

SPINNER

E-Turning Cake



mod. **SPINNER**

Hand book of use and maintenance
Notice technique

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**

**Anello trasciatore circolare
Roller ring support**

**Piatto in plexiglass
Plexiglass plate**

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

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

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





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

1.1 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.

2.1 SAFETY WARNINGS

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

	Information you must read
	Warning

WE CANNOT BE HELD LIABLE FOR FAILURE TO FOLLOW THE ABOVE INSTRUCTIONS OR FOR INCORRECT OR IMPROPER USE OF THE DEVICE.

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 appliance's 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 SR 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

ITEM	SPINNER
Voltage	115-230V _{AC} / 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
Sound power level	57 dB _{MAX} @ 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

ATTENTION:

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 APPLICATIONS

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

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

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
		

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 turntable's 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

Storage conditions:

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 <small household appliances>.
--	--

You should therefore seek relevant information from the competent authorities.

11.1 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.

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 : • 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

CODE	SPINNER
Tension électrique	115-230V _{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 Directive Compatibilité Électromagnétique EMC : 2014/30/UE Directive RoHS : 2011/65/UE 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 : 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, SPINNER peut être stocké dans :

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

10.0 DÉMONTAGE / 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, 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.

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

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