

**Instruction Manual**  
**Instructions**  
**Bedienungsanleitung**  
**Manual Instrucciones**  
**Manuale di istruzioni**  
**Návod na použití**  
**Instructiehand-leiding**



**Alfillé**

**Temperature Controlled Butter Dish**

***Guarantee: The working parts of this product are guaranteed for 12 months from purchase, provided that it has been used solely for domestic purposes, in accordance with the instructions set out here, and not otherwise tampered with. Without an original proof of purchase, the guarantee is not valid.***

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



**UK**

**Follow these instructions carefully.**

Enjoy perfect smooth-spreading butter in all weathers.



**Temperature Controlled Butter Dish**

\*New eco-friendly low-power battery-free design

# Setting up your Afillé tempe



## **Tight-fitting lid**

Hand-washable, helps keep temperature constant



## **Removable butter tray**

For storing and serving, dishwasher friendly



## **Portable unit**

Insulated main unit to stand on table

## **Automatic indicator**

Green light shows when unit is switched on



## **Power socket**

For connecting the unit to the mains supply

## **Temperature dial**

For varying temperature to suit different butters

## **High-power fan**

Tireless performance, quiet operation

## **Ventilation outlets**

Side-vents to disperse warm or cool air

## **Secure rubber feet**

Vibration-resistant, non-slip won't scratch surfaces

# Temperature-controlled butter-dish

UK

## **Unpack with care**

Remove your new temperature-controlled butter-dish carefully from its box, holding the product bodily, not by its handle.

## **Connecting to mains**

Place the unit on a level surface, resting on its four rubber feet. Lift off the lid and tray, and wash them in warm water, using mild detergent and a soft cloth. When dry, replace tray, unwrap and insert your butter and replace lid. Ensure that both the side-vents are free of obstruction. Attach the cable to the back of the unit, plug into the mains, and switch on.

Wait 3-4 hours while your butter stabilises at the correct temperature. You may use the butter during this interval, but if you remove the tray, the process will take longer. Always replace lid.

The unit should then remain switched-on permanently, except when the main unit is taken to the table for serving, or during cleaning or periods of non-use. Normal running is indicated by a green light on the front of the unit.

## **Blade-smooth butter at your table**

When you're ready to serve, switch off power, unplug the lead, and take your temperature-controlled butter-dish to the table. With its lid kept closed (except for serving), it will keep butter at a suitable temperature for easy spreading for the length of an average meal. As soon as you've finished, return it to the power socket and switch-on again.

For a short snack, just lift-out the tray and take it to the table, leaving the unit switched on.

## **Fine-tuning the temperature**

Your unit comes pre-set to a typical spreading temperature, which you can adjust to suit the texture of your chosen butter, for spreading on any kind of bread, toast or biscuits. The temperature-dial is on the underside of the unit. Simply turn it in the direction you want, warmer (+) for softer texture, or colder (-) for harder texture. Once again, it is better to leave the removable butter tray in place for 3-4 hours to stabilise. You may still use the butter at this time, always replacing the lid after use.

## **Perfect for picnics too - just order your 12-volt car-lead from us now**

Adapt your temperature-controlled butter-dish for a great day out. Simply plug a 12-volt lead into any 12 volt DC supply and use in your car, caravan, motor home or boat. And serve up smoothly-spreading butter at your destination, whatever the weather. Order your 12-volt lead now.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.**

## **Safety**

1. To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse cord, plugs or the appliance in water or any other liquid
2. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children
3. Un-plug when not in use and before cleaning
4. Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Please contact Alfille Innovations Ltd.
5. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock, or injury to persons
6. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces
7. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven
8. Do not use the appliance for anything other than butter
9. The unit should be kept out of direct sunlight, in a well ventilated place, with nothing to block the action of the two side vents
10. When cleaning the unit or, when leaving un-used for long periods of time make sure it's un-plugged from the electrical out-let.
11. You may hear a slight clicking as the unit adjusts to the correct temperature; this is quite normal
12. Do not place unit inside fridge at any time.

## **Hygiene**

1. Do not clean any part of the Alfille butter-dish with scouring pads
2. Only the butter tray may be placed into a dish-washer
3. Clean lid gently in warm soapy water
4. The main unit can be cleaned with a soft damp cloth
5. Wash tray and lid whenever new butter is added; wash hands before handling butter, and use clean utensils only
6. Butter should not be left in the dish for more than ten(10) days

## **Operational check**

If in any doubt as to whether your Alfille temperature-controlled butter-dish is working properly, check the following:

- The lead should be plugged into the mains and into the back of the unit
- The green light on the front of the unit should be on. (If it's flashing, this indicates malfunction, and you should contact us at once)
- The fan should be running permanently

The unit is designed to work in most ambient temperatures. In extreme hot weather, its efficiency may be somewhat affected.

**Your Alfillé temperature-controlled butter-dish is a unique new eco-friendly product, with simple circuitry, low power output and battery-free operation.**

### **How your Alfillé temperature-controlled butter-dish came about...**

The temperature-controlled butter-dish started in the classic way - a perceived need for a new kitchen product by the family of the inventor. Mr. David Alfillé of Wadhurst, East Sussex, was constantly dissatisfied at finding his butter too hard or too soft at the moment of spreading. But with his background in dairy food manufacturing, he was the man to do something about it. The result is your new temperature-controlled butter-dish, the first product to be launched by 'Alfillé Innovations Ltd.' who look forward to serving you with more creative household products, currently at the development stage, which will be appearing on the market soon.

### **Essential Maintenance.**

#### **Butter very soft even on a low/cold temperature setting?**

After a period of time dust may build up around the heatsink which is situated internally under the fan area.

As the fan is continually drawing in air, it is also bringing in dust particles. This could affect the thermostatic effectiveness and the dish may warm up enough to make the butter very soft even at the coolest setting. To simply remedy this, switch off and unplug the main unit. On either side of the unit are two vents. By blowing down the vents you will notice dust will blow out of the fan area, do this a couple of times and then we suggest using a vacuum with the brush attachment to gently brush over the fan area.

This procedure should be carried out at least every 3 months to ensure optimum performance, reduce power consumption and prevent the unit being overworked.

**Failure to carry out this regular maintenance will damage the Butter Dish and invalidate the warranty.**

#### **Flashing Green Light on unit**

If you find the green light on the front of the unit flashing, this could be due to the unit becoming too warm. The unit will automatically shut down and the green light will flash as a warning. Unplug the unit and leave it to cool down. We recommend that you follow the instructions on '**Essential Maintenance**' **Butter very soft even on a low/cold temperature setting**. Once the unit has cooled down, plug back in and if the issue has been rectified, the dish will operate as normal and the green light will be constantly illuminated. If the problem persists then unplug the butter dish, do not use and contact Alfillé Innovations Ltd.

**Come direct to us with your queries - not to the retailer**

We at Alfillé Innovations Ltd welcome your enquiries, and our staff are fully equipped to attend to them promptly and efficiently.

© Designed and manufactured by Alfillé Innovations Ltd.  
Patent Number GB2424358

WEEE Producer Registration No. FD0051TQ

**www.alfille.co.uk**

**Email : info@alfille.co.uk**

**Tel: +44 (0)1580 878137**



*Please retain these instructions for reference*

Alfillé Innovations Ltd, Overys Farm House, Dunsters Mill Road  
Ticehurst, East Sussex TN5 7HR



**F**

**Prière de suivre ces instructions avec soin.**

Un beurre parfaitement fondant par tous les temps.



**Beurrier régulateur de température**

\*Nouvelle conception à faible puissance et sans batteries pour le respect de l'environnement

# Installation de votre beurrier ré



## Couvercle ajusté

Lavable à la main, permet de maintenir une température constante



## Bac à beurre amovible

Utiliser pour conserver et servir, lavable au lave-vaisselle



## Appareil mobile

Unité principale isolée pour être placée sur la table

## Voyant automatique

Le voyant vert s'allume à la mise en marche de l'appareil



## Prise

Pour brancher l'appareil sur le secteur

## Bouton de réglage de température

Pour changer la température en fonction des différents beurres

## Ventilateur haute puissance

Performances constantes, fonctionnement silencieux

## Bouches de ventilation

Fentes latérales pour évacuer l'air chaud ou froid

## Pieds avec caoutchouc de sûreté

Résistants aux vibrations, antidérapants et ne rayent pas les surfaces

# gulateur de température Alfillé

## **Déballer avec soin**

Retirez avec soin votre nouveau beurrier régulateur de température de sa boîte en le tenant par la base et non par les poignées.

## **Brancher sur le secteur**

Placez l'appareil sur une surface plane, pieds en caoutchouc vers le bas. Otez le couvercle et le bac, et lavez-les à l'eau chaude à l'aide d'un détergent léger et d'un chiffon doux. Une fois sec, remplacez le bac, retirez le beurre de son emballage, insérez-le dans le bac et remplacez le couvercle. Assurez-vous que les deux fentes d'aération ne sont pas obstruées. Insérez le câble dans la prise à l'arrière de l'appareil, branchez-le sur le secteur et allumez l'appareil.

Attendez 3 à 4 heures pour que le beurre atteigne la bonne température. Vous pouvez utiliser le beurre durant cet intervalle mais en retirant le bac, vous prolongez le processus. Toujours remettre le couvercle en place.

L'appareil doit alors rester allumé en permanence, sauf lorsque que l'unité centrale est retirée pour être utilisée à table, ou lors des nettoyages ou des périodes d'inutilisation. Un voyant vert à l'avant de l'appareil indique un fonctionnement normal.

## **Un beurre fondant à votre table**

Lorsque vous êtes prêt à servir, éteignez l'appareil, débranchez le câble et placez votre beurrier régulateur de température sur la table. En maintenant le couvercle fermé (sauf lorsque vous vous servez), vous maintiendrez le beurre à bonne température pour être tartiné, et ce pour toute la durée d'un repas moyen. Dès que vous avez terminé, remplacez-le dans l'appareil et allumez à nouveau.

Pour un petit en-cas, retirez le bac et emportez-le à table sans éteindre l'appareil.

## **Régler la température**

A la livraison, l'appareil est réglé sur une température prédéfinie idéale pour tartiner. Vous pouvez l'ajuster en fonction de la texture de votre beurre, pour tartiner sur tout type de pain, pain grillé ou biscuit. Le bouton de réglage de la température est situé en dessous de l'appareil. Il suffit de le tourner dans le sens souhaité : plus chaud (+) pour une texture plus molle, ou plus froid (-) pour une texture plus ferme. Là encore, il est préférable de maintenir le bac en place pendant 3 à 4 heures jusqu'à stabilisation. Vous pouvez utiliser le beurre durant cet intervalle, mais n'oubliez pas de replacer le couvercle après utilisation.

## **Parfait aussi pour les pique-niques - il vous suffit de commander votre câble voiture de 12 V**

Adaptez votre beurrier régulateur de température pour une belle journée au grand air. Branchez tout simplement un câble de 12 V dans une prise 12 V CC et utilisez votre beurrier dans votre voiture, caravane, camping-car ou bateau. Et servez un beurre fondant à votre arrivée, quel que soit le temps. Commandez votre câble de 12 V dès maintenant.

# PRECAUTIONS IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de prendre quelques précautions de base, y compris les suivantes:**

## Sécurité

1. Pour éviter les risques d'incendie, d'électrocution et de dommages corporels, ne pas immerger le câble, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
2. L'utilisation de l'appareil par ou près d'enfants nécessite une étroite supervision.
3. Débrancher en cas d'inutilisation ou avant de nettoyer.
4. Ne pas utiliser l'appareil avec un câble ou une prise endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou au cas où l'appareil a subi un dommage quel qu'il soit. Veuillez contacter votre revendeur.
5. L'utilisation de fixations auxiliaires non recommandées par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des dommages corporels.
6. Ne pas laisser le câble pendre au bord de la table ou du comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.
7. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
8. Utiliser l'appareil uniquement pour le beurre.
9. L'appareil doit être maintenu à l'abri de la lumière directe du soleil, dans un endroit bien ventilé, et ses fentes de ventilation latérales ne doivent pas être obstruées.
10. Au moment de nettoyer l'appareil ou pendant les périodes d'inutilisation prolongées, prendre soin de le débrancher du secteur.
11. Un léger clic peut être émis au moment où l'appareil atteint la bonne température. Ceci est tout à fait normal.
12. Ne jamais mettre dans un réfrigérateur.

## Hygiène

1. Ne pas utiliser de tampons à récuser pour nettoyer les différentes parties du beurrier Alfillé.
2. Seul le bac à beurre est lavable au lave-vaisselle.
3. Laver le couvercle délicatement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
4. L'unité principale se nettoie avec un chiffon doux humide.
5. Il convient de laver le bac et le couvercle chaque fois qu'un nouveau bloc de beurre est inséré.  
Se laver les mains avant de manipuler le beurre et utiliser uniquement des ustensiles propres.
6. Ne pas laisser le beurre dans l'appareil pendant plus de dix (10) jours.

## Vérifications de fonctionnement

Si vous avez des doutes concernant le bon fonctionnement de votre beurrier régulateur de température, veuillez vérifier les points suivants :

- Le fil doit être branché sur le secteur et au dos de l'appareil
- Le voyant vert à l'avant de l'appareil doit être allumé. (S'il clignote, cela indique un dysfonctionnement. Vous devez alors contacter votre revendeur immédiatement.)
- Le ventilateur doit tourner en permanence.

L'appareil est conçu pour fonctionner à quasiment toutes les températures ambiantes. Des conditions de chaleur extrême peuvent affecter un tant soit peu son efficacité.

**Votre beurrier régulateur de température est un produit respectueux de l'environnement nouveau et unique, doté de circuits simples, à faible puissance et fonctionnant sans batteries.**

***Garantie: Les pièces actives de ce produit sont garanties 12 mois à compter de la date d'achat, à condition que ce dernier ait été utilisé à des fins domestiques uniquement, dans le respect des instructions exposées ici, et qu'il n'ait pas subi d'altérations. La garantie n'est pas valable sans la preuve d'achat originale.***

## **Comment votre beurrier régulateur de température Alfillé a vu le jour...**

Le beurrier régulateur de température est tout simplement né du besoin ressenti par la famille de l'inventeur d'un nouveau produit pour la cuisine.

David Alfillé, inventeur basé dans l'East Sussex en Angleterre, trouvait que son beurre était toujours trop dur ou trop mou au moment de le tartiner. Fort de son expérience dans la fabrication de produits alimentaires à base de produits laitiers, il était le seul à pouvoir y remédier. Le résultat : le beurrier régulateur de température, le premier produit commercialisé par Alfillé Innovations Ltd. mais sans doute pas le dernier si l'on en croit les nombreux autres produits ménagers novateurs actuellement en développement chez Alfillé et qui seront bientôt introduits sur le marché.

### **Entretien essentiel.**

#### **Le beurre est très mou, même si le beurrier est réglé sur une température basse/froide?**

Après un certain temps, la poussière peut s'accumuler autour du dissipateur de chaleur, situé à l'intérieur, sous le ventilateur.

Vu que le ventilateur aspire constamment de l'air, il attire également des particules de poussière. Elles peuvent avoir un effet sur l'efficacité thermostatique du beurrier, qui risque de chauffer suffisamment pour que le beurre soit très mou, même sur le réglage de température le plus bas. Il est simple de remédier à ce problème ; il suffit de couper l'appareil et de le débrancher. De chaque côté du beurrier se trouvent deux aérations. En soufflant fort sur ces aérations, vous constaterez que de la poussière s'échappe de la zone du ventilateur. Répétez cette opération deux ou trois fois, puis nous recommandons d'utiliser un aspirateur muni d'une brosse pour brosser en douceur la zone du ventilateur. Cette procédure doit être réalisée au moins tous les 3 mois afin de garantir des performances optimales, réduire la consommation électrique et éviter que l'appareil surchauffe.

**Si vous n'effectuez pas cet entretien régulier, vous risquez d'endommager le beurrier et d'entraîner la nullité de la garantie.**

## Voyant vert clignotant sur le beurrier

Si vous constatez que le voyant vert sur le devant du beurrier clignote, il se peut qu'il ait surchauffé. Il s'arrête alors automatiquement et le voyant vert clignote en guise d'avertissement. Débranchez le beurrier et laissez-le refroidir. Nous recommandons de suivre les consignes intitulées «**Entretien essentiel**» **Beurre très mou même si le réglage du beurrier est sur basse température**. Une fois que le beurrier a refroidi, rebranchez-le et si le problème a été rectifié, le beurrier fonctionne normalement, avec le voyant vert allumé en permanence. Si le problème persiste, débranchez le beurrier, ne l'utilisez pas et contactez votre distributeur.



Patent Number GB2424358

*Veillez conserver ces instructions pour une utilisation ultérieure*



**D**

## **Bitte beachten Sie die nachstehenden Hinweise genau.**

Genießen Sie bei jedem Wetter perfekt temperierte, streichzarte Butter.



### **Temperier-Butterdose**

\*Der Umwelt zuliebe: Jetzt als batteriefreie  
Niedrigenergie-Ausführung

# So setzen Sie Ihre Alfillé Tem



## **Fest schließender Deckel**

Von Hand abwaschbar; trägt dazu bei, die Temperatur konstant zu halten



## **Entnehmbare Butterschale**

Für die Aufbewahrung und zum Servieren; spülmaschinenfest



## **Tragbares Gerät**

Isolierte Haupteinheit, die auf dem Tisch aufgestellt wird

## **Automatische Anzeige**

Grüne Leuchtanzeige bei eingeschaltetem Gerät



## **Netzbuchse**

Für den Geräteanschluss an das Stromnetz

## **Temperaturregler**

Zur Einstellung der passenden Temperatur für den jeweiligen Buttersort

## **Leistungsstarker Kühlerlüfter**

Unterbrechungsfreie Leistung, geräuscharmer Betrieb

## **Lüftungsausgänge**

Seitliche Lüftungsschlitze, über die warme wie kalte Luft ausströmen kann

## **Rutschfeste Gummifüße**

Schwingungshemmend und rutschfest, kein Zerkratzen der Stellfläche

# Temperier-Butterdose zusammen

## **Vorsicht beim Auspacken**

Entnehmen Sie Ihre neue Temperier-Butterdose vorsichtig aus der Verpackung. Halten Sie sie dabei am Hauptgerät und nicht am Griff fest.

## **Anschluss an das Stromnetz**

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Oberfläche so ab, dass es auf allen vier Gummifüßen ruht. Heben Sie den Deckel und die Schale ab und waschen Sie sie mit einem milden Reiniger und einem weichen Tuch in warmem Wasser. Trocknen Sie sie ab. Setzen Sie die Schale wieder ein, entnehmen Sie ein Stück Butter aus der Verpackung, legen Sie es in die Schale und setzen Sie den Deckel wieder auf. Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsschlitze zu beiden Seiten ausreichend Freiraum haben. Verbinden Sie das Kabel mit der Geräterückseite, schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.

Warten Sie drei bis vier Stunden, bis sich die Buttertemperatur stabilisiert hat. Sie können die Butter während dieses Zeitraums verwenden. Der Vorgang dauert jedoch länger, wenn Sie die Schale zwischenzeitlich herausnehmen. Setzen Sie stets den Deckel wieder auf.

Das Gerät sollte anschließend permanent eingeschaltet bleiben. Schalten Sie es nur aus, wenn Sie das Hauptgerät vor dem Essen zum Tisch bringen, wenn Sie es reinigen oder längere Zeit nicht benutzen. Ein grünes Licht an der Gerätevorderseite zeigt den normalen Betriebszustand an.

## **Streichzarte Butter auf Ihrem Tisch**

Schalten Sie unmittelbar vor der Mahlzeit das Gerät ab, ziehen Sie den Stecker ab und bringen Sie Ihre Temperier-Butterdose zum Tisch. Bei geschlossenem Deckel (außer zur Entnahme von Butter) hält sie die Butter für die Dauer einer normalen Mahlzeit bei einer Temperatur, die ein problemloses Streichen ermöglicht. Sobald Sie die Mahlzeit beendet haben, stellen Sie das Gerät zurück zur Steckdose und schalten es wieder ein.

Bei kleinen Zwischenmahlzeiten können Sie einfach die Schale entnehmen und zum Tisch bringen, ohne das Gerät auszuschalten.

## **Feineinstellung der Temperatur**

Das Gerät ist bereits auf eine typische Streichtemperatur voreingestellt. Sie können diese jedoch so an die Konsistenz Ihrer Butter anpassen, dass sich jede beliebige Sorte Brot, Toast, Zwieback etc. optimal bestreichen lässt. Der Temperaturregler befindet sich an der Geräteunterseite. Drehen Sie ihn einfach in die gewünschte Richtung: wärmer (+), falls Sie eine weichere Konsistenz bevorzugen, oder kälter (-), falls eine härtere Konsistenz gewünscht wird. Auch jetzt sollte die Butterschale für möglichst drei bis vier Stunden in der Dose gelassen werden, bis sich die Temperatur stabilisiert hat. Während dieser Zeit können Sie Butter entnehmen, sollten aber anschließend stets den Deckel wieder aufsetzen.

## **Auch fürs Picknick perfekt - bestellen Sie einfach das 12-Volt-Autoladekabel!**

Rüsten Sie Ihre Temperier-Butterdose für den perfekten Ausflug. Das 12-Volt-Kabel kann einfach in jede 12-Volt-DC-Steckdose eingesteckt und so im Auto, Wohnwagen, Wohnmobil oder Boot verwendet werden. Servieren Sie streichzarte Butter auch im Grünen oder auf hoher See, egal, bei welchem Wetter. Bestellen Sie Ihr 12-Volt-Kabel noch heute!

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen unumgänglich. Beachten Sie deshalb folgende Hinweise:**

## Sicherheit

Sicherheit

1. Um die Gefahr eines Brands oder eines Stromschlags sowie Verletzungen auszuschließen, dürfen Kabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
2. Die Verwendung des Geräts von Kindern oder in deren Nähe erfordert eine aufmerksame Beaufsichtigung.
3. Ziehen Sie den Stecker ab, wenn das Gerät gelagert oder gereinigt werden soll.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker Beschädigungen aufweisen, Sie Funktionsstörungen am Gerät feststellen oder das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Händler.
5. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, kann einen Brand oder Stromschlag auslösen oder zu Verletzungen führen.
6. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Tisch- oder Tresenrand hinaus hängt oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe einer Gas- oder elektrischen Kochplatte oder in einen geheizten Ofen.
8. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Butter.
9. Platzieren Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt an einen gut gelüfteten Ort und so, dass der Luftaustritt aus den beidseitigen Lüftungsschlitzen nicht behindert wird.
10. Achten Sie darauf, die Stromzufuhr zu unterbrechen, wenn Sie das Gerät reinigen oder längere Zeit nicht benutzen.
11. Während des Erreichens der korrekten Temperatur kann ein leises Klicken vernehmbar sein. Dies ist völlig normal.
12. Stellen Sie das Gerät niemals in den Kühlschrank.

## Hygiene

1. Reinigen Sie keine Bestandteile der Alfillé Butterdose mit einem Scheuerschwamm.
2. Nur die Butterschale darf in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.
3. Reinigen Sie den Deckel vorsichtig in warmem Seifenwasser.
4. Das Gerätehauptteil kann mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden.
5. Reinigen Sie Dose und Deckel jedes Mal, wenn Sie Butter auffüllen. Waschen Sie sich die Hände, bevor Sie Butter handhaben, und verwenden Sie nur saubere Utensilien.
6. Butter darf maximal zehn (10) Tage lang in der Dose gelagert werden.

## Funktionsprüfung

Falls Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Alfillé Temperier-Butterdose einwandfrei funktioniert, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Das Kabel muss sowohl in die Netzsteckdose als auch in die Buchse an der Geräterückseite eingesteckt sein.
- An der Gerätevorderseite sollte ein grünes Licht leuchten. (Falls dieses Licht blinkt, liegt vermutlich eine Funktionsstörung vor. Wenden Sie sich in diesem Fall umgehend an Ihren Händler.)
- Der Lüfter sollte permanent in Betrieb sein.

Das Gerät ist auf den Betrieb in den meisten Umgebungstemperaturen ausgelegt. Extrem heißes Wetter kann seine Leistung jedoch beeinträchtigen.

**Bei Ihrer Alfillé Temperier-Butterdose handelt es sich um ein einzigartiges, innovatives und umweltfreundliches Produkt mit einfachem Schaltkreis, niedrigem Energieverbrauch und batteriefreiem Betrieb.**

***Garantie: Auf alle funktionswichtigen Bestandteile dieses Produkts wird eine zwölfmonatige Garantie ab dem Kaufdatum gewährt, vorausgesetzt, dass das Gerät nur für private Zwecke und unter Einhaltung der vorliegenden Anleitungen genutzt wurde und keine unerlaubten Änderungen an ihm vorgenommen wurden. Diese Garantie ist nur bei Vorlage eines Original-Kaufbelegs gültig.***

## **Die Alfillé Temperier-Butterdose und ihre Geschichte**

Die Temperierdose für Butter hat einen Erfindungshintergrund, wie er klassischer nicht sein könnte: Der Erfinder und seine Familie stellen fest, dass ein wichtiges Utensil im Küchenrepertoire fehlt

Für den Unternehmer David Alfillé aus der südostenglischen Grafschaft East Sussex war Butter ein tägliches Ärgernis: Wann immer er sie sich aufs Sandwich streichen wollte, war sie entweder zu hart oder zu weich. Ein Problem, das Alfillé nicht auf sich beruhen lassen konnte – zumal er über Erfahrung in der Verarbeitung von Molkereiprodukten verfügte. Das Ergebnis ist Ihre neue Temperier-Butterdose, das erste von Alfillé Innovations Ltd. lancierte Produkt. Wir freuen uns darauf, Ihnen bald weitere findige Haushaltsprodukte vorstellen zu dürfen, die sich noch in der Entwicklungsphase befinden und demnächst Marktreife erlangen werden.

## **Wesentliche Wartungsarbeiten**

### **Butter sehr weich, auch bei niedriger/kalter Temperatureinstellung?**

Nach einem gewissen Zeitraum kann sich Staub um den Kühlkörper herum bilden, der sich im Inneren unter dem Lüfterbereich befindet.

Da der Lüfter kontinuierlich Luft ansaugt, dringen auch Staubpartikel in das Innere ein. Dies könnte die thermostatische Wirksamkeit beeinträchtigen und dazu führen, dass die Butterdose aufgewärmt und die Butter auch bei der kältesten Temperatureinstellung sehr weich wird. Um dies zu beheben, schalten Sie das Gerät einfach aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf beiden Seiten des Geräts befinden sich zwei Lüftungsschlitze. Wenn Sie fest in die Lüftungsschlitze blasen, kommt Staub aus dem Lüftungsbereich heraus. Wir empfehlen Ihnen, dies mehrmals zu tun. Führen Sie danach einen Staubsauger mit Bürstenaufsatz vorsichtig über den Lüftungsbereich.

Dieses Verfahren sollte mindestens alle 3 Monate durchgeführt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten, den Stromverbrauch zu reduzieren und zu verhindern, dass das Gerät überhitzt wird.

**Wird dieses Wartungsverfahren nicht regelmäßig durchgeführt, wird die Butterdose beschädigt und der Garantieanspruch erlischt.**

## Blinkendes grünes Licht am Gerät

Wenn das grüne Licht vorne am Gerät blinkt, könnte dies darauf hindeuten, dass das Gerät zu warm wird. Das Gerät schaltet sich automatisch ab und das grüne Licht blinkt als Warnung. Trennen Sie das Gerät und lassen Sie es abkühlen. Wir empfehlen, den Anweisungen in „**Wesentliche Wartungsarbeiten**“ **Butter sehr weich, auch bei niedriger/kalter Temperatureinstellung** zu folgen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Wurde das Problem behoben, funktioniert das Gerät wieder ganz normal und das grüne Licht leuchtet konstant. Wenn das Problem weiterhin besteht, dann trennen Sie die Butterdose, verwenden Sie sie nicht mehr und wenden Sie sich an ihren Händler.



Patent Number GB2424358

*Bitte heben Sie diese Informationen zur späteren Einsicht auf.*



**ES**

## **Siga estas instrucciones con atención.**

Disfrute de una mantequilla perfecta para untar en todo tipo de condiciones climáticas.



## **Mantequera con control de temperatura**

\*Nuevo diseño ecológico de bajo consumo sin batería

# Preparación de la mantequera co



## Tapadera ajustable

Se lava a mano, ayuda a mantener la temperatura constante



## Mantequera extraíble

Para guardar y servir, apta para uso en lavavajillas



## Unidad portátil

Unidad principal aislante que se coloca sobre la mesa

## Indicador automático

La luz verde indica si está encendida la unidad



## Toma de corriente

Para conectar la unidad a la red eléctrica

## Control de temperatura

Diferentes temperaturas para los distintos tipos de mantequilla

## Ventilador de gran potencia

Rendimiento incansable, funcionamiento silencioso

## Rejillas de ventilación

Rejillas laterales para dispersar el aire caliente o frío

## Patas de goma estables

Resistentes a la vibración, no resbalan y no arañan las superficies

# n control de temperatura Alfillé

## **Desembalar con cuidado**

Extraiga su nueva mantequera con control de temperatura con cuidado de la caja, sujetando el producto por el cuerpo, no por el mango.

## **Conectar a la red eléctrica**

Coloque la unidad en una superficie plana, apoyada sobre sus cuatro patas de goma. Quite la tapadera y la mantequera, y lávelas en agua tibia con un detergente y paño suaves. Cuando esté seca, vuelva a colocar la mantequera, abra e inserte la mantequilla y vuelva a colocar la tapadera. Compruebe que las rejillas laterales no están obstruidas. Conecte el cable en la parte posterior de la unidad, enchúfelo a la red eléctrica y encienda la unidad.

Espera 3-4 horas hasta que la mantequilla se haya estabilizado a la temperatura correcta. Puede usar la mantequilla durante este tiempo. No obstante, si extrae la mantequera, el proceso durará más tiempo. Vuelva a colocar siempre la tapadera.

La unidad debería estar encendida de forma permanente, excepto cuando la quite de la mesa para servir la mantequilla o durante la limpieza o los períodos en los que no la use. La luz verde de la parte frontal de la unidad indica un funcionamiento normal.

## **Mantequilla suave en su mesa**

Cuando esté listo para servir, desconecte la corriente, desenchufe el cable y lleve la mantequera con control de temperatura a la mesa. Con la tapadera cerrada (excepto para servir), mantendrá la mantequilla a una temperatura adecuada durante una comida normal. Tan pronto como haya terminado, devuélvala a la toma de corriente y enciéndala de nuevo.

Para un aperitivo rápido, extráigala de la bandeja y llévela a la mesa, dejando la unidad encendida.

## **Ajustar la temperatura**

La unidad tiene predefinida una temperatura para untar estándar, que puede ajustar a su textura de mantequilla preferida, a fin de untarla en cualquier tipo de pan, tostada o galleta. El control de temperatura está en la parte inferior de la unidad. Sólo tiene que girarlo en la dirección que desee, más caliente (+) para obtener una textura más suave o más fría (-) para obtener una textura más dura. Se recomienda dejar la mantequera en su sitio durante unas 3-4 horas para que se establezca la temperatura. También puede usar la mantequilla durante este tiempo, aunque debe colocar la tapadera siempre después de usarla.

## **Perfecta también para picnics, sólo necesita el adaptador para coche de 12 voltios**

Adapte su mantequera con control de temperatura cuando vaya a pasar un día fuera. Sólo tiene que conectar el adaptador de 12 voltios a cualquier toma de 12 voltios de CC de su coche, caravana, autocaravana o barco. Unte la mantequilla esté donde esté y haga el tiempo que haga. Pida su adaptador de 12 voltios ya.

ES

# AVISOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre las siguientes precauciones de seguridad:**

## **Seguridad**

1. Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua ni cualquier otro líquido.
2. Supervise siempre el uso de la unidad por parte de niños o cerca de estos.
3. Desconecte la unidad cuando no la use o antes de limpiarla.
4. No utilice ninguna unidad con el cable o enchufe dañado o bien si no funciona correctamente o se ha dañado de algún modo. Póngase en contacto con su distribuidor.
5. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesiones.
6. No deje que el cable cuelgue por fuera de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
7. No coloque la unidad sobre un hornillo de gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
8. No use la unidad para ningún otro fin que no sea el de conservar la mantequilla.
9. Debe mantener la unidad lejos de la luz solar directa, en un lugar bien ventilado, sin ningún objeto que pueda bloquear la acción de las dos rejillas laterales.
10. Cuando limpie la unidad o no la use durante largos períodos de tiempo, compruebe que está desconectada de la toma de corriente.
11. Es posible que oiga un ligero clic mientras que se ajusta la unidad a la temperatura correcta. Esto es normal.
12. La unidad no debe introducirse nunca en el frigorífico.

## **Higiene**

1. No limpie ninguna parte de la mantquera Allfilé con estropajos.
2. Sólo debe colocar la bandeja para la mantequilla en el lavavajillas.
3. Limpie la tapadera suavemente con agua tibia enjabonada.
4. La unidad principal se puede limpiar con un paño suave húmedo.
5. Lave la mantquera y tapadera cada vez que añada mantequilla nueva. Lávese las manos antes de manipular la mantequilla y use únicamente utensilios limpios.
6. No debe dejar mantequilla en la mantquera durante más de diez (10) días.

## **Comprobación de funcionamiento**

Si tiene alguna duda sobre si la mantquera Allfilé con control de temperatura funciona correctamente, compruebe lo siguiente:

- El cable debe estar conectado a la red eléctrica y a la parte posterior de la unidad.
- La luz verde en la parte frontal de la unidad debe estar encendida. Si parpadea, esto indica un funcionamiento erróneo y debería ponerse en contacto con su distribuidor inmediatamente.
- El ventilador debe funcionar de forma permanente.

La unidad está diseñada con el fin de que funcione en la mayoría de las temperaturas ambiente. En climas extremadamente calurosos, su eficacia puede verse ligeramente afectada.

**Su mantequera Alfillé con control de temperatura es un nuevo producto ecológico exclusivo, con un circuito eléctrico sencillo, bajo consumo de electricidad y funcionamiento sin batería.**

***Garantía: las piezas en funcionamiento de este producto tienen una garantía de 12 meses a partir de la fecha de compra, siempre que se haya usado únicamente para fines domésticos, según las instrucciones descritas en este documento, y que no se haya alterado de ningún modo. Sin una prueba de compra original, la garantía no es válida.***

## **Cómo se inventó la mantequera con control de temperatura Alfillé...**

La mantequera con control de temperatura se creó de la forma clásica: la familia del inventor percibió la necesidad de un nuevo producto de cocina.

El empresario inglés David Alfillé de East Sussex estaba siempre insatisfecho porque la mantequilla estaba demasiado dura o demasiado blanda en el momento de untarla. No obstante, con su perfil en la fabricación de productos lácteos, era el hombre adecuado para hacer algo al respecto. El resultado es su nueva mantequera con control de temperatura, el primer producto lanzado al mercado por Alfillé Innovations Ltd., que estarán encantados de ofrecerle otros productos creativos para el hogar, actualmente en fase de desarrollo, que se comercializarán pronto.

### **Mantenimiento.**

#### **¿Mantequilla muy blanda incluso con un ajuste a temperatura baja/fría?**

Después de algún tiempo, puede acumularse polvo en torno al disipador de calor situado bajo la zona de ventilación.

Puesto que el ventilador impulsa la entrada de aire, también entran las partículas de polvo. Esto podría afectar a la eficacia termostática y la unidad podría calentarse lo suficiente como para que la mantequilla esté muy blanda incluso en el nivel más frío. Para solucionarlo, apague y desenchufe la unidad principal. A ambos lados de la unidad hay dos ranuras. Si sopla fuerte verá cómo sale el polvo de la zona del ventilador. Hágalo un par de veces y, a continuación, le recomendamos que use una aspiradora con el accesorio de cepillo para cepillar con cuidado la zona del ventilador.

Este procedimiento debe hacerse al menos cada 3 meses para garantizar un funcionamiento óptimo, reducir el consumo de energía e impedir la sobrecarga de la unidad.

**La falta de mantenimiento periódico dañará la unidad y anulará la garantía.**

ES

## Luz verde parpadeante en la unidad

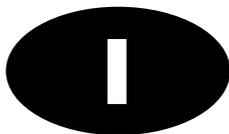
Si encuentra el indicador verde encendido parpadeando en la parte delantera de la unidad, podría deberse a que esta está calentándose en exceso. La unidad se apagará automáticamente y la luz verde parpadeará como advertencia. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Le recomendamos que siga las instrucciones incluidas en '**¿Mantequilla muy blanda incluso con un ajuste a temperatura baja/fría?**' Una vez que la unidad se ha enfriado, vuelva a enchufarla y, si el problema se ha solucionado, el plato funcionará con normalidad y el indicador verde estará iluminado de forma permanente. Si el problema persiste, desenchufe la mantequera, no la use y póngase en contacto con su distribuidor.



Patent Number GB2424358

*Guarde estas instrucciones como referencia.*





## **Seguire attentamente le istruzioni.**

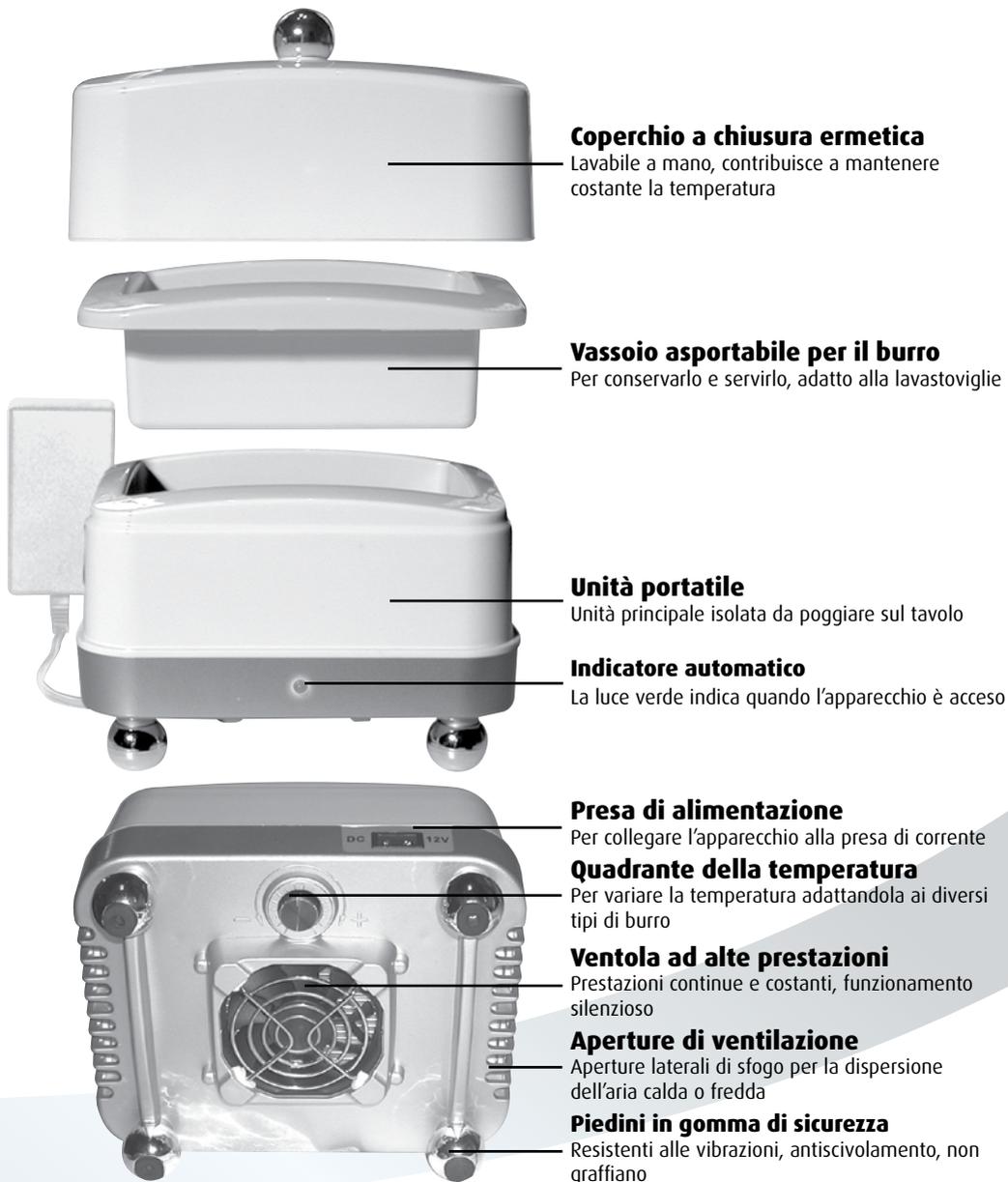
Il piacere di un burro perfettamente spalmabile con qualunque temperatura.



## **Burriera a temperatura controllata**

\*Nuovo design rispettoso dell'ambiente, a basso consumo energetico, senza batterie

# Messa in funzione della barriera



## Coperchio a chiusura ermetica

Lavabile a mano, contribuisce a mantenere costante la temperatura

## Vassoio asportabile per il burro

Per conservarlo e servirlo, adatto alla lavastoviglie

## Unità portatile

Unità principale isolata da poggiare sul tavolo

## Indicatore automatico

La luce verde indica quando l'apparecchio è acceso

## Preso di alimentazione

Per collegare l'apparecchio alla presa di corrente

## Quadrante della temperatura

Per variare la temperatura adattandola ai diversi tipi di burro

## Ventola ad alte prestazioni

Prestazioni continue e costanti, funzionamento silenzioso

## Aperture di ventilazione

Aperture laterali di sfogo per la dispersione dell'aria calda o fredda

## Piedini in gomma di sicurezza

Resistenti alle vibrazioni, antiscivolamento, non graffiano

# Afillé a temperatura controllata

## **Disimballare con cura**

Estrarre con cura dall'imbballaggio la nuova barriera a temperatura controllata, tenendo tutto il corpo dell'apparecchio e non l'impugnatura sul coperchio.

## **Collegamento all'alimentazione**

Collocare l'apparecchio su una superficie piana in modo che poggi sui quattro piedini di gomma. Togliere coperchio e vassoio e lavarli in acqua calda con un detergente delicato e un panno morbido. Quando sono asciutti, rimettere il vassoio al suo posto, scartare il burro e metterlo sul vassoio, quindi rimettere il coperchio. Assicurarsi che le due aperture di ventilazione non siano ostruite. Collegare il cavo alla parte posteriore dell'apparecchio, inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio.

Attendere 3-4 ore mentre il burro si stabilizza alla temperatura corretta. Durante questo tempo è possibile usare il burro, ma se si estrae il vassoio, il processo richiederà più tempo. Rimettere sempre il coperchio.

L'apparecchio deve restare costantemente acceso, tranne quando si porta in tavola l'unità principale o durante la pulizia o nei periodi in cui non lo si utilizza. Il funzionamento normale è segnalato da una luce verde sulla parte frontale dell'apparecchio.

## **Burro facile da spalmare sulla propria tavola**

Quando si è pronti a servire, spegnere, staccare il cavo di alimentazione e portare in tavola la barriera a temperatura controllata. Se si lascia chiuso il coperchio (tranne al momento di servire), il burro rimarrà a una temperatura che permetterà di spalmarlo facilmente per un intero pasto di media durata. Appena terminato, ricollegare l'apparecchio alla presa di corrente e riaccenderlo.

Per un breve spuntino è sufficiente sollevare il coperchio e portare in tavola lasciando acceso l'apparecchio.

## **Regolazione di precisione della temperatura**

L'apparecchio è prerogolato in fabbrica per una temperatura di spalmatura standard, che può essere regolata per adattarla alla consistenza del burro di propria scelta, in modo da poterlo spalmare su ogni tipo di pane fresco, tostato o biscottato. Il quadrante della temperatura si trova sul lato inferiore dell'apparecchio. È sufficiente ruotarlo nella direzione desiderata: più caldo (+) per consistenza più dura o più freddo (-) per consistenza più morbida. Anche in questo caso è consigliabile lasciare il vassoio con il burro dentro l'apparecchio per 3-4 ore, in modo che il burro si stabilizzi. Durante questo tempo è possibile usare il burro, rimettendo sempre il coperchio dopo l'uso.

## **Perfetto anche per i pic-nic - basta ordinare il cavo per auto da 12 volt**

Adattare la barriera a temperatura controllata a occasioni importanti è semplice! È sufficiente inserire il cavo a 12 volt in qualsiasi presa da 12 volt c.c. e usare l'apparecchio in macchina, sulla roulotte, sull'autocaravan o in barca per servire burro facile da spalmare con qualunque tempo non appena si giunge a destinazione. Ordinate subito il cavo da 12 volt.

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

**Quando si usano apparecchiature elettriche, si devono sempre osservare fondamentali misure di sicurezza, tra cui le seguenti.**

## **Sicurezza**

1. Per proteggere le persone da incendi, scosse elettriche e danni fisici non immergere cavo, spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi di qualsiasi genere.
2. È indispensabile esercitare una stretta vigilanza quando un'apparecchiatura di qualsiasi tipo è utilizzata da bambini o in presenza di bambini.
3. Staccare l'alimentazione elettrica quando non si usa l'apparecchio o prima di pulirlo.
4. Non far funzionare apparecchi con cavi o spine danneggiate o dopo funzionamenti difettosi o dopo che l'apparecchio ha subito qualche tipo di danno. Mettersi in contatto con il distributore di zona.
5. L'uso di apparecchiature ausiliarie è sconsigliato dal costruttore e può causare incendi, scosse elettriche o danni fisici alle persone.
6. Evitare che il cavo rimanga sospeso oltre il bordo del tavolo o di sedie o che venga in contatto con superfici calde.
7. Non collocare l'apparecchio sopra o accanto bruciatori a gas o piastre elettriche calde, né all'interno di un forno caldo.
8. Usare l'apparecchio esclusivamente per il burro.
9. L'apparecchio non deve essere esposto alla luce diretta del sole e deve essere collocato in un luogo ben ventilato in cui non ci sia nulla che blocchi l'efficienza delle due aperture di ventilazione.
10. Quando si pulisce l'apparecchio o lo si lascia inutilizzato per lunghi periodi, assicurarsi che sia staccato dall'alimentazione elettrica.
11. Quando l'apparecchio regola la temperatura corretta, è possibile che si senta un leggero clic: la cosa è del tutto normale.
12. Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.

## **Igiene**

1. Non pulire alcuna parte della barriera Alfillé con fibre abrasive.
2. In lavastoviglie si può lavare soltanto il vassoio per il burro.
3. Lavare il coperchio con delicatezza in acqua saponata calda.
4. L'unità principale può essere pulita con un panno morbido inumidito.
5. Lavare vassoio e coperchio ogni volta che si aggiunge altro burro; lavarsi le mani prima di maneggiare il burro e servirsi solo di utensili puliti.
6. Il burro non deve essere lasciato nel piatto per più di dieci (10) giorni.

## **Test di funzionamento**

Se sussiste qualche dubbio che la barriera Alfillé a temperatura controllata non funzioni correttamente, verificare quanto segue.

- Le spine devono essere inserite nella presa di corrente e nella parte posteriore dell'apparecchio.
- La luce verde sul frontale dell'apparecchio deve essere accesa. (Se lampeggia, ciò indica cattivo funzionamento, ed è necessario contattare il distributore di zona.)
- La ventola deve essere continuamente in funzione.

L'apparecchio è progettato per operare nella maggior parte delle temperature ambientali. Un tempo estremamente caldo ne può compromettere l'efficienza.

**La barriera Alfillé a temperatura controllata è un prodotto rispettoso dell'ambiente, di nuova concezione e unico nel suo genere, con collegamenti elettrici semplici, funziona a basso consumo energetico e senza bisogno di batterie.**

***Garanzia.*** *Le parti operative di questo prodotto sono garantite 12 mesi a partire dalla data dell'acquisto, a condizione che l'apparecchio sia utilizzato esclusivamente per scopi domestici, secondo le istruzioni allegate, e che non sia altrimenti manomesso. La garanzia non è valida senza una prova d'acquisto originale.*

### **Come è nata la vostra barriera Alfillé a temperatura controllata...**

La barriera a temperatura controllata è nata nel modo classico: la famiglia dell'inventore ha avuto l'impressione che ci fosse bisogno di un nuovo prodotto per la cucina.

L'imprenditore inglese David Alfillé dell'East Sussex era continuamente insoddisfatto nel trovare il suo burro troppo duro o troppo morbido al momento di spalmarlo. Ma con la sua preparazione nel campo dei prodotti lattiero-caseari era l'uomo giusto per risolvere il problema. E il risultato è una barriera a temperatura controllata di nuova concezione, il primo tra i prodotti lanciati da Alfillé Innovations Ltd., il cui scopo è di mettere al vostro servizio prodotti per la casa sempre più innovativi, attualmente allo stadio di sviluppo, ma che ben presto faranno la loro comparsa sul mercato.

### **Manutenzione Essenziale. Burro molto morbido anche con impostazioni di temperatura bassa/fredda?**

Dopo un certo periodo si potrebbero formare degli accumuli di polvere attorno al dissipatore, che si trova all'interno dell'apparecchio sotto l'area della ventola.

La ventola, aspirando continuamente aria, attira anche le particelle di polvere. Questo potrebbe influire sull'efficacia termostatica dell'apparecchio, e la barriera potrebbe surriscaldarsi rendendo il burro molto morbido anche con la temperatura impostata al minimo. Per ovviare facilmente a questo problema, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente elettrica. Nell'apparecchio sono presenti due aperture di ventilazione, una su ciascun lato: soffiando forte su di esse si noterà una fuoriuscita di polvere dall'area della ventola. Si consiglia di ripetere questo procedimento un paio di volte, e di utilizzare l'aspirapolvere con l'accessorio a spazzola per spazzolare gentilmente l'area della ventola.

Questo procedimento dovrebbe essere effettuato almeno ogni tre mesi per assicurare la performance ottimale dell'apparecchio, ridurne il consumo energetico ed impedirne il sovraccarico.

**In caso di inosservanza di queste regole di manutenzione essenziale, la barriera si danneggerà e la garanzia sarà invalidata.**

## Luce verde lampeggiante sull'apparecchio

Il lampeggiamento della luce verde situata sul lato anteriore dell'apparecchio potrebbe essere causato da un eccessivo surriscaldamento dell'apparecchio. L'apparecchio si spegnerà automaticamente e la luce verde inizierà a lampeggiare. Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica e lasciarlo raffreddare. Raccomandiamo di seguire le istruzioni contenute in **"Manutenzione Essenziale"** **Burro molto morbido anche con impostazioni di temperatura bassa/fredda**. Una volta che l'apparecchio si sarà raffreddato, ricollegarlo alla corrente elettrica: se il problema è risolto, la barriera funzionerà normalmente e la luce verde rimarrà fissa; se il problema dovesse persistere, scollegare la barriera, non utilizzarla e contattare il distributor .



Patent Number GB2424358

*Conservare queste istruzioni come riferimento*



**CZ**

## **Postupujte pečlivě podle těchto pokynů**

Vychutnejte si za každého počasí máslo hladce namazané.



### **Dóza na máslo s regulací teploty**

\*Nová, ekologicky šetrná, bezakumulátorová konstrukce s nízkou spotřebou

# Nastavení vaší dózy na máslo



## **Přiléhavé víčko**

Lze omývat ručně, pomáhá udržet konstantní teplotu



## **Vyjímatelná miska na máslo**

Na ukládání a servírování, lze mýt v myčce



## **Přenosná jednotka**

Izolovaná hlavní jednotka, která se staví na stůl

## **Automatická indikace**

Zelená kontrolka indikuje, že jednotka je zapnuta



## **Napájecí zásuvka**

Na připojení jednotky k síťovému napájení

## **Stupnice nastavení teploty**

Na přizpůsobení teploty odpovídající různým druhům másla

## **Výkonný ventilátor**

Neustálý výkon, tichý provoz

## **Větrací otvory**

Boční odvětrání na rozptýlení teplého a studeného vzduchu

## **Bezpečné, gumou potažené nožičky**

Odolávají vibracím, neprokluzují a nepoškrábou povrch pod sebou

# Afillé s regulací teploty

## **Vybalujte pečlivě**

Vyjměte opatrně novou dózu na máslo s regulací teploty z krabice; držte výrobek za těleso, nikoli za rukojeť.

## **Připojení k síti**

Položte jednotku na rovný povrch tak, aby spočívala na čtyřech nožičkách potažených pryží. Vyjměte víčko a misku; omyjte je v teplé vodě; použijte slabý saponát a měkkou látku. Po oschnutí vraťte misku na místo, vybalte máslo, vložte jej do misky a nasad'te víčko. Zkontrolujte, že nic nebrání vstupu vzduchu do/z bočních větracích otvorů. Zapojte kabel do zadní části jednotky, zasuňte jej do sítě a jednotku zapněte.

Počkejte 3 až 4 hodiny, během nichž se máslo stabilizuje na správnou teplotu. Během této doby lze máslo používat, avšak pokud vyjmete misku, bude proces trvat déle. Neopomeňte vždy nasadit víčko zpět.

Od té doby by jednotka měla zůstat neustále zapnutá, s výjimkou doby, kdy je přenesena na stůl k servírování nebo při čištění či doby, kdy se nepoužívá. Normální provoz indikuje zelená kontrolka umístěná na přední části jednotky.

## **Máslo měkké přesně k namazání na váš stůl**

Když jste připraveni k servírování, vypněte napájení, vytáhněte napájecí kabel a přeneste dózu na máslo s regulací teploty na stůl. Ponechte víčko zavřené (s výjimkou servírování); udrží máslo na přiměřené teplotě k snadnému namazání po dobu průměrného stolování. Jakmile skončíte jídlo, zapojte zpět do napájecí zásuvky a opět zapněte.

Při krátké přesnidávce pouze vyjměte misku a přeneste ji na stůl. Jednotku ponechte zapnutou.

## **Jemné doladění teploty**

Jednotka se dodává s předem nastavenou typickou teplotou mazání, kterou můžete přizpůsobit skladbě svého oblíbeného másla k mazání libovolného druhu chleba, toastů nebo sušenek. Stupnice k nastavení teploty se nachází na spodku jednotky. Jednoduše pootočte v požadovaném směru, teplejší (+) k docílení měkčího másla nebo chladnější (-) na máslo tvrdší. Opět dlužno připomenout, že je lépe ponechat dózu na máslo na místě po dobu 3 až 4 hodin, aby se stabilizovala. Během této doby lze máslo používat, avšak po použití nutno vždy nasadit víčko zpět.

## **Dokonale se hodí i pro pikniky – objednejte si 12voltové napájení do auta**

Přepněte si svoji dózu na máslo s regulací teploty na krásný výlet. Jednoduše zapojte 12voltové napájení do kteréhokoliv 12voltového stejnosměrného napájení a můžete ji používat v autě, obytném přívěsu, kempinkovém voze nebo na člunu. V cíli své cesty si jednoduše namažte jemně rozfíratelné máslo, bez ohledu na počasí. Objednejte si 12voltové napájení hned teď'.



# DULEZITA BEZPECNOSTNI OPATRENI

**Při používání elektrických spotřebičů se musí vždy respektovat bezpečnostní opatření, včetně následujících.**

## Bezpečnost

1. Chcete-li zabránit požáru, úrazu elektrickým proudem nebo osobnímu poranění, nikdy neponožte napájecí kabel, zástrčky nebo spotřebič do vody či jiné kapaliny.
2. Pokud je jakýkoliv spotřebič používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezpečný dohled.
3. Pokud se spotřebič nepoužívá nebo pokud se chystáte k jeho čištění, vždy vytáhněte kabel ze zásuvky.
4. Jakýkoliv spotřebič neuvádějte do provozu s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou nebo po výskytu jeho závady či pokud došlo k jeho poškození. Kontaktujte, prosím, svého prodejce.
5. Používání přídatných zařízení, která nejsou doporučena výrobcem, může mít za následek požár, úraz elektrickým proudem nebo osobní poranění.
6. Nedopusťte, aby napájecí kabel visel přes okraj stolu či linky nebo aby se dotýkal horkého povrchu.
7. Nevkládejte spotřebič na rozpálený elektrický či plynový sporák nebo do jeho blízkosti, respektive do rozpálené trouby.
8. Nepoužívejte jednotku na cokoliv jiného kromě másla.
9. Jednotka musí být umístěna mimo přímé sluneční světlo, v dobře větraném prostoru; nic nesmí zabraňovat v činnosti bočních větracích otvorů.
10. Pokud jednotku čistíte nebo pokud ji chcete ponechat dlouhodobě mimo provoz, zajistěte její odpojení od napájecí sítě.
11. Možná, že zaslechnete slabé klapnutí, když se jednotka přizpůsobuje správné teplotě; to je naprosto normální.
12. Jednotku nikdy neuchovávejte v lednici.

## Hygienická opatření

1. Žádnou část dózy na máslo Alfillé nečistěte hadříkem namočeným v prášku na nádobí.
2. Do myčky lze vkládat pouze misku na máslo.
3. Víčko zlehka omývejte v teplé mýdlové vodě.
4. Hlavní jednotku lze čistit měkkým navlhčeným hadříkem.
5. Kdykoliv budete přidávat máslo, omyjte misku a víčko; před prací s máslem si omyjte ruce a používejte výhradně čisté nádoby.
6. Máslo by se nemělo ponechat v misce déle než deset (10) dnů.

## Provozní kontroly

Pokud máte jakékoliv pochybnosti, zda vaše dóza na máslo Alfillé s regulací teploty náležitě funguje, zkontrolujte následující:

- Napájecí kabel by měl být zasunut do sítě a do zadní strany jednotky.
- Zelená kontrolka na přední straně jednotky by měla svítit. (Pokud bliká, znamená to chybný provoz, a měli byste bez prodlení kontaktovat svého prodejce.)
- Větrák by se měl neustále točit.

Jednotka je konstruována na provoz v převážné většině okolních teplot. Za mimořádně horkého počasí může dojít k jistému ovlivnění její účinnosti.

**Vaše dóza na máslo Alfillé s regulací teploty je jedinečný nový výrobek, ekologicky šetrný, s jednoduchou konstrukcí obvodů, nízkým výstupním výkonem a bezakumulátorovým provozem.**

***Záruka*** Na provozní součásti tohoto výrobku se poskytuje záruka na dobu 12 měsíců ode dne zakoupení, za předpokladu, že byl používán výhradně k domácím účelům, v souladu se zde uvedeným návodem k použití a že jinak nedošlo k nepřipustné manipulaci. Bez původního dokladu o koupi je záruka neplatná.

## **Jak se zrodila vaše dóza na máslo Alfillé s regulací teploty...**

Dóza na máslo s regulací teploty přišla na svět klasickým způsobem – v rodině vynálezce se zjistila potřeba nového kuchyňského spotřebiče.

Anglický podnikatel David Alfillé z hrabství East Sussex byl stále nespokojen, když měl máslo v okamžiku mazání buď příliš tuhé nebo příliš měkké. Avšak díky své průpravě v mlékárenském průmyslu byl mužem, který s tím mohl něco udělat. Výsledkem je nová dóza na máslo s regulací teploty, první výrobek uváděný firmou Alfillé Innovations Ltd., která se těší, jak vám poslouží tvůrčími výrobky pro domácnost, které jsou v současné době ve stadiu vývoje a na trhu se vbrzku objeví.

### **Základní údržba.**

#### **Velmi měkké máslo i na nízké/chladné nastavení teploty?**

Po čase se může začít usazovat vrstva prachu okolo tepelného dna, které je umístěno uvnitř větráku.

Zatímco větrák neustále vhání vzduch dovnitř, zároveň s ním žene také prachové částice. To může ovlivnit termostatickou výkonnost a talíř by se mohl zahřívat tak, aby máslo změklo dokonce i při nejméně nastavení. Pro nápravu vypněte a odpojte hlavní jednotku. Na každé straně jednotky jsou dva ventily. Když silně profouknete ventily, uvidíte prach vylétající z větráku. Takto postupujte několikrát a poté doporučujeme použít vysavač se smetákovou násadou, který se opatrně připojí na oblast větráku.

Tento postup by měl být opakován alespoň jednou za tři měsíce pro zajištění optimálního výkonu, snížení spotřeby energie a prevence přetížení jednotky.

**Při nedodržení pravidelné údržby se máselnice poškozuje a následně se znehodnocuje záruka na výrobek.**



## Blikající zelené světlo na zařízení

Jestliže problikává na přední straně zařízení zelené světlo, možná je to způsobeno přehřátím jednotky. Ta se automaticky vypne a zelené světlo zabliká jako varování. Odpojte jednotku a nechte ji zchladnout. Doporučujeme postupovat podle instrukcí na **Základní údržba. Velmi měkké máslo i na nízké/chladné nastavení teploty?** Až se jednotka zchladí, je možné ji opět zapnout a v případě, že byl problém vyřešen, bude nádoba fungovat normálně a zelené světlo bude svítit konstantně. V případě, že problém přetrvává, odpojte máselnici, dále ji nepoužívejte a kontaktujte váš distributor.



Patent Number GB2424358

*Ponechte si, prosím, tento návod jako zdroj dalších informací.*



**NL**

**Volg deze instructies nauwkeurig op.**

Geniet van uitstekend smeerbare boter onder  
alle weersomstandigheden.



**Botervloot met temperatuurregeling**

\*Nieuw milieuvriendelijk ontwerp met laag stroomverbruik  
en zonder batterijen

# Uw Alfillé botervloot met temperatuur



## Goed sluitend deksel

Met de hand te wassen, helpt de temperatuur constant te houden



## Uitneembare botervloot

Voor opslag en serveren, geschikt voor de vaatwasser



## Draagbaar apparaat

Geïsoleerd hoofdapparaat dat op tafel kan worden gezet

## Automatische indicator

Groen licht wanneer de eenheid is ingeschakeld



## Voedingsaansluiting

Voor het aansluiten van een netsnoer

## Temperatuurinstelling

Voor het instellen van de gewenste temperatuur voor verschillende soorten boter

## Krachtige ventilator

Blijft goed en stil presteren

## Ventilatieopeningen

Zijopeningen om warme of koude lucht uit te laten

## Veilige rubberen pootjes

Bestand tegen trillingen, glijdt niet weg en maakt geen krassen op oppervlakken

# Regeling gereedmaken voor gebruik

## **Pak het product voorzichtig uit**

Neem uw nieuwe botervloot met temperatuurregeling voorzichtig uit de verpakking en houd het product daarbij aan het grootste gedeelte vast, niet aan het handvat.

## **Aansluiting op het stopcontact**

Zet het apparaat op een horizontaal oppervlak zodat het op alle vier de pootjes rust. Til het deksel en de vloot uit het apparaat en was ze in warm water met een afwasmiddel en een zachte doek. Wanneer ze eenmaal droog zijn, plaatst u ze terug, pakt u de boter uit, legt deze in de vloot en plaatst het deksel terug. Zorg dat de beide ventilatoren in de zijde niet geblokkeerd worden. Bevestig de kabel aan de achterzijde van het apparaat, steek de stekker in het stopcontact en schakel het in.

Wacht 3-4 uur tot uw boter is gestabiliseerd op de juiste temperatuur. U kunt de boter gedurende deze tijd wel gebruiken, maar als u de vloot uitneemt vertraagt u het proces. Plaats altijd het deksel terug.

Het apparaat moet altijd ingeschakeld blijven, behalve wanneer het hoofdapparaat naar de tafel wordt gebracht voor serveren, tijdens het reinigen of wanneer het niet wordt gebruikt. Normale werking wordt aangegeven door een groen lampje voorop het apparaat.

## **Makkelijk smeerbare boter op tafel**

Wanneer u gereed bent om te serveren, schakelt u de voeding uit, trekt u het snoer los en brengt de vloot met temperatuurregeling naar de tafel. Als het deksel alleen geopend wordt om te serveren, blijft de boter gemakkelijk op temperatuur voor eenvoudig smeren gedurende de tijd van een gemiddelde maaltijd. Zodra de maaltijd is afgelopen, zet u het apparaat weer op zijn plaats en schakelt u de voeding weer in. Als u alleen even snel een boterham wilt smeren, tilt u de vloot uit het apparaat en laat u het apparaat ingeschakeld.

## **Fijnafstelling van de temperatuur**

Het apparaat is in de fabriek al ingesteld op een gemiddelde temperatuur die voor goed smeerbare boter zorgt, en u kunt deze temperatuur aanpassen aan de textuur van de boter van uw voorkeur, zodat u deze op elk type brood, toast of cracker kunt smeren. De temperatuurknop bevindt zich op de onderzijde van het apparaat. Draai deze knop in de gewenste richting, warmer (+) voor een zachtere textuur of kouder (-) voor een hardere textuur. Nogmaals, het is beter om de vloot op zijn plaats te laten gedurende ongeveer 3-4 uur zodat de boter kan stabiliseren. Gedurende die tijd kunt u de boter gewoon gebruiken, als u maar wel steeds het deksel terugplaatst.

## **Ook perfect voor picknicks - bestel de 12 volts autoaansluiting**

Gebruik een adapter bij uw botervloot met temperatuurregeling voor een heerlijke dag in de natuur. Steek de 12-voltkabel in de 12 volt DC-aansluiting van uw auto, caravan, camper of boot. Zo kunt u op elke gewenste bestemming makkelijk smeerbare boter serveren, ongeacht het weer. Bestel de 12-voltkabel nu meteen.

# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

**Bij het gebruik van elektrische apparaten dient u zich altijd te houden aan een aantal standaard veiligheidsregels, zoals die hieronder.**

## **Veiligheid**

1. Voorkom brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel, houd de snoeren of het apparaat nooit in of onder water of een andere vloeistof.
2. Ouderlijk toezicht is vereist wanneer u het apparaat gebruikt in de nabijheid van kinderen.
3. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het gaat reinigen.
4. Gebruik het apparaat nooit wanneer een snoer of stekker beschadigd of nadat er een storing is opgetreden of het apparaat beschadigd is geraakt. Raadpleeg de distributeur.
5. Gebruik geen accessoires die worden aangekoppeld. Deze kunnen leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
6. Laat het snoer nooit over de rand van de tafel of het werkblad hangen, of op hete oppervlakken.
7. Zet het apparaat nooit in de buurt van hete gas- of elektrische branders, of in een verwarmde oven.
8. Gebruik het apparaat uitsluitend voor boter.
9. Zet het apparaat uit het directe zonlicht, op een goed geventileerde plaats, zo dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
10. Wanneer u het apparaat reinigt, of wanneer u het langere tijd niet gebruikt, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
11. Het apparaat kan een licht klikgeluid maken terwijl het de juiste temperatuur probeert te bereiken. Dat is normaal.
12. Plaats de eenheid nooit in de koelkast.

## **Hygiëne**

1. Reinig de Alfille botervloot nooit met schuursponsjes.
2. Alleen de vloot zelf mag in de vaatwasser.
3. Reinig het deksel voorzichtig in een warm sopje.
4. De hoofdeenheid kan worden gereinigd met een zachte vochtige doek.
5. Was de houder en het deksel steeds voordat u nieuwe boter toevoegt; was uw handen voordat u de boter aanraakt en gebruik alleen schoon keukengereedschap.
6. Laat nooit langer dan tien (10) dagen achtereen boter in het apparaat.

## **Controleren of het apparaat goed werkt**

Als u twijfelt of uw Alfillé botervloot met temperatuurregeling functioneert, controleert u het volgende:

- Controleer of het snoer is aangesloten op het stopcontact en de aansluiting op de achterzijde van het apparaat.
- Het groene lampje op de voorzijde van het apparaat moet aan zijn. (Als het knippert, betekent dit dat er een storing is. In dat geval moet direct contact opnemen met uw distributeur.)
- De ventilator moet steeds werken.

Dit apparaat is ontworpen om te werken bij de meeste omgevingstemperaturen. Bij extreem warm weer kan het echter iets minder efficiënt zijn.

**Uw Alfillé botervloot met temperatuurregeling is een uniek nieuw en milieuvriendelijk product met een eenvoudige bedrading en een gering vermogen. U hebt geen batterijen nodig.**

***Garantie: Op de werkende onderdelen van dit product wordt een garantie gegeven voor de duur van 12 maanden na de aankoop, mits het apparaat uitsluitend is ingezet voor huishoudelijk gebruik, in overeenstemming met de instructies in deze handleiding, en mits er geen wijzigingen zijn aangebracht aan het apparaat. Deze garantie is uitsluitend geldig met het originele bewijs van aankoop.***

## **Uw Alfillé botervloot met temperatuurregeling gebruiksklaar maken**

Het idee voor deze botervloot met temperatuurregeling ontstond zoals zo veel van dit soort producten - door dat de familie van de uitvinder op een dag vaststelde dat het best handig zou zijn.

De Engelse ondernemer David Alfillé uit East Sussex ergerde zich aan het feit dat de boter altijd te hard of te zacht was op het moment dat hij deze wilde smeren. Doordat hij echter in de zuivelindustrie werkte, was hij de aangewezen persoon om hier wat aan te doen. Het resultaat is uw nieuwe botervloot met temperatuurregeling, het eerste product van Alfillé Innovations Ltd., dat hoopt u later nog meer innovatieve huishoudproducten te kunnen aanbieden die nu al in ontwikkeling zijn.

### **Essentieel onderhoud.**

#### **Boter erg zacht zelfs op een lage/koude temperatuurinstelling?**

Na enige tijd kan er stof verzamelen rond de warmteafleider die zich binnenin onder het ventilatorgebied bevindt.

Terwijl de ventilator doorlopend lucht aanzuigt, worden er tevens stofdeeltjes meegenomen. Dit kan de effectiviteit van de thermostaat beïnvloeden en de botervloot net genoeg opwarmen om de boter erg zacht te maken, zelfs op de koelste instelling. Om dit te verhelpen dient men de botervloot uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen. Aan weerszijden van de botervloot zijn twee ventilatieopeningen. Door hard in de ventilatieopeningen te blazen zult u ontdekken dat er stof uit het ventilatorgebied komt. Als u dit een paar keer doet, dan raden wij aan een stofzuiger met een borstelhulpstuk te gebruiken om voorzichtig over het ventilatorgebied te borstelen.

Deze procedure dient tenminste om de 3 maanden te worden uitgevoerd om optimale prestaties, verlaging van stroomverbruik en het voorkomen van beschadiging van de botervloot, te verzekeren.

**Het niet uitvoeren van dit regelmatige onderhoud zal de botervloot beschadigen en de garantie ongeldig maken.**



## **Knipperend groen licht op eenheid**

Als u ziet dat het groene licht aan de voorkant van de eenheid knippert, dan kan de oorzaak zijn dat de eenheid te warm wordt. De eenheid zal automatisch uitschakelen en het groene licht zal als waarschuwing knipperen. Haal de stekker van de eenheid uit het stopcontact en laat de eenheid afkoelen. Wij raden aan dat u de instructies volgt over '**Essentieel onderhoud**' **Boter erg zacht zelfs op een lage/koude temperatuurinstelling**. Zodra de eenheid is afgekoeld, steekt u de stekker weer in het stopcontact en als het probleem is verholpen dan zal de botervloot weer normaal werken en zal het groene licht constant branden. Als het probleem blijft bestaan, haal dan de stekker van de botervloot uit het stopcontact, gebruik de botervloot niet en neem contact op met uw verdeler.



 Patent Number GB2424358  
*Bewaar deze handleiding*