

KÜCHENPROFI



---

OLIVENÖLSPRÜHER **LIGURIA**

---

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Olivenölsprüher LIGURIA von KÜCHENPROFI.

Sprühkopf mit  
Befestigungsring

Glasbehälter mit  
MAX-Markierung

Deckel mit  
Pumpvorrichtung



## **Gebrauch**

1. Deckel und Sprühkopf abnehmen. Olivenöl unter Berücksichtigung der MAX-Markierung einfüllen. Verwenden Sie keine Ölsorten, die Kräuter- oder Gewürzstücke enthalten, um zu verhindern, dass der Pumpmechanismus verstopft.
2. Sprühkopf aufsetzen und zuschrauben.
3. Deckel aufsetzen und 10- bis 15-mal pumpen, 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. Nach dem Einsatz lösen Sie 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. So lange wiederholen, bis alle Rückstände aus dem Inneren des Sprühkopfes entfernt sind. Diesen Vorgang mit klarem Wasser wiederholen.
- Um den Geschmack des Olivenöls nicht zu beeinträchtigen, empfehlen wir, den Sprüher alle 6 - 8 Wochen zu reinigen.



### **Gewährleistung**

Für dieses Produkt übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung 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 beigefügt ist.

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

KÜCHENPROFI



---

OLIVE OIL SPRAYER **LIGURIA**

---

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI olive oil sprayer LIGURIA.

Spray head with  
fastening ring

Glass container with  
MAX marking

Lid with  
pump mechanism



## Use

1. Remove the lid and spray head. Pour in olive oil, observing the MAX marking. Do not use oil varieties containing herbs or pieces of seasoning to avoid clogging of the pump mechanism.
2. Put on the spray head and screw it in place.
3. Put on the lid 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 in lukewarm water and some detergent only.
- To clean the spray head, add lukewarm water and some detergent no higher than the MAX marking in the container. Screw the spray head firmly on the container and mount the lid. Pump 10 to 15 times and spray the water into the dish basin. Repeat this process until all residues has been removed from inside the spray head. Repeat this process with clear water.
- In order to not affect the taste of the olive oil, we recommend cleaning the sprayer every 6 - 8 weeks.



### **Warranty**

We cover this product with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty 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 warranty claim, contact your dealer. Warranty 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 is binding.



KÜCHENPROFI



---


VAPORISATEUR D'HUILE D'OLIVE  
**LIGURIA**

---


CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

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


Tête de pulvérisation  
avec bague de fixation

A detailed view of the spray head assembly, showing a black plastic cap with a white nozzle and a white ring for attachment. A white dot and a line point from the text to the black cap.

Réceptacle en verre  
avec repère MAX

A view of the clear glass reservoir with a white pump mechanism inside. A black dot and a line point from the text to the glass body. The word "MAX." is printed on the glass near the bottom.

Couvercle avec  
dispositif de  
pompage

A view of the clear plastic lid, which is tilted. It features a white pump mechanism on its side. A white dot and a line point from the text to the lid. The KÜCHENPROFI logo is visible on the lid.

## Utilisation

1. Retirer le couvercle et la tête de pulvérisation. Remplir d'huile d'olive en respectant le repère MAX. N'utilisez pas des variétés d'huile contenant des herbes ou des épices, afin d'éviter une obturation du mécanisme de pompage.
2. Positionner et visser la tête de pulvérisation.
3. Mettre le couvercle et pomper 10 à 15 fois jusqu'à ce qu'une résistance apparaisse. 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, desserrer légèrement la bague de fixation et la resserrer avant l'utilisation suivante.

## 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, ne pas utiliser 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 laver 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 l'opération 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.



### **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 est joint au produit.

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

**KÜCHENPROFI**



---

VAPORIZZATORE OLIO D'OLIVA  
**LIGURIA**

---

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il suo nuovo vaporizzatore olio d'oliva LIGURIA di KÜCHENPROFI.

Testina spruzzatrice  
con anello di fissaggio

Contenitore in vetro  
con indicazione MAX

Coperchio con  
dispositivo di  
pompaggio



## Uso

1. Rimuovere il coperchio e la testina spruzzatrice. Versare l'olio d'oliva, rispettando l'indicazione 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. Applicare 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 restringerlo prima del successivo utilizzo.

## CONSIGLI

- Non conservare il vaporizzatore per 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 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.



## **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 ché interventi esterni di persone non autorizzate. In caso di garanzia consultate il vostro rivenditore. La garanzia può essere concessa solo se al prodotto viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione.  
Fa fede soltanto il testo tedesco.



KÜCHENPROFI



---

VAPORIZADOR ACEITE DE OLIVA  
**LIGURIA**

---

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

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

Cabezal pulverizador con anillo de fijación

Recipiente de vidrio con marca MAX

Tapa con dispositivo de bombeo



## Uso

1. Retirar la tapa y el cabezal pulverizador. Verter aceite de oliva teniendo en cuenta la marca MAX. No utilice tipos de aceite que contengan hierbas o de especias para evitar que se obstruya el mecanismo de bombeo.
2. Colocar el cabezal pulverizador y enroscar.
3. Colocar la tapa y bombear 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 siguiente uso.

## CONSEJOS

- No guarde el vaporizador de aceite de oliva lleno en el frigorífico.
- El vaporizador de 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 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. Bombee 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.



### **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.

KÜCHENPROFI



---

OLIJFOLIE-VERSTUIVER **LIGURIA**

---

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

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

Spuitkop met  
bevestigingsring

Glazen reservoir  
met MAX-markering

Deksel met  
pompriem



## Gebruik

1. Pak het deksel en de spuitkop af. 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. Pak 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 uit met lauw water en een beetje afwasmiddel.
- Om de spuitkop te reinigen, doet 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.



### **Fabrieksgarantie**

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.