



FRXSH Mousse Chef Essential  
Küchengerät

Bedienungsanleitung

Version: 2.0

Dokumentnummer: 100477



# Impressum

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Der Mousse Chef Essential 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 Kutting/Hacken z.B. von Kräutern, Tatar oder Gemüse bis hin zum luftigen Aufschlagen flüssiger Zutaten.

Dabei können Sie Ihre Rezepte-Verarbeitung portionieren und mit Überdruck oder Normaldruck arbeiten.

Dank seines mechanischen Tasten-Displays mit präziser, haptischer Rückmeldung können sämtliche Vorgänge schnell und sicher angesteuert werden. Der Mousse Chef Essential verarbeitet Lebensmittel präzise und effizient – auch im intensiven Betrieb – und punktet im Handling mit seiner platzsparenden Grösse und geringem Gewicht, einer abnehmbaren Sockelplatte oder der praktischen Schutzbecherverriegelung.

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

2. Auflage Juli 2026

Erstellungsdatum: 14. Juli 2026

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

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Impressum</b>                                                      | <b>2</b>  |
| <b>Inhaltsverzeichnis</b>                                             | <b>3</b>  |
| <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 Bedienelemente                                                    | 18        |
| <b>6 Hinweise zur Reinigung</b>                                       | <b>20</b> |
| 6.1 Spülen mit Cleaning Brush & Cleaning Seal OHNE Moussier<br>Dancer | 21        |
| 6.2 3-Schritte Reinigungsprogramm                                     | 23        |
| 6.3 Manuelle Reinigung der Welle                                      | 27        |

|           |                                                    |           |
|-----------|----------------------------------------------------|-----------|
| 6.4       | Schläuche spülen .....                             | 28        |
| <b>7</b>  | <b>Moussieren.....</b>                             | <b>29</b> |
| 7.1       | Bedienung.....                                     | 29        |
| 7.2       | Auswahl Verarbeitungseinstellungen Moussieren..... | 32        |
| <b>8</b>  | <b>Kuttern/Hacken.....</b>                         | <b>33</b> |
| 8.1       | Bedienung.....                                     | 33        |
| 8.2       | Einstellungen .....                                | 35        |
| <b>9</b>  | <b>Aufschlagen.....</b>                            | <b>36</b> |
| 9.1       | Bedienung.....                                     | 36        |
| 9.2       | Einstellungen .....                                | 38        |
| <b>10</b> | <b>Störungsbeseitigung.....</b>                    | <b>39</b> |
| <b>11</b> | <b>Wartung.....</b>                                | <b>41</b> |
| <b>12</b> | <b>Lagerung und Transport.....</b>                 | <b>42</b> |
| <b>13</b> | <b>Entsorgung.....</b>                             | <b>42</b> |
| <b>14</b> | <b>Technische Daten.....</b>                       | <b>43</b> |
| <b>15</b> | <b>Ausstattung und Zubehör* .....</b>              | <b>44</b> |
| <b>16</b> | <b>Konformitätserklärung .....</b>                 | <b>48</b> |
| <b>17</b> | <b>Garantie .....</b>                              | <b>48</b> |
| <b>18</b> | <b>Abbildungsverzeichnis.....</b>                  | <b>48</b> |
| <b>19</b> | <b>Tabellenverzeichnis .....</b>                   | <b>48</b> |

# 1 Zu dieser Bedienungsanleitung



- Für einen ordnungsgemässen und sicheren Gebrauch des FRXSH Mousse Chef Essential 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 Essential.

**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 Mousse Chef Essential unterstützen Sie verschiedene Hinweise dabei, das Gerät sicher und zuverlässig zu verwenden.

Diesen Handlungen sind Warnhinweise vorangestellt.

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

- Beachten Sie alle Warnhinweise an dem Mousse Chef Essential 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 – Beispiel zur Illustration                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GEFAHR                     | <b>Unmittelbar</b> drohende Gefahr, die zu <b>schweren Körperverletzungen oder zum Tod</b> führt.                  | <div style="background-color: red; color: white; padding: 2px; text-align: center;"><b>⚠ GEFAHR</b></div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><b>Gefahr durch Demontage oder Manipulation von und an Sicherheitseinrichtungen</b></p> <p>Die Demontage oder Manipulation von und an Sicherheitseinrichtungen kann schwere irreversible oder gar lebensgefährliche Verletzungen bis hin zur Todesfolge, schwere gesundheitsschädliche Auswirkungen oder erhebliche Sachschäden zur Folge haben.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Demontieren Sie keine Sicherheitseinrichtungen.</li> <li>➤ Manipulieren Sie nicht an Sicherheitseinrichtungen.</li> <li>➤ Überprüfen Sie alle vorhandenen Sicherheitseinrichtungen in regelmäßigen Abständen.</li> </ul> </div> </div> |
| WARNUNG                    | <b>Möglicherweise</b> gefährliche Situation, die zu <b>schweren Körperverletzungen oder zum Tod</b> führen könnte. | <div style="background-color: orange; color: black; padding: 2px; text-align: center;"><b>⚠ WARNUNG</b></div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><b>Unfallgefahr durch fehlende oder defekte Sicherheitseinrichtungen</b></p> <p>Es kann zur Körperverletzung kommen, wenn eigenmächtige Veränderungen an den Sicherheitseinrichtungen vorgenommen werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Prüfen Sie die Schutzeinrichtungen vor dem Betrieb auf Funktionen und ersetzen Sie defekte Sicherheitseinrichtungen.</li> <li>➤ Verändern Sie keine Sicherheitseinrichtungen.</li> </ul> </div> </div>                                                                                                                                                                    |
| VORSICHT                   | <b>Möglicherweise</b> gefährliche Situation, die zu <b>leichten Körperverletzungen</b> führen könnte.              | <div style="background-color: yellow; color: black; padding: 2px; text-align: center;"><b>⚠ VORSICHT</b></div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><b>Quetschgefahr durch starke Magnetkräfte</b></p> <p>Die Magnete des Sensors sind stark und werden schnell an die metallische Oberfläche gezogen. Gelangen Finger zwischen die Magnete und die metallische Oberfläche, können sie gequetscht werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Halten Sie den Sensor so, dass Ihre Finger in der Griffmulde sind.</li> </ul> </div> </div>                                                                                                                                                                                                                                  |
| HINWEIS                    | Situation, die zu einem möglichen <b>Sachschaden an der Maschine</b> führen kann                                   | <div style="background-color: blue; color: white; padding: 2px; text-align: center;"><b>HINWEIS</b></div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><b>Beschädigung des Sensors durch Stolpern</b></p> <p>Stolpern Personen über Anschlussleitungen kann der Sensor beschädigt werden. Die Leitungen können mit Gewalt aus den Anschlüssen gerissen werden. Der Sensor kann von der Oberfläche weggerissen und zu Boden fallen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Kontrollieren Sie den Sensor sorgfältig, sollten Personen über die Anschlussleitung stolpern.</li> </ul> </div> </div>                                                                                                                                                                                      |

Tab. 2: Gestaltung von Warnhinweisen

## 2 Sicherheit

Der Mousse Chef Essential 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 Essential 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 cremigen Masse mit ultrafeiner Konsistenz ohne vorheriges Auftauen möglich. Ebenso können mit dem Mousse Chef Essential 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 Essential
- 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°C kann das Gerät überlastet werden, weil der Inhalt im Becher zu hart ist und das Moussieren erschwert wird.
  - Bei Lebensmitteln > -18°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.
- Verarbeitung von einem überfüllten Becher: Lebensmittel können dadurch in das Geräteinnere gepresst werden.

### 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.
- Kuttern/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. Geräuscentwicklung 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. 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.

### **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.

### **Schutz bei Betrieb ohne Schutzbecher**

Die Motoren des Geräts können nicht ohne angeflanschten Schutzbecher gestartet werden.

Fehlermeldungen sind im Kapitel 10 Störungsbeseitigung beschrieben.

### 3 Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang eines Mousse Chef Essential enthalten:



Abb. 1: Lieferumfang

| Pos. | Bezeichnung                                                 |
|------|-------------------------------------------------------------|
| 1    | 1 Mousse Chef Essential Gerät                               |
| 2    | 1 Splashguard komplett mit Ringscraper                      |
| 3    | 1 Moussier Dancer „Silver“                                  |
| 4    | 1 Verschluss-Kappe für den Cup                              |
| 5    | 1 Chromstahl Cup                                            |
| 6    | 1 Cleaning Brush (Reinigungsbürste Türkis)                  |
| 7    | 1 Cleaningseal (Becherdichtung für Reinigungsbürste Türkis) |
| 8    | 1 Eingesetzte Bodenplatte                                   |
| 9    | 1 Protective Beaker                                         |

Tab. 3: Lieferumfang

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 Essential 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 oder ohne Überdruck zu einer je nach Rezeptur cremigen oder schneeartigen, luftigen Masse moussiert.

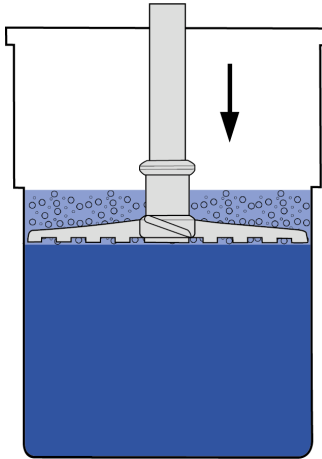


Abb. 2: Moussiervorgang

Nicht gefrorene Lebensmittel können im Mousse Chef Essential 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.

| Verarbeitungswerkzeug *optional                 | Einsatzzweck            |
|-------------------------------------------------|-------------------------|
| Moussier Dancer Silver<br>Moussier Dancer Gold* | Moussieren, Aufschlagen |
| Cutter*                                         | Kuttern, Hacken         |
| Whipping Disc*                                  | Aufschlagen             |

Tab. 4: Verarbeitungswerkzeuge

Das jeweilige Verarbeitungswerkzeug wird für den gewünschten Einsatzzweck in den Spritzschutz (Splashguard) eingesteckt und zusammen mit diesem am magnetischen Messerhalter des Mousse Chef Essential 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. Vor der Bearbeitung ist sicherzustellen, dass der Messerhalter und der Messertopf nicht schmutzig sind. Wenn der Messerhalter aufgrund von Verschmutzung nicht komplett in den Messertopf fährt, besteht die Gefahr, dass das Messer in den Becherboden des Chromstahlbechers fährt und dabei sowohl das Messer als auch den Chromstahlbecher beschädigt werden.

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

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

## 5 Inbetriebnehmen

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

### 5.1 Auspacken

|  <b>VORSICHT</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <p><b>Verletzungsgefahr durch falsches Entpacken</b></p> <p>Das Gerät ist etwa 12 kg schwer.</p> <p>➤ Packen Sie das Gerät wenn möglich zu zweit aus.</p>                                                                                                          |
|  <b>VORSICHT</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                  | <p><b>Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten</b></p> <p>Teile des Geräts sind scharfkantig, an denen sich der Benutzer möglicherweise verletzen kann.</p> <p>➤ Achten Sie während des Auspackens darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Kanten verletzen.</p> |

#### 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 Essential 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 Essential einschalten**

1. Bringen Sie den Netzschalter an der Geräterückseite in die Position „I“.
  - Die Anzeige des Bedienfeldes schaltet sich an.
  - ✓ Mousse Chef Essential ist eingeschaltet.

Vor jeder Bearbeitung Bodenplatte am Mousse Chef Essential anbringen!

### **Mousse Chef Essential ausschalten**

1. Bringen Sie den Netzschalter an der Geräterückseite in die Position „0“.
  - Die Anzeige des Bedienfeldes schaltet sich ab.
  - ✓ Mousse Chef Essential ist ausgeschaltet.

## 5.5 Bedienelemente

Folgende Bedienelemente bzw. Anzeigen sind am Mousse Chef Essential vorzufinden:



Abb. 3: Bedienelemente

| Pos. | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Anzeige der eingestellten Portionen und Fortschrittsbalken bei Verarbeitung. Pfeile zeigen die Fahrtrichtung der Welle an                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2    | Erhöht die Anzahl an Portionen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 3    | Verringert die Anzahl an Portionen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 4    | Deaktivieren und Aktivieren der Überdruck-Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Auswahl der Reinigungsprogramme C1, C2 und C3</li> </ul> LED auf Taster leuchtet, wenn Reinigungsprogramm eingeschaltet ist                                                                                                                                                                                                  |
| 6    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Startet den Verarbeitungs- / Reinigungsprozess</li> <li>Erkennt, ob ein Schutzbecher eingesetzt wurde</li> </ul> Grüne LED auf Taster blinkt: Kein Schutzbecher erkannt<br>Grüne LED auf Taster leuchtet: Schutzbecher erkannt <ul style="list-style-type: none"> <li>Verfährt die Welle in die obere Endposition</li> </ul> |
| 7    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Stoppt den Verarbeitungs- / Reinigungsprozess</li> </ul> Welle fährt dabei in die obere Endposition zurück <ul style="list-style-type: none"> <li>Reset-Funktion, wenn kein Prozess gestartet wurde</li> </ul>                                                                                                               |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8 | <ul style="list-style-type: none"><li>• LED Standby</li></ul> <p>Die LED Standby leuchtet, wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient wird und in den stromsparenden Standby Modus wechselt. Durch Drücken der Taste 6 oder durch Ein- bzw. Ausdrehen des Schutzbechers wird das Gerät aus dem Standby Modus heraus aktiviert.</p> |
| 9 | <p>Hauptschalter auf Rückseite schaltet das Gerät sofort ab, Welle bleibt in der gerade befindlichen Stelle stehen</p>                                                                                                                                                                                                               |

Tab. 5: Bedienelemente

## 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 Zubehöerteile 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.



#### **Wichtige Information**

Wir empfehlen den Moussier Dancer mit Lebensmittelöl einzustreichen, wenn dieser nicht sofort wieder verwendet werden soll, um Flugrost zu vermeiden.

- 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 und das zugehörige Cleaning Seal 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 Flugrost ansetzen, wenn dieser nicht leicht eingölt wird).

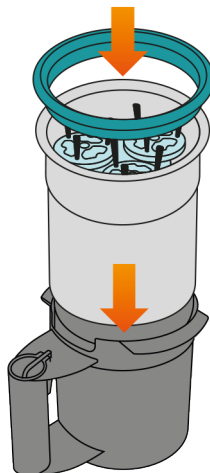
Zur Gewährleistung der Hygiene und der Funktionstüchtigkeit des Geräts sind in der Nutzung folgende Reinigungsanweisungen zu beachten:

| Reinigungsvorgang                                                               | Programm  | Zyklus                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spülen mit Cleaning Brush & Cleaning Seal OHNE Moussier Dancer (siehe Kap. 6.1) | C1        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• BEI Wechsel der verarbeiteten Rezepturen</li> </ul>                                                 |
| 3-Schritte Reinigungsprogramm (siehe Kap. 6.2)                                  | C2        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• VOR der ersten täglichen Verarbeitung</li> <li>• NACH der letzten täglichen Verarbeitung</li> </ul> |
| Manuelle Reinigung der Welle (siehe Kap. 6.3)                                   | C3        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• BEI Bedarf</li> </ul>                                                                               |
| Schläuche spülen (siehe Kap. 6.4)                                               | C1 und C2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• BEI jeder Reinigung</li> </ul>                                                                      |

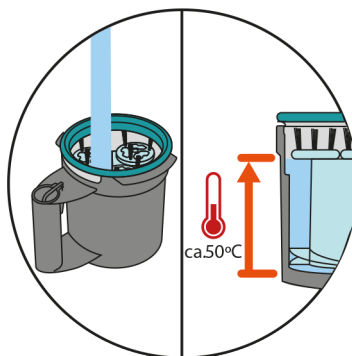
Tab. 6: Reinigungsprozesse

## 6.1 Spülen mit Cleaning Brush & Cleaning Seal OHNE Moussier Dancer

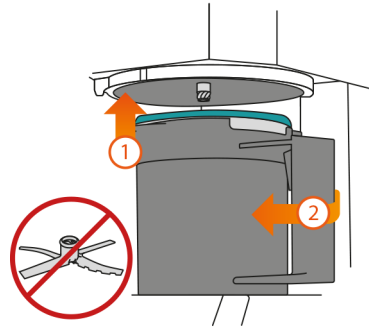
1. Setzen Sie die türkise Reinigungsbürste in einen sauberen Cup ein und setzen Sie den Cup in den Schutzbecher ein.
2. Befestigen Sie den türkisen Dichtring am oberen Rand des Cups.



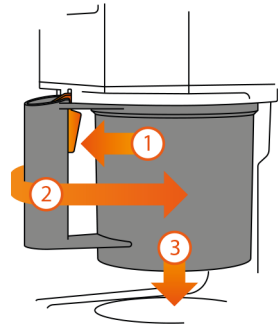
3. Befüllen Sie den Cup bis zu den Gummilippen der Wellenabstreifer am Bürsteneinsatz mit warmem Wasser. Verwenden Sie hierbei kein Reinigungsmittel!



4. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Mousse Chef Essential an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links bis er hörbar einrastet.
5. Drücken Sie die Taste für die Reinigung (💧).
  - Auf der Anzeige erscheint C1.
  - Die Dauer des Spülvorganges beträgt ca. 1 Minute.
6. Drücken Sie die Taste (🔒), um den Spülvorgang zu starten.



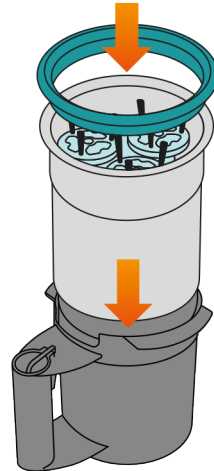
7. Nach Beendigung des Spülvorganges entriegeln und entfernen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
8. Entfernen Sie den türkisen Dichtring und danach die Reinigungsbürste vom Cup und entnehmen Sie den Cup aus dem Schutzbecher.
9. Entleeren sie den Inhalt des Cups und reinigen Sie den Cup für die weitere Verwendung.
  - ✓ Spülen abgeschlossen.



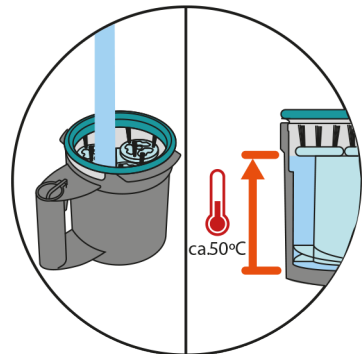
## 6.2 3-Schritte Reinigungsprogramm

### Phase 1: Spülen mit Cleaning Brush & Cleaning Seal OHNE Moussier Dancer

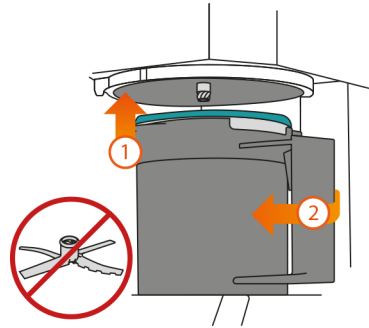
1. Setzen Sie die türkise Reinigungsbürste in einen sauberen Cup ein und setzen Sie den Cup in den Schutzbecher ein.
2. Befestigen Sie den türkisen Dichtring am oberen Rand des Cups.



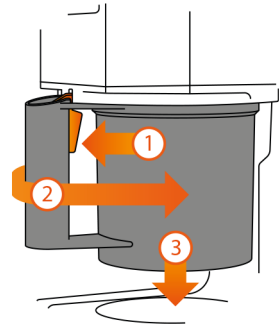
3. Befüllen Sie den Cup bis zu den Gummilippen der Wellenabstreifer am Bürsteneinsatz mit warmem Wasser. Verwenden Sie hierbei kein Reinigungsmittel!



4. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Mousse Chef Essential an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links bis er hörbar einrastet.
5. Drücken Sie die Taste für die Reinigung 2x (💧).
  - Auf der Anzeige erscheint C2.
  - Die Dauer des Spülvorganges beträgt ca. 1 Minute.
6. Drücken Sie die Taste (⏮), um den Spülvorgang zu starten.

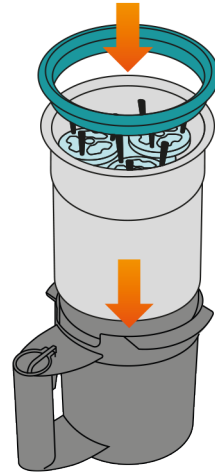


7. Nach Beendigung des Spülvorganges entriegeln und entfernen Sie den Schutzbecher mit Cup durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
8. Entfernen Sie den türkisen Dichtring und danach die Reinigungsbürste vom Cup und entnehmen Sie den Cup aus dem Schutzbecher.
9. Entleeren sie den Inhalt des Cups und reinigen Sie den Cup für die weitere Verwendung.

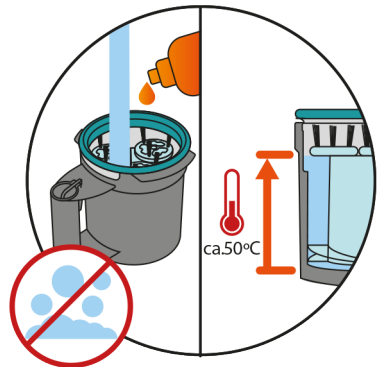


**Phase 2: Hygienische Reinigung des Lebensmittelkontakt-Bereichs mit Cleaning Brush & Cleaning Seal OHNE Moussier Dancer****ACHTUNG: Keinesfalls den Moussier Dancer verwenden!**

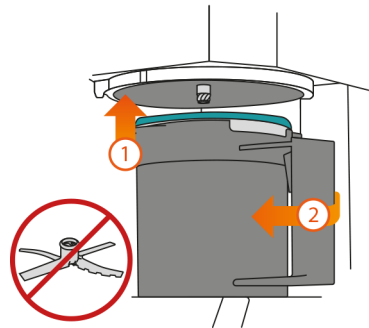
10. Setzen Sie die türkise Reinigungsbürste in einen sauberen Cup ein und setzen Sie den Cup in den Schutzbecher ein.
11. Befestigen Sie den türkisen Dichtring am oberen Rand des Cups.



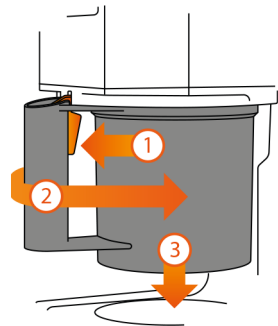
12. Befüllen Sie den Cup bis zu den Gummilippen der Wellenabstreifer am Bürsteneinsatz mit Wasser und geben Sie ein NICHT SCHÄUMENDES, desinfizierendes, lebensmitteltaugliches Reinigungsmittel dazu.



13. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Mousse Chef Essential an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links bis er hörbar einrastet.
14. Drücken Sie die Taste (  ), um die Reinigung zu starten.
  - Das Programm Reinigen wird abgearbeitet.
  - Die Dauer beträgt ca. 1 Minute.



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

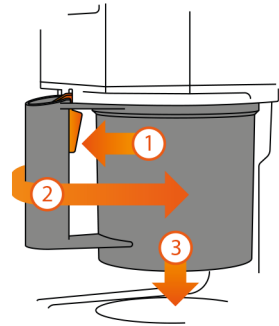


### Phase 3: Spülen mit Cleaning Brush & Cleaning Seal OHNE Moussier Dancer (gleich wie Phase 1)

18. Befolgen Sie die Anweisungen der Schritte 1 – 9
  - ✓ 3-Schritt-Reinigungsprogramm abgeschlossen.

## 6.3 Manuelle Reinigung der Welle

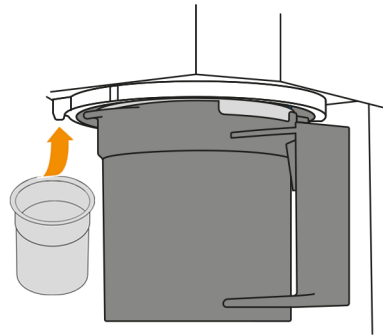
1. Drehen Sie den Schutzbecher ohne Inhalt / ohne Spritzschutz und ohne Moussierflügel bis zur Arretierung ein, um die Schutzschalter zu aktivieren.
2. Drücken Sie die Taste für die Reinigung 3x(  ).
  - Auf der Anzeige erscheint C3.
3. Drücken Sie die Taste (  ).
  - Welle fährt herunter zur manuellen Reinigung.
4. Entnehmen Sie die abnehmbare Bodenplatte im Sockel aus dem Mousse Chef Essential.
5. Entriegeln Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher.
6. Entnehmen Sie den Schutzbecher schräg nach unten aus dem Gerät heraus.
7. Wischen Sie die Welle mit einem weichen feuchten Tuch und geeignetem Reinigungsmittel zur Entfernung von Lebensmittelresten ab und wischen Sie mit einem zweiten feuchten Tuch nach, um das Reinigungsmittel vollständig zu entfernen.
8. Bringen Sie den Schutzbecher wieder am Gerät mit der ausgefahrenen Welle an und drücken Sie dann die Taste (  ).
  - Die Welle fährt zurück, sobald der Becher eingedreht wird und die grüne Taste betätigt wird.
  - ✓ Manuelle Reinigung abgeschlossen.



## 6.4 Schläuche spülen

Um die Schläuche im Inneren des Gerätes vor Verstopfungen zu schützen, sollten diese bei den Reinigungsprogrammen C1 und C2 immer durchgespült werden.

1. Halten Sie ein Gefäß beim Ausgang der Entlüftung hin.
2. Drücken Sie im Reinigungsvorgang die Taste für die Entlüftung (🕒).
3. Fangen Sie austretende Flüssigkeit mit dem Gefäß auf.
  - ✓ Spülen der Schläuche 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.

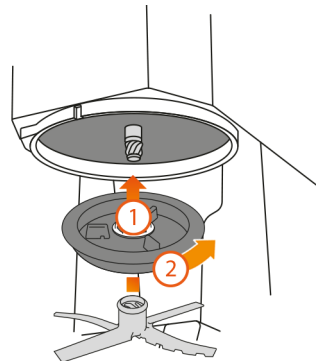
#### Voraussetzung:

- Messerhalter und Moussierflügel müssen bei der Schnittstelle sauber sein.
- Mousse Chef Essential ist eingeschaltet (Siehe Kapitel Ein- und Ausschalten).
- Benötigtes Verarbeitungswerkzeug: Mousse Chef Moussier Dancer Silver oder Gold
- Bitte vor jeder Verarbeitung sicherstellen, dass die Bodenplatte am Gerät befestigt ist.
- Die Becher dürfen nur bis zur maximalen Fülllinie (800 ml) befüllt sein.

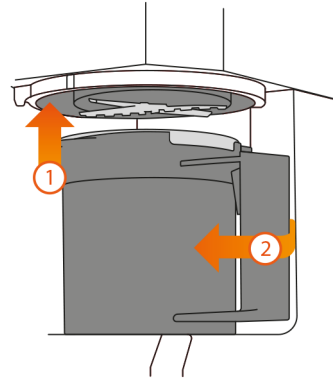
## 7.1 Bedienung

#### Bedienvorgang Moussieren:

1. 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.
2. Stellen Sie den Cup mit dem gefrorenen Inhalt in den Schutzbecher.

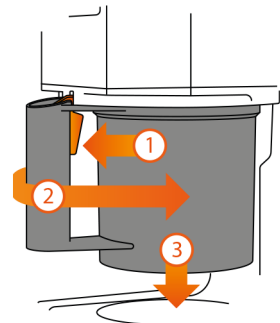


3. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links, bis er hörbar einrastet.
4. Starten Sie den Moussiervorgang durch Tippen auf die Taste .  
Achtung: Das Gerät startet nur mit korrekt befestigtem Schutzbecher. Wenn das Gerät nicht startet, befolgen Sie dann bitte die Schritte 3-5.



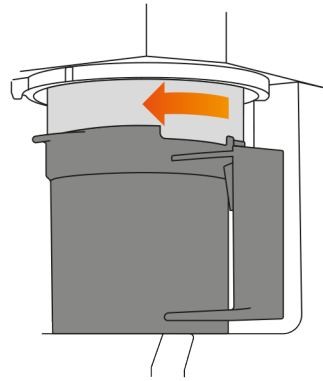
5. Nach dem Start des Moussiervorganges wird der Becherinhalt und der Verarbeitungsfortschritt auf dem Display angezeigt. Zum Entlüften während des Moussierens mit Überdruck können Sie die Taste  betätigen.

- Sie können den Moussiervorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie hierzu die Taste . Die Welle fährt dann zurück in die Ausgangsposition und der Vorgang ist beendet.



6. Nach Beendigung des Moussiervorganges entriegeln und entnehmen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher. Setzen Sie den Schutzbecher auf der Bodenplatte auf.  
➤ Warten Sie bis die Welle in die obere Endposition gefahren ist, bevor Sie den Schutzbecher entnehmen.

7. Anschliessend können Sie den Cup durch Antippen mit einer Drehung nach links zusammen mit dem Splashguard und Dancer ausdrehen, damit er sich vom Gerät löst. Splashguard und Verarbeitungswerkzeug liegen nun auf dem Cup auf und können durch Lösen des Splashguards vom Cup entfernt werden.
8. Entnehmen Sie den Cup mit dem verarbeiteten Inhalt aus dem Schutzbecher zur weiteren Verwendung.
  - ✓ Moussieren abgeschlossen.



## 7.2 Auswahl Verarbeitungseinstellungen Moussieren

### Auswahl der Verarbeitungsmenge

1. Wählen Sie die gewünschte Verarbeitungsmenge für ganze Portionen mit den beiden Tasten (  /  ).

➤ Mit der Taste  können Sie die gewählte Portionenzahl wieder zurücksetzen.

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 die Anzeige eine Meldung. Die Siebensegmentanzeige blinkt mit der Anzahl Portionen die noch fehlen. 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 Normaldruck oder Überdruck

Der Überdruck ist in der Werkseinstellung nach dem Einschalten des Mousse Chef Essential immer aktiviert.

1. Tippen Sie auf die Taste , um den Überdruck abzuschalten (Leuchtanzeige ist aus) oder wieder zu aktivieren (Leuchtanzeige ist an).

Nun können Sie den Moussiervorgang mit eingestelltem Überdruck durch Tippen auf die Taste  starten.

Die Werkseinstellung des Überdruck kann folgendermassen permanent geändert werden und bleibt auch nach dem Aus- und Einschalten gespeichert:

1. Tippen Sie auf die Taste , um den Überdruck abzuschalten.  
➤ Leuchtanzeige auf der Taste ist aus.
2. Halten Sie die Taste  für ca. 3 Sekunden gedrückt.  
➤ Auf dem Gerät ist die Anzeige "P0" (für "No Pressure") zu sehen.  
✓ Neue Einstellung gespeichert.

Auf die gleiche Weise kann der Überdruck wieder permanent eingeschaltet werden. Die Anzeige auf dem Gerät zeigt anschliessend „P1“ (für „Over Pressure“) an.

## 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 Essential ist eingeschaltet (Siehe Kapitel Ein- und Ausschalten).
- Benötigtes Verarbeitungswerkzeug als optionales Sonderzubehör: Mousse Chef "Cutter" 2-Klingen oder 4-Klingen mit Messerzange für Einbau und Entnahme
- Bitte vor jeder Verarbeitung sicherstellen, dass die Bodenplatte am Gerät befestigt ist.

### 8.1 Bedienung

#### **Bedienvorgang Kuttern/Hacken:**

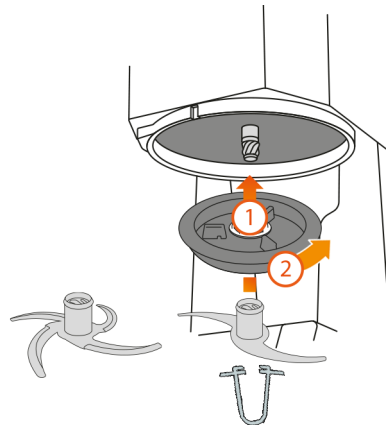
1. **Bringen Sie zuerst den Cutter (2-Klingen oder 4-Klingen) zusammen mit dem Splashguard mit Hilfe der Messerzange am Messerhalter des Geräts an.**

Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf des Cutters zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf.

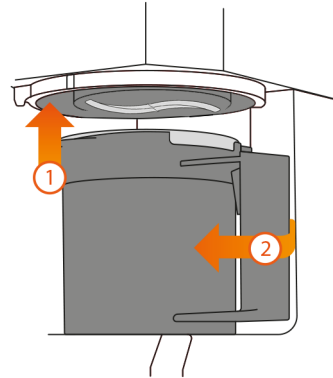
Drücken Sie dann den Cutter auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet den Cutter anzieht und dieser komplett eingerastet ist.

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

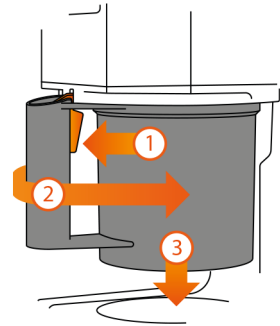
2. Stellen Sie den Cup mit dem gewürfelten Inhalt (ca. 2x2 cm) in den Schutzbecher.



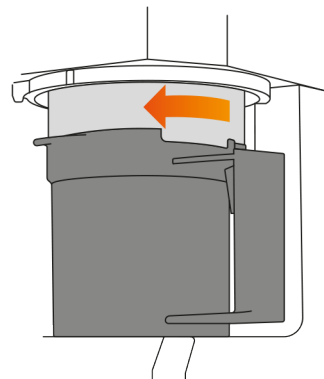
3. Bringen Sie den Schutzbecher mit Inhalt am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links, bis er hörbar einrastet.
4. Starten Sie das Kuttern/Hacken durch Tippen auf die Taste .
5. Zum Entlüften während des Vorgangs mit Überdruck können Sie die Taste  betätigen.
  - Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen. Drücken Sie hierzu die Taste . Die Welle fährt dann zurück in die Ausgangsposition und der Vorgang ist beendet.



6. Nach Beendigung des Kuttern/Hacken entriegeln und entnehmen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu vorgängig die Entriegelungstaste am Schutzbecher. Setzen Sie den Schutzbecher auf der Bodenplatte auf.
  - Warten Sie bis die Welle in die obere Endposition gefahren ist, bevor Sie den Schutzbecher entnehmen.



7. Anschliessend können Sie den Cup durch Antippen mit einer Drehung nach links zusammen mit dem Splashguard und Kuttermesser ausdrehen, damit er sich vom Gerät löst. Splashguard und Verarbeitungswerkzeug liegen nun auf dem Cup auf und können durch Lösen des Splashguards vom Cup entfernt werden.
8. **Entfernen Sie das Kuttermesser nur mit Hilfe der Messerzange vom Gerät.**
9. Entnehmen Sie den Cup mit dem verarbeiteten Inhalt aus dem Schutzbecher zur weiteren Verwendung.
  - ✓ Kuttern/Hacken abgeschlossen.



## 8.2 Einstellungen

### Auswahl Normaldruck oder Überdruck

Der Überdruck ist in der Werkseinstellung nach dem Einschalten des Mousse Chef Essential immer aktiviert.

1. Tippen Sie auf die Taste , um den Überdruck abzuschalten (Leuchtanzeige ist aus) oder wieder zu aktivieren (Leuchtanzeige ist an).

Nun können Sie den Kutter-/Hackenvorgang mit eingestellttem Überdruck durch Tippen auf die Taste  starten.

Die Werkseinstellung des Überdruck kann folgendermassen permanent geändert werden und bleibt auch nach dem Aus- und Einschalten gespeichert:

1. Tippen Sie auf die Taste , um den Überdruck abzuschalten.
  - Leuchtanzeige auf der Taste ist aus.
2. Halten Sie die Taste  für ca. 3 Sekunden gedrückt.
  - Auf dem Gerät ist die Anzeige "P0" (für "No Pressure") zu sehen.
  - ✓ Neue Einstellung gespeichert.

Auf die gleiche Weise kann der Überdruck wieder permanent eingeschaltet werden. Die Anzeige auf dem Gerät zeigt anschliessend „P1“ (für „Over Pressure“) an.

## 9 Aufschlagen

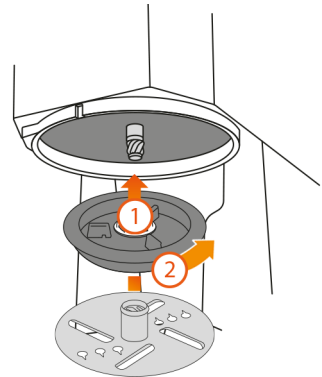
### Voraussetzung:

- Mousse Chef Essential ist eingeschaltet (Siehe Kapitel Ein- und Ausschalten).
- Benötigtes Verarbeitungswerkzeug als optionales Sonderzubehör: Mousse Chef "Whipping Disc" für luftiges Aufschlagen (alternativ Moussier Dancer für weniger luftiges Aufschlagen)
- Beim Aufschlagen von Flüssigkeiten ist aufgrund der möglichen Volumenausdehnung nur eine maximale Becherfüllmenge von 500 ml empfohlen, damit der Cup-Inhalt nicht überschritten wird.
- Bitte vor jeder Verarbeitung sicherstellen, dass die Bodenplatte am Gerät befestigt ist.

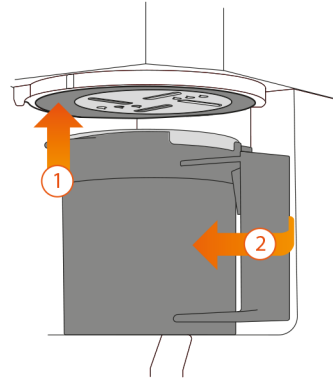
### 9.1 Bedienung

#### Bedienvorgang Aufschlagen:

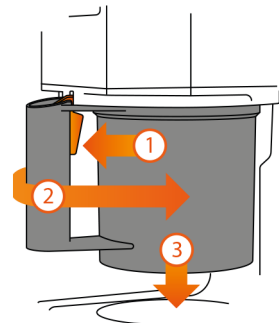
1. Bringen Sie zuerst die Whipping Disc zusammen mit dem Splashguard am Messerhalter des Geräts an.  
Setzen Sie dazu die Verzahnung im Messertopf der Whipping Disc zuerst auf den Messerhalter am Gerät auf.  
Drücken Sie dann die Whipping Disc auf dem Messerhalter im Gegenuhrzeigersinn nach oben, bis der Magnet die Whipping Disc anzieht und diese komplett eingerastet ist.
2. Stellen Sie den Cup mit dem flüssigen Inhalt in den Schutzbecher.



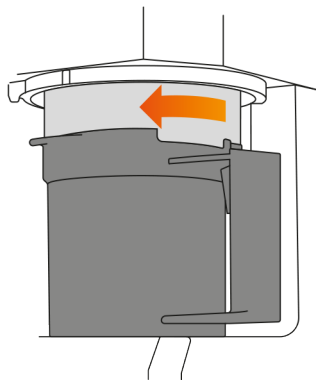
3. Bringen Sie den Schutzbecher am Gerät an und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach links, bis er hörbar einrastet.
4. Starten Sie das Aufschlagen durch Tippen auf die Taste .



5. Zum Entlüften während des Vorgangs mit Überdruck können Sie das Entlüftungs-Icon  betätigen.
  - Sie können das Aufschlagen jederzeit abbrechen. Drücken Sie hierzu die Taste . Die Welle fährt dann zurück in die Ausgangsposition und der Vorgang ist beendet.
6. Nach Beendigung des Aufschlagenvorganges entriegeln und entnehmen Sie den Schutzbecher durch Drehung nach rechts. Drücken Sie hierzu die Entriegelungstaste. Setzen Sie den Schutzbecher auf der Bodenplatte ab.
  - Warten Sie bis die Welle in die obere Endposition gefahren ist, bevor Sie den Schutzbecher entnehmen.



7. Anschliessend können Sie den Cup durch Antippen mit einer Drehung nach links zusammen mit dem Splashguard und Whipping Disc ausdrehen, damit er sich vom Gerät löst. Splashguard und Verarbeitungswerkzeug liegen nun auf dem Cup auf und können durch Lösen des Splashguards vom Cup entfernt werden.
8. Entnehmen Sie den Cup mit dem verarbeiteten Inhalt aus dem Schutzbecher zur weiteren Verwendung.
  - ✓ Aufschlagen abgeschlossen.



## 9.2 Einstellungen

### Auswahl Normaldruck oder Überdruck

Der Überdruck ist in der Werkseinstellung nach dem Einschalten des Mousse Chef Essential immer aktiviert.

1. Tippen Sie auf die Taste , um den Überdruck abzuschalten (Leuchtanzeige ist aus) oder wieder zu aktivieren (Leuchtanzeige ist an).

Nun können Sie den Aufschlagvorgang mit eingestelltem Überdruck durch Tippen auf die Taste  starten.

Die Werkseinstellung des Überdruck kann folgendermassen permanent geändert werden und bleibt auch nach dem Aus- und Einschalten gespeichert:

1. Tippen Sie auf die Taste , um den Überdruck abzuschalten.
  - Leuchtanzeige auf der Taste ist aus.
2. Halten Sie die Taste  für ca. 3 Sekunden gedrückt.
  - Auf dem Gerät ist die Anzeige "P0" (für "No Pressure") zu sehen.
  - ✓ Neue Einstellung gespeichert.

Auf die gleiche Weise kann der Überdruck wieder permanent eingeschaltet werden. Die Anzeige auf dem Gerät zeigt anschliessend „P1“ (für „Over Pressure“) an.

## 10 Störungsbeseitigung

| Störung                        | Anzeige | Name                                                                    | Ursache                                                                                                                                                                                                    | Massnahme                                                                                        |
|--------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät stoppt wegen Überlastung | EE 1    | Kurze Überlast Hauptmotor                                               | Falsches Werkzeug, Flügel stumpf, Moussieren von zu tief (< -23°C), zu wenig (> -18°C) oder bereits wieder angetauten eingefrorenen Lebensmitteln, Cuttern von zu grossen Lebensmittelstücken (ungefroren) | Neuer Flügel verwenden, richtiges Werkzeug verwenden, korrekte Temperatur des Mediums überprüfen |
|                                | EE 2    | Anhaltende Überlast Hauptmotor                                          |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |
|                                | EE 3    | Überlast Hauptmotor beim Zurückfahren                                   |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |
|                                | EE 4    | Überlast Vorschubmotor beim Bearbeiten der Portionen                    |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |
|                                | EE 5    | Überlast Vorschubmotor beim Zurückfahren                                |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                  |
|                                | EE 6    | Überlast Vorschubmotor im Schnellvorschub oder beim Kuttern/Aufschlagen | Falsches Werkzeug, kein Flügel montiert, Flügel oder Messer stumpf, Medium zu kalt                                                                                                                         | Flügel montieren, neuer Flügel verwenden, richtiges Werkzeug verwenden.                          |
| Gerät startet nicht            |         |                                                                         | Es ist kein Schutzbecher am Gerät angeschlossen                                                                                                                                                            | Setzen Sie einen neuen Becher mit gefrorenem Inhalt ein                                          |
|                                | EE 7    | Überlast Vorschubmotor bei der Referenzfahrt                            | Flügel an der Welle festgeklemmt                                                                                                                                                                           | Bodenplatte entfernen, Becher nach unten entfernen                                               |
|                                | EE 8    | Hauptmotor beim Anfahren blockiert                                      | Becher überfüllt und blockiert Flügel                                                                                                                                                                      | Becher mit korrekter Füllhöhe verwenden                                                          |

|                                                                        |                |                                           |                                                                                                                       |                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gerät stoppt während der Verarbeitung                                  | EE 9           | Becher während eines Vorgangs rausgedreht | Verriegelung des Schutzbechers fehlt, Medium erzeugt zu viel Vibrationen                                              | Verriegelung einsetzen, Temperatur des Mediums überprüfen, Flügel prüfen                                              |
|                                                                        | OF (Over Fill) | Becher überfüllt                          | Gerät detektiert einen zu vollen Cup mit tiefgefrorenem Inhalt. Gerät verarbeitet zunächst überschüssigen Cup-Inhalt. | Entnahme überschüssige Menge aus Cup und fortsetzen der Verarbeitung mit weniger Cup-Inhalt bis zur gewünschten Menge |
| Die Maschine hat einen Defekt und kann nicht mehr neu gestartet werden | SE + Zahl      | Systemfehler                              | Fehler in der Gerätesteuerung                                                                                         | Bei häufigem Auftreten von Systemfehlern eine Servicestelle kontaktieren und die Fehlernummer zur Abklärung angeben   |

Tab. 7: Fehlerliste

## 11 Wartung

Der FRXSH Mousse Chef Essential 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 Verarbeitung von ca. 20'000 Portionen (etwa 2000 Becher) in der FRXSH Service Stelle empfohlen. Bei dieser Wartung prüfen wir alle Funktionsteile des Geräts und ersetzen die Verschleisssteile.

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.

Bitte stellen Sie auch sicher, dass der Vorabstreifer bei der Verarbeitung auf dem Splashguard IMMER angebracht ist, um zu vermeiden, dass Lebensmittel in das Geräteinnere gelangen.

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).

## 12 Lagerung und Transport

### Lagerung:

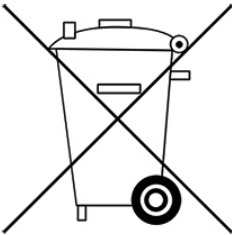
Wird das Gerät über eine längere Zeit nicht verwendet, bewahren Sie das Gerät, gereinigt und vor Sonnenlicht geschützt, an einem trockenen, staubfreien und kühlen Ort auf. Um einen sicheren Schutz zu gewährleisten, bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung auf.

### 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 in der Originalverpackung verpackt.
- Erschütterungen und Stöße während des Transports sind zu vermeiden.

## 13 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

## 14 Technische Daten

|                                 |                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Nennleistung                    | 1000 W                                                           |
| Netzspannung                    | 220 – 240 V                                                      |
| Netzfrequenz                    | 50 – 60 Hz                                                       |
| Überdruck                       | 1.2 bar                                                          |
| Stecker Typ                     | F, L, J, G                                                       |
| Kraftübertragung                | Zahnriemengetriebe                                               |
| Gerätesteuerung                 | Kurzhub-Tasten Panel, Elektronikeinheit, mikroprozessorgesteuert |
| Emissionsschalldruckpegel (LPA) | < 80 db(A)                                                       |
| Abmessungen                     | 47.7 x 18.2 x 31.1 cm (H x B x T)                                |
| Gewicht                         | 12.25 kg (ohne Zubehör)                                          |
| Mantelblech und Abdeckplatte    | Edelstahl                                                        |
| Gerätesockel                    | Aluminium-Druckguss beschichtet                                  |
| Chassisteile / Bodendeckel      | Polyamid                                                         |

Tab. 8: Technische Daten

## 15 Ausstattung und Zubehör\*

\*im Mousse Chef Essential Starter Paket enthalten

| Artikel Nr.             | Produkt                                                    |                                                                                     | Beschreibung                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Becher-Sortiment</b> |                                                            |                                                                                     |                                                                                                                                                                                    |
| 100084                  | Mousse Chef "Protective Beaker" für Chromstahlbecher*      |    | FRXSH Mousse Chef Schutzbecher schwarz, nur für Chromstahl-Becher.                                                                                                                 |
| 100091                  | FRXSH® Chromstahl Cups poliert mit Cap, Set à 4*           |    | FRXSH® Chromstahl-Becher poliert mit passender Verschluss-Kappe <sup>1</sup> , Set à 4<br><br><sup>1</sup> Auch kompatibel mit anderen Geräten der Kategorie Frozen Food Processor |
| 100093                  | Mousse Chef "Protective Beaker" blau, für Kunststoffbecher |   | FRXSH® Mousse Chef Schutzbecher blau mit Aufdruck. Nur für Kunststoffbecher                                                                                                        |
| 100094                  | FRXSH® Kunststoffbecher mit Cap, Set à 6                   |  | FRXSH® transparente Kunststoffbecher mit Verschlusskappe <sup>1</sup> , Set à 6<br><br><sup>1</sup> Auch kompatibel mit anderen Geräten der Kategorie Frozen Food Processor        |

|                                                     |                                                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100092                                              | FRXSH®<br>Kunststoffbecher<br>mit Cap, Set à 12  |    | FRXSH® transparente<br>Kunststoffbecher mit<br>Verschlusskappe <sup>1</sup> , Set à 12<br><br><sup>1</sup> Auch kompatibel mit anderen<br>Geräten der Kategorie Frozen<br>Food Processor                               |
| 100075                                              | FRXSH® "Cup Cap"<br>weiss-transparent<br>Set à 5 |    | FRXSH® Verschluss-Kappe<br>Kunststoff für Chromstahl <sup>1</sup><br>und - Kunststoff Cups <sup>1</sup> , Set à<br>5<br><br><sup>1</sup> Auch kompatibel mit anderen<br>Geräten der Kategorie Frozen<br>Food Processor |
| <b>Spritzschutz und Vorabstreifer</b>               |                                                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                        |
| 100088                                              | Mousse Chef<br>"Splashguard &<br>Ringscraper"*   |    | FRXSH® Mousse Chef<br>Spritzschutz aus<br>Nitrilkautschuk mit<br>Vorabstreifer aus Kunststoff.<br>Schützt während der<br>Verarbeitung davor, dass<br>Lebensmittel in das Geräte-<br>Gehäuse gelangen.                  |
| 100085                                              | Mousse Chef<br>"Ringscraper"                     |   | FRXSH® Mousse Chef Ersatz-<br>Vorabstreifer aus Kunststoff<br>für den Splashguard -<br>unbedingt immer beim<br>Verarbeiten verwenden.                                                                                  |
| <b>Moussier-Flügel – tiefgefrorene Verarbeitung</b> |                                                  |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                        |
| 100087                                              | Mousse Chef<br>"Silver Dancer"*                  |  | FRXSH® Mousse Chef<br>Moussier-Flügel "Silber" aus<br>gehärtetem Stahl zum<br>mikropürieren tiefgefrorener<br>Lebensmittel und zum<br>Aufschlagen flüssiger<br>Lebensmittel.                                           |

|                                                                 |                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100083                                                          | Mousse Chef "Gold Dancer"                                         |    | FRXSH® Mousse Chef Moussier-Flügel "Gold" aus Titanitrid gehärtetem Stahl zum mikropürrieren tiefgefrorener Lebensmittel und zum Aufschlagen flüssiger Lebensmittel.                                       |
| <b>Cuttern &amp; Aufschlagen – nicht gefrorene Verarbeitung</b> |                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                            |
| 100082                                                          | Mousse Chef "Cutter 2-Klingen"                                    |    | FRXSH® Mousse Chef vielseitiges 2-Klingen Messer aus Chromstahl zum Kutting oder Hacken nicht gefrorener Lebensmittel.                                                                                     |
| 100459                                                          | Mousse Chef "Cutter 4-Klingen"                                    |    | FRXSH® Mousse Chef vielseitiges 4-Klingen Messer aus Chromstahl zum Kutting oder Hacken nicht gefrorener Lebensmittel                                                                                      |
| 100095                                                          | Kombiset:<br>Mousse Chef "Cutter 2-Klingen" und FRXSH Messerzange |   | FRXSH® Mousse Chef vielseitiges 2-Klingen Messer aus Chromstahl zum Kutting oder Hacken nicht gefrorener Lebensmittel. Set mit FRXSH Messerzange. Zubehör obligatorisch für die Nutzung des Cutter Messers |
| 201051                                                          | FRXSH® Messerzange                                                |  | FRXSH® Zubehör obligatorisch für die Nutzung des Cutter Messers                                                                                                                                            |

|                 |                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100089          | Mousse Chef<br>"Whipping Disc"             |   | FRXSH® Mousse Chef vielseitige Schlagscheibe aus Chromstahl zum Aufschlagen flüssiger Lebensmittel.                                                                                                                                                               |
| <b>Reinigen</b> |                                            |                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 100086          | Mousse Chef<br>"Rinse"                     |   | FRXSH® Mousse Chef blauer Spürling aus Nitrilkautschuk zur Vor- oder Zwischenreinigung der Lebensmittel-Kontaktflächen.                                                                                                                                           |
| 100080          | Mousse Chef<br>"Cleaning Brush"<br>Tritan* |   | FRXSH® Mousse Chef Reinigungseinsatz mit Bürsten und Wellen-Abstreifer zur hygienischen Reinigung der Lebensmittel-Kontaktflächen im Mousse-Chef, hochwertiges, lebensmittel-echtes Tritan, türkis, anzuwenden zusammen mit dem "Cleaningseal" und ohne "Dancer". |
| 100081          | Mousse Chef<br>"Cleaningseal"*             |  | FRXSH® Dichtring für "Cleaning Brush" in türkis.                                                                                                                                                                                                                  |

| Weiteres Zubehör |                              |                                                                                   |                                                                                                                                                     |
|------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100076           | Mousse Chef<br>"Isolier-Box" |  | FRXSH Isolierende EPS-Box mit Deckel und passgenauer Form für 4 Chromstahl Cups mit Cap. Schützt tiefgefrorenen Becherinhalt optimal vor Erwärmung. |

Tab. 9: Ausstattung und Zubehör

## 16 Konformitätserklärung

Siehe separates Dokument

## 17 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).

## 18 Abbildungsverzeichnis

|                        |    |
|------------------------|----|
| Abb. 1: Lieferumfang   | 12 |
| Abb. 2: Moussievorgang | 13 |
| Abb. 3: Bedienelemente | 18 |

## 19 Tabellenverzeichnis

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Tab. 1: Aufbau von Warnhinweisen     | 6  |
| Tab. 2: Gestaltung von Warnhinweisen | 7  |
| Tab. 3: Lieferumfang                 | 12 |
| Tab. 4: Verarbeitungswerkzeug        | 13 |
| Tab. 5: Bedienelemente               | 19 |
| Tab. 6: Reinigungsvorgang            | 20 |
| Tab. 7: Störungsbeseitigung          | 40 |
| Tab. 8: Technische Daten             | 43 |
| Tab. 9: Ausstattung und Zubehör      | 48 |