



SPINNER
& Turning Cake

MADE IN ITALY

ELECTRIC CAKE TURNTABLE

Giratoria elettrico - Plateau tournant électrique
Plataforma giratoria eléctrica

SPINNER

E-Turning Cake

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



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.

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



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, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO
10.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO
11.0	CONFORMITÀ E MARCATURA PRODOTTO

1.1 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. E' 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 feedback costante sullo stato di funzionamento della macchina. La scala graduata per il centraggio del prodotto sul piatto rotante facilita e rende più preciso il lavoro.

2.1 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 RESPONSABILITA' DERIVANTE DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE
SUDETTE ISTRUZIONI OPPURE PER USI ERRATI O IMPROPRI.
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 detersivi combustibili.
- Spegner 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 SR

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

COD.	SPINNER
Tensione elettrica	115-230V _{AC} / 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
Potenza acustica	57 dB _{MAX} @ 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

ATTENZIONE

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 simili. Potrebbero presentarsi difficoltà nel garantire la compatibilità elettromagnetica in altri ambienti a causa di disturbi condotti e irradiati.

5.0 CAMPI D'IMPIEGO

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

6.0 MODO D'IMPIEGO

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

7.0 DIAGNOSTICA GUASTI INCONVENIENTI

	MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
A	Con interruttore in posizione (1) lo strumento non si accende	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
		

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. Spegnerne 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, IMMAGAZZINAMENTO E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita con un imballo costituito da:

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

Condizioni di immagazzinamento:

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.

11.1 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 DI CONFORMITÀ CE

Martellato SRL - Via Rovigo, 1/B - 35010 Vigonza PD - Italy

Dichiara che i prodotti:

SPINNER

Giratoria Elettrica

è conforme alle seguenti Direttive Europee:

Direttiva Bassa Tensione 2014/35/EU (LVD)

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
the only Administrator

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

EC 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)

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

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



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

