

## Gebrauchsanleitung

### Handreibe Modell 506



Modelle: 506 012 beige  
506 014 rot  
506 017 weiß

### **Anwendung:**

Universell verwendbar, üblicherweise für Semmelbrösel, Nüsse, Käse, Lebkuchen, Obst, Gemüse, Blockschokolade, Kartoffeln.

### **Montage:**

Die Kurbel vorsichtig auf das Gewinde ansetzen. Ohne Kraft im Uhrzeigersinn leicht ankurbeln. Falls Sie auf Widerstand stoßen, neu ansetzen. Die Reibe auf einer glatten und sauberen Unterlage andrücken und durch betätigen des Hebels befestigen. Für alle anderen Oberflächen empfiehlt es sich die Reibemaschine mit der beigefügten Tischzwinge zusätzlich zu befestigen (Arbeitsplatten bis 40mm).

### **Demontage:**

Die Kurbel in Gegenrichtung vom Trommelbolzen lösen, gegebenenfalls die Trommel an der Innenseite festhalten.

### **Reinigung:**

Gehäuse **nur** mit einem feuchten Tuch und Trommel mit heißem Wasser und geeignetem Spülmittel säubern und gründlich trocknen. Die Trommelwelle mit etwas Speiseöl versehen. Reibe trocken lagern.

**Nicht in der Spülmaschine reinigen!**

### **Achtung:**

Zum Nachdrücken nur den mitgelieferten Stopfer verwenden. Bitte nur mit geringem Druck arbeiten!

## **Kleine Reibe - großes Ergebnis!**

Hingestellt und losgerieben, ganz ohne Strom, dafür aber im coolen Retrolook – das klappt mit der Hand-Reibe. Der integrierte Saugfuß und die stabile Tischzwinge sorgen für ausreichend Standfestigkeit, wenn Käse, Nüsse & Co. kurz und klein gerieben werden

### **Die Trommel macht den Unterschied**

#### Kartoffelreibtrommel

Zum Verarbeiten von Kartoffeln & z.B. für Kartoffelklöße

#### Feinreibtrommel

Zum Reiben von Käse, Nüssen, Schokolade und mehr

### **Blick auf die Technik:**

- Trommelgehäuse und Trommeln (70 mm) aus rostfreiem Edelstahl
- Standfuß aus lackiertem Metall
- Gewicht in kg: 1,06
- Maße B × H × T in cm: 13,5 × 23,5 × 21 (mit Kurbel)

### **Optionales Zubehör:**

- Scheibentrommel 506 204
- Grobtrommel 506 203