



FRXSH Mousse Chef Essential
Apparecchio per la cucina

Manuale operativo

Versione: 2.0

Numero documento: 100484



Informazioni legali

Gentili clienti,

grazie per la vostra fiducia e per avere scelto il nostro FRXSH Mousse Chef Essential.

Il Mousse Chef Essential viene prodotto in Svizzera secondo gli standard certificati ISO. Le sue funzioni vanno dalla preparazione di mousses ultra-fine trattato con alimenti surgelati senza scongelarli, per ottenere crema di gelato, sorbetti, mousses e molto altro ancora dal gusto e colori intensi, al taglio/triturazione delicati, p.e. di erbe aromatiche, tartara o verdure, fino alla montatura ariosa di ingredienti liquidi.

In questo modo puoi suddividere la lavorazione delle ricette in porzioni e lavorare con sovrappressione o pressione normale.

Grazie al suo display a tasti meccanici con un feedback tattile preciso, è possibile eseguire tutti i processi in modo rapido e sicuro. Il Mousse Chef Essential lavora gli alimenti con precisione ed efficienza – anche in caso di utilizzo intensivo – diventando un compagno di lavoro indispensabile, grazie anche alle sue dimensioni ridotte e al suo peso minimo, alla base rimovibile o al pratico bloccaggio del recipiente di protezione.

Vi auguriamo di utilizzare con piacere e grande soddisfazione il vostro nuovo assistente da cucina, il FRXSH Mousse Chef Essential.

2a edizione luglio 2026

Data di creazione: 14 luglio 2026

Tutti i diritti del presente manuale operativo, in particolare il diritto alla riproduzione e alla distribuzione nonché alla traduzione, sono di proprietà di FRXSH Vertrieb AG, anche in caso di domande dei diritti di proprietà.

Nessuna parte del manuale operativo può essere riprodotta in qualsiasi forma o elaborata, riprodotta o distribuita utilizzando sistemi elettronici senza il previo consenso scritto di FRXSH Vertrieb AG

FRXSH Vertrieb AG si riserva il diritto di modificare il presente manuale operativo e le descrizioni e i dati tecnici ivi contenuti senza preavviso

Dati del fabbricante:

FRXSH Vertrieb AG	
Industriestrasse 70	
CH - 4657 Dulliken	
Telefono:	+41 (0)58 178 88 00
E-mail:	office@frxsh-vertrieb.com
Internet:	www.frxsh.com

Sommarrio

Informazioni legali	2
Sommarrio	3
1 Informazioni sul presente manuale operativo.....	5
1.1 Scopo del manuale operativo	5
1.2 Come orientarsi nel manuale operativo.....	5
1.2.1 Simboli e loro significato	5
1.2.2 Struttura delle avvertenze	6
2 Sicurezza	8
2.1 Impiego conforme alla destinazione.....	8
2.1.1 Uso scorretto dell'apparecchio	9
2.2 Qualifica del personale.....	10
2.3 Avvertenze di sicurezza fondamentali.....	10
2.4 Funzioni di protezione	11
3 Compreso nella confezione.....	12
4 Descrizione della funzione e del sistema	13
5 Messa in funzione	15
5.1 Disimballaggio	15
5.2 Installazione.....	16
5.3 Collegamento	16
5.4 Accensione e spegnimento	17
5.5 Elementi di comando	18
6 Indicazioni riguardo alla pulizia.....	20
6.1 Lavaggio con Cleaning Brush e Cleaning Seal SENZA Moussier Dancer.....	21
6.2 Programma di pulizia in 3 fasi.....	23
6.3 Pulitura manuale dell'alberino.....	27

6.4	Risciacquo dei tubi flessibili.....	28
7	Moussing.....	29
7.1	Funzionamento	29
7.2	Selezione delle impostazioni di lavorazione «Moussing».....	32
8	Taglio/Triturazione	33
8.1	Funzionamento	33
8.2	Impostazioni	35
9	Montatura.....	36
9.1	Funzionamento	36
9.2	Impostazioni	38
10	Eliminazione guasti.....	39
11	Manutenzione.....	41
12	Stoccaggio e trasporto.....	42
13	Smaltimento.....	42
14	Dati tecnici.....	43
15	Dotazione e accessori*.....	44
16	Dichiarazione di conformità.....	48
17	Garanzia.....	48
18	Indice figurativo.....	48
19	Indice delle tabelle.....	48

1 Informazioni sul presente manuale operativo



- Per un uso corretto e sicuro del FRXSH Mousse Chef Essential, attenersi alle istruzioni riportate nel presente manuale.
- Il manuale è parte integrante di questo prodotto. Conservare il presente manuale al sicuro per un uso futuro.
- In caso di cessione del prodotto, assicurarsi che il destinatario riceva anche il presente manuale operativo.

1.1 Scopo del manuale operativo

Il presente manuale operativo contiene informazioni importanti per l'uso sicuro di FRXSH Mousse Chef Essential.

Leggere attentamente e accuratamente il presente manuale operativo

- prima di utilizzare il prodotto per la prima volta
- se si è incaricati di eseguire altri interventi sul prodotto (p.e.: pulizia, manutenzione, ...)

Se necessario, consultare di volta in volta le informazioni decisive per voi.

Prestare particolare attenzione al capitolo «Sicurezza».

1.2 Come orientarsi nel manuale operativo

1.2.1 Simboli e loro significato

L'elenco di seguito mostra i simboli utilizzati in questo manuale operativo e i rispettivi significati.

Simboli generali



Informazione importante

Questo simbolo indica importanti informazioni aggiuntive



Questo simbolo rimanda a particolari indicazioni riguardo la manipolazione, che devono essere particolarmente osservate durante l'uso del prodotto.

- Questo simbolo evidenzia un risultato intermedio in una sequenza di azioni.
- ✓ Questo simbolo evidenzia il risultato finale di una sequenza di azioni.

1.2.2 Struttura delle avvertenze

Durante l'uso del Mousse Chef Essential, diverse indicazioni vi aiuteranno a utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e affidabile.

Queste azioni sono precedute da avvertenze.

Avvertenze (nonché anche obblighi e divieti) **servono per la tua protezione personale!**

- Osservare tutte le avvertenze riportate sul Mousse Chef Essential e nel manuale operativo e comportarsi con particolare attenzione in questi casi.
- Inoltre, condividete tutte le avvertenze con altri utenti.

Fase	Informazione	Contenuto	Esempio
1	Livello di pericolo	Gravità e classificazione del pericolo tramite una parola di segnalazione e un pittogramma	
2	Tipo e fonte del pericolo	Che tipo di pericolo sussiste e da dove proviene?	Lame affilate dell'utensile di lavorazione
3	Possibili conseguenze del pericolo	Cosa succede o può succedere se l'avvertenza non viene rispettata?	Durante l'installazione e la rimozione dell'utensile di lavorazione sussiste il pericolo di taglio per le lame affilate.
4	Misura per prevenire o evitare il pericolo	Cosa fare? Cosa si deve evitare? Quali misure di protezione devono essere adottate?	Fare attenzione a maneggiare le lame che sono molto affilate.

Tab. 1: Struttura delle avvertenze

Livello di pericolo (parola di segnalazione)	Significato e conseguenze in caso di inosservanza	Avvertenza - Esempio illustrativo
PERICOLO	Pericolo imminente che causa gravi lesioni fisiche o la morte .	 PERICOLO Pericolo dovuto allo smontaggio o alla manipolazione dei dispositivi di sicurezza o su di essi. Lo smontaggio o la manipolazione dei dispositivi di sicurezza può provocare gravi lesioni irreversibili o addirittura letali, fino alla morte, gravi effetti negativi per la salute o notevoli danni materiali. ➤ Non smontare alcun dispositivo di sicurezza. ➤ Non manipolare i dispositivi di sicurezza. ➤ Verificare a intervalli periodici tutti i dispositivi di sicurezza presenti.
AVVERTIMENTO	Situazione probabilmente pericolosa che potrebbe causare gravi lesioni fisiche o la morte .	 AVVERTIMENTO Pericolo di infortuni dovuti a dispositivi di sicurezza mancanti o difettosi In caso di modifiche arbitrarie ai dispositivi di sicurezza possono verificarsi lesioni gravi al corpo. ➤ Prima del funzionamento, controllare le funzioni dei dispositivi di sicurezza e sostituire i dispositivi di sicurezza difettosi. ➤ Non modificare alcun dispositivo di sicurezza.
ATTENZIONE	Situazione probabilmente pericolosa che potrebbe causare leggere lesioni fisiche .	 ATTENZIONE Pericolo di schiacciamento dovuto a potenti forze magnetiche. I magneti del sensore sono potenti e vengono attratti velocemente alla superficie metallica. Se le dita si mettono tra i magneti e la superficie metallica, possono essere schiacciate. ➤ Tenere il sensore in modo che le dita siano nell'impugnatura incassata.
NOTA	Situazione che può portare a possibili danni materiali alla macchina .	 NOTA Danneggiamento del sensore dovuto dall'inciampare Se le persone inciampano sui tubi di collegamento, il sensore ne può venire danneggiato. Le condotte possono essere strappate con violenza dagli attacchi. Il sensore può essere strappato via dalla superficie e cadere a terra. ➤ Controllare attentamente il sensore nel caso in cui le persone inciampino sulla condotta di collegamento.

Tab. 2: Struttura delle avvertenze

2 Sicurezza

Il Mousse Chef Essential è un apparecchio progettato con cura e sicurezza. Tuttavia, durante l'uso dell'apparecchio potrebbero verificarsi situazioni che mettono in pericolo la tua salute. È possibile evitare situazioni di pericolo solo maneggiando l'apparecchio in modo corretto.

Il presente manuale operativo contiene istruzioni riguardo alla tua sicurezza.

Leggere attentamente e attenersi a queste istruzioni!

2.1 Impiego conforme alla destinazione

Il Mousse Chef Essential è un apparecchio elettromeccanico da cucina progettato per l'uso professionale nel settore commerciale (cucine di ristoranti/alberghi, catering, mense, strutture sanitarie, ecc.). L'apparecchio consente di lavorare gli alimenti congelati, creando uno speciale mousse cremoso ultra fine, senza prima scongelarli. Il Mousse Chef Essential può essere utilizzato anche per tagliare, tritare o montare alimenti non congelati.

Alimenti consentiti:

Qualsiasi sostanza o prodotto (vegetale, animale, fungino, minerale o anche prodotti combinati) del settore alimentare destinato ad essere ingerito dall'uomo allo stato lavorato (trattato/trasformato), parzialmente lavorato o non lavorato.

Nell'impiego conforme alla destinazione è prevista l'osservanza del presente manuale operativo e di altre norme di sicurezza e di protezione sul lavoro. Le norme vigenti in materia di legislazione alimentare e di igiene devono essere rispettate anche durante l'uso e la lavorazione (trattamento/trasformazione) degli alimenti. Queste includono, tra l'altro:

- Lavorazione di alimenti freschi e commestibili
- Ulteriore lavorazione più veloce dopo la lavorazione nello Mousse Chef Essential
- Riportare rapidamente nel congelatore le preparazioni di mousse surgelate non utilizzate
- Pulizia igienica periodica di tutte le superfici e degli accessori che entrano in contatto con le preparazioni alimentari (a tal proposito, osserva il capitolo 6 Indicazioni riguardo alla pulizia)

L'apparecchio può essere utilizzato solo se

- si trova in perfette condizioni tecniche
- l'operatore è in possesso delle qualifiche necessarie ed è consapevole delle norme di sicurezza e dei pericoli in cui potrebbe incorrere
- le avvertenze riportate in questo manuale operativo vengono osservate e rispettate

In linea di principio, un impiego diverso da quello conforme alla destinazione è considerato un impiego improprio. Il gestore e non il fabbricante è responsabile di tutti i danni alle persone e danni materiali che derivano da un impiego non conforme alla destinazione.

2.1.1 Uso scorretto dell'apparecchio

Durante la lavorazione congelata

- Lavorazione di alimenti particolarmente duri come ossa, nuclei molto duri o scorze.
- Uso di alimenti arricchiti di gas per la lavorazione in contenitori (p.e. liquidi gassati, come acqua minerale o birra).
- Uso di liquidi arricchiti di gas per congelare gli alimenti. Ciò include, tra altro:
 - Congelamento di alimenti con azoto liquido.
- Lavorazione di alimenti surgelati troppo, troppo poco o già scongelati.
 - Per gli alimenti a temperature $< -23\text{ }^{\circ}\text{C}$, l'apparecchio può sovraccaricarsi perché il contenuto nel recipiente è troppo duro e il processo di mousse potrebbe risultare più difficile.
 - Per gli alimenti a temperature $> -18\text{ }^{\circ}\text{C}$, l'apparecchio può sovraccaricarsi perché il contenuto è troppo morbido oppure il contenuto potrebbe staccarsi dal recipiente e il processo di mousse potrebbe risultare più difficile.
- Lavorazione di un contenitore troppo pieno: in questo modo gli alimenti potrebbero essere spinti all'interno dell'apparecchio.

Durante la lavorazione non congelata

- La montare di liquidi schiumosi come p.e. panna senza tener conto della quantità massima di riempimento consentita, che può portare a fare traboccare il recipiente a causa del forte aumento di volume.
- Taglio/triturazione di alimenti grandi e solidi. Gli ingredienti (come carne, pesce, verdure, formaggio, ecc.) devono essere prima tagliati a cubetti.

Uso scorretto generale:

- Lavorazione di materiali non commestibili (compresi i componenti per l'imballaggio alimentare)
- Impiego non conforme alla destinazione di un utensile di lavorazione Mousse Chef (p.e. disco a frusta con alimenti non liquidi o liquidi surgelati)
- L'uso di utensili di lavorazione non consentiti da FRXSH Vertrieb AG e di recipienti non idonei non forniti dal fabbricante per il congelamento e la lavorazione di preparazioni alimentari.
- Utilizzo in funzionamento continuo senza interruzioni per la lavorazione industriale di alimenti.
- Utilizzo dell'apparecchio all'aperto (condizioni atmosferiche, pioggia, ecc.).
- Utilizzo dell'apparecchio in un ambiente umido o nelle immediate vicinanze di liquidi.
- Utilizzo dell'apparecchio vicino a calde, che emano vapore o untuosi.

2.2 Qualifica del personale

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio.
- Assicurati che i bambini di età inferiore agli 8 anni non abbiano accesso all'apparecchio.
- Assicurati che i gruppi di persone vulnerabili, come i bambini di età pari o superiore a 8 anni, o le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, possano accedere e utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di una persona addestrata all'uso sicuro dell'apparecchio. Questa cerchia di persone deve aver compreso i pericoli derivanti dall'uso dell'apparecchio.
- La riparazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale adeguatamente addestrato e certificato.

2.3 Avvertenze di sicurezza fondamentali

- Utilizza l'apparecchio solo se è in condizioni tecnicamente perfette.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurati di rispettare i valori di tensione e frequenza di rete specificate sulla targhetta identificativa. Non utilizzare mai l'apparecchio a sorgenti di tensione con specifiche elettriche diverse da quelle indicate sulla targhetta identificativa.
- Per una maggiore protezione, consigliamo l'installazione di un interruttore differenziale con una corrente di dispersione massima di 20 mA per il collegamento elettrico a cui deve essere fatto funzionare l'apparecchio.
- Prima di ogni funzionamento, controlla che l'apparecchio, il cavo di collegamento e gli accessori non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni.
- Non apportare modifiche all'apparecchio, ai suoi componenti o agli accessori.
- Utilizza solo gli accessori originali FRXSH e solo per un impiego conforme alla destinazione.
- Non utilizzare gli accessori dell'apparecchio per scopi diversi dall'impiego conforme alla destinazione descritti nel presente manuale.
- Non aprire i coperchi fissi o l'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non toccare le parti in movimento.
- Non avviare l'apparecchio se gli utensili di lavorazione e i recipienti di protezione non sono stati fissati correttamente.
- Procedi con cautela e attenzione durante la sostituzione degli utensili di lavorazione. Le lame sono molto affilate e sussiste il pericolo di lesioni se li maneggi in modo sbagliato.
- Se noti un comportamento insolito dell'apparecchio, fumo o rumori o danni all'apparecchio, al cavo di collegamento o agli accessori, spegni immediatamente l'apparecchio dall'interruttore di rete e scollegalo tirando via la spina di alimentazione o disinserendo il fusibile dal circuito elettrico.
- L'apparecchio è sigillato e deve essere aperto, riparato e sottoposto a manutenzione solo da personale adeguatamente addestrato e certificato.

2.4 Funzioni di protezione

Rilevamento di riempimento eccessivo per la lavorazione di alimenti surgelati

Se si utilizza un recipiente troppo pieno (più del limite di riempimento), l'apparecchio prepara il mousse fino al limite massimo di riempimento e poi ritorna alla posizione finale superiore. Il materiale in eccesso deve essere rimosso. Il contenuto rimanente nel contenitore può quindi essere ulteriormente lavorato.

Arresto di emergenza in caso di sovraccarico

Se la potenza massima assorbita dell'apparecchio viene superata durante la lavorazione (p.e. a causa di una temperatura del materiale troppo bassa < -23 °C o di un coltello «Moussier Dancer» ottuso), l'apparecchio arresta il processo e trasla l'alberino nella posizione finale superiore.

Protezione durante il funzionamento senza coltello «Moussier Dancer»

Se l'utente non accoppia a flangia il coltello «Moussier Dancer» e avvia l'apparecchio, quest'ultimo rileva l'impatto dell'alberino sul prodotto congelato e, per proteggere il meccanismo, riporta l'alberino nella posizione finale superiore.

Protezione durante il funzionamento senza recipiente di protezione

I motori dell'apparecchio non possono essere avviati senza l'accoppiamento a flangia del recipiente di protezione.

I messaggi di errore sono descritti al capitolo 10 Eliminazione guasti.

3 Compreso nella confezione

La confezione del Mousse Chef Essential comprende quanto segue:



Fig. 1: Compreso nella confezione

Pos.	Denominazione
1	1 apparecchio Mousse Chef Essential
2	1 paraspruzzi «Splashguard» completo di raschiatore circolare «Ringscraper»
3	1 coltello «Moussier Dancer» in «argento»
4	1 coperchio per contenitori
5	1 contenitori in acciaio cromato
6	1 spazzola di pulizia turchese «Cleaning Brush»
7	1 guarnizione di pulizia «Cleaningseal» (guarnizione recipiente per spazzola di pulizia turchese)
8	1 piastra base inserita
9	1 recipiente di protezione

Tab. 3: Compreso nella confezione

Al momento della consegna, il contenuto dell'imballaggio deve essere controllato per verificarne la completezza e lo stato. Se vengono rilevati difetti o l'assenza di accessori, contattare immediatamente il punto vendita o il centro di assistenza competente.

4 Descrizione della funzione e del sistema

Nel Mousse Chef Essential, le preparazioni di alimenti surgelati vengono lavorate in un mousse di consistenza ultra-fine mentre sono congelate. A tal fine, gli alimenti da lavorare vengono immersi nel liquido all'interno dell'apposito contenitore in acciaio cromato e congelati ad una temperatura compresa tra -18 e -23 °C per almeno 24 ore. Durante la lavorazione, gli alimenti vengono tritati finemente senza essere prima scongelati grazie a un coltello «Moussier Dancer» rotante verso il basso e, contemporaneamente, vengono trasformati in una massa cremosa o soffice come la neve, a seconda della ricetta, con o senza sovrappressione.

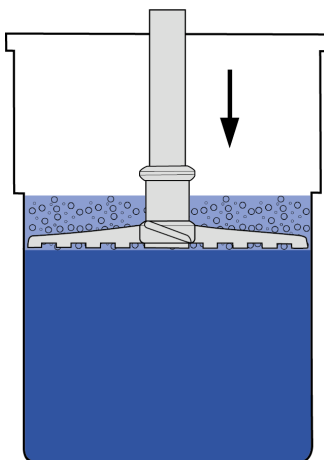


Fig. 2: Processo di moussing

Nel Mousse Chef Essential, gli alimenti non congelati possono essere rapidamente e delicatamente tagliati, tritati o montati. In questo modo, uno dei diversi utensili di lavorazione ruota in un cosiddetto processo top-down, dall'alto verso il basso.

Utensile di lavorazione *opzionale	Scopo di utilizzo
Coltello «Moussier Dancer» argento Coltello «Moussier Dancer» oro*	moussing, montatura
Taglierina*	taglio, triturazione
Whipping Disc «Lama a disco»*	Montatura

Tab. 4: Utensili di lavorazione

Il rispettivo utensile di lavorazione viene inserito nel paraspruzzi (Splashguard), per lo scopo di utilizzo desiderato, e fissato insieme al portalama magnetico del Mousse Chef Essential.

A tal proposito, posizionare prima la dentatura nella coppa della lama dell'utensile di lavorazione utilizzato sul portalama dell'apparecchio. Quindi spingi verso l'alto l'utensile di lavorazione sul portalama in senso antiorario fino a quando il magnete non attira l'utensile di lavorazione e questo non è completamente innestato. Prima di procedere alla lavorazione, assicurarsi che il portalama e la coppa non siano sporchi. Se il portalama non entra completamente nella coppa a causa della presenza di sporcizia, sussiste il pericolo che il coltello urti contro il fondo del contenitore in acciaio cromato, danneggiando sia il coltello che il contenitore stesso.

I bicchieri in acciaio cromato riempiti con gli alimenti vengono quindi posti nel recipiente di protezione ed innestati al Mousse Chef Essential. L'apparecchio è quindi pronto per l'uso e può essere avviato utilizzando i tasti di comando.

Prima di qualsiasi lavorazione, assicurarsi che la piastra base rimovibile sia fissata al Mousse Chef Essential.

5 Messa in funzione

Questo capitolo descrive come mettere in funzione l'apparecchio Mousse Chef Essential per la prima volta.

5.1 Disimballaggio

ATTENZIONE

**Pericolo di lesioni dovuto dal disimballaggio sbagliato**

L'apparecchio pesa circa 12 kg.

- Se possibile, disimballare l'apparecchio in due persone.

ATTENZIONE

**Pericolo di lesioni dovuto a bordi taglienti**

Parti dell'apparecchio sono affilate e possono causare lesioni all'utilizzatore.

- Fai attenzione a non ferirti ai bordi affilati durante il disimballaggio.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Tirare fuori l'apparecchio dal cartone.
 2. Rimuovi il materiale di imballaggio, le strisce adesive e le pellicole di protezione dall'apparecchio.
- ✓ Apparecchio disimballato.

**Informazione importante**

Consigliamo di conservare il materiale di imballaggio (cartone e inserti di polistirene) per il trasporto, lo stoccaggio e per una eventuale restituzione (p.e. in caso di manutenzione).

5.2 Installazione

Installazione dell'apparecchio

1. Appoggia l'apparecchio su una superficie sicura, stabile, piana e asciutta.



- I piedini di gomma devono essere sempre messi all'apparecchio.
- Non coprire mai le lamelle di raffreddamento sul retro dell'apparecchio.
- Mantenere una distanza minima tra il retro dell'apparecchio ed altri oggetti di 10 cm.
- L'interruttore di rete sul retro dell'apparecchio deve essere liberamente accessibile.
- La piastra base rimovibile deve essere attaccata al Mousse Chef Essential prima di eseguire una lavorazione.

✓ Apparecchio installato.



Informazione importante

Nel caso di una cucina mobile (furgone alimentare, navi, ferrovia, ecc.), fissare l'apparecchio per evitare possibili pericoli di ribaltamento o scivolamento.

5.3 Collegamento

Posa del cavo di alimentazione

1. Assicurati che il cavo di collegamento sia posato in modo sicuro. Non piegare il cavo ed evitare di farlo scorrere su spigoli/bordi affilati.



- Il cavo di alimentazione è collocato sul retro dell'apparecchio.
- Osservare la tensione di rete. Utilizza l'apparecchio solo con una tensione alternata indicata sulla targhetta identificativa.

✓ Cavo di alimentazione posato.

5.4 Accensione e spegnimento

Accensione dell'apparecchio Mousse Chef Essential

1. Porta l'interruttore di rete sul retro dell'apparecchio in posizione «I».
 - Il display del pannello di comando si accende.
 - ✓ L'apparecchio Mousse Chef Essential è acceso.

Fissare la piastra base al Mousse Chef Essential prima di ogni lavorazione!

Spegnimento dell'apparecchio Mousse Chef Essential

1. Porta l'interruttore di rete sul retro dell'apparecchio in posizione «0».
 - Il display del pannello di comando si spegne.
 - ✓ L'apparecchio Mousse Chef Essential è spento.

5.5 Elementi di comando

Sul Mousse Chef Essential vi sono i seguenti comandi e indicatori:



Fig. 3: Elementi di comando

Pos.	Funzione
1	Indicatore delle porzioni impostate e della barra di avanzamento durante la lavorazione. Le frecce indicano la direzione di marcia dell'alberino
2	Aumenta il numero di porzioni
3	Diminuisce il numero di porzioni
4	Disattivazione e attivazione della funzione di sovrappressione
5	Selezione dei programmi di pulitura C1, C2 e C3 Quando il programma di pulizia è attivo, il LED sul tasto è acceso
6	- Avvia il processo di lavorazione / di pulitura - Rileva se un recipiente di protezione è stato inserito Il LED verde sul tasto lampeggia: nessun recipiente di protezione rilevato Il LED verde sul tasto è acceso: recipiente di protezione rilevato - Trasla l'alberino nella posizione finale superiore
7	- Arresta il processo di lavorazione / di pulitura Durante ciò, l'alberino ritorna nella posizione finale superiore - Se non è stato avviato alcun processo, questo ha la funzione di reset

8	• LED standby Il LED di standby si accende quando l'apparecchio rimane inattivo per 10 minuti ed entra in modalità standby a risparmio energetico. Premendo il tasto 6 o ruotando il recipiente di protezione in senso orario o antiorario, l'apparecchio esce dalla modalità di standby.
9	L'interruttore generale sul retro spegne immediatamente l'apparecchio; l'alberino si ferma nella posizione in cui si trova

Tab. 5: Elementi di comando

6 Indicazioni riguardo alla pulizia

ATTENZIONE



Lame affilate del coltello – Moussier Dancer

Durante l'installazione e la rimozione del coltello – Moussier Dancer – sussiste il pericolo di lesioni alle lame affilate.

- Non toccare il coltello – Moussier Dancer – nella parte delle lame affilate.



Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con acqua calda utilizzando un detergente commerciale per stoviglie e un panno o una spazzola morbidi. Una volta completata la pulizia, rimuovere i residui di detergente eventualmente ancora presenti.



Informazione importante

Consigliamo di spennellare il coltello «Moussier Dancer» con olio alimentare se non si intende riutilizzarlo immediatamente, per evitare la formazione di ruggine.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido leggermente bagnato e un detergente adatto e poi asciugare (non spruzzare acqua o usare acqua corrente).
- I bicchieri in acciaio cromato, la doppia lama e la lama a disco sono lavabili in lavastoviglie.
- Lasciare asciugare gli accessori per la pulizia, come la spazzola di pulizia «Cleaning Brush» e la rispettiva guarnizione «Cleaning Seal», dopo l'uso (p.e. su un canovaccio).
- Accessori – coltello «Moussier Dancer», paraspruzzi «Splashguard», raschiatore circolare «Ringscraper», recipiente di protezione, coperchi contenitore «Cup Caps»: lavarli / spazzolarli con acqua calda e detergente adatto, quindi sciacquarli bene e asciugarli (il coltello «Moussier Dancer» potrebbe eventualmente arrugginirsi se non viene leggermente oliato).

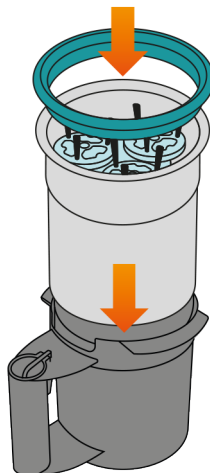
Per garantire l'igiene e la capacità di funzionamento dell'apparecchio, attenersi alle seguenti istruzioni per la pulizia durante l'uso:

Processo di pulizia	Programma	Ciclo
Lavaggio con Cleaning Brush e Cleaning Seal SENZA Moussier Dancer (vedi capitolo 6.1)	C1	• AL cambio delle ricette lavorate
Programma di pulizia in 3 fasi (vedi capitolo 6.2)	C2	• PRIMA di eseguire la prima lavorazione quotidiana • DOPO l'ultima lavorazione quotidiana
Pulitura manuale dell'alberino (vedi capitolo 6.3)	C3	• A necessità
Risciacquo dei tubi flessibili (vedi capitolo 6.4)	C1 e C2	• AD ogni pulitura

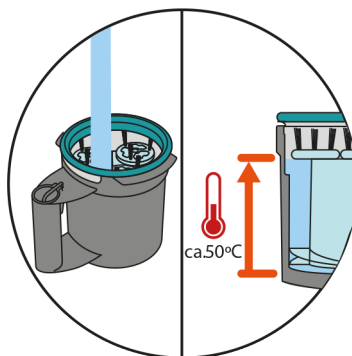
Tab. 6: Processi di pulizia

6.1 Lavaggio con Cleaning Brush e Cleaning Seal SENZA Moussier Dancer

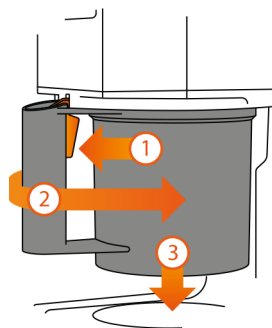
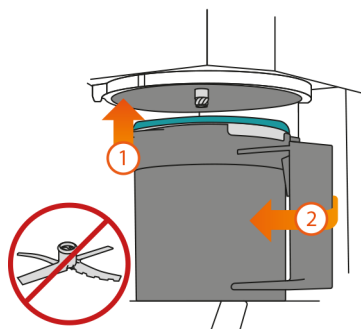
1. Inserisci la spazzola di pulizia turchese in un contenitore pulito e mettilo nel recipiente di protezione.
2. Fissa l'anello di tenuta turchese sul bordo superiore del contenitore.



3. Riempi il contenitore con acqua calda fino alle labbra di gomma dei raschetti dell'alberino sull'inserto della spazzola. Non utilizzare in nessun caso del detergente!



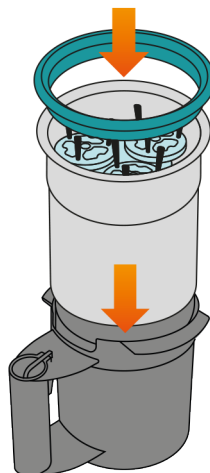
4. Porta il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio Mousse Chef Essential e bloccarlo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
5. Premi il tasto per la pulitura (💧).
 - Sul display appare C1.
 - La durata del ciclo di risciacquo è di circa 1 minuto.
6. Premi il tasto (⬆️), per avviare il ciclo di risciacquo.
7. Una volta terminato il ciclo di risciacquo, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. A tale scopo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
8. Rimuovi l'anello di tenuta turchese e poi la spazzola di pulizia dal contenitore, quindi rimuovi il contenitore dal recipiente di protezione.
9. Svuota il contenuto del contenitore e pulirlo per un ulteriore utilizzo.
 - ✓ Il risciacquo è completato.



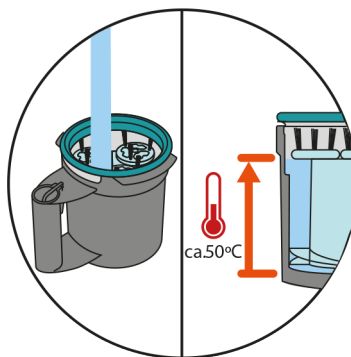
6.2 Programma di pulizia in 3 fasi

Fase 1: Lavaggio con Cleaning Brush e Cleaning Seal SENZA Moussier Dancer

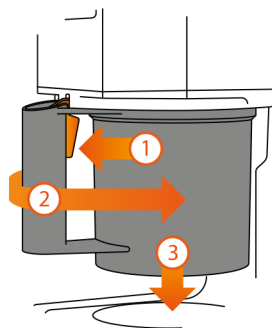
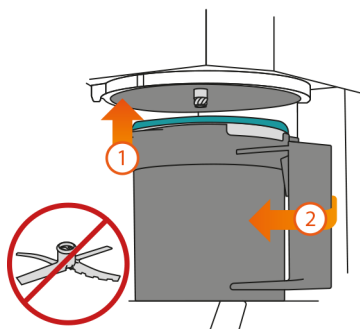
1. Inserisci la spazzola di pulizia turchese in un contenitore pulito e mettilo nel recipiente di protezione.
2. Fissa l'anello di tenuta turchese sul bordo superiore del contenitore.



3. Riempi il contenitore con acqua calda fino alle labbra di gomma dei raschetti dell'alberino sull'inserto della spazzola. Non utilizzare in nessun caso del detergente!

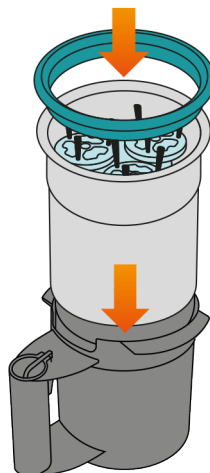


4. Porta il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio Mousse Chef Essential e bloccarlo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
5. Premi il tasto per la pulitura 2 volte (💧).
 - Sul display appare C2.
 - La durata del ciclo di risciacquo è di circa 1 minuto.
6. Premi il tasto (⏏), per avviare il ciclo di risciacquo.
7. Una volta terminato il ciclo di risciacquo, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. A tale scopo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
8. Rimuovi l'anello di tenuta turchese e poi la spazzola di pulizia dal contenitore, quindi rimuovi il contenitore dal recipiente di protezione.
9. Svuota il contenuto del contenitore e pulirlo per un ulteriore utilizzo.

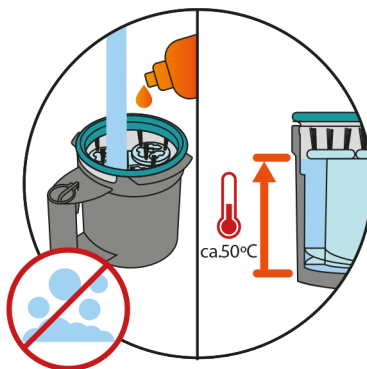


Fase 2: Pulizia igienica delle superfici a contatto con gli alimenti con Cleaning Brush e Cleaning Seal SENZA Moussier Dancer**ATTENZIONE: Non utilizzare in nessun caso il coltello «Moussier Dancer»!**

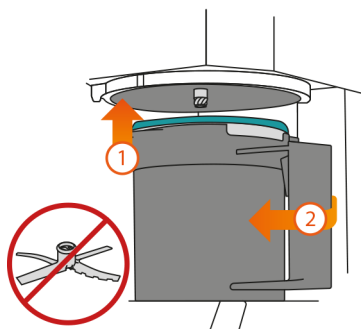
10. Inserisci la spazzola di pulizia turchese in un contenitore pulito e mettilo nel recipiente di protezione.
11. Fissa l'anello di tenuta turchese sul bordo superiore del contenitore.



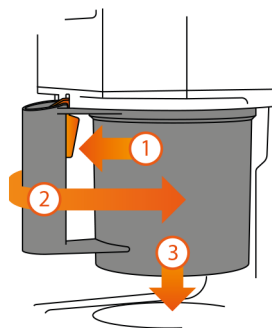
12. Riempi il contenitore con acqua fino alle labbra di gomma dei raschietti dell'alberino sull'inserto della spazzola e aggiungi un detergente NON SCHIUMOSO, disinfettante, idoneo agli alimenti.



13. Porta il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio Mousse Chef Essential e bloccarlo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
14. Premi il tasto (🔼), per avviare la pulitura.
 - Viene eseguito il programma «Pulizia».
 - La durata è di circa 1 minuto.



15. Una volta terminato il ciclo di pulizia, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. A tale scopo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
16. Rimuovi l'anello di tenuta turchese e poi la spazzola di pulizia dal contenitore, quindi rimuovi il contenitore dal recipiente di protezione.
17. Svuota il contenuto del contenitore e pulirlo per la fase 3 «Risciacquo»

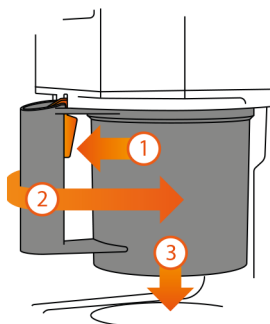


Fase 3: Lavaggio con Cleaning Brush e Cleaning Seal SENZA Moussier Dancer (uguale alla fase 1)

18. Segui le istruzioni riportate ai punti 1 - 9
 - ✓ Programma di pulizia in 3 fasi completato.

6.3 Pulitura manuale dell'alberino

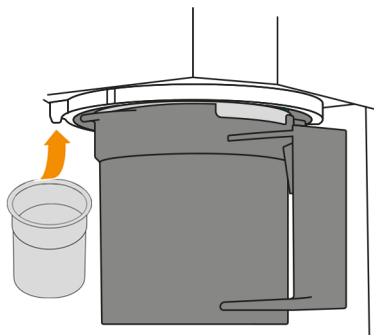
1. Avvitare il recipiente di protezione, privo di contenuto, senza contenuto / senza paraspruzzi e senza paletta di montatura, fino a quando non scatta in posizione, per attivare l'interruttore differenziale.
 2. Premi il tasto per la pulitura 3 volte ().
 - Sul display appare C3.
 3. Premi il tasto ().
 - L'alberino trasla in giù per consentire la pulizia manuale.
 4. Rimuovere la piastra base rimovibile dal basamento del Mousse Chef Essential.
 5. Sblocca il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. A tale scopo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
 6. Rimuovi il recipiente di protezione dall'apparecchio inclinandolo verso il basso.
 7. Pulire l'alberino con un panno morbido inumidito e un detergente adatto per rimuovere i residui di alimenti, quindi ripassare con un secondo panno inumidito per eliminare completamente il detergente.
 8. Rimontare il recipiente di protezione sull'apparecchio con l'alberino fuoriuscito, quindi premere il tasto ().
 - L'alberino trasla indietro non appena il contenitore viene avvitato e si preme il tasto verde.
- ✓ Pulitura manuale completata.



6.4 Risciacquo dei tubi flessibili

Per evitare che i tubi flessibili all'interno dell'apparecchio vengano otturati, è necessario sciacquarli sempre durante i programmi di pulizia C1 e C2.

1. Posiziona un recipiente all'uscita dello sfiato.
2. Durante il ciclo di pulizia, premi il tasto per lo sfiato (🕒).
3. Raccogli il liquido che fuoriesce nel recipiente.
✓ Risciacquo dei tubi flessibili completato.



7 Moussing

⚠ ATTENZIONE



Lame affilate del coltello – Moussier Dancer

Durante l'installazione e la rimozione del coltello – Moussier Dancer – sussiste il pericolo di lesioni alle lame affilate.

- Non toccare il coltello – Moussier Dancer – nella parte delle lame affilate.

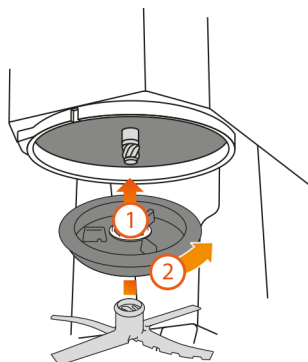
Presupposto:

- In corrispondenza del punto di taglio, il portalama e la paletta devono essere puliti.
- L'apparecchio Mousse Chef Essential è acceso (vedi capitolo Accensione e spegnimento).
- Utensile di lavorazione necessario: coltello «Moussier Dancer» argento o oro del Mousse Chef
- Prima di ogni lavorazione, assicurarsi che la piastra base sia fissata all'apparecchio.
- I contenitori possono essere riempiti solo fino alla linea di riempimento massimo (800 ml).

7.1 Funzionamento

Procedura operativa «Moussing»:

1. Porta per prima il coltello «Moussier Dancer» insieme al paraspruzzi «Splashguard» sul portalama dell'apparecchio.
A tale scopo, posiziona prima la dentatura nella coppa della lama del coltello «Moussier Dancer» che stai utilizzando sul portalama dell'apparecchio.
Quindi spingi verso l'alto il coltello «Moussier Dancer» sul portalama in senso antiorario fino a quando il magnete non attira il coltello «Moussier Dancer» e questo non è completamente innestato
2. Metti il contenitore con il suo contenuto congelato nel recipiente di protezione.



3. Inserisci il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.

4. Avvia il processo di moussing cliccando sul tasto



Attenzione: L'apparecchio si avvia solo con recipiente di protezione fissato correttamente. Se l'apparecchio non si avvia, prosegui con i passaggi da 3 a 5.

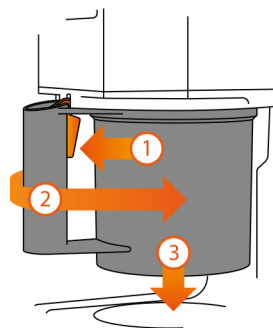
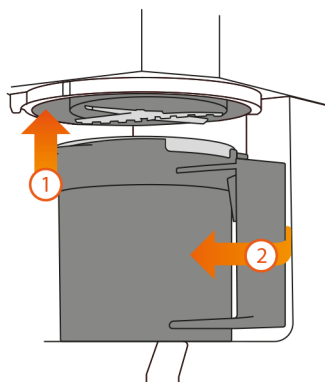
5. Una volta avviato il processo di moussing, il contenuto del recipiente e l'avanzamento del processo di lavorazione vengono visualizzati sul display. Per sfatare durante il processo di moussing con sovrappressione, puoi premere il tasto



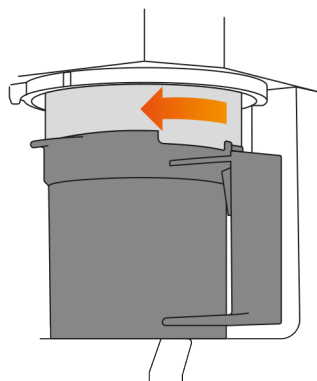
➤ Il processo di moussing può essere interrotto in qualsiasi momento. A tal proposito, premi il tasto . L'alberino ritorna quindi nella posizione iniziale e il processo è terminato.

6. Una volta terminato il processo di moussing, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. A tale scopo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione. Posiziona il recipiente di protezione sulla piastra base.

➤ Prima di rimuovere il recipiente di protezione, attendi finché l'alberino è traslato nella posizione finale superiore.



7. Successivamente, è possibile svitare il contenitore, insieme al paraspruzzi e al coltello, ruotandolo verso sinistra con un leggero tocco, in modo che si stacchi dall'apparecchio. Il paraspruzzi e l'utensile di lavorazione sono ora appoggiati sul contenitore e possono essere rimossi dal contenitore allentando il paraspruzzi.
8. Rimuovi il contenitore con il suo contenuto preparato fuori dal recipiente di protezione per un ulteriore utilizzo.
 - ✓ Moussing completato.



7.2 Selezione delle impostazioni di lavorazione «Moussing»

Selezione della quantità di lavorazione

1. Seleziona la quantità desiderata di lavorazione per porzioni intere utilizzando i due tasti (+  / ).
- Con il tasto  puoi riavviare il numero di porzioni selezionato.

Per il moussing di alimenti surgelati, il contenuto del contenitore Mousse Chef è concepito per 10 porzioni da 80 ml ciascuna, con una quantità di riempimento massima consentita di 800 ml. Non appena il coltello «Moussier Dancer» colpisce la superficie degli alimenti congelati, l'apparecchio rileva il contenuto esistente nel contenitore in porzioni calibrate e lavora l'intero contenuto del contenitore o le porzioni selezionate in modo autonomo.

Se il contenuto del contenitore non è sufficiente per la quantità di lavorazione programmata, sul display viene visualizzato un messaggio. Il display a sette segmenti lampeggia indicando il numero di porzioni che mancano. In questo caso, sostituisci il contenitore con il contenuto finora lavorato con uno nuovo con contenuto congelato per ottenere la quantità totale di lavorazione selezionata.

Selezione «pressione normale» o «sovrappressione»

Nell'impostazione di fabbrica, la funzione di sovrappressione è sempre attivata dopo l'accensione del Mousse Chef Essential.

1. Clicca sul tasto , per disinserire la sovrappressione (spia luminosa è spenta) o per riattivarla (spia luminosa è accesa).

Ora puoi avviare il processo di moussing con la sovrappressione impostata, cliccando sul tasto .

L'impostazione di fabbrica della sovrappressione può essere modificata in modo permanente come segue e rimane memorizzata anche dopo lo spegnimento e la riaccensione:

1. Clicca sul tasto , per disinserire la sovrappressione.
 - La spia luminosa sul tasto è spenta.
2. Tieni premuto il tasto  per 3 secondi circa.
 - Sull'apparecchio appare il messaggio «P0» (che sta per «No Pressure»).
 - ✓ La nuova impostazione è memorizzata.

Allo stesso modo, è possibile riattivare la funzione di sovrappressione in modo permanente. Il display dell'apparecchio visualizza quindi «P1» (che sta per «Over Pressure»).

8 Taglio/Triturazione

⚠ ATTENZIONE



Lame affilate dell'utensile di lavorazione

Durante l'installazione e la rimozione dell'utensile di lavorazione sussiste il pericolo di lesioni alle lame affilate.

- Non toccare l'utensile di lavorazione dalle lame affilate.
- **Per il montaggio o la rimozione, utilizza sempre le pinze per lame in dotazione.**

Presupposto:

- L'apparecchio Mousse Chef Essential è acceso (vedi capitolo Accensione e spegnimento).
- Utensile di lavorazione necessario come accessorio speciale opzionale: «Taglierina» a doppia lama o a 4 lame Mousse Chef con pinze per lame per l'installazione e la rimozione
- Prima di ogni lavorazione, assicurarsi che la piastra base sia fissata all'apparecchio.

8.1 Funzionamento

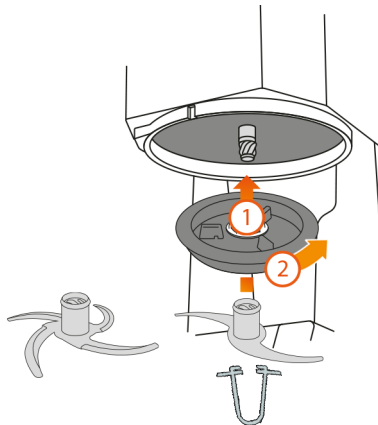
Procedura operativa «Taglio/Triturazione»:

1. **Per prima cosa, collocare la taglierina (a doppia lama o a 4 lame) al portalama dell'apparecchio insieme al paraspruzzi utilizzando le pinze per lame.**

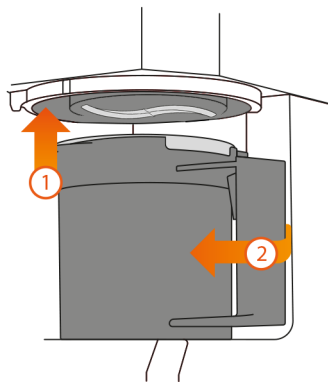
A tale scopo, posiziona prima la dentatura nella coppa della lama della taglierina che stai utilizzando sul portalama dell'apparecchio. Quindi spingi verso l'alto la taglierina sul portalama in senso antiorario fino a quando il magnete non serra la taglierina e questa non è completamente innestata.

Cautela! La lama della taglierina è molto affilata e può essere fissata o rimossa solo con l'ausilio delle apposite pinze.

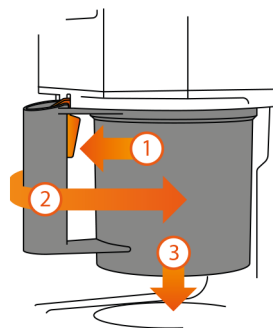
2. Mettere il contenitore con il suo contenuto a cubetti nel recipiente di protezione.



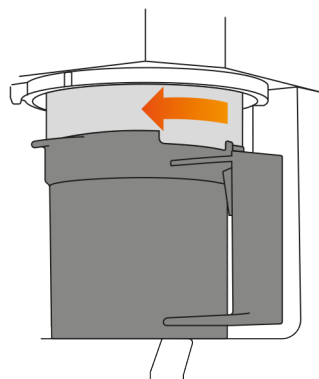
3. Inserisci il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
4. Avvia il processo di taglio/triturazione cliccando sul tasto .
5. Per sfiatare durante il ciclo con sovrappressione, puoi premere il tasto .
 - Il processo può essere interrotto in qualsiasi momento. A tal proposito, premi il tasto . L'alberino ritorna quindi nella posizione iniziale e il processo è terminato.



6. Una volta terminato il processo di taglio/triturazione, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. A tale scopo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione. Posiziona il recipiente di protezione sulla piastra base.
 - Prima di rimuovere il recipiente di protezione, attendi finché l'alberino è traslato nella posizione finale superiore.



7. Successivamente, è possibile svitare il contenitore, insieme al paraspruzzi e al coltello della taglierina, ruotandolo verso sinistra con un leggero tocco, in modo che si stacchi dall'apparecchio. Il paraspruzzi e l'utensile di lavorazione sono ora appoggiati sul contenitore e possono essere rimossi dal contenitore allentando il paraspruzzi.
8. **Rimuovere il coltello della taglierina dall'apparecchio solo utilizzando le pinze.**
9. Rimuovi il contenitore con il suo contenuto preparato fuori dal recipiente di protezione per un ulteriore utilizzo.
 - ✓ Taglio/Triturazione completata.



8.2 Impostazioni

Selezione «pressione normale» o «sovrappressione»

Nell'impostazione di fabbrica, la funzione di sovrappressione è sempre attivata dopo l'accensione del Mousse Chef Essential.

1. Clicca sul tasto , per disinserire la sovrappressione (spia luminosa è spenta) o per riattivarla (spia luminosa è accesa).

Ora puoi avviare il processo di taglio/triturazione con la sovrappressione impostata, cliccando sul tasto .

L'impostazione di fabbrica della sovrappressione può essere modificata in modo permanente come segue e rimane memorizzata anche dopo lo spegnimento e la riaccensione:

1. Clicca sul tasto , per disinserire la sovrappressione.
 - La spia luminosa sul tasto è spenta.
2. Tieni premuto il tasto  per 3 secondi circa.
 - Sull'apparecchio appare il messaggio «P0» (che sta per «No Pressure»).
 - ✓ La nuova impostazione è memorizzata.

Allo stesso modo, è possibile riattivare la funzione di sovrappressione in modo permanente. Il display dell'apparecchio visualizza quindi «P1» (che sta per «Over Pressure»).

9 Montatura

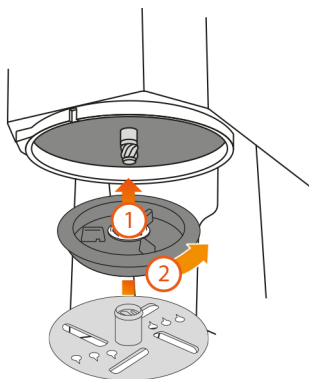
Presupposto:

- L'apparecchio Mousse Chef Essential è acceso (vedi capitolo Accensione e spegnimento).
- Utensile di lavorazione necessario come accessorio speciale opzionale: «Lama a disco» Mousse Chef per montare con molta aria (in alternativa, il coltello «Moussier Dancer» per montare con meno aria)
- A causa della possibile espansione del volume, consigliamo di riempire il contenitore con una quantità massima di 500 ml quando si monta il liquido, in modo da non superare il contenuto del contenitore.
- Prima di ogni lavorazione, assicurarsi che la piastra base sia fissata all'apparecchio.

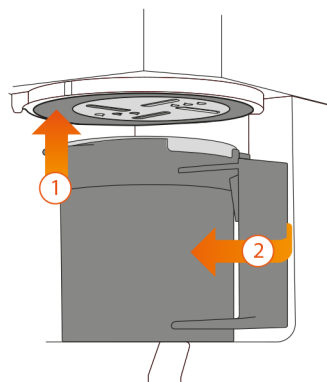
9.1 Funzionamento

Procedura operativa «Montatura»:

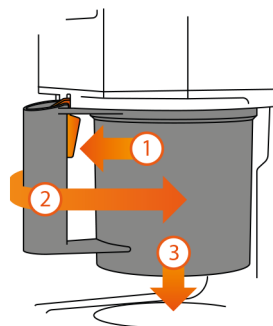
1. Porta per prima la lama a disco «Whipping Disc» insieme al paraspruzzi sul portalama dell'apparecchio.
Per fissare la lama a disco, prima bisogna appoggiarla conto il portalama, poi si deve avvitare in senso antiorario fino a quando il magnete non attira la lama a disco e questa non è completamente innestata.
2. Metti il contenitore con il suo contenuto liquido nel recipiente di protezione.



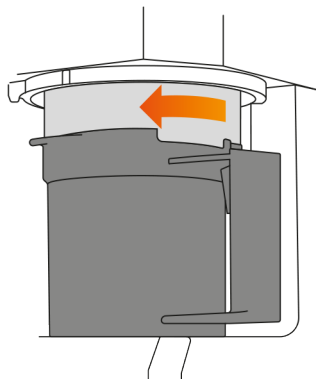
3. Inserisci il recipiente di protezione sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
4. Avvia il processo di montatura cliccando sul tasto .



5. Per sfiatare durante il ciclo con sovrappressione, puoi cliccare sull'icona di sfiato .
- La montatura può essere interrotta in qualsiasi momento. A tal proposito, premi il tasto . L'alberino ritorna quindi nella posizione iniziale e il processo è terminato.
6. Una volta terminato il ciclo di montatura, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. Per farlo, premi il tasto di sblocco. Posiziona il recipiente di protezione sulla piastra base.
- Prima di rimuovere il recipiente di protezione, attendi finché l'alberino è traslato nella posizione finale superiore.



7. Successivamente, è possibile svitare il contenitore, insieme al paraspruzzi e alla lama a disco, ruotandolo verso sinistra con un leggero tocco, in modo che si stacchi dall'apparecchio. Il paraspruzzi e l'utensile di lavorazione sono ora appoggiati sul contenitore e possono essere rimossi dal contenitore allentando il paraspruzzi.
 8. Rimuovi il contenitore con il suo contenuto preparato fuori dal recipiente di protezione per un ulteriore utilizzo.
- ✓ Montatura completata.



9.2 Impostazioni

Selezione «pressione normale» o «sovrappressione»

Nell'impostazione di fabbrica, la funzione di sovrappressione è sempre attivata dopo l'accensione del Mousse Chef Essential.

1. Clicca sul tasto , per disinserire la sovrappressione (spia luminosa è spenta) o per riattivarla (spia luminosa è accesa).

Ora puoi avviare il processo di montatura con la sovrappressione impostata, cliccando sul tasto



L'impostazione di fabbrica della sovrappressione può essere modificata in modo permanente come segue e rimane memorizzata anche dopo lo spegnimento e la riaccensione:

1. Clicca sul tasto , per disinserire la sovrappressione.
 - La spia luminosa sul tasto è spenta.
2. Tieni premuto il tasto  per 3 secondi circa.
 - Sull'apparecchio appare il messaggio «P0» (che sta per «No Pressure»).
 - ✓ La nuova impostazione è memorizzata.

Allo stesso modo, è possibile riattivare la funzione di sovrappressione in modo permanente. Il display dell'apparecchio visualizza quindi «P1» (che sta per «Over Pressure»).

10 Eliminazione guasti

Guasto	Visualizzato	Denominazione	Causa	Misura
L'apparecchio si arresta per sovraccarico	EE 1	Breve sovraccarico del motore principale	Utensile sbagliato, paletta smussata, moussing di alimenti congelati troppo (< -23 °C), troppo poco (> -18 °C) o di alimenti congelati già scongelati, taglio di pezzi di alimenti troppo grandi (non congelati)	Utilizzare una nuova paletta, utilizzare l'utensile giusto, verificare che la temperatura del fluido sia corretta
	EE 2	Sovraccarico prolungato del motore principale		
	EE 3	Sovraccarico del motore principale durante la retromarcia		
	EE 4	Sovraccarico del motore di avanzamento durante la lavorazione delle porzioni		
	EE 5	Sovraccarico del motore di avanzamento durante la retromarcia		
	EE 6	Sovraccarico del motore di avanzamento durante l'avanzamento rapido o durante il taglio/la montatura	Utensile sbagliato, paletta non montata, paletta o coltello smussati, fluido troppo freddo	Montare la paletta, utilizzarne una nuova, utilizzare l'utensile giusto.

L'apparecchio non si avvia			All'apparecchio non è collegato alcun recipiente di protezione	Inserisci un nuovo contenitore con contenuto congelato
	EE 7	Sovraccarico del motore di avanzamento durante la corsa di riferimento	La paletta è incastrata sull'alberino	Rimuovere la piastra base, estrarre il contenitore verso il basso
	EE 8	Il motore principale si è bloccato all'avviamento	Il contenitore è troppo pieno e blocca la paletta	Utilizzare un contenitore con il livello di riempimento corretto
L'apparecchio si arresta durante la lavorazione	EE 9	Il contenitore si è svitato durante un'operazione	Manca il dispositivo di bloccaggio del recipiente di protezione; il fluido genera troppe vibrazioni	Inserire il dispositivo di bloccaggio, controllare la temperatura del fluido, verificare la paletta
	OF (Over Fill)	Contenitore strapieno	L'apparecchio rileva un contenitore troppo pieno con contenuto surgelato. L'apparecchio lavora dapprima il contenuto in eccesso del contenitore.	Rimozione della quantità in eccesso dal contenitore e continuazione della lavorazione con meno contenuto nel contenitore fino alla quantità desiderata
La macchina ha un difetto e non può essere riavviata	SE + numero	Errore di sistema	Errore nel controllo dell'apparecchio	In caso di errori di sistema ricorrenti, contattare un centro di assistenza indicando il codice dell'errore per consentire un'analisi approfondita

Tab. 7: Elenco degli errori

11 Manutenzione

FRXSH Mousse Chef Essential è concepito per essere utilizzato nelle cucine professionali. Per mantenere la sua funzionalità e precisione per lungo tempo, si consiglia di fare eseguire annualmente o dopo 20.000 porzioni (2000 contenitori circa) una manutenzione presso il punto di assistenza FRXSH. Durante questa manutenzione, verifichiamo tutte le parti funzionali dell'apparecchio e sostituiamo le parti usurate.

Ricordati inoltre di controllare regolarmente anche gli utensili di lavorazione Mousse Chef e di sostituirli immediatamente se sono usurati, come p.e. coltello «Moussier Dancer» ottuso, o se difettosi.

Assicurarsi inoltre che, durante la lavorazione, il pre-raschiatore sia SEMPRE montato sul paraspruzzi «Splashguard», per evitare che gli alimenti penetrino all'interno dell'apparecchio.

Per l'assistenza, invia l'apparecchio con gli accessori Protective Beaker, Cup, Splashguard e Moussier Dancer puliti imballati nella confezione originale al punto di assistenza FRXSH.

I dati di contatto sono riportati alla terza pagina del presente manuale al paragrafo «Informazioni legali» nonché all'indirizzo www.frxsh.com.

12 Stoccaggio e trasporto

Stoccaggio:

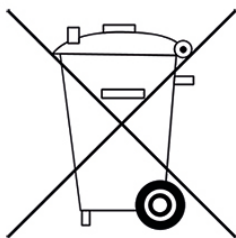
Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, conservarlo in un luogo asciutto, privo di polvere e fresco, pulito e protetto dalla luce solare. Per garantire una protezione sicura, conservare l'apparecchio nella confezione originale.

Trasporto:

Se è necessario trasportare l'apparecchio, osserva i punti seguenti:

- I recipienti di protezione con il contenitore pieno non devono essere attaccati all'apparecchio.
- Un programma di pulizia in 3 fasi è stato eseguito.
- L'apparecchio è imballato nella confezione originale.
- Evitare urti e scosse durante il trasporto.

13 Smaltimento



Non gettare mai apparecchiature elettriche nei rifiuti domestici!

I consumatori sono obbligati per legge a smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita separatamente dai rifiuti urbani indifferenziati. Ciò garantisce un riciclaggio rispettoso dell'ambiente e delle risorse.

Per lo smaltimento dei rifiuti, attenersi sempre alle normative nazionali e regionali in materia.

N. reg. RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche) DE 13599814

14 Dati tecnici

Potenza nominale	1000 W
Tensione di rete	220 - 240 V
Frequenza di rete	50 - 60 Hz
Sovrappressione	1,2 bar
Spina, tipo	F, L, J, G
Trasmissione di potenza	trazione a cinghia
Controllo dell'apparecchio	Pannello con tasti a corsa breve, unità elettronica, controllata da microprocessore
Livello di pressione sonora sulle emissioni (LPA)	< 80 db(A)
Dimensioni	47,7 x 18,2 x 31,1 cm (A x L x P)
Peso	12,25 kg (senza accessori)
Lamiera di rivestimento e placca di copertura	acciaio inox
Base dell'apparecchio	rivestito in alluminio pressofuso
Parti del telaio / coperchio del fondo	poliammide

Tab. 8: Dati tecnici

15 Dotazione e accessori*

* incluso nel pacchetto iniziale Mousse Chef Essential

Codice	Prodotto		Descrizione
Assortimento di contenitori			
100084	Recipiente di protezione «Protective Beaker» Mousse Chef per contenitore in acciaio cromato*		Recipiente di protezione nero FRXSH Mousse Chef, solo per contenitori in acciaio cromato.
100091	Contenitori in acciaio cromato lucidato FRXSH® con coperchio, set da 4 pz.*		Contenitore in acciaio cromato lucidato FRXSH® con coperchio adatto¹, set da 4 pz. ¹Compatibile anche con altri apparecchi della categoria «Frozen Food Processor»
100093	Recipiente di protezione blu «Protective Beaker» Mousse Chef per contenitori in plastica		Recipiente di protezione blu FRXSH® Mousse Chef con scritta. Solo per contenitori in plastica
100094	Contenitori in plastica FRXSH® con coperchio, set da 6 pz.		Contenitori in plastica trasparenti FRXSH® con coperchio¹, set da 6 pz. ¹Compatibili anche con altri apparecchi della categoria «Frozen Food Processor»

100092	Contenitori in plastica FRXSH® con coperchio, set da 12 pz.		Contenitori in plastica trasparenti FRXSH® con coperchio ¹ , set da 12 pz. ¹ Compatibili anche con altri apparecchi della categoria «Frozen Food Processor»
100075	Coperchio contenitore «Cup Cap» bianco-trasparente FRXSH®, set da 5 pz.		Coperchio di plastica FRXSH® per contenitori in acciaio cromato ¹ e di plastica ¹ , set da 5 pz. ¹ Compatibile anche con altri apparecchi della categoria «Frozen Food Processor»
Paraspruzzi e pre-raschiatore			
100088	Paraspruzzi e raschiatore circolare «Splashguard & Ringscraper» Mousse Chef*		Paraspruzzi in gomma nitrilica con pre-raschiatore in plastica FRXSH® Mousse Chef. Protegge dall'introduzione degli alimenti nell'alloggiamento dell'apparecchio durante la lavorazione.
100085	Raschiatore circolare «Ringscraper» Mousse Chef		Pre-raschiatore di ricambio in plastica FRXSH® Mousse Chef per il paraspruzzi «Splashguard»: da utilizzare sempre durante la lavorazione.
Coltello a paletta – lavorazione di alimenti surgelati			
100087	Coltello «Silver Dancer» argento Mousse Chef*		Coltello a paletta «ARGENTO» in acciaio temprato FRXSH® Mousse Chef, per lavorare in purea alimenti congelati e per montare alimenti liquidi.
100083	Coltello «Gold Dancer» oro Mousse Chef		Coltello a paletta «ORO» in acciaio temprato al nitrato di titanio FRXSH® Mousse Chef, per lavorare in purea alimenti congelati e per montare alimenti liquidi.

Taglio e montatura – lavorazione di alimenti non congelati

100082	Cutter «taglierina» a 2 lame Mousse Chef		Versatile coltello a 2 lame in acciaio cromato FRXSH® Mousse Chef per tagliare o tritare alimenti non congelati.
100459	Cutter «taglierina» a 4 lame Mousse Chef		Versatile coltello a 4 lame in acciaio cromato FRXSH® Mousse Chef per tagliare o tritare alimenti non congelati.
100095	Set combinato: Cutter «taglierina a 2 lame» Mousse Chef e pinza per lama FRXSH		Versatile coltello a 2 lame in acciaio cromato FRXSH® Mousse Chef per tagliare o tritare alimenti non congelati. Set con pinza per lama FRXSH. Accessorio obbligatorio per l'uso della taglierina
201051	Pinza per lama FRXSH®		Accessorio FRXSH® obbligatorio per l'uso della taglierina
100089	Lama a disco «Whipping Disc» Mousse Chef		Versatile lama a disco in acciaio cromato FRXSH® Mousse Chef per montare alimenti liquidi.

Pulitura			
100086	Anello di risciacquo «Rinse» Mousse Chef		Anello di risciacquo blu in gomma nitrilica FRXSH® Mousse Chef per la pre-pulizia o la pulizia intermedia delle superfici a contatto con gli alimenti.
100080	Spazzola di pulizia «Cleaning Brush» Tritan Mousse Chef*		Inserto di pulizia FRXSH® Mousse Chef con spazzole e raschietti ad albero, per la pulizia igienica delle superfici a contatto con gli alimenti nel Mousse Chef, tritan di alta qualità idoneo agli alimenti, turchese, da utilizzare insieme alla guarnizione per pulizia «Cleaning Seal» e senza coltello «Dancer».
100081	Guarnizione di pulizia «Cleaning Seal» Mousse Chef*		Anello di tenuta FRXSH® per spazzola di pulizia «Cleaning Brush» in turchese.
Altri accessori			
100076	«Box di isolamento» Mousse Chef		Box in EPS isolante FRXSH con coperchio e forma precisa per 4 contenitori in acciaio cromato con coperchio. Protegge in modo ottimale il contenuto congelato nel contenitore dal riscaldamento.

Tab. 9: Dotazione e accessori

16 Dichiarazione di conformità

Vedi documento a parte

17 Garanzia

Se la garanzia legale viene estesa mediante una garanzia contrattualmente concessa, per la durata concordata della garanzia valgono le stesse condizioni che si applicano anche durante la garanzia legale in conformità alle condizioni generali di contratto della FRXSH Vertrieb AG.

In caso di problemi tecnici o domande relative all'uso/funzionamento e alla manutenzione dell'apparecchio, contattaci telefonicamente o via e-mail. I dati di contatto sono riportati alla seconda pagina del presente manuale al paragrafo «Informazioni legali» nonché all'indirizzo www.frxsh.com.

18 Indice figurativo

Fig. 1: Compreso nella confezione	12
Fig. 2: Processo di moussing	13
Fig. 3: Elementi di comando	18

19 Indice delle tabelle

Tab. 1: Struttura delle avvertenze	6
Tab. 2: Struttura delle avvertenze	7
Tab. 3: Compreso nella confezione	12
Tab. 4: Utensili di lavorazione	13
Tab. 5: Elementi di comando	19
Tab. 6: Processi di pulizia	20
Tab. 7: Elenco degli errori	40
Tab. 8: Dati tecnici	43
Tab. 9: Dotazione e accessori	47