Martellato



SPINNER

Electric cake turntable

START & STOP

Giratorta elettrico - Plateau tournant électrique
Plataforma giratoria eléctrica - Elektrischer Tortendrehteller

Hand book of use and maintenance - Manuale d'uso e manutenzione
Notice technique - Manual de uso y mantenimiento - Wartungs und gebrauchsanleitung

SPINNER

Electric cake turntable

START & STOP

CONTENTS

1.0	PRODUCT DESCRIPTION
2.0	SAFETY WARNINGS
3.0	STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES
4.0	TECHNICAL SPECIFICATIONS
5.0	APPLICATIONS AND OPERATING LIMITS
6.0	DIRECTIONS FOR USE
7.0	TROUBLESHOOTING
8.0	CLEANING
9.0	PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT
10.0	TAKING OUT OF SERVICE / DISPOSAL
11.0	PRODUCT COMPLIANCE AND MARKING

1.0 PRODUCT DESCRIPTION

Spinner is an electric cake turntable designed for icing and decorating sweet and savoury culinary creations. Qualities such as versatility and ease of use mean this device lends itself to a variety of applications in the cake-making and food industry, at both the creation and finishing stage, wherever speedy execution, productivity and original results are a must. It features a powerful electric gearmotor and has a knob on the front of the device for controlling the direction of rotation - clockwise/anticlockwise - and relevant speed from 1 to 80 rpm. The LED indicator, whose brightness is proportional to the speed of rotation, provides constant feedback on the unit's operating status. The graduated scale for centring the product on the turntable makes working on the creation easier and more accurate.



2.0 SAFETY WARNINGS

Before using SPINNER, you are required to read the operating instructions carefully, especially parts highlighted with symbols:

	information you must read
	warning

The appliance presents two main types of hazard:
- temperature hazard, due to the heating action, which is required to make the chocolate fluid
- electrical hazard, due to use of electricity at $230V_{AC}$ / 50-60 Hz to produce the heating effect and control the temperature.

2.1 GENERAL WARNINGS

Check the appliance for faults or damage before each use.
If any parts are damaged or in case of malfunction, contact the dealer directly.
Use original spare parts only.
Only use the appliance within the prescribed operating limits.
Never leave the appliance unattended while it is operating.
The appliance is equipped with a cable that is long enough for plugging the device in easily but short enough that it is not likely to become twisted or prove a tripping hazard.
The appliance must be placed on a stable horizontal surface.
Never use abrasive sponges or cloths to clean the appliance.
Do not clean with abrasive detergents.
Do not use combustible detergents.

Switch off the appliance and always unplug it from the mains when the SPINNER cake turntable is:

- Not being used
- Due to be cleaned
- Exhibiting faults or malfunctioning.

Electrical hazard precautions

	Check daily that: • the power cord is in good condition and the insulation is not damaged • the cable insulating outer sheath has not suffered physical or heat damage.

Before plugging the device into the mains, check that the mains voltage matches the appliancÈs ratings.
Unplug the device, without pulling on the cord, when the appliance is not being used or prior to cleaning.
Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged.
If you require parts repaired or replaced, please use a professional electrician or contact the Martellato srl customer support department

Mechanical hazard precautions

	Check daily that: • there is no foreign matter between the roller ring housing and plate that might cause the device to jam or stop the parts turning properly

Before using SPINNER, make sure you are not wearing clothing and/or have any other item on your person that could come loose and touch the moving plate or the roller ring underneath and pose a jamming hazard.

Food contact hazard precautions

	The silicone mat, provided with the device, is made from food grade material that complies with the requirements of FCM regulation (EC) no. 1935/2004. Place the shiny side in contact with the plate, while the side with the grip-effect satin finish is designed to be in contact with the food. In the event another stand is placed on top for working on food, make sure that this stand also complies with the above-mentioned food grade standards.

3.0 STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES

The appliance comprises a plastic moulded housing designed to accommodate all the moving parts. The plastic “work” plate is fastened on top via the motor pin, which allows it to turn supported by the roller ring.
On the front, you will see the knob for controlling the direction and speed of rotation.
On the back, you will see the ON/OFF button and the connector for plugging in the power cord with plug.

4.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	115-230VAC / 50-60 Hz
Power	15W
Maximum absorbed current	0.1A @ 115V - 0.05A @ 230V
Electrical insulation class	II
Dimensions	27 x 26 x H 12 cm
Overall weight	1.6 kg
Maximum load	15 Kg
Sound power level	57 dBMAX @ 1m
Protection rating	IP 31
Materials	Plastic
Temperature range	0 - 40°C
Operating environment	Artisan bakery producing fine foods/cakes
Max. room temperature	40°C
Compliance	Low Voltage Directive LVD: 2014/35/EU Electromagnetic Compatibility Directive EMC: 2014/30/EU RoHS Directive: 2011/65/EU WEEE Directive: 2012/19/EU
Standards applied	EN 60335-1:2012

The SPINNER electric cake turntable is only intended for operation in CLASS B environments. Class B equipment is only intended for use in domestic environments and similar. Electric compatibility issues may arise in other environments due to conducted and radiated emissions.

5.0 APPLICATION

The appliance has been placed on the market solely for professional use, for use in bakeries producing cakes and pastries.

6.0 DIRECTIONS FOR USE

Plug the power cord into the connector on the back of the device.
Plug the other end of the cable into the power socket, making sure first that the rating is correct.
Switch on the device by setting the switch on the back of the device to (1).
Turn the knob on the front of the device to control the plate's direction and speed of rotation.



1. For “PAUSE” mode, press the center of the knob once. The central LED will start flashing to confirm the activation of this function, and the cake turner plate will stop.



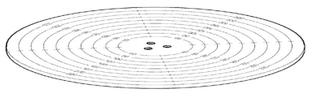
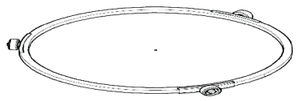
2. To deactivate the “PAUSE” mode, press the center of the knob once. The central LED will remain constantly lit, and the Spinner plate will start rotating at the same speed and in the same direction.

3. While the “PAUSE” mode is active, it is possible to change the direction and speed of rotation. Upon reactivation, by pressing the knob, the plate will rotate as set.

7.0 TROUBLESHOOTING

	FAULT	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
A	The device fails to switch on with the switch set to (1)	Power cord not plugged in properly	Check that both the connector on the back of the device and the plug in the power socket are plugged in correctly
		Light on switch is lit and central LED is unlit	Contact Martellato customer support
B	The unit's central LED is lit, but the motor fails to start when the knob is turned	The motor may be disconnected or broken	Contact Martellato customer support
C	The plate fails to move or rotates only slowly when the knob is turned	It may be jammed	Check for foreign matter between the housing and rotating plate and, where necessary, remove it.

7.1 SPARE PARTS

TCSILICO	TCDISCO24	TCTRASCINATORE
240MM SILICONE DISC FOR SPINNER	240MM PLEX PLATE FOR SPINNER	REVOLVING SUPPORT FOR PLATE D.188 M
		

SPINA01	SPINA02	SPINA03
SCHUKO PLUG + 3X0.75 BLACK CABLE 1.5 M	UK PLUG + 3X0.75 BLACK CABLE 1.5 M	AUSTRALIA/CHINA PLUG + 3X0.75 BLACK CABLE 1.5 M
		

For other electrical or mechanical spare parts, please contact the Martellato sales network or your local dealer:

8.0 CLEANING



Before cleaning the appliance, follow the steps below in the order given:

1. Switch the appliance off with the ON/OFF switch;
2. Unplug the appliance from the mains;

How to clean the turntablÈs plastic outer housing:

- Use warm water applied with a damp sponge.
- Dry thoroughly with a microfibre cloth.
- Be careful not to splash accessible electrical parts with water.
- You can wash the silicone disc in the dishwasher.

9.0 PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT

The appliance comes packed as follows:

- Cardboard box
- Operating instructions booklet
- EC declaration of conformity

In its full original packaging, SPINNER can be stored in:

- A dry place
- With temperatures in the 5° to 40 °C range.

10.0 TAKING OUT OF SERVICE / DISPOSAL

	The product contains the following main kinds of material: • plastic • steel • electrical components
	These materials must be disposed of in full compliance with current environmental regulations. As specified on the EC Declaration of Conformity, Spinner complies with the European RoHS directive 2011/65/EU.

Spinner falls into the category of products covered by the European directive 2012/19/EU and, as such, is marked with the symbol:

It must be disposed of according to specific provisions relating to products classed as <large household appliances> and <small household appliances.

You should therefore seek relevant information from the competent authorities.

PRODUCT COMPLIANCE AND MARKING



Keeping the nameplates described above in good condition is essential for product safety. If they have deteriorated or become illegible, please order new ones from the manufacturer.
Attached hereto is a copy of the EC declaration of conformity.

Materials and items due to come into contact with foodstuffs meet the requirements of European regulation 1935/2004.

CE DECLARATION OF CONFORMITY

Martellato SRL - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
hereby declares that the products:

SPINNER

Electric Cake Turntable

meets the requirements of the following European Directives:

Low Voltage Directive 2014/35/EU (LVD)
In addition, the following standards have been applied:
IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019 / IEC 60335-1:2020

Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU (EMC)
and harmonized norms EN 60335-1:2008, EN 61000-6-1:2007, EN 61000-6-3:2007

Martellato SRL also hereby declares that the appliances meet the requirements of European directive 2011/65/EU

Vigonza, 18/02/2019

Martellato Alessandro
the only Administrator

SPINNER
Electric cake turntable
START & STOP

INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
5.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
6.0	MODO D'IMPIEGO
7.0	DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI
8.0	PULIZIA
9.0	IMBALLO, STOCCAGGIO E TRASPORTO
10.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO
11.0	CONFORMITÀ E MARCATURA PRODOTTO

1.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Spinner è un giratorta elettrico concepito per realizzare decorazioni e guarnire preparazioni culinarie dolci e salate. Grazie alle sue caratteristiche di versatilità e facilità d'uso si presta ad essere utilizzato in vari contesti di pasticceria e ristorazione nelle fasi di creazione e finitura dove siano necessari velocità di esecuzione, produttività e originalità del risultato.
È dotato di un potente motoriduttore elettrico, la regolazione del senso di rotazione orario/antiorario e della velocità di rotazione da 1 a 80 rpm è gestibile attraverso la manopola posta sul frontale dello strumento. L'indicazione visiva a led con luminosità proporzionale alla velocità di rotazione restituisce un feedbak costante sullo stato di funzionamento della macchina. La scala graduata per il centraggio del prodotto sul piatto rotante facilità e rende più preciso il lavoro.



2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare SPINNER l'utente deve leggere con attenzione le istruzioni per l'uso, in particolare le parti messe in evidenza con simboli:

	informazioni da leggere
	attenzione

si declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza delle suddette istruzioni oppure per usi errati o impropri.

2.1 AVVERTENZE GENERALI

Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità dell' apparecchiatura.
Qualora alcune parti risultassero danneggiate o in caso di malfunzionamento rivolgersi direttamente al rivenditore.
Utilizzare solo ricambi originali.
Utilizzare l'apparecchio solo ed esclusivamente nei limiti d'impiego previsti.
Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
L'apparecchio è previsto di un cavo di lunghezza adeguata per il comodo collegamento ad una presa elettrica, ma abbastanza corto per evitare attorcigliamenti oppure inciampi da parte di una persona.
L'apparecchio deve essere posizionato su un piano orizzontale stabile.
Non usare mai spugne o panni abrasivi per pulire l'apparecchiatura.
Non pulire con detersivi abrasivi.
Non utilizzare detergenti combustibili.

Spegnere l'apparecchiatura e staccare sempre la spina dalla presa elettrica quando il giratorta SPINNER:

- Non viene utilizzato
- Deve essere pulito
- Manifesta guasti o anomalie di funzionamento.

Precauzioni per il rischio elettrico

	Verificare quotidianamente che: • il cavo di collegamento elettrico sia in buono stato e non presenti danneggiamenti dell'isolante • l'involucro esterno isolante del cavo non presenti danni di origine meccanica o termica

Prima di inserire la spina nella presa verificare che la tensione di rete sia la stessa prevista per l'apparecchiatura.
Disinserire la spina di alimentazione senza tirare il cavo quando l'apparecchiatura non viene utilizzata o prima che si proceda alla pulizia.
Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati.
Per interventi di riparazione o sostituzione di parti ricorrere ad un elettricista professionista o al servizio di assistenza di Martellato srl

Precauzioni per il rischio meccanico

	Verificare quotidianamente che: • non ci siano corpi estranei tra scocca trascinatore e piatto che possano bloccare o impedire la corretta rotazione tra gli elementi

Prima di utilizzare SPINNER assicurarsi di non indossare indumenti e/o oggetti che sfilandosi possano toccare il piatto in movimento o il sottostante trascinatore con il rischio di possibile inceppamento.

Precauzioni per il rischio da contatto alimentare

	Il tappetino siliconico, fornito con lo strumento, è realizzato con materiale idoneo al contatto alimentare secondo quanto prescritto dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 MOCA. Posizionare il lato lucido a contatto con il piatto, mentre il lato satinato con effetto "grip" a contatto con l'alimento. Qualora venisse posto sopra di esso un altro supporto per la lavorazione di alimenti, assicurarsi che anche quest'ultimo rispetti le suddette prescrizioni di idoneità.

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchiatura è composta da una scocca in materiale plastico stampato, nella quale sono contenuti gli organi di funzionamento. Nella parte superiore è fissato il piatto "di lavoro" in materiale plastico attraverso il perno motore che ne permette la rotazione supportata dal trascinatore. Nella parte frontale troviamo la manopola di regolazione del senso e della velocità di rotazione. Nella parte posteriore troviamo il tasto di accensione e spegnimento ed il connettore per l'inserimento del cavo con spina.

4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione elettrica	115-230VAC / 50-60 Hz
Potenza elettrica	15W
Corrente massima assorbita	0,1A @ 115V - 0,05A @ 230V
Classe di isolamento elettrico	II
Dimensioni	27 x 26 x H. 12 cm
Peso complessivo	1,6 Kg
Portata Massima	15 Kg
Potenza acustica	57 dBMAX @ 1m
Grado di protezione	IP 31
Materiali	Plastiche
Campo di temperatura	0 - 40°C
Ambiente operativo	Laboratorio artigiano prodotti gastronomici / dolciari
Temperatura ambientale max.	40°C
Conformità	Direttiva Bassa Tensione LVD: 2014/35/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EMC: 2014/30/UE Direttiva RoHS: 2011/65/UE - Direttiva RAEE: 2012/19/UE
Norme applicate	EN 60335-1:2012

Il giratorte elettrico SPINNER è destinato ad operare nei soli ambienti di CLASSE B. Gli apparecchi di Classe B sono destinati all'uso in aree residenziali e similari. Potrebbero presentarsi difficoltà nel garantire la compatibilità elettromagnetica in altri ambienti a causa di disturbi condotti e irradiati.

5.0 CAMPO D' IMPIEGO

L'apparecchiatura è immessa sul mercato esclusivamente per l'utilizzo nei laboratori di pasticceria ad uso professionale.

6.0 MODO D'IMPIEGO

Collegare il cavo di alimentazione al connettore posto sul retro dello strumento
Inserire la spina nella presa di corrente, verificando preventivamente la presenza del corretto potenziale elettrico.
Accendere lo strumento posizionando l'interruttore, posto sul retro dello strumento in posizione (1).
Ruotare la manopola posta sulla parte anteriore dello strumento per regolare senso e velocità di rotazione del piatto.



1. Per la modalità "PAUSA" premere una volta il centro della manopola. IL LED centrale inizierà a lampeggiare a conferma dell'attivazione di questa funzione, ed il piatto del giratorta si fermerà.



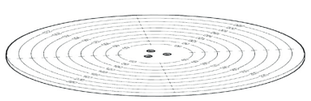
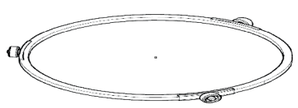
2. Per disattivare la modalità "PAUSA" premere una volta il centro della manopola. Il led centrale rimarrà costantemente acceso ed il piatto dello Spinner inizierà a ruotare mantenendo la stessa velocità e lo stesso senso di rotazione.

3. Mentre la modalità "PAUSA" è attiva é possibile variare direzione e velocità di rotazione. Alla riaccensione, premendo la manopola, il piatto ruoterà come impostato.

7.0 DIAGNOSTICA GUASTI E INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
A	Con interruttore in posizione (1) lo strumento non si accede	Cavo di alimentazione non collegato efficacemente	Verificare il corretto collegamento sia lato connettore sul retro dello strumento, sia lato presa elettrica
		Spia su interruttore accesa e led centrale spento.	Contattare l'assistenza Martellato
B	Il led centrale della macchina è acceso, ma ruotando la manopola il motore non si avvia	Possibile scollegamento o rottura del motore	Contattare l'assistenza Martellato
C	Ruotando la manopola il piatto non si muove o gira lentamente	Possibile inceppamento	Verificare che non ci siano corpi estranei tra scocca e piatto rotante ed eventualmente procedere alla rimozione

7.1 RICAMBI

TCSILICO	TCDISCO24	TCTRASCINATORE
DISCO SILICONE 240 MM PER SPINNER	PIATTO PLEX PER SPINNER 240 MM	SUPPORTO GIREVOLE PER PIATTO D.188 M
		

SPINA01	SPINA02	SPINA03
SPINA SCHUKO + CAVO 3 X0,75 NERO 1,5 MT	SPINA UK + CAVO 3 X0,75 NERO 1,5 MT	SPINA AUSTRALIA/CINA + CAVO 3 X0,75 NERO 1,5 MT
		

Per altri ricambi elettrici o meccanici rivolgersi alla rete commerciale Martellato o al proprio venditore.

8.0 PULIZIA

⚠	Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura, eseguire nell'ordine: 1. Spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore principale, 2. Staccare la spina dalla presa di alimentazione;

Pulizia della scocca in plastica esterna e del piatto rotante:

- Utilizzare una spugna umida con acqua calda.
- Asciugare accuratamente con un panno in microfibra.
- Evitare spruzzi d'acqua sulle parti elettriche accessibili.
- Il disco in silicone può essere lavato in lavastoviglie.

9.0 IMBALLO, STOCCAGGIO E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

- Scatola di cartone
- Libretto istruzioni per l'uso
- Dichiarazione di conformità CE

Nel suo imballo completo, SPINNER può essere immagazzinato in:

- Luogo asciutto
- Temperature comprese fra 5° e 40 °C.

10.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO

	Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali: • materie plastiche • acciaio • componenti elettrici
	Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Come indicato nella Dichiarazione di Conformità CE, Lo SPINNER è conforme alla direttiva europea RoHS 2011/65/UE.

SPINNER rientra fra i prodotti della direttiva europea 2012/19/UE, e pertanto contrassegnato con il simbolo:



Deve essere smaltito secondo le specifiche disposizioni in merito alla classe <piccoli elettrodomestici>.

Assumere pertanto tutte le informazioni del caso presso le autorità competenti.

CONFORMITÀ E MARCATURA DEL PRODOTTO



Le targhe sopradescritte devono essere mantenute integre per la sicurezza del prodotto.
Nel caso in cui sia deteriorate o illeggibili per il loro reintegro rivolgersi al fornitore.
Si allega al presente manuale copia della Dichiarazione di Conformità CE.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

Martellato SRL - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Dichiara che i prodotti:

SPINNER

Giratorta Elettrico

è conforme alle seguenti Direttive Europee:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU (LVD)
Sono state inoltre applicate le seguenti norme
IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019 / IEC 60335-1:2020

Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/EU (EMC)
Sono state inoltre applicate le seguenti norme: EN 60335-1:2008, EN 61000-6-1:2007, EN 61000-6-3:2007

Si dichiara inoltre che le apparecchiature sono conformi alla direttiva europea 2011/65/UE

Vigonza, 18/02/2019

Martellato Alessandro
Amministratore Unico

SPINNER
Electric cake turntable
START & STOP

SOMMAIRE

1.0	DESCRIPTION DU PRODUIT
2.0	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ
3.0	STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS
4.0	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
5.0	DOMAINES ET LIMITES D'UTILISATION
6.0	MODE D'EMPLOI
7.0	DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS
8.0	NETTOYAGE
9.0	EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT
10.0	CESSION / ÉLIMINATION
11.0	CONFORMITÉ ET MARQUAGE DU PRODUIT

1.0 DESCRIPTION DU PRODUIT

Spinner est un plateau tournant électrique conçu pour réaliser des décorations et garnir des préparations culinaires sucrées et salées. Grâce à ses caractéristiques de versatilité et facilité d'utilisation, il peut être utilisé dans différents contextes de pâtisserie et de restauration durant les phases de création et de finition qui exigent rapidité d'exécution, productivité et originalité du résultat. Il est doté d'un puissant motoréducteur électrique, d'un système de réglage de la rotation horaire/antihoraire et de la vitesse de rotation de 1 à 80 rpm ; il se règle grâce au bouton situé sur le devant de l'appareil. L'indication visuelle à led avec une luminosité proportionnelle à la vitesse de rotation restitue un feedback constant sur l'état de fonctionnement de la machine. L'échelle graduée pour le centrage du produit sur le plateau rotatif facilite et rend le travail plus précis.



2.0 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser SPINNER, l'utilisateur doit lire attentivement la notice d'utilisation, en particulier les parties mises en évidence par des symboles :

	informations à lire
	attention

Le fabricant décline toute responsabilité dérivant du non-respect des instructions fournies ou bien d'utilisations erronées ou impropres.

2.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil.
Si certaines parties résultent endommagées ou en cas de dysfonctionnement, s'adresser directement au revendeur.
Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.
Utiliser l'appareil seulement et exclusivement dans les limites d'utilisation prévues.
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
L'appareil est pourvu d'un câble d'une longueur appropriée pour un branchement facile à la prise électrique, mais suffisamment court pour éviter les torsions ou le trébuchement d'une personne.
L'appareil doit être placé sur un plan horizontal stable.
Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs pour nettoyer l'appareil.
Ne pas nettoyer avec des détergents abrasifs.
Ne pas utiliser de détergents inflammables.

Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise électrique lorsque le plateau tournant pour gâteaux SPINNER :

- n'est pas utilisé
- doit être nettoyé
- manifeste des pannes ou des anomalies de fonctionnement.

Précautions pour le danger électrique

⚠	Vérifier quotidiennement que : • le câble de branchement électrique soit en bon état et ne présente aucune détérioration de l'isolant. • l'enveloppe extérieure isolante du câble ne présente pas de dommages d'origine mécanique ou thermique.

Avant de brancher la fiche dans la prise, vérifier que la tension de réseau soit la même que celle prévue pour l'appareil.
Débrancher la fiche d'alimentation sans tirer le câble lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant tout nettoyage.
Ne pas utiliser l'appareil avec le câble ou la fiche endommagés.
Pour toute réparation ou remplacement des pièces, contacter un électricien professionnel ou le centre d'assistance de Martellato Srl

Précautions pour le danger mécanique

⚠	Vérifier chaque jour que :: • il n'y ait pas de corps étrangers entre la coque d'entraînement et le plateau qui puissent bloquer ou empêcher la rotation correcte entre les éléments

Avant d'utiliser SPINNER, il faut s'assurer ne pas porter de vêtements et/ou d'accessoires qui, en s'enlevant, puissent toucher le plateau actionné ou la coque d'entraînement et provoquer un éventuel enrayage.

Précautions pour le risque de contact alimentaire

	Le tapis en silicone, fourni avec l'appareil, est réalisé dans un matériau approprié au contact alimentaire, conformément aux prescriptions du Règlement (CE) n°1935/2004 MOCA. Positionner le côté brillant en contact avec le plateau, tandis que l'autre côté satiné avec effet « grip » sera en contact avec les aliments. Si un autre support est appliqué sur le plateau pour la préparation des aliments, il faut s'assurer qu'il respecte les normes de conformité.

3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'appareil est composé d'une coque en plastique moulé, qui contient les organes de fonctionnement. Le plateau « de travail » en plastique est fixé dans la partie supérieure au moyen de la broche du moteur qui en permet la rotation soutenue par la coque d'entraînement.
Sur la partie frontale se trouve le bouton de réglage du sens et de la vitesse de rotation.
À l'arrière se trouvent la touche de marche/arrêt et le connecteur pour l'insertion du câble avec fiche.

4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique	115-230VAC / 50-60 Hz
Puissance électrique	15W
Courant maximal absorbé	0,1A @ 115V - 0,05A @ 230V
Classe d'isolation électrique	II
Dimensions	27 x 26 x H. 12 cm
Poids total	1,6 Kg
Charge maximale	15 Kg
Puissance acoustique	57 dBMAX @ 1m
Degré de protection	IP 31
Matériaux	Plastiques
Plage de température	0 - 40°C
Domaine d'application	Atelier artisanal produits gastronomiques / sucreries
Température ambiante max.	40°C
Conformité	Directive Basse Tension LVD : 2014/35/UE Directive Compatibilité Électromagnétique EMC : 2014/30/UE Directive RoHS : 2011/65/UE Directive DEEE : 2012/19/UE
Normes appliquées	EN 60335-1:2012

Le plateau tournant électrique pour gâteaux SPINNER est conçu pour fonctionner exclusivement dans les environnements de CLASSE B.
Les appareils de Classe B sont conçus pour être utilisés dans des zones résidentielles et similaires. Il pourrait être difficile de garantir la compatibilité électromagnétique dans d'autres environnements en raison de perturbations conduites et rayonnées.

5.0 DOMAINE D'UTILISATION

L'appareil est mis sur le marché exclusivement pour une utilisation dans les laboratoires de pâtisserie à usage professionnel.

6.0 MODE D'EMPLOI

Raccorder le câble d'alimentation au connecteur situé à l'arrière de l'appareil.
Insérer la fiche dans la prise de courant, en vérifiant préalablement la présence du potentiel électrique approprié.
Allumer l'appareil en positionnant l'interrupteur, situé à l'arrière de l'appareil, en position (1).
Tourner le bouton situé à l'avant de l'appareil pour régler le sens et la vitesse de rotation du plateau.



1. Pour le mode « PAUSE », appuyez une fois sur le centre du bouton. La LED centrale se mettra à clignoter pour confirmer l'activation de cette fonction, et le plateau tourne-gâteau s'arrêtera.



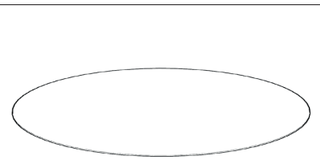
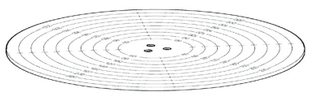
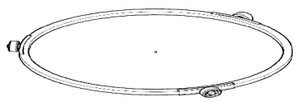
2. Pour désactiver le mode "PAUSE", appuyez une fois sur le centre du bouton. Le LED central restera constamment allumé et le plateau du Spinner commencera à tourner à la même vitesse et dans la même direction.

3. Pendant que le mode "PAUSE" est actif, il est possible de varier la direction et la vitesse de rotation. Lors de la réactivation, en appuyant sur le bouton, le plateau tournera comme réglé.

7.0 DIAGNOSTIQUE PANNES ET INCONVÉNIENTS

	DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
A	Avec l'interrupteur en position (1) l'appareil ne s'allume pas.	Câble d'alimentation non raccordé correctement.	Vérifier le raccordement du côté connecteur à l'arrière de l'appareil et du côté prise électrique.
		Voyant de l'interrupteur allumé et led centrale éteinte.	Contacter l'assistance Martellato.
B	La led centrale de l'appareil est allumée, mais le moteur ne démarre pas lorsqu'on tourne le bouton.	Le moteur est probablement mal raccordé ou cassé.	Contacter l'assistance Martellato.
C	En tournant le bouton, le plateau ne s'actionne pas ou tourne lentement.	Enrayage possible.	Vérifier qu'il n'y ait pas de corps étrangers entre la coque et le plateau tournant ; si c'est le cas, les éliminer.

7.1 PIÈCES DE RECHANGE

TCSILICO	TCDISCO24	TCTRASCINATORE
DISQUE SILICONE 240 MM POUR SPINNER	PLATEAU PLEX POUR SPINNER 240 MM	SUPPORT TOURNANT POUR PLATEAU D.188 M
		

SPINA01	SPINA02	SPINA03
FICHE SCHUKO + Câble 3 X0,75 Noir 1,5 M	FICHE UK + Câble 3 X0,75 Noir 1,5 M	FICHE AUSTRALIE/CHINE + Câble 3 X0,75 Noir 1,5 M
		

Pour d'autres pièces de rechange électriques ou mécaniques, s'adresser au réseau commercial Martellato ou bien au revendeur.

8.0 NETTOYAGE

⚠	Avant de nettoyer l'appareil, effectuer les opérations dans l'ordre : 1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal, 2. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation ;

Nettoyage de la coque externe en plastique et du plateau tournant :

- Utiliser une éponge humide avec de l'eau chaude.
- Essuyer soigneusement avec un chiffon en microfibre.
- Éviter les éclaboussures sur les parties électriques accessibles.
- Le disque en silicone peut être lavé au lave-vaisselle.

9.0 EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec un emballage constitué de :
• boîte en carton
• manuel d'instructions pour l'utilisation
• déclaration de conformité CE

Conditions de stockage
Dans son emballage complet, Meltinchoc peut être stocké dans :
• un endroit sec
• des températures comprises entre -5° et 40 °C.

10.0 CESSION / ÉLIMINATION

	Le produit contient les catégories suivantes de matériaux principaux : • matières plastiques • acier • composants électriques
	Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur. Comme indiqué dans la déclaration de conformité CE, il est conforme à la directive européenne RoHS 2011/65/UE.

Spinner fait partie des produits de la directive européenne 2012/19/UE, et reporte donc le symbole :

Elle doit être mise en décharge selon les dispositions spécifiques des classes <gros électroménagers> et <petits électroménagers>.

Prendre donc toutes les informations pertinentes auprès des autorités compétentes.

CONFORMITÉ ET MARQUAGE DU PRODUIT



Les plaques signalétiques décrites ci-dessus doivent être maintenues en parfait état pour la sécurité du produit. Si elles résultent détériorées ou illisibles, adressez-vous au fournisseur pour leur remplacement.
Une copie de la Déclaration de Conformité CE est jointe au présent manuel.
Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Martellato SRL - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Déclare que les produits :

SPINNER

Plateau tournant Électrique pour Gâteaux

est conforme aux Directives Européennes suivantes :

Directive Basse Tension 2014/35/EU (LVD)
Les normes suivantes ont également été appliquées :
IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019 / IEC 60335-1:2020

Directive Compatibilité Électromagnétique 2014/30/EU (EMC)
et normes harmonisées EN 60335-1:2008, EN 61000-6-1:2007, EN 61000-6-3:2007

Nous déclarons que les appareils sont conformes
à la directive européenne 2011/65/UE

Vigonza, 18/02/2019

Martellato Alessandro
Administrateur Unique

SPINNER
Electric cake turntable
START & STOP

ÍNDICE

1.0	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
2.0	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
3.0	ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO
4.0	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
5.0	CAMPOS Y LIMITACIONES DE USO
6.0	MODO DE USO
7.0	DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES
8.0	LIMPIEZA
9.0	EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
10.0	DESMANTELAMIENTO / DESECHO
11.0	CONFORMIDAD Y MARCAJE DE PRODUCTO

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Spinner es una plataforma giratoria eléctrica diseñada para hacer decoraciones y adornar preparaciones culinarias dulces y saladas. Gracias a su versatilidad y facilidad de uso, se puede utilizar en diversos contextos de pastelería y restauración en las fases de creación y acabado en las que se requiere rapidez de ejecución, productividad y originalidad del resultado. Está equipado con un potente motorreductor eléctrico, el ajuste del sentido de giro a la derecha y a la izquierda y la velocidad de rotación de 1 a 80 rpm se pueden gestionar a través del mando situado en la parte delantera del instrumento. La indicación visual LED con brillo proporcional a la velocidad de rotación devuelve un feedback constante sobre el estado de funcionamiento de la máquina. La escala graduada para centrar el producto en la placa giratoria facilita el trabajo y lo hace más preciso.



2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el SPINNER, el usuario debe leer atentamente las instrucciones de uso, en particular las partes marcadas con símbolos:

	Información para leer
	Atención

Se declinan todas las responsabilidades derivadas de la falta de observación de las instrucciones anteriores o del uso erróneo o incorrecto.

2.1 ADVERTENCIAS GENERALES

Antes de cada uso, compruebe la integridad del equipo.
Si algunas piezas están dañadas o en caso de mal funcionamiento, comuníquese directamente con el vendedor.
Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
Utilice el aparato sólo y exclusivamente dentro de los límites de su uso previsto.
Nunca deje el dispositivo desatendido mientras esté en funcionamiento.
El dispositivo está provisto de un cable de longitud adecuada para una fácil conexión a una toma de corriente, pero lo suficientemente corto para evitar que una persona lo tuerza o tropiece.
El aparato debe colocarse en un plano horizontal estable.
Nunca utilice esponjas o paños abrasivos para limpiar el equipo.
No limpie con detergentes abrasivos.
No use detergentes combustibles.

Apague el equipo y desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando la plataforma giratoria SPINNER:

- No se usa
- Se debe limpiar
- Muestra fallas o mal funcionamiento.

Precauciones para el riesgo eléctrico

	Compruebe diariamente que: • el cable de conexión eléctrica está en buenas condiciones y no haya daños en el aislamiento • el recinto aislante externo del cable no presente daños mecánicos o térmicos

Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red es la misma que para el aparato. Desconecte el enchufe de alimentación sin tirar del cable cuando el equipo no esté en uso o antes de realizar la limpieza. No utilice la unidad con un cable o enchufe dañado.

Para reparaciones o reemplazo de partes, contacte con un electricista profesional o con el servicio de Martellato srl

Precauciones para el riesgo mecánico

	Compruebe a diario que: • no hay cuerpos extraños entre el cuerpo de accionamiento y la placa que puedan bloquear o impedir la rotación correcta entre los elementos

Antes de usar SPINNER, asegúrese de no usar ropa y/u objetos que, al retirarse, puedan tocar la placa móvil o el arrastre subyacente con el riesgo de un posible atasco.

Precauciones para el riesgo por contacto con alimentos

	La esterilla de silicona suministrada con el instrumento está fabricada con material adecuado para el contacto con alimentos de acuerdo con las disposiciones del Reglamento (CE) nº 1935/2004 MOCA. Coloque el lado brillante en contacto con la placa, mientras que el lado satinado con efecto de "agarre" en contacto con el alimento. Si se coloca otro soporte de procesamiento de alimentos encima de él, asegúrese de que también cumple con los requisitos de idoneidad mencionados anteriormente.

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El equipo consiste en un cuerpo de plástico moldeado, que contiene los elementos de funcionamiento. En la parte superior está fijada la placa de trabajo en material plástico a través del pasador del motor que permite la rotación soportada por el arrastrador. En la parte delantera se encuentra la perilla para ajustar la dirección y la velocidad de rotación. En la parte posterior de la unidad hay un botón de encendido/apagado y un conector para insertar el cable con un enchufe.

4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión eléctrica	115-230VAC / 50-60 Hz
Potencia eléctrica	15W
Corriente máxima absorbida	0,1A @ 115V - 0,05A @ 230V
Clase de aislamiento eléctrico	II
Dimensiones	27 x 26 x H. 12 cm
Peso total	1,6 Kg
Carga máxima	15 Kg
Potencia acústica	57 dBMAX @ 1m
Grado de protección	IP 31
Materiales	Plásticos
Campo de temperatura	0 - 40°C
Entorno operativo	Taller artesanal para preparaciones gastronómicas / de confitería
Temperatura ambiente máx.	40°C
Conformidad	Directiva de baja tensión LVD: 2014/35/UE Directiva de Compatibilidad Electromagnética EMC: 2014/30/UE Directiva RoHS: 2011/65/UE; Directiva RAEE: 2012/19/UE
Normas aplicadas	EN 60335-1:2012

El girador de tortas eléctrico SPINNER está diseñado para funcionar solo en entornos de CLASE B. Los equipos de clase B están destinados para su uso en áreas residenciales y similares. Puede haber dificultades para garantizar la compatibilidad electromagnética en otros entornos debido a las perturbaciones conducidas e irradiadas.

5.0 CAMPO DE EMPLEO

El equipo se comercializa exclusivamente para su uso en laboratorios profesionales de pastelería.

6.0 MODO DE EMPLEO

Conecte el cable de alimentación al conector situado en la parte posterior del instrumento.
Inserte el enchufe en la toma de corriente, comprobando de antemano la presencia del potencial eléctrico correcto.
Encienda el instrumento colocando el interruptor en la parte posterior del instrumento en la posición (1).
Gire la perilla situada en la parte delantera del instrumento para ajustar la dirección y la velocidad de rotación del plato.



1. Per la modalità "PAUSA" premere una volta il centro del. Para el modo "PAUSA", presione el centro de la perilla una vez. El LED central comenzará a parpadear para confirmar la activación de esta función y el plato volteador de tartas se detendrá.la manopola. IL LED centrale inizierà a lampeggiare a conferma dell'attivazione di questa funzione, ed il piatto del giratorta si fermerà.



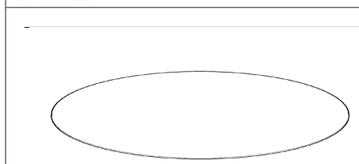
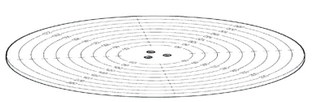
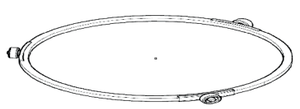
2. Para desactivar el modo "PAUSA", presione una vez el centro del botón. El LED central permanecerá encendido constantemente y el plato del Spinner comenzará a girar a la misma velocidad y en la misma dirección.

3. Mientras el modo "PAUSA" esté activo, es posible variar la dirección y la velocidad de rotación. Al reactivarse, al presionar el botón, el plato girará como se configuró.

7.0 DIAGNÓSTICO DE ROTURAS E INCONVENIENTES

	AVERÍA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
A	Con el interruptor en posición (1) el instrumento no se enciende.	El cable de alimentación no está conectado correctamente	Compruebe que la conexión es correcta tanto en el lado del conector en la parte posterior del instrumento como en el lado de la toma de corriente.
		Indicador del interruptor encendido y led central apagado.	Póngase en contacto con el servicio de Martellato
B	El led central de la máquina está encendido, pero al girar la perilla, el motor no arranca	Posible desconexión o rotura del motor.	Póngase en contacto con el servicio de Martellato
C	Al girar la perilla, la placa no se mueve o gira lentamente	Posible atasco	Compruebe que no haya cuerpos extraños entre el cuerpo y la placa giratoria y retírelos si es necesario.

7.1 RECAMBIOS

TCSILICO	TCDISCO24	TCTRASCINATORE
DISCO DE SILICONA 240 MM PARA SPINNER	PLACA PLEX PARA SPINNER 240 MM	SOPORTE GIRATORIO PARA PLACA D.188 M
		

SPINA01	SPINA02	SPINA03
ENCHUFE SCHUKO + CABLE 3 X0,75 NEGRO 1,5 MT	ENCHUFE UK + CABLE 3 X0,75 NEGRO 1,5 MT	ENCHUFE AUSTRALIA/CHINA + CABLE 3 X0,75 NEGRO 1,5 MT
		

Para otros repuestos eléctricos o mecánicos, comuníquese con la red de ventas de Martellato o con su proveedor.

8.0 LIMPIEZA

⚠	Antes de limpiar el aparato, siga el siguiente orden: 1. Apague el aparato a través del interruptor principal, 2. Retire el enchufe de la toma de corriente;

Limpieza de la carcasa exterior de plástico y de la placa giratoria:

- Use una esponja húmeda con agua tibia.
- Seque cuidadosamente con un paño de microfibra.
- Evite salpicar agua en partes eléctricas accesibles.
- El disco de silicona se puede lavar en el lavavajillas.

9.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El equipo se suministra en un embalaje compuesto por:

- Caja de cartón
- Manual de instrucciones para su uso
- Declaración de conformidad CE

Condiciones de almacenamiento:

- En su embalaje completo, SPINNER se puede almacenar:
- En un lugar seco
- A temperaturas entre 5° y 40 ° C.

10.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO

	El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales: • materiales plásticos • acero • componentes eléctricos
	Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Como se indica en la Declaración de conformidad CE, el Meltinchoc cumple con la directiva europea RoHS 2011/65/EU.

El SPINNER es uno de los productos que respeta la Directiva Europea 2012/19 / UE y, por lo tanto, está marcado con el símbolo:



Debe ser eliminado de acuerdo con las disposiciones específicas sobre las clases <grandes electrodomésticos> y <pequeños electrodomésticos>.

Por lo tanto, tome toda la información relevante de las autoridades competentes.

CONFORMIDAD Y MARCAJE DEL PRODUCTO



Las placas descritas anteriormente deben mantenerse intactas por la seguridad del producto. En caso de que esté dañado o sea ilegible para su reintegración, comuníquese con el proveedor.
Se adjunta una copia de la Declaración de conformidad CE a este manual

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios cumplen con los requisitos de la regulación europea 1935/2004.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CE

Plataforma Giratoria Eléctrica

cumple con las siguientes directivas europeas:

Directiva de baja tensión 2014/35/EU (LVD)
Además, se han aplicado las siguientes normas:
IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019 / IEC 60335-1:2020

Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EU (EMC)
y las siguientes normas armonizadas EN 60335-1:2008, EN 61000-6-1:2007, EN 61000-6-3:2007

También se declara que el equipo cumple con los requisitos
de la Directiva Europea 2011/65 / UE

Vigonza, 18/02/2019

Martellato Alessandro
Administrador único

INHALTSVERZEICHNIS

1,0	PRODUKTBESCHREIBUNG
2,0	SICHERHEITSHINWEISE
3,0	AUFBAU UND FUNKTIONSWEISE
4,0	TECHNISCHE MERKMALE
5,0	ANWENDUNGSBEREICHE UND -GRENZEN
6,0	ANWENDUNGSWEISE
7,0	FEHLER- UND PROBLEMDIAGNOSE
8,0	REINIGUNG
9,0	VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT
10,0	STILLLEGUNG / ENTSORGUNG
11,0	KONFORMITÄT UND PRODUKTKENNZEICHNUNG

1.0 PRODUKTBESCHREIBUNG

Spinner ist ein elektrischer Tortendrehteller, der für die Dekoration und Garnierung von süßen und herzhaften kulinarischen Zubereitungen entwickelt wurde. Dank seiner Vielseitigkeit und Benutzerfreundlichkeit eignet er sich für den Einsatz in verschiedenen Bereichen der Konditorei und des Gaststättengewerbes, wo es auf schnelle Ausführung, Produktivität und Originalität des Ergebnisses ankommt. Das Gerät ist mit einem leistungsstarken elektrischen Getriebemotor ausgestattet, dessen Drehrichtung im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn und dessen Drehzahl von 1 bis 80 U/min über den Drehknopf an der Vorderseite des Geräts eingestellt werden kann. Die LED-Anzeige, deren Helligkeit sich proportional zur Drehzahl verhält, informiert ständig über den Betriebszustand des Gerätes. Die Skala für die Zentrierung des Produkts auf dem Drehteller erleichtert und präzisiert die Arbeit.



2.0 SICHERHEITSHINWEISE

Bevor Sie SPINNER verwenden, müssen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, insbesondere die mit Symbolen hervorgehobenen Teile:

	zu lesende Informationen
	Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Anweisungen oder für eine falsche oder unsachgemäße Verwendung.

2.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch die Unversehrtheit des Geräts.
Wenden Sie sich bei Beschädigungen oder Fehlfunktionen direkt an Ihren Händler.
Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
Benutzen Sie das Gerät nur und ausschließlich innerhalb der Grenzen seines Verwendungszwecks.
Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
Das Gerät ist mit einem Kabel ausgestattet, das lang genug ist, um es bequem an eine Steckdose anzuschließen, aber kurz genug, um ein Verdrehen oder Stolpern durch eine Person zu verhindern.
Das Gerät muss auf einer stabilen, horizontalen Fläche stehen.
Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals Scheuerschwämme oder -tücher.
Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Reinigungsmitteln.
Verwenden Sie keine brennbaren Reinigungsmittel.

Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Tortendrehteller SPINNER:

- nicht in Gebrauch ist
- gereinigt werden muss
- Fehler oder Funktionsstörungen aufweist.

Vorsichtsmaßnahmen gegen elektrische Risiken

	Prüfen Sie täglich, ob: • das elektrische Anschlusskabel in gutem Zustand ist und keine Schäden an der Isolierung aufweist • der isolierende Außenmantel des Kabels nicht mechanisch oder thermisch beschädigt ist

Prüfen Sie vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, ob die Netzspannung mit der des Geräts übereinstimmt.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ohne am Kabel zu ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird oder bevor Sie es reinigen.
Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
Wenden Sie sich für Reparaturarbeiten oder den Austausch von Teilen an einen professionellen Elektriker
oder den Kundendienst der Martellato srl

Vorsichtsmaßnahmen gegen mechanische Risiken

	Prüfen Sie täglich, ob: • sich keine Fremdkörper zwischen dem Antriebskörper und der Platte befinden, die die korrekte Drehung zwischen den Elementen blockieren oder verhindern könnten

Achten Sie vor der Verwendung von SPINNER darauf, dass Sie keine Kleidungsstücke und/oder Gegenstände tragen, die die bewegliche Platte oder die darunter liegende Antriebseinheit berühren könnten, um ein mögliches Verklemmen zu verhindern.

Vorsichtsmaßnahmen für den Kontakt mit Lebensmitteln

	Die mit dem Gerät gelieferte Silikonmatte besteht aus einem Material, das gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 MOCA für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Legen Sie die glatte Seite in Kontakt mit dem Teller und die satinierte Seite mit „Gripeffekt “ in Kontakt mit den Lebensmitteln. Wenn eine andere Unterlage für den Kontakt mit Lebensmitteln darauf gelegt wird, vergewissern Sie sich, dass auch diese die oben genannten Anforderungen an die Eignung erfüllt.

3.0 AUFBAU UND FUNKTIONSWEISE

Das Gerät besteht aus einem geformten Kunststoffkörper, der die Funktionsteile enthält.
Im oberen Teil ist die „Arbeitsplatte“ aus Kunststoff mit dem Motorstift befestigt, der ihre Drehung mit Unterstützung des Antriebs ermöglicht.
Auf der Vorderseite befindet sich der Drehknopf zur Einstellung der Drehrichtung und -geschwindigkeit.
Auf der Rückseite befinden sich der Ein/Aus-Schalter und der Anschluss für das Kabel mit Stecker.

4.0 TECHNISCHE MERKMALE

Elektrische Spannung	115-230VAC / 50-60 Hz
Elektrische Leistung	15W
Maximale Stromaufnahme	0,1A @ 115V - 0,05A @ 230V
Elektrische Isolationsklasse	II
Abmessungen	27 x 26 x H. 12 cm
Gesamtgewicht	1,6 Kg
Maximale Tragfähigkeit	15 Kg
Akustische Leistung	57 dBMAX @ 1m
Schutzart	IP 31
Werkstoffe	Kunststoff
Temperaturbereich	0 - 40°C
Arbeitsumgebung	Gastronomie / Konditorei
Umgebungstemperatur max.	40°C
Konformität	Niederspannungsrichtlinie LVD: 2014/35/EU Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit EMC: 2014/30/EU RoHS-Richtlinie: 2011/65/EU - WEEE-Richtlinie: 2012/19/EU
Angewandte Normen	EN 60335-1:2012

Der elektrische Tortendrehteller SPINNER ist nur für die Verwendung in Umgebungen der Klasse B vorgesehen. Geräte der Klasse B sind für die Verwendung in Wohnbereichen und ähnlichen Bereichen vorgesehen. In anderen Umgebungen kann es aufgrund von leitungsgebundenen und gestrahlten Störungen zu Schwierigkeiten bei der Gewährleistung der elektromagnetischen Verträglichkeit kommen.

5.0 ANWENDUNGSBEREICH

Das Gerät wird ausschließlich zur Verwendung in Konditoreien für den professionellen Gebrauch in Verkehr gebracht.

6.0 ANWENDUNGSWEISE

Schließen Sie das Netzkabel an den Anschluss auf der Rückseite des Geräts an
Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und vergewissern Sie sich vorher, dass das richtige elektrische Potential vorhanden ist.
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Schalter auf der Rückseite des Geräts auf Position (1) stellen.
Drehen Sie den Knopf auf der Vorderseite des Geräts, um die Drehrichtung und -geschwindigkeit des Tellers einzustellen.



1. Für den Modus „PAUSE“ drücken Sie einmal auf die Mitte des Knopfes. Die mittlere LED beginnt zu blinken, um die Aktivierung dieser Funktion zu bestätigen, und der Tortendrehteller hält an.



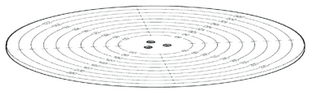
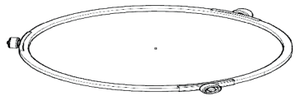
2. Um den „PAUSE“-Modus zu deaktivieren, drücken Sie einmal auf die Mitte des Knopfes. Die mittlere LED leuchtet konstant und der Teller Spinner beginnt sich mit der gleichen Geschwindigkeit und Drehrichtung zu drehen.

3. Während der „PAUSE“-Modus aktiv ist, können Sie die Drehrichtung und -geschwindigkeit ändern. Wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird, dreht sich der Teller wie eingestellt.

7.0 FEHLER- UND PROBLEMDIAGNOSE

	STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
A	Mit dem Schalter in Position (1) lässt sich das Gerät nicht einschalten	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen	Überprüfen Sie den korrekten Anschluss sowohl auf der Steckerseite auf der Rückseite des Geräts als auch auf der Buchsenseite
		Licht am Schalter an und zentrale LED aus.	Kontaktieren Sie den Martellato Kundendienst
B	Die zentrale LED am Gerät leuchtet, aber der Motor lässt sich durch Drehen des Knopfes nicht starten	Möglicherweise ist der Motor abgeklemmt oder defekt	Kontaktieren Sie den Martellato Kundendienst
C	Beim Drehen des Knopfes bewegt sich der Teller nicht oder nur langsam	Mögliche Verklemmung	Überprüfen Sie, dass sich keine Fremdkörper zwischen Gehäuse und Drehteller befinden und entfernen Sie sie gegebenenfalls

7.1 ERSATZTEILE

TCSILICO	TCDISCO24	TCTRASCINATORE
240 MM SILIKONSCHEIBE FÜR SPINNER	PLEXI-TELLER FÜR SPINNER 240 MM	DREHBARER HALTER FÜR TELLER D.188 M
		

SPINA01	SPINA02	SPINA03
SCHUKO STECKER + KABEL 3 X0.75 SCHWARZ 1.5 M	UK-STECKER + KABEL 3 X0,75 SCHWARZ 1,5 M	AUSTRALIEN/CHINA-STECKER + KABEL 3 X0,75 SCHWARZ 1,5 M
		

Für andere elektrische oder mechanische Ersatzteile wenden Sie sich bitte an das Martellato-Vertriebsnetz oder Ihren Händler.

8.0 REINIGUNG

⚠	Führen Sie vor der Reinigung des Geräts die folgenden Schritte in dieser Reihenfolge aus: 1. Schalten Sie das Gerät über den Hauptschalter aus. 2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose;

Reinigung der äußeren Kunststoffschale und des Drehtellers:

- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit warmem Wasser.
- Trocknen Sie es gründlich mit einem Mikrofasertuch ab.
- Vermeiden Sie Wasserspritzer auf zugängliche elektrische Teile.
- Die Silikonscheibe kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

9.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät wird mit einer Verpackung geliefert, die aus folgenden Elementen besteht:

- Karton
- Gebrauchsanweisung
- CE-Konformitätserklärung

In der vollständigen Verpackung kann SPINNER wie folgt gelagert werden:
- an einem trockenen Ort
- Bei Temperaturen zwischen 5° und 40 °C.

10.0 STILLLEGUNG / ENTSORGUNG

	Das Produkt enthält die folgenden Hauptkategorien von Materialien: • Kunststoffe • Stahl • elektrische Bauteile
	Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Umweltvorschriften entsorgt werden. Wie in der CE-Konformitätserklärung angegeben, entspricht SPINNER der europäischen RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

SPINNER gehört zu den Produkten der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und ist daher mit dem Symbol gekennzeichnet:



Er muss gemäß den spezifischen Bestimmungen der Klasse <Haushaltskleingeräte> entsorgt werden.

Holen Sie daher alle relevanten Informationen bei den zuständigen Behörden ein.

KONFORMITÄTS- UND PRODUKTKENNZEICHNUNG



Die oben beschriebenen Schilder müssen aus Gründen der Produktsicherheit intakt bleiben.
Wenn sie beschädigt oder unleserlich sind, wenden Sie sich an den Lieferanten, um sie zu ersetzen.
Eine Kopie der EG-Konformitätserklärung ist diesem Handbuch beigefügt.

Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den Anforderungen der europäischen Verordnung 1935/2004.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Martellato SRL - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italien
erklärt, dass die Produkte:

SPINNER

Elektrischer Tortendrehteller

mit den folgenden europäischen Richtlinien übereinstimmt:

Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU (LVD)
Zudem wurden die folgenden Normen angewandt:
IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019 / IEC 60335-1:2020

Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU (EMC)
Die folgenden Normen wurden ebenfalls angewendet: EN 60335-1:2008, EN 61000-6-1:2007,
EN 61000-6-3:2007

Es wird außerdem erklärt, dass das Gerät
der europäischen Richtlinie 2011/65/EU entspricht

Vigonza, 18.02.2019

Martellato Alessandro
Alleiniger Verwalter

DPLSPINNER 202610

RECICLA AI Azul

FR MANUEL D'UTILISATION BAC DE TRI

LIBRETTO: Carta
BOOKLET: Paper

21 PAP

Raccolta differenziata: Verifica le disposizioni del tuo comune.
Recycling: Check the directions of your municipality.

SPINNER
Electric CAKE TURNTABLE
START & STOP

SAVE THE ORIGINAL PACKAGING IN THE EVENT OF TRANSPORT
CONSERVARE L'IMBALLO ORIGINALE PER UTILIZZARLO NEL CASO DI TRASPORTO
CONSERVER L'EMBALLAGE ORIGINAL POUR L'UTILISER EN CAS DETRANSPORT
MANTENGA EL EMBALAJE ORIGINAL PARA UTILIZARLO EN EL CASO DETRANSPORTE
BEWAHREN SIE DIE ORIGINALE VERPACKUNG AUF, UM DIESE BEI EINEM ETWAIGEN TRANSPORT ZU VERWENDEN.

Martellato

Martellato srl - via Rovigo, 1/B - 35010 - Vigonza (PD) Italy
tel. +39 0497800155 - martellato@martellato.com - www.martellato.com