

Z | ZASSENHAUS

ÖLSPRÜHER
OLEON

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!





ÖLSPRÜHER | **OLEON**

Viel Freude mit Ihrem neuen Ölsprüher OLEON von ZASSENHAUS.

HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Verwenden Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck zum Sprühen von Speiseöl oder Essig.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Produkt unbeschädigt ist.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie den Sprüher vor dem ersten Gebrauch mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Reinigen Sie Behälter und Sprühkopf wie unter Punkt REINIGUNG beschrieben.
- Schrauben Sie das Oberteil vom Behälter ab.
- Füllen Sie den Behälter mithilfe des mitgelieferten Trichters mit Speiseöl oder Essig. Hinweis: Die Flüssigkeiten dürfen keine Kräuter- oder Gewürzstückchen enthalten. Diese können den Sprühkopf verstopfen.
- Schrauben Sie das Oberteil auf den Behälter.
- Drücken Sie für feinen Sprühnebel den Sprühknopf schnell und vollständig bis nach unten.
- Drücken Sie für einen Strahl den Sprühknopf nur langsam und leicht nach unten.
- Abhängig von der Öl- bzw. Essigsorte sowie der Betätigung des Sprühknopfes kann das Sprühergebnis variieren.
- Verwenden Sie beim Einfetten von Koch- und Bratflächen ggf. den mitgelieferten Pinsel, um das Öl gleichmäßig zu verteilen.
- Bewahren Sie den befüllten Ölsprüher nicht im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie kein Kokosöl, da die Konsistenz zu fest ist.

REINIGUNG

- Der Ölsprüher ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie den Behälter nur mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Geben Sie zum Reinigen des Sprühkopfes warmes Wasser und etwas Spülmittel in den Behälter. Schrauben Sie das Oberteil auf den Behälter und sprühen das Wasser ins Spülbecken, bis alle Rückstände im Inneren entfernt sind. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit klarem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Lassen Sie alle Teile auseinandergeschraubt vollständig trocknen, bevor Sie den Ölsprüher wegräumen oder erneut verwenden.
- Um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir, den Ölsprüher alle 6–8 Wochen zu reinigen.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



| ZASSENHAUS

OIL SPRAYER

OLEON

KEEP THIS USER'S GUIDE!





OIL SPRAYER | **OLEON**

Enjoy your new ZASSENHAUS oil sprayer OLEON.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Use the product for its intended purpose only to spray cooking oil or vinegar.
- Before each use, make sure that the product is undamaged.
- Remove all packaging material.
- Before the first use, wipe the sprayer with a soft cloth, slightly damp if necessary. Clean the container and spray head as described under CLEANING.
- Unscrew the upper part from the container.
- Fill the container with cooking oil or vinegar, using the funnel provided. Note: The liquids must not contain any pieces of herbs or spices. These can clog the spray head.
- Screw the upper part on the container.
- For a fine spray mist, press the spray button quickly and fully down.
- For a jet, press the spray button slowly and lightly down.
- The spray result may vary depending on the type of oil or vinegar and how the spray button is operated.
- When greasing cooking and frying surfaces, use the brush provided to distribute the oil evenly.
- Do not store the filled oil sprayer in the refrigerator.
- Do not use coconut oil, because the consistency is too firm.

CLEANING

- The oil sprayer is not dishwasher safe.
- Clean the container only with warm water and a mild detergent.
- To clean the spray head, fill warm water and some detergent in the container. Screw the upper part on the container and spray the water into the sink until all residues are removed from the inside. Repeat this process with clear water.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Allow all parts to dry completely when unscrewed before putting the oil sprayer away or using it again.
- To not affect the taste, we recommend cleaning the oil sprayer every 6–8 weeks.

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

 | ZASSENHAUS

VAPORISATEUR D'HUILE
OLEON
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !





Pinceau

VAPORISATEUR D'HUILE | **OLEON**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau vaporisateur d'huile OLEON de ZASSENHAUS.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Utilisez le produit uniquement pour le but prévu de vaporiser de l'huile alimentaire ou du vinaigre.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé.
- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Avant la première utilisation, essuyez le vaporisateur avec un chiffon doux, légèrement humidifié si nécessaire. Nettoyez le récipient et la tête de vaporisation comme décrit au point NETTOYAGE.
- Dévissez la partie supérieure du récipient.
- Remplissez le récipient d'huile alimentaire ou de vinaigre à l'aide de l'entonnoir fourni. Remarque : les liquides ne doivent pas contenir de morceaux d'herbes ou d'épices. Ceux-ci pourraient obstruer la tête de vaporisation.
- Pour obtenir une fine brume, appuyez rapidement et complètement sur le bouton de vaporisation.
- Pour obtenir un jet, appuyez lentement et légèrement sur le bouton de vaporisation.
- Le résultat de la vaporisation peut varier en fonction du type d'huile ou de vinaigre utilisé et de la pression exercée sur le bouton de vaporisation.
- Pour graisser des surfaces de cuisson et de rôissage, utilisez si nécessaire le pinceau fourni afin de répartir l'huile de manière homogène.
- Ne conservez pas le vaporisateur d'huile rempli au réfrigérateur.
- N'utilisez pas d'huile de coco car sa consistance est trop solide.

NETTOYAGE

- Le vaporisateur d'huile n'est pas approprié pour le lave-vaisselle.
- Nettoyez le récipient uniquement à l'eau chaude et avec un produit vaisselle doux.
- Pour nettoyer la tête de vaporisation, remplissez le récipient d'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Vissez la tête de vaporisation sur le récipient et vaporisez l'eau dans l'évier jusqu'à ce que tous les résidus à l'intérieur soient éliminés. Répétez cette opération avec de l'eau claire.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- Laissez toutes les pièces dévissées sécher complètement avant de ranger ou de réutiliser le vaporisateur d'huile.
- Afin de ne pas altérer le goût, nous recommandons de nettoyer le vaporisateur d'huile toutes les 6 à 8 semaines.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



| ZASSENHAUS

VAPORIZZATORE D'OLIO

OLEON

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!



Parte superiore con
testina vaporizzatrice

Parte superiore con
testina vaporizzatrice

Pennello

VAPORIZZATORE D'OLIO | **OLEON**

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo vaporizzatore d'olio OLEON di ZASSENHAUS.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Utilizzare il prodotto solamente per lo scopo previsto per vaporizzare olio alimentare o aceto.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il prodotto non sia danneggiato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo, pulire il vaporizzatore con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario. Pulire il contenitore e la testina vaporizzatrice come descritto al punto PULIZIA.
- Svitare la parte superiore dal contenitore.
- Riempire il contenitore con olio alimentare o aceto utilizzando l'imbuto in dotazione. Nota: i liquidi non devono contenere pezzetti di erbe aromatiche o spezie. Questi possono ostruire la testina vaporizzatrice.
- Avvitare la parte superiore sul contenitore.
- Per ottenere una nebbia sottile, premere rapidamente e completamente il pulsante vaporizzatore fino al fondo.
- Per ottenere un getto, premere il pulsante di spruzzo solo lentamente e leggermente.
- Il risultato della vaporizzazione può variare a seconda del tipo di olio o aceto e dell'azionamento del pulsante vaporizzatore.
- Per ungere le superfici di cottura e di frittura, utilizzare eventualmente il pennello in dotazione per distribuire l'olio in modo uniforme.
- Non conservare il vaporizzatore d'olio riempito in frigorifero.
- Non usarlo per l'olio di cocco perché la consistenza è troppo densa.

PULIZIA

- Il vaporizzatore d'olio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire il contenitore solamente con acqua calda e un detergente delicato.
- Per lavare la testina vaporizzatrice versare nel contenitore acqua calda e un po' di detergente. Avvitare la parte superiore sul contenitore e vaporizzare l'acqua nel lavello fino a rimuovere tutti i residui all'interno. Ripetere questa operazione con acqua pulita.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti una volta svitate prima di riporre il vaporizzatore d'olio o di riutilizzarlo.
- Per evitare che il sapore si alteri consigliamo di pulire il vaporizzatore d'olio ogni 6-8 settimane.



VAPORIZADOR DE ACEITE
OLEON

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!



Botón vaporizador

Parte superior con
cabezal vaporizador

Recipiente con ventana

Embudo

Pincel



VAPORIZADOR DE ACEITE | **OLEON**

Le deseamos mucho placer con su nuevo vaporizador de aceite OLEON de ZASSENHAUS.

INSTRUCCIONES DE USO

- Utilice el producto solamente para el fin previsto de vaporizar aceite comestible o vinagre.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el producto no presenta daños.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el vaporizador con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Limpie el recipiente y el cabezal vaporizador como se describe en el punto LIMPIEZA.
- Desenrosque la parte superior del recipiente.
- Llene el recipiente con aceite comestible o vinagre utilizando el embudo suministrado. Nota: Los líquidos no deben contener trozos de hierbas o especias. Estos pueden obstruir el cabezal vaporizador.
- Para obtener una niebla fina, presione el botón vaporizador rápidamente y hasta el fondo.
- Para obtener un chorro, presione el botón vaporizador solo lentamente y ligeramente.
- El resultado de la vaporización puede variar en función del tipo de aceite o vinagre y de cómo se accione el botón vaporizador.
- Al engrasar las superficies de cocción y freír, utilice el pincel suministrado para distribuir el aceite de manera uniforme.
- No guarde el vaporizador de aceite lleno en el frigorífico.
- No utilice aceite de coco dado que su consistencia es demasiado sólida.

LIMPIEZA

- El vaporizador de aceite no es apropiado para el lavavajillas.
- Lave el recipiente solamente con agua tibia y un detergente suave.
- Para limpiar el cabezal vaporizador añada agua tibia y un poco de detergente en el recipiente.
- Enrosque la parte superior sobre el recipiente y vaporice el agua en el fregadero, hasta que se hayan eliminado todos los residuos del interior. Repita este proceso con agua limpia.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente una vez desenroscadas antes de guardar el vaporizador de aceite o volver a utilizarlo.
- Para no perjudicar el sabor recomendamos limpiar el vaporizador de aceite cada 6-8 semanas.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

| ZASSENHAUS

OLIE-VERSTUIVER
OLEON

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!





OLIE-VERSTUIVER | **OLEON**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe olie-verstuiver OLEON van ZASSENHAUS.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Gebruik het product alleen voor het beoogde doel voor het verstuiven van bakolie of azijn.
- Controleer voor elk gebruik of het product onbeschadigd is.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de verstuiver met een zachte doek af, licht vochtig gemaakt indien nodig. Reinig het reservoir en de sproeikop zoals beschreven onder het punt REINIGING.
- Schroef het bovendeele van het reservoir af.
- Vul het reservoir met behulp van de meegeleverde trechter met bakolie of azijn. Opmerking: De vloeistoffen mogen geen kruiden of specerijen bevatten. Deze kunnen de sproeikop verstoppen.
- Schroef het bovendeele op het reservoir.
- Druk voor een fijne nevel de sproeiknop snel en volledig in.
- Druk voor een straal de sproeiknop slechts langzaam en lichtjes in.
- Afhankelijk van het soort olie of azijn en de bediening van de sproeiknop kan het sproeiresultaat variëren.
- Gebruik bij het invetten van kook- en bakoppervlakken indien nodig het meegeleverde kwastje om de olie gelijkmatig te verdelen.
- Bewaar de gevulde olie-verstuiver niet in de koelkast.
- Gebruik geen kokosolie, omdat de consistentie hiervan te vast is.

REINIGING

- Het olie-verstuiver is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Reinig het reservoir alleen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Om de sproeikop te reinigen, doe warm water en een beetje afwasmiddel in het reservoir.
- Schroef de spuitkop op het reservoir en sproei het water in de spoelbak tot alle restanten uit het binnenste zijn verwijderd. Herhaal deze procedure met helder water.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Laat alle losgeschroefde onderdelen volledig drogen voordat je de olie-verstuiver opbergt of opnieuw gebruikt.
- Om geen afbreuk te doen aan de smaak adviseren wij om de olie-verstuiver om de 6-8 weken te reinigen.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.
