

100%Chef



DJ Decor Food TURNTABLE

GIRAPLATOS DE GIRO REGULABLE
PARA DECORACIÓN DE ALIMENTOS

*TURNTABLE FOR FOOD DECORATION
WITH ADJUSTABLE ROTATION SPEED*

MANUAL USUARIO - USER MANUAL

MODEL 230V / 110V, 50-60 HZ
FROM 3 R.P.M. TO 40 R.P.M. HASTA / UP TO 8 KG

Descripción

100%Chef le agradece su confianza y le da las gracias por adquirir **DJ Decor Food Turntable ©**, el giraplatos eléctrico regulable que le permitirá realizar perfectas e inimaginables decoraciones en platos, bandejas, pasteles y tartas, además de presentaciones espectaculares en buffets.

Montaje y primer uso

Colocar el motor sobre una superficie lisa y seca, amplia y totalmente equilibrada. Conectar el enchufe a la red asegurándose que el interruptor trasero está en posición OFF. Encender el interruptor posterior. La luz se encenderá con el número "0". Gire el botón de mando lentamente hacia la derecha (sentido de las agujas del reloj) hasta ver que el plato empieza a girar. Controle la velocidad. Haga varias variaciones hasta probar con la máxima velocidad "9" (40 R.P.M.)

Colocar el producto (plato, pastel,...)procurando que quede lo más centrado posible sobre la alfombrilla de silicona. Dar un giro de forma manual y recentrar el producto si fuese necesario. Con el botón de mando, ir graduando la velocidad de giro. Observar nuevamente que el producto queda totalmente centrado. Ponga en marcha el giraplatos y seleccione la velocidad adecuada para realizar su técnica.

Para cambiar de sentido de giro, debe apretar el botón y el plato se detendrá y empezará a girar en sentido contrario.

Para detener volver a poner el mando en posición 0.

Si lo desea también con el motor detenido, puede hacer girar el disco de forma manual.

Tenemos a disposición el accesorio "LP" este disco de mayor diámetro 30 cm, permite realizar trabajos en soportes mayores con más estabilidad. Perfecto en decoraciones para pasteles gigantes, y presentación de bandejas de comida, estatuas de hielo, tallas de fruta, etc.

Limpieza y mantenimiento

- Retire la alfombrilla de silicona y lávela en el lavavajillas.
- Base y motor: desconectar la máquina de la red eléctrica. Pasar un paño húmedo con agua y jabón neutro, aclarar con un paño húmedo en agua caliente y secar, no utilizar alcohol ni productos agresivos para su limpieza.

- Cualquier otro problema consultar con el Servicio de Asistencia Técnica.

SAT sat@100x100chef.com

Garantía

La garantía de esta máquina es de 1 año. Ésta no cubrirá daños producidos por una mala manipulación o mantenimiento, ni gastos de desplazamientos o envío.

Despiece y detalle de explosión y recambios para S.A.T. solicitar a:

sat@100x100chef.com

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL TECHNICAL SERVICE OR SUPPORT

100%CHEF Rivero, 67 08032 Barcelona – SPAIN Tel. +34 93 429 63 40

Advertencias para los usuarios

Es indispensable que cuando utilice aparatos eléctricos, siga todas las normas de seguridad y precauciones descritas en este manual

Para evitar el riesgo de cortocircuito no colocar el motor base sobre agua u otro líquido.

Extreme las precauciones y atenciones cuando utilice este aparato.

No operar con enchufe o cable dañado, si su aparato no funciona correctamente lleve su aparato a reparar a su Servicio Técnico Oficial SAT.

El empleo de accesorios o piezas no originales pueden causar un daño a su aparato.

No utilizar en exteriores, ni utilizar este aparato para usos distintos de los descritos en este manual.

Asegúrese de apagar el motor cuando termine de trabajar.

No encienda el aparato hasta que esté familiarizado con estas instrucciones.

No desenchufe estirando del cable podría dañarlo. Apague primero el interruptor antes de desenchufar de la red.

ADVERTENCIA: este aparato tiene un enchufe polarizado. Asegúrese de enchufar el aparato en posición correcta e introducir las clavijas hasta el fondo. No modifique el enchufe original o sustituya el cable por otro diferente que no sea el oficial.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES EN UN SITIO ACCESIBLE Y SEGURO

Description

Thank you for taking trust in 100%Chef products and purchasing **DJ Decor Food Turntable ©**, electronic turntable with adjustable rotation speed, which allows to create incredible and perfect decorations on plates, trays, cakes or tarts, as well as spectacular buffet displays.

Assembly and first use

Place the motor base on a dry and even surface, providing sufficient space and complete stability. Plug in the device, making sure that the switch on the back is in the OFF position.

Turn on the switch on the back. A lit number "0" will appear on display. Slowly turn the command button to the right (clockwise) until the plate starts to spin. Perform speed control. Try different speed levels until reaching the maximum of "9" (40 R.P.M.).

Place the product (plate, cake, ...) making sure that it is as centred as possible on the silicone base. Spin the disc manually and recenter the product if necessary.

Modify rotation speed with the command button. Once again make sure that the product is completely centered. Turn on the turntable and select a relevant speed for performing your technique. In order to change direction of spinning, push the button. The disc will stop and start to spin in the opposite direction.

To stop the device, switch the command button to "0".

If you prefer to work with the motor switched off, you can spin the disc manually.

Also available "LP" accessory Ref. 50/0053 – a disc of larger, 30 cm, diameter, which offers the possibility to work on a bigger support with more stability. Perfect for decorating large cakes and presentation of food trays, ice statues, fruit bowls, etc.

Cleaning and maintenance

- Remove the silicone base and clean it in a dishwasher.
- Motor base: unplug the device. Use a cloth to clean the machine with water and neutral soap and then with hot water. Wipe dry. Do not use alcohol or aggressive detergents for cleaning.
- For any problem consult the Official Technical Assistance at sat@100x100chef.com

Warranty

This machine enjoys 1 year warranty. This does not cover damages caused by inappropriate use or maintenance, nor the cost of replacing and shipping.

OFFICIAL TECHNICAL ATTENTION SERVICE

sat@100x100chef.com

100%CHEF Rivero, 67 08032 Barcelona – SPAIN Tel. +34 93 429 63 40

Warning for users

It is necessary to follow all the precautionary measures and security standards described in this manual while using electronic devices

In order to avoid short circuit, do not place the motor base on a surface covered with water or other liquid.

Keep the utmost attention and follow precautionary measures while using this device.

Do not use, if the plug or cable are damaged. If the device is not functioning correctly, make sure to repair it at the official Technical Assistance Service.

The use of not original parts and accessories may result in damaging the device.

Do not use outside, nor for purposes others than specified in this User´s Guide.

Make sure to switch off the device upon finishing work.

Do not turn on the device before reading this User´s Guide.

Do not pull the cable to unplug as it may damage it.
Switch off the device first, before unplugging it.

CAUTION: this device is equipped with polarized plug. Make sure that the device is plugged in the correct position and that it is plugged completely. Do not modify the original plug or substitute the cable with a not original one.

KEEP THESE GUIDELINES IN A SAFE AND ACCESSIBLE PLACE

**DECLARACIÓN CONFORMIDAD "CE" | DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE"
STATEMENT OF CONFORMITY "CE" | DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"**

Nosotros: | Nous: | We: | Noi: Cocina sin límites, S.L.

Declara que: | Déclare que: | Declare that: | Dichiaro che:

Código | Code | Code | Codice prodotto

Modelo | Modèle | Type | Modello 50/0051 - DJ Decor Food Turntable

Cumplen las directivas siguientes: | Accomplit les directives suivantes : | Meet the following directives :

73/23/CEE Seguridad eléctrica | Sécurité électrique | Electrical safety

89//338/CEE Compatibilidad electromagnética | Compatibilité électromagnétique | Electromagnetic compatibility

Cumplen las siguientes normas: | Accomplit les normes suivantes: | Meet the following standards:

EN50081-1 | EN50082-1 | EN61010-1 | EN61010-2-041

Angel Salvador Esplugas
General Manager

Barcelona, 15 de Enero de 2016



Este manual es parte inseparable del aparato por lo que debe estar disponible a todos los usuarios del equipo. Le recomendamos leer atentamente el presente manual y seguir rigurosamente los procedimientos de uso para obtener las máximas prestaciones y una mayor duración del mismo.

This manual should be made available for all users of this equipment. To get the best results and a higher duration of this equipment it is advisable to read carefully this manual and follow the guidelines for use.