



FRXSH – Mousse Chef Essential

Appareil de cuisine

Manuel d'utilisation

Version : 2.0

Numéro du document : 100486



Mentions légales

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions vivement de la confiance dont vous faites preuve à notre égard grâce à l'achat du FRXSH Mousse Chef Essential.

Le Mousse Chef Essential est fabriqué en Suisse selon des normes certifiées ISO. Ses fonctions vont de l'émulsionnement ultrafin d'aliments surgelés sans décongélation pour l'obtention de crèmes glacées, sorbets, mousses et autres au goût et à la couleur intenses, jusqu'au fouettage aéré d'ingrédients liquides, en passant par la coupe/le hachage en douceur, par ex. d'herbes, de tartare ou de légumes.

Vous pouvez ainsi diviser en portions le traitement des recettes et travailler avec une surpression ou une pression normale.

Grâce à son affichage à touches mécaniques avec message de retour tactile et précis, toutes les opérations peuvent être contrôlées de manière rapide et sûre. Le Mousse Chef Essential traite les aliments avec précision et efficacité, même en mode intensif, et se distingue du point de vue manipulation grâce à son faible encombrement et à son poids léger, sa plaque de socle amovible ou son verrouillage pratique du récipient protecteur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel auxiliaire de cuisine, le FRXSH Mousse Chef Essential.

2e édition juillet 2026

Date de création : 14 juillet 2026

Tous les droits relatifs à ce manuel d'utilisation, en particulier le droit de reproduction et de diffusion ainsi que de traduction, reviennent à FRXSH Vertrieb AG, même en cas de dépôt de droits de propriété intellectuelle.

Aucune partie du manuel d'utilisation ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit ou traitée, copiée ou diffusée à l'aide de systèmes électroniques sans l'accord écrit préalable de FRXSH Vertrieb AG.

FRXSH Vertrieb AG se réserve le droit de modifier sans préavis le présent manuel d'utilisation ainsi que les descriptions et données techniques qu'il contient.

Données du fabricant :

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

Sommaire

Mentions légales	2
Sommaire	3
1 A propos du présent manuel d'utilisation.....	5
1.1 Objectif du manuel d'utilisation.....	5
1.2 Orientation dans le manuel d'utilisation	5
1.2.1 Pictogrammes et leur signification.....	5
1.2.2 Conception des mises en garde.....	6
2 Sécurité.....	8
2.1 Utilisation conforme.....	8
2.1.1 Utilisation incorrecte possible et prévisible.....	9
2.2 Qualification du personnel.....	10
2.3 Consignes de sécurité fondamentales.....	10
2.4 Fonctions de protection.....	11
3 Étendue de la livraison.....	12
4 Description du fonctionnement et du système.....	13
5 Mise en service.....	15
5.1 Déballage.....	15
5.2 Installation.....	16
5.3 Raccordement.....	16
5.4 Mise en marche et arrêt.....	17
5.5 Éléments de commande.....	18
6 Consignes pour le nettoyage	20
6.1 Rincer avec Cleaning Brush & Cleaning Seal SANS rotor émulsionneur.....	21
6.2 Programme de nettoyage en 3 étapes.....	23
6.3 Nettoyage manuel de l'arbre.....	27

6.4	Rincer les tuyaux.....	28
7	Émulsionner	29
7.1	Commande	29
7.2	Sélection des paramètres pour le traitement Émulsionner	32
8	Couper/hacher.....	33
8.1	Commande	33
8.2	Réglages	35
9	Fouetter.....	36
9.1	Commande	36
9.2	Réglages	38
10	Dépannage	39
11	Entretien	41
12	Stockage et transport	42
13	Élimination	42
14	Caractéristiques techniques.....	43
15	Équipement et accessoires*.....	44
16	Déclaration de conformité	48
17	Garantie	48
18	Liste des illustrations	48
19	Liste des tableaux.....	48

1 A propos du présent manuel d'utilisation



- Respecter le présent manuel d'utilisation pour assurer une utilisation correcte et sécurisée du FRXSH Mousse Chef Essential.
- Le manuel d'utilisation faisant partie intégrante de ce produit, le conserver dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
- En cas de transmission du produit, veiller à ce que le destinataire reçoive également ce manuel d'utilisation.

1.1 Objectif du manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation contient des informations importantes concernant l'utilisation sécurisée du FRXSH Mousse Chef Essential.

Lire par conséquent attentivement et soigneusement le présent manuel d'utilisation

- avant d'utiliser le produit pour la première fois
- s'il vous faut effectuer d'autres travaux sur le produit (p. ex. : nettoyage, entretien, ...)

Le cas échéant, toujours relire les faits décisifs pour vous.

Accorder une attention particulière au chapitre consacré à la sécurité.

1.2 Orientation dans le manuel d'utilisation

1.2.1 Pictogrammes et leur signification

La liste suivante indique les pictogrammes utilisés dans le présent manuel d'utilisation et leur signification respective.

Pictogrammes généraux



Information importante

Ce pictogramme indique la présence d'une information supplémentaire importante



Ce pictogramme indique des instructions de manipulation particulières devant être particulièrement respectées lors de l'utilisation du produit.

- Ce pictogramme indique un résultat intermédiaire dans une séquence d'actions.
- ✓ Ce pictogramme indique le résultat final d'une séquence d'actions.

1.2.2 Conception des mises en garde

Lors de l'utilisation du Mousse Chef Essential, plusieurs conseils guident dans une utilisation sûre et fiable de l'appareil.

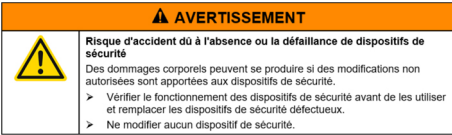
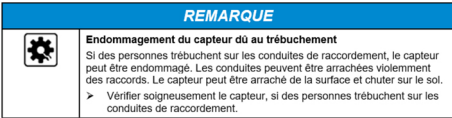
Ces actions sont précédées de mises en garde.

Les mises en garde (ainsi que les obligations et interdictions) **servent à votre protection personnelle !**

- Respecter toutes les mises en garde figurant sur le – Mousse Chef Essential et dans le manuel d'utilisation et faire preuve d'une vigilance particulière dans ces cas-là.
- Transmettre également toutes les mises en garde aux autres utilisateurs.

Étape	Information	Contenu	Exemple
1	Niveau de danger	Gravité et classification du danger par un mot d'avertissement et un pictogramme	
2	Nature et source du danger	De quel type de danger s'agit-il et d'où provient-il?	Lames tranchantes de l'outil de travail
3	Conséquences possibles du danger	Que va ou peut-il se passer si l'avertissement n'est pas respecté?	Risque de blessure au niveau des lames tranchantes, lors du montage et du retrait de l'outil de travail.
4	Mesure à prendre pour éviter ou prévenir le danger	Que faut-il faire? Que faut-il éviter? Quelles sont les mesures de protection à prendre?	Ne pas toucher l'outil de travail au niveau des lames tranchantes.

Tab. 1: Structure des mises en gardes

Niveau de danger (mot de signalisation)	Signification et conséquences en cas de non-respect	Mise en garde – Exemple à titre d'illustration
DANGER	Danger imminent entraînant de graves blessures corporelles, voire mortelles.	 ⚠ DANGER Risque dû au démontage ou à la manipulation de dispositifs de sécurité Le démontage ou la manipulation de dispositifs de sécurité peut entraîner des blessures graves et irréversibles, voire mortelles, de graves effets néfastes sur la santé ou des dommages matériels considérables. ➤ Ne démonter aucun dispositif de sécurité. ➤ Ne manipuler aucun dispositif de sécurité. ➤ Vérifier tous les dispositifs de sécurité présents à intervalles réguliers.
AVERTISSEMENT	Situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures corporelles, voire mortelles.	 ⚠ AVERTISSEMENT Risque d'accident dû à l'absence ou la défaillance de dispositifs de sécurité Des dommages corporels peuvent se produire si des modifications non autorisées sont apportées aux dispositifs de sécurité. ➤ Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité avant de les utiliser et remplacer les dispositifs de sécurité défectueux. ➤ Ne modifier aucun dispositif de sécurité.
ATTENTION	Situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures légères.	 ⚠ ATTENTION Risque d'écrasement dû à des forces magnétiques puissantes. Les aimants du capteur étant puissants, ils sont rapidement attirés vers la surface métallique. Si les doigts se trouvent entre les aimants et la surface métallique, ils risquent d'être écrasés. ➤ Tenir le capteur de manière à ce que les doigts se trouvent dans la poignée encastrée.
REMARQUE	Situation pouvant être à l'origine d'un dégât matériel sur la machine.	 REMARQUE Endommagement du capteur dû au trébuchement Si des personnes trébuchent sur les conduites de raccordement, le capteur peut être endommagé. Les conduites peuvent être arrachées violemment des raccords. Le capteur peut être arraché de la surface et chuter sur le sol. ➤ Vérifier soigneusement le capteur, si des personnes trébuchent sur les conduites de raccordement.

Tab. 2: Conception des mises en garde

2 Sécurité

Le Mousse Chef Essential est un appareil conçu avec soin et de manière sécurisée. Malgré tout, des situations peuvent se produire lors de son utilisation et menacer votre santé. Seule une utilisation appropriée de l'appareil vous permettra d'éviter les situations dangereuses.

C'est la raison pour laquelle ce manuel d'utilisation contient des instructions pour votre sécurité.

Veuillez les lire attentivement et les respecter!

2.1 Utilisation conforme

Le Mousse Chef Essential est un appareil de cuisine électromécanique conçu pour une utilisation professionnelle dans le domaine commercial (cuisines de restaurants/hôtels, traiteurs, cantines, établissements médicaux, etc.). L'appareil permet de préparer des aliments surgelés en une masse crémeuse de consistance ultrafine, sans décongélation préalable. De même, le Mousse Chef Essential permet de couper, hacher ou fouetter des aliments non congelés.

Produits alimentaires autorisés :

Toutes les substances ou produits (végétaux, animaux, fongiques, minéraux ou également produits combinés) dans le domaine alimentaire, destinés à être ingérés par l'homme à l'état transformé, partiellement transformé ou non transformé.

L'utilisation conforme implique le respect du présent manuel d'utilisation ainsi que d'autres consignes de sécurité et de protection du travail. Les normes en vigueur en matière de législation alimentaire et d'hygiène doivent être également respectées lors de la manipulation et de la préparation de denrées alimentaires. En font entre autres partie :

- Préparation de denrées alimentaires fraîches et consommables
- Poursuite rapide de la préparation après le traitement dans le Mousse Chef Essential
- Retour rapide au congélateur des préparations alimentaires émulsionnées non utilisées et congelées.
- Nettoyage hygiénique régulier de toutes les surfaces et de tous les accessoires entrant en contact avec des préparations alimentaires (respecter à ce sujet le chapitre6 Consignes pour le nettoyage)

L'appareil ne doit être utilisé que

- s'il se trouve dans un état technique irréprochable
- le personnel de service dispose de la qualification requise et est conscient des risques et de la sécurité
- les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation sont respectées

Par principe, toute autre utilisation que celle conforme sera considérée comme non conforme. La responsabilité en cas de dommages corporels et matériels résultant d'une utilisation non conforme incombe à l'utilisateur et non au fabricant.

2.1.1 Utilisation incorrecte possible et prévisible

Lors de préparation de produits congelés

- Traitement d'aliments particulièrement durs tels que les os, les noyaux très durs ou les coques.
- Utilisation de denrées alimentaires enrichies en gaz pour la préparation en récipient (par ex. liquides gazéifiés tels qu'eau minérale ou bière).
- Utilisation de liquides enrichis en gaz pour la congélation d'aliments. En font entre autres partie :
 - Congélation d'aliments avec de l'azote liquide.
- Traitement de denrées alimentaires ayant été trop ou pas assez congelées ou ayant commencé à se décongeler.
 - Pour les aliments < -23°C, l'appareil peut être surchargé parce que le contenu du godet est trop dur, ce qui complique l'émulsification.
 - Pour les aliments > -18°C, l'appareil peut être surchargé, soit parce que le contenu est trop mou, soit parce que le contenu peut se détacher du godet, ce qui rend l'émulsification difficile.
- Traitement d'un godet trop rempli : les aliments risquent alors d'être enfoncés à l'intérieur de l'appareil.

Lors de la préparation de produits non congelés

- Fouetter des liquides moussants tels que de la crème sans tenir compte de la quantité maximale de remplissage réduite, ce qui peut entraîner un débordement du récipient en raison de la forte augmentation de volume.
- Coupe/hachage d'aliments volumineux et solides. Les ingrédients (tels que viande, poisson, légumes, fromage, etc.) doivent être préalablement coupés en dés.

Utilisation générales non conformes :

- Traitement de matériaux non alimentaires (y compris composants d'emballages alimentaires).
- Utilisation non conforme d'un outil de travail Mousse Chef (p. ex. batteur pour aliments non liquides ou liquides surgelés).
- Utilisation d'outils de travail non autorisés par la société FRXSH Vertrieb AG ainsi que de récipients inappropriés ne provenant pas du fabricant pour la surgélation et la préparation de denrées alimentaires.
- Utilisation en continu sans pause pour la préparation industrielle de denrées alimentaires.
- Utilisation de l'appareil à l'extérieur (intempéries, pluie, etc.).
- Utilisation de l'appareil dans un environnement humide ou à proximité immédiate de liquides.
- Utilisation de l'appareil à proximité de sources d'éclaboussures, de chaleur, de vapeur ou de graisse.

2.2 Qualification du personnel

- L'appareil ne doit être utilisé que par des personnes ayant été initiées à son utilisation en toute sécurité.
- Veiller à ce que des enfants de moins de 8 ans n'aient pas accès à l'appareil.
- Veiller à ce que des groupes de personnes vulnérables, comme par exemple des enfants de plus de 8 ans ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, n'aient accès à l'appareil et ne l'utilisent que sous la surveillance d'une personne initiée à l'utilisation sécurisée de l'appareil. Ce groupe de personnes doit avoir compris les risques liés à l'utilisation de l'appareil.
- La réparation et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par du personnel formé et certifié à cet effet.

2.3 Consignes de sécurité fondamentales

- N'utiliser l'appareil que s'il se trouve en parfait état technique.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, s'assurer que la tension et la fréquence du réseau indiquées sur la plaquette de type sont respectées. Ne jamais utiliser l'appareil avec des sources de tension dont les spécifications électriques diffèrent de celles indiquées sur la plaquette de type.
- Pour une protection supplémentaire, nous recommandons l'installation d'un disjoncteur différentiel avec un courant de défaut de 20 mA maximum pour le raccordement électrique sur lequel l'appareil doit être utilisé.
- Avant chaque utilisation, vérifier le bon état de l'appareil, du câble de raccordement et des accessoires. Ne pas mettre l'appareil en service si des dommages sont constatés.
- N'effectuer aucune modification sur l'appareil, ses composants et ses accessoires.
- N'utiliser que les accessoires d'origine de FRXSH et uniquement pour l'usage auquel ils sont destinés.
- Ne pas utiliser les accessoires de l'appareil à d'autres fins que l'utilisation conforme décrite dans le présent manuel d'utilisation.
- Ne pas ouvrir de couvercles fixes ou le boîtier de l'appareil.
- Ne toucher aucune pièce en mouvement.
- Ne pas démarrer l'appareil sans que les outils de travail et les récipients protecteurs ne soient correctement fixés.
- Faire preuve de vigilance et de prudence lors du remplacement des outils de travail. Les lames sont très tranchantes et il existe un Risque de blessure en cas de mauvaise manipulation, dû aux lames très acérées.
- En cas de constat d'un comportement inhabituel de l'appareil, d'un dégagement de fumée ou de bruit ou de dommages sur l'appareil, son câble de raccordement ou ses accessoires, mettre immédiatement l'appareil hors circuit à l'aide de l'interrupteur principal et le débrancher du circuit électrique en retirant la fiche d'alimentation ou en coupant le fusible.

- L'appareil est scellé et ne doit être ouvert, réparé et entretenu que par du personnel formé et certifié à cet effet.

2.4 Fonctions de protection

Détection de trop-plein en cas de traitement de produit congelé

Si un godet trop plein (produit dépassant la limite de remplissage) est utilisé, l'appareil émulsionne jusqu'à la limite de remplissage maximale et revient ensuite en position de butée supérieure. Le produit excédentaire doit être retiré. Le traitement du contenu restant du godet peut se poursuivre.

Arrêt d'urgence en cas de surcharge

Si, lors du traitement, la capacité d'absorption maximale de l'appareil est dépassée (p. ex. en raison d'une température trop basse du produit < -23°C ou d'un rotor émulsionneur émoussé), l'appareil stoppe le processus et ramène l'arbre en position de butée supérieure.

Protection en cas d'utilisation sans rotor émulsionneur

Si l'utilisateur ne bride pas de rotor émulsionneur et démarre l'appareil, ce dernier détecte la rencontre de l'arbre avec le produit congelé et ramène l'arbre en position de butée supérieure, afin de protéger le mécanisme.

Protection lors du fonctionnement sans récipient protecteur

Les moteurs de l'appareil ne peuvent pas démarrer sans récipient protecteur bridé.

Les messages d'erreur sont décrits au chapitre 10 Dépannage .

3 Étendue de la livraison

La livraison d'un Mousse Chef comprend les éléments suivants :



Fig. 1: Étendue de la livraison

Pos.	Désignation
1	1 Appareil Mousse Chef Essential
2	1 Splashguard / Protection anti-éclaboussures complète avec racleur
3	1 Rotor émulsionneur « Argent »
4	1 couvercle pour le godet
5	1 godet en acier chromé
6	1 Cleaning brush / Brosse de nettoyage (turquoise)
7	1 Cleaningseal / Joint de godet (pour brosse de nettoyage turquoise)
8	1 plaque de fond utilisée
9	1 Protective Beaker / Récipient protecteur

Tab. 3: Étendue de la livraison

À la livraison, contrôler l'exhaustivité et le bon état du contenu de l'emballage. En cas de constatation de défauts ou de l'absence d'accessoires, contacter immédiatement le point de vente ou le partenaire de service compétent.

4 Description du fonctionnement et du système

Le Mousse Chef Essential permet d'émulsionner des préparations alimentaires surgelées jusqu'à l'obtention d'une consistance ultrafine à l'état congelé. Pour ce faire, les aliments à traiter sont plongés dans un liquide dans le godet en acier chromé et congelés au préalable à une température de -18 à -23 °C pendant au moins 24 heures. Lors du traitement, les aliments sont enlevés très finement à l'aide d'un rotor émulsionneur tournant vers le bas, sans décongélation préalable, et sont simultanément émulsionnés avec ou sans surpression pour obtenir une masse crémeuse ou moelleuse et aérée, selon la recette.

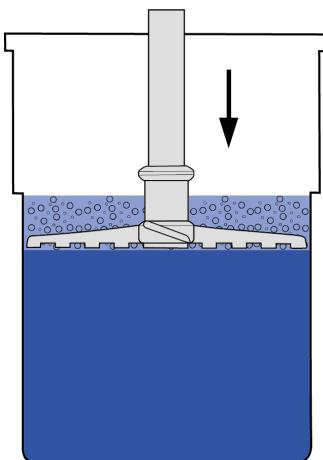


Fig. 2: Émulsionnement

Les aliments non congelés peuvent être rapidement et délicatement coupés, hachés ou fouettés dans le Mousse Chef Essential. Pour ce faire, l'un des différents outils de travail tourne de haut en bas à travers les aliments dans un processus top-down.

Outil de travail *optionnel	Utilisation
Mousse Chef Dancer / Rotor émulsionneur Argent Mousse Chef Dancer / Rotor émulsionneur Gold*	Émulsionner, fouetter
Cutter*	Couper, hacher
Disque fouet (Whipping Disc)*	Fouetter

Tab. 4: Outils de travail

L'outil de travail correspondant à l'utilisation souhaitée est inséré dans la protection anti-éclaboussures (Splashguard) et fixé avec celle-ci sur le porte-couteau magnétique du Mousse Chef Essential.

Pour cela, placez d'abord la denture du pot à couteaux de l'outil de travail utilisé sur le porte-couteau de l'appareil. Pousser alors l'outil de travail vers le haut sur le porte-couteau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'aimant attire l'outil de travail et que celui-ci soit complètement encliquetté. Avant le traitement, il faut veiller à ce que le porte-couteau et le pot à couteaux ne soient pas sales. Si le porte-couteau ne s'enclenche pas complètement dans le pot à couteaux à cause de la saleté, il y a un risque que le couteau touche le fond du godet en acier chromé, endommageant à la fois le couteau et le godet en acier chromé. Ensuite, les godets en acier chromé remplis d'aliments sont placés dans le récipient protecteur et fixés avec celui-ci sur le Mousse Chef Essential. L'appareil est alors prêt à l'emploi et peut être programmé et démarré à l'aide des touches de commande.

Avant tout traitement, s'assurer que la plaque de fond amovible est bien fixée au Mousse Chef Essential.

5 Mise en service

Ce chapitre décrit comment mettre le Mousse Chef en service pour la première fois.

5.1 Déballage

ATTENTION



Risque de blessure dû à un déballage incorrect

L'appareil pèse environ 12 kg.

- Dans la mesure du possible, déballer l'appareil à deux.

ATTENTION



Risque de blessure dû à des arêtes vives

Certaines parties de l'appareil ont des arêtes vives susceptibles de blesser l'utilisateur.

- Pendant le déballage, veiller à ne pas se blesser au niveau des bords tranchants.

Déballage de l'appareil

1. Soulever l'appareil pour le sortir du carton.
2. Retirer le matériel d'emballage, les bandes adhésives et les films protégeant l'appareil.
 - ✓ L'appareil est déballé.



Information importante

Nous recommandons de conserver le matériel d'emballage (carton et inserts en polystyrène) pour le transport, le stockage et un éventuel retour (par ex. en cas de maintenance).

5.2 Installation

Installation de l'appareil

1. Placer l'appareil sur une surface sécurisée, stable, plane et sèche.



- Les pieds en caoutchouc doivent toujours être fixés à l'appareil.
- Les lamelles à l'arrière de l'appareil ne doivent jamais être recouvertes.
- Distance minimum entre le dos de l'appareil et les autres objets : 10 cm.
- L'interrupteur à l'arrière de l'appareil doit être librement accessible.
- La plaque de fond amovible doit être montée sur le Mousse Chef Essential avant tout traitement.

✓ L'appareil est installé.



Information importante

Dans le cas d'une cuisine mobile (food truck, bateaux, train, etc.), sécuriser l'appareil afin d'éviter d'éventuels risques de basculement ou de glissement.

5.3 Raccordement

Poser le câble d'alimentation

1. Veiller à une pose sécurisée du câble de raccordement. Ne pas plier le câble et éviter de le faire passer sur des arêtes vives.



- Le câble d'alimentation est fixé à l'arrière de l'appareil.
- Respecter la tension du réseau. Utiliser l'appareil exclusivement avec la tension alternative indiquée sur la plaquette de type.

✓ Le câble d'alimentation est posé.

5.4 Mise en marche et arrêt

Mise en marche du Mousse Chef Essential

1. Mettre l'interrupteur au dos de l'appareil en position « I ».
 - L'affichage du panneau de commande s'allume.
 - ✓ Le Mousse Chef Essential est enclenché.

Avant tout traitement, mettre la plaque de fond en place sur le Mousse Chef Essential !

Arrêt du Mousse Chef Essential

1. Mettre l'interrupteur au dos de l'appareil en position « 0 ».
 - L'affichage du panneau de commande s'éteint.
 - ✓ Le Mousse Chef Essential est arrêté.

5.5 Éléments de commande

Les éléments de commande suivants ou l'affichage se trouvent sur le Mousse Chef Essential :



Fig. 3: Éléments de commande

Pos.	Fonction
1	Affichage des portions réglées et de la barre de progression lors du traitement. Les flèches affichent le sens de marche de l'arbre
2	Augmente le nombre de portions
3	Réduit le nombre de portions
4	Désactivation et activation de la fonction surpression
5	Sélection des programmes de nettoyage C1, C2 et C3 La LED du bouton s'allume si le programme de nettoyage est enclenché
6	- Démarre le processus de traitement / nettoyage - Détekté si un récipient protecteur est utilisé La LED verte sur le bouton clignote : Pas de récipient protecteur détecté La LED verte sur le bouton s'allume : Récipient protecteur détecté - Met l'arbre en position de butée supérieure

7	• Stoppe le processus de traitement / nettoyage Ramène donc l'arbre en position de butée supérieure • Fonction reset si aucun processus n'a été démarré
8	• LED veille La LED veille s'allume si l'appareil reste inutilisé pendant 10 minutes et passe en mode veille pour économiser de l'énergie. En appuyant sur la touche 6 ou en vissant ou dévissant le récipient protecteur, l'appareil est désactivé du mode veille.
9	L'interrupteur principal sur la face arrière éteint immédiatement l'appareil, l'arbre s'arrête à l'endroit où il se trouve

Tab. 5: Éléments de commande

6 Consignes pour le nettoyage

ATTENTION



Bords tranchants du rotor émulsionneur

Risque de blessure au niveau des lames tranchantes, lors du montage et du retrait du rotor émulsionneur.

- Ne pas toucher le rotor émulsionneur au niveau de ses bords tranchants.



Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement les accessoires à l'eau chaude en utilisant un produit vaisselle du commerce ainsi qu'un chiffon doux ou une brosse. Une fois le nettoyage terminé, enlever tous les résidus de produit vaisselle éventuellement encore présents.



Information importante

Nous conseillons d'enduire le rotor émulsionneur avec de l'huile alimentaire si celui-ci n'est pas réutilisé tout de suite afin d'éviter la formation de rouille.

- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et un produit de nettoyage approprié, légèrement humide, puis sécher (pas d'aspersion humide ni d'eau courante).
- Les godets en acier chromé, les cutters et le disque fouet peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Laisser sécher les accessoires de nettoyage tels que la Cleaning Brush et le Cleaning Seal associé après utilisation (p. ex. sur un torchon de cuisine).
- Accessoires : rotor émulsionneur, protection anti-éclaboussures, racleur, récipient protecteur, couvercles de godets : les laver / brosser à l'eau chaude et avec un détergent approprié, bien rincer et sécher (le rotor émulsionneur risque éventuellement de rouiller si celui-ci n'est pas légèrement huilé).

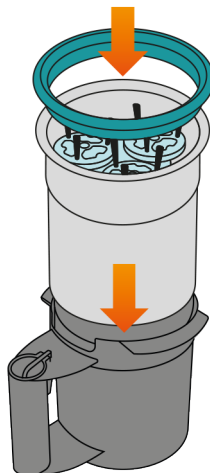
Pour garantir l'hygiène et le bon fonctionnement de l'appareil, les instructions de nettoyage suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation :

Procédure de nettoyage	Programme	Cycle
Rincer avec Cleaning Brush & Cleaning Seal SANS rotor émulsionneur (Voir chap. 6.1)	C1	• LORS du changement des recettes traitées
Programme de nettoyage en 3 étapes (Voir chap. 6.2)	C2	• AVANT la première préparation quotidienne • APRÈS la dernière préparation quotidienne
Nettoyage manuel de l'arbre (Voir chap. 6.3)	C3	• EN CAS de besoin
Rincer les tuyaux (Voir chap. 6.4)	C1 et C2	• À chaque nettoyage

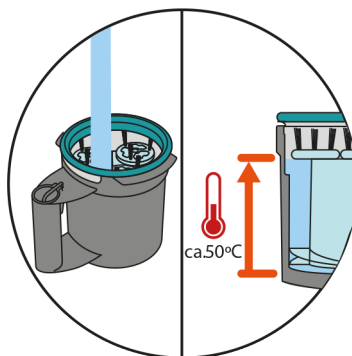
Tab. 6: Procédés de nettoyage

6.1 Rincer avec Cleaning Brush & Cleaning Seal SANS rotor émulsionneur

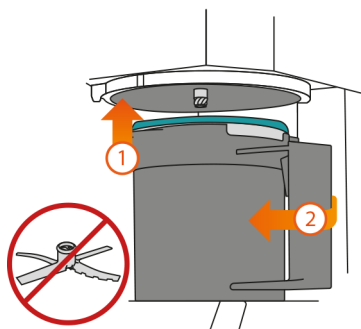
1. Insérer la brosse de nettoyage turquoise dans un godet propre et placer ce dernier dans le récipient protecteur.
2. Fixer le joint turquoise sur le bord supérieur du godet.



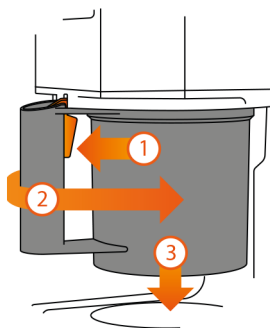
3. Remplir le godet d'eau chaude jusqu'aux joints en caoutchouc des racleurs d'arbre sur l'insert de la brosse. Pour cela, ne pas utiliser de détergent !



4. Fixer le récipient protecteur avec son contenu sur le Mousse Chef Essential et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
5. Appuyer sur la touche pour le nettoyage (💧).
 - C1 apparaît sur l'affichage.
 - Le rinçage dure environ 1 minute.
6. Appuyer sur la touche (⬇️), pour démarrer le rinçage.



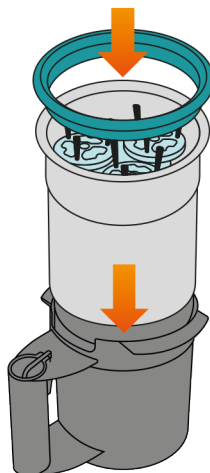
7. À l'issue du processus de rinçage, déverrouiller et retirer le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur.
8. Enlever le joint turquoise puis la brosse de nettoyage du godet et retirer le godet du récipient protecteur.
9. Vider le contenu du godet et nettoyer ce dernier pour l'utilisation ultérieure.
 - ✓ Le rinçage est terminé.



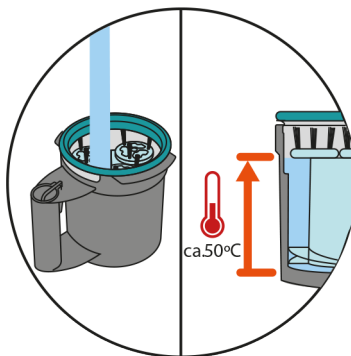
6.2 Programme de nettoyage en 3 étapes

Phase 1 : Rincer avec Cleaning Brush & Cleaning Seal SANS rotor émulsionneur

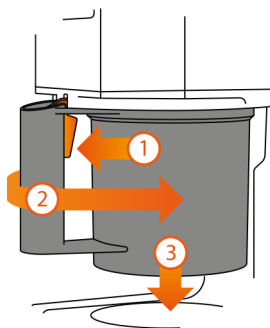
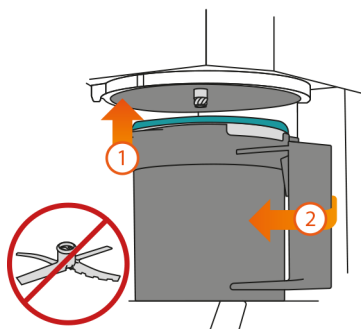
1. Insérer la brosse de nettoyage turquoise dans un godet propre et placer ce dernier dans le récipient protecteur.
2. Fixer le joint turquoise sur le bord supérieur du godet.



3. Remplir le godet d'eau chaude jusqu'aux joints en caoutchouc des racleurs d'arbre sur l'insert de la brosse. Pour cela, ne pas utiliser de détergent !

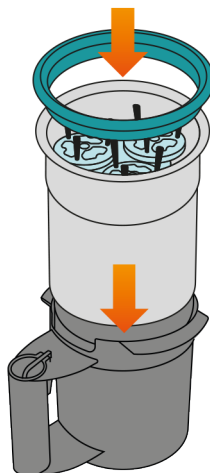


4. Fixer le récipient protecteur avec son contenu sur le Mousse Chef Essential et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
5. Appuyer 2 fois sur la touche pour le lavage ().
 - C2 apparaît sur l'affichage.
 - Le rinçage dure environ 1 minute.
6. Appuyer sur la touche (), pour démarrer le rinçage.
7. Une fois le processus de rinçage terminé, déverrouiller et retirer le récipient protecteur avec le godet en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur.
8. Enlever le joint turquoise puis la brosse de nettoyage du godet et retirer le godet du récipient protecteur.
9. Vider le contenu du godet et nettoyer ce dernier pour l'utilisation ultérieure.

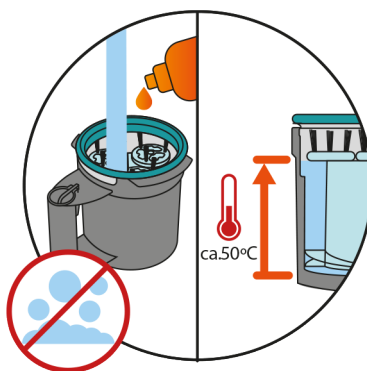


Phase 2 : Lavage hygiénique des surfaces en contact avec les aliments avec Cleaning Brush & Cleaning Seal SANS rotor émulsionneur**ATTENTION : n'utiliser en aucun cas le rotor émulsionneur!**

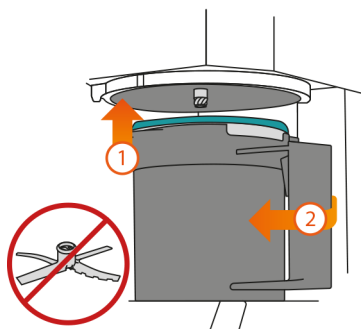
10. Insérer la brosse de nettoyage turquoise dans un godet propre et placer ce dernier dans le récipient protecteur.
11. Fixer le joint turquoise sur le bord supérieur du godet.



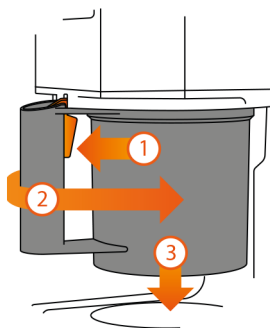
12. Remplir le godet d'eau jusqu'aux joints en caoutchouc des racleurs d'arbre sur l'insert de la brosse et ajouter un produit de nettoyage NON MOUSSANT, désinfectant et de qualité alimentaire.



13. Fixer le récipient protecteur avec son contenu sur le Mousse Chef Essential et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
14. Appuyer sur la touche (◀▶), pour démarrer le lavage.
 - Le programme de nettoyage se déroule.
 - Il dure 1 minute environ.



15. À l'issue du processus de rinçage, déverrouiller et retirer le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur.
16. Enlever le joint turquoise puis la brosse de nettoyage du godet et retirer le godet du récipient protecteur.
17. Vider le contenu du godet et nettoyer ce dernier pour la phase 3 : rinçage

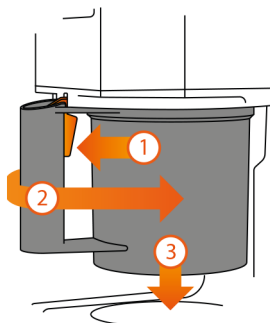


Phase 3 : Rincer avec Cleaning Brush & Cleaning Seal SANS rotor émulsionneur (comme à la phase 1)

18. Suivre les instructions des étapes 1 – 9
 - ✓ Le programme de nettoyage en 3 étapes est terminé.

6.3 Nettoyage manuel de l'arbre

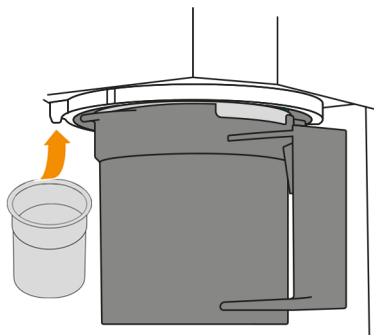
1. Tourner le récipient protecteur sans contenu / sans protection anti-éclaboussure et sans rotor émulsionneur jusqu'au blocage pour activer le disjoncteur.
 2. Appuyer 3 fois sur la touche pour le nettoyage ().
 - C3 apparaît sur l'affichage.
 3. Appuyer sur la touche ().
 - L'arbre s'arrête au lavage manuel.
 4. Retirer la plaque de fond amovible du socle du Mousse Chef Essential.
 5. Déverrouiller le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur.
 6. Retirer le récipient protecteur en le tirant vers le bas et en biais hors de l'appareil.
 7. Essuyer l'arbre avec un chiffon doux humide et un détergent approprié pour éliminer les résidus alimentaires, puis essuyer à nouveau avec un deuxième chiffon humide pour retirer complètement le détergent.
 8. Poser le récipient protecteur sur l'appareil avec l'arbre déployé et appuyer sur la touche  .
 - L'arbre retourne en arrière dès que le godet est tourné et que la touche verte est actionnée.
- ✓ Lavage manuel terminé.



6.4 Rincer les tuyaux

Pour protéger les tuyaux à l'intérieur de l'appareil des obstructions, ceux-ci doivent toujours être rincés lors des programmes de nettoyage C1 et C2.

1. Tenir un récipient sous l'orifice de purge.
2. Lors du nettoyage, appuyer sur la touche pour la purge ().
3. Attraper le liquide qui s'écoule avec le récipient.
 - ✓ Rinçage des tuyaux terminé.



7 Émulsionner

⚠ ATTENTION



Bords tranchants du rotor émulsionneur

Risque de blessure au niveau des lames tranchantes, lors du montage et du retrait du rotor émulsionneur.

- Ne pas toucher le rotor émulsionneur au niveau de ses bords tranchants.

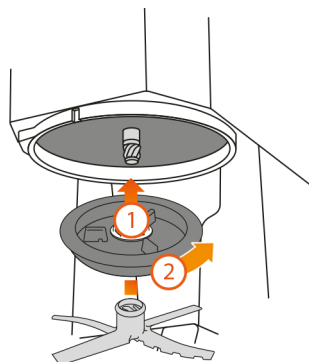
Condition :

- Le porte-couteau et le rotor doivent être propre à l'intersection.
- Le Mousse Chef Essential est enclenché (voir le chapitre Mise en marche et arrêt).
- Outil de traitement requis : rotor émulsionneur argent ou or pour le Mousse Chef
- Avant toute utilisation, s'assurer que la plaque de fond est bien fixée à l'appareil.
- Les godets ne doivent être remplis que jusqu'à la ligne de remplissage maximale (800 ml).

7.1 Commande

Commande pour émulsionner

1. Fixer d'abord le rotor émulsionneur avec la protection anti-éclaboussures sur le porte-couteau de l'appareil.
Pour ce faire, placer d'abord la denture dans le pot à couteaux du rotor émulsionneur sur le porte-couteau de l'appareil.
Pousser ensuite le rotor émulsionneur vers le haut sur le porte-couteau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'aimant attire le rotor émulsionneur et que celui-ci soit complètement encliquetté.
2. Placer le godet avec son contenu congelé dans le récipient protecteur.



3. Fixer le récipient protecteur avec son contenu sur l'appareil et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.

4. Démarrer l'émulsionnement en effleurant la touche 

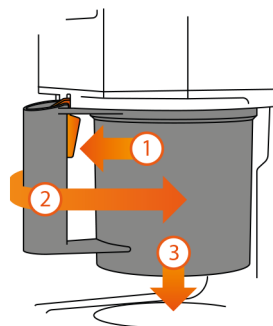
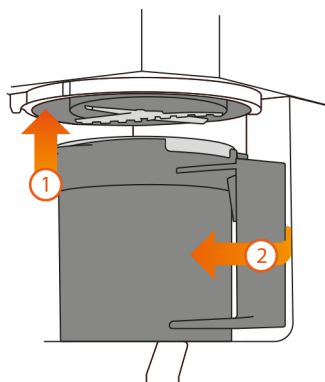
Attention : l'appareil ne démarre que si le récipient protecteur est correctement fixé. Si l'appareil ne démarre pas, merci de suivre les étapes 3-5.

5. Après le démarrage de l'émulsionnement, le contenu du godet et la progression du traitement s'affichent sur l'écran. Pour la purge pendant l'émulsionnement avec surpression, il est possible d'activer la touche de purge .

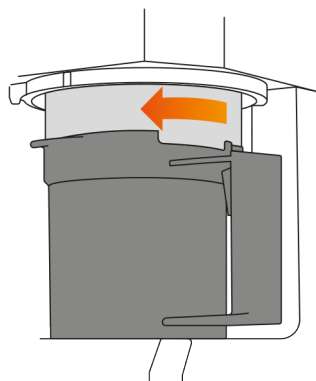
➤ L'émulsionnement peut être interrompu à tout moment. Appuyer pour cela sur la touche . L'arbre est ramené en position initiale et l'opération est terminée.

6. À l'issue de l'émulsionnement, déverrouiller et retirer le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur. Poser le récipient protecteur sur la plaque de fond.

➤ Attendre que l'arbre passe en position de butée supérieure avant de retirer le récipient protecteur.



7. Puis il est possible de dévisser le godet en le tapotant avec une rotation vers la gauche, en même temps que le splashguard et le rotor, afin qu'il se détache de l'appareil. Le Splashguard et l'outil de traitement se trouvent alors sur le godet et peuvent être retirés en desserrant le Splashguard du godet.
 8. Retirer le godet avec le contenu traité du récipient protecteur pour une utilisation ultérieure.
- ✓ L'opération Émulsionner est terminée.



7.2 Sélection des paramètres pour le traitement Émulsionner

Sélection de la quantité à traiter

1. Choisir la quantité de traitement au choix pour les portions entières avec les deux touches ( / ).

➤ La touche  permet de rétablir le nombre de portions sélectionné.

Pour une quantité maximale de remplissage autorisée de 800 ml pour émulsionner des aliments surgelés, le contenu du godet Mousse Chef est conçu pour exactement 10 portions de 80 ml. Dès que le rotor émulsionneur entre en contact avec la surface de l'aliment congelé, l'appareil reconnaît la capacité présente du godet en portions calibrées et traite de manière autonome la totalité du contenu du godet ou les portions sélectionnées.

Si la capacité du godet ne suffit pas à la quantité de traitement programmée, l'affichage indique un message. L'affichage à sept segments clignote avec le nombre de portions qui manquent encore. Dans ce cas, remplacer le godet avec le contenu traité jusqu'à présent par un nouveau godet au contenu congelé, afin d'obtenir la quantité totale de traitement sélectionnée.

Sélection de la pression normale ou de la surpression

La surpression est toujours activée par défaut après la mise en marche du Mousse Chef Essential.

1. Effleurer la touche , pour arrêter la surpression (le voyant est éteint) ou la réactiver (le voyant est allumé).

Il est alors possible de démarrer l'émulsionnement avec la surpression réglée en effleurant la touche .

La valeur par défaut de la surpression peut être modifiée de manière permanente comme suit et reste enregistrée même après l'arrêt et la mise en marche :

1. Effleurer la touche , pour arrêter la surpression.
 - Le voyant sur la touche est éteint.
2. Maintenir la touche  enfoncée pendant env. 3 secondes.
 - On peut voir l'affichage « P0 » (pour « No Pressure ») sur l'appareil.
 - ✓ Nouveau réglage enregistré.

De la même manière, la surpression peut être réactivée de manière permanente. L'affichage sur l'appareil indique ensuite « P1 » (pour « Over Pressure »).

8 Couper/hacher

! ATTENTION



Lames tranchantes de l'outil de travail

Risque de blessure au niveau des lames à arêtes vives, lors du montage et du retrait de l'outil de travail.

- Ne pas toucher l'outil de travail au niveau des lames aux arêtes tranchantes.
- **Pour le montage ou le démontage, toujours utiliser la pince à couteau prévue à cet effet.**

Condition :

- Le Mousse Chef Essential est enclenché (voir le chapitre Mise en marche et arrêt).
- Outil de traitement requis en tant qu'accessoire spécial en option : « Cutter » de Mousse Chef à 2 ou 4 lames, avec pince à couteau pour le montage et le retrait
- Avant toute utilisation, s'assurer que la plaque de fond est bien fixée à l'appareil.

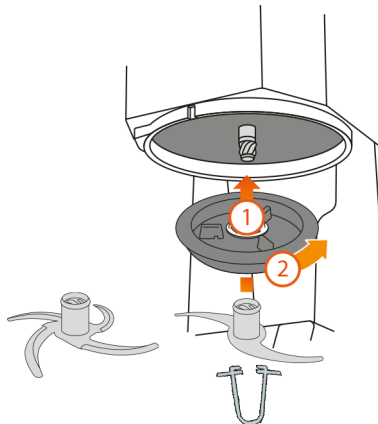
8.1 Commande

Opération Couper/hacher :

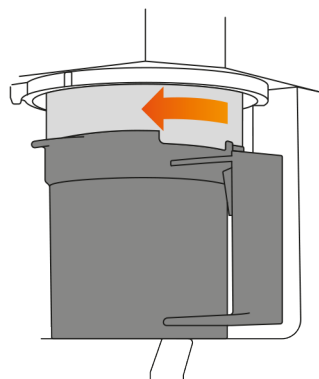
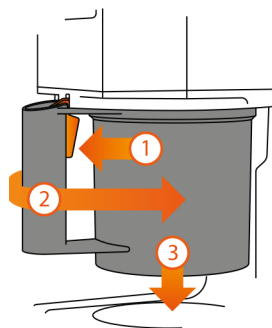
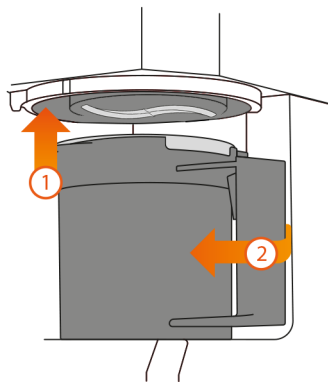
1. **Poser tout d'abord le cutter (2 lames ou 4 lames) avec la protection anti-éclaboussures sur le porte-couteau de l'appareil, à l'aide de la pince à couteau.**
 Pour ce faire, placer d'abord la denture dans le pot à couteaux du cutter sur le porte-couteau de l'appareil.
 Pousser ensuite le cutter vers le haut sur le porte-couteau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'aimant attire le cutter et que celui-ci soit complètement encliquetté.

Prudence! La lame du couteau étant très acérée, elle ne doit être mise en place ou retirée qu'à l'aide de la pince à couteau prévue à cet effet.

2. Placer le godet avec son contenu coupé en petits dés (env. 2 x 2 cm) dans le récipient protecteur.



3. Fixer le récipient protecteur avec son contenu sur l'appareil et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
4. Démarrer la coupe/le hachage en effleurant la touche .
5. Pendant le travail avec surpression, il est possible d'activer la touche de purge .
 - L'opération peut être interrompue à tout moment. Appuyer pour cela sur la touche . L'arbre est ramené en position initiale et l'opération est terminée.
6. À l'issue de la coupe/du hachage, déverrouiller et retirer le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur. Poser le récipient protecteur sur la plaque de fond.
 - Attendre que l'arbre passe en position de butée supérieure avant de retirer le récipient protecteur.
7. Puis il est possible de dévisser le godet en le tapotant avec une rotation vers la gauche, en même temps que le splashguard et la lame du cutter, afin qu'il se détache de l'appareil. Le Splashguard et l'outil de traitement se trouvent alors sur le godet et peuvent être retirés en desserrant le Splashguard du godet.
8. **Ne retirer la lame du cutter de l'appareil qu'à l'aide de la pince à couteau.**
9. Retirer le godet avec le contenu traité du récipient protecteur pour une utilisation ultérieure.
 - ✓ La coupe/le hachage est terminé.



8.2 Réglages

Sélection de la pression normale ou de la surpression

La surpression est toujours activée par défaut après la mise en marche du Mousse Chef Essential.

1. Effleurer la touche , pour arrêter la surpression (le voyant est éteint) ou la réactiver (le voyant est allumé).

Il est alors possible de démarrer la coupe/le hachage avec la surpression réglée en effleurant la touche .

La valeur par défaut de la surpression peut être modifiée de manière permanente comme suit et reste enregistrée même après l'arrêt et la mise en marche :

1. Effleurer la touche , pour arrêter la surpression.
 - Le voyant sur la touche est éteint.
2. Maintenir la touche  enfoncée pendant env. 3 secondes.
 - On peut voir l'affichage « P0 » (pour « No Pressure ») sur l'appareil.
 - ✓ Nouveau réglage enregistré.

De la même manière, la surpression peut être réactivée de manière permanente. L'affichage sur l'appareil indique ensuite « P1 » (pour « Over Pressure »).

9 Fouetter

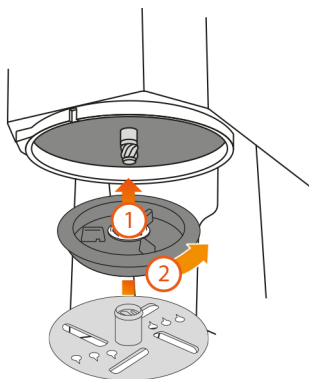
Condition :

- Le Mousse Chef Essential est enclenché (voir le chapitre Mise en marche et arrêt).
- Outil de traitement requis en tant qu'accessoire spécial en option : Disque fouet du Mousse Chef pour un fouettage aéré (alternativement rotor émulsionneur pour un fouettage moins aéré)
- Lors du fouettage de liquides, il est recommandé de ne remplir le godet que d'une quantité maximale de 500 ml en raison de l'expansion possible du volume, afin de ne pas dépasser la capacité du godet.
- Avant toute utilisation, s'assurer que la plaque de fond est bien fixée à l'appareil.

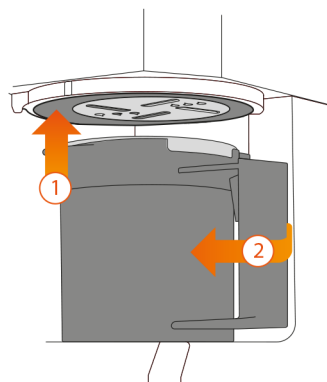
9.1 Commande

Opération de fouettage

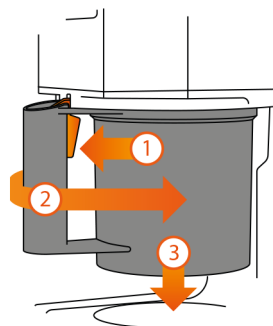
1. Fixer d'abord le disque fouet avec la protection anti- éclaboussures sur le porte-couteau de l'appareil.
Pour ce faire, placer d'abord la denture dans le pot à couteaux du disque fouet sur le porte-couteau de l'appareil.
Pousser alors le disque fouet vers le haut sur le porte-couteau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'aimant attire le disque fouet et que celui-ci soit complètement encliquetté.
2. Placer le godet avec son contenu liquide dans le récipient protecteur.



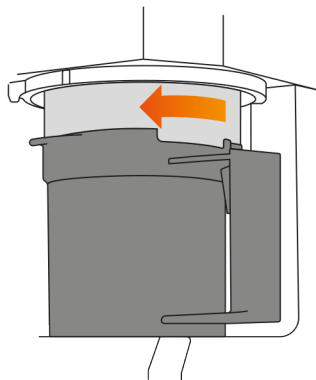
3. Fixer le récipient protecteur sur l'appareil et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
4. Démarrer le fouettage en effleurant la touche



5. Pour la purge pendant le travail avec surpression, il est possible d'activer l'icône de de purge .
 - Le fouettage peut être interrompu à tout moment. Appuyer pour cela sur la touche . L'arbre est ramené en position initiale et l'opération est terminée.
6. À l'issue du fouettage, déverrouiller et retirer le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Appuyer pour cela sur la touche de déverrouillage. Déposer le récipient protecteur sur la plaque de fond.
 - Attendre que l'arbre passe en position de butée supérieure avant de retirer le récipient protecteur.



7. Puis il est possible de dévisser le godet en le tapotant avec une rotation vers la gauche, en même temps que le splashguard et le disque fouet, afin qu'il se détache de l'appareil. Le Splashguard et l'outil de traitement se trouvent alors sur le godet et peuvent être retirés en desserrant le Splashguard du godet.
 8. Retirer le godet avec le contenu traité du récipient protecteur pour une utilisation ultérieure.
- ✓ Le fouettage est terminé.



9.2 Réglages

Sélection de la pression normale ou de la surpression

La surpression est toujours activée par défaut après la mise en marche du Mousse Chef Essential.

1. Effleurer la touche , pour arrêter la surpression (le voyant est éteint) ou la réactiver (le voyant est allumé).

Il est alors possible de démarrer le fouettage avec la surpression réglée en effleurant la touche



La valeur par défaut de la surpression peut être modifiée de manière permanente comme suit et reste enregistrée même après l'arrêt et la mise en marche :

1. Effleurer la touche , pour arrêter la surpression.
 - Le voyant sur la touche est éteint.
2. Maintenir la touche  enfoncée pendant env. 3 secondes.
 - On peut voir l'affichage « P0 » (pour « No Pressure ») sur l'appareil.
 - ✓ Nouveau réglage enregistré.

De la même manière, la surpression peut être réactivée de manière permanente. L'affichage sur l'appareil indique ensuite « P1 » (pour « Over Pressure »).

10 Dépannage

Défaut	Affichage	Nom	Cause	Remède
L'appareil s'arrête en raison d'une surcharge	EE 1	Courte surcharge du moteur principal	Outil incorrect, rotor émoussé, émulsionnement à une température trop basse (< -23°C), trop faible (> -18°C) ou des aliments déjà décongelés, coupe de morceaux d'aliments trop gros (non congelés)	Utiliser un nouveau rotor, utiliser le bon outil, vérifier la bonne température et le milieu
	EE 2	Surcharge continue du moteur principal		
	EE 3	Surcharge du moteur principal en marche arrière		
	EE 4	Surcharge du moteur d'avance lors du traitement des portions		
	EE 5	Surcharge du moteur d'avance en marche arrière		
	EE 6	Surcharge du moteur d'avance en avance rapide ou lors de la coupe/du fouettage	Mauvais outil, aucun rotor monté, rotor ou couteau émoussé, milieu trop froid	Monter le rotor, utiliser un nouveau rotor, utiliser le bon outil.
L'appareil ne démarre pas			Aucun récipient protecteur n'est raccordé à l'appareil	Utiliser un nouveau récipient protecteur au contenu congelé
	EE 7	Surcharge du moteur d'avance lors de la prise de référence	Rotor sur l'arbre serré	Retirer la plaque de fond, retirer le godet vers le bas
	EE 8	Moteur principal bloqué au démarrage	Godet trop plein et bloque rotor	Utiliser le godet à la bonne hauteur de remplissage

L'appareil s'arrête pendant le traitement	EE 9	Godet dévissé pendant une opération	Échec de verrouillage du récipient protecteur, le milieu produit trop de vibrations	Utiliser le verrouillage, vérifier la température du milieu, vérifier les rotors
	OF (Over Fill)	Godet trop plein	L'appareil détecte un godet trop plein avec un contenu surgelé. L'appareil traite d'abord le contenu excédentaire du godet.	Retirer la quantité excédentaire du godet et continuer le traitement avec moins de contenu, jusqu'à la quantité souhaitée
La machine est défectueuse et ne peut pas être redémarrée.	SE + chiffre	Erreur système	Erreur de commande de l'appareil	Si les erreurs système apparaissent souvent, contacter un centre de service et préciser le numéro d'erreur pour examen

Tab. 7: Liste des erreurs

11 Entretien

Le Mousse Chef Essential FRXSH est conçu pour une utilisation dans des cuisines professionnelles. Afin de préserver sa fonctionnalité et sa précision pour une longue durée de vie, il est recommandé d'effectuer un entretien annuel de l'appareil ou dans le centre de service FRXSH ou après le traitement d'env. 20 000 portions (environ 2000 godets). Lors de cet entretien, nous contrôlons toutes les pièces fonctionnelles de l'appareil et remplaçons les pièces d'usure.

Ne pas non plus oublier de contrôler régulièrement les outils de travail du Mousse Chef et de les remplacer immédiatement en cas d'usure, par ex. si un rotor émulsionneur est émoussé ou défectueux.

Il faut également s'assurer que le pré-racleur est TOUJOURS fixé sur le Splashguard lors du traitement, afin de bloquer le passage des aliments à l'intérieur de l'appareil.

Pour le service, veuillez envoyer l'appareil avec les accessoires nettoyés (récipient protecteur, godet, protection anti-éclaboussures et rotor émulsionneur) dans leur emballage d'origine au centre de service FRXSH.

Vous trouverez les coordonnées à la page trois du présent manuel, dans la section Mentions légales, ainsi que sur www.frxsh.com.

12 Stockage et transport

Stockage :

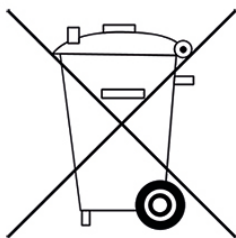
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le ranger après l'avoir nettoyé et le protéger des rayons du soleil, dans un endroit sec et frais, exempt de poussière. Afin de garantir une protection sûre, conserver l'appareil dans son emballage d'origine.

Transport :

Si l'appareil doit être transporté, respecter les points suivants :

- Les récipients protecteurs avec godet rempli ne sont plus fixés à l'appareil.
- Un programme de nettoyage en 3 étapes est effectué.
- L'appareil est emballé dans son emballage d'origine.
- Les secousses et les chocs pendant le transport doivent être évités.

13 Élimination



Ne jamais jeter les appareils électriques avec les ordures ménagères !

La loi impose aux consommateurs de remettre les appareils électriques et électroniques en fin de vie à une collecte séparée des déchets municipaux non triés. Ceci permet de garantir un recyclage respectueux de l'environnement et des ressources.

Lors de l'élimination, toujours respecter les dispositions nationales et régionales en matière d'élimination des déchets.

N° d'enregistrement WEEE DE 13599814

14 Caractéristiques techniques

Puissance nominale	1000 W
Tension réseau	220 – 240 V
Fréquence réseau	50 – 60 Hz
Surpression	1,2 bar
Type de fiche	F, L, J, G
Transmission de force	Transmission à courroie crantée
Commande de l'appareil	Panneau à touches à faible course, unité électronique, commandé par microprocesseur
Niveau de pression acoustique (LPA)	< 80 db(A)
Dimensions	47,7 x 18,2 x 31,1 cm (h x l x p)
Poids	12,25 kg (sans accessoires)
Tôle enveloppe et plaque de recouvrement	Acier inoxydable
Socle de l'appareil	Aluminium moulé sous pression, finition laquée
Pièces du châssis / couvercle de fond	Polyamide

Tab. 8: Caractéristiques techniques

15 Équipement et accessoires*

*inclus dans le pack de démarrage Mousse Chef Essential

Réf. article	Produit		Description
Assortiment de gobelets			
100084	Mousse Chef "Protective Beaker" pour gobelets en acier chromé*		FRXSH Mousse Chef gobelet de protection noir, uniquement pour gobelets en acier chromé.
100091	FRXSH® Gobelets en acier chromé polis avec couvercle, set de 4*		FRXSH® Gobelets en acier chromé polis avec couvercle adapté ¹ , set de 4 ¹ également compatibles avec d'autres appareils de la catégorie Frozen Food Processor.
100093	Mousse Chef Protective Beaker bleu pour gobelets en plastique		FRXSH® Mousse Chef gobelet de protection bleu avec impression. Uniquement pour gobelets en plastique
100094	FRXSH® Gobelets en plastique transparents avec couvercle, set de 6		FRXSH® Gobelets en plastique transparents avec couvercle ¹ , set de 6 ¹ également compatibles avec d'autres appareils de la catégorie Frozen Food Processor.

100092	FRXSH® Gobelets en plastique transparents avec couvercle, set de 12		FRXSH® Gobelets en plastique transparents avec couvercle ¹ , set de 12 ¹également compatibles avec d'autres appareils de la catégorie Frozen Food Processor.
100075	FRXSH® "Cup Cap" blanc- transparent, set de 5		FRXSH® Couvercle en plastique pour gobelets en acier chromé ¹ et gobelets en plastique ¹ , set de 5 ¹également compatibles avec d'autres appareils de la catégorie Frozen Food Processor.
Protection anti-éclaboussures et grattoir			
100088	Mousse Chef "Splashguard & Ringscraper"*		FRXSH® Mousse Chef protection anti-éclaboussures en caoutchouc nitrile avec grattoir en plastique. Protège pendant le traitement contre la pénétration d'aliments dans le boîtier de l'appareil.
100085	Mousse Chef "Ringscraper"		FRXSH® Mousse Chef grattoir de rechange en plastique pour le Splashguard – à utiliser impérativement lors du traitement.
Ailes de moussage – traitement des aliments surgelés			
100087	Mousse Chef "Silver Dancer"*		FRXSH® Mousse Chef aile de moussage "Argent" en acier trempé, pour micro-purer des aliments surgelés et fouetter des aliments liquides.

100083	Mousse Chef "Gold Dancer"		FRXSH® Mousse Chef aile de moussage "Or" en acier trempé avec nitrure de titane, pour micro-purer des aliments surgelés et fouetter des aliments liquides.
Couper & fouetter – traitement des aliments non surgelés			
100082	Mousse Chef "Cutter 2- lames"		FRXSH® Mousse Chef couteau polyvalent à 2 lames en acier chromé pour couper ou hacher des aliments non surgelés.
100459	Mousse Chef "Cutter 4- lames"		FRXSH® Mousse Chef couteau polyvalent à 4 lames en acier chromé pour couper ou hacher des aliments non surgelés.
100095	Set combiné: Mousse Chef "Cutter 2- lames" et Pince à couteaux		FRXSH® Mousse Chef couteau polyvalent à 2 lames en acier chromé pour couper ou hacher des aliments non surgelés. Ensemble avec la pince à couteaux. Accessoire obligatoire pour l'utilisation du couteau Cutter
201051	FRXSH® Pince à couteaux		FRXSH® Accessoire obligatoire pour l'utilisation du couteau CutterMessers

100089	Mousse Chef "Whipping Disc"		FRXSH® Mousse Chef disque fouet polyvalent en acier chromé pour fouetter des aliments liquides.
Nettoyage			
100086	Mousse Chef "Rinse"		FRXSH® Mousse Chef anneau de rinçage bleu en caoutchouc nitrile pour le pré- ou l'inter-nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.
100080	Mousse Chef "Cleaning Brush" Tritan*		FRXSH® Mousse Chef insert de nettoyage avec brosses et grattoir ondulé pour le nettoyage hygiénique des surfaces en contact avec les aliments dans le Mousse Chef, en Tritan de qualité alimentaire, turquoise, à utiliser avec le "Cleaningseal" et sans "Dancer".
100081	Mousse Chef "Cleaningseal"*		FRXSH® Joint d'étanchéité pour "Cleaning Brush", turquoise

Autres accessoires			
100076	Mousse Chef "Boîte isotherme"		FRXSH Boîte isotherme en EPS avec couvercle et forme adaptée pour 4 gobelets en acier chromé avec couvercle. Protège de manière optimale le contenu congelé des gobelets contre le réchauffement..

Tab. 9: Équipement et accessoires

16 Déclaration de conformité

Voir document à part

17 Garantie

Si la garantie légale est prolongée par une garantie contractuellement fixée, les conditions s'appliquant pendant la durée de garantie convenue sont identiques à celles s'appliquant pendant la garantie légale conformément aux CGV de FRXSH Vertrieb AG.

En cas de problèmes techniques ou de questions concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil, contactez-nous par téléphone ou par e-mail. Vous trouverez nos coordonnées à la page deux du présent, dans la section Mentions légales, ainsi que sur www.frxsh.com.

18 Liste des illustrations

Fig. 1: Étendue de la livraison	12
Fig. 2: Émulsionnement	13
Fig. 3: Éléments de commande	18

19 Liste des tableaux

Tab. 1: Structure des mises en gardes	6
Tab. 2: Conception des mises en garde	7
Tab. 3: Étendue de la livraison	12
Tab. 4: Outils de travail	13
Tab. 5: Éléments de commande	19
Tab. 6: Procédés de nettoyage	20
Tab. 7: Liste des erreurs	40
Tab. 8: Caractéristiques techniques	43
Tab. 9: Équipement et accessoires	48