



---

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!** Dieses 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.
- Zum Reinigen des Sprühkopfes geben Sie 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.
- Lassen Sie alle Teile auseinandergeschraubt vollständig trocknen, bevor Sie den Öl-Spender/Essig-Sprüher wegräumen oder erneut verwenden.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Um den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir, den Öl-Spender/Essig-Sprüher alle 6–8 Wochen zu reinigen.



## **Garantie**

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Produkt beigelegt ist.

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 olive oil 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.
- Allow all parts to dry completely when unscrewed before putting the oil dispenser/vinegar sprayer away or using it again.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- To not affect the taste, we recommend cleaning the oil dispenser/vinegar sprayer every 6–8 weeks.



### **Guarantee**

We cover this product with a guarantee of 5 years from the date of purchase. Excluded from the guarantee are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, lack of maintenance and cleaning, wilful destruction, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a guarantee claim, contact your dealer. Guarantee claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the product.

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 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 de l'huile ou du vinaigre dans le récipient.  
**Attention :** Celui-ci ne doit pas contenir de morceaux d'herbes ou épices. Ceux-ci 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 ne peut pas être lavée au 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.
- Laissez toutes les pièces dévissées sécher complètement avant de ranger ou de réutiliser le distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre.
- 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.
- Afin de ne pas altérer le goût, nous recommandons de laver le distributeur d'huile/vaporisateur de vinaigre toutes les 6 à 8 semaines.



## **Garantie**

Pour ce produit nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture du produit est jointe à le produit.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.



---

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.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti una volta svitate prima di riporre il porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto o di utilizzarlo nuovamente.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detergenti abrasivi.
- Per evitare che il sapore si alteri consigliamo di lavare il porzionatore di olio/vaporizzatore di aceto ogni 6-8 settimane.



## **Garanzia**

La garanzia su questo prodotto ha validità di 5 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni intenzionali, trasporto o incidenti non ch  interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia pu  essere concessa solo se all'prodotto viene accluso lo scontrino ovverosia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilit  per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente 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 piezas 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 apta 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.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente una vez desenroscadas antes de guardar el dispensador de aceite/vaporizador de vinagre o volver a utilizarlo.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Para no perjudicar el sabor recomendamos limpiar el dispensador de aceite/vaporizador de vinagre cada 6–8 semanas.



### **Garantía**

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del producto.

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



---

OLIEPOMP/AZIJN VERSTUIVER  
**TRATTORIA**

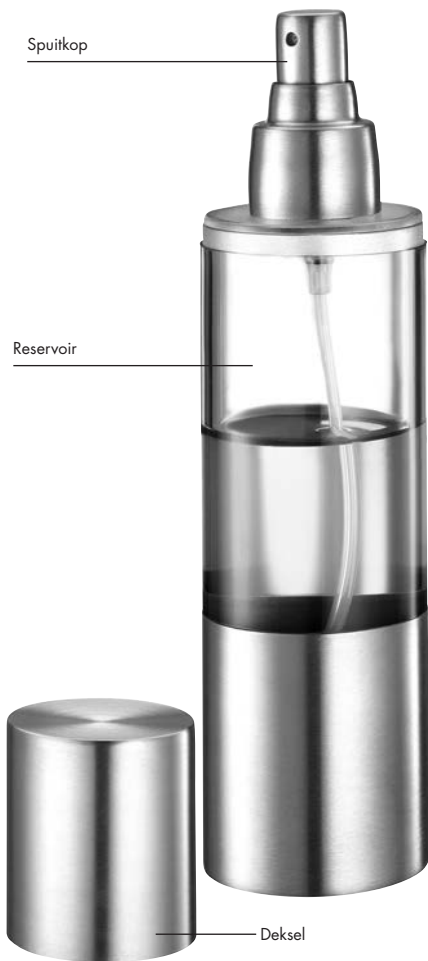
---

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe oliepompe/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 verstoppen.
3. Schroef de spuitkop erop en draai hem vast.

## TIPS

- Bewaar de gevulde oliepomp/azijn verstuiver niet in de koelkast.
- Gebruik geen kokosolie, omdat de consistentie hiervan te vast is.

## Reiniging

- Het oliepomp/azijn verstuiver is niet vaatwasmachinebestendig.
- 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.
- Laat alle losgeschroefde onderdelen volledig drogen voordat je de oliepomp/azijn verstuiver opbergt of opnieuw gebruikt.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Om geen afbreuk te doen aan de smaak adviseren wij om de oliepomp/azijn verstuiver om de 6–8 weken te reinigen.



## **Garantie**

Voor dit product verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/factuur van het product kan worden overlegd.

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

KÜCHENPROFI GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen · Germany  
[service@kuechenprofi.de](mailto:service@kuechenprofi.de)  
[www.kuechenprofi.de](http://www.kuechenprofi.de)