



ÖL-SPENDER / ESSIG-SPRÜHER
TRATTORIA

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Öl-Spender/Essig-Sprüher TRATTORIA von KÜCHENPROFI.

Sprühkopf

Behälter



Deckel

Gebrauch

1. Nehmen Sie den Deckel und den Sprühkopf ab.
2. Füllen Sie Öl bzw. Essig in den Behälter. **Achtung!** Beides darf keine Kräuter- oder Gewürzstückchen enthalten. Diese können den Sprühkopf verstopfen.
3. Setzen Sie den Sprühkopf wieder auf und drehen Sie ihn fest.

TIPPS

- Bewahren Sie den befüllten Öl-Spender/Essig-Sprüher nicht im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie kein Kokosöl, da die Konsistenz zu fest ist.

Reinigung

- Der Öl-Spender/Essig-Sprüher 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 den Sprühkopf auf dem Behälter fest 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 scheuernden Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Lassen Sie alle Teile auseinandergeschraubt vollständig trocknen, bevor Sie den Öl-Spender/Essig-Sprüher erneut verwenden oder wegräumen.
- Um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir, den Öl-Spender/Essig-Sprüher alle 6–8 Wochen zu reinigen.

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





OIL DISPENSER/VINEGAR SPRAYER
TRATTORIA

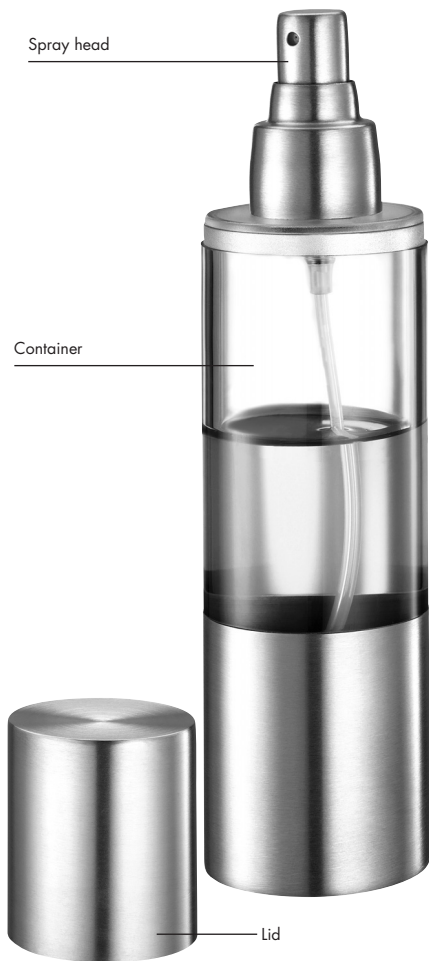
KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI oil dispenser/vinegar sprayer TRATTORIA.

Spray head

Container



Lid

Use

1. Remove the lid and spray head.
2. Pour oil or vinegar into the container. **Attention!** This must not contain any pieces of herbs or spices. These can clog the spray head.
3. Put the spray head on and screw it tight.

TIPS

- Do not store the filled oil dispenser/vinegar sprayer in the refrigerator.
- Do not use coconut oil, because the consistency is too firm.

Cleaning

- The oil dispenser/vinegar 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 spray head firmly on the container and spray the water into the sink until all residues are removed from inside the spray head. 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 using the oil dispenser/vinegar sprayer again or storing it.
- To not affect the taste, we recommend cleaning the oil dispenser/vinegar sprayer every 6–8 weeks.

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





DISTRIBUTEUR D'HUILE/
VAPORISATEUR DE VINAIGRE
TRATTORIA

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre TRATTORIA de KÜCHENPROFI.

Tête de pulvérisation

Récipient



Couvercle

Utilisation

1. Retirez le couvercle et la tête de pulvérisation.
2. Remplissez le récipient de l'huile ou du vinaigre.
Attention ! Ceux-ci ne doivent pas contenir de morceaux d'herbes ou d'épices, qui pourraient boucher la tête de pulvérisation.
3. Positionnez et vissez la tête de pulvérisation.

CONSEILS

- Ne conservez pas le distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre rempli au réfrigérateur.
- N'utilisez pas d'huile de coco car sa consistance est trop solide.

Nettoyage

- Le distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre 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 pulvérisation, remplissez le récipient d'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Vissez fermement la tête de pulvérisation sur le récipient et pulvérisez 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 recurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.
- Laissez toutes les pièces dévissées sécher complètement avant de réutiliser le distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre ou de le ranger.
- Afin de ne pas altérer le goût, nous recommandons de laver le distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre toutes les 6 à 8 semaines.

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





PORZIONATORE DI OLIO/
VAPORIZZATORE DI ACETO
TRATTORIA

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto TRATTORIA di KÜCHENPROFI.

Testina spruzzatrice

Contentitore



Coperchio

Uso

1. Rimuovere il coperchio e la testina spruzzatrice.
2. Versare l'olio o l'aceto nel contenitore. **Attenzione!** Non deve contenere pezzi di erbe o spezie. Questi possono otturare la testina spruzzatrice.
3. Applicare e avvitare la testina spruzzatrice.

CONSIGLI

- Non conservare il porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto riempito in frigorifero.
- Non usarlo per l'olio di cocco perché la consistenza è troppo densa.

Pulizia

- Il porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire il contenitore solo con acqua calda e un detergente delicato.
- Per lavare la testina spruzzatrice versare nel contenitore acqua calda e un po' di detergente. Avvitare saldamente la testina spruzzatrice sul contenitore e spruzzare 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 riutilizzare il porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto o di conservarlo.
- Per evitare che il sapore si alteri consigliamo di lavare il porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto ogni 6-8 settimane.

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





DISPENSADOR DE ACEITE/
VAPORIZADOR DE VINAGRE
TRATTORIA

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo dispensador de aceite/vaporizador de vinagre TRATTORIA de KÜCHENPROFI.

Cabezal pulverizador

Recipiente



Tapa

Uso

1. Retire la tapa y el cabezal pulverizador.
2. Vierta aceite o vinagre en el recipiente. **¡Atención!** No debe contener trozos de hierbas o especias. Estos pueden obstruir el cabezal pulverizador.
3. Coloque el cabezal pulverizador y enrósquelo.

CONSEJOS

- No guarde el dispensador de aceite/vaporizador de vinagre lleno en el frigorífico.
- No utilice aceite de coco dado que su consistencia es demasiado sólida.

Limpieza

- El dispensador de aceite/vaporizador de vinagre no es apto para el lavavajillas.
- Lave el recipiente solamente con agua tibia y un detergente suave.
- Para limpiar el cabezal pulverizador añada agua tibia y un poco de detergente en el recipiente. Enrosque fijamente el cabezal pulverizador sobre el recipiente y pulverice 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 reutilizar el dispensador de aceite/vaporizador de vinagre o guardarlo.
- Para no perjudicar el sabor recomendamos limpiar el dispensador de aceite/vaporizador de vinagre cada 6–8 semanas.

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





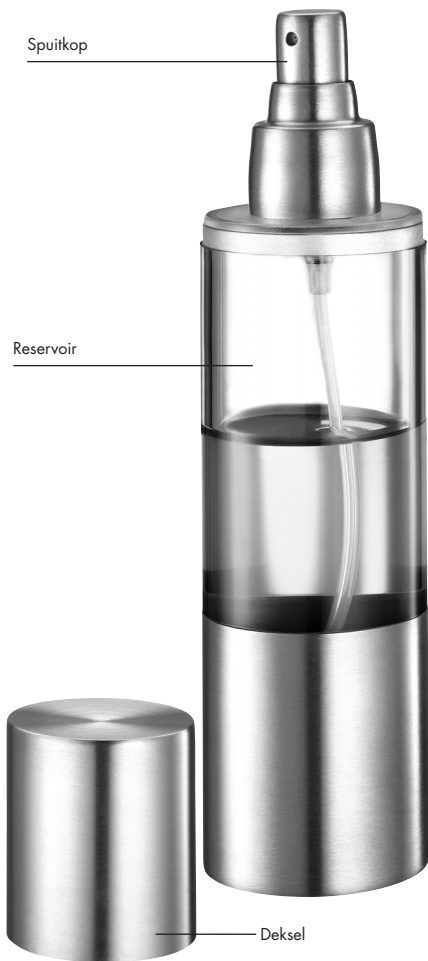
OLIEDISPENSER/AZIJNVERSTUIVER
TRATTORIA

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe oliedispenser/
azijnverstuiver TRATTORIA van KÜCHENPROFI.

Spuitkop

Reservoir



Deksel

Gebruik

1. Verwijder het deksel en de spuitkop van het reservoir.
2. Vul het reservoir met olie of azijn. **Let op!** Deze mag geen stukjes kruiden of specerijen bevatten. Deze kunnen de spuitkop verstopen.
3. Schroef de spuitkop erop en draai het vast.

TIPS

- Bewaar de gevulde oliedispenser/azijnverstuiver niet in de koelkast.
- Gebruik geen kokosolie, omdat de consistentie hiervan te vast is.

Reiniging

- De oliedispenser/azijnverstuiver is niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Reinig het reservoir alleen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Om de spuitkop te reinigen, doe warm water en een beetje afwasmiddel in het reservoir. Schroef de spuitkop vast op het reservoir en spuit 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 u de oliedispenser/azijnverstuiver opnieuw gebruikt of opbergt.
- Om geen afbreuk te doen aan de smaak adviseren wij om de oliedispenser/azijnverstuiver om de 6–8 weken te reinigen.

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



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de
www.kuechenprofi.de