



FRXSH - Mousse Chef
Appareil de cuisine

Manuel d'utilisation

Version : 3.0

Numéro du document : 100161



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.

Le Mousse Chef 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, en passant par la coupe/le hachage en douceur avec granularité réglable, par ex. d'herbes, de tartare ou de légumes jusqu'au fouettage aéré d'ingrédients liquides programmable individuellement.

Ceci vous permet ainsi de portionner précisément vos recettes, choisir individuellement l'intensité du traitement et déterminer le nombre de passages ainsi que la surpression.

Grâce à son grand écran tactile couleur avec guidage intelligent de l'utilisateur et à de nouvelles fonctions telles que la programmation pratique des recettes, toutes les opérations peuvent être effectuées de manière aussi rapide qu'intuitive. Le Mousse Chef traite les aliments avec précision, puissance et efficacité – même en engagement intensif – et se distingue du point de vue manipulation grâce à son faible encombrement, 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.

3ème édition Juillet 2025

Date de création : 12 Juin 2025

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 Interface de menu.....	18
6 Consignes pour le nettoyage.....	20
6.1 Nettoyer l'écran tactile.....	21
6.2 Rinçage avec rotor émulsionneur et bague de rinçage.....	22
6.3 Programme de nettoyage en 3 étapes.....	23
7 Émulsionner.....	28
7.1 Commande.....	28

7.2	Réglage d'usine pour émulsionner.....	29
7.3	Sélection des paramètres pour le traitement Émulsionner.....	30
8	Couper/hacher.....	33
8.1	Commande.....	34
8.2	Réglage d'usine pour Couper/hacher.....	35
8.3	Réglages.....	36
9	Fouetter.....	37
9.1	Commande.....	37
9.2	Réglages d'usine pour le fouettage.....	38
9.3	Réglages.....	39
10	Fonctions avancées.....	42
10.1	Gestion des recettes.....	42
10.1.1	Utiliser.....	42
10.1.2	Créer.....	43
10.1.3	Modifier.....	45
10.1.4	Supprimer.....	45
10.2	Réglages de l'appareil.....	47
11	Dépannage.....	49
12	Entretien.....	51
13	Stockage et transport.....	52
14	Élimination.....	52
15	Caractéristiques techniques.....	53
16	Équipement et accessoires*.....	54
17	Déclaration de conformité.....	57
18	Garantie.....	58
19	Liste des illustrations.....	59
20	Liste des tableaux.....	59

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.
- 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.

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 la manipulation du FRXSH – Mousse Chef il est toujours nécessaire d'effectuer des actions pouvant être à l'origine de risques.

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 FRXSH – Mousse Chef 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
DANGER	Danger imminent entraînant de graves blessures corporelles, voir même mortelles	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ GEFAHR</p> <p>Gefahr bei Arbeiten an spannungsführenden Teilen des Gerätes Beim Ausführen von Arbeiten am Gerät können Sie mit Teilen in Berührung kommen, die im Betrieb gefährliche Spannungen führen. Das Berühren von spannungsführenden Teilen kann zum Tod führen.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Arbeiten an elektrischen Teilen des Gerätes dürfen nur von Elektrofachkräften oder von elektrisch unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft entsprechend den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden > Die Schutzumhausung des Gerätes darf nur vom Hersteller geöffnet werden > Lassen Sie Reparaturen am Gerät vom Hersteller durchführen. </div>
AVERTISSEMENT	Situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner de corporelles, voir même même mortelles.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ WARNUNG</p> <p>Brandgefahr und Explosionsgefahr durch austretenden Sauerstoff Aus tretender Sauerstoff verursacht oder verstärkt Brände. Sauerstoff ist ein Brandbeschleuniger. Sauerstoffflaschen stehen unter Druck und können bei Erwärmung explodieren.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Bewahren Sie Sauerstoffflaschen nicht in der Nähe von brennbaren Materialien auf > Bewahren Sie Sauerstoffflaschen an gut belüfteten Orten auf </div>
PRUDENCE	Situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner de à l'origine de légères blessures même mortelles.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">⚠️ VORSICHT</p> <p>Gefährdung durch plötzliche Bewegung während des Hebens Es besteht Verletzungsgefahr durch plötzliche Bewegungen während des Hebevorgangs.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Achten Sie stets auf die Anlage während des Hebevorgangs > Achten Sie darauf, dass sich keine Personen im Gefahrenbereich befinden </div>
REMARQUE	Situation pouvant être à l'origine d'un dégât matériel sur la machine	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">HINWEIS</p> <p> Beschädigung des Gerätes oder Leitungen durch Druck auf den Leitungen. Werden die Leitungen vom Gerät entfernt, obwohl diese unter Druck stehen, können die Leitungen oder das Gerät beschädigt werden. Unter Druck stehende Leitungen lassen sich nicht ohne weiteres lösen. Die dazu benötigte Kraft schädigt dann das Gerät oder die Leitungen.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Machen Sie das Gerät vor der Arbeiten drucklos </div>

Tab. 2: Conception des mises en garde

2 Sécurité

Le Mousse Chef 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 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 de consistance ultrafine, sans décongélation préalable. De même, le Mousse Chef 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
- 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 chapitre 6 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'émulsionnement.
 - 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'émulsionnement difficile.

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. Une icône d'erreur s'affiche. 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. Une icône d'erreur s'affiche.

Détection de l'éjection d'un rotor émulsionneur

Si, lors de la fonction de répétition automatique, le rotor émulsionneur est retiré de l'arbre lors de la montée de ce dernier, par exemple par le produit à émulsionner, l'appareil stoppe le processus afin d'éviter une collision entre le porte-couteau et le rotor émulsionneur lors du cycle de traitement suivant. Une icône d'erreur s'affiche.

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. L'icône d'erreur affichée est la même qu'en cas de surcharge.

Protection lors du fonctionnement sans récipient protecteur

Les moteurs de l'appareil ne peuvent pas démarrer sans récipient protecteur bridé. Une icône d'erreur s'affiche.

Les messages et icônes d'erreur sont décrits au chapitre 11 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	Appareil Mousse Chef
2	2 Cups / Godets en acier chromé avec couvercle
3	1 Rinse / Bague de rinçage (bleue)
4	1 Cleaningseal / Joint de godet (pour brosse de nettoyage turquoise)
5	1 Mousse Chef Dancer / Rotor émulsionneur « Argent »
6	1 Splashguard / Protection anti-éclaboussures complète avec racleur
7	1 Cleaning brush / Brosse de nettoyage (turquoise)
8	1 Protective Beaker / Récipient protecteur

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 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 en surpression pour obtenir une masse crémeuse ou moelleuse et aérée, selon la recette.

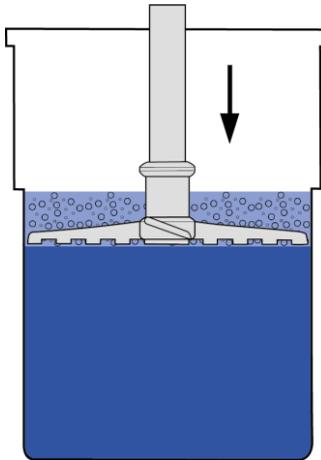


Fig. 2 : émulsionnement

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

Que ce soit pour le traitement de produits surgelés ou non, l'intensité de traitement souhaitée peut être réglée individuellement afin de faire ressortir de manière encore plus ciblée l'arôme, la structure et le goût en bouche d'un plat.

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

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.

Pour cela, placez d'abord la denture du pot 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.

Ensuite, les godets en acier chromé remplis d'aliments sont placés dans le récipient protecteur et fixés avec celui-ci sur le Mousse Chef. L'appareil est alors prêt à l'emploi et peut être programmé et démarré à l'aide de l'écran tactile.

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

5 Mise en service

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

5.1 Déballage

PRUDENCE



Risque de blessure dû à un déballage incorrect

L'appareil pèse environ 14 kg.

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

PRUDENCE



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 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 pas 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.

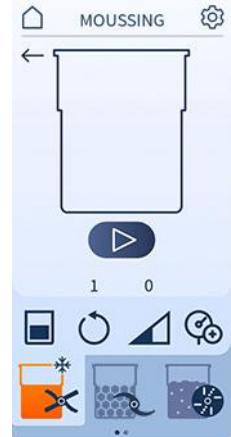
5.4 Mise en marche et arrêt

Mise en marche du Mousse Chef

1. Mettre l'interrupteur au dos de l'appareil en position « I ».
 - L'écran tactile affiche brièvement le logo FRXSH, puis passe à l'écran d'accueil avec le réglage d'usine Émulsionner. (Voir la figure de droite)
 - ✓ Le Mousse Chef est enclenché.

L'écran passe en mode veille au bout de 5 minutes sans manipulation. L'effleurement de l'écran permet d'afficher de nouveau l'écran d'accueil ou le dernier menu sélectionné.

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



Arrêter le Mousse Chef

1. Mettre l'interrupteur au dos de l'appareil en position « 0 ».
 - L'écran tactile s'éteint.
 - ✓ Le Mousse Chef est hors circuit.

5.5 Interface de menu

Les éléments de menu suivants sont visibles sur l'écran tactile du Mousse Chef :

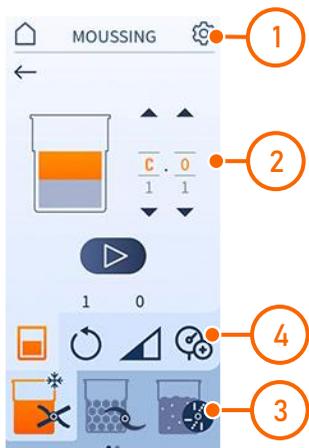


Fig. 3 : aperçu de l'interface du menu

Pos.	Désignation
1	Barre d'aperçu en haut « Sélection du menu principal, affichage du nom du menu et sélection des réglages de l'appareil »
2	Sélection des paramètres de traitement et activation du traitement
3	Barre de fonctions en bas « Sélection des fonctions de l'appareil » avec 2 écrans
4	Barre de réglage du traitement 2e niveau du bas « Sélection des paramètres de traitement individuels » pour la fonction sélectionnée.

Les icônes en orange représentent les menus sélectionnés ou les indications concernant le traitement activé.

Barre d'aperçu du haut :



Fig. 4 : barre d'aperçu en haut

Pos.	Désignation
1	Icône de sélection du menu principal
2	Affichage du nom du menu
3	Icône de sélection du menu Réglages appareil Voir chapitre 10.2 Réglages de l'appareil

Barre de fonction du bas :

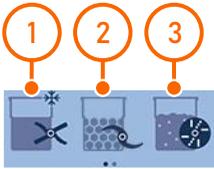


Fig. 5 : barre de fonction du bas - écran 1

Pos.	Désignation
1	Icône de sélection du menu Émulsionner Voir chapitre 7 Émulsionner
2	Icône de sélection du menu Couper/hacher Voir chapitre 8 Couper/hacher
3	Icône de sélection du menu Fouetter Voir chapitre 9 Fouetter



Fig. 6 : barre de fonction du bas - écran 2

Pos.	Désignation
4	Icône de sélection du menu Nettoyage Voir chapitre 6 Consignes pour le nettoyage
5	Icône de sélection du menu Gestion recettes Voir chapitre 10.1 Gestion des recettes

6 Consignes pour le nettoyage

Prudence



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.

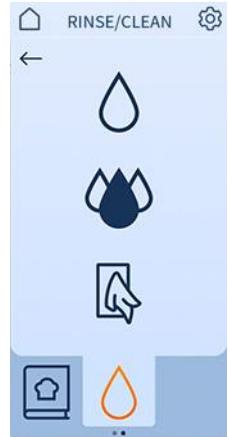
- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et un produit de nettoyage approprié, légèrement humide, puis sécher (pas d'aspersion humide ni d'eau courante).
- Les godets en acier chromé, les cutters et le disque fouet peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Laisser sécher les accessoires de nettoyage tels que la brosse de nettoyage 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 produit de nettoyage approprié, bien rincer et sécher (le rotor émulsionneur risque éventuellement de rouiller s'il est mouillé).

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	Cycle
Nettoyer l'écran tactile (Voir chap. 6.1)	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de besoin
Rinçage avec rotor émulsionneur et bague de rinçage (Voir chap. 6.2)	<ul style="list-style-type: none"> • LORS du changement des recettes traitées
Programme de nettoyage en 3 étapes (Voir chap. 6.3)	<ul style="list-style-type: none"> • AVANT la première préparation quotidienne • APRÈS la dernière préparation quotidienne

6.1 Nettoyer l'écran tactile

1. Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône de nettoyage  apparaisse et la sélectionner.
 - Un sous-menu s'ouvre.
2. Sélectionner le programme de nettoyage « Nettoyer écran tactile » .
 - Le nettoyage de l'écran est activé pour la durée de 10 secondes, pendant lesquelles l'écran tactile reste inactif.
3. Essuyer l'écran avec un chiffon doux et humide.
 - ✓ L'écran tactile est nettoyé.



6.2 Rinçage avec rotor émulsionneur et bague de rinçage

1. Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône de nettoyage  apparaisse et la sélectionner.
 - Un sous-menu s'ouvre.
2. Sélectionner le programme de nettoyage « Rinçage » .
3. Fixer d'abord le rotor émulsionneur avec la bague de rinçage bleue 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 encliqueté.
4. Remplir un godet propre d'eau chaude jusqu'au repère. Pour cela, n'utiliser en aucun cas de détergent !
5. Placer le godet dans le récipient protecteur
6. Fixer le récipient protecteur avec le godet sur l'appareil et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.



7. Effleurer l'icône  pour démarrer le rinçage.
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
 - Pendant le rinçage, il est possible d'appuyer sur l'icône de purge  afin de rincer également le flexible d'air de l'appareil. Pour recueillir l'eau qui s'en écoule, placer un récipient sous la sortie d'air de l'appareil.
 - Le rinçage dure environ 1 minute.
8. 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.
9. Retirer le godet, vider son contenu et nettoyer le godet pour une utilisation ultérieure.
10. Retirez le rotor émulsionneur ainsi que la bague de rinçage bleue de l'appareil.
 - ✓ Le rinçage est terminé.



6.3 Programme de nettoyage en 3 étapes

1. Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône de nettoyage  apparaisse et la sélectionner.
 - Un sous-menu s'ouvre.
2. Sélectionner le « programme de nettoyage en 3 étapes » .

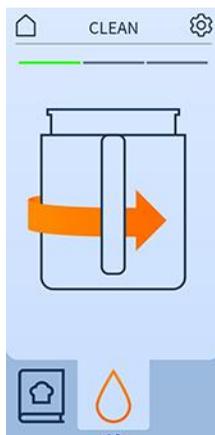


Phase 1 : rinçage avec rotor émulsionneur et bague de rinçage (comme au point 6.2)

3. Fixer le rotor émulsionneur avec la bague de rinçage bleue 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 encliqueté.
4. Remplir un godet propre d'eau chaude jusqu'au repère. Pour cela, n'utiliser en aucun cas de détergent !
5. Placer le godet dans le récipient protecteur.
6. 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.
7. Effleurer l'icône  pour démarrer le rinçage.
 - Le programme de rinçage se déroule. Il dure 1 minute environ.
 - Pendant le rinçage, il est possible d'appuyer sur l'icône de purge  afin de rincer également le flexible d'air de l'appareil. Pour recueillir l'eau qui s'en écoule, placer un récipient sous la sortie d'air de l'appareil.
 - Une fois le rinçage terminé, l'affichage change sur l'écran tactile.



8. 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.
9. Retirer le godet, vider son contenu et nettoyer le godet pour la phase 2 : nettoyage hygiénique.
10. **IMPORTANT** : retirer le rotor émulsionneur ainsi que la bague de rinçage bleue de l'appareil.



Phase 2 : nettoyage hygiénique de la zone en contact avec les denrées alimentaires, avec brosse de nettoyage et joint.

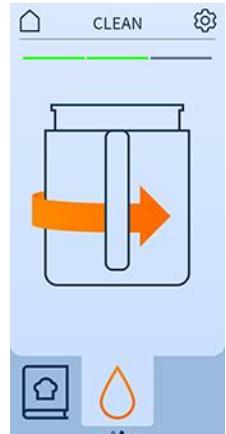
ATTENTION : n'utiliser en aucun cas le rotor émulsionneur !

11. Insérez la brosse de nettoyage turquoise dans un godet propre et placer ce dernier dans le récipient protecteur.
12. Fixer le joint turquoise sur le bord supérieur du godet.
13. Remplir le godet d'eau jusqu'aux lèvres 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.
14. Fixer le récipient protecteur avec son contenu sur le Mousse Chef et le verrouiller en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.
15. Effleurer l'icône  pour démarrer le processus de nettoyage.
 - Le programme de nettoyage se déroule.
 - Il dure 1 minute environ.
 - Pendant le nettoyage, il est possible d'appuyer sur l'icône de purge  afin de nettoyer également le flexible d'air de l'appareil. Pour recueillir l'eau qui s'en écoule, placer un récipient sous la sortie d'air de l'appareil.
 - Une fois le nettoyage terminé, l'affichage change sur l'écran tactile.





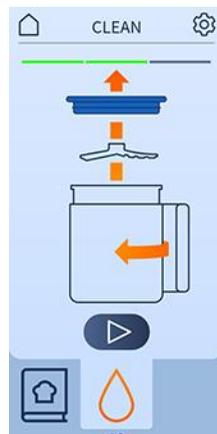
16. À l'issue du processus de rinçage, déverrouiller et retirer le récipient protecteur en le tournant vers la droite. Pour ce faire, appuyez au préalable sur le bouton de déverrouillage du récipient protecteur.
17. Enlever le joint turquoise puis la brosse de nettoyage du godet et retirer le godet du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



Phase 3 : rinçage (identique à la phase 1)

19. Suivre les instructions des étapes 3 - 10

- Une fois le rinçage terminé, l'affichage change sur l'écran tactile.
- ✓ Le programme de nettoyage en 3 étapes est terminé.



7 Émulsionner

⚠ Prudence



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.

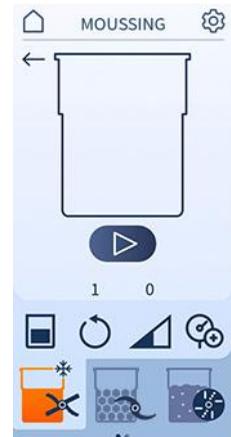
Condition :

- Le Mousse Chef est enclenché (voir le chapitre Mise en marche et arrêt).
- Accessoires nécessaires : 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.

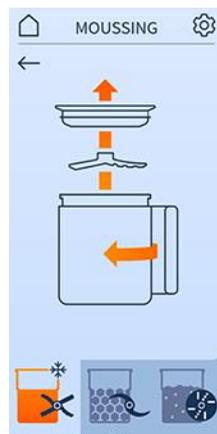
7.1 Commande

Commande pour émulsionner

1. Dans le menu principal, effleurer l'icône en bas à gauche.
 - L'icône s'allume en orange pour confirmer la sélection.
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Effectuer des réglages, si nécessaire.
 - Respecter pour cela le chapitre 7.3 Sélection des paramètres pour le traitement Émulsionner
 - Pour réglage d'usine : Traitement de tout le contenu du godet, cycle de traitement (1), intensité de traitement (0), suppression.
3. 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 encliqueté.
4. Placer le godet en acier chromé avec son contenu congelé dans le récipient protecteur.



5. 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.
6. Démarrer l'émulsionnement en effleurant l'icône.  Attention : l'appareil ne démarre que si le récipient protecteur est correctement fixé. Si le processus de traitement doit démarrer sans que le récipient protecteur ne soit correctement fixé, la figure de droite s'affiche et l'appareil ne peut pas démarrer. Suivre ensuite les instructions des étapes 3-5.



7. Après le démarrage de l'émulsionnement, le contenu du godet et la progression du traitement s'affichent sur l'écran tactile. Pour la purge pendant l'émulsionnement avec surpression, il est

possible d'activer l'icône de  purge.

➤ L'émulsionnement peut être interrompu à tout moment.

Appuyer pour cela sur la touche .

8. 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.
9. Retirez la coupe avec le contenu traité pour une utilisation ultérieure.
 - ✓ L'opération Émulsionner est terminée



7.2 Réglage d'usine pour émulsionner

Dans les réglages d'usine, la fonction « Émulsionner » est déjà pré-réglée après l'écran d'accueil avec les réglages de fonction « godet entier, un passage de traitement, intensité de l'émulsionnement 0 = standard et surpression ». Ce réglage d'usine permet de démarrer immédiatement la commande (voir chap. 7.1) pour le traitement dans la fonction Émulsionner.

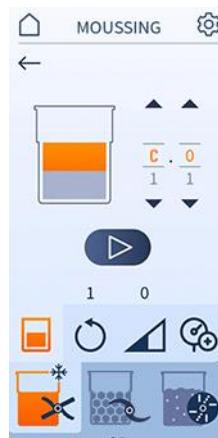
7.3 Sélection des paramètres pour le traitement Émulsionner

S'assurer au préalable que la fonction Émulsionner est activée dans le menu principal (icône orange) ou effleurer l'icône en bas à gauche dans le menu principal. .

Il est possible d'enregistrer ses propres paramètres de traitement en tant que « recette » pour les réutiliser ultérieurement (voir pour cela le chapitre . Gestion des recettes).

Sélection de la quantité à traiter

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions, l'icône de gauche pour la quantité à traiter .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite.



2. Sélectionner dans le champ numérique de droite la quantité à traiter souhaitée pour des portions entières et des dixièmes de portions (exemple : 4.5).
 - ✓ La quantité de traitement sélectionnée est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



La quantité de portions traitées est signalée par des lignes orange dans le godet pendant le traitement.

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'écran tactile affiche un message. 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.

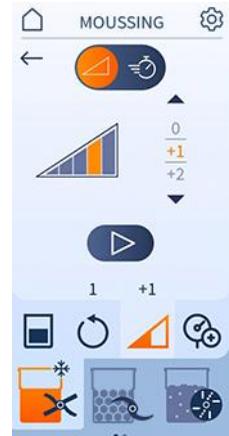
Sélection des cycles de traitement

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions sur la 2e icône de gauche correspondant aux cycles de travail .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite.
2. Sélectionner le nombre de cycles de traitement souhaité (1 - 9) dans le champ numérique de droite.
 - ✓ La quantité de cycles de travail sélectionnée est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Sélection de l'intensité de traitement ou du mode de vitesse

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions sur la 2e icône de droite correspondant à l'intensité du traitement .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner, le champ numérique de droite, l'intensité de traitement supérieure ou inférieure souhaitée pour la recette dans (valeurs réglables : -2, -1, 0, +1, +2).
 - ✓ L'intensité sélectionnée pour le traitement est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



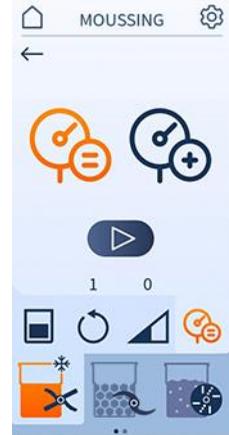
Remarque :

En alternative, il est possible de sélectionner le mode vitesse « Speed

Mode » à l'aide de  l'icône. Cette fonction permet au Mousse Chef de traiter des masses homogènes surgelées avec des recettes spécifiques (par exemple sans morceaux incorporés comme la glace à la vanille, etc.) en un temps de travail plus court. Les recettes conçues pour le mode Émulsionner ne réussissent pas avec le mode vitesse.

Sélection de la pression normale ou de la surpression

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions l'icône de droite correspondant à la pression de travail réglée .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner la pression de travail voulue (exemple : pression normale).
 - ✓ La pression sélectionnée pour le travail est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Le processus Émulsionner peut maintenant démarrer avec les paramètres de fonction sélectionnés, après avoir effectué les étapes 3 à 5 du chapitre 7.1 en appuyant sur .

Si les paramètres de traitement sélectionnés doivent être utilisés pour un autre godet, il est possible, à l'issue du traitement, d'activer la fonction mémoire pour le traitement du godet suivant, à l'aide de l'icône .

8 Couper/hacher

Prudence



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 :

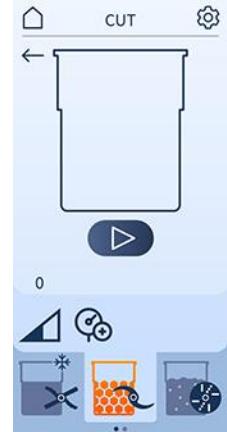
- Le Mousse Chef est enclenché (voir le chapitre Mise en marche et arrêt).
- Accessoire spécial nécessaire : « Cutter » de Mousse Chef avec pince à couteau pour le montage et le retrait
- Avant toute utilisation, s'assurer que la plaque de fond est bien fixée à l'appareil.

8.1 Commande

Opération Couper/hacher :

1. Dans le menu principal, effleurer l'icône du milieu en bas. 
 - L'icône s'allume en orange pour confirmer la sélection.
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Effectuer des réglages, si nécessaire.
 - Respecter pour cela le chapitre 8.3 Réglages.
 - Pour réglage d'usine : Traitement de tout le contenu du godet, intensité de traitement (0), suppression.
3. **Poser tout d'abord le cutter 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 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 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.
4. Placer le godet en acier chromé avec son contenu coupé en petits dés dans le récipient protecteur.



5. 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.
6. Démarrer la coupe/le hachage en effleurant l'icône .
7. Après le démarrage de la coupe/du hachage, l'étape de traitement s'affiche sur l'écran tactile. Pour la purge pendant le travail avec suppression, il est possible d'activer l'icône de  purge.
 - L'opération peut être interrompue à tout moment. Appuyer pour cela sur la touche .
8. 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.
9. **Ne retirer la lame du cutter de l'appareil qu'à l'aide de la pince à couteau.**
10. Retirer le godet avec le contenu traité pour une utilisation ultérieure.
 - ✓ La coupe/le hachage est terminé.



8.2 Réglage d'usine pour Couper/hacher

Dans les réglages d'usine, la fonction « Couper/hacher » est déjà pré-réglée après l'écran d'accueil avec les réglages de fonction « intensité coupe/hachage 0 = standard et suppression ». Ce réglage d'usine permet de démarrer immédiatement la commande (voir chap. 8.1) pour le traitement dans la fonction Couper/hacher.

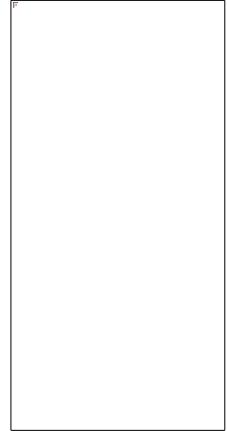
8.3 Réglages

S'assurer au préalable que la fonction Couper/hacher est activée dans le menu principal (icône orange) ou effleurer l'icône en bas à gauche dans le menu principal. .

Il est possible d'enregistrer ses propres paramètres de traitement en tant que « recette » pour les réutiliser ultérieurement (voir pour cela le chapitre). Gestion des recettes).

Sélection de l'intensité du traitement

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions sur la 1e icône correspondant à l'intensité du traitement 
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner, le champ numérique de droite, l'intensité de traitement supérieure ou inférieure souhaitée pour la recette dans (valeurs réglables : -1, 0, +1).
 - ✓ L'intensité sélectionnée pour le traitement est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Sélection de la pression normale ou de la surpression

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions l'icône de droite correspondant à la pression de travail réglée .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner la pression de travail voulue (exemple : pression normale).
 - ✓ La pression sélectionnée pour le travail est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Le processus Couper/hacher peut maintenant démarrer avec les paramètres de fonction sélectionnés, après avoir effectué les étapes 3 à 5 du chapitre 8.1 en appuyant sur .

9 Fouetter

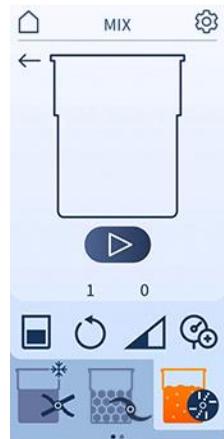
Condition :

- Le Mousse Chef est enclenché (voir le chapitre Mise en marche et arrêt).
- Accessoire spécial nécessaire : Disque fouet du Mousse Chef pour un fouettage aéré (alternativement rotor émulsionneur pour un fouettage moins aéré)
- Avant toute utilisation, s'assurer que la plaque de fond est bien fixée à l'appareil.

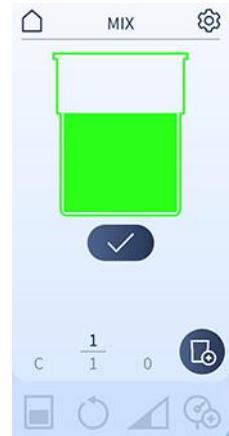
9.1 Commande

Opération de fouettage

1. Dans le menu principal, effleurer l'icône en bas et à droite. 
 - L'icône s'allume en orange pour confirmer la sélection.
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Effectuer des réglages, si nécessaire.
 - Respecter pour cela le chapitre 9.3 Réglages.
 - Pour réglage d'usine : Traitement de tout le contenu du godet, cycle de traitement (1), intensité de traitement 0, surpression.
3. 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 du couteau 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 encliqueté.
4. Placer le godet en acier chromé avec son contenu liquide dans le récipient protecteur.
5. 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.
6. Démarrer le fouettage en effleurant l'icône. .



7. Après le démarrage du fouettage, la progression du traitement s'affiche sur l'écran tactile. Pour la purge pendant le travail avec suppression, il est possible d'activer l'icône de  purge.
 - Le fouettage peut être interrompu à tout moment. Appuyer pour cela sur la touche .
8. 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.
9. **Retirer le disque fouet avec la protection anti-éclaboussures.**
10. Retirer le godet avec le contenu traité pour une utilisation ultérieure.
 - ✓ Le fouettage est terminé.



9.2 Réglages d'usine pour le fouettage

Dans les réglages d'usine, la fonction « Fouetter » est déjà pré-réglée après l'écran d'accueil avec les réglages de fonction « godet entier, un passage de traitement, intensité de fouettage 0 = standard et suppression ». Ce réglage d'usine permet de démarrer immédiatement la commande (voir chap. 9.1) pour le traitement dans la fonction Fouetter.

9.3 Réglages

S'assurer au préalable que la fonction Fouetter est activée dans le menu principal (icône orange) ou effleurer l'icône en bas à gauche dans le menu principal. 

Il est possible d'enregistrer ses propres paramètres de traitement en tant que « recette » pour les réutiliser ultérieurement (voir pour cela le chapitre). Gestion des recettes).

Sélection de la quantité à traiter

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.

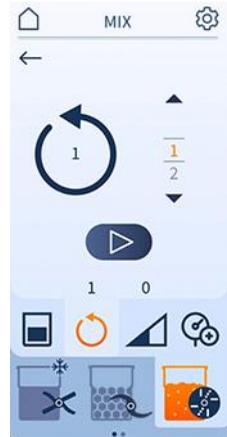
L'indication de la quantité en portions réduit le temps de traitement pour les cycles de traitement multiples, car l'arbre ne remonte complètement dans sa position initiale qu'après le dernier passage.

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions, l'icône de gauche pour la quantité à traiter .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner la quantité de traitement voulue dans le champ numérique de droite (godet entier ou 1 à 5 portions au choix).
 - ✓ La quantité à traiter sélectionnée est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



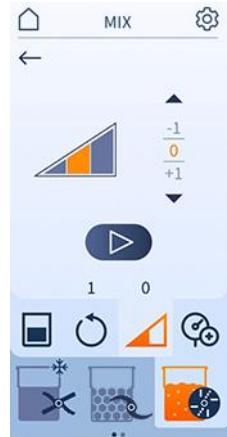
Sélection des cycles de traitement

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions sur la 2e icône de gauche correspondant aux cycles de travail .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner le nombre de cycles de traitement souhaité (1 - 9) dans le champ numérique de droite.
 - ✓ La quantité de cycles de travail sélectionnée est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Sélection de l'intensité du traitement

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions sur la 2e icône de droite correspondant à l'intensité du traitement .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner, le champ numérique de droite, l'intensité de traitement supérieure ou inférieure souhaitée pour la recette dans (valeurs réglables : -1, 0, +1).
 - ✓ L'intensité sélectionnée pour le traitement est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Sélection de la pression normale ou de la surpression

1. Effleurer, dans le 2e niveau de fonctions l'icône de droite correspondant à la pression de travail réglée .
 - L'écran tactile affiche la figure de droite
2. Sélectionner la pression de travail voulue (exemple : pression normale).
 - ✓ La pression sélectionnée pour le travail est automatiquement enregistrée et affichée pour le traitement.



Le processus de fouettage peut maintenant démarrer avec les paramètres de fonction sélectionnés, après avoir effectué les étapes 3 à 5 du chapitre 9.1 en appuyant sur .

Si les paramètres de traitement sélectionnés doivent être utilisés pour un autre godet, il est possible, à l'issue du traitement, d'activer la fonction mémoire pour le traitement du godet suivant, à l'aide de l'icône .

10 Fonctions avancées

10.1 Gestion des recettes

La gestion des recettes enregistre les réglages des fonctions du Mousse Chef sélectionnés pour chaque recette. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 5 réglages de recettes et les appeler au besoin pour la préparation.

Le menu contient les options suivantes **Gestion des recettes**:



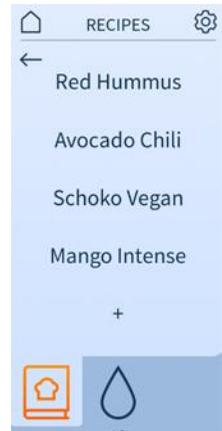
Pos.	Désignation
1	Aperçu des recettes présentes (Effleurer pour utiliser) (Actionner plus longtemps pour éditer/supprimer)
2	icône de sélection Créer recette (L'effleurer pour ajouter)

Fig. 7 : aperçu de la gestion des recettes

10.1.1 Utiliser

Utiliser une recette présente

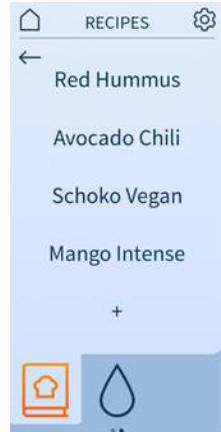
- Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône  s'affiche. Effleurer l'icône pour l'activer.
 - L'écran tactile affiche l'écran d'accueil Paramètres recettes avec des recettes éventuellement déjà présentes.
- Sélectionner la recette enregistrée souhaitée en l'effleurant brièvement (par exemple : mousse au chocolat vegan).
- Préparer l'appareil pour le type de traitement correspondant.
 - Respecter pour cela les chapitres Émulsionner, Couper/Hacher, Fouetter.
 - ✓ Recette utilisée.



10.1.2 Créer

Créer une nouvelle recette

1. Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône  s'affiche. Effleurer l'icône pour l'activer.
 - L'écran tactile affiche l'écran d'accueil Paramètres recettes avec des recettes éventuellement déjà présentes.
2. Effleurer l'icône +
 - L'écran tactile affiche l'écran Mode de traitement.
3. Sélectionner le mode de traitement souhaité en effleurant l'icône correspondante.
4. Confirmer la sélection en effleurant l'icône. 
 - L'écran tactile affiche le nom de la recette.



5. Saisir le nom de la recette souhaitée dans le champ de saisie à l'aide du clavier virtuel.
6. Confirmer la saisie en effleurant l'icône. ✓
 - L'écran tactile affiche les possibilités de réglage pour le mode de traitement sélectionné.



7. Adapter les réglages en fonction des besoins.
8. Confirmer le réglage en effleurant l'icône. ✓
 - Adapter les autres réglages au cours des étapes suivantes.
 - ✓ Nouvelle recette créée.



10.1.3 Modifier

Modifier une recette présente

1. Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône  s'affiche Effleurer l'icône pour l'activer.
 - L'écran tactile affiche l'écran d'accueil Paramètres recettes avec des recettes éventuellement déjà présentes.
2. Effleurer plus longtemps la recette à traiter.
 - L'écran tactile affiche l'écran Éditer/Supprimer (voir figure de droite).
3. Effleurer l'icône Éditer .
 - Les réglages pour éditer une recette sont analogues à ceux du chapitre Créer une recette.
4. Si nécessaire, adaptez le mode de traitement.
5. Adaptez le nom de la recette si nécessaire.
6. Adaptez les paramètres de la recette.
 - ✓ Recette éditée.



10.1.4 Supprimer

Supprimer une recette présente

1. Faire défiler la barre de fonctions vers la gauche jusqu'à ce que l'icône  s'affiche Effleurer l'icône pour l'activer.
 - L'écran tactile affiche l'écran d'accueil Paramètres recettes avec des recettes éventuellement déjà présentes.
2. Effleurer plus longtemps la recette à traiter.
 - L'écran tactile affiche l'écran Éditer/Supprimer (voir figure de droite).
3. Effleurer l'icône Supprimer .
 - L'écran Supprimer s'affiche sur l'écran tactile.



4. Effleurer l'icône pour confirmer la suppression



✓ Recette supprimée.



10.2 Réglages de l'appareil

Mode :

Ce menu permet de sélectionner le type de préparation devant être appelé lors de la prochaine mise en marche de l'appareil.

Luminosité :

Ce menu permet d'adapter la luminosité de l'écran tactile.

Langue :

Ce menu permet de régler la langue de l'écran tactile.

WLAN :

Ce menu permet d'effectuer des réglages de connexion à un réseau local sans fil.

Sombre/clair :

Ce menu permet de choisir entre un design d'écran clair et un design d'écran sombre.

Mise en veille :

Ce menu permet de sélectionner le temps en minutes au bout duquel l'écran tactile passe en mode veille.

Information :

Ce menu affiche le nombre de portions et de cycles de nettoyage traités jusqu'à présent, ainsi que la version actuelle du logiciel et le numéro de série de l'appareil.

Manuel :

La sélection de cette option de menu fait apparaître un code QR¹. Le scanner avec un smartphone ou une tablette ayant accès à Internet pour obtenir de plus amples informations sur le site web correspondant.

Prestation de service :

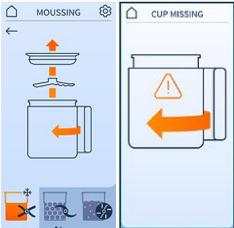
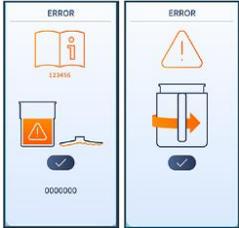
La sélection de cette option de menu fait apparaître un code QR¹. Le scanner avec un smartphone ou une tablette ayant accès à Internet pour obtenir de plus amples informations sur le site web correspondant.

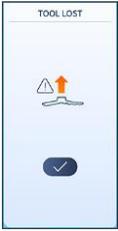
Réinitialiser :

Ce menu permet de réinitialiser les réglages aux paramètres d'usine.

¹ QR Code est une marque enregistrée par DENSO WAVE INCORPORATED

11 Dépannage

Défaut	Cause	Remède
<p>Affichage lors de l'émulsionnement « Godet trop plein ».</p> 	<p>L'appareil détecte un godet trop plein avec un contenu surgelé.</p>	<p>L'appareil traite d'abord le contenu excédentaire du godet.</p> <p>Retirer la quantité excédentaire du godet et continuer le traitement avec moins de contenu, jusqu'à la quantité souhaitée</p>
<p>Affichage « Pas de récipient protecteur ».</p> 	<p>S'affiche à chaque tentative de démarrage si aucun récipient protecteur n'est raccordé.</p>	<p>Insérer le récipient protecteur sur l'appareil et le verrouiller.</p>
<p>L'appareil s'arrête en raison d'une surcharge</p> 	<p>Émulsionnement de denrées alimentaires ayant été trop (<-23°C) ou trop peu (>-18°C) congelées ou ayant commencé à se décongeler.</p>	<p>Activer puis désactiver l'appareil, adapter le contenu du godet, puis poursuivre le traitement.</p>
	<p>Coupe de morceaux d'aliments trop gros (non congelés), etc.</p>	<p>Activer puis désactiver l'appareil, adapter le contenu du godet, puis poursuivre le traitement.</p>
	<p>Le rotor émulsionneur est émuossé</p>	<p>Vérifier le rotor émulsionneur et le remplacer si nécessaire.</p>

<p>L'appareil s'arrête automatiquement</p> 	<p>Éjection du rotor émulsionneur en cas de fonction répétitive, si plus d'un cycle de traitement est réglé.</p> <p>Le rotor émulsionneur peut se trouver dans le produit à traiter.</p>	<p>Retirer le rotor émulsionneur du godet et le refixer correctement.</p>
<p>Erreur technique dans l'appareil</p> 	<p>La machine est défectueuse et ne peut pas être redémarrée.</p>	<p>Arrêter la machine, s'adresser à l'équipe de service et envoyer la machine pour contrôle et réparation.</p>
<p>Message d'erreur simple</p> 	<p>Erreur ne résultant pas d'une utilisation erronée et ne mettant pas la machine en danger</p>	<p>Actionner le bouton de confirmation</p>

12 Entretien

Le Mousse Chef 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 dans le centre de service FRXSH ou lorsque le compteur de portions indique 20'000 portions. 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.

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.

13 Stockage et transport

Stockage :

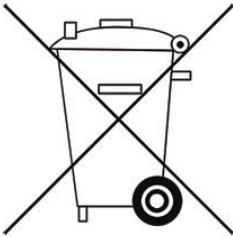
Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, le ranger après l'avoir nettoyé et le protéger des rayons du soleil, dans un endroit sec et frais, exempt de poussière. Afin de garantir une protection sûre, conserver l'appareil dans son emballage d'origine.

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 débranché du secteur.
- L'appareil est emballé dans son emballage d'origine.
- Les secousses et les chocs pendant le transport doivent être évités.

14 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

15 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	Écran tactile, unité électronique à microprocesseur
Interfaces	WiFi, module Bluetooth, USB
Niveau de pression acoustique (LPA)	< 80 db(A)
Dimensions	47,66 x 18,24 x 31,12 cm (h x l x p)
Poids	14,25 kg (sans accessoires)
Tôle enveloppe et plaque de recouvrement	Acier inoxydable
Socle de l'appareil	Aluminium moulé sous pression avec revêtement hygiénique
Pièces du châssis / couvercle de fond	Polyamide

Tab. 3 : caractéristiques techniques

16 Équipement et accessoires*

*inclus dans le pack de démarrage Mousse Chef

Accessoires	Réf.		Description
Mousse Chef « Gold Dancer »	100083		Rotor émulsionneur Or en acier trempé au nitrure de titane pour micropulvériser des aliments surgelés et fouetter des denrées liquides.
Mousse Chef « Silver Dancer »*	100087		Rotor émulsionneur Argent en acier trempé pour micropulvériser des aliments surgelés et fouetter des denrées liquides.
Cup en acier chromé avec couvercle*	100090 100091		Godet en acier chromé de haute qualité avec couvercle adapté, destiné à surgeler des recettes d'aliments. Disponible en lot de 4.
Splashguard & Ringscraper*	100088		Protection anti-éclaboussures en caoutchouc nitrile avec pré-racleur en plastique. Empêche les aliments de s'infiltrer dans le boîtier de l'appareil pendant le traitement.
Protective Beaker*	100084		Récipient protecteur en plastique avec nouvelle fonction de blocage pour un crantage sécurisé et bouton de déverrouillage, empêchant le détachement pendant le traitement.

Whipping Disc	100089		Batteur en acier chromé, pour fouetter des denrées alimentaires liquides.
Cutter	100082		Couteau polyvalent à 2 lames en acier chromé pour couper ou hacher des aliments non congelés.
Pince à couteau	201051		Pour fixer et retirer en toute sécurité le couteau Cutter tranchant sur le porte-couteau du Mousse Chef.
Rinse*	100086		Bague de rinçage bleue en caoutchouc nitrile pour le pré-nettoyage ou le nettoyage intermédiaire des surfaces en contact avec les aliments.
Cleaning Seal*	100081		Joint de couleur turquoise pour brosse de nettoyage.
Cleaning Brush Tritan*	100080		Avec brosses et racleur d'arbre, couleur turquoise, pour le nettoyage hygiénique des surfaces en contact avec les aliments dans le Mousse-Chef, en Tritan de qualité alimentaire supérieure, à utiliser avec le « Cleaningseal » et SANS rotor émulsionneur.

Couvercle de godet blanc*	100075		Couvercle en plastique pour le godet en acier chromé de Mousse Chef. Disponible en lot de 5.
Boîte isotherme	100076		Boîte isotherme en EPS avec couvercle et forme ajustée pour 4 godets en acier chromé avec couvercle, offrant une protection optimale contre l'échauffement.

17 Déclaration de conformité

Voir document à part

18 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.

19 Liste des illustrations

Fig. 1 : étendue de la livraison	12
Fig. 2 : émulsionnement	13
Fig. 3 : aperçu de l'interface du menu	18
Fig. 4 : barre d'aperçu en haut	18
Fig. 5 : barre de fonction du bas – écran 1	19
Fig. 6 : barre de fonction du bas – écran 2	19
Fig. 7 : aperçu de la gestion des recettes	42

20 Liste des tableaux

Tab. 1: structure des mises en gardes	6
Tab. 2: Conception des mises en garde	7
Tab. 3 : caractéristiques techniques	53

