FRXSH®
dance the taste




# FRXSH Mousse Chef Essential

## Aparato de cocina

Manual de instrucciones

Versión: 2.0

Documento número: 100482

ES

# Nota legal

Estimada clienta, estimado cliente:

Gracias por la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir una FRXSH Mousse Chef Essential.

La Mousse Chef Essential se fabrica en Suiza de acuerdo con las normas ISO certificadas. Sus funciones abarcan desde el mousse ultrafino de alimentos ultracongelados sin descongelar hasta helados, sorbetes mousses y mucho más súper sabrosos y de colores intensos, pasando por el troceado/picado suave, por ejemplo, de hierbas, tartar o verduras, hasta el batido esponjoso de ingredientes líquidos.

Usted puede porcionar su propia receta y trabajar con sobrepresión o con presión normal.

Usando la pantalla de botones mecánicos con respuesta háptica precisa, se pueden activar todos los procesos de forma rápida y segura. La Mousse Chef Essential procesa los alimentos con precisión y eficacia —incluso en funcionamiento intensivo— y destaca en el manejo gracias a su tamaño compacto y a su bajo peso, una placa base extraíble o al práctico cierre de protección del vaso.

Esperamos que disfrute utilizando su nuevo ayudante de cocina, la FRXSH Mousse Chef Essential.

2.ª edición julio de 2026

Fecha de creación: 14 de julio de 2026

Todos los derechos sobre este manual de instrucciones, en particular el derecho de reproducción y distribución, así como de traducción, son propiedad de FRXSH Vertrieb AG, también en caso de solicitud de derechos de propiedad industrial.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de este manual de instrucciones, así como su procesamiento, duplicación o distribución mediante sistemas electrónicos, sin el consentimiento previo por escrito de FRXSH Vertrieb AG.

FRXSH Vertrieb AG se reserva el derecho a modificar sin previo aviso este manual de instrucciones, así como las descripciones y los datos técnicos que contiene.

**Datos del fabricante:**



| **FRXSH Vertrieb AG** | |
|---|---|
| Industriestrasse 70 | |
| CH - 4657 Dulliken | |
| Teléfono: | +41 (0)58 178 88 00 |
| Correo electrónico: | office@frxsh-vertrieb.com |
| Internet: | www.frxsh.com |

# Índice

**Nota legal** ..... 2

**Índice** ..... 3

**1 Sobre este manual de instrucciones** ..... 5

1.1 Propósito del manual de instrucciones ..... 5

1.2 Orientación en el manual de instrucciones ..... 5

1.2.1 Símbolos y su significado ..... 5

1.2.2 Diseño de las advertencias ..... 6

**2 Seguridad** ..... 8

2.1 Uso previsto ..... 8

2.1.1 Posible uso indebido previsible ..... 9

2.2 Cualificación del personal ..... 10

2.3 Instrucciones básicas de seguridad ..... 10

2.4 Funciones de protección ..... 11

**3 Volumen de entrega** ..... 12

**4 Descripción del funcionamiento y del sistema** ..... 13

**5 Puesta en marcha** ..... 15

5.1 Desembalaje ..... 15

5.2 Instalación ..... 16

5.3 Conexión ..... 16

5.4 Encendido y apagado ..... 17

5.5 Elementos de mando ..... 18

**6 Indicaciones sobre la limpieza** ..... 20

6.1 Enjuague con el cepillo de limpieza (Cleaning Brush) y con Cleaning Seal SIN la Moussier Dancer ..... 21

6.2 Programa de limpieza en 3 pasos ..... 23

6.3 Limpieza manual del eje ..... 27

6.4 Enjuague de los tubos ... 28
**7 Espumar ... 29**
7.1 Manejo ... 29
7.2 Selección de los ajustes de elaboración para la función espumado ... 32
**8 Picar ... 33**
8.1 Manejo ... 33
8.2 Ajustes ... 35
**9 Batido ... 36**
9.1 Manejo ... 36
9.2 Ajustes ... 38
**10 Eliminación de fallos ... 39**
**11 Mantenimiento ... 41**
**12 Almacenamiento y transporte ... 42**
**13 Eliminación ... 42**
**14 Datos técnicos ... 43**
**15 Equipamiento y accesorios* ... 44**
**16 Declaración de conformidad ... 48**
**17 Garantía ... 48**
**18 Lista de imágenes ... 48**
**19 Lista de tablas ... 48**

# 1 Sobre este manual de instrucciones



- Para un uso correcto y seguro de la FRXSH Mousse Chef Essential, siga estas instrucciones.
- Las instrucciones forman parte de este producto, guárdelas en un lugar seguro para su uso futuro.
- En caso de transmisión del producto, asegúrese de que el destinatario reciba también este manual de instrucciones.

## 1.1 Propósito del manual de instrucciones

Este manual de instrucciones contiene información importante para el funcionamiento seguro de la FRXSH Mousse Chef Essential.

**Por lo tanto, lea este manual de instrucciones detenida y atentamente**

- antes de utilizar el producto por primera vez
- cuando vaya a realizar otros trabajos en el producto (por ejemplo: limpieza, mantenimiento, ...)

En caso necesario, consulte siempre la información que sea importante para usted.

**Preste especial atención al capítulo sobre seguridad.**

## 1.2 Orientación en el manual de instrucciones

### 1.2.1 Símbolos y su significado

La siguiente lista muestra los símbolos utilizados en este manual de instrucciones y sus respectivos significados.

**Símbolos generales**



**Información importante**

Este símbolo indica información adicional importante.



Este símbolo indica instrucciones de manipulación especiales que deben respetarse especialmente al utilizar el producto.

➢ Este símbolo indica un resultado intermedio en una secuencia de acciones.

✓ Este símbolo indica el resultado final de una secuencia de acciones.

### 1.2.2 Diseño de las advertencias

Para manipular la Mousse Chef Essential de forma segura y fiable recibe ayuda de diversas instrucciones.

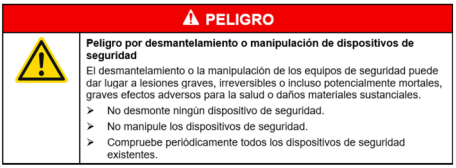
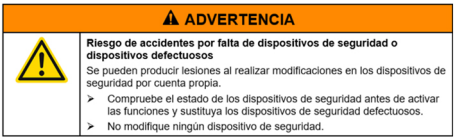
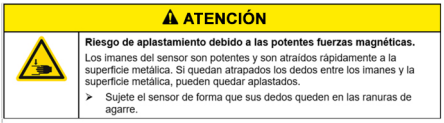
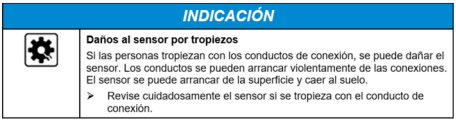
Dichas acciones van precedidas de advertencias.

**¡Las advertencias** (y también obligaciones y prohibiciones) **son para su protección personal!**

- Respete todas las advertencias de la Mousse Chef Essential y de su manual de instrucciones y compórtese en dichos casos con suma cautela.
- Asimismo, pase todas las advertencias a otros usuarios.

| Paso | Información | Contenido | Ejemplo |
|---|---|---|---|
| 1 | Nivel de peligro | Gravedad y clasificación del peligro mediante una palabra de advertencia y un pictograma. | ⚠ ATENCIÓN |
| 2 | Tipo y origen del peligro | ¿Qué tipo de peligro existe y cuál es su origen? | Cuchillas afiladas de la herramienta de elaboración |
| 3 | Posibles consecuencias del peligro | ¿Qué ocurrirá o puede ocurrir si no se sigue la advertencia? | Existe riesgo de lesiones por las cuchillas afiladas al colocar y retirar la herramienta de elaboración. |
| 4 | Medidas para prevenir o evitar el peligro | ¿Qué hay que hacer? ¿Qué se debe evitar? ¿Qué medidas de protección deben tomarse? | No toque la herramienta de elaboración por las cuchillas afiladas. |

*Tab. 1: Estructura de las advertencias*

| **Nivel de peligro (palabra de advertencia)** | **Significado y consecuencias del incumplimiento** | **Aviso de advertencia – Ejemplo ilustrativo** |
|---|---|---|
| PELIGRO | **Peligro** inminente de lesiones **corporales graves** o muerte. |  |
| ADVERTENCIA | **Situación** posiblemente peligrosa que **podría provocar lesiones corporales** graves o la muerte. |  |
| ATENCIÓN | **Situación** posiblemente peligrosa que **podría provocar lesiones** graves o la muerte. |  |
| INDICACIÓN | Situación **que puede provocar posibles** daños materiales en la máquina |  |

*Tab. 2: Diseño de las advertencias*

# 2 Seguridad

La Mousse Chef Essential es un aparato construido con cuidado y seguridad. No obstante, al manipular el aparato se pueden producir situaciones que pongan en peligro la salud. **Dichas situaciones solo se pueden evitar utilizando el aparato correctamente.**

Por este motivo, contiene este manual de instrucciones indicaciones para su seguridad.

Léalas y sígalas atentamente.

## 2.1 Uso previsto

La Mousse Chef Essential es un aparato de cocina electromecánico diseñado para uso profesional en el sector comercial (cocinas de restaurantes y hoteles, catering, comedores, centros sanitarios, etc.). Con este aparato es posible transformar alimentos ultracongelados en una masa de consistencia ultrafina sin descongelarlos previamente. La Mousse Chef Essential también se puede utilizar para picar, triturar o batir alimentos no congelados.

**Alimentos permitidos:**

Todas las sustancias o productos (vegetales, animales, fúngicos, minerales o también productos combinados) del sector alimentario destinados a ser ingeridos por el ser humano en estado procesado, parcialmente procesado o sin procesar.

El uso previsto incluye la observancia de estas instrucciones de uso y otras normas de seguridad y salud laboral. También deben respetarse las normas aplicables en materia de legislación alimentaria e higiene en la manipulación y elaboración de alimentos. Esto incluye, entre otras cosas

- la elaboración de alimentos frescos y comestibles
- el procesado posterior rápido tras la elaboración en la Mousse Chef Essential
- la devolución rápida al congelador de los preparados de mousse no utilizados y congelados
- la limpieza higiénica periódica de todas las superficies y accesorios que entran en contacto con los preparados alimenticios (véase el capítulo 6 Indicaciones sobre la limpieza)

El aparato solo podrá utilizarse si

- se encuentra en perfecto estado técnico
- el personal operario tiene la cualificación requerida y la sensibilización necesaria en materia de seguridad y peligrosidad
- se siguen las instrucciones de este manual de instrucciones

En principio, cualquier uso distinto al previsto se considera uso inadecuado. El operador, y no el fabricante, es responsable de todos los daños personales y materiales derivados de un uso inadecuado.

### 2.1.1 Posible uso indebido previsible

**Durante el procesado de congelados**

- procesamiento de alimentos especialmente duros, tales como huesos, núcleos muy duros o cáscaras
- uso de alimentos enriquecidos con gas para su procesamiento en el recipiente (por ejemplo, líquidos carbonatados tales como agua mineral o cerveza)
- Uso de líquidos enriquecidos con gas para congelar alimentos. Entre ellos se encuentran:
  - congelar alimentos con nitrógeno líquido
- procesar alimentos demasiado, muy poco congelados o varias veces ya descongelados.
  - Con alimentos <-23 °C, puede sobrecargarse el aparato porque el contenido del vaso es demasiado duro, dificultando el espumado.
  - Con alimentos >-18 °C, puede sobrecargarse el aparato porque el contenido es demasiado blando o el contenido puede desprenderse del vaso, dificultando el espumado.
- Procesamiento con demasiado contenido: Los alimentos, que salen del vaso por rebosamiento, pueden entrar en el interior del equipo.

**Durante el procesado de no congelados**

- batir líquidos espumosos, como nata, sin respetar la cantidad máxima de llenado reducida, lo que puede provocar el desbordamiento del recipiente debido al gran aumento de volumen
- picar alimentos grandes y sólidos Los ingredientes (como carne, pescado, verduras, queso, etc.) deben picarse previamente.

**Mal uso general:**

- procesamiento de materiales que no contengan alimentos (incluidos los componentes del envasado de alimentos)
- uso no previsto de una herramienta de procesado Mousse Chef (por ejemplo, disco batidor para alimentos no líquidos o para líquidos congelados)
- utilización de herramientas de procesamiento no autorizadas por FRXSH Vertrieb AG y recipientes inadecuados no suministrados por el fabricante para la ultracongelación y el procesamiento de preparados alimenticios
- uso en funcionamiento continuo sin pausa para el procesamiento industrial de alimentos
- uso del aparato al aire libre (inclemencias meteorológicas, lluvia, etc.)
- uso del aparato en un entorno húmedo o en la proximidad inmediata de líquidos
- uso del aparato cerca de salpicaduras, fuentes calientes, humeantes o grasientas.

## 2.2 Cualificación del personal

- El aparato solamente debe ser manejado por personas que hayan sido instruidas en su uso seguro.
- Asegúrese de que los niños menores de 8 años no tengan acceso al aparato.
- Asegúrese de que los grupos de personas vulnerables, como niños mayores de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, únicamente puedan acceder al aparato y manejarlo bajo la supervisión de una persona que haya sido instruida sobre su uso seguro. Este grupo de personas debe haber comprendido los peligros asociados al uso del aparato.
- El aparato sólo debe ser reparado y puesto a punto por personal debidamente formado y certificado.

## 2.3 Instrucciones básicas de seguridad

- Utilice el aparato única y exclusivamente en perfecto estado técnico.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que se respetan la tensión y la frecuencia de red indicadas en la placa de características. No utilice nunca el aparato en fuentes de tensión cuyas especificaciones eléctricas difieran de las indicadas en la placa de características.
- Para una mayor protección, recomendamos instalar un interruptor diferencial con una corriente residual máxima de 20 mA para la conexión eléctrica en la que se va a utilizar el aparato.
- Antes de cada uso, compruebe que el aparato, el cable de conexión y los accesorios no estén dañados. No utilice el aparato si detecta algún daño.
- No realice ninguna modificación en el aparato, en sus componentes ni en sus accesorios.
- Utilice únicamente accesorios originales FRXSH y solo para el uso previsto.
- No utilice los accesorios del aparato para fines distintos del uso previsto descrito en estas instrucciones.
- No abra ninguna tapa fija ni la carcasa del aparato.
- No toque ninguna pieza en movimiento.
- No ponga en marcha la máquina sin las herramientas de elaboración y los recipientes de protección correctamente fijados.
- Proceda con precaución y cuidado al cambiar las herramientas de elaboración. Las cuchillas están muy afiladas y se corre el riesgo de sufrir lesiones si se manipulan incorrectamente.
- Si observa un comportamiento inusual del aparato, humo o ruido, o daños en el aparato, en el cable de conexión o en los accesorios, apague inmediatamente el aparato en el interruptor de red y desconéctelo de la alimentación eléctrica tirando del enchufe o desconectando el fusible.
- El aparato está precintado y solo debe ser abierto, reparado y mantenido por personal debidamente formado y certificado.

## 2.4 Funciones de protección

**Detección de sobrellenado para la elaboración de productos congelados**

Si se introduce un recipiente con un nivel de llenado excesivo (por encima del límite de llenado), el aparato espuma hasta el límite de llenado máximo y, a continuación, vuelve a la posición final superior. Hay que retirar el material sobrante. Después, se puede seguir procesando el contenido restante del vaso.

**Apagado de emergencia en caso de sobrecarga**

Si se sobrepasa la capacidad máxima de admisión del aparato durante la elaboración (p.ej., debido a que la temperatura del producto es demasiado baja <-23 °C o a que la Moussier Dancer está desafilada), el aparato detiene el proceso y lleva el eje a la posición final superior.

**Protección durante el funcionamiento sin Moussier Dancer**

Si el usuario no conecta la Moussier Dancer y pone en marcha el aparato, éste detecta cuando el eje golpea el material congelado y retrocede el eje a la posición final superior para proteger el mecanismo.

**Protección cuando se trabaja sin vaso protector**

No se puede arrancar los motores del aparato sin un recipiente de protección montado en la brida.

Los mensajes de error se describen en el capítulo 10 Eliminación de fallos.

# 3 Volumen de entrega

En el volumen de suministro de una Mousse Chef Essential se incluye lo siguiente:




*Fig. 1: Volumen de entrega*

| Pos. | Denominación |
|---|---|
| 1 | 1 aparato Mousse Chef Essential |
| 2 | 1 Splashguard (protector antisalpicaduras) completo con Ringscraper (rascador anular) |
| 3 | 1 Moussier Dancer «plateada» |
| 4 | 1 tapa de cierre para el vaso Cup |
| 5 | 1 Cup (vaso) de acero cromado |
| 6 | 1 Cleaning Brush (cepillo de limpieza) (cepillo turquesa) |
| 7 | 1 Cleaningseal (sello de limpieza) (junta del vaso para cepillo de limpieza turquesa) |
| 8 | 1 placa base colocada |
| 9 | 1 Protective Beaker (vaso protector) |

*Tab. 3: Volumen de entrega*

Tras la entrega, hay que comprobar que el contenido del embalaje esté completo y en buen estado. Si se detectan defectos o faltan accesorios, diríjase inmediatamente al punto de venta o al servicio técnico responsable.

# 4 Descripción del funcionamiento y del sistema

En la Mousse Chef Essential, se espuman los preparados alimenticios congelados hasta obtener una consistencia ultrafina congelada. Los alimentos que se van a procesar se introducen en líquido en el vaso de acero cromado y se congelan previamente a una temperatura de entre -18 y -23 °C durante al menos 24 horas. Durante la elaboración, los alimentos se desmenuzan finamente sin descongelarlos previamente mediante una Moussier Dancer que gira hacia abajo y, al mismo tiempo, se espuman con y sin sobrepresión para formar una masa esponjosa o a punto de nieve ligera según la receta.

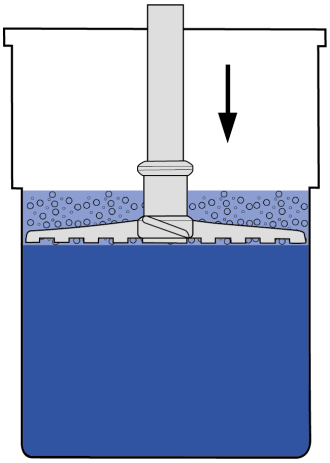


*Fig. 2: Proceso de espumado*

En la Mousse Chef Essential, se pueden picar o batir esponjosamente alimentos no congelados de forma rápida y suave. Una de las diferentes herramientas de elaboración gira por los alimentos de arriba hacia abajo en un proceso descendente.

| **Herramienta de elaboración *opcional** | **Finalidad de uso** |
|---|---|
| Moussier Dancer plata<br>Moussier Dancer oro* | espumar, batir |
| Cutter* | picar |
| Whipping Disc* | batido |

*Tab. 4: Herramientas de elaboración*

La herramienta de elaboración para la aplicación deseada se inserta en el protector antisalpicaduras Splashguard y se fija al portacuchillas magnético de la Mousse Chef Essential junto con el protector antisalpicaduras.

Para ello, coloque primero los dientes en la copa de la cuchilla del utensilio de procesado utilizado en el portacuchillas del aparato. A continuación, empuje en sentido antihorario la herramienta de elaboración hacia arriba en el portacuchillas hasta que el imán atraiga la herramienta de elaboración y esta se acople por completo. Antes de la elaboración debe asegurarse de que el portacuchillas y el vaso de cuchillas no estén sucios. Si el portacuchillas no entra completamente en el vaso de cuchillas debido a suciedad, corre peligro de que la cuchilla entre en el el fondo del vaso de acero inoxidable y se dañen tanto la cuchilla como el vaso.

A continuación, se colocan los vasos de acero cromado llenos de alimentos en el vaso protector y se fijan a la Mousse Chef Essential junto con él. El aparato ya está listo para su uso y puede ser programado y puesto en marcha con los botones.

Antes de cualquier elaboración, asegúrese de que la placa base desmontable está fijada a la Mousse Chef Essential.

# 5 Puesta en marcha

En este capítulo se describe cómo poner en marcha la Mousse Chef Essential por primera vez.

## 5.1 Desembalaje

**⚠ ATENCIÓN**



**Riesgo de lesiones debido a un desembalaje incorrecto.**

El aparato pesa unos 12 kg.

➢ Si es posible, desembale la unidad con dos personas.

**⚠ ATENCIÓN**



**Riesgo de lesiones por bordes afilados**

Algunas partes del aparato tienen bordes afilados con los que el usuario puede hacerse daño.

➢ Durante el desembalaje, tenga cuidado de no hacerse daño con los bordes afilados.

**Desembalaje del aparato**

1. Saque el aparato de la caja.
2. Retire el material de embalaje, las tiras adhesivas y las láminas protectoras del aparato.
   ✓ Aparato desembalado.



**Información importante**

Recomendamos conservar el material de embalaje (caja de cartón y placas de poliestireno) para el transporte, el almacenamiento y la posible devolución (por ejemplo, en caso de mantenimiento).

## 5.2 Instalación

**Instalación del aparato**

1. Coloque el aparato sobre una superficie segura, estable, nivelada y seca.



- Los pies de goma deben estar siempre colocados en el aparato.
- No cubra nunca las aletas de la parte posterior del aparato.
- Distancia mínima entre la parte trasera del aparato y otros objetos 10 cm.
- Es imprescindible poder acceder libremente al interruptor de red situado en la parte trasera del aparato.
- La placa base desmontable debe fijarse a la Mousse Chef Essential antes de utilizarla

✓ Puesta en marcha del aparato.



**Información importante**

En caso de una cocina en movimiento («food truck», barcos, tren, etc.) asegure el aparato para evitar posibles riesgos de vuelco o deslizamiento.

## 5.3 Conexión

**Tendido del cable de red**

1. Asegúrese de que el cable de conexión está bien tendido. No doble el cable y evite tenderlo sobre bordes afilados.



- El cable de red está fijado en la parte posterior del aparato.
- Tenga en cuenta la tensión de red. Utilice el aparato únicamente con la tensión de red indicada en la placa de características.

✓ Cable de red colocado.

## 5.4 Encendido y apagado

**Encender la Mousse Chef Essential**

1. Coloque el interruptor de encendido de la parte trasera del aparato en la posición «I».
   - ➢ La visualización del panel de mando se enciende.
   - ✓ La Mousse Chef Essential se enciende.

¡Coloque la placa base en la Mousse Chef Essential antes de cada uso!

**Apagar la Mousse Chef Essential**

1. Coloque el interruptor de encendido situado en la parte trasera del aparato en la posición «0».
   - ➢ La visualización del panel de mando se apaga.
   - ✓ La Mousse Chef Essential está apagada.

## 5.5 Elementos de mando

En la Mousse Chef Essential están presentes los siguientes elemento de mando o visualizaciones:




*Fig. 3: Elementos de mando*

| Pos. | Función |
|---|---|
| 1 | Visualización de las porciones programadas y barra de progreso de la elaboración. Las flechas muestran la dirección de marcha del eje. |
| 2 | Aumenta la cantidad de porciones |
| 3 | Reduce la cantidad de porciones |
| 4 | Desactivación y activación de la función de sobrepresión |
| 5 | • Selección de los programas de limpieza C1, C2 y C3<br>El led del pulsador se ilumina cuando hay un programa de limpieza encendido |
| 6 | • Inicia el proceso de elaboración/limpieza<br>• Detecta si se colocó un vaso protector<br>El led verde del pulsador brilla con luz intermitente: No se detectó ningún vaso protector<br>El led verde del pulsador brilla con luz permanente: Se detectó un vaso protector<br>• Desplaza el eje a la posición final superior |

| | |
|---|---|
| 7 | • Para el proceso de elaboración/limpieza<br>Mientras, el eje retorna a la posición final superior<br>• Función de reinicio cuando no se inició ningún proceso |
| 8 | • Led de modo de espera<br>El led de modo de espera se ilumina cuando no se maneja el aparato durante 10 minutos y este pasa al modo de espera que ahorra energía. Pulsando el botón 6 o girando hacia adentro o hacia afuera el vaso protector se activa el aparato desde el modo de espera. |
| 9 | El interruptor principal en el dorso apaga el aparato sin demora, el eje se detiene en la posición en la que se encuentra. |

*Tab. 5: Elementos de mando*

# 6 Indicaciones sobre la limpieza

**⚠ ATENCIÓN**



**Bordes afilados en la Moussier Dancer**

Existe riesgo de lesiones por las cuchillas afiladas al colocar y retirar la Moussier Dancer.

➢ No toque la Moussier Dancer por los bordes afilados.



Antes de utilizar los accesorios por primera vez, lávelos a fondo con agua caliente utilizando un detergente lavavajillas convencional y un paño o un cepillo suave. Una vez finalizada la limpieza, elimine los restos de detergente que puedan quedar.



**Información importante**

Recomendamos untar la Moussier Dancer con aceite alimenticio cuando se va a tardar en usar, para evitar que se cubra con depósitos de herrumbre.

- Limpie el exterior del aparato con un paño suave ligeramente humedecido y un producto de limpieza adecuado y, a continuación, séquelo (sin pulverizar ni dejar correr agua).
- Cups de acero cromado, Cutter y Whipping Disc se pueden lavar en el lavavajillas.
- Deje secar los accesorios de limpieza, como el Cleaning Brush (cepillo de limpieza) y el Cleaning Seal correspondiente, después de utilizarlos (por ejemplo, sobre un paño de cocina).
- Accesorios Moussier Dancer, protector antisalpicaduras Splashguard , rascador de anillos Ringscraper, vaso protector, tapas de vaso Cup Caps: Enjuáguelos con agua caliente y un producto de limpieza adecuado / cepíllelos y aclárelos y séquelos bien (la Moussier Dancer se puede cubrir con depósitos de herrumbre ligera si se aceita).

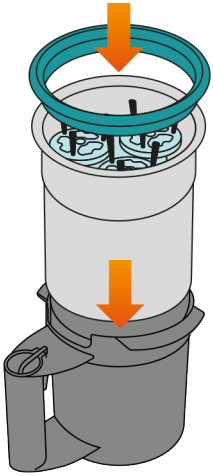
Para garantizar la higiene y el correcto funcionamiento del aparato, deben respetarse las siguientes instrucciones de limpieza durante su uso:

| Procedimiento de limpieza | Programa | Ciclo |
|---|---|---|
| Enjuague con el cepillo de limpieza (Cleaning Brush) y con Cleaning Seal SIN la Moussier Dancer (véase el capítulo 6.1) | C1 | • AL cambiar las recetas elaboradas |
| Programa de limpieza en 3 pasos (véase el capítulo 6.2) | C2 | • ANTES de la primera elaboración del día<br>• TRAS la última elaboración del día |
| Limpieza manual del eje (véase el capítulo 6.3) | C3 | • EN caso necesario |
| Enjuague de los tubos (véase el capítulo 6.4) | C1 y C2 | • EN cada limpieza |

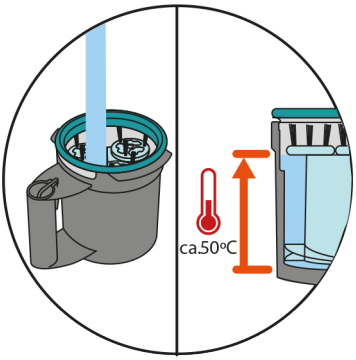
*Tab. 6: Procesos de limpieza*

## 6.1 Enjuague con el cepillo de limpieza (Cleaning Brush) y con Cleaning Seal SIN la Moussier Dancer

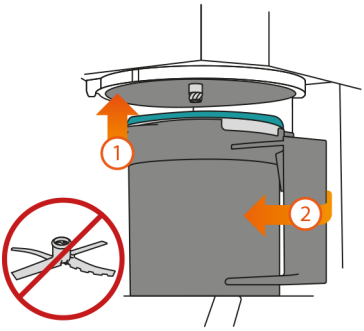
1. Introduzca el cepillo de limpieza turquesa en un Cup limpio y coloque el Cup en el vaso protector.
2. Coloque el anillo de sellado turquesa en el borde superior del Cup.



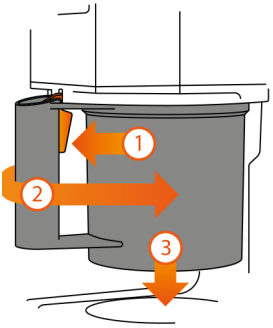
3. Rellene el Cup con agua caliente hasta los labios de goma de los rascadores del eje en el inserto del cepillo. ¡No use detergente!



4. Coloque el vaso protector con el contenido en la Mousse Chef Essential y bloquéelo girándolo hacia la izquierda hasta oír como encaja en su sitio.
5. Pulse el botón de la limpieza ( ).
   - ➢ En la pantalla aparece C1.
   - ➢ La duración del enjuague es de aprox. 1 minuto.
6. Pulse el botón ( ), para iniciar el enjuague.



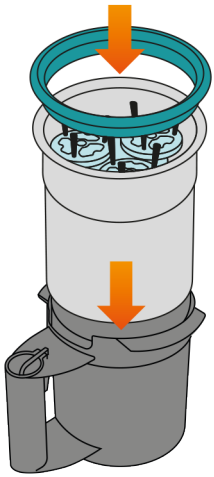

7. Tras finalizar el enjuague, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
8. Saque del Cup el anillo de sellado turquesa y después el cepillo de limpieza y retire el Cup del vaso protector.
9. Vacíe el contenido del Cup y limpie el Cup para su uso posterior.
   - ✓ Aclarado concluido.



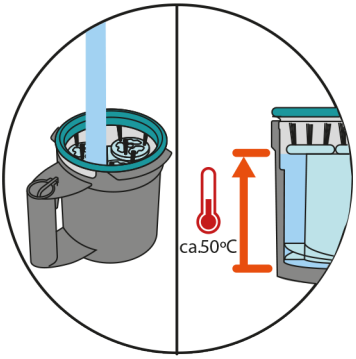
## 6.2 Programa de limpieza en 3 pasos

**Fase 1: Enjuague con el cepillo de limpieza (Cleaning Brush) y con Cleaning Seal SIN la Moussier Dancer**

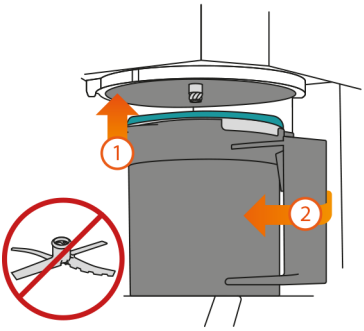
1. Introduzca el cepillo de limpieza turquesa en un Cup limpio y coloque el Cup en el vaso protector.
2. Coloque el anillo de sellado turquesa en el borde superior del Cup.



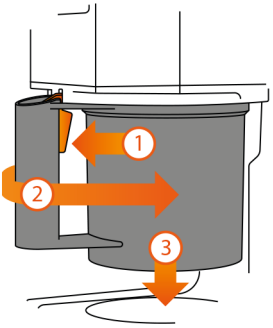
3. Rellene el Cup con agua caliente hasta los labios de goma de los rascadores del eje en el inserto del cepillo. ¡No use detergente!



4. Coloque el vaso protector con el contenido en la Mousse Chef Essential y bloquéelo girándolo hacia la izquierda hasta oír como encaja en su sitio.
5. Pulse 2 veces el botón de la limpieza ( ).
   - ➢ En la pantalla aparece C2.
   - ➢ La duración del enjuague es de aprox. 1 minuto.
6. Pulse el botón ( ), para iniciar el enjuague.



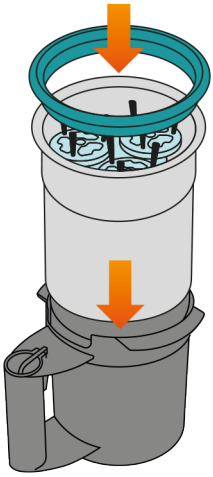

7. Una vez finalizado el enjuagado, desbloquee y retire el vaso protector con Cup girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
8. Saque del Cup el anillo de sellado turquesa y después el cepillo de limpieza y retire el Cup del vaso protector.
9. Vacíe el contenido del Cup y limpie el Cup para su uso posterior.



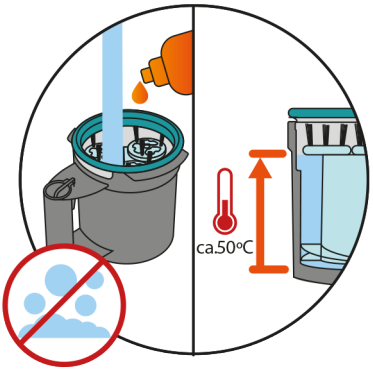
**Fase 2: Limpieza higiénica del área en contacto con alimentos con el cepillo de limpieza (Cleaning Brush) y con Cleaning Seal SIN la Moussier Dancer**

**ATENCIÓN: ¡No use la Moussier Dancer en ninguna circunstancia!**

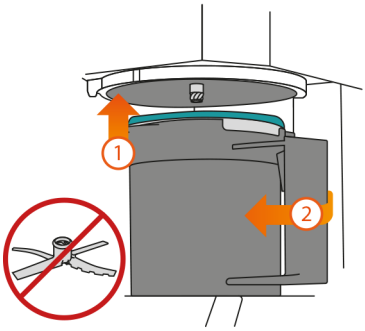
10. Introduzca el cepillo de limpieza turquesa en un Cup limpio y coloque el Cup en el vaso protector.
11. Coloque el anillo de sellado turquesa en el borde superior del Cup.



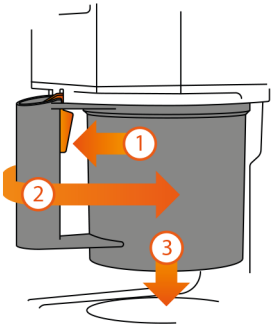
12. Llene el Cup con agua hasta los labios de goma de los rascadores del eje en el inserto del cepillo y añada un detergente alimentario NO ESPUMOSO y desinfectante.



13. Coloque el vaso protector con el contenido en la Mousse Chef Essential y bloquéelo girándolo hacia la izquierda hasta oír como encaja en su sitio.
14. Pulse el botón ( ), para iniciar la limpieza.
    - ➢ Se ejecuta el programa de limpieza.
    - ➢ Dura aprox. 1 minuto.



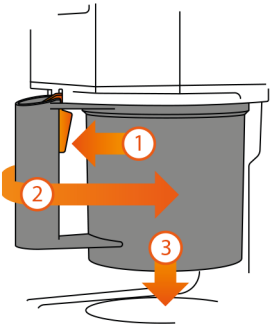

15. Una vez finalizada la limpieza, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
16. Saque del Cup el anillo de sellado turquesa y después el cepillo de limpieza y retire el Cup del vaso protector.
17. Vacíe el contenido del Cup y limpie el Cup para la fase 3 Aclarado




**Fase 3: Aclare con el cepillo de limpieza (Cleaning Brush) y con Cleaning Seal SIN la Moussier Dancer (igual que en la fase 1)**

18. Ejecute las instrucciones de los pasos 1-9
    - ✓ Programa de limpieza en 3 pasos concluido.

## 6.3 Limpieza manual del eje

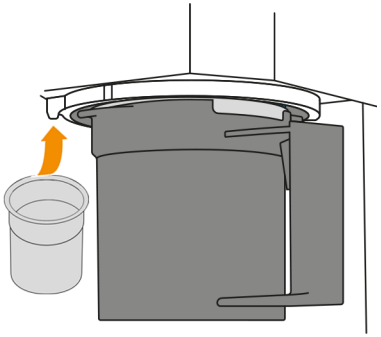



1. Gire hacia dentro hasta el tope el vaso protector sin contenido / sin protector antisalpicaduras y sin las palas de la Moussier, para activar el interruptor de protección.
2. Pulse 3 veces el botón de la limpieza ( ).
   - ➢ En la pantalla aparece C3.
3. Pulse el botón ( ).
   - ➢ El eje desciende para ser limpiado a mano.
4. Retire la placa base desmontable en la base de la Mousse Chef Essential.
5. Desbloquee el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
6. Saque el vaso protector del aparato moviéndolo inclinado hacia abajo.
7. Limpie el eje pasando un paño suave y humedecido con un detergente apto para alimentos para eliminar los restos de alimentos y pase un segundo paño limpio para eliminar los restos de dicho detergente.
8. Coloque de nuevo el vaso protector en el aparato con el eje extendido y pulse después el botón .
   - ➢ Directamente tras enroscar el vaso y pulsar el botón verde retrocede el eje.
   - ✓ Ha concluido la limpieza manual.

## 6.4 Enjuague de los tubos

Para proteger los tubos ubicados en el interior del aparato de obturaciones debe ser siempre enjuagados con los programas de limpieza C1 y C2.

1. Ponga un recipiente en la salida de la desaireación.
2. Pulse durante la limpieza el botón de la desaireación ( ).
3. Recoja el líquido que sale con el recipiente.
   ✓ Ha concluido el enjuague de los tubos.



# 7 Espumar

| ⚠ ATENCIÓN | |
|---|---|
|  | **Bordes afilados en la Moussier Dancer**<br>Existe riesgo de lesiones por las cuchillas afiladas al colocar y retirar la Moussier Dancer.<br>➢ No toque la Moussier Dancer por los bordes afilados. |

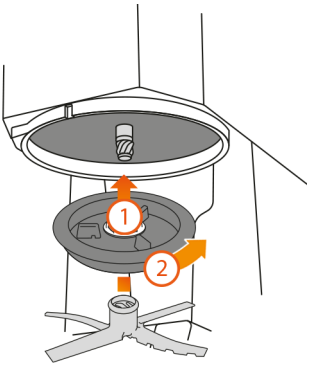
**Requisito previo:**

- El portacuchillas y las palas deben estar limpios en la intersección.
- La Mousse Chef Essential está encendida (véase el capítulo Encendido y apagado).
- Herramienta de elaboración necesaria: Mousse Chef Moussier Dancer plata u oro
- Comprobar antes de cada elaboración que la placa base está sujeta al aparato.
- Los vasos no se deben llenar por encima de la marca de la línea máxima de llenado (800 ml).

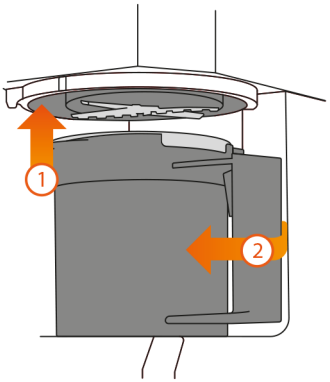
## 7.1 Manejo

**Manejo para espumado:**

1. En primer lugar, coloque la cuchilla Moussier Dancer junto con el protector antisalpicaduras Splashguard en el portacuchillas del aparato. Para ello, coloque primero el dentado en el vaso de la cuchilla Moussier Dancer en el portacuchillas del aparato.
   A continuación, empuje la cuchilla Moussier Dancer hacia arriba en el portacuchillas en sentido antihorario hasta que el imán atraiga la cuchilla Moussier Dancer y ésta quede completamente encajada.
2. Coloque el Cup con el contenido congelado en el vaso protector.

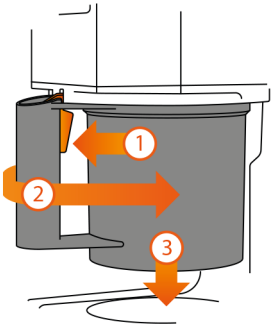


3. Coloque el vaso protector con contenido en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda, hasta oír como engarza.




4. Comience el espumado pulsando el botón 
Atención: El aparato arranca únicamente con el vaso protector correctamente colocado. Si el aparato no arrancase, repita los pasos 3 a 5.

5. Tras comenzar el espumado se muestran el contenido del vaso y el avance de la elaboración en la pantalla. Para desairear durante el espumado con sobrepresión puede pulsar el botón .

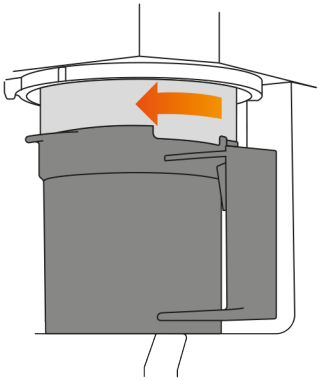



   ➢ Puede cancelar el espumado en cualquier momento. Pulse para ello el botón . Así, el eje retrocede a la posición de partida y se finaliza la elaboración.

6. Una vez finalizado el espumado, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector. Ponga el vaso protector sobre la placa base.

   ➢ Espere hasta que el eje haya llegado a la posición final superior antes de sacar el vaso protector.

7. A continuación, puede desenroscar el Cup pulsando y girando hacia la izquierda junto con el protector antisalpicaduras Splashguard y la Dancer, para sacarlo del aparato. Ahora el Splashguard y la herramienta de elaboración están en el Cup y se pueden sacar soltando el Splashguard del Cup.
8. Saque el Cup del vaso protector con el contenido elaborado para su utilización.
   ✓ Espumado concluido.



## 7.2 Selección de los ajustes de elaboración para la función espumado

**Selección de la cantidad a elaborar**

1. Seleccione la cantidad deseada para elaborar porciones completas con los dos botones (+/−).
   - ➢ Con el botón puede restablecer el número de procesiones que ha seleccionado.

**El contenido del vaso Mousse Chef Cup está diseñado para exactamente 10 porciones de 80 ml cada una, con un volumen de llenado máximo permitido de 800 ml para espumar alimentos congelados.** En cuanto la Moussier Dancer toca la superficie de los alimentos congelados, el aparato detecta el contenido disponible de los vasos en tamaños de porción calibrados y procesa todo el contenido de los vasos o las porciones seleccionadas de forma independiente.

Si el contenido del vaso no es suficiente para la cantidad de elaboración programada, la pantalla muestra un mensaje. La pantalla de siete segmentos parpadea con las porciones que aún faltan. En este caso, sustituya el vaso con el contenido elaborado hasta ese momento por un nuevo vaso con contenido congelado para obtener toda la cantidad de elaboración seleccionada.

**Selección de presión normal o sobrepresión**

En los ajustes de fábrica, tras encender la Mousse Chef Essential, la sobrepresión está siempre activada.

1. Pulse el botón , para apagar la sobrepresión (el indicador luminoso está apagado) o para activarla de nuevo (el indicador luminoso está encendido).

Ahora puede comenzar el espumado con la sobrepresión programada pulsando el botón .

Los ajustes de fábrica de sobrepresión pueden modificarse con efecto permanente, para que no se pierdan tras apagar y encender el aparato, como sigue:

1. Pulse el botón , para desactivar la sobrepresión.
   - ➢ El indicador luminoso del botón está apagado.
2. Mantenga pulsado el botón durante unos 3 segundos.
   - ➢ En el aparato se ve la indicación «P0» (significa «No Pressure»).
   - ✓ Se ha guardado la nueva configuración.

Del mismo modo se puede activar permanentemente la sobrepresión. La indicación del aparato muestra después «P1» (significa «Over Pressure»).

# 8 Picar

| ⚠ ATENCIÓN | |
|---|---|
|  | **Cuchillas con bordes afilados en la herramienta de elaboración**<br>Al montar y desmontar la herramienta de elaboración, hay riesgo de lesiones por las cuchillas afiladas.<br>➢ No toque la herramienta de elaboración por las cuchillas afiladas.<br>➢ **Para montar o desmontar, utilice siempre las pinzas para cuchillas suministradas.** |

**Requisito previo:**

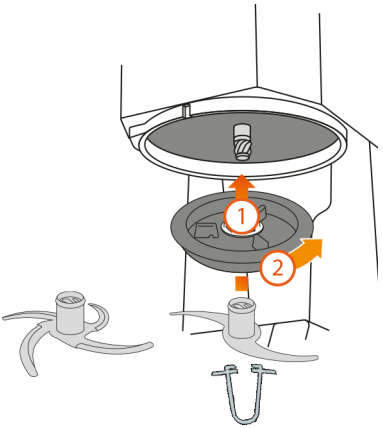
- La Mousse Chef Essential está encendida (véase el capítulo Encendido y apagado).
- Herramienta de elaboración necesaria como accesorio especial opcional: Mousse Chef «Cutter» de 2 hojas o de 4 hojas con pinza para colocar y retirar la cuchilla
- Comprobar antes de cada elaboración que la placa base está sujeta al aparato.

## 8.1 Manejo

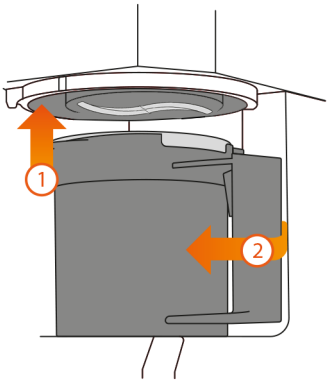
**Manejo Trocear/Picar:**

1. **En primer lugar coloque en el portacuchillas del aparato el Cutter (de 2 hojas o de 4 hojas) junto con el protector antisalpicaduras Splashguard usando la pinza.**
   Para ello, coloque primero los dientes del vaso del Cutter en el portacuchillas del aparato.
   A continuación, empuje el Cutter hacia arriba sobre el portacuchillas en sentido antihorario hasta que el imán atraiga el Cutter y quede totalmente encajada.

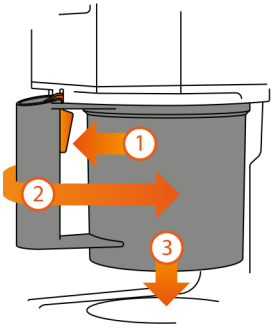
   **¡Precaución! La cuchilla del Cutter está muy afilada y solo se puede colocar y retirar usando la pinza adjunta.**
2. Coloque el Cup con el contenido en dados (aprox. 2×2 cm) en el vaso protector.



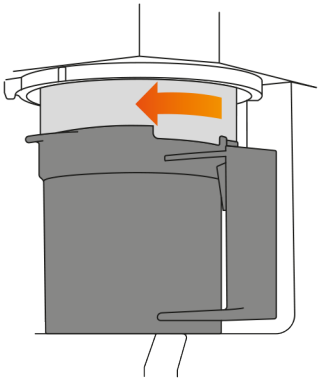
3. Coloque el vaso protector con contenido en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda, hasta oír como engarza.
4. Comience a trocear/picar pulsando el botón .
5. Para desairear durante la elaboración con sobrepresión puede pulsar el botón .
   - ➢ Puede cancelar el procedimiento en cualquier momento. Pulse para ello el botón . Así, el eje retrocede a la posición de partida y se finaliza la elaboración.




6. Una vez finalizado el troceado/picado, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector. Ponga el vaso protector sobre la placa base.
   - ➢ Espere hasta que el eje haya llegado a la posición final superior antes de sacar el vaso protector.




7. A continuación, puede desenroscar el Cup pulsando y girando hacia la izquierda junto con el protector antisalpicaduras Splashguard y la cuchilla del Cutter, para sacarlo del aparato. Ahora el Splashguard y la herramienta de elaboración están en el Cup y se pueden sacar soltando el Splashguard del Cup.
8. **Retire la cuchilla del Cutter únicamente usando la pinza.**
9. Saque el Cup del vaso protector con el contenido elaborado para su utilización.
   - ✓ Troceado/Picado concluido.



## 8.2 Ajustes

**Selección de presión normal o sobrepresión**

En los ajustes de fábrica, tras encender la Mousse Chef Essential, la sobrepresión está siempre activada.

1. Pulse el botón , para apagar la sobrepresión (el indicador luminoso está apagado) o para activarla de nuevo (el indicador luminoso está encendido).

Ahora puede comenzar el troceado/picado con la sobrepresión programada pulsando el botón 

Los ajustes de fábrica de sobrepresión pueden modificarse con efecto permanente, para que no se pierdan tras apagar y encender el aparato, como sigue:

1. Pulse el botón , para desactivar la sobrepresión.
   - ➢ El indicador luminoso del botón está apagado.
2. Mantenga pulsado el botón  durante unos 3 segundos.
   - ➢ En el aparato se ve la indicación «P0» (significa «No Pressure»).
   - ✓ Se ha guardado la nueva configuración.

Del mismo modo se puede activar permanentemente la sobrepresión. La indicación del aparato muestra después «P1» (significa «Over Pressure»).

# 9 Batido

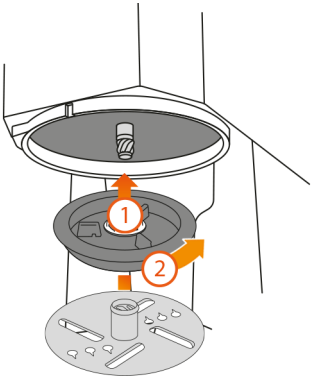
**Requisito previo:**

- La Mousse Chef Essential está encendida (véase el capítulo Encendido y apagado).
- Herramienta de elaboración necesaria como accesorio especial opcional: Mousse Chef «Whipping Disc» para un batido esponjoso (alternativamente la Moussier Dancer para un batido más compacto)
- **Al batir líquidos, solo se recomienda una capacidad máxima del vaso de 500 ml debido a la posible expansión del volumen, para que no se supere la capacidad del vaso.**
- Comprobar antes de cada elaboración que la placa base está sujeta al aparato.

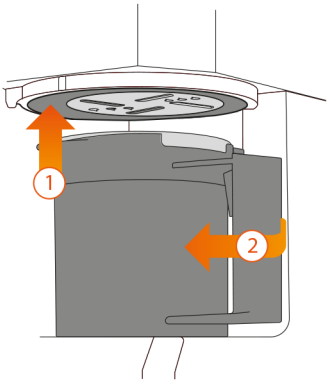
## 9.1 Manejo

**Manejo Batido:**

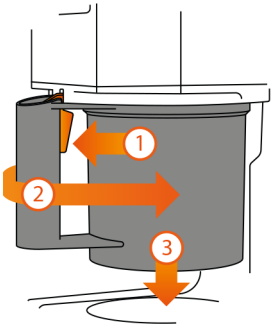
1. En primer lugar, coloque el Whipping Disc junto con el protector antisalpicaduras Splashguard en el portacuchillas del aparato.
   Para ello, coloque primero el dentado en el vaso de la cuchilla Moussier Dancer en el portacuchillas del aparato.
   A continuación, empuje el Whipping Disc hacia arriba en el portacuchillas en sentido antihorario hasta que el imán atraiga el batidor Whipping Disc y quede completamente encajado.
2. Coloque el Cup con el contenido líquido en el vaso protector.



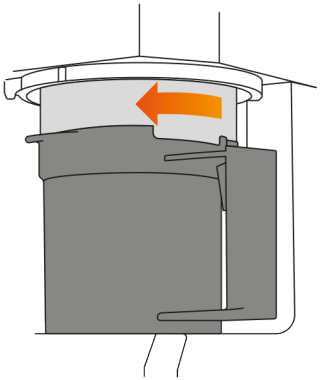
3. Coloque el vaso protector en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda, hasta oír como engarza.
4. Comience a batir pulsando el botón .




5. Para desairear durante el procedimiento con sobrepresión puede pulsar el icono de desaireación .
   - ➢ Puede cancelar el batido en cualquier momento. Pulse para ello el botón . Así, el eje retrocede a la posición de partida y se finaliza la elaboración.
6. Una vez finalizado el batido, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello el botón de desbloqueo. Deposite el vaso protector sobre la placa base.
   - ➢ Espere hasta que el eje haya llegado a la posición final superior antes de sacar el vaso protector.



7. A continuación, puede desenroscar el Cup pulsando y girando hacia la izquierda junto con el protector antisalpicaduras Splashguard y el Whipping Disc, para sacarlo del aparato. Ahora el Splashguard y la herramienta de elaboración están en el Cup y se pueden sacar soltando el Splashguard del Cup.
8. Saque el Cup del vaso protector con el contenido elaborado para su utilización.
   ✓ Batido concluido.



## 9.2 Ajustes

**Selección de presión normal o sobrepresión**

En los ajustes de fábrica, tras encender la Mousse Chef Essential, la sobrepresión está siempre activada.

1. Pulse el botón , para apagar la sobrepresión (el indicador luminoso está apagado) o para activarla de nuevo (el indicador luminoso está encendido).

Ahora puede comenzar el batido con la sobrepresión programada pulsando el botón .

Los ajustes de fábrica de sobrepresión pueden modificarse con efecto permanente, para que no se pierdan tras apagar y encender el aparato, como sigue:

1. Pulse el botón , para desactivar la sobrepresión.
   ➢ El indicador luminoso del botón está apagado.
2. Mantenga pulsado el botón durante unos 3 segundos.
   ➢ En el aparato se ve la indicación «P0» (significa «No Pressure»).
   ✓ Se ha guardado la nueva configuración.

Del mismo modo se puede activar permanentemente la sobrepresión. La indicación del aparato muestra después «P1» (significa «Over Pressure»).

# 10 Eliminación de fallos

| Fallo | Indicación | Nombre | Causa | Remedio |
|---|---|---|---|---|
| El aparato se para por sobrecarga | EE 1 | Sobrecarga corta del motor principal | Herramienta incorrecta, pala roma, espumado desde una temperatura muy fría (< -23°C), o muy caliente (> -18°C) o con alimentos ya descongelados, troceado/picado de piezas de carne muy grandes (descongeladas) | Use una pala nueva, use la herramienta correcta, compruebe la temperatura del producto es correcta |
| | EE 2 | Sobrecarga continuada del motor principal | | |
| | EE 3 | Sobrecarga del motor principal al retroceder | | |
| | EE 4 | Sobrecarga del motor de avance al elaborar las porciones | | |
| | EE 5 | Sobrecarga del motor de avance al retroceder | | |
| | EE 6 | Sobrecarga del motor de avance en avance rápido o al picar/batir | Herramienta falsa, ninguna pala montada, pala o cuchilla roma, medio muy frío | Monte la pala, use una pala nueva, use la herramienta correcta. |
| El aparato no arranca | | | No se conectó el vaso protector en el aparato | Coloque un nuevo vaso con contenido congelado |
| | EE 7 | Sobrecarga del motor de avance en la marcha de referencia | Pala atorada en el eje | Retire la placa base, saque el vaso por abajo |
| | EE 8 | Motor principal bloqueado al arrancar | Vaso llenado en exceso y pala bloqueada | Use el vaso con el nivel de llenado correcto |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| El aparato se para durante la elaboración | EE 9 | El vaso se salió durante la elaboración | Falta el bloqueo del vaso protector, el medio genera demasiadas vibraciones | Ponga el bloqueo, revise la temperatura del medio, revise la pala |
| | OF (Over Fill) | Demasiado contenido en el vaso | El aparato detecta un Cup demasiado lleno con contenido congelado. El aparato procesa primero el contenido sobrante del vaso Cup. | Retire la cantidad sobrante del vaso y continúe la elaboración con menos contenido de vaso hasta alcanzar la cantidad deseada. |
| La máquina tiene un defecto y no se puede volver a poner en marcha | SE + número | Error de sistema | Error en el control del aparato | Si los errores de sistema se repiten debe contactar a un distribuidor con atención al cliente e indicarle el número de error para subsanar la avería |

*Tab. 7: Lista de errores*

# 11 Mantenimiento

La FRXSH Mousse Chef Essential está diseñada para ser utilizada en cocinas profesionales. Para mantener su funcionalidad y precisión durante una larga vida útil, **se recomienda un mantenimiento anual en el punto de servicio FRXSH o después de 20.000 porciones (unos 2000 vasos).** Durante este mantenimiento, comprobamos todas las piezas funcionales del aparato y sustituimos las piezas de desgaste.

Acuérdese también de comprobar periódicamente las herramientas de elaboración de la Mousse Chef y sustitúyalas inmediatamente en caso de desgaste, como por ejemplo si la Moussier Dancer está desafilada o defectuosa.

**Asegúrese de que SIEMPRE esté colocado el rascador en el Splashguard durante la elaboración, para evitar que penetre algún alimento en el interior del aparato.**

Para el mantenimiento, envíe el aparato con el vaso protector Protective Beaker, el vaso Cup, el protector antisalpicaduras Splashguard y los accesorios Moussier Dancer limpios en el embalaje original al centro de servicio FRXSH.
Encontrará los datos de contacto en la tercera página de este manual, en el apartado «Nota legal», y en www.frxsh.com.

# 12 Almacenamiento y transporte

**Almacenamiento:**

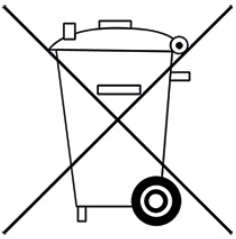
Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, guárdelo, limpio y protegido de la luz solar, en un lugar seco, fresco y sin polvo. Para garantizar una protección segura, guarde el aparato en su embalaje original.

**Transporte:**

Si necesita transportar el aparato, tenga en cuenta los siguientes puntos:

- Los vasos protectores Protective Beaker con el vaso Cup lleno ya no están acoplados al aparato.
- Se ha llevado a cabo un programa de limpieza en 3 pasos.
- El aparato está embalado en su embalaje original.
- Evite golpes e impactos durante el transporte.

# 13 Eliminación



¡No tire nunca aparatos eléctricos en la basura doméstica!

Los consumidores están legalmente obligados a eliminar los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil por separado de los residuos urbanos no clasificados. Esto garantiza un reciclaje respetuoso con el medio ambiente y que ahorra recursos.

Al deshacerse de aparatos, respete siempre la normativa nacional y regional sobre eliminación de residuos.

WEEE-Reg.-N.° DE 13599814

# 14 Datos técnicos

| | |
|---|---|
| **Potencia nominal** | **1000 W** |
| Tensión de red | 220-240 V |
| Frecuencia de red | 50-60 Hz |
| Sobrepresión | 1,2 bar |
| Tipo de conector | F, L, J, G |
| Transmisión de fuerza | Transmisión por correa dentada |
| Unidad de control | Panel de botones de corto recorrido, unidad electrónica, controlada por microprocesador |
| Nivel de presión acústica de emisión (LPA) | ‹80 dB(A) |
| Dimensiones | 47,7 × 18,2 × 31,1 cm (H × A × F) |
| Peso | 12,25 kg (sin accesorios) |
| Chapa de revestimiento y tapa | acero inoxidable |
| Base del aparato | aluminio moldeado por inyección a presión recubierto |
| Partes del chasis / tapa de la base | poliamida |

*Tab. 8: Datos técnicos*

# 15 Equipamiento y accesorios*

*incluido en el paquete inicial de la Mousse Chef Essential

| N.º de artículo | Producto | | Descripción |
|---|---|---|---|
| **Surtido de vasos** | | | |
| 100084 | Mousse Chef «Protective Beaker» para vasos de cromo* |  | Vaso protector FRXSH Mousse Chef negro, solo para los vasos de acero cromado. |
| 100091 | Cups FRXSH® de acero cromado pulido con tapa, set de 4* |  | Vaso FRXSH® de acero cromado pulido con el tapón a medida[1], set de 4<br><br>[1]Compatible también con otros equipos de categoría Frozen Food Processor |
| 100093 | Mousse Chef «Protective Beaker» azul , para vasos de plástico |  | Vaso protector FRXSH® Mousse Chef azul con estampado. Solo para vasos de plástico |
| 100094 | Vaso de plástico FRXSH® con tapa, set de 6 |  | Vaso de plástico FRXSH® transparente con tapón[1], set de 6<br><br>[1]Compatible también con otros equipos de categoría Frozen Food Processor |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 100092 | Vaso de plástico FRXSH® con tapa, set de 12 |  | Vaso de plástico FRXSH® transparente con tapón[1], set de 12<br><br>[1]Compatible también con otros equipos de categoría Frozen Food Processor |
| 100075 | «Cup Cap» FRXSH® blanco-transparente, set de 5 |  | Tapón FRXSH® de plástico para Cups de acero cromado[1] y de plástico[1], set de 5<br><br>[1]Compatible también con otros equipos de categoría Frozen Food Processor |
| **Protector antisalpicaduras y rascador previo** | | | |
| 100088 | Mousse Chef «Splashguard & Ringscraper»* |  | Protector antisalpicaduras FRXSH® Mousse Chef de caucho nitrílico con rascador de plástico. Evita que los alimentos entren en la carcasa del aparato durante la elaboración. |
| 100085 | Mousse Chef «Ringscraper» |  | Rascador previo FRXSH® Mousse Chef plástico para el Splashguard; de uso obligatorio durante la elaboración. |
| **Pala para Moussier: elaboración con alimento ultracongelado** | | | |
| 100087 | Mousse Chef «Silver Dancer»* |  | Pala Moussier FRXSH® Mousse Chef «plata» de acero endurecido para micropuré de alimentos congelados y para batir alimentos líquidos. |
| 100083 | Mousse Chef «Gold Dancer» |  | Pala Moussier FRXSH® Mousse Chef «oro» de acero endurecido con nitruro de titanio para micropuré de alimentos congelados y para batir alimentos líquidos. |

| Triturar y batir: alimentos no congelados | | | |
|---|---|---|---|
| 100082 | Mousse Chef «Cutter 2-hojas» |  | Versátil cuchilla FRXSH® Mousse Chef de 2 hojas de acero cromado para picar alimentos no congelados. |
| 100459 | Mousse Chef «Cutter 4-hojas» |  | Versátil cuchilla FRXSH® Mousse Chef de 4 hojas de acero cromado para picar alimentos no congelados. |
| 100095 | Set combinado: «Cutter 2-hojas» Mousse Chef y pinza para cuchilla FRXSH |  | Versátil cuchilla FRXSH® Mousse Chef de 2 hojas de acero cromado para picar alimentos no congelados. Set con pinza para cuchilla FRXSH. Accesorios obligatorios para utilizar la cuchilla Cutter |
| 201051 | Pinza para cuchillas FRXSH® |  | Accesorios FRXSH® obligatorios para utilizar la cuchilla Cutter |
| 100089 | Mousse Chef «Whipping Disc» |  | Versátil disco batidor FRXSH® Mousse Chef de acero cromado para batir alimentos no congelados. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Limpieza** | | | |
| 100086 | Mousse Chef «Rinse» |  | Anillo de enjuague FRXSH® Mousse Chef azul de caucho nitrílico para la limpieza previa o intermedia de superficies en contacto con alimentos. |
| 100080 | Mousse Chef «Cleaning Brush» Tritan* |  | Elemento limpiador FRXSH® Mousse Chef con cepillos y rascador ondulado, para la limpieza higiénica de las superficies en contacto con los alimentos en la Mousse Chef, Tritan de alta calidad apto para alimentos, para utilizar junto con el «Cleaningseal» y sin «Moussier Dancer». |
| 100081 | Mousse Chef «Cleaningseal»* |  | Anillo de sellado FRXSH® para el «Cleaning Brush» en turquesa. |
| **Otros accesorios** | | | |
| 100076 | «Isolier-Box» Mousse Chef |  | Caja aislante EPS FRXSH con tapa y a medida para los 4 Cups de acero cromado con tapa. Protege óptimamente el contenido ultracongelado del calentamiento. |

*Tab. 9: Equipamiento y accesorios*

# 16 Declaración de conformidad

Véase el documento aparte

# 17 Garantía

Si la garantía legal se amplía mediante una garantía concedida contractualmente, se aplicarán las mismas condiciones para la duración acordada de la garantía que también se aplican durante la garantía legal de acuerdo con las CGC de FRXSH Vertrieb AG.

En caso de problemas técnicos o preguntas sobre el funcionamiento y mantenimiento del aparato, póngase en contacto con nosotros por teléfono o mail (icc@cookingconcepts.com) con el número de serie de FRXSH, la explicación del problema, su teléfono de contacto y un horario para llamarle.

# 18 Lista de imágenes

Fig. 1: Volumen de entrega 12
Fig. 2: Proceso de espumado 13
Fig. 3: Elementos de mando 18

# 19 Lista de tablas

Tab. 1: Estructura de las advertencias 6
Tab. 2: Diseño de las advertencias 7
Tab. 3: Volumen de entrega 12
Tab. 4: Herramientas de elaboración 13
Tab. 5: Elementos de mando 19
Tab. 6: Procesos de limpieza 20
Tab. 7: Lista de errores 40
Tab. 8: Datos técnicos 43
Tab. 9: Equipamiento y accesorios 47