

# FRXSH®

dance the taste



FRXSH Mousse Chef

Küchengerät

Bedienungsanleitung

Version: 3.0

Dokumentnummer: 100159



FRXSH®

# Impressum

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen, das Sie uns beim Kauf eines FRXSH Mousse Chef entgegenbringen.

Der Mousse Chef wird in der Schweiz nach ISO zertifizierten Standards produziert. Sein Funktionsumfang reicht vom ultrafeinen Moussieren tiefgefrorener Lebensmittel ohne Auftauen zu geschmacks- und farbintensiven Eiscremes, Sorbets, Mousses u.v.m. über schonendes Kattern/Hacken mit einstellbarer Granularität z.B. von Kräutern, Tatar oder Gemüse bis hin zum individuell programmierbaren, luftigen Aufschlagen flüssiger Zutaten.

Dabei können Sie Ihre Rezepte-Verarbeitung präzise portionieren, die Intensität der Verarbeitung individuell wählen und die Anzahl der Verarbeitungsdurchgänge sowie den Überdruck bestimmen.

Dank seines grossen Farb-Touch-Displays mit smarterer Benutzerführung und neuen Funktionen wie z.B. der praktischen Programmierung von Rezepten, können sämtliche Vorgänge schnell und intuitiv erfolgen. Der Mousse Chef verarbeitet Lebensmittel präzise, kraftvoll und effizient – auch im intensiven Betrieb – und punktet im Handling mit seiner platzsparenden Grösse, einer abnehmbaren Sockelplatte oder der praktischen Schutzbecherverriegelung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Einsatz Ihres neuen Küchenhelfers, dem FRXSH Mousse Chef.

3. Auflage Juli 2025

Erstellungsdatum: 12. Juni 2025

Alle Rechte an dieser Bedienungsanleitung, insbesondere das Recht auf Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung liegen bei FRXSH Vertrieb AG, auch für den Fall von Schutzrechtsanmeldungen.

Kein Teil der Bedienungsanleitung darf in irgendeiner Form ohne vorherige schriftliche Zustimmung der FRXSH Vertrieb AG reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden

FRXSH Vertrieb AG behält sich das Recht vor, diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Beschreibungen und technische Daten ohne vorherige Ankündigung zu ändern

## Herstellerangaben:

<b>FRXSH Vertrieb AG</b>	
Industriestrasse 70	
CH – 4657 Dulliken	
Telefon:	+41 (0)58 178 88 00
E-Mail:	office@frxsh-vertrieb.com
Internet:	www.frxsh.com

# Inhaltsverzeichnis

Impressum.....	2
Inhaltsverzeichnis.....	3
<b>1 Zu dieser Bedienungsanleitung.....</b>	<b>5</b>
1.1 Zweck der Bedienungsanleitung.....	5
1.2 Orientierung in der Bedienungsanleitung.....	5
1.2.1 Symbole und ihre Bedeutung.....	5
1.2.2 Gestaltung von Warnhinweisen.....	6
<b>2 Sicherheit.....</b>	<b>8</b>
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
2.1.1 Mögliche vorhersehbare Fehlanwendung.....	9
2.2 Personalqualifikation.....	10
2.3 Grundlegende Sicherheitshinweise.....	10
2.4 Schutzfunktionen.....	11
<b>3 Lieferumfang.....</b>	<b>12</b>
<b>4 Funktions- und Systembeschreibung.....</b>	<b>13</b>
<b>5 Inbetriebnehmen.....</b>	<b>15</b>
5.1 Auspacken.....	15
5.2 Aufstellung.....	16
5.3 Anschluss.....	16
5.4 Ein- und Ausschalten.....	17
5.5 Menüoberfläche.....	18
<b>6 Hinweise zur Reinigung.....</b>	<b>20</b>
6.1 Touch Display reinigen.....	21
6.2 Spülen mit Moussier Dancer und Spülring.....	22
6.3 3-Schritte Reinigungsprogramm.....	23
<b>7 Moussieren.....</b>	<b>28</b>
7.1 Bedienung.....	28

7.2	Werkseinstellung Moussieren.....	29
7.3	Auswahl Verarbeitungseinstellungen Moussieren.....	30
<b>8</b>	<b>Kuttern/Hacken.....</b>	<b>33</b>
8.1	Bedienung.....	34
8.2	Werkseinstellung Kuttern/Hacken.....	35
8.3	Einstellungen.....	36
<b>9</b>	<b>Aufschlagen.....</b>	<b>37</b>
9.1	Bedienung.....	37
9.2	Werkseinstellung Aufschlagen.....	38
9.3	Einstellungen.....	39
<b>10</b>	<b>Erweiterte Funktionen.....</b>	<b>42</b>
10.1	Rezeptverwaltung.....	42
10.1.1	Verwenden.....	42
10.1.2	Anlegen.....	43
10.1.3	Bearbeiten.....	45
10.1.4	Löschen.....	45
10.2	Geräteeinstellungen.....	47
<b>11</b>	<b>Störungsbeseitigung.....</b>	<b>48</b>
<b>12</b>	<b>Wartung.....</b>	<b>50</b>
<b>13</b>	<b>Lagerung und Transport.....</b>	<b>51</b>
<b>14</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>51</b>
<b>15</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>52</b>
<b>16</b>	<b>Ausstattung und Zubehör*.....</b>	<b>53</b>
<b>17</b>	<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>56</b>
<b>18</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>57</b>
<b>19</b>	<b>Abbildungsverzeichnis.....</b>	<b>58</b>
<b>20</b>	<b>Tabellenverzeichnis.....</b>	<b>58</b>

# 1 Zu dieser Bedienungsanleitung



- Für einen ordnungsgemässen und sicheren Gebrauch des FRXSH Mousse Chef beachten Sie diese Anleitung.
- Die Anleitung gehört zu diesem Produkt, bewahren Sie diese Anleitung für einen späteren Gebrauch sicher auf.
- Bei Weitergabe des Produktes stellen Sie sicher, dass der Empfänger auch diese Bedienungsanleitung erhält.

## 1.1 Zweck der Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die sichere Bedienung des FRXSH Mousse Chef.

**Lesen Sie diese Bedienungsanleitung daher aufmerksam und sorgfältig**

- bevor Sie das Produkt das erste Mal bedienen
- wenn Sie mit anderen Arbeiten am Produkt beauftragt sind (z. B.: Reinigung, Wartung, ...)

Schlagen Sie gegebenenfalls immer wieder die für Sie entscheidenden Sachverhalte nach.

**Beachten Sie besonders das Kapitel Sicherheit.**

## 1.2 Orientierung in der Bedienungsanleitung

### 1.2.1 Symbole und ihre Bedeutung

Die nachfolgende Aufstellung zeigt die in dieser Bedienungsanleitung verwendeten Symbole und ihre jeweilige Bedeutung.

**Allgemeine Symbole**



**Wichtige Information**

Dieses Symbol zeigt eine wichtige Zusatzinformation an



Dieses Symbol weist auf besondere Handhabungshinweise hin, die beim Einsatz des Produktes besonders beachtet werden müssen.

- Dieses Symbol kennzeichnet ein Zwischenergebnis in einer Handlungsabfolge.
- ✓ Dieses Symbol kennzeichnet das Endresultat einer Handlungsabfolge.

## 1.2.2 Gestaltung von Warnhinweisen

Beim Umgang mit dem FRXSH Mousse Chef sind stets Handlungen erforderlich, bei denen Gefahren auftreten können.

Diesen Handlungen sind Warnhinweise vorangestellt.

**Warnhinweise (sowie auch Gebote und Verbote) dienen Ihrem persönlichen Schutz!**

- Beachten Sie alle Warnhinweise an dem FRXSH Mousse Chef und in der Bedienungsanleitung und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.
- Geben Sie ausserdem alle Warnhinweise auch an andere Benutzer weiter.

Schritt	Information	Inhalt	Beispiel
1	Gefahrenstufe	Schwere und Klassifikation der Gefahr durch ein Signalwort und ein Piktogramm	
2	Art und Quelle der Gefahr	Welche Art von Gefahr liegt vor und wovon geht sie aus?	Scharfe Klingen des Verarbeitungswerkzeuges
3	Mögliche Folgen der Gefahr	Was wird oder kann passieren, wenn die Warnung nicht befolgt wird?	Beim Einbau und der Entnahme des Verarbeitungswerkzeuges besteht Verletzungsgefahr an den scharfen Klingen.
4	Massnahme zur Abwendung oder Vermeidung der Gefahr	Was ist zu tun? Was ist zu unterlassen? Welche Schutzmassnahmen sind zu treffen?	Berühren Sie das Verarbeitungswerkzeug nicht an den scharfen Klingen.

Tab. 1: Aufbau von Warnhinweisen

Gefahrenstufe (Signalwort)	Bedeutung und Folgen bei Nichtbeachtung	Warnhinweis
GEFAHR	<b>Unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>GEFAHR</b></p> <p><b>Gefahr bei Arbeiten an spannungsführenden Teilen des Gerätes</b> 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"> <li>&gt; 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.</li> <li>&gt; Die Schutzumhausung des Gerätes darf nur vom Hersteller geöffnet werden.</li> <li>&gt; Lassen Sie Reparaturen am Gerät vom Hersteller durchführen.</li> </ul> </div>
WARNUNG	<b>Möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>WARNUNG</b></p> <p><b>Brandgefahr und Explosionsgefahr durch austretenden Sauerstoff</b> Austretender 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"> <li>&gt; Bewahren Sie Sauerstoffflaschen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien auf</li> <li>&gt; Bewahren Sie Sauerstoffflaschen an gut belüfteten Orten auf</li> </ul> </div>
VORSICHT	<b>Möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Körperverletzungen führen könnte.</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>VORSICHT</b></p> <p><b>Gefährdung durch plötzliche Bewegung während des Hebens</b> Es besteht Verletzungsgefahr durch plötzliche Bewegungen während des Hebevorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Achten Sie stets auf die Anlage während des Hebevorgangs</li> <li>&gt; Achten Sie darauf, dass sich keine Personen im Gefahrenbereich befinden</li> </ul> </div>
HINWEIS	Situation, die zu einem möglichen <b>Sachschaden an der Maschine</b> führen kann	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>HINWEIS</b></p> <p><b>Beschädigung des Gerätes oder Leitungen durch Druck auf den Leitungen.</b> 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"> <li>&gt; Machen Sie das Gerät vor der Arbeiten drucklos</li> </ul> </div>

Tab. 2: Gestaltung von Warnhinweisen

## 2 Sicherheit

Der Mousse Chef ist ein sorgfältig und sicher konstruiertes Gerät. Trotzdem können beim Umgang mit dem Gerät Situationen eintreten, die Ihre Gesundheit gefährden. Nur durch einen sachgerechten Umgang mit dem Gerät können Sie Gefährdungssituationen vermeiden.

Diese Bedienungsanleitung enthält daher Anweisungen zu Ihrer Sicherheit.

Bitte lesen und befolgen Sie diese sorgfältig!

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Mousse Chef ist ein elektromechanisches Küchengerät und für den professionellen Einsatz im gewerblichen Bereich (Restaurant/Hotel-Küchen, Catering, Kantinen, Gesundheitseinrichtungen, usw.) ausgelegt. Mit dem Gerät ist die Verarbeitung von tiefgefrorenen Lebensmitteln zu einer Masse mit ultrafeiner Konsistenz ohne vorheriges Auftauen möglich. Ebenso können mit dem Mousse Chef nicht gefrorene Lebensmittel gekuttert, gehackt oder aufgeschlagen werden.

#### Erlaubte Lebensmittel:

Alle Stoffe oder Erzeugnisse (pflanzlich, tierisch, pilzlich, mineralisch oder auch kombinierte Produkte) im Lebensmittelbereich, die dazu bestimmt sind, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört die Beachtung dieser Bedienungsanleitung sowie weiterer Sicherheits- und Arbeitsschutzvorschriften. Ebenfalls sind die gültigen lebensmittelrechtlichen Standards und die Hygiene beim Umgang und der Verarbeitung von Lebensmitteln zu beachten. Dazu gehören u.a.:

- Verarbeitung von frischen, genussfähigen Lebensmitteln
- Schnelle Weiterverarbeitung nach Verarbeitung im Mousse Chef
- Schnelle Rückgabe in den Tiefkühlschrank von nicht gebrauchten, tiefgefroren moussierten Lebensmittelzubereitungen
- Regelmässige hygienische Reinigung aller Oberflächen und Zubehörteile, die mit den Lebensmittelzubereitungen in Kontakt kommen (Beachten Sie dazu das Kapitel 6 Hinweise zur Reinigung)

Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn

- sich dieses in technisch einwandfreiem Zustand befindet
- das Bedienpersonal über die erforderliche Qualifikation sowie das nötige Sicherheits- und Gefahrenbewusstsein verfügt
- die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung befolgt werden

Grundsätzlich gilt eine andere Verwendung als die bestimmungsgemässe als sachwidrige Verwendung. Für alle Personen- und Sachschäden, die aus der sachwidrigen Verwendung hervorgehen, ist der Betreiber und nicht der Hersteller verantwortlich.

## 2.1.1 Mögliche vorhersehbare Fehlanwendung

### Bei der gefrorenen Verarbeitung

- Verarbeitung besonders harter Lebensmittel wie z.B. Knochen, sehr harte Kerne oder Schalen.
- Verwendung von mit Gas angereicherten Lebensmitteln für die Verarbeitung im Behälter (bspw. kohlenensäurehaltige Flüssigkeiten wie Mineralwasser oder Bier).
- Verwendung von mit Gas angereicherten Flüssigkeiten zum Einfrieren der Lebensmittel. Dazu zählt unter anderem:
  - Einfrieren der Lebensmittel mit flüssigem Stickstoff.
- Verarbeitung von zu tief, zu wenig oder bereits wieder angetauten eingefrorenen Lebensmitteln.
  - Bei Lebensmitteln  $< -23^{\circ}\text{C}$  kann das Gerät überlastet werden, weil der Inhalt im Becher zu hart ist und das Moussieren erschwert wird.
  - Bei Lebensmitteln  $> -18^{\circ}\text{C}$  kann das Gerät überlastet werden, weil der Inhalt zu weich ist oder sich der Inhalt vom Becher lösen kann und dann das Moussieren erschwert wird.

### Bei der nicht gefrorenen Verarbeitung

- Aufschlagen von schäumenden Flüssigkeiten wie z.B. Sahne ohne Beachtung der reduzierten maximalen Füllmenge, was durch die starke Volumenvergrößerung zu einem Überlaufen des Behälters führen kann.
- Kattern/Hacken von grossen und festen Lebensmitteln. Die Zutaten (wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse, usw.) müssen vorher gewürfelt werden.

### Allgemeine Fehlanwendungen:

- Verarbeitung von nicht lebensmittelhaltigen Materialien (auch Lebensmittel-Verpackungsbestandteile)
- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung eines Mousse Chef Verarbeitungswerkzeuges (bspw. Schlagscheibe bei nicht flüssigen Lebensmitteln oder bei tiefgefrorenen Flüssigkeiten)
- Verwenden von nicht von der Firma FRXSH Vertrieb AG erlaubten Verarbeitungswerkzeugen sowie ungeeigneten nicht vom Hersteller stammende Behälter zum Tiefrieren und Verarbeiten der Lebensmittelzubereitungen.
- Verwendung im Dauerbetrieb ohne Pause zur industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Verwendung des Gerätes im Aussenbereich (Wettereinflüsse, Regen, usw.).
- Verwendung des Gerätes in feuchter Umgebung oder in unmittelbarer Nähe von Flüssigkeiten.
- Verwendung des Gerätes in der Nähe von spritzenden, heissen, dampfenden oder fettigen Quellen.

## 2.2 Personalqualifikation

- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die im sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugang zum Gerät erhalten.
- Stellen Sie sicher, dass schutzbedürftige Personengruppen wie beispielsweise Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten nur unter Aufsicht einer in den sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesenen Person Zugang zum Gerät erhalten und dieses bedienen. Dieser Personenkreis muss die mit der Verwendung des Gerätes drohenden Gefahren verstanden haben.
- Die Reparatur und Wartung des Gerätes darf nur durch entsprechend geschultes und zertifiziertes Personal erfolgen.

## 2.3 Grundlegende Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn es sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an das Stromnetz sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung und Netzfrequenz eingehalten wird. Benutzen Sie das Gerät niemals an Spannungsquellen deren elektrische Spezifikation von der auf dem Typenschild angegebenen abweicht.
- Wir empfehlen zur zusätzlichen Absicherung die Installation eines Fehlerstromschutzschalters mit einem Fehlerstrom von maximal 20 mA für den elektrischen Anschluss an dem das Gerät betrieben werden soll.
- Prüfen Sie das Gerät, das Anschlusskabel sowie das Zubehör vor jedem Betrieb auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie Schäden feststellen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät, an seinen Bestandteilen und an seinem Zubehör vor.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteilen von FRXSH und nur für den bestimmungsgemässen Gebrauch.
- Verwenden Sie die Zubehörteile des Gerätes nicht zu anderen Zwecken als der in dieser Anleitung beschriebenen bestimmungsgemässen Verwendung.
- Öffnen Sie keine fixierten Abdeckungen oder das Gehäuse des Gerätes.
- Berühren Sie keine in Bewegung befindlichen Teile.
- Starten Sie das Gerät nicht ohne korrekt fixierte Verarbeitungswerkzeuge und Schutzbehälter.
- Gehen Sie vorsichtig und bedacht beim Wechsel der Verarbeitungswerkzeuge vor. Die Klingen sind sehr scharf und es besteht Verletzungsgefahr bei falscher Handhabung.
- Wenn Sie ungewöhnliches Verhalten des Gerätes, Rauch- bzw. Geräusentwicklung oder Beschädigungen des Gerätes, seines Anschlusskabels oder des Zubehörs bemerken, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und trennen Sie ihn durch ziehen des Netzsteckers bzw. Ausschalten der Sicherung vom Stromkreis.
- Das Gerät ist versiegelt und darf nur von entsprechend geschultem und zertifiziertem Personal geöffnet, repariert und gewartet werden.

## 2.4 Schutzfunktionen

### Überfüll-Detektion bei tiefgefrorener Verarbeitung

Falls ein überfüllter Becher (Gut über der Füllgrenze) eingesetzt wird, moussiert das Gerät bis zur maximalen Füllgrenze und fährt dann zurück auf die obere Endposition. Es wird ein Fehlericon ausgegeben. Das überschüssige Gut muss entfernt werden. Danach kann der verbleibende Becherinhalt weiterverarbeitet werden.

### Not-Ausschaltung bei Überlast

Wird bei der Verarbeitung die maximale Aufnahmeleistung des Gerätes (z.B. durch zu tiefe Temperatur des Guts < -23°C oder stumpfen Moussier Dancer) überschritten, stoppt das Gerät den Prozess und fährt die Welle zur oberen Endposition. Es wird ein Fehlericon ausgegeben.

### Detektion von abgeworfenem Moussier Dancer

Falls bei der automatischen Wiederholfunktion beim Hochfahren der Welle der Moussier Dancer z.B. durch das Moussiergut von der Welle gezogen wird, stoppt das Gerät den Prozess, um beim folgenden Verarbeitungszyklus eine Kollision des Messerhalters mit dem Moussier Dancer zu verhindern. Es wird ein Fehlericon ausgegeben.

### Schutz bei Betrieb ohne Moussier Dancer

Falls der Benutzer keinen Moussier Dancer anflanscht und das Gerät startet, detektiert das Gerät das Auftreffen der Welle auf das gefrorene Gut und fährt zum Schutz der Mechanik die Welle zurück auf die obere Endposition. Es wird das gleiche Fehlericon wie bei Überlast angezeigt.

### Schutz bei Betrieb ohne Schutzbecher

Die Motoren des Geräts können nicht ohne angeflanschten Schutzbecher gestartet werden. Es wird ein Fehlericon ausgegeben.

Fehlermeldungen und -icons sind im Kapitel 11 Störungsbeseitigung beschrieben.

### 3 Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang eines Mousse Chef enthalten:



Abb. 1: Lieferumfang

Pos.	Bezeichnung
1	1 Mousse Chef Gerät
2	2 Chromstahl Cups mit Verschluss-Kappe
3	1 Rinse (Spülring blau)
4	1 Cleaningseal (Becherdichtung für Reinigungsbürste Türkis)
5	1 Moussier Dancer „Silver“
6	1 Splashguard komplett mit Ringscraper
7	1 Cleaning Brush (Reinigungsbürste Türkis)
8	1 Protective Beaker

Bei Lieferung ist der Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und ordnungsgemässen Zustand zu prüfen. Bei Feststellung von Mängeln oder dem Fehlen von Zubehörteilen bitte umgehend die Verkaufsstelle oder den zuständigen Servicepartner kontaktieren.

## 4 Funktions- und Systembeschreibung

Im Mousse Chef werden tiefgefrorene Lebensmittelzubereitungen zu ultrafeiner Konsistenz im gefrorenen Zustand moussiert. Die zu verarbeitenden Lebensmittel werden dazu im Chromstahl Cup in Flüssigkeit eingebettet und vorab bei  $-18$  bis  $-23$  °C für mindestens 24 Stunden tiefgefroren. Bei der Verarbeitung werden die Lebensmittel ohne vorheriges Auftauen mit einem nach unten rotierenden Moussier Dancer hauchfein abgetragen und gleichzeitig mit Überdruck zu einer je nach Rezeptur cremigen oder schneeartigen, luftigen Masse moussiert.

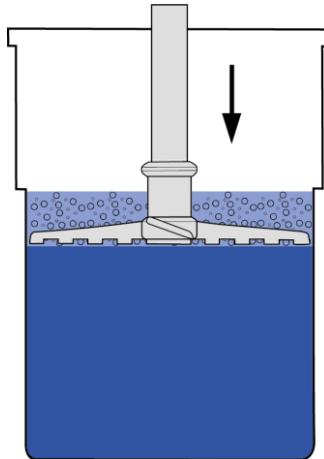


Abb. 2: Moussiervorgang

Nicht gefrorene Lebensmittel können im Mousse Chef schnell und schonend gekuttert, gehackt oder luftig aufgeschlagen werden. Hierbei rotiert eines der unterschiedlichen Verarbeitungswerkzeuge in einem Top-Down Verfahren von oben nach unten durch die Lebensmittel.

Sowohl bei der tiefgefrorenen als auch nicht gefrorenen Verarbeitung kann die gewünschte Verarbeitungs-Intensität individuell eingestellt werden, um das Aroma, die Struktur und das Mundgefühl eines Gerichtes noch gezielter herauszuarbeiten.

Verarbeitungswerkzeug *optional	Einsatzzweck
Moussier Dancer Silver Moussier Dancer Gold*	Moussieren, Aufschlagen
Cutter*	Kuttern, Hacken
Whipping Disc*	Aufschlagen

Das jeweilige Verarbeitungswerkzeug wird für den gewünschten Einsatzzweck in den Spritzschutz (Splashguard) eingesteckt und zusammen mit diesem am magnetischen Messerhalter des Mousse Chef befestigt.

Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf des verwendeten Verarbeitungswerkzeugs zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf. Drücken Sie dann das Verarbeitungswerkzeug auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet das Verarbeitungswerkzeug anzieht und dieses komplett eingerastet ist.

Danach werden die mit Lebensmittel befüllten Chromstahl Cups in den Protective Beaker eingestellt und gemeinsam mit diesem am Mousse Chef angebracht. Das Gerät ist damit einsatzbereit und kann über das Touch Display programmiert und gestartet werden.

Vor jeder Bearbeitung bitte sicherstellen, dass die abnehmbare Bodenplatte am Mousse Chef angebracht ist.

## 5 Inbetriebnehmen

Dieses Kapitel beschreibt, wie Sie den Mousse Chef das erste Mal in Betrieb nehmen.

### 5.1 Auspacken

 <b>VORSICHT</b>	
	<b>Verletzungsgefahr durch falsches Entpacken</b> Das Gerät ist etwa 14 kg schwer. ➤ Packen Sie das Gerät wenn möglich zu zweit aus.
 <b>VORSICHT</b>	
	<b>Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten</b> Teile des Geräts sind scharfkantig, an denen sich der Benutzer möglicherweise verletzen kann. ➤ Achten Sie während des Auspackens darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Kanten verletzen.

#### Gerät auspacken

1. Heben Sie das Gerät aus dem Karton heraus.
2. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Klebestreifen und Schutzfolien vom Gerät.
  - ✓ Gerät ausgepackt.



#### Wichtige Information

Wir empfehlen das Verpackungsmaterial (Karton und Styroporeinlagen) für Transporte, Lagerung und eine eventuelle Rücksendung (z.B. im Wartungsfall) aufzuheben.

## 5.2 Aufstellung

### Gerät aufstellen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine sichere, stabile, ebene und trockene Fläche.



- Die Gummifüße müssen immer am Gerät angebracht sein.
- Die Lamellen an der Geräterückseite dürfen nie bedeckt sein.
- Minimaler Abstand zwischen Geräterückseite und anderen Objekten 10 cm.
- Der Netzschalter an der Geräterückseite muss frei zugänglich sein.
- Die abnehmbare Bodenplatte muss vor einer Bearbeitung am Mousse Chef angebracht werden.

- ✓ Gerät aufgestellt.



### Wichtige Information

Im Falle einer beweglichen Küche (Food Truck, Schiffe, Bahn etc.) sichern Sie das Gerät, um mögliche Kipp- oder Rutschgefahren zu vermeiden.

## 5.3 Anschluss

### Netzkabel verlegen

1. Achten Sie auf eine sichere Verlegung des Anschlusskabels. Knicken Sie das Kabel nicht und vermeiden Sie es, das Kabel über scharfe Kanten zu verlegen.



- Das Netzkabel ist an der Rückseite des Gerätes angebracht.
- Beachten Sie die Netzspannung. Benutzen Sie das Gerät ausschliesslich mit der auf dem Typenschild angegebenen Wechselspannung.

- ✓ Netzkabel verlegt.

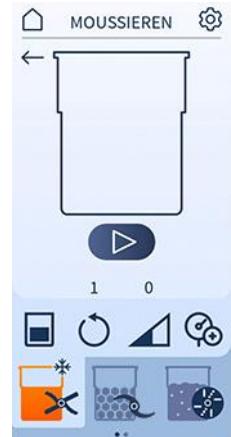
## 5.4 Ein- und Ausschalten

### Mousse Chef einschalten

1. Bringen Sie den Netzschalter an der Geräterückseite in die Position „I“.
  - Das Touch Display zeigt kurz das FRXSH Logo an und wechselt dann auf den Startbildschirm mit der Werkseinstellung Moussieren. (siehe rechte Abbildung)
  - ✓ Mousse Chef ist eingeschaltet.

Das Display wechselt nach 5 Minuten ohne Bedienung in den Standby-Modus. Durch Antippen des Displays erscheint in der Anzeige wieder der Startbildschirm bzw. das zuletzt gewählte Menü.

Vor jeder Bearbeitung Bodenplatte am Mousse Chef anbringen!



### Mousse Chef ausschalten

1. Bringen Sie den Netzschalter an der Geräterückseite in die Position „0“.
  - Das Touch Display schaltet sich ab.
  - ✓ Mousse Chef ist ausgeschaltet.

## 5.5 Menüoberfläche

Folgende Menüelemente sind im Mousse Chef Touch Display zu sehen:

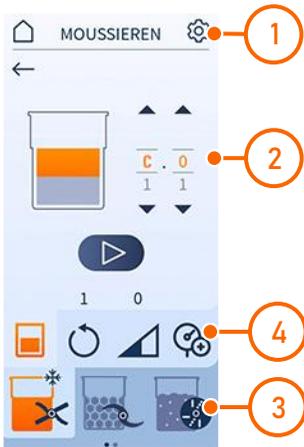


Abb. 3: Übersicht Menüoberfläche

Pos.	Bezeichnung
1	Übersichtsleiste oben „Auswahl Hauptmenü, Anzeige Menüname und Auswahl Geräteeinstellungen“
2	Auswahl Verarbeitungseinstellungen und Aktivierung Verarbeitung
3	Funktionsleiste unten „Auswahl Gerätefunktionen“ mit 2 Fenstern
4	Verarbeitungseinstellungsleiste 2. Ebene von unten „Auswahl individuelle Verarbeitungseinstellungen“ für die gewählte Gerätefunktion.

Orange markierte Icons stellen ausgewählte Menüs oder Hinweise bezüglich der aktivierten Verarbeitung dar.

### Übersichtsleiste oben:



Abb. 4: Übersichtsleiste oben

Pos.	Bezeichnung
1	Auswahlicon Hauptmenü
2	Anzeige Menüname
3	Auswahlicon Geräteeinstellungen Siehe Kapitel 10.2 Geräteeinstellungen

## Funktionsleiste unten:

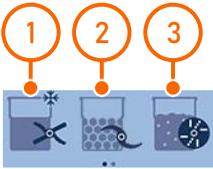


Abb. 5: Funktionsleiste unten  
- Fenster 1

Pos.	Bezeichnung
1	Auswahlicon Menü Moussieren Siehe Kapitel 7 Moussieren
2	Auswahlicon Menü Kuttern/Hacken Siehe Kapitel 8 Kuttern/Hacken
3	Auswahlicon Menü Aufschlagen Siehe Kapitel 9 Aufschlagen



Abb. 6: Funktionsleiste unten  
- Fenster 2

Pos.	Bezeichnung
4	Auswahlicon Menü Reinigung Siehe Kapitel 6 Hinweise zur Reinigung
5	Auswahlicon Menü Rezeptverwaltung Siehe Kapitel 10.1 Rezeptverwaltung

## 6 Hinweise zur Reinigung

### **Vorsicht**



#### **Scharfe Kanten des Moussier Dancers**

Beim Einbau und der Entnahme des Moussier Dancers besteht Verletzungsgefahr an den scharfen Kanten.

- Berühren Sie den Moussier Dancer nicht an den scharfen Kanten.



Vor der ersten Benutzung sind die Zubehörteile gründlich mit heissem Wasser unter Verwendung eines handelsüblichen Geschirrspülmittels sowie mit einem weichen Lappen oder Bürste zu reinigen. Entfernen Sie nach Abschluss der Reinigung alle ggf. noch vorhandenen Spülmittelreste.

- Das Gerät aussen mit einem weichen Tuch und geeignetem Reinigungsmittel leicht feucht abwischen und anschliessend trocknen (kein Nassspritzen oder fließendes Wasser).
- Chromstahl Cups, Cutter und Whipping Disc sind Spülmaschinengeeignet.
- Reinigungszubehör wie die Cleaning Brush nach Gebrauch abtrocknen lassen (z.B. auf Küchentuch).
- Zubehör Moussier Dancer, Splashguard, Ringscraper, Schutzbecher, Cup Caps: Diese mit heissem Wasser und geeignetem Reinigungsmittel abspülen / bürsten und gut Nachspülen und abtrocknen (Moussier Dancer kann bei Nässe evtl. auch rosten).

Zur Gewährleistung der Hygiene und der Funktionstüchtigkeit des Geräts sind in der Nutzung folgende Reinigungsanweisungen zu beachten:

Reinigungsvorgang	Zyklus
Touch Display reinigen (siehe Kap. 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Bedarf</li> </ul>
Spülen mit Moussier Dancer und Spülring (siehe Kap. 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BEI Wechsel der verarbeiteten Rezepturen</li> </ul>
3-Schritte Reinigungsprogramm (siehe Kap. 6.3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• VOR der ersten täglichen Verarbeitung</li> <li>• NACH der letzten täglichen Verarbeitung</li> </ul>

## 6.1 Touch Display reinigen

1. Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Reinigungsicon  erscheint und wählen Sie dieses an.
  - Ein Untermenü öffnet sich.
2. Wählen Sie das Reinigungsprogramm "Touch Display reinigen" .
  - Die Displayreinigung wird für 10 Sekunden aktiviert, das Touch Display ist in dieser Zeit inaktiv.
3. Wischen Sie das Display mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
  - ✓ Touch Display gereinigt.



## 6.2 Spülen mit Moussier Dancer und Spülring

1. Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Reinigungssicon  erscheint und wählen Sie dieses an.
  - Ein Untermenü öffnet sich.
2. Wählen Sie das Reinigungsprogramm "Spülen" .
3. Befestigen Sie den Moussier Dancer zusammen mit dem blauen Spülring am Messerhalter des Geräts. Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf des Moussier Dancers zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf. Drücken Sie dann den Moussier Dancer auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet den Moussier Dancer anzieht und dieser komplett eingerastet ist.
4. Befüllen Sie einen sauberen Cup bis zur Markierung mit warmem Wasser. Verwenden Sie hierbei keinesfalls Reinigungsmittel!
5. Setzen Sie den Cup in den Schutzbecher ein.
6. Bringen Sie den Schutzbecher mit Cup am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links bis er hörbar einrastet.



7. Tippen Sie auf das Icon , um den Spülvorgang zu starten.
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
  - Während des Spülens können Sie durch drücken des Entlüftungs-Icons  auch den Luftschlauch des Geräts spülen. Zum Auffangen des dabei austretenden Wassers halten Sie ein Gefäß unter den Luftauslass am Gerät.
  - Die Dauer des Spülvorganges beträgt ca. 1 Min.
8. Nach Beendigung des Spülvorganges entriegeln und entfernen Sie den Schutzbecher mit Cup durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
9. Entnehmen Sie den Cup, entleeren Sie seinen Inhalt und reinigen Sie den Cup für die weitere Verwendung.
10. Entnehmen Sie den Moussier Dancer sowie den blauen Spürling vom Gerät.
  - ✓ Spülen abgeschlossen.



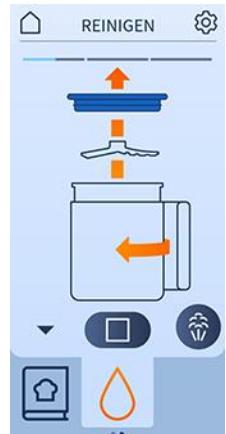
### 6.3 3-Schritte Reinigungsprogramm

1. Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Reinigungsicon  erscheint und wählen Sie dieses an.
  - Ein Untermenü öffnet sich.
2. Wählen Sie das Reinigungsprogramm "3-Schritte-Reinigungsprogramm" .

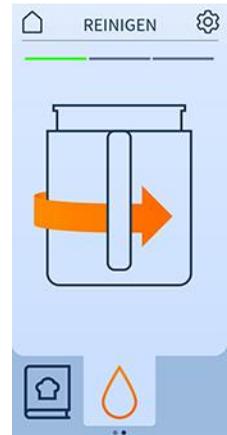


**Phase 1: Spülen mit Moussier Dancer und Spürling (gleich wie Kap. 6.2)**

3. Befestigen Sie den Moussier Dancer zusammen mit dem blauen Spürling am Messerhalter des Geräts.  
Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf des Moussier Dancers zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf. Drücken Sie dann den Moussier Dancer auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet den Moussier Dancer anzieht und dieser komplett eingerastet ist.
4. Befüllen Sie einen sauberen Cup bis zur Markierung mit warmem Wasser. Verwenden Sie hierbei keinesfalls Reinigungsmittel!
5. Setzen Sie den Cup in den Schutzbecher ein.
6. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links bis er hörbar einrastet.
7. Tippen Sie auf das Icon , um den Spülvorgang zu starten.
  - Das Programm Spülen wird abgearbeitet. Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.
  - Während des Spülens können Sie durch drücken des Entlüftungs-Icons  auch den Luftschlauch des Geräts spülen. Zum Auffangen des dabei austretenden Wassers halten Sie ein Gefäß unter den Luftauslass am Gerät.
  - Nach Beendigung des Spülens wechselt die Anzeige im Touch Display.



8. Entriegeln und entfernen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
9. Entnehmen Sie den Cup, entleeren Sie seinen Inhalt und reinigen Sie den Cup für Phase 2: Hygienische Reinigung.
10. **WICHTIG:** Entnehmen Sie den Moussier Dancer sowie den blauen Spürling vom Gerät.



### Phase 2: Hygienische Reinigung des Lebensmittelkontakt-Bereichs mit Reinigungsbürste und Dichtring.

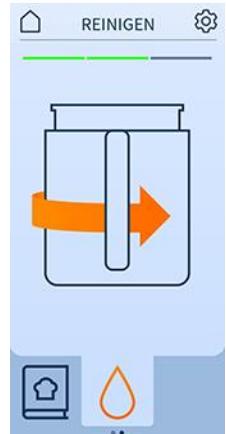
#### ACHTUNG: Keinesfalls den Moussier Dancer verwenden!

11. Setzen Sie die türkise Reinigungsbürste in einen sauberen Cup ein und setzen Sie den Cup in den Schutzbecher ein.
12. Befestigen Sie den türkisen Dichtring am oberen Rand des Cups.
13. Befüllen Sie den Cup bis zu den Gummilippen der Wellenabstreifer am Bürsteneinsatz mit Wasser und geben Sie ein **NICHT SCHÄUMENDES**, desinfizierendes, lebensmitteltaugliches Reinigungsmittel dazu.
14. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Mousse Chef an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links bis er hörbar einrastet.
15. Tippen Sie auf das Icon , um den Reinigungsprozess zu starten.
  - Das Programm Reinigen wird abgearbeitet.
  - Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.
  - Während des Reinigens können Sie durch drücken des Entlüftungs-Icons  auch den Luftschlauch des Geräts reinigen. Zum Auffangen des dabei austretenden Wassers halten Sie ein Gefäß unter den Luftauslass am Gerät.
  - Nach Beendigung der Reinigung wechselt die Anzeige im Touch Display.





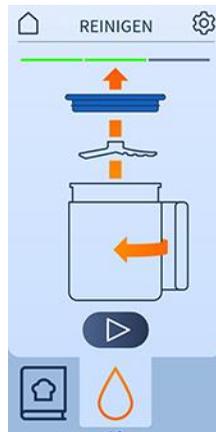
16. Nach Beendigung des Reinigungsvorganges entriegeln und entfernen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
17. Entfernen Sie den türkisen Dichtring und danach die Reinigungsbürste vom Cup und entnehmen Sie den Cup aus dem Schutzbecher.
18. Entleeren sie den Inhalt des Cups und reinigen Sie den Cup für Phase 3 Spülen



**Phase 3: Spülen (gleich wie Phase 1)**

19. Befolgen Sie die Anweisungen der Schritte 3 - 10

- Nach Beendigung des Spülens wechselt die Anzeige im Touch Display.
- ✓ 3-Schritt-Reinigungsprogramm abgeschlossen.



## 7 Moussieren

### ⚠ Vorsicht



#### Scharfe Kanten des Moussier Dancers

Beim Einbau und der Entnahme des Moussier Dancers besteht Verletzungsgefahr an den scharfen Kanten.

- Berühren Sie den Moussier Dancer nicht an den scharfen Kanten.

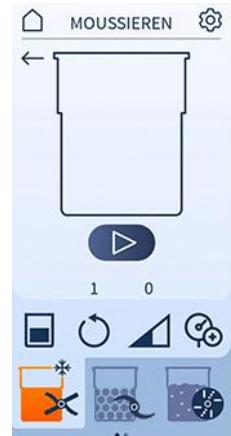
#### Voraussetzung:

- Mousse Chef ist eingeschaltet (Siehe Kapitel Ein- und Ausschalten).
- Benötigtes Zubehör: Mousse Chef Moussier Dancer Silver oder Gold
- Bitte vor jeder Verarbeitung sicherstellen, dass die Bodenplatte am Gerät befestigt ist.

### 7.1 Bedienung

#### Bedienvorgang Moussieren:

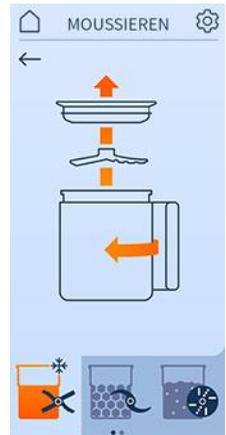
1. Tippen Sie im Hauptmenü auf das untere linke Icon .
  - Das Icon leuchtet zur Bestätigung der Auswahl orange.
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Nehmen Sie bei Bedarf Einstellungen vor.
  - Beachten Sie dazu Kapitel 7.3 Auswahl Verarbeitungseinstellungen Moussieren
  - Bei Werkseinstellung: Verarbeitung des gesamten Becherinhaltes, Verarbeitungszyklus (1), Verarbeitungsintensität (0), Überdruck
3. Bringen Sie zuerst den Moussier Dancer zusammen mit dem Splashguard am Messerhalter des Geräts an. Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf des Moussier Dancers zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf. Drücken Sie dann den Moussier Dancer auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet den Moussier Dancer anzieht und dieser komplett eingerastet ist.
4. Stellen Sie den Chromstahl Cup mit dem gefrorenen Inhalt in den Schutzbecher.



5. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links, bis er hörbar einrastet.
6. Starten Sie den Moussiervorgang durch tippen auf das Icon



Achtung: Das Gerät startet nur mit korrekt befestigtem Schutzbecher. Wenn Sie den Verarbeitungsvorgang ohne korrekt befestigten Schutzbecher starten wollen, wird die rechte Abbildung angezeigt und das Gerät lässt sich nicht starten. Befolgen Sie dann bitte die Schritte 3-5.



7. Nach dem Start des Moussiervorganges wird der Becherinhalt und der Verarbeitungsfortschritt auf dem Touchdisplay angezeigt. Zum Entlüften während des Moussierens mit Überdruck können Sie

das Entlüftungs-Icon  betätigen.

➤ Sie können den Moussiervorgang jederzeit abbrechen.

Drücken Sie hierzu die Taste .

8. Nach Beendigung des Moussiervorganges entriegeln und entnehmen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
9. Entnehmen Sie den Cup mit dem verarbeiteten Inhalt zur weiteren Verwendung.
  - ✓ Moussieren abgeschlossen.



## 7.2 Werkseinstellung Moussieren

In den Werkseinstellungen ist nach dem Startbildschirm die Funktion „Moussieren“ mit den Funktionseinstellungen „ganzer Becher, ein Verarbeitungsdurchgang, Moussier-Intensität 0 = Standard und Überdruck“ bereits voreingestellt. Sie können mit dieser Werkseinstellung sofort mit der Bedienung (vgl. Kap. 7.1) zur Verarbeitung in der Moussier-Funktion starten.

## 7.3 Auswahl Verarbeitungseinstellungen Moussieren

Stellen Sie vorab sicher, dass die Moussier-Funktion im Hauptmenü aktiv (Icon orange) ist oder

tippfen Sie im Hauptmenü auf das untere linke Icon .

Sie können die eigenen Verarbeitungseinstellungen jeweils als „Rezept“ für die spätere Wiederverwendung speichern (siehe hierzu Kapitel Rezeptverwaltung).

### Auswahl der Verarbeitungsmenge

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das linke Icon für Verarbeitungsmenge .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung.



2. Wählen Sie die gewünschte Verarbeitungsmenge für ganze und 10tel-Portionen im rechten Zahlenfeld (Beispiel: 4.5).
  - ✓ Die gewählte Verarbeitungsmenge wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



Die Menge der abgearbeiteten Portionen wird während der Verarbeitung durch orange Linien im Cup signalisiert.

Der Inhalt des Mousse Chef Cups ist bei maximal zulässiger Füllmenge von 800 ml für das Moussieren tiefgefrorener Lebensmittel auf exakt 10 Portionen à 80 ml. ausgelegt. Sobald der Moussier Dancer auf die gefrorene Lebensmittel-Oberfläche trifft, erkennt das Gerät den vorhandenen Becherinhalt in kalibrierten Portionsgrößen und arbeitet den gesamten Becherinhalt oder die gewählten Portionen selbständig ab.

Ist der Becherinhalt für die programmierte Verarbeitungsmenge nicht ausreichend, zeigt das Touchdisplay eine Meldung. Tauschen Sie in diesem Fall den Cup mit dem bisher verarbeiteten Inhalt gegen einen neuen Cup mit gefrorenem Inhalt aus, um die gesamte gewählte Verarbeitungsmenge zu erhalten.

### Auswahl der Verarbeitungszyklen

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das 2. Icon von links für Verarbeitungszyklen .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung.
2. Wählen Sie die Anzahl der gewünschten Verarbeitungszyklen (1 – 9) im rechten Zahlenfeld.
  - ✓ Die gewählte Anzahl der Verarbeitungszyklen wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



### Auswahl der Verarbeitungsintensität oder Speed Mode

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das 2. Icon von rechts für Verarbeitungsintensität .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie gewünschte höhere oder tiefere Verarbeitungsintensität für Ihre Rezeptur im rechten Zahlenfeld aus (Einstellbare Werte: -2, -1, 0, +1, +2).
  - ✓ Die gewählte Verarbeitungsintensität wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.

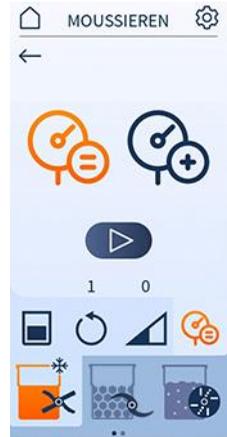


### Hinweis:

Alternativ können Sie den „Speed Mode“ mit dem Icon  auswählen. Mit dieser Funktion verarbeitet der Mousse Chef homogene, tiefgefrorene Massen mit spezifischen Rezepturen (beispw. ohne stückige Inhalte wie Vanille Eis etc.) in einer kürzeren Verarbeitungszeit. Rezepturen die für den normalen Moussier Mode ausgelegt sind, gelingen mit dem Speed Mode nicht.

**Auswahl Normaldruck oder Überdruck**

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das rechte Icon für den eingestellten Verarbeitungsdruck .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie den gewünschten Verarbeitungsdruck (Beispiel: Normaldruck).
  - ✓ Der gewählte Verarbeitungsdruck wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



Nun können Sie den Moussiervorgang mit den gewählten Funktionseinstellungen nach erfolgten Schritten 3 bis 5 in Kapitel 7.1 durch Tippen auf  starten.

Wenn Sie die gewählten Verarbeitungseinstellungen für einen weiteren Becher verwenden wollen, können Sie nach Beendigung des Verarbeitungsvorgangs mit dem Icon  die Memory Funktion für die Verarbeitung des folgenden Bechers aktivieren.

## 8 Kuttern/Hacken

### **Vorsicht**



#### **Scharfkantige Klingen des Verarbeitungswerkzeuges**

Beim Einbau und der Entnahme des Verarbeitungswerkzeuges besteht Verletzungsgefahr an den scharfkantigen Klingen.

- Berühren Sie das Verarbeitungswerkzeug nicht an den scharfkantigen Klingen.
- **Nutzen Sie zum Einbau oder zur Entnahme immer die dafür vorgesehene Messerzange.**

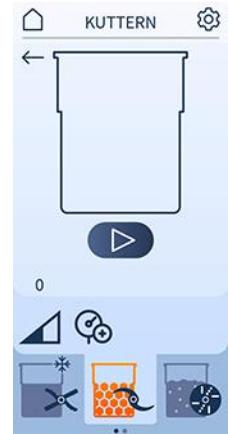
#### **Voraussetzung:**

- Mousse Chef ist eingeschaltet (Siehe Kapitel Ein- und Ausschalten).
- Benötigtes Sonderzubehör: Mousse Chef "Cutter" mit Messerzange für Einbau und Entnahme
- Bitte vor jeder Verarbeitung sicherstellen, dass die Bodenplatte am Gerät befestigt ist.

## 8.1 Bedienung

### Bedienvorgang Kuttern/Hacken:

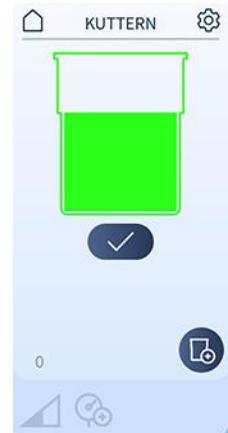
1. Tippen Sie im Hauptmenü auf das untere mittlere Icon .
  - Das Icon leuchtet zur Bestätigung der Auswahl orange.
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Nehmen Sie bei Bedarf Einstellungen vor.
  - Beachten Sie dazu Kapitel 8.3 Einstellungen.
  - Bei Werkseinstellung: Verarbeitung des gesamten Becherinhaltes, Verarbeitungintensität (0), Überdruck
3. **Bringen Sie zuerst den Cutter zusammen mit dem Splashguard mit Hilfe der Messerzange am Messerhalter des Geräts an.**  
 Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf des Cutters zuerst auf den Messerhalter am Gerät.  
 Drücken Sie dann den Cutter auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet den Cutter anzieht und dieser komplett eingerastet ist.



**Vorsicht! Kutmesser ist sehr scharf und darf nur mit Hilfe der dafür vorgesehenen Messerzange angebracht oder entfernt werden.**

4. Stellen Sie den Chromstahl Cup mit dem gewürfelten Inhalt in den Schutzbecher.

5. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links, bis er hörbar einrastet.
6. Starten Sie das Kuttern/Hacken durch Tippen auf das Icon .
7. Nach dem Start des Kuttern/Hacken wird der Verarbeitungsdurchgang auf dem Touchdisplay angezeigt. Zum Entlüften während des Vorgangs mit Überdruck können Sie das Entlüftungs-Icon  betätigen.
  - Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie hierzu die Taste .
8. Nach Beendigung des Kuttern/Hacken entriegeln und entnehmen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
9. **Entfernen Sie das Kuttermesser nur mit Hilfe der Messerzange vom Gerät.**
10. Entnehmen Sie den Cup mit dem verarbeiteten Inhalt zur weiteren Verwendung.
  - ✓ Kuttern/Hacken abgeschlossen.



## 8.2 Werkseinstellung Kuttern/Hacken

In den Werkseinstellungen ist nach dem Startbildschirm die Funktion „Kuttern/Hacken“ mit den Funktionseinstellungen „Kutter/Hack-Intensität 0 = Standard und Überdruck“ bereits voreingestellt. Sie können mit dieser Werkseinstellung sofort mit der Bedienung (vgl. Kap. 8.1) zur Verarbeitung in der Kutter/Hack-Funktion starten.

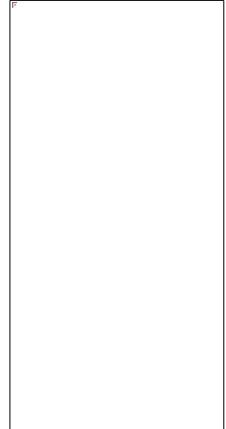
## 8.3 Einstellungen

Stellen Sie vorab sicher, dass die Kuttern-/Hacken-Funktion im Hauptmenü aktiv (Icon orange) ist oder tippen sie im Hauptmenü auf das untere linke Icon .

Sie können die eigenen Verarbeitungseinstellungen jeweils als „Rezept“ für die spätere Wiederverwendung speichern (siehe hierzu Kapitel Rezeptverwaltung).

### Auswahl der Verarbeitungsintensität

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das 1. Icon für Verarbeitungsintensität .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie gewünschte höhere oder tiefere Verarbeitungsintensität für Ihre Rezeptur im rechten Zahlenfeld aus (Einstellbare Werte: -1, 0, +1).
  - ✓ Die gewählte Verarbeitungsintensität wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



### Auswahl Normaldruck oder Überdruck

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das rechte Icon für den eingestellten Verarbeitungsdruck .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie den gewünschten Verarbeitungsdruck (Beispiel: Normaldruck).
  - ✓ Der gewählte Verarbeitungsdruck wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



Nun können Sie den Kutter-/Hackenvorgang mit den gewählten Funktionseinstellungen nach erfolgten Schritten 3 bis 5 in Kapitel 8.1 durch Tippen auf  starten.

## 9 Aufschlagen

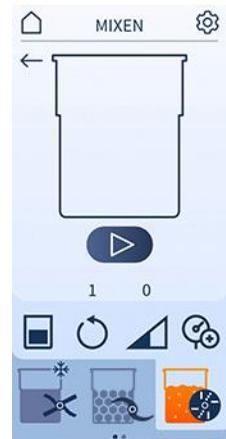
### Voraussetzung:

- Mousse Chef ist eingeschaltet (Siehe Kapitel Ein- und Ausschalten).
- Benötigtes Sonderzubehör: Mousse Chef "Whipping Disc" für luftiges Aufschlagen (alternativ Moussier Dancer für weniger luftiges Aufschlagen)
- Bitte vor jeder Verarbeitung sicherstellen, dass die Bodenplatte am Gerät befestigt ist.

### 9.1 Bedienung

#### Bedienvorgang Aufschlagen:

1. Tippen Sie im Hauptmenü auf das untere rechte Icon .
  - Das Icon leuchtet zur Bestätigung der Auswahl orange.
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Nehmen Sie bei Bedarf Einstellungen vor.
  - Beachten Sie dazu Kapitel 9.3 Einstellungen.
  - Bei Werkseinstellung: Verarbeitung des gesamten Becherinhaltes, Verarbeitungszyklus (1), Verarbeitungsintensität 0, Überdruck
3. Bringen Sie zuerst die Whipping Disc zusammen mit dem Splashguard am Messerhalter des Geräts an. Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf der Whipping Disc zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf. Drücken Sie dann die Whipping Disc auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet die Whipping Disc anzieht und diese komplett eingerastet ist.
4. Stellen Sie den Chromstahl Cup mit dem flüssigen Inhalt in den Schutzbecher.
5. Bringen Sie den Schutzbecher am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links, bis er hörbar einrastet.
6. Starten Sie das Aufschlagen durch tippen auf das Icon .



7. Nach dem Start des Aufschlagvorganges wird der Verarbeitungsfortschritt auf dem Touchdisplay angezeigt. Zum Entlüften während des Vorgangs mit Überdruck können Sie das Entlüftungs-Icon  betätigen.
  - Sie können das Aufschlagen jederzeit abbrechen. Drücken Sie hierzu die Taste .
8. Nach Beendigung des Aufschlagvorganges entriegeln und entnehmen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu die Entriegelungstaste.
9. **Entnehmen Sie die Whipping Disc zusammen mit dem Splashguard.**
10. Entnehmen Sie den Cup mit dem verarbeiteten Inhalt zur weiteren Verwendung.
  - ✓ Aufschlagen abgeschlossen.



## 9.2 Werkseinstellung Aufschlagen

In den Werkseinstellungen ist nach dem Startbildschirm die Funktion „Aufschlagen“ mit den Funktionseinstellungen „Ganzer Becher, ein Verarbeitungsdurchgang, Aufschlag-Intensität 0 = Standard und Überdruck“ bereits voreingestellt. Sie können mit dieser Werkseinstellung sofort mit der Bedienung (vgl. Kap. 9.1) zur Verarbeitung in der Aufschlag-Funktion starten.

## 9.3 Einstellungen

Stellen Sie vorab sicher, dass die Aufschlagen-Funktion im Hauptmenü aktiv (Icon orange) ist oder tippen sie im Hauptmenü auf das untere linke Icon .

Sie können die eigenen Verarbeitungseinstellungen jeweils als „Rezept“ für die spätere Wiederverwendung speichern (siehe hierzu Kapitel Rezeptverwaltung).

### Auswahl der Verarbeitungsmenge

Beim Aufschlagen von Flüssigkeiten ist aufgrund der möglichen Volumenausdehnung nur eine maximale Becherfüllmenge von 500 ml empfohlen, damit der Cup-Inhalt nicht überschritten wird. Die Mengenangabe in Portionen verkürzt bei mehreren Verarbeitungszyklen die Verarbeitungszeit, da die Welle erst nach dem letzten Durchgang wieder ganz nach oben in ihre Ausgangsposition fährt.

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das linke Icon für Verarbeitungsmenge .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie die gewünschte Verarbeitungsmenge im rechten Zahlenfeld (Ganzer Becher oder wahlweise 1 bis 5 Portionen).
  - ✓ Die gewählte Verarbeitungsmenge wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



### Auswahl der Verarbeitungszyklen

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das 2. Icon von links für Verarbeitungszyklen .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie die Anzahl der gewünschten Verarbeitungszyklen (1 – 9) im rechten Zahlenfeld.
  - ✓ Die gewählte Anzahl der Verarbeitungszyklen wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



### Auswahl der Verarbeitungsintensität

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das 2. Icon von rechts für Verarbeitungsintensität .
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie gewünschte höhere oder tiefere Verarbeitungsintensität für Ihre Rezeptur im rechten Zahlenfeld aus (Einstellbare Werte: -1, 0, +1).
  - ✓ Die gewählte Verarbeitungsintensität wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



### Auswahl Normaldruck oder Überdruck

1. Tippen Sie auf der 2. Funktionsebene auf das rechte Icon für den eingestellten Verarbeitungsdruck 
  - Das Touchdisplay zeigt die rechte Abbildung
2. Wählen Sie den gewünschten Verarbeitungsdruck (Beispiel: Normaldruck).
  - ✓ Der gewählte Verarbeitungsdruck wird automatisch gespeichert und für die Verarbeitung angezeigt.



Nun können Sie den Aufschlagenvorgang mit den gewählten Funktionseinstellungen nach erfolgten Schritten 3 bis 5 in Kapitel 9.1 durch Tippen auf  starten.

Wenn Sie die gewählten Verarbeitungseinstellungen für einen weiteren Becher verwenden wollen, können Sie nach Beendigung des Verarbeitungsvorgangs mit dem Icon  die Memory Funktion für die Verarbeitung des folgenden Bechers aktivieren.

## 10 Erweiterte Funktionen

### 10.1 Rezeptverwaltung

Die Rezeptverwaltung speichert die für das jeweilige Rezept ausgewählten Funktionseinstellungen des Mousse Chef. Sie können bis zu 5 Rezept-Settings speichern und nach Bedarf für die Verarbeitung wieder abrufen.

Folgende Menüelemente finden Sie im Menü **Rezeptverwaltung**:



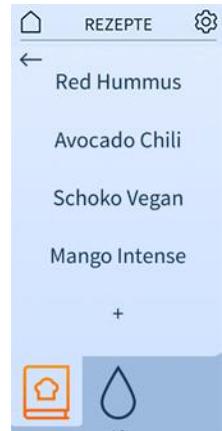
Pos.	Bezeichnung
1	Übersicht bestehender Rezepte (Zur Verwendung antippen) (Zum Bearbeiten/Löschen länger antippen)
2	Auswahlicon Rezept anlegen (Zum Hinzufügen antippen)

Abb. 7: Übersicht Rezeptverwaltung

#### 10.1.1 Verwenden

##### Bestehendes Rezept verwenden

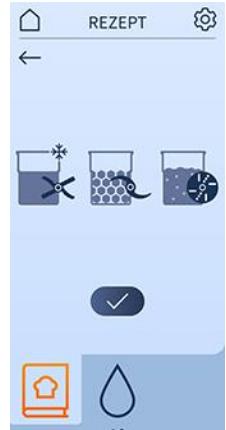
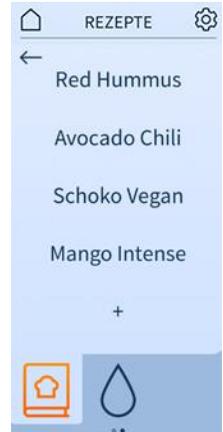
- Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Icon  angezeigt wird. Tippen Sie zur Aktivierung auf das Icon.
  - Das Touchdisplay zeigt den Startbildschirm Rezepte Settings mit eventuell bereits bestehenden Rezepten.
- Wählen Sie das gewünschte gespeicherte Rezept durch kurzes Antippen aus (Beispiel Schoko Vegan).
- Bereiten Sie das Gerät für die jeweilige Verarbeitungsart vor.
  - Beachten Sie dazu die Kapitel Moussieren, Kuttern/Hacken, Aufschlagen.
  - ✓ Rezept verwendet.



## 10.1.2 Anlegen

### Neues Rezept anlegen

1. Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Icon  angezeigt wird. Tippen Sie zur Aktivierung auf das Icon.
  - Das Touchdisplay zeigt den Startbildschirm Rezepte Settings mit eventuell bereits bestehenden Rezepten.
2. Tippen Sie auf das + Icon
  - Das Touchdisplay zeigt den Bildschirm Verarbeitungsmodus
3. Wählen Sie den gewünschten Verarbeitungsmodus durch tippen auf das entsprechende Icon.
4. Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Tippen auf das Icon 
  - Das Touchdisplay zeigt den Bildschirm Rezeptname.



5. Tippen Sie in das Eingabefeld über die Bildschirmtastatur den gewünschten Rezeptnamen ein
6. Bestätigen Sie Ihre Eingabe durch Tippen auf das Icon 
  - Das Touchdisplay zeigt die Einstellungsmöglichkeiten für den gewählten Verarbeitungsmodus.



7. Passen Sie die Einstellungen nach Ihren Wünschen an.
8. Bestätigen Sie die Einstellung durch Tippen auf das Icon .
  - Passen Sie in den weiteren Schritten die restlichen Einstellungen an.
  - ✓ Neues Rezept angelegt.



## 10.1.3 Bearbeiten

### Bestehendes Rezept bearbeiten

1. Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Icon  angezeigt wird. Tippen Sie zur Aktivierung auf das Icon.
  - Das Touchdisplay zeigt den Startbildschirm Rezepte Settings mit eventuell bereits bestehenden Rezepten.
2. Tippen Sie länger auf das zu editierende Rezept.
  - Das Touchdisplay zeigt den Bildschirm Editieren/Löschen (siehe Abbildung rechts).
3. Tippen Sie auf das Editieren Icon .
  - Die Einstellungen um ein Rezept zu bearbeiten sind analog zu den Einstellungen in Kapitel Rezept anlegen.
4. Passen Sie bei Bedarf den Verarbeitungsmodus an.
5. Passen Sie bei Bedarf den Rezeptnamen an.
6. Passen Sie die Rezept Einstellungen an.
  - ✓ Rezept bearbeitet.



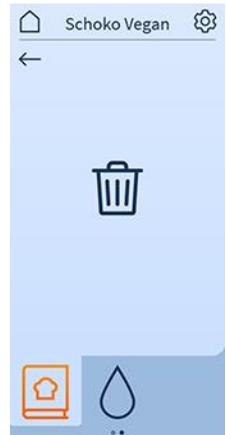
## 10.1.4 Löschen

### Bestehendes Rezept löschen

1. Scrollen Sie in der Funktionsleiste nach links bis das Icon  angezeigt wird. Tippen Sie zur Aktivierung auf das Icon.
  - Das Touchdisplay zeigt den Startbildschirm Rezepte Settings mit eventuell bereits bestehenden Rezepten.
2. Tippen Sie länger auf das zu editierende Rezept.
  - Das Touchdisplay zeigt den Bildschirm Editieren/Löschen (siehe Abbildung rechts).
3. Tippen Sie auf das Löschen Icon .
  - Das Touchdisplay zeigt den Bildschirm Löschen.



4. Tippen Sie zur Bestätigung des Löschens auf das Icon  .  
✓ Rezept gelöscht.



## 10.2 Geräteeinstellungen



### Modus:

In diesem Menü kann ausgewählt werden, welche Zubereitungsart beim nächsten Einschalten des Gerätes aufgerufen werden soll.



### Helligkeit:

In diesem Menü kann die Helligkeit des Touch Displays angepasst werden.



### Sprache:

In diesem Menü kann die Sprache für das Touch Display eingestellt werden.



### WLAN:

In diesem Menü können Verbindungseinstellungen zu einem WLAN vorgenommen werden.



### Dunkel/Hell:

In diesem Menü kann zwischen einem hellen und einem dunklen Bildschirmdesign gewählt werden.



### Ruhezustand:

In diesem Menü kann die Zeit in Minuten gewählt werden, nach der das Touch Display in den Ruhezustand wechselt.



### Information:

In diesem Menü wird die Anzahl der bisher verarbeiteten Portionen und Reinigungszyklen sowie die aktuelle Softwareversion und die Seriennummer des Geräts angezeigt.



### Handbuch:

Bei Auswahl dieses Menüpunktes erscheint ein QR-Code<sup>1</sup>. Scannen Sie diesen mit einem Smartphone oder Tablet mit Internetzugang um die Bedienungsanleitung von der entsprechenden Website herunterzuladen.



### Dienstleistung:

Bei Auswahl dieses Menüpunktes erscheint ein QR-Code<sup>1</sup>. Scannen Sie diesen mit einem Smartphone oder Tablet mit Internetzugang um weitere Informationen von der entsprechenden Website zu erhalten.



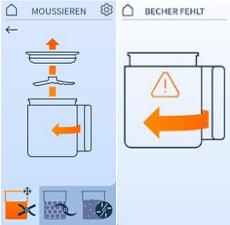
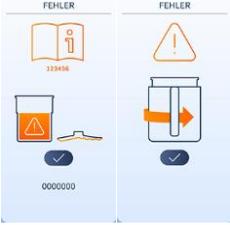
### Zurücksetzen:

In diesem Menü können die Einstellungen auf Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.

---

<sup>1</sup> QR Code ist eine registrierte Marke der DENSO WAVE INCORPORATED

## 11 Störungsbeseitigung

Störung	Ursache	Massnahme
<p>Anzeige beim Moussieren "Cup überfüllt"</p> 	<p>Gerät detektiert einen zu vollen Cup mit tiefgefrorenem Inhalt</p>	<p>Gerät verarbeitet zunächst überschüssigen Cup-Inhalt. Entnahme überschüssige Menge aus Cup und fortsetzen der Verarbeitung mit weniger Cup-Inhalt bis zur gewünschten Menge</p>
<p>Anzeige "Kein Schutzbecher"</p> 	<p>Wird angezeigt bei jedem Startversuch, wenn kein Schutzbecher angeschlossen ist.</p> <p>Der Schutzbecher wurde während des Verarbeitungsvorganges manuell oder durch Vibration entfernt/leicht ausgedreht. Die Verarbeitung wird sofort abgebrochen und alle Motoren ausgeschaltet</p>	<p>Den Schutzbecher am Gerät einsetzen und verriegeln.</p> <p>Den Schutzbecher wieder richtig anbringen und Verarbeitung fortsetzen.</p>
<p>Gerät stoppt wegen Überlastung</p> 	<p>Moussieren von zu tief (&lt;-23°C), zu wenig (&gt;-18°C) oder bereits wieder angetauten eingefrorenen Lebensmitteln.</p> <p>Cuttern von zu grossen Lebensmittelstücken (ungefroren), etc.</p> <p>Moussier Dancer ist stumpf</p>	<p>Gerät ausschalten und wieder einschalten, Becherinhalt anpassen, dann Verarbeitung fortsetzen</p> <p>Gerät ausschalten und wieder einschalten, Becherinhalt anpassen, dann Verarbeitung fortsetzen</p> <p>Moussier Dancer prüfen und ggf. ersetzen</p>

<p>Gerät stoppt automatisch</p> 	<p>Abwurf Moussier Dancer bei Wiederholfunktion, wenn mehr als ein Verarbeitungszyklus eingestellt ist.</p> <p>Der Moussier Dancer kann sich im Verarbeitungsgut befinden</p>	<p>Moussier Dancer aus dem Cup entfernen und wieder korrekt befestigen</p>
<p>Technischer Fehler im Gerät</p> 	<p>Die Maschine hat einen Defekt und kann nicht mehr neu gestartet werden</p>	<p>Maschine abschalten, an Service-Team wenden und die Maschine zur Kontrolle und Reparatur einsenden</p>
<p>Einfache Fehlermeldung</p> 	<p>Fehler, der nicht von einer Fehlbenutzung herrührt und die Maschine nicht gefährdet</p>	<p>Bestätigungsbutton betätigen</p>

## 12 Wartung

Der FRXSH Mousse Chef ist für den Einsatz in der Profi-Küche konzipiert. Um seine Funktionalität und Präzision für eine lange Lebensdauer zu erhalten, wird eine jährliche Wartung bzw. nach 20'000 Portionen auf dem Portionszähler des Geräts in der FRXSH Service Stelle empfohlen. Bei dieser Wartung prüfen wir alle Funktionsteile des Geräts und ersetzen die Verschleissteile.

Bitte denken Sie auch daran, die Mousse Chef Verarbeitungswerkzeuge regelmässig zu prüfen und bei Verschleiss wie z.B. einem stumpfen Moussier Dancer oder Defekt unverzüglich zu ersetzen.

Für den Service senden Sie bitte das Gerät mit gereinigtem Zubehör Protective Beaker, Cup, Splashguard und Moussier Dancer in der Originalverpackung an die FRXSH Service Stelle. Die Kontaktdaten finden Sie auf der dritten Seite dieser Anleitung im Abschnitt Impressum sowie auf [www.frxsh.com](http://www.frxsh.com).

## 13 Lagerung und Transport

### Lagerung:

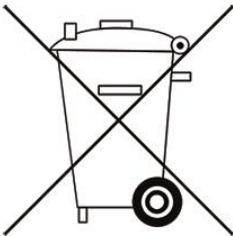
Wird das Gerät über eine längere Zeit nicht verwendet, bewahren Sie das Gerät, gereinigt und vor Sonnenlicht geschützt, an einem trockenen, staubfreien und kühlen Ort auf. Um einen sicheren Schutz zu gewährleisten, bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung auf.

### Transport:

Falls Sie das Gerät transportieren müssen, beachten Sie folgende Punkte:

- Protective Beaker mit gefülltem Cup sind nicht mehr am Gerät angebracht.
- Ein 3-Schritte Reinigungsprogramm ist durchgeführt.
- Gerät ist vom Netzanschluss getrennt.
- Gerät ist in der Originalverpackung verpackt.
- Erschütterungen und Stöße während des Transports sind zu vermeiden.

## 14 Entsorgung



Werfen Sie Elektrogeräte niemals in den Hausmüll!

Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Elektro- und Elektronikgeräte am Ende ihrer Lebensdauer einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Auf diese Weise wird eine umwelt- und ressourcenschonende Verwertung sichergestellt.

Beachten Sie bei der Entsorgung stets die nationalen und regionalen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung.

WEEE-Reg.-Nr. DE 13599814

## 15 Technische Daten

<b>Nennleistung</b>	<b>1000 W</b>
Netzspannung	220 - 240 V
Netzfrequenz	50 - 60 Hz
Überdruck	1.2 bar
Stecker Typ	F, L, J, G
Kraftübertragung	Zahnriemengetriebe
Gerätesteuerung	Touchscreen, Elektronikeinheit, mikroprozessorgesteuert
Schnittstellen	WiFi, Bluetooth Modul, USB
Emissionsschalldruckpegel (LPA)	< 80 db(A)
Abmessungen	47.66 x 18.24 x 31.12 cm (H x B x T)
Gewicht	14.25 kg (ohne Zubehör)
Mantelblech und Abdeckplatte	Edelstahl
Gerätesockel	Aluminium Druckguss mit Hygienebeschichtung
Chassisteile / Bodendeckel	Polyamid

Tab. 3: Technische Daten

## 16 Ausstattung und Zubehör\*

\*im Mousse Chef Starter Paket enthalten

Zubehör	Art.-Nr.		Beschreibung
Mousse Chef "Gold Dancer"	100083		Moussier-Flügel "Gold" aus Titanitrid gehärtetem Stahl zum mikropürieren tiefgefrorener Lebensmittel und zum Aufschlagen flüssiger Lebensmittel.
Mousse Chef "Silver Dancer"*	100087		Moussier-Flügel "Silber" aus gehärtetem Stahl zum mikropürieren tiefgefrorener Lebensmittel und zum Aufschlagen flüssiger Lebensmittel.
Chromstahl "Cup" mit Verschluss-Kappe*	100090 100091		Hochwertiger Chromstahl-Becher mit passender Verschluss-Kappe für das tiefrieren von Lebensmittel-Rezepturen. Erhältlich im 4-er Set.
Splashguard & Ringscraper*	100088		Spritzschutz aus Nitrilkautschuk mit Vorabstreifer aus Kunststoff. Schützt während der Verarbeitung davor, dass Lebensmittel in das Geräte-Gehäuse gelangen können.
Protective Beaker*	100084		Schutzbecher aus Kunststoff mit neuer Arretier-Funktion für sicheres Einrasten und Entriegelungstaste, verhindert das Lösen während der Verarbeitung.

Whipping Disc	100089		Schlagscheibe aus Chromstahl zum Aufschlagen flüssiger Lebensmittel.
Cutter	100082		Vielseitiges 2-Klingen Messer aus Chromstahl zum Kutttern oder Hacken nicht gefrorener Lebensmittel.
Messerzange	201051		Zum sicheren Befestigen und Entfernen des scharfen Cutter Messers am Messerhalter des Mousse Chef.
Rinse*	100086		Blauer Spülring aus Nitrilkautschuk zur Vor- oder Zwischenreinigung der Lebensmittel-Kontaktflächen.
Cleaning Seal*	100081		Dichtring für "Cleaning Brush" in türkis.
Cleaning Brush Tritan*	100080		Mit Bürsten und Wellen-Abstreifer, in türkis zur hygienischen Reinigung der Lebensmittel-Kontaktflächen im Mousse-Chef, hochwertiges, lebensmittel-echtes Tritan, anzuwenden zusammen mit dem "Cleaningseal" und OHNE "Moussier Dancer".

Cup Cap weiss*	100075		Verschlusskappe Kunststoff für den Mousse Chef Chromstahl Cup. Erhältlich im 5-er Set.
Isolier-Box	100076		Isolierende EPS Box mit Deckel und passgenauer Form für 4 Chromstahl Cups mit Cap, schützt optimal vor Erwärmung.

## 17 Konformitätserklärung

Siehe separates Dokument

## 18 Garantie

Wird die gesetzliche Gewährleistung um eine vertraglich gewährte Garantie verlängert, so gelten für die vereinbarte Dauer der Garantie dieselben Bedingungen, welche auch während der gesetzlichen Gewährleistung gemäss den AGB der FRXSH Vertrieb AG gelten.

Bei technischen Problemen sowie bei Fragen zur Bedienung und Wartung des Geräts kontaktieren Sie uns telefonisch oder per E-Mail. Die Kontaktdaten finden Sie auf der zweiten Seite dieser Anleitung im Abschnitt Impressum sowie auf [www.frxsh.com](http://www.frxsh.com) .

## 19 Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Lieferumfang	12
Abb. 2: Moussiervorgang	13
Abb. 3: Übersicht Menüoberfläche	18
Abb. 4: Übersichtsleiste oben	18
Abb. 5: Funktionsleiste unten – Fenster 1	19
Abb. 6: Funktionsleiste unten – Fenster 2	19
Abb. 7: Übersicht Rezeptverwaltung	42

## 20 Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Aufbau von Warnhinweisen	6
Tab. 2: Gestaltung von Warnhinweisen	7
Tab. 3: Technische Daten	52



