Martellato

SPINNER
e-Turning Cake

MADE IN ITALY

# ELECTRIC CAKE TURNTABLE

## Giratorta elettrico - Plateau tournant électrique
## Plataforma giratoria eléctrica

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

# SPINNER
## E-Turning Cake

L'indispensabile giratorta elettrico per il tuo laboratorio
*Electric Cake Turntable: an essential tool for your laboratory*

**Il giratorta elettrico, compatto, pratico e leggero, che semplifica e aiuta il tuo lavoro.**

The electric turning cake, compact, practical and light, that simplifies and helps your work.

**SPINNER**
Misure / Size: 27x26 h 12 cm
Peso / Weight: 1,6 Kg

**MADE IN ITALY**

**Regolatore di velocità**
**Speed regulator**

**Piatto con scala graduata da 60 a 220 mm**
**Graduated plate between 2,36 and 8.66 inch**

**Anello trascinatore circolare**
**Roller ring support**

**Luminosità Led proporzionale alla velocità**
**LED brightness is proportional to the rotation speed**

**Piatto in plexiglass**
**Plexiglass plate**

**Rotazione oraria ed antioraria**
**Clockwise and anti-clockwise rotation**

Composto da un **corpo stabile** con trascinatore circolare sul quale ruota un **piano perfettamente planare** in plexiglass, con **scala graduata** in cm ed inch, consente il corretto e costante posizionamento del prodotto e la misurazione del decoro.

Con il regolatore puoi **variare la velocità** e il **senso di rotazione**. I **led direzionali** indicano il senso di rotazione ed in base all'intensità la velocità. Il pratico tappetino in silicone antiscivolo garantirà maggiore stabilità durante la lavorazione.

The cake turntable is composed by a **stable base** with circular guide and **planar Plexiglas plate**, with **graduated scale** for the correct and constant positioning of the product and the measurement of the decoration.

The regulator allow to **vary speed** and **direction of rotation**. **LEDs indicate direction** and speed of rotation. The practical non-slip silicone mat will ensure greater stability during processing.

| | |
|---|---|
| **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 |


## 1.1 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.

## 2.1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Avant d'utiliser **SPINNER**, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions d'utilisation, en particulier les parties indiquées par des symboles :

| | |
|---|---|
| | **Informations à lire** |
| | **Attention** |

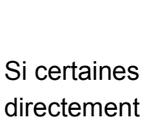
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ DÉRIVANT DU NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES OU BIEN D'UTILISATIONS ERRONÉES OU IMPROPRES.

**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 :<br>• le câble de branchement électrique soit en bon état et ne présente aucune détérioration de l'isolant.<br>• 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 :<br>• 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.<br>**Positionner le côté brillant en contact avec le plateau, tandis que l'autre côté satiné avec effet « grip » sera en contact avec les aliments.**<br>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

| CODE | SPINNER |
|---|---|
| Tension électrique | 115-230$V_{AC}$ / 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 |
| Puissance acoustique | 57 $dB_{MAX}$ @ 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<br>Directive Compatibilité Électromagnétique EMC : 2014/30/UE<br>Directive RoHS : 2011/65/UE<br>Directive DEEE : 2012/19/UE |
| Normes appliquées | EN 60335-1:2012 |



**ATTENTION :**
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 DOMAINES D'APPLICATION

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

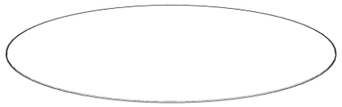
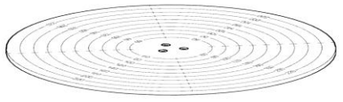
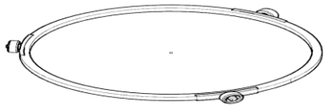
## 6.0 MODE D'EMPLOI

| | |
|---|---|
| 1 | Raccorder le câble d'alimentation au connecteur situé à l'arrière de l'appareil. |
| 2 | Insérer la fiche dans la prise de courant, en vérifiant préalablement la présence du potentiel électrique approprié. |
| 3 | Allumer l'appareil en positionnant l'interrupteur, situé à l'arrière de l'appareil, en position (1). |
| 4 | Tourner le bouton situé à l'avant de l'appareil pour régler le sens et la vitesse de rotation du plateau. |

## 7.0 DIAGNOSTIQUE DES PANNES ET INCONVÉNIENTS

| | DYSFONCTIONNEMENT | CAUSE PROBABLE | 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 |
|  |  |  |

**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 :**<br>1. Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur principal,<br>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, SPINNER peut être stocké dans :

- un endroit sec
- à des températures comprises entre 5° et 40 °C.



## 10.0 DÉMONTAGE / ÉLIMINATION

| | |
|---|---|
| <br> | **Le produit contient les catégories suivantes de matériaux principaux** :<br>• matières plastiques<br>• acier<br>• composants électriques<br>Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur.<br>Comme indiqué dans la Déclaration de Conformité CE, SPINNER 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 :

| | |
|---|---|
| | Il doit être éliminé selon les règles spécifiques concernant la classe d'appartenance <petits appareils électroménagers>. |

**Prendre donc toutes les informations pertinentes auprès des autorités compétentes.**

### 11.1 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.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Martellato SRL - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy
Declara que los productos:

# SPINNER

Plataforma Giratoria Eléctrica

cumple con las siguientes directivas europeas:

Directiva de baja tensión 2014/35/EU (LVD)

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

Martellato S.r.l.
Via Rovigo, 1/B
35010 Vigonza (PD) - Italy
P. IVA 02327740284



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

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)

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

Martellato S.r.l.
Via Rovigo, 1/B
35010 Vigonza (PD) - Italy
P. IVA 02327740284

YouTube

Martellato

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

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

**LIBRETTO:** Carta
**BOOKLET:** Paper

**DPLSPINNER_rev02** 2019 10 st 2023
Trad: Soget Est