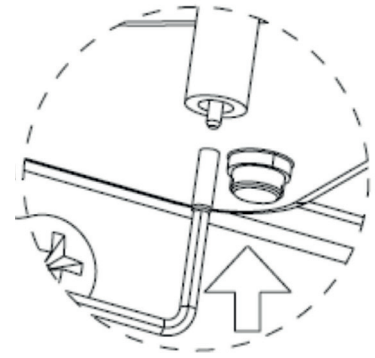
14

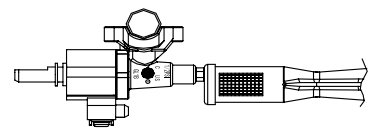
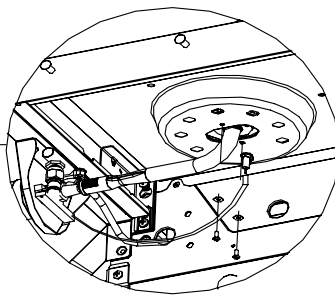
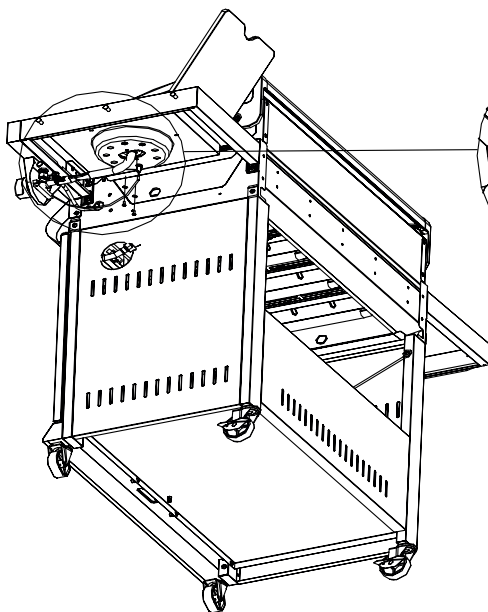
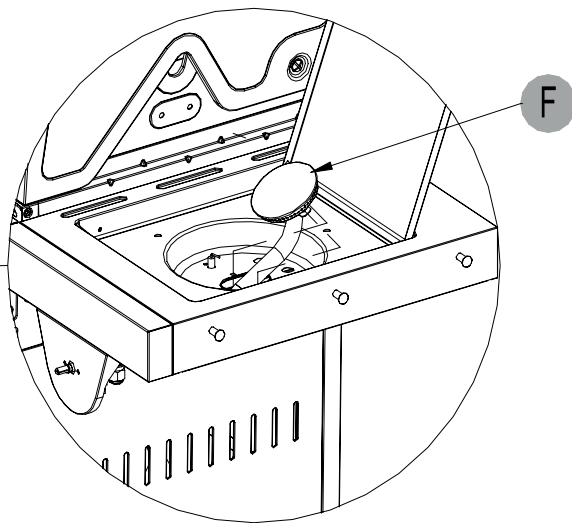
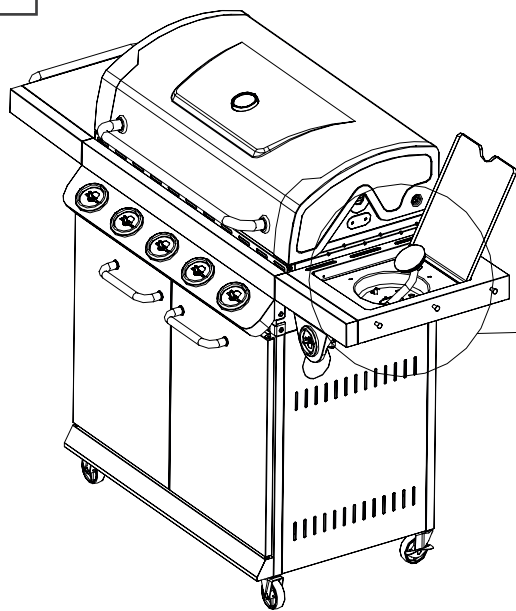


15

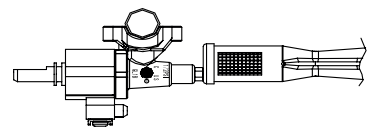


M4x10 x 2

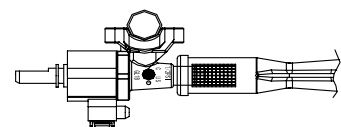




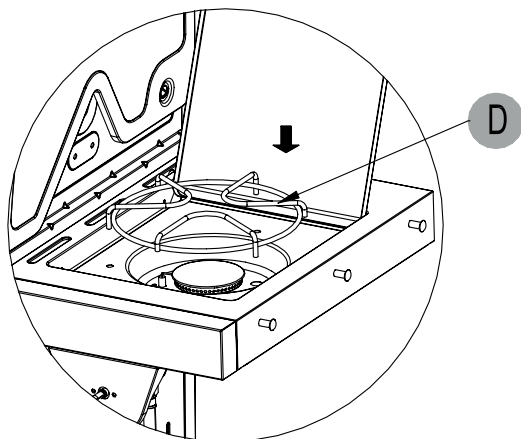
Incorrect



Incorrect

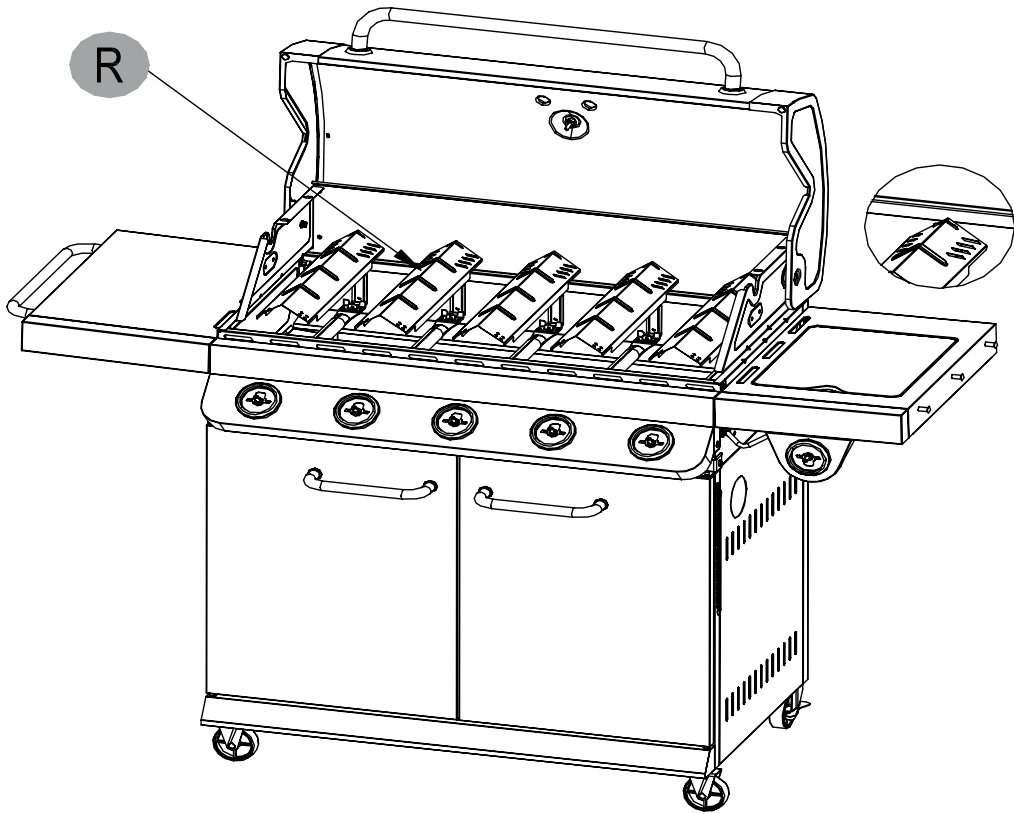


Correct

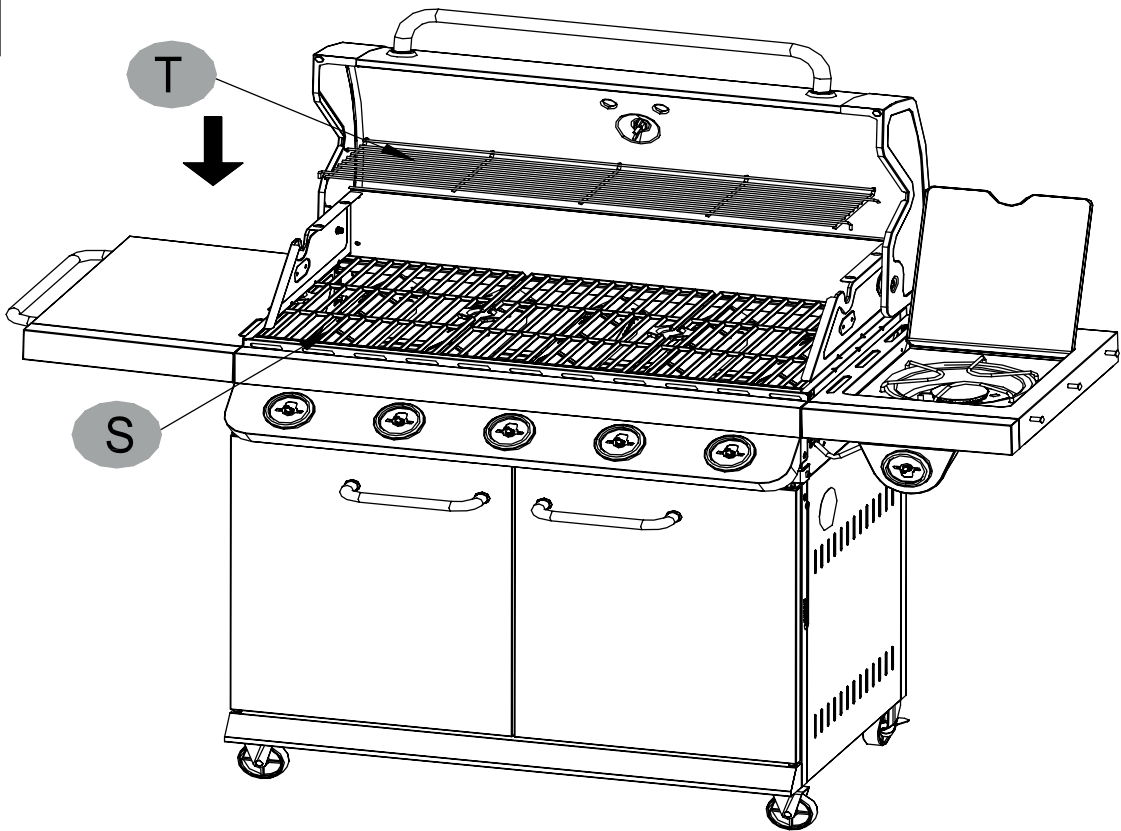


BB M4x10 x 2  
CC M4 x 2

17

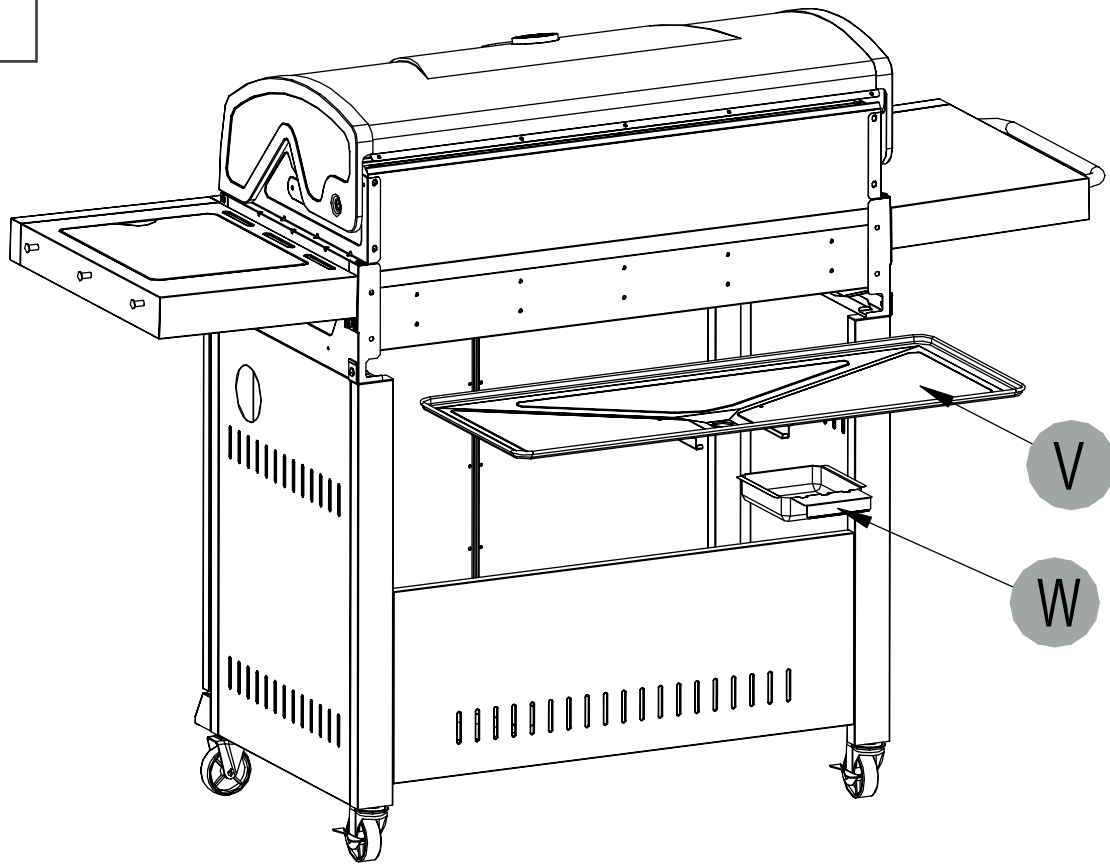


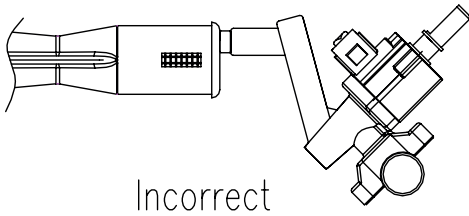
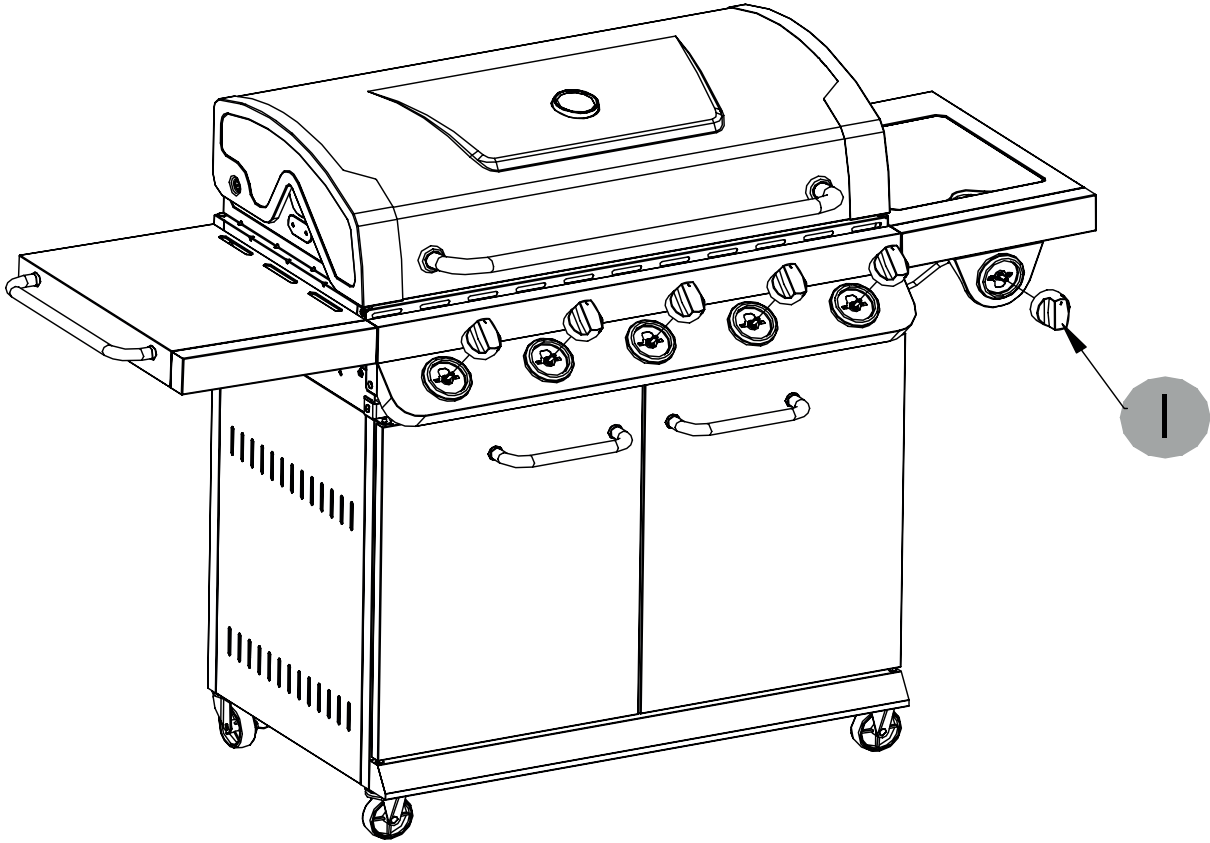
18



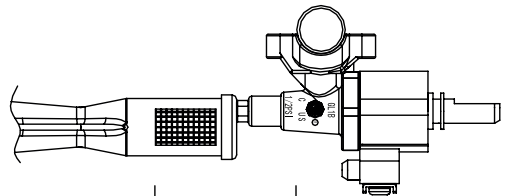


19

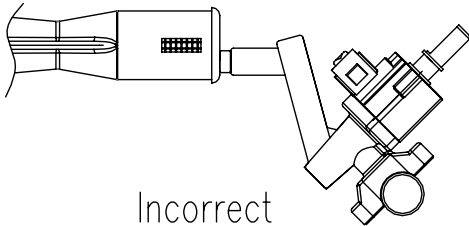




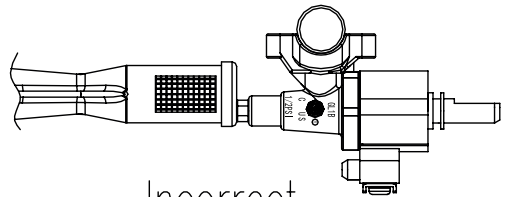
Incorrect



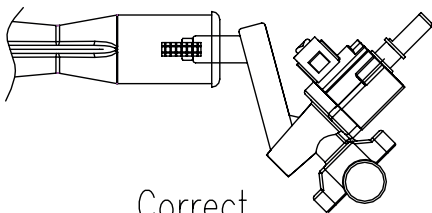
Incorrect



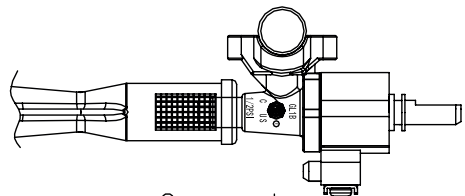
Incorrect



Incorrect



Correct



Correct

Import und Vertrieb durch:  
Importation et distribution par :  
Importazione e distribuzione:

# STRUCT

## **FURBER AG**

Hintermättlistrasse 3  
CH-5506 Mägenwil  
mail@furber.ch  
© FURBER AG



### **Konformitätserklärung**

Die EU-Konformitätserklärung kann bei Bedarf beim  
Hersteller angefordert werden.

### **Déclaration de conformité**

La déclaration de conformité de l'UE peut être deman-  
dée au fabricant si nécessaire.

### **Dichiarazione di conformità**

La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta  
al produttore, se necessario.