



FRXSH Mousse Chef
Apparecchio per la cucina

Manuale operativo

Versione: 3.0

Numero documento: 100162



Informazioni legali

Gentili clienti,

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

Il Mousse Chef viene prodotto in Svizzera secondo gli standard certificati ISO. Le sue funzioni vanno dalle create mousse ultra fini con alimenti surgelati senza scongelamento, alla crema di gelato intensa nel gusto e nei colori, ai sorbetti e molto altro ancora. Mousse Chef può tagliare e tritare delicatamente con intensità regolabile erbe, carni o verdure, ma anche montare ingredienti liquidi come la panna fresca.

È possibile personalizzare la lavorazione delle Vs. ricette, selezionando l'intensità della lavorazione, determinando il numero di cicli che la macchina dovrà eseguire e programmando l'intensità della pressione che la lama andrà ad esercitare sul prodotto lavorato.

Grazie al suo grande display tattile a colori con guida utente intelligente e a nuove funzioni, come p.e. la pratica programmazione delle ricette, tutti i processi possono essere eseguiti in modo rapido e intuitivo. Il Mousse Chef lavora gli alimenti con precisione, potenza ed efficienza – anche in caso di utilizzo intensivo – diventando un compagno di lavoro indispensabile, grazie anche alle sue dimensioni ridotte, alla base rimovibile o al pratico bloccaggio di protezione del recipiente.

Vi auguriamo di divertirvi e di avere un gran successo utilizzando il vostro nuovo FRXSH Mousse Chef.

3a edizione luglio 2025

Data di creazione: 12° giugno 2025

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

Sommario

Informazioni legali	2
Sommario	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 Interfaccia menu.....	18
6 Indicazioni riguardo alla pulizia.....	20
6.1 Pulizia del display tattile.....	21
6.2 Risciacquo con coltello e anello di risciacquo.....	22
6.3 Programma di pulizia in 3 fasi.....	23
7 Moussing.....	28
7.1 Funzionamento.....	28

7.2	Impostazione di fabbrica «Moussing».....	29
7.3	Selezione delle impostazioni di lavorazione «Moussing».....	30
8	Taglio/Triturazione.....	33
8.1	Funzionamento.....	34
8.2	Impostazione di fabbrica «Taglio/Triturazione».....	35
8.3	Impostazioni.....	36
9	Montatura.....	37
9.1	Funzionamento.....	37
9.2	Impostazione di fabbrica «Montatura».....	38
9.3	Impostazioni.....	39
10	Funzioni avanzate.....	42
10.1	Gestione delle ricette.....	42
10.1.1	Utilizzo.....	42
10.1.2	Creazione.....	43
10.1.3	Modifica.....	45
10.1.4	Cancellazione.....	45
10.2	Impostazioni dell'apparecchio.....	47
11	Eliminazione guasti.....	48
12	Manutenzione.....	50
13	Stoccaggio e trasporto.....	51
14	Smaltimento.....	51
15	Dati tecnici.....	52
16	Dotazione e accessori*.....	53
17	Dichiarazione di conformità.....	56
18	Garanzia.....	57
19	Indice figurativo.....	58
20	Indice delle tabelle.....	58

1 Informazioni sul presente manuale operativo



- Per un uso corretto e sicuro del FRXSH Mousse Chef, attenersi alle istruzioni.
- Le istruzioni fanno parte di questo prodotto. Conservare le istruzioni 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.

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

Quando si maneggia il FRXSH Mousse Chef bisogna fare attenzione a non eseguire azioni che possono causare pericoli.

Queste azioni sono precedute da avvertenze.

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

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

Fase	Informazione	Sommario	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
PERICOLO	Pericolo imminente che può causare gravi lesioni fisiche o la morte .	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ GEFAHR</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2;"> <p>Gefahr bei Arbeiten an spannungsführenden Teilen des Gerätes Beim Ausführen von Arbeiten am Gerät können Sie mit Teilen in Berührung kommen, die im Betrieb gefährliche Spannungen führen. Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zum Tod führen.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Arbeiten an elektrischen Teilen des Gerätes dürfen nur von Elektrofachkräften oder von elektrisch unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft entsprechend den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden > Die Schutzumhausung des Gerätes darf nur vom Hersteller geöffnet werden > Lassen Sie Reparaturen am Gerät vom Hersteller durchführen. </div> </div> </div>
ATTENZIONE	Situazione probabilmente pericolosa che potrebbe causare gravi lesioni fisiche o la morte .	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ WARNUNG</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2;"> <p>Brandgefahr und Explosionsgefahr durch austretenden Sauerstoff Aus tretender Sauerstoff verursacht oder verstärkt Brände. Sauerstoff ist ein Brandbeschleuniger. Sauerstoffflaschen stehen unter Druck und können bei Erwärmung explodieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Bewahren Sie Sauerstoffflaschen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien auf > Bewahren Sie Sauerstoffflaschen an gut belüfteten Orten auf </div> </div> </div>
CAUTELA	Situazione probabilmente pericolosa che potrebbe causare leggere lesioni fisiche .	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ VORSICHT</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2;"> <p>Gefährdung durch plötzliche Bewegung während des Hebens Es besteht Verletzungsgefahr durch plötzliche Bewegungen während des Hebevorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Achten Sie stets auf die Anlage während des Hebevorgangs > Achten Sie darauf, dass sich keine Personen im Gefahrenbereich befinden </div> </div> </div>
INDICAZIONE	Situazione che può portare a possibili danni materiali alla macchina .	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">HINWEIS</p> <div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 2;"> <p>Beschädigung des Gerätes oder Leitungen durch Druck auf den Leitungen.</p> <p>Werden die Leitungen vom Gerät entfernt, obwohl diese unter Druck stehen, können die Leitungen oder das Gerät beschädigt werden. Unter Druck stehende Leitungen lassen sich nicht ohne weiteres lösen. Die dazu benötigte Kraft schädigt dann das Gerät oder die Leitungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Machen Sie das Gerät vor der Arbeiten drucklos </div> </div> </div>

Tab. 2: Struttura delle avvertenze

2 Sicurezza

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

Il presente manuale operativo contiene istruzioni riguardo la tua sicurezza.

Leggi e rispetta queste istruzioni!

2.1 Impiego conforme alla destinazione

Il Mousse Chef 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 una speciale mousse ultra fine, senza prima scongelarli. Il Mousse Chef 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
- 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 (ad es. 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 °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 °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.

Durante la lavorazione non congelata

- La montatura 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 (ad es. lama a disco 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 fonti di spruzzi, 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 congelata

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. Viene visualizzata un'icona di errore. Il materiale in eccesso deve essere rimosso. Il contenuto rimanente nel recipiente 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 sposta l'albero nella posizione finale superiore. Viene visualizzata un'icona di errore.

Rilevamento del distacco del coltello - Moussier Dancer

Se, ad esempio, il coltello - Moussier Dancer - si stacca dall'albero durante la funzione di ripetizione automatica, l'apparecchio arresta il processo per evitare una collisione del portalamina con il coltello - Moussier Dancer - durante il successivo ciclo di lavorazione. Viene visualizzata un'icona di errore.

Protezione durante il funzionamento senza coltello - Moussier Dancer

Se l'utente non applica il coltello - Moussier Dancer - e avvia l'apparecchio, quest'ultimo rileva quando l'albero tocca il materiale congelato e lo riporta nella posizione finale superiore per proteggere la meccanica. Viene visualizzata la stessa icona di errore nel caso di sovraccarico.

Protezione durante il funzionamento senza recipiente di protezione

I motori dell'apparecchio non possono essere avviati senza l'accoppiamento alla flangia del recipiente di protezione. Viene visualizzata un'icona di errore.

I messaggi di errore e le icone sono descritti al capitolo 11 Eliminazione guasti .

3 Compreso nella confezione

La confezione del Mousse Chef comprende quanto segue:



Fig. 1: Compreso nella confezione

Pos.	Denominazione
1	1 apparecchio Mousse Chef
2	2 bicchieri in acciaio cromato con coperchio
3	1 inserto di risciacquo - Mousse Chef «Rinse» - (anello di risciacquo blu)
4	1 guarnizione di pulizia (guarnizione recipiente per spazzola di pulizia turchese)
5	1 coltello - Moussier Dancer - «argento»
6	1 paraspruzzi completo di raschiatore circolare (ringscraper)
7	1 Cleaning Brush (spazzola di pulizia turchese)
8	1 recipiente di protezione

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, gli alimenti surgelati, ancora congelati vengono lavorati in maniera da ottenere una mousse speciale ultra-fine. A tal fine, gli alimenti da lavorare vengono immersi nel liquido all'interno dell'apposito bicchiere in acciaio cromato e congelati ad una temperatura compresa tra -18 e -23 °C per almeno 24 ore. Durante la lavorazione, gli alimenti vengono lavorati finemente, senza doverli prima scongelare, da un coltello - Moussier Dancer - che ruota verso il basso e, contemporaneamente, vengono montati con sovrappressione per formare una massa cremosa o a forma di neve, a seconda della ricetta.

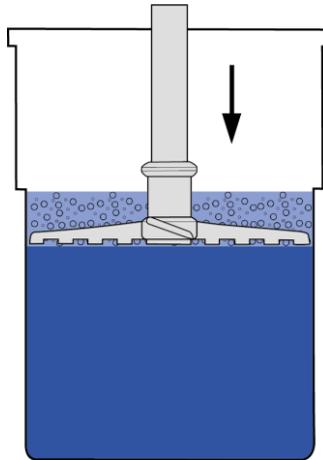


Fig. 2. Processo di moussing

Nel Mousse Chef, 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.

Sia nella lavorazione dei surgelati che quelli non congelati, l'intensità di lavorazione desiderata può essere regolata individualmente per ottenere l'aroma, la struttura e la sensazione in bocca di un piatto in modo ancora più specifico.

Utensile di lavorazione *opzionale	Scopo di utilizzo
Coltello argento - Moussier Dancer Silver - Coltello oro - Moussier Dancer Gold* -	mousse, montatura
Tagleirina a doppia lama*	taglio, triturazione
Lama a disco*	montatura

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.

Per fissare la lama, prima bisogna appoggiarla contro il portalama, poi si deve avvitare in senso antiorario fino a quando non si sente lavorare il magnete.

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

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

5 Messa in funzione

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

5.1 Disimballaggio

⚠ CAUTELA	
	<p>Pericolo di lesioni dovuto dal disimballaggio sbagliato</p> <p>L'apparecchio pesa circa 14 kg.</p> <p>➤ Se possibile, disimballare l'apparecchio in due persone.</p>
⚠ CAUTELA	
	<p>Pericolo di lesioni dovuto a bordi taglienti</p> <p>Parti dell'apparecchio sono affilate e possono causare lesioni all'utilizzatore.</p> <p>➤ Fai attenzione a non ferirti ai bordi affilati durante il disimballaggio.</p>

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Tira 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 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

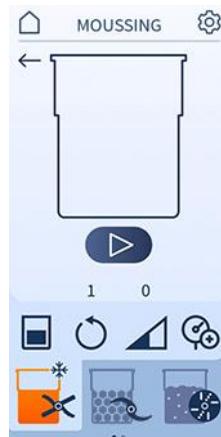
1. Porta l'interruttore di rete sul retro dell'apparecchio in posizione «I».
 - Sul display tattile viene visualizzato brevemente il logo FRXSH, quindi viene visualizzata la schermata iniziale con le impostazioni di fabbrica «Processo di moussing». (vedi la figura a destra)
 - ✓ L'apparecchio Mousse Chef è acceso.

Il display passa alla modalità stand by dopo 5 minuti di inattività. Toccando il display, nella visualizzazione appare di nuovo la schermata iniziale o l'ultimo menu selezionato.

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

Spegnimento dell'apparecchio Mousse Chef

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



5.5 Interfaccia menu

Sul display tattile dell'apparecchio Mousse Chef vengono visualizzate le voci di menu seguenti:

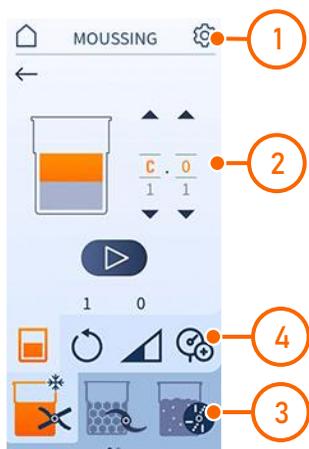


Fig. 3: Panoramica dell'interfaccia dei menu

Pos.	Denominazione
1	Barra panoramica (in alto) «Selezione menu principale, visualizzazione nome menu e selezione delle impostazioni apparecchio»
2	Selezione delle impostazioni di lavorazione e attivazione della lavorazione
3	Barra delle funzioni (in basso) «Selezione delle funzioni dell'apparecchio» con 2 finestre
4	Barra delle impostazioni di lavorazione (2° livello dal basso) «Selezione delle impostazioni individuali di lavorazione» per la funzione selezionata dell'apparecchio.

Le icone evidenziate in arancione rappresentano i menu selezionati o indicazioni relative alla lavorazione attivata.

Barra panoramica (in alto):



Fig. 4: Barra panoramica (in alto)

Pos.	Denominazione
1	Icona di selezione «menu principale»
2	Visualizzazione «nome del menu»
3	Icona di selezione «impostazioni dell'apparecchio» Vedi capitolo 10.2 Impostazioni dell'apparecchio

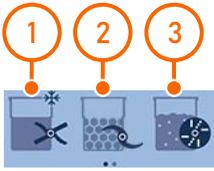
Barra delle funzioni (in basso):

Fig. 5: Barra delle funzioni (in basso) – finestra 1

Pos.	Denominazione
1	Icona di selezione «menu moussing» Vedi capitolo 7 Moussing
2	Icona di selezione «menu taglio/triturazione» Vedi capitolo 8 Taglio/Triturazione
3	Icona di selezione «menu montatura» Vedi capitolo 9 Montatura



Fig. 6: Barra delle funzioni (in basso) – finestra 2

Pos.	Denominazione
4	Icona di selezione «menu pulizia» Vedi capitolo 6 Indicazioni riguardo alla pulizia
5	Icona di selezione «menu gestione ricette» Vedi capitolo 10.1 Gestione delle ricette

6 Indicazioni riguardo alla pulizia

Cautela



Bordi affilati del coltello – Moussier Dancer

Durante l'installazione e la rimozione del coltello – Moussier Dancer – sussiste il pericolo di lesioni ai bordi affilati.

- Non toccare il coltello – Moussier Dancer – nella parte nei bordi affilati.



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.

- 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, dopo l'uso (p.e. su un canovaccio).
- Accessori – coltello, paraspruzzi, raschiatore circolare, recipiente di protezione, bicchieri con coperchi: sciacquarli / spazzolarli con acqua calda e detergente adatto, quindi sciacquarli bene e asciugarli (il coltello – Moussier Dancer – potrebbe eventualmente arrugginarsi se bagnato).

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

Processo di pulizia	Ciclo
Pulizia del display tattile (vedi capitolo 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> • A necessità
Risciacquo con coltello e anello di risciacquo (vedi capitolo 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> • AL cambio delle ricette lavorate
Programma di pulizia in 3 fasi (vedi capitolo 6.3)	<ul style="list-style-type: none"> • PRIMA di eseguire la prima lavorazione quotidiana • DOPO l'ultima lavorazione quotidiana

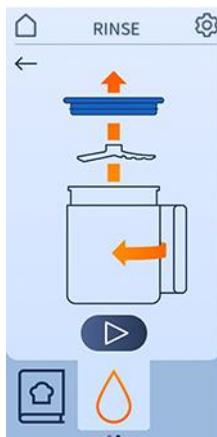
6.1 Pulizia del display tattile

1. Scorrere verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona di pulizia  appare e selezionarla.
 - Si apre un sottomenu.
2. Seleziona il programma di pulizia «Pulizia del display tattile» .
 - La pulizia del display viene attivata per 10 secondi; in questo tempo il display tattile non è attivo.
3. Pulire il display con un panno morbido e umido.
 - ✓ Il display tattile è pulito.



6.2 Risciacquo con coltello e anello di risciacquo

1. Scorrere verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona di pulizia  appare e selezionarla.
➤ Si apre un sottomenu.
2. Seleziona il programma di pulizia «Risciacquo» .
3. Inserisci il coltello assieme all'anello di risciacquo blu sul portalama dell'apparecchio.
Per fissare il coltello, prima bisogna appoggiarlo contro il portalama, poi si deve avvitare in senso antiorario fino a quando non si sente lavorare il magnete.
4. Riempi un bicchiere pulito con acqua calda fino alla marcatura. Non utilizzare nessun detergente!
5. Inserisci il bicchiere nel recipiente di protezione.
6. Inserisci il recipiente di protezione con il bicchiere sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.



7. Tocca l'icona , per avviare il ciclo di risciacquo.
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
 - Durante il risciacquo è possibile risciacquare, premendo sull'icona di sfiato , anche il tubo flessibile dell'aria dell'apparecchio. Per raccogliere l'acqua che fuoriesce, tieni un recipiente sotto l'uscita dell'aria dell'apparecchio.
 - La durata del ciclo di risciacquo è di circa 1 minuto.
8. Una volta terminato il ciclo di risciacquo, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. Per fare questo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
9. Rimuovi il bicchiere, svuotane il contenuto e puliscilo per un utilizzo successivo.
10. Rimuovi il coltello e l'anello di risciacquo blu dall'apparecchio.
 - ✓ Il risciacquo è completato.



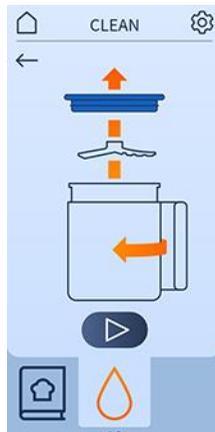
6.3 Programma di pulizia in 3 fasi

1. Scorrere verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona di pulizia  appare e selezionarla.
 - Si apre un sottomenu.
2. Seleziona il programma di pulizia «Programma di pulizia in 3 fasi»  .

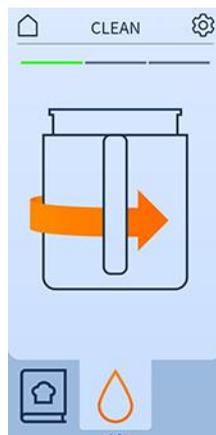


Fase 1: Risciacquo con coltello e anello di risciacquo (come al capitolo 6.2)

3. Fissa il coltello insieme all'anello di risciacquo blu sul portalama dell'apparecchio.
A tale scopo, posiziona prima la dentatura nella coppa della lama del coltello che stai utilizzando sul portalama dell'apparecchio. Quindi spingi verso l'alto il coltello sul portalama in senso antiorario fino a quando il magnete non serra il coltello e questo non è completamente innestato.
4. Riempi un bicchiere pulito con acqua calda fino al livello. Non utilizzare nessun detergente!
5. Inserisci il bicchiere nel recipiente di protezione.
6. Inserisci il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
7. Tocca l'icona , per avviare il ciclo di risciacquo.
 - Viene eseguito il programma di risciacquo. La durata è di circa 1 minuto.
 - Durante il risciacquo è possibile risciacquare, premendo sull'icona di sfiato , anche il tubo flessibile dell'aria dell'apparecchio. Per raccogliere l'acqua che fuoriesce, tieni un recipiente sotto l'uscita dell'aria dell'apparecchio.
 - Una volta terminato il ciclo di risciacquo, la visualizzazione sul display tattile cambia.



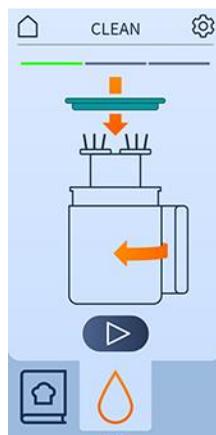
8. Sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. Per fare questo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
9. Rimuovi il bicchiere, svuotane il contenuto e puliscilo per la fase 2: Pulizia igienica.
10. **IMPORTANTE:** Rimuovi il coltello e l'anello di risciacquo blu dall'apparecchio.



Fase 2: Pulizia igienica della zona a contatto con gli alimenti con la spazzola di pulizia e l'anello di tenuta.

ATTENZIONE: Non utilizzare in nessun caso il coltello!

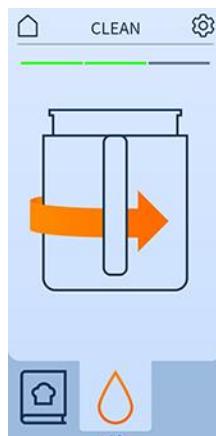
11. Inserisci la spazzola di pulizia turchese in un bicchiere pulito e mettilo nel recipiente di protezione.
12. Fissa l'anello di tenuta turchese sul bordo superiore del bicchiere.
13. Riempi il bicchiere con acqua fino alle labbra di gomma dei raschietti dell'albero sull'inserto della spazzola e aggiungi un detergente **NON SCHIUMOSO**, disinfettante, idoneo agli alimenti.
14. Porta il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio Mousse Chef e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.



15. Tocca l'icona , per avviare il processo di pulizia.
 - Viene eseguito il programma «Pulizia».
 - La durata è di circa 1 minuto.
 - Durante la pulizia è possibile pulire, premendo sull'icona di sfiato , anche il tubo flessibile dell'aria dell'apparecchio. Per raccogliere l'acqua che fuoriesce, tieni un recipiente sotto l'uscita dell'aria dell'apparecchio.
 - Una volta terminata la pulizia, la visualizzazione sul display tattile cambia.

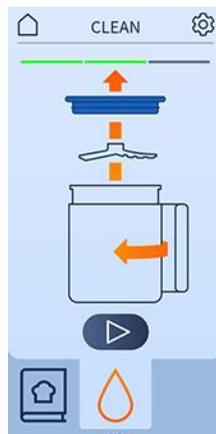


16. Una volta terminato il ciclo di pulizia, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. Per fare questo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
17. Rimuovi l'anello di tenuta turchese e poi la spazzola di pulizia dal bicchiere, quindi rimuovi il bicchiere dal recipiente di protezione.
18. Svuota il contenuto del bicchiere e puliscilo per la fase 3: Risciacquo



Fase 3: Risciacquo (come fase 1)

19. Segui le istruzioni riportate nei punti 3 - 10
- Una volta terminato il risciacquo, la visualizzazione sul display tattile cambia.
 - ✓ Programma di pulizia in 3 fasi completato.



7 Moussing

⚠ Cautela



Bordi affilati del coltello – Moussier Dancer

Durante l'installazione e la rimozione del coltello – Moussier Dancer – sussiste il pericolo di lesioni ai bordi affilati.

- Non toccare il coltello – Moussier Dancer – nella parte nei bordi affilati.

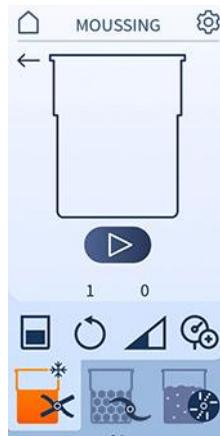
Presupposto:

- L'apparecchio Mousse Chef è acceso (vedi capitolo Accensione e spegnimento).
- Accessori necessari: coltello argento o oro – Moussier Dancer Silver o Gold – del Mousse Chef
- Prima di ogni lavorazione, assicurarsi che la piastra base sia fissata all'apparecchio.

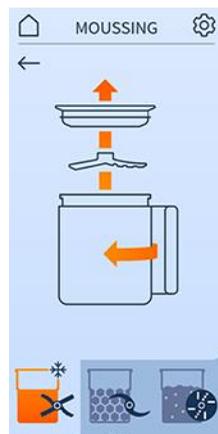
7.1 Funzionamento

Procedura operativa «Moussing»:

1. Nel menu principale, tocca l'icona in basso a sinistra .
 - L'icona si accende in arancione per confermare la selezione.
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Se necessario, effettuare le impostazioni.
 - A tal proposito, osserva il capitolo 7.3 Selezione delle impostazioni di lavorazione «Moussing»
 - Con impostazione di fabbrica: Lavorazione dell'intero contenuto del recipiente, ciclo di lavorazione (1), intensità di lavorazione (0), sovrappressione
3. Porta per prima il coltello insieme al paraspruzzi sul portalama dell'apparecchio.
Per fissare il coltello, prima bisogna appoggiarlo contro il portalama, poi si deve avvitare in senso antiorario fino a quando non si sente lavorare il magnete.
4. Mettere il bicchiere in acciaio cromato con il suo contenuto congelato nel recipiente di protezione.



5. Inserisci il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
6. Avvia il processo di moussing toccando l'icona . Attenzione: L'apparecchio si avvia solo con recipiente di protezione fissato correttamente. Se vuoi avviare il processo di lavorazione senza che il recipiente di protezione sia fissato correttamente, viene visualizzata la figura a destra e l'apparecchio non si avvia. In questo caso, segui le istruzioni riportate nei punti 3 - 5.
7. Una volta avviato il processo di moussing, il contenuto del recipiente e l'avanzamento del processo di lavorazione vengono visualizzati sul display tattile. Per sfiatare durante il processo di moussing con sovrappressione, è possibile usare l'icona di sfiata .
 - Il processo di moussing può essere interrotto in qualsiasi momento. Per farlo, premi il pulsante .
8. Una volta terminato il processo di moussing, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. Per fare questo, premi prima il tasto di sblocco sul recipiente di protezione.
9. Rimuovi il bicchiere con il suo contenuto lavorato per un ulteriore utilizzo.
 - ✓ Moussing completato.



7.2 Impostazione di fabbrica «Moussing»

Dopo la schermata iniziale, con le impostazioni di fabbrica, la funzione «Moussing» con le sue impostazioni funzionali «recipiente intero, un ciclo di lavorazione, intensità di moussing 0 = standard e sovrappressione» è già preimpostata. Con questa impostazione di fabbrica, è possibile iniziare subito con il comando (vedi capitolo 7.1) per la lavorazione nella funzione «Moussing».

7.3 Selezione delle impostazioni di lavorazione «Moussing»

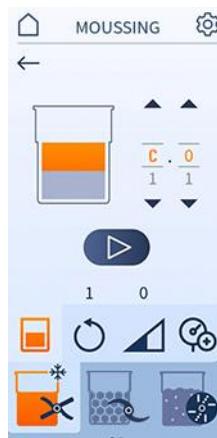
Assicurati prima che la funzione «Moussing» sia attiva nel menu principale (icona arancione)

oppure toccare, nel menu principale, in basso a sinistra l'icona .

Puoi salvare ciascuna delle tue impostazioni di lavorazione come una «ricetta» da riutilizzare in seguito (vedi capitolo Gestione delle ricette).

Selezione della quantità di lavorazione

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca l'icona sinistra per la quantità di lavorazione .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra.



2. Seleziona la quantità di lavorazione desiderata per porzioni intere e decima parte di porzione nel campo numerico a destra (Esempio: 4.5).
 - ✓ La quantità di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



La quantità di porzioni lavorate viene segnalata da linee arancioni nel bicchiere durante la lavorazione.

Per il moussing di alimenti surgelati, il contenuto del bicchiere 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 recipiente in porzioni calibrate e lavora l'intero contenuto del recipiente o le porzioni selezionate in modo autonomo.

Se il contenuto del recipiente non è sufficiente per la quantità di lavorazione programmata, sul display tattile viene visualizzato un messaggio. In questo caso, sostituisci il bicchiere con il contenuto finora lavorato con uno nuovo con contenuto congelato per ottenere la quantità totale di lavorazione selezionata.

Selezione dei cicli di lavorazione

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca la 2^a icona da sinistra per i cicli di lavorazione .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra.
2. Seleziona il numero di cicli di lavorazione desiderati (1 – 9) nel campo numerico a destra.
 - ✓ Il numero di cicli di lavorazione selezionato viene salvato automaticamente e visualizzato per la lavorazione.



Selezione dell'intensità di lavorazione o modalità di velocità

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca la 2^a icona da destra per l'intensità di lavorazione .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra.
2. Seleziona l'intensità di lavorazione più alta o più bassa desiderata per la tua ricetta nel campo numerico a destra (Valori da impostare: -2, -1, 0, +1, +2).
 - ✓ L'intensità di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



Avvertenza:

In alternativa, puoi selezionare la «modalità di velocità» con l'icona



. Con questa funzione, il Mousse Chef lavora masse surgelate omogenee, con ricette specifiche (ad es. senza contenuto a pezzi come gelato alla vaniglia ecc.), in un tempo di lavorazione più breve. Le ricette progettate per la modalità Moussier normale non riescono con la modalità Speed.

Selezione «pressione normale» o «sovrappressione»

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca l'icona destra per la pressione di lavorazione impostata .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona la pressione di lavorazione desiderata (Esempio: Pressione normale).
 - ✓ La pressione di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



A questo punto è possibile avviare il processo di moussing con le impostazioni delle funzioni selezionate, dopo i passi da 3 a 5 del capitolo 7.1, toccando .

Se vuoi utilizzare le impostazioni di lavorazione selezionate per un altro recipiente, al termine del ciclo di lavorazione, con l'icona , puoi attivare la funzione di memoria per la lavorazione del recipiente successivo.

8 Taglio/Triturazione

Cautela



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 nella parte dalle lame affilate.
- Per il montaggio o la rimozione, utilizza sempre le pinze per lame in dotazione.

Presupposto:

- L'apparecchio Mousse Chef è acceso (vedi capitolo Accensione e spegnimento).
- Accessori speciali necessari: «Taglierina a doppia lama» 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

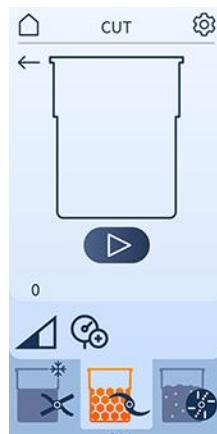
Procedura operativa «Taglio/Triturazione»:

1. Nel menu principale, tocca l'icona in basso centrale .
 - L'icona si accende in arancione per confermare la selezione.
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Se necessario, effettuare le impostazioni.
 - A tal proposito, osserva il capitolo 8.3 Impostazioni.
 - Con impostazione di fabbrica: Lavorazione dell'intero contenuto del recipiente, intensità di lavorazione (0), sovrappressione
3. **Per prima cosa, collocare la taglierina a doppia lama al portalama dell'apparecchio insieme al paraspruzzi utilizzando le pinze per lame.**

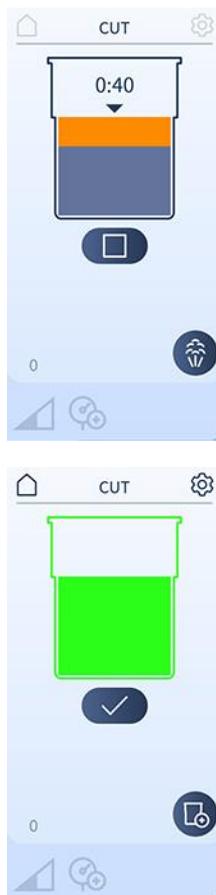
Per fissare la taglierina a doppia lama, prima bisogna appoggiarla conto il portalama, poi si deve avvitare in senso antiorario fino a quando non si sente lavorare il magnete.

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

4. Metti il bicchiere in acciaio cromato con il suo contenuto a cubetti nel recipiente di protezione.



5. Inserisci il recipiente di protezione con il suo contenuto sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
6. Avvia il processo di taglio/triturazione toccando l'icona .
7. Una volta avviato il processo di taglio/triturazione, il ciclo di lavorazione viene visualizzato sul display tattile. Per sfiatare durante il ciclo con sovrappressione, è possibile usare l'icona di sfiato .
 - Il processo può essere interrotto in qualsiasi momento. Per farlo, premi il pulsante .
8. 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.
9. **Rimuovi la lama della taglierina a doppia lama dall'apparecchio solo utilizzando le pinze.**
10. Rimuovi il bicchiere con il suo contenuto lavorato per un ulteriore utilizzo.
 - ✓ Taglio/Triturazione completata.



8.2 Impostazione di fabbrica «Taglio/Triturazione»

Dopo la schermata iniziale, con le impostazioni di fabbrica, la funzione «Taglio/Triturazione» con le sue impostazioni funzionali «intensità di taglio/triturazione 0 = standard e sovrappressione» è già preimpostata. Con questa impostazione di fabbrica, è possibile iniziare subito con il comando (vedi capitolo 8.1) per la lavorazione nella funzione «taglio/triturazione».

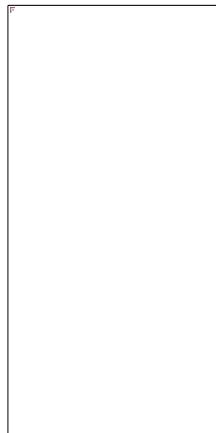
8.3 Impostazioni

Assicurati prima che la funzione «Taglio/Triturazione» sia attiva nel menu principale (icona arancione) oppure toccare, nel menu principale, in basso a sinistra l'icona .

Puoi salvare ciascuna delle tue impostazioni di lavorazione come una «ricetta» da riutilizzare in seguito (vedi capitolo Gestione delle ricette).

Selezione dell'intensità di lavorazione

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca la 1^a icona per l'intensità di lavorazione 
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona l'intensità di lavorazione più alta o più bassa desiderata per la tua ricetta nel campo numerico a destra (Valori da impostare: -1, 0, +1).
 - ✓ L'intensità di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



Selezione «pressione normale» o «sovrapressione»

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca l'icona destra per la pressione di lavorazione impostata .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona la pressione di lavorazione desiderata (Esempio: Pressione normale).
 - ✓ La pressione di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



A questo punto è possibile avviare il processo di taglio/triturazione con le impostazioni delle funzioni selezionate, dopo i passi da 3 a 5 del capitolo 8.1, toccando .

9 Montatura

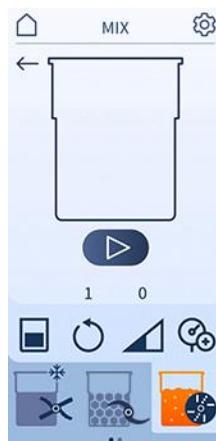
Presupposto:

- L'apparecchio Mousse Chef è acceso (vedi capitolo Accensione e spegnimento).
- Accessori speciali necessari: «Lama a disco» Mousse Chef per montare con molta aria (in alternativa, il coltello - Moussier Dancer - per montare con meno aria)
- Prima di ogni lavorazione, assicurarsi che la piastra base sia fissata all'apparecchio.

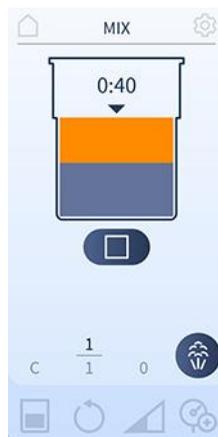
9.1 Funzionamento

Procedura operativa «Montatura»:

1. Nel menu principale, tocca l'icona in basso a destra .
 - L'icona si accende in arancione per confermare la selezione.
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Se necessario, effettuare le impostazioni.
 - A tal proposito, osserva il capitolo 9.3 Impostazioni.
 - Con impostazione di fabbrica: Lavorazione dell'intero contenuto del recipiente, ciclo di lavorazione (1), intensità di lavorazione (0), sovrappressione
3. Porta per prima la lama a disco 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 non si sente lavorare il magnete.
4. Metti il bicchiere in acciaio cromato con il suo contenuto liquido nel recipiente di protezione.
5. Inserisci il recipiente di protezione sull'apparecchio e bloccalo ruotandolo verso sinistra finché non si avverte uno scatto d'innesto.
6. Avvia la montatura toccando l'icona .



7. Una volta avviato il ciclo di montatura, l'avanzamento di lavorazione viene visualizzato sul display tattile. Per sfiatare durante il ciclo con sovrappressione, è possibile usare l'icona di sfiato .
 - La montatura può essere interrotta in qualsiasi momento. Per farlo, premi il pulsante .
8. Una volta terminato il ciclo di montatura, sblocca e rimuovi il recipiente di protezione ruotandolo verso destra. Per farlo, premi il tasto di sblocco.
9. **Rimuovi la lama a disco insieme al paraspruzzi.**
10. Rimuovi il bicchiere con il suo contenuto lavorato per un ulteriore utilizzo.
 - ✓ Montatura completata.



9.2 Impostazione di fabbrica «Montatura»

Dopo la schermata iniziale, con le impostazioni di fabbrica, la funzione «Montatura» con le sue impostazioni funzionali «recipiente intero, un ciclo di lavorazione, intensità di montatura 0 = standard e sovrappressione» è già preimpostata. Con questa impostazione di fabbrica, è possibile iniziare subito con il comando (vedi capitolo 9.1) per la lavorazione nella funzione «Montatura».

9.3 Impostazioni

Assicurati prima che la funzione «Montatura» sia attiva nel menu principale (icona arancione)

oppure toccare, nel menu principale, in basso a sinistra l'icona .

Puoi salvare ciascuna delle tue impostazioni di lavorazione come una «ricetta» da riutilizzare in seguito (vedi capitolo Gestione delle ricette).

Selezione della quantità di lavorazione

A causa della possibile espansione del volume, consigliamo di riempire il recipiente con una quantità massima di 500 ml quando si monta il liquido, in modo da non superare il contenuto del bicchiere.

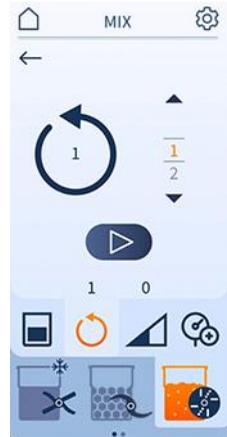
La quantità in porzioni riduce il tempo di lavorazione per più cicli di lavorazione, perché l'albero si sposta completamente in alto, fino alla sua posizione iniziale, solo dopo l'ultima passata.

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca l'icona sinistra per la quantità di lavorazione .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona la quantità di lavorazione desiderata nel campo numerico a destra (recipiente intero o a scelta da 1 a 5 porzioni).
 - ✓ La quantità di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



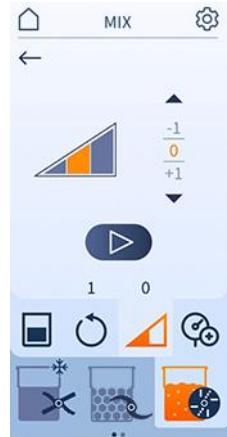
Selezione dei cicli di lavorazione

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca la 2^a icona da sinistra per i cicli di lavorazione .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona il numero di cicli di lavorazione desiderati (1 – 9) nel campo numerico a destra.
 - ✓ Il numero di cicli di lavorazione selezionato viene salvato automaticamente e visualizzato per la lavorazione.



Selezione dell'intensità di lavorazione

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca la 2^a icona da destra per l'intensità di lavorazione .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona l'intensità di lavorazione più alta o più bassa desiderata per la tua ricetta nel campo numerico a destra (Valori da impostare: -1, 0, +1).
 - ✓ L'intensità di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



Selezione «pressione normale» o «sovrappressione»

1. Sul 2° livello di funzioni, tocca l'icona destra per la pressione di lavorazione impostata .
 - Sul display tattile viene visualizzata la figura a destra
2. Seleziona la pressione di lavorazione desiderata (Esempio: Pressione normale).
 - ✓ La pressione di lavorazione selezionata viene salvata automaticamente e visualizzata per la lavorazione.



A questo punto è possibile avviare il ciclo di montatura con le impostazioni delle funzioni selezionate, dopo i passi da 3 a 5 del capitolo 9.1, toccando .

Se vuoi utilizzare le impostazioni di lavorazione selezionate per un altro recipiente, al termine del ciclo di lavorazione, con l'icona , puoi attivare la funzione di memoria per la lavorazione del recipiente successivo.

10 Funzioni avanzate

10.1 Gestione delle ricette

La gestione delle ricette salva le impostazioni delle funzioni del Mousse Chef selezionate per la rispettiva ricetta. Puoi salvare fino a 5 impostazioni di ricetta e richiamarle per la lavorazione in base alle necessità.

Le seguenti voci di menu sono disponibili nel menu **Gestione delle ricette**:



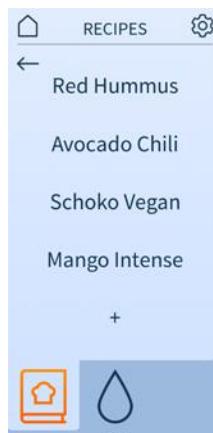
Pos.	Denominazione
1	Panoramica delle ricette esistenti (Toccare per utilizzare) (Tenere premuto più a lungo per modificare/cancellare)
2	Icona di selezione «Crea ricetta» (Toccare per aggiungere)

Fig. 7: Panoramica «Gestione delle ricette»

10.1.1 Utilizzo

Utilizzo di una ricetta esistente

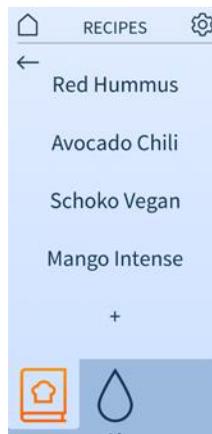
- Scorri verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona  viene visualizzata. Tocca l'icona per attivarla.
 - Il display tattile mostra la schermata iniziale «Impostazioni ricette» con le ricette eventualmente già esistenti.
 - Seleziona la ricetta memorizzata desiderata toccando brevemente (Esempio «cioccolato vegano»).
 - Prepara l'apparecchio per il rispettivo tipo di lavorazione.
 - A tal proposito, osserva i capitoli «Moussing», «Taglio/Triturazione», «Montatura».
- ✓ Ricetta utilizzata.



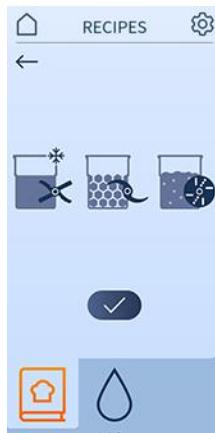
10.1.2 Creazione

Crea una nuova ricetta

- Scorri verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona  viene visualizzata. Tocca l'icona per attivarla.
 - Il display tattile mostra la schermata iniziale «Impostazioni ricette» con le ricette eventualmente già esistenti.
- Tocca l'icona +
 - Sul display tattile viene visualizzata la schermata «Modalità di lavorazione»



- Seleziona la modalità di lavorazione desiderata toccando l'icona corrispondente.
- Conferma la tua scelta toccando l'icona 
 - Sul display tattile viene visualizzata la schermata «Nome ricetta».



5. Inserisci il nome della ricetta desiderata nella casella di immissione, utilizzando la tastiera sullo schermo
6. Conferma la tua immissione toccando l'icona 
 - Sul display tattile vengono visualizzate le possibilità di impostazione per la modalità di lavorazione selezionata.



7. Adatta le impostazioni come desideri.
8. Conferma l'impostazione toccando l'icona 
 - Nei passaggi successivi, adatta le impostazioni rimanenti.
 - ✓ Nuova ricetta creata.



10.1.3 Modifica

Modifica di una ricetta esistente

- Scorri verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona  viene visualizzata. Tocca l'icona per attivarla.
 - Il display tattile mostra la schermata iniziale «Impostazioni ricette» con le ricette eventualmente già esistenti.
- Tocca più a lungo sulla ricetta che desideri modificare.
 - Sul display tattile viene visualizzata la schermata «Modifica/Cancela» (vedi la figura a destra).
- Tocca l'icona «Modifica» .
 - Le impostazioni per la modifica di una ricetta sono simili a quelle riportate al capitolo «Crea ricetta».
- Se necessario, adatta la modalità di lavorazione.
- Se necessario, adatta il nome della ricetta.
- Adatta le impostazioni della ricetta.
 - ✓ Ricetta modificata.



10.1.4 Cancellazione

Cancellazione di una ricetta esistente

- Scorri verso sinistra nella barra delle funzioni finché l'icona  viene visualizzata. Tocca l'icona per attivarla.
 - Il display tattile mostra la schermata iniziale «Impostazioni ricette» con le ricette eventualmente già esistenti.
- Tocca più a lungo sulla ricetta che desideri modificare.
 - Sul display tattile viene visualizzata la schermata «Modifica/Cancela» (vedi la figura a destra).
- Tocca l'icona «Cancela» .
 - Sul display tattile viene visualizzata la schermata «Cancela».



4. Per confermare la cancellazione, tocca l'icona  .
✓ Ricetta cancellata.



10.2 Impostazioni dell'apparecchio

Modo:

In questo menu è possibile selezionare il tipo di preparazione da richiamare alla successiva accensione dell'apparecchio.

Luminosità:

In questo menu è possibile adattare la luminosità del display tattile.

Lingua:

In questo menu è possibile impostare la lingua del display tattile.

Wi-Fi:

In questo menu è possibile impostare la connessione a un Wi-Fi.

Scuro/Chiaro:

In questo menu è possibile scegliere tra un design chiaro e uno scuro dello schermo.

Stato di inattività:

Questo menu consente di selezionare l'intervallo di tempo in minuti, dopo il quale il display tattile passa allo stato di inattività.

Informazioni:

Questo menu visualizza il numero di porzioni e di cicli di pulizia elaborati fino a quel momento, la versione software corrente e il numero di serie dell'apparecchio.

Manuale:

Selezionando questa voce di menu, viene visualizzato un codice QR¹. Scansiona questo codice con uno smartphone o un tablet con accesso a Internet per scaricare il manuale operativo dal rispettivo sito Web.

Servizio:

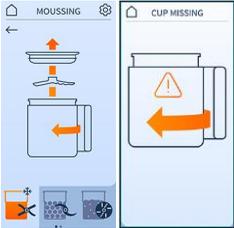
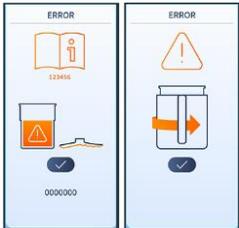
Selezionando questa voce di menu, viene visualizzato un codice QR¹. Scansiona questo codice con uno smartphone o un tablet con accesso a Internet per ottenere ulteriori informazioni dal rispettivo sito Web.

Azzeramento:

In questo menu è possibile ripristinare le impostazioni di fabbrica.

¹ QR Code è un marchio registrato di DENSO WAVE INCORPORATED

11 Eliminazione guasti

Guasto	Causa	Misura
<p>Visualizzazione al Moussing «bicchiere troppo pieno»</p> 	<p>L'apparecchio rileva un bicchiere troppo pieno di prodotto congelato</p>	<p>L'apparecchio lavora dapprima il contenuto in eccesso del bicchiere.</p> <p>Rimozione della quantità in eccesso dal bicchiere e continuazione della lavorazione con meno contenuto nel bicchiere fino alla quantità desiderata</p>
<p>Visualizzazione «senza recipiente di protezione»</p> 	<p>Viene visualizzato ad ogni tentativo di avvio, quando non è collegato nessun recipiente di protezione.</p> <p>Durante il processo di lavorazione, il recipiente di protezione è stato rimosso/leggermente svitato manualmente o mediante vibrazione. La lavorazione viene interrotta immediatamente e tutti i motori vengono spenti.</p>	<p>Inserire e bloccare il recipiente di protezione sull'apparecchio.</p> <p>Ricollocare correttamente il recipiente di protezione e continuare la lavorazione.</p>
<p>L'apparecchio si arresta per sovraccarico</p> 	<p>Moussing di alimenti congelati troppo (< -23 °C), congelati troppo poco (> -18 °C) o già scongelati.</p> <p>Taglio di pezzi di alimenti troppo grandi (non congelati), ecc.</p> <p>Il coltello - Moussier Dancer - è ottuso</p>	<p>Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo, adattare il contenuto del recipiente, quindi continuare la lavorazione</p> <p>Spegnere l'apparecchio e riaccenderlo, adattare il contenuto del recipiente, quindi continuare la lavorazione</p> <p>Verificare il coltello - Moussier Dancer - e sostituirlo se necessario</p>

<p>L'apparecchio si arresta automaticamente</p> 	<p>Il coltello - Moussier Dancer - nella funzione di ripetizione si è sganciato, quando è impostato più di un ciclo di lavorazione.</p> <p>Il coltello - Moussier Dancer - può trovarsi nel prodotto di lavorazione</p>	<p>Rimuovere il coltello - Moussier Dancer - dal bicchiere e fissarlo correttamente</p>
<p>Errore tecnico nell'apparecchio</p> 	<p>La macchina ha un difetto e non può essere riavviata</p>	<p>Spegnere la macchina, rivolgersi al centro di assistenza e restituire la macchina per un controllo e la riparazione</p>
<p>Messaggio di errore semplice</p> 	<p>Errore che non deriva da un utilizzo sbagliato e che non compromette la macchina</p>	<p>Premere il pulsante di conferma</p>

12 Manutenzione

FRXSH Mousse Chef 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 sul contatore porzioni, una manutenzione al 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 accessori di lavorazione Mousse Chef e di sostituirli immediatamente se sono usurati, come p.e. un coltello - Moussier Dancer - ottuso, o se difettosi.

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.

13 Stoccaggio e trasporto

Stoccaggio:

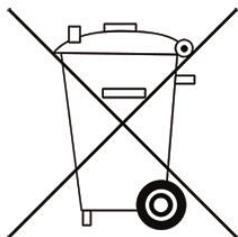
Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, conservarlo in un luogo asciutto, privo di polvere e fresco, pulito e protetto dalla luce solare. Per garantire una protezione sicura, conservare l'apparecchio nella confezione originale.

Trasporto:

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

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

14 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

15 Dati tecnici

Potenza nominale	1000 W
Tensione di rete	220 - 240 V
Frequenza di rete	50 - 60 Hz
Sovrapressione	1,2 bar
Spina, tipo	F, L, J, G
Trasmissione di potenza	trazione a cinghia
Controllo dell'apparecchio	schermo tattile, unità elettronica, controllo a microprocessore
Interfacce	Wi-Fi, modulo Bluetooth, USB
Livello di pressione sonora sulle emissioni (LPA)	< 80 db(A)
Dimensioni	47,66 x 18,24 x 31,12 cm (A x L x P)
Peso	14,25 kg (senza accessori)
Lamiera di rivestimento e placca di copertura	acciaio inox
Base dell'apparecchio	alluminio pressofuso con rivestimento igienico
Parti del telaio / coperchio del fondo	poliammide

Tab. 3: Dati tecnici

16 Dotazione e accessori*

* incluso nel pacchetto Starter Mousse Chef

Accessori	Codice n.		Descrizione
Mousse Chef «Gold Dancer - coltello oro»	100083		Coltello ORO in acciaio temprato al nitrato di titanio per ridurre in purea alimenti congelati e per montare alimenti liquidi.
Mousse Chef «Silver Dancer - coltello argento»	100087		Coltello ARGENTO in acciaio temprato al nitrato di titanio per ridurre in purea alimenti congelati e per montare alimenti liquidi.
«Bicchiere» in acciaio cromato con coperchio*	100090 100091		Recipiente in acciaio cromato di alta qualità con coperchio adatto per il congelamento di ricette alimentari. Disponibile in set da 4 pz.
«Splashguard - paraspruzzi» e «Ringscraper - raschiatore circolare*»	100088		Paraspruzzi in gomma nitrilica con pre-raschiatore in plastica. Protegge dall'introduzione degli alimenti nell'alloggiamento dell'apparecchio durante la lavorazione.
Protective Beaker* - recipiente di protezione	100084		Recipiente di protezione in plastica con nuova funzione di bloccaggio per un innesto sicuro e tasto di sblocco, impedisce lo sbloccaggio durante la lavorazione.

Whipping Disc - Lama a disco	100089		Lama a disco in acciaio cromato per montare alimenti liquidi.
Cutter – taglierina a doppia lama	100082		Versatile coltello a 2 lame in acciaio cromato per tagliare o tritare alimenti non congelati.
Pinza per lame	201051		Per fissare e rimuovere saldamente la doppia lama affilata sul portalama del Mousse Chef.
Rinse*	100086		Anello di risciacquo blu in gomma nitrilica per la pre-pulizia o la pulizia intermedia delle superfici a contatto con gli alimenti.
Cleaning Seal* - guarnizione per pulizia	100081		Anello di tenuta per «Cleaning Brush - spazzola di pulizia» in turchese.

Cleaning Brush - spazzola di pulizia Tritan*	100080	 A green cleaning brush with two circular heads, each containing several white bristles, mounted on a central green cylindrical base.	Con spazzole e raschietti ad albero, in turchese per la pulizia igienica delle superfici a contatto con gli alimenti nel Mousse Chef, tritan di alta qualità idoneo agli alimenti, da utilizzare insieme al «Cleaning Seal* - guarnizione per pulizia» e SENZA coltello- Moussier Dancer».
Cup Cap bianco*	100075	 A white, shallow, circular plastic cap with a slightly raised rim.	Coperchio di chiusura in plastica per il bicchiere in acciaio cromato Mousse Chef. Disponibile in set da 5 pz.
Box di isolamento	100076	 A blue, rectangular EPS (expanded polystyrene) insulation box with a lid that is open, revealing four circular compartments inside.	Box in EPS isolante con coperchio e forma precisa per 4 bicchieri in acciaio cromato con cappuccio, protegge in modo ottimale dal riscaldamento.

17 Dichiarazione di conformità

Vedi documento a parte

18 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.

19 Indice figurativo

Fig. 1: Compreso nella confezione	12
Fig. 2: Processo di moussing	13
Fig. 3: Panoramica dell'interfaccia dei menu	18
Fig. 4: Barra panoramica (in alto)	18
Fig. 5: Barra delle funzioni (in basso) – finestra 1	19
Fig. 6: Barra delle funzioni (in basso) – finestra 2	19
Fig. 7: Panoramica «Gestione delle ricette»	42

20 Indice delle tabelle

Tab. 1: Struttura delle avvertenze	6
Tab. 2: Struttura delle avvertenze	7
Tab. 3: Dati tecnici	52

