



FEUERHAND TAMBER

DE Gebrauchsanleitung / **EN** User Manual / **FR** Mode d'emploi

Moments Made Light. Since 1893.

GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass du dich für den Feuerhand Tischgrill Tamber entschieden hast. Mit dem kompakten Tischgrill für Zwei genießt du kleine, gegrillte Köstlichkeiten direkt am Gartentisch oder auf dem Balkon und kannst dich ganz dem entspannten Beisammensein mit deinen Gästen widmen.

WICHTIGE HINWEISE

Lies diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam durch. Beachte insbesondere die Sicherheitshinweise und bewahr dieses Dokument gut auf. Übergib es auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Einsatzort des Tischgrills: Der Tamber ist ausschließlich zum Gebrauch im Freien konstruiert und konzipiert. Er darf nur unter Beachtung der nachfolgenden Sicherheits-, Warn- und Gebrauchshinweise verwendet werden. Bitte beachte, dass sich bei falscher Verwendung, Pflege und Lagerung auch auf Edelstahl Rost bilden kann.

! SICHERHEITSHINWEISE

Verwende den Tamber ausschließlich im Freien. Er darf keinesfalls in geschlossenen Räumen verwendet werden – dort bestehen **Brand- und Erstickungsgefahr**.

- Beachte die jeweils geltenden Brandschutzbestimmungen und halte diese ein.
- Betreib den Tamber nicht auf wärmeempfindlichen Oberflächen, die leicht Schaden nehmen können. Der Tischgrill sollte stets stabil auf einer geraden Fläche stehen.
- Verwende während des Betriebes den im Lieferumfang enthaltenen Holzdeckel als Untersetter oder alternativ eine andere geeignete Unterlage.
- Der Tamber und seine Teile werden bei Verwendung sehr heiß. Berühre den Tamber während des Gebrauchs und solange er heiß ist, ausschließlich mit hitzeresistenten Handschuhen.
- Lasse den Tamber niemals unbeaufsichtigt und halte Kinder und Tiere fern.

- Halte einen Sicherheitsabstand zu brennbaren und wärmeempfindlichen Gegenständen und Materialien ein.
- Deck den Tamber während der Verwendung nicht ab. **Brandgefahr!**
- Verwende ausschließlich die Feuerhand Kohle zum Entzünden und für den Betrieb des Tambers.
- Verwende zum Anzünden der Feuerhand Tischgrill Kohle ein Stabfeuerzeug oder Streichholz.
- Die Verwendung von zusätzlichem Grillanzünder ist nicht erforderlich.
- Bewege den Tamber nicht mehr, sobald die Tischgrill Kohle im Brenner des Tischgrills entzündet ist. Halt für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit.
- Trag beim Gebrauch des Tischgrills entsprechende Kleidung. Lange, weite Ärmel fangen schnell Feuer!
- Lass den Tischgrill nach Gebrauch erst vollständig abkühlen und die Kohle gänzlich ausglühen, bevor du mit dem Reinigen beginnst.
- Pfleg deinen Feuerhand Tischgrill Tamber gemäß Pflegeanleitung und entsorge die Asche und das Brennmaterial erst, wenn diese vollständig erkaltet sind. Halte dich an die örtlichen Entsorgungsrichtlinien.
- Gib heiße Asche niemals in den Hausmüll!

PRODUKTBESCHREIBUNG

Der Feuerhand Tischgrill Tamber ist ein funktionaler Kompaktgrill im trendigen Design und optimal für die Verwendung im Freien, z.B. im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon geeignet.

Die besondere Konstruktion des Feuerhand Tamber und seitliche Belüftungsöffnungen im Korpus garantieren eine gleichförmige Luftzufuhr und damit ein ideales Durchglühen der Kohle. So sorgt der kompakte Tischgrill überall für Grillgenuss bei reduzierter Rauchentwicklung und geringem Funkenflug. Dank der Emaillebeschichtung sowie der speziellen Rillenstruktur des Grillrostes gelingt mit dem Feuerhand Tamber schonendes Braten

und Garen von Grillgut ohne Anhaften während Speiseflüssigkeiten zuverlässig ins Innere abgeleitet werden.

Der Feuerhand Tamber wird mit einem passgenauen Holzdeckel im Feuerhand-Design geliefert. Er dient als praktischer Untersetzer für den Feuerhand Tamber während des Grillens sowie für die sichere Platzierung deiner Feuerhand Sturmlaterne Baby Special 276 in die passende Aussparung nach dem Grillen.

Mit dem Feuerhand Tischgrill Tamber kannst du mit nur einer Portion Kohle (ca. 140g) bis zu 1,5 Stunden grillen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor du den Feuerhand Tischgrill Tamber zum ersten Mal verwendest, entferne alle Teile aus der Verpackung und wische sie mit einem feuchten Tuch ab. Verwende bei Bedarf etwas handelsübliches Spülmittel. Platziere den Feuerhand Tischgrill Tamber im Anschluss mit dem zugehörigen Holzdeckel als Untersetzer auf einer geraden, stabilen Oberfläche im Freien, z. B. auf deinem Gartentisch.

ENTZÜNDEN DER FEUERHAND TISCHGRILL KOHLE

Gib den gesamten Inhalt des Tischgrill Kohle Starter-Packs oder ca. 140 g Kohle aus dem Nachfüll-Pack in den Brenner des Feuerhand Tamber. Entzünde die Kohle mit einem Streichholz oder Stabfeuerzeug. Dank der speziellen Zündbeschichtung der Feuerhand Tischgrill Kohle kommt das Feuer besonders schnell in Gang und der Tamber ist in kurzer Zeit einsatzbereit.

Sobald die Kohle entzündet ist, darfst du den Feuerhand Tamber nicht mehr bewegen. In den ersten Minuten nach Entzünden der Tischgrill Kohle kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Nach ca. 15-20 Minuten ist die Kohle vollständig durchgeglüht.

Lege im Anschluss den Grillrost auf, lass ihn kurz erhitzen und beginne mit dem Grillen deiner Speisen.

LIEFERUMFANG

1. 1 x Deckel / Untersetzer mit Logo (Holz)
2. 1 x Grillrost (emailliert)
3. 1 x Starter-Pack Feuerhand Tischgrill Kohle
4. 1 x Brenner (Edelstahl)
5. 1 x Hitzeschutz (Edelstahl)
6. Feuerhand Tamber, zylindrischer Korpus (Stahl, pulverbeschichtet)
7. 1 x Gebrauchsanleitung (ohne Abbildung)



TECHNISCHE DATEN

- Durchmesser Korpus: 20 cm
- Durchmesser Grillrost: 19,3 cm
- Material: Stahl (pulverbeschichtet), Edelstahl, Holz
- Höhe mit Deckel / Untersetzer: 14 cm
- Gesamtgewicht: 2,1 kg (inkl. Deckel und Starter-Pack Kohle)

PFLEGE, REINIGUNG UND

LAGERUNG

Lass nach der Verwendung den Tamber vollständig auskühlen, bevor du ihn reinigst und verstaust. Schütte keinesfalls Wasser zum Löschen auf die Kohle oder in den Tamber. Halt für den Notfall einen Eimer Sand oder einen Pulverfeuerlöscher bereit. Aufgrund der Hitzeentwicklung beim Grillen werden sich Brenner und Hitzeschutz des Feuerhand Tamber verfärben und eine ganz eigene Patina ausbilden. Dies ist bei Edelstahl normal und kein Materialmangel.

Bitte beachte, dass grundsätzlich auch auf Edelstahl Rost entstehen kann. Dies geschieht z. B. durch Ascherückstände, die nicht aus dem Tamber entfernt wurden. Da Asche hygroskopisch ist, bindet sie das Wasser auch aus feuchter Luft und bildet so eine alkalische Lösung. Diese Lauge greift jede Form von Edelstahl an und fördert Rostentstehung. Auch Stahl und Stahlspäne entziehen der Passivschicht des Edelstahls Sauerstoff, wodurch es zu Rost kommen kann. Die farbige Lackierung des Feuerhand Tamber kann durch Kratzer oder Stöße beschädigt werden. Auf solchen Schadstellen kann sich ebenfalls Rost bilden.

ENTFERNEN DER ASCHÉ

Entfernen nach jedem Gebrauch gründlich die Ascherückstände, sobald diese vollständig erkaltet sind. Entfernen dazu den Grillrost sowie den Brenner und Hitzeschutz. Entfernen nun die Ascherückstände sowohl aus dem Korpus als auch aus dem Brenner. Entsorge die Asche ordnungsgemäß. Gib heiÙe Asche niemals in den Hausmüll!

REINIGUNG UND PFLEGE

Der Grillrost ist spülmaschinengeeignet. Reinige alle anderen Teile des Feuerhand Tamber mit Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Spülmittel und trockne sie anschließend gut ab. Verwende keinesfalls Drahtbürsten, Stahlschwämme oder aggressive (ätzende) Reinigungsmittel zur Reinigung des Tischgrills und seiner Teile, da dies Schäden am Material verursachen kann.

Der mitgelieferte Holzdeckel darf nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Reinige ihn nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch, sofern er verschmutzt sein sollte.

LAGERUNG

Lass den Feuerhand Tischgrill Tamber nicht ungeschützt im Freien stehen. Verstaue ihn erst, wenn er vollständig abgekühlt, von Asche befreit und gereinigt ist. Lagere den Tischgrill Tamber stets trocken und vermeide unbedingt Kondensationsnässe. Lagere den Tischgrill keinesfalls in der Nähe von Gegenständen aus Stahl (z.B. Werkzeug). Dies führt zu Kontaktkorrosion durch chemische Reaktionen. Deck den Tischgrill samt Holzdeckel möglichst vollständig ab, um ihn so vor Flugrost und Feuchtigkeit zu schützen. Alternativ kannst du ihn auch in einem geschlossenen und trockenen Raum lagern.

GEWÄHRLEISTUNG

Bei sachgemäßem Gebrauch erhältst du auf den Feuerhand Tischgrill Tamber eine Gewährleistung von zwei Jahren ab Kaufdatum. Lässt sich der Tischgrill aufgrund von Schäden am Material oder Herstellungsmängeln nicht einwandfrei benutzen, hast du Anspruch auf Nachbesserung. Setze dich dazu mit deinem Händler in Verbindung.

SERVICE

Bei Fragen und Problemen unterstützen wir dich gern. Du erreichst unser Serviceteam per E-Mail unter: service@feuerhand.de

USER MANUAL

Thank you for choosing the Feuerhand Table Top Grill Tamber. With the compact Table Top Grill for two you enjoy grilled delicacies at the garden table or on the balcony and you can fully commit to your guests in relaxed get-together.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

Please read this user manual carefully before using your product for the first time. Pay special attention to the safety instructions and keep the user manual for future reference. If the product is used by other people, they must also be given this user manual.

Where to use the Table Top Grill: The Tamber is designed and built for outdoor use only. It may only be used if the following safety instructions, warnings and instructions for use are followed. Please note that improper use, care and storage may lead to rust, even on stainless steel.

SAFETY INSTRUCTIONS

Only use the Tamber outdoors. Never use indoors - **fire hazard and danger of suffocation.**

- Comply with fire safety regulations.
- Never place the Tamber on heat sensitive surfaces that could be easily damaged. The Tamber should be placed on an even surface.
- When operating the Tamber please use the wooden lid included or another suitable base as table coaster.
- **Caution!** The Tamber and all of its parts will become extremely hot during use. When in use or hot you should only touch the Tamber with heat resistant gloves.
- Never leave the Tamber burn unattended. Keep out of reach of children and animals.
- Keep a safe distance to flammable and heat sensitive objects and materials.
- Do not cover the Tamber while in use.
Fire hazard!
- For lighting the Feuerhand Charcoal for Table top Grill please use a stick lighter or match.

- You do not need extra grill lighter.
- Do not move the Tamber as soon as the Charcoal is burning. Have a bucket of sand or a powder fire extinguisher nearby in case of emergency.
- Wear appropriate clothing when using the Tamber. Long, loose sleeves can easily catch fire.
- After use let your Tamber cool down completely and the Charcoal burn out fully before you start with the cleaning process.
- Maintain your Tamber according to the instructions of care in this user manual and dispose of the ash and fuel only when they are completely cold. Comply with the local waste disposal regulations.
- Never throw hot ash into the household waste!

PRODUCT DESCRIPTION

The Feuerhand Table Top Grill Tamber is a functional compact grill in trendy design and made for outdoor use, such as in the garden, on the terrace or on the balcony. The special design of the Feuerhand Tamber and lateral air openings in the body guarantee constant air flow and thus ideal combustion of the Charcoal. That way the compact Table Top Grill ensures grilling pleasure with reduced smoke development and few flying sparks. Thanks to the enamel coating as well as the groove structure of the grilling grate you manage to grill and cook your food gently without any sticking on while food liquid is reliably drained inside.

The Feuerhand Tamber comes with a fitting wooden lid in Feuerhand design. It serves as practical table coaster for the Feuerhand Tamber during grilling and due to the appropriate cavity, offers a safe spot for your Feuerhand Hurricane Lantern Baby Special 276 afterwards.

With the Tamber you can grill for up to 1.5 hours with one portion of Feuerhand Charcoal (140 g).

PREPARATION AND INITIAL OPERATION

Prior to using your Feuerhand Table Top Grill Tamber for the first time, remove all packaging and wipe all Tamber parts with a damp cloth. If needed, use a regular dishwashing detergent. Afterwards, place the Tamber with the wooden lid as table coaster on an even, stable surface outdoors, such as your garden table.

LIGHTING THE FEUERHAND CHARCOAL FOR TABLE TOP GRILL

Place the contents of the Starter Package Charcoal for Table Top Grill or about 140 g Charcoal from the refill package inside the burner of the Feuerhand Tamber. Thanks to the special coating of Feuerhand Charcoal for Table Top Grill the fire gets going especially fast and the Tamber is ready for use in just a short time.

As soon as the Charcoal is lit you may not move the Feuerhand Tamber anymore. During the first few minutes after lighting the Charcoal light smoke may develop. After about 15-20 minutes the Charcoal will burn completely. Set up the grilling grate, let it heat up shortly and start grilling your food.

SCOPE OF DELIVERY

1. 1 x Wooden lid / coaster with logo
2. 1 x Grilling grate (enamelled)
3. 1 x Starter Package of Feuerhand Charcoal for Table Top Grill
4. 1 x burner (stainless steel)
5. 1 x heat shield (stainless steel)
6. 1 x Feuerhand Tamber, cylindric body (powder-coated)
7. 1 x user manual (no image)



TECHNICAL DATA

- Diameter body: 20 cm
- Diameter grilling grate: 19.3 cm
- Material: steel (powder-coated), stainless steel, wood
- Height with lid / coaster: 14 cm
- Overall weight (incl. lid and Starter Package of Charcoal): 2.1 kg

CARE, CLEANING AND STORAGE

Let your Tamber cool down completely after use before cleaning or stowing. Do not pour water for extinguishing onto the Charcoal or into the Tamber. Have a bucket of sand or a powder fire extinguisher nearby in case of emergency. Due to heat development during grilling, burner and heat shield of your Feuerhand Tamber will discolour and develop an individual patina. This is normal and no material defect.

Please note that rust may develop on stainless steel. This might happen due to ash residues that might not have been completely removed from the Tamber. As ash is hygroscopic, it binds water from air humidity and forms an alkaline solution. This base corrodes any type of stainless steel and promotes the development of rust. Also, steel and steel chips extract oxygen from the passive layer of the stainless steel which can cause rust. The colour of the Feuerhand Tamber may be damaged by scratches or shocks. On such spots rust may develop.

REMOVAL OF ASH

After each use, thoroughly remove all ash residues after they have cooled down completely. Take out the grilling grate as well as burner and heat shield. Now, remove the ash residues from the body as well as from the burner. Please dispose of the ash properly. Do not throw hot ash into the household waste.

CLEANING AND CARE

The grilling grate is dishwasher safe. Clean all other parts of your Feuerhand Tamber with water, a soft cloth and a mild dishwashing detergent and dry them well. Never use a wire brush, a wire sponge or aggressive (abrasive or corrosive) detergents for cleaning the Tamber and its parts, as this may damage the material.

The wooden lid provided may not be cleaned in the dishwasher. If dirty, clean with a damp cloth after use.

STORAGE

Do not store the Tamber unprotected outdoors. Only store it when it has completely cooled down and when it is clean of ash. Store the Tamber in a dry place and under all circumstances avoid humidity. Never store the Tamber close to steel objects (such as rims, tools). This can lead to contact corrosion due to chemical reactions.

If possible, completely cover the Tamber together with the wooden lid to protect it from humidity and flash rust. Alternatively, store it indoors in a dry place.

WARRANTY

Under proper use, a warranty period of two years will apply to the Feuerhand Table Top Grill Tamber from the date of purchase. If you cannot use the Table Top Grill properly due to a defect in material or manufacturing, you are entitled to a warranty claim. Please contact your retailer for that purpose.

SERVICE

If you have questions or if you need additional information, please let us know. You can contact our support team via e-mail at: service@feuerhand.de

MODE D'EMPLOI

Merci beaucoup d'avoir opté pour le Barbecue de table Tamber ! Avec le Barbecue de table pour deux, vous pouvez savourer de délicieuses petites grillades directement à la table du jardin ou sur le balcon et profiter pleinement de moments de détente avec vos convives.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation. Respectez bien les consignes de sécurité. Conservez bien ces instructions et remettez-les à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur.

Utilisation du Barbecue de table : Le Tamber est conçu uniquement pour l'utilisation à l'extérieur. Il ne doit être utilisé que dans le respect des consignes de sécurité, d'avertissement et d'utilisation suivantes. Notez que de la rouille peut se former sur l'acier inox en cas d'utilisation, d'entretien et de stockage non conforme.

! CONSIGNES DE SÉCURITÉ

N'utilisez le Tamber qu'en plein air. Ne l'utilisez jamais dans un espace fermé : **risque d'incendie et d'étouffement.**

- Informez-vous sur la réglementation incendie locale et respectez en les consignes .
- N'utilisez pas le Tamber sur des surfaces sensibles à la chaleur qui pourraient être endommagées. Le Barbecue de table doit toujours être posé sur une surface plane et stable.
- Pendant le fonctionnement, utilisez le couvercle en bois fourni comme dessous- de plat ou une autre base appropriée.
- Le Tamber et ses composants deviennent très chauds pendant l'utilisation. Ne les touchez qu'avec des gants de protection
- Ne laissez jamais le Tamber sans surveillance pendant l'utilisation et éloignez les enfants et les animaux.
- Respectez la distance de sécurité entre le Tamber et les objets inflammables ou sensibles à la chaleur.

- Ne couvrez pas le Tamber pendant l'utilisation.
Risque d'incendie !
- N'utilisez que les charbons Feuerhand pour l'allumage et l'utilisation du Tamber.
- Pour allumer le charbon pour Barbecue de table Feuerhand, utilisez un briquet à tige ou une allumette.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un allume-barbecue supplémentaire.
- Ne déplacez pas le Tamber lorsque le charbon est allumé. Assurez-vous d'avoir un seau de sable ou un extincteur à poudre à proximité pour éteindre le feu si besoin.
- Portez des vêtements adaptés. Proscrire les manches longues et amples qui sont facilement inflammables.
- Après utilisation laissez le Barbecue de table refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Entretenez votre Tamber conformément aux instructions d'entretien et ne jetez les cendres et le charbon que lorsqu'ils sont complètement refroidis. Conformez-vous aux réglementations locales.
- Ne jetez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Barbecue de table Feuerhand Tamber est un grill compact et fonctionnel au design tendance. Il convient parfaitement à une utilisation en extérieur, dans le jardin, sur la terrasse ou sur le balcon. La fabrication ingénieuse du Tamber et les ouvertures d'aération latérales dans le corps garantissent un apport d'air uniforme et une incandescence idéale du charbon.

Le Barbecue de table compact garantit ainsi le plaisir de griller partout avec un dégagement de fumée réduit et peu d'étincelles. Grâce au revêtement en émail et à la structure rainurée spéciale de la grille vous réussissez avec le Feuerhand Tamber à rôtir et à cuire les aliments à feu doux, sans qu'ils n'attachent, tandis que les liquides alimentaires sont évacués de manière fiable vers l'intérieur.

Le Tamber est livré avec un couvercle en bois parfaitement adapté et au design Feuerhand. Pratique, il sert de dessous-de-plat pour le Feuerhand Tamber pendant le barbecue et après les grillades, vous pourrez y poser

votre Lampe-tempête Feuerhand Baby Special 276 grâce à la forme évidée prévue à cet effet.

Le Tamber permet une cuisson jusqu'à 1,5 heures en utilisant une seule portion de charbon.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

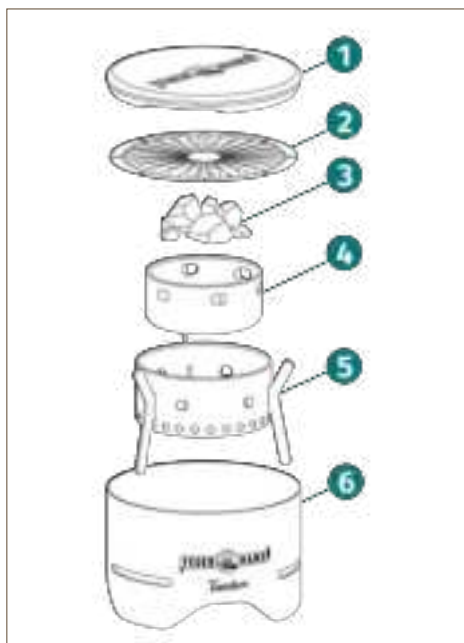
Avant la première utilisation du Tamber, retirez toutes les pièces de l'emballage et essuyez-les avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez du détergent. Placez le Tamber sur une surface plane et stable à l'extérieur, par exemple sur votre table de jardin.

ALLUMER LE CHARBON POUR BARBECUE DE TABLE FEUERHAND

Mettez tout le contenu du pack de démarrage du charbon pour Barbecue de table ou environ 140 g de charbon du pack de recharge dans le brûleur du Tamber. Allumez le charbon à l'aide d'une allumette ou d'un briquet à tige. Grâce au revêtement d'allumage spécial du Charbon pour Barbecue de table Feuerhand, le feu démarre rapidement et le Tamber est prêt à l'emploi en peu de temps. Dès que le charbon est allumé, ne déplacez plus le Tamber. Dans les premières minutes qui suivent l'allumage du Charbon pour Barbecue de table Feuerhand, il peut y avoir un léger dégagement de fumée. Après 15 à 20 minutes, le charbon est complètement incandescent. Posez ensuite la grille sur le barbecue, laissez-la chauffer brièvement et commencez à griller vos aliments.

PIÈCES FOURNIES

1. 1 x Feuerhand Tamber, corps cylindrique (acier avec revêtement poudre)
2. 1 x Brûleur (acier inox)
3. 1 x Protection thermique
4. Grille de rotissage (émaillée)
5. 1 x Couvercle en bois / Dessous-de-plat avec logo
6. 1 x Charbon en forme circulaire
7. 1 x Mode d'emploi (non-illustré)



DÉTAILS TECHNIQUES

- Diamètre corps : 20 cm
- Diamètre grille de rotissage : 19,3 cm
- Matériau : acier (acier avec revêtement en poudre), acier inox, bois
- Hauteur avec couvercle / dessous-de-plat : 14 cm
- Poids total : 2,1 kg (couvercle et charbon circulaire inclus)

CONSIGNES D'ENTRETIEN ET DE STOCKAGE

Avant le nettoyage et le stockage, laissez complètement refroidir le Tamber après utilisation. N'éteignez pas le feu avec de l'eau mais assurez-vous d'avoir un seau de sable ou un extincteur à poudre à proximité.

En raison de la chaleur pendant la cuisson, la chambre de combustion et la protection thermique du Tamber se décolorent et développent une patine unique tout à fait normale qui ne relève pas d'un défaut de matériel.

De la rouille peut également se développer sur l'acier inoxydable. Cela se produit, par exemple, si des résidus de cendres n'ont pas été enlevés du Tamber. Les cendres étant hygroscopiques, elles retiennent l'humidité de l'air et forment ainsi une solution alcaline. Cette solution alcaline attaque toutes les formes d'acier inoxydable et favorise la formation de rouille. L'acier et les copeaux d'acier peuvent aussi provoquer une réaction chimique favorisant la formation de rouille. En cas de chocs ou rayures sur la peinture du Tamber, de la rouille pourrait se former aux endroits endommagés.

ENLEVER LES CENDRES

Après chaque utilisation, veuillez éliminer soigneusement les résidus de cendre après complet refroidissement. Retirez ensuite la grille, le brûleur et la protection thermique. Enlevez les résidus de cendre du corps et du brûleur. Débarassez-vous des cendres en bonne et due forme. Ne jetez jamais de cendres chaudes dans les ordures ménagères !

ENTRETIEN

La Grille de rôtissage est lavable au lave-vaisselle. Nettoyez toutes les pièces du Tamber avec de l'eau claire, un détergent doux et un chiffon doux. Bien sécher. Ne nettoyez jamais le Tamber et ses pièces avec une éponge métallique, ou en acier ni avec des produits agressifs (corrosifs) qui endommageraient le matériau.

Le couvercle en bois ne convient pas au lave-vaisselle. Après chaque utilisation, nettoyez-le avec un chiffon humide.

STOCKAGE

Ne laissez jamais le Barbecue de table Feuhand Tamber dehors sans protection. Ne le ranger qu'une fois complètement refroidi, nettoyé et vidé de ses cendres. Rangez le Barbecue de table Tamber dans un endroit sec et à l'abri de l'humidité. Ne rangez pas le Barbecue de table près d'objets en acier (par exemple outils) et ne l'utilisez pas comme surface de stockage pour d'objets similaires. Cela conduit à une corrosion par contact due à des réactions chimiques. Si possible, couvrez le Barbecue de table pour le protéger contre l'humidité et contre la rouille. Stockez-le dans un local fermé et sec.

GARANTIE

Votre Barbecue de table Feuhand Tamber est garanti deux ans, à compter de la date d'achat et sous couvert d'une utilisation adéquate. En cas de défaut de fabrication ou de produit défectueux, contactez votre revendeur, il vous sera remplacé ou réparé.

SERVICE

Pour toute question ou problème, nous restons à votre disposition. Vous pouvez joindre notre assistance par e-mail : service@feuerhand.de

WEITERE PRODUKTE / OTHER PRODUCTS / AUTRES PRODUITS

FEUERHAND **BABY SPECIAL 276**



In vielen Farben erhältlich /
Available in many colours /
Disponible en plusieurs coloris



Funktionsprinzip /
Operating principle /
Principe de fonctionnement



Brenner mit Drehgriff /
Burner with rotating handle /
Brûleur avec molette rotative



Tankdeckel /
Tank lid /
Couvercle du réservoir



Petromax GmbH

Sudenburger Wuhne 61
39116 Magdeburg
Deutschland

Tel.: +49 (0) 391-400 26 05

Fax: +49 (0) 391-400 26 06

E-Mail: service@feuerhand.de

Web: www.feuerhand.de

DE

© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

Feuerhand ist eine eingetragene Marke. Kein Teil dieser Anleitung darf in irgendeiner Form ohne schriftliche Genehmigung reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

EN

© ALL RIGHTS RESERVED

Feuerhand is a registered trademark. The content of this user manual must not be replicated in any way, edited, copied or distributed by any means without permission.

FR

© TOUS DROITS RÉSERVÉS

La marque Feuerhand est enregistré. Le contenu de ce mode d'emploi ne peut être reproduit sous aucune condition sans permission ou ne peut être édité, copié ou distribué, partiellement ou intégralement, par quelque procédé que ce soit.