



OLIVENÖLSPRÜHER
TOSCANA

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Olivenölsprüher TOSCANA von KÜCHENPROFI.



Gebrauch

1. Nehmen Sie Deckel und Sprühkopf ab. Füllen Sie Olivenöl unter Berücksichtigung der MAX-Markierung ein. Verwenden Sie keine Ölsorten, die Kräuter- oder Gewürzstücke enthalten, um zu verhindern, dass der Pumpmechanismus verstopft.
2. Setzen Sie den Sprühkopf auf und schrauben Sie ihn fest.
3. Setzen Sie den Deckel auf und pumpen Sie 10- bis 15-mal, bis ein Widerstand zu merken ist. Achten Sie darauf, dass der Deckel nicht aus der Führung im Sprühkopf herausgezogen wird.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, halten den Sprüher leicht schräg und dosieren das Öl. Sollte der Sprühnebel nachlassen, wiederholen Sie Schritt 3.
5. Lösen Sie nach dem Einsatz den Befestigungsring etwas und ziehen diesen vor dem nächsten Gebrauch wieder fest.

TIPPS

- Bewahren Sie den befüllten Olivenölsprüher nicht im Kühlschrank auf.
- Der Olivenölsprüher ist auch zum Dosieren von anderen Ölsorten geeignet. Verwenden Sie jedoch kein Kokosöl, da die Konsistenz zu fest ist.
- Je weniger Öl im Behälter ist, desto häufiger müssen Sie pumpen, um genügend Druck für einen feinen Sprühnebel aufzubauen.

Reinigung

- Spülen Sie den Behälter nur mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel aus.
- Um den Sprühkopf zu reinigen, geben Sie lauwarmes Wasser und etwas Spülmittel bis zur MAX-Markierung in den Behälter. Schrauben Sie den Sprühkopf auf dem Behälter fest und setzen den Deckel auf. Pumpen Sie 10- bis 15-mal und sprühen Sie das Wasser in das Spülbecken. Wiederholen Sie dies, bis alle Rückstände aus dem Inneren des Sprühkopfes entfernt sind. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit klarem Wasser.
- Um den Geschmack des Olivenöls nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir, den Sprüher alle 6–8 Wochen zu reinigen.

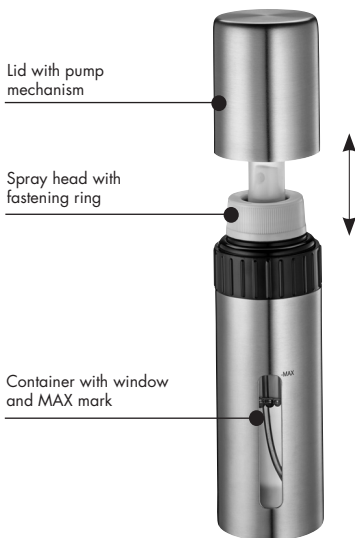
Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler.
Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.



OLIVE OIL SPRAYER
TOSCANA

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI olive oil sprayer TOSCANA.



Use

1. Remove the lid and spray head. Pour in olive oil, observing the MAX mark. Do not use oil varieties containing pieces of herbs or seasoning to avoid clogging of the pump mechanism.
2. Put the spray head on and screw it tight.
3. Put the lid on and pump 10 to 15 times until there is a noticeable resistance. Make sure that the lid is not pulled out of the guide in the spray head.
4. Remove the lid, hold the sprayer slightly tilted and dispense the oil. If the spray mist diminishes, repeat step 3.
5. After use, loosen the fastening ring slightly and re-tighten it before the next use.



TIPS

- Do not store the filled olive oil sprayer in the refrigerator.
- The olive oil sprayer is also suitable for dispensing other oil types. However, do not use coconut oil, because the consistency is too firm.
- The less oil there is in the container, the more frequently you must pump to build up adequate pressure for a fine spray mist.

Cleaning

- Rinse the container with lukewarm water and some detergent only.
- To clean the spray head, fill lukewarm water and some detergent up to the MAX marking in the container. Screw the spray head firmly on the container and put the lid on. Pump 10 to 15 times and spray the water into the sink. Repeat until all residues are removed from inside the spray head. Repeat this process with clear water.
- To not affect the taste of the olive oil, we recommend cleaning the sprayer every 6–8 weeks.

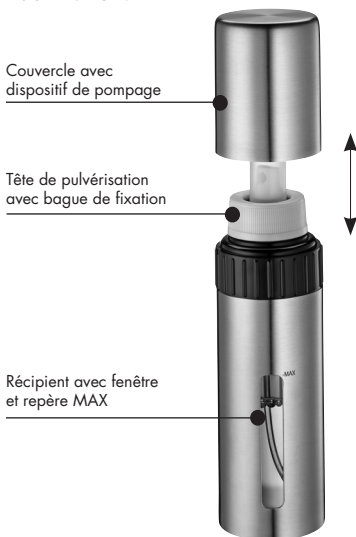
We do not assume any liability for translation errors.
Solely the original German text remains binding.



VAPORISATEUR D'HUILE D'OLIVE
TOSCANA

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau vaporisateur d'huile d'olive TOSCANA de KÜCHENPROFI.



Utilisation

1. Retirez le couvercle et la tête de pulvérisation. Remplissez de l'huile d'olive en respectant le repère MAX. N'utilisez pas des variétés d'huile contenant des morceaux d'herbes ou d'épices, afin d'éviter de boucher le mécanisme de pompage.
2. Positionnez et vissez la tête de pulvérisation.
3. Mettez le couvercle et pompez 10 à 15 fois jusqu'à ce qu'une résistance soit remarquable. Assurez-vous que le couvercle ne sorte pas du guidage dans la tête de pulvérisation.
4. Retirez le couvercle, maintenez le vaporisateur légèrement incliné et dosez l'huile. Si le brouillard d'huile diminue, répétez l'étape 3.
5. Après l'utilisation, desserrez légèrement la bague de fixation et resserrez-la avant l'utilisation prochaine.

CONSEILS

- Ne conservez pas le vaporisateur d'huile d'olive rempli au réfrigérateur.
- Le vaporisateur d'huile d'olive convient également pour le dosage d'autres variétés d'huile. Cependant, n'utilisez pas d'huile de coco car sa consistance est trop solide.
- Moins le récipient contient d'huile, plus vous devrez pomper fréquemment afin d'établir une pression suffisante pour un brouillard d'huile fin.

Nettoyage

- Rincez le récipient uniquement à l'eau tiède, avec un peu de produit vaisselle.
- Pour nettoyer la tête de pulvérisation, remplissez le récipient jusqu'au repère MAX d'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle. Vissez fermement la tête de pulvérisation sur le récipient et positionnez le couvercle. Pompez 10 à 15 fois et pulvérisez l'eau dans l'évier. Répétez ceci jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés de l'intérieur de la tête de pulvérisation. Répétez cette opération avec de l'eau claire.
- Afin de ne pas altérer le goût de l'huile d'olive, nous recommandons de laver le vaporisateur toutes les 6 à 8 semaines.

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



VAPORIZZATORE OLIO D'OLIVA **TOSCANA**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo vaporizzatore olio d'oliva TOSCANA di KÜCHENPROFI.



Uso

1. Rimuovere il coperchio e la testina spruzzatrice. Versare l'olio d'oliva, rispettando la marcatura MAX. Per evitare che il meccanismo di pompaggio si ostruisca non utilizzare alcun tipo d'olio che contenga frammenti di erbe o spezie.
2. Applicare e avvitare la testina spruzzatrice.
3. Mettere il coperchio e pompare per 10–15 volte finché si percepisce una resistenza. Fare attenzione a non estrarre il coperchio dalla guida nella testina spruzzatrice.
4. Rimuovere il coperchio, tenere il vaporizzatore leggermente in obliquo e dosare l'olio. Nel caso la quantità d'olio nebulizzata diminuisca ripetere il passaggio 3.
5. Dopo l'utilizzo si raccomanda di svitare leggermente l'anello di fissaggio e di ristingerlo prima del successivo utilizzo.



CONSIGLI

- Non conservare il vaporizzatore olio d'oliva riempito in frigorifero.
- Il vaporizzatore è adatto anche per dosare altri tipi d'olio. Tuttavia, si raccomanda di non usarlo per l'olio di cocco perché la consistenza è troppo densa.
- Quanto minore è la quantità d'olio presente nel contenitore tanto più bisogna pompare per instaurare una pressione sufficiente a consentire una nebulizzazione fine.

Pulizia

- Sciacquare il contenitore solamente con acqua tiepida e un po' di detersivo per stoviglie.
- Per lavare la testina spruzzatrice versare nel contenitore acqua tiepida e un po' di detersivo fino all'indicazione MAX. Avvitare saldamente la testina spruzzatrice sul contenitore e applicare il coperchio. Pompare 10–15 volte spruzzando l'acqua nel lavello. Ripetere finché tutti i residui sono stati rimossi dall'interno della testina spruzzatrice. Ripetere questa operazione con acqua pulita.
- Per evitare che il sapore dell'olio d'oliva si alteri consigliamo di lavare il vaporizzatore ogni 6–8 settimane.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.



VAPORIZADOR ACEITE DE OLIVA **TOSCANA**

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo vaporizador TOSCANA de KÜCHENPROFI.



Uso

1. Retire la tapa y el cabezal pulverizador. Vierta aceite de oliva teniendo en cuenta la marca MAX. No utilice tipos de aceite que contengan trozos de hierbas o de especias para evitar que se obstruya el mecanismo de bombeo.
2. Coloque el cabezal pulverizador y enrósquelo.
3. Coloque la tapa y bombee de 10 a 15 veces hasta notar una cierta resistencia. Asegúrese de no extraer la tapa de la guía en el cabezal pulverizador.
4. Retire la tapa, mantenga el vaporizador ligeramente inclinado y dosifique el aceite. Si la cantidad de la pulverización disminuye, repita el paso 3.
5. Después del uso, afloje ligeramente el anillo de fijación y vuelva a apretarlo antes de su uso siguiente.

CONSEJOS

- No guarde el vaporizador aceite de oliva lleno en el frigorífico.
- El vaporizador aceite de oliva también es apto para dosificar otras clases de aceite. Sin embargo, no utilice aceite de coco dado que su consistencia es demasiado sólida.
- Cuanto menos aceite haya en el recipiente, más veces tendrá que bombear para establecer la presión suficiente para una pulverización.

Limpieza

- Lave el recipiente solamente con agua tibia y un poco de detergente.
- Para limpiar el cabezal pulverizador añada agua tibia y un poco de detergente en el recipiente hasta alcanzar la marca MAX. Atornille fijamente el cabezal pulverizador sobre el recipiente y coloque la tapa. Bombear de 10 a 15 veces y pulverice el agua en el fregadero. Repita hasta que se hayan eliminado todos los residuos del interior del cabezal pulverizador. Repita este proceso con agua limpia.
- Para no perjudicar el sabor del aceite de oliva recomendamos limpiar el vaporizador cada 6–8 semanas.

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



OLIJFOLIE-VERSTUIVER
TOSCANA

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe olijfolie-verstuiver TOSCANA van KÜCHENPROFI.



Gebruik

1. Verwijder het deksel en de spuitkop van het reservoir. Vul het reservoir met olijfolie tot aan de MAX-markering. Gebruik geen oliesoorten die stukjes kruiden of specerijen bevatten om te voorkomen dat het pompmechanisme verstopt raakt.
2. Schroef de spuitkop erop.
3. Plaats het deksel en pomp 10 tot 15 keer tot u weerstand voelt. Let erop dat het deksel niet uit de geleiding in de spuitkop wordt getrokken.
4. Haal het deksel af, houd de verstuiver iets schuin en doseer de olie. Mocht de spuitnevel minder worden, herhaal dan stap 3.
5. Draai na het gebruik de bevestigingsring een beetje los en draai deze vóór het volgende gebruik weer vast.



TIPS

- Bewaar de gevulde olijfolie-verstuiver niet in de koelkast.
- De olijfolie-verstuiver is ook geschikt voor het doseren van andere soorten olie. Gebruik echter geen kokosolie, omdat de consistentie hiervan te vast is.
- Hoe minder olie in het reservoir zit, des te vaker moet u pompen om voldoende druk voor een fijne spuitnevel op te bouwen.

Reiniging

- Spoel het reservoir uitsluitend met lauw water en een beetje afwasmiddel.
- Om de spuitkop te reinigen, doe u lauw water en een beetje afwasmiddel tot aan de MAX-markering in het reservoir. Schroef de spuitkop vast op het reservoir en plaats het deksel erop. Pomp 10 tot 15 keer en spuit het water in de spoelbak. Herhaal dit zolang tot alle restanten uit het binnenste van de spuitkop zijn verwijderd. Herhaal deze procedure met helder water.
- Om geen afbreuk te doen aan de smaak van de olijfolie adviseren wij om de verstuiver om de 6–8 weken te reinigen.

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

