FRXSH®
dance the taste



FRXSH Mousse Chef

Aparato de cocina

Manual de instrucciones

Versión: 3.0

Documento número: 100163

ES

Nota legal

Estimada clienta, estimado cliente:

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

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

Puede porcionar con precisión la elaboración de su receta, seleccionar individualmente la intensidad de la elaboración y determinar el número de pasadas de elaboración, así como la sobrepresión.

Gracias a su gran pantalla táctil en color con guía inteligente del usuario y a nuevas funciones como la práctica programación de recetas, se pueden realizar todas las operaciones de forma rápida e intuitiva. La Mousse Chef procesa los alimentos con precisión, potencia y eficacia – incluso en funcionamiento intensivo– y destaca en el manejo gracias a su tamaño compacto, 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.

3.ª edición julio 2025

Fecha de creación: 12 de junio del 2025

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 Interfaz del menú 18
6 Indicaciones sobre la limpieza **20**
6.1 Limpiar la pantalla táctil 21
6.2 Aclarado con Moussier Dancer y anillo de aclarado 22
6.3 Programa de limpieza en 3 pasos 23
7 Espumar **28**
7.1 Manejo 28

7.2 Ajustes de fábrica Espumar ... 29
7.3 Selección de los ajustes de elaboración para la función espumado ... 30
8 Picar ... 33
8.1 Manejo ... 34
8.2 Ajustes de fábrica Picar ... 35
8.3 Ajustes ... 36
9 Batido ... 37
9.1 Manejo ... 37
9.2 Ajustes de fábrica Batido ... 38
9.3 Ajustes ... 39
10 Funcionalidades avanzadas ... 42
10.1 Gestión de recetas ... 42
10.1.1 Uso ... 42
10.1.2 Crear ... 43
10.1.3 Editar ... 45
10.1.4 Borrar ... 45
10.2 Configuración del aparato ... 47
11 Eliminación de fallos ... 48
12 Mantenimiento ... 50
13 Almacenamiento y transporte ... 51
14 Eliminación ... 51
15 Datos técnicos ... 52
16 Equipamiento y accesorios* ... 53
17 Declaración de conformidad ... 56
18 Garantía ... 57
19 Lista de imágenes ... 58
20 Lista de tablas ... 58

1 Sobre este manual de instrucciones



- Para un uso correcto y seguro de la FRXSH Mousse Chef, 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.

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

Cuando manipula la FRXSH Mousse Chef hay algunas acciones que pueden ser peligrosas.

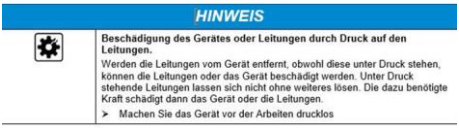
Dichas acciones van precedidas de advertencias.

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

- Observe todas las advertencias en la FRXSH Mousse Chef y en el manual de instrucciones y tenga especial precaución en estos casos.
- 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.	⚠ VORSICHT
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**
PELIGRO	**Peligro**inminente de lesiones **corporales graves**o muerte.	
ADVERTENCIA	**Situación**potencialmente peligrosa que **puede provocar lesiones corporales graves**o la muerte.	
PRECAUCIÓN	**Situación**posiblemente peligrosa que **podría provocar lesiones**corporales leves.	
INDICACIÓN	Situación **que puede provocar posibles** daños materiales en la máquina	

Tab. 2: Diseño de las advertencias

2 Seguridad

La Mousse Chef 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 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 congelados en una masa de consistencia ultrafina sin descongelarlos previamente. La Mousse Chef 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
- 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.

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. Se emite un icono de error. 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. Se emite un icono de error.

Detección de caída de la Moussier Dancer

Si, durante la repetición automática, la Moussier Dancer se sale del eje, por ejemplo, arrastrada por el material cuando se eleva el eje, el aparato detiene el proceso para evitar una colisión entre el portacuchillas y la Moussier Dancer durante el siguiente ciclo de elaboración. Se emite un icono de error.

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. Aparece el mismo icono de error que para la sobrecarga.

Protección cuando se trabaja sin vaso protector

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

Los mensajes de error y los iconos se describen en el capítulo 11 Eliminación de fallos.

3 Volumen de entrega

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



Fig. 1: Volumen de entrega

Pos.	Denominación
1	1 aparato Mousse Chef
2	2 Cups (vasos) de acero cromado con tapa de cierre
3	1 Rinse (anillo de enjuague azul)
4	1 Cleaningseal (sello de limpieza) (junta del vaso para cepillo de limpieza turquesa)
5	1 Moussier Dancer «plateada»
6	1 Splashguard (protector antisalpicaduras) completo con Ringscraper (rascador anular)
7	1 Cleaning Brush (cepillo de limpieza) (cepillo turquesa)
8	1 Protective Beaker (vaso protector)

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, 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 sobrepresión para formar una masa esponjosa o a punto de nieve ligera según la receta.

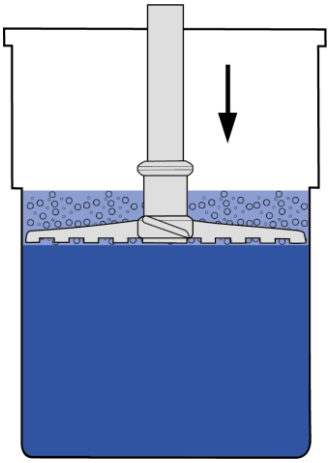


Fig. 2: Proceso de espumado

En la Mousse Chef, 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.

Tanto para el procesado de alimentos congelados como no congelados se puede ajustar individualmente la intensidad de procesado deseada para resaltar aún más el aroma, la estructura y la sensación en boca de un plato.

Herramienta de elaboración *opcional	**Finalidad de uso**
Moussier Dancer plata Moussier Dancer oro*	espumar, batir
Cutter*	picar
Whipping Disc*	batido

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 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.

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

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

5 Puesta en marcha

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

5.1 Desembalaje

⚠ PRECAUCIÓN	
	**Riesgo de lesiones debido a un desembalaje incorrecto.** El aparato pesa unos 14 kg. ➢ Si es posible, desembale la unidad con dos personas.

⚠ PRECAUCIÓN	
	**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 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.



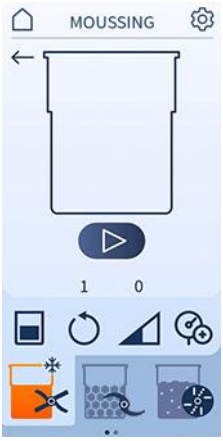
- El cable de red está fijado en la parte posterior del aparato.
- Tenga en cuenta la tensión de red. Utilice el aparato únicamente con la tensión de red indicada en la placa de características.

✓ Cable de red colocado.

5.4 Encendido y apagado

Encender la Mousse Chef

1. Coloque el interruptor de encendido de la parte trasera del aparato en la posición «I».
   - ➢ La pantalla táctil muestra brevemente el logotipo de FRXSH y, a continuación, cambia a la pantalla de inicio con el ajuste de fábrica Espumar. (véase la ilustración de la derecha)
   - ✓ Mousse Chef se enciende.



La pantalla pasa al modo de espera tras 5 minutos sin funcionar. Toque la pantalla para volver a la pantalla de inicio o al último menú seleccionado.

Coloque la placa base en la Mousse Chef antes de cada uso.

Apagado de la Mousse Chef

1. Coloque el interruptor de encendido situado en la parte trasera del aparato en la posición «O».
   - ➢ La pantalla táctil se apaga.
   - ✓ La Mousse Chef está apagada.

5.5 Interfaz del menú

En la pantalla táctil de Mousse Chef se pueden ver los siguientes elementos de menú:

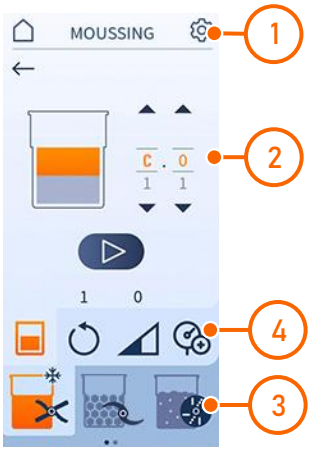


Fig. 3: Sinopsis de la interfaz del menú

Pos.	Denominación
1	Barra superior de visión general «Selección del menú principal, visualización del nombre del menú y selección de los ajustes del aparato».
2	Selección de los parámetros de elaboración y activación de la elaboración
3	Barra de funciones inferior «Selección de las funciones del aparato» con 2 ventanas
4	Barra de ajustes de elaboración 2.° nivel desde abajo "Seleccionar ajustes de elaboración individuales" para la función del aparato seleccionada.

Los iconos marcados en naranja representan menús seleccionados o notas relativas a la elaboración activada.

Barra superior de visión general:

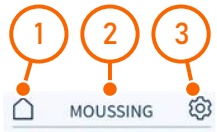


Fig. 4: Barra superior de visión general

Pos.	Denominación
1	Icono de selección del menú principal
2	Visualización del nombre del menú
3	Icono de selección de los ajustes del aparato Véase el capítulo 10.2 Configuración del aparato

Barra de funciones inferior:

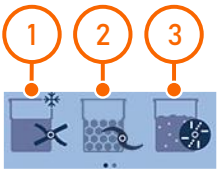


Fig. 5: Barra de funciones inferior – ventana 1

Pos.	Denominación
1	Icono de selección del menú de espumado Véase el capítulo 7 Espumar
2	Icono de selección del menú de picado Véase el capítulo 8 Picar
3	Icono de selección del menú de batido Véase el capítulo 9 Batido



Fig. 6: Barra de funciones inferior – ventana 2

Pos.	Denominación
4	Icono de selección del menú de limpieza Véase el capítulo 6 Indicaciones sobre la limpieza
5	Icono de selección del menú de gestión de recetas Véase el capítulo 10.1 Gestión de recetas

6 Indicaciones sobre la limpieza

⚠ Precaución



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.



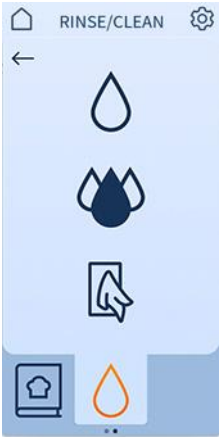
Antes de utilizar los accesorios por primera vez, lávelos a fondo con agua caliente utilizando un detergente lavavajillas convencional y un paño o un cepillo suave. Una vez finalizada la limpieza, elimine los restos de detergente que puedan quedar.

- 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 Cepillo de limpieza, 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 también se puede oxidar si se moja).

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

Procedimiento de limpieza	Ciclo
Limpiar la pantalla táctil (véase el cap. 6.1)	• En caso necesario
Aclarado con Moussier Dancer y anillo de aclarado (véase el cap. 6.2)	• AL cambiar las recetas elaboradas
Programa de limpieza en 3 pasos (véase el cap. 6.3)	• ANTES de la primera elaboración del día • TRAS la última elaboración del día

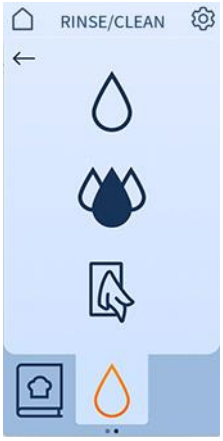
6.1 Limpiar la pantalla táctil

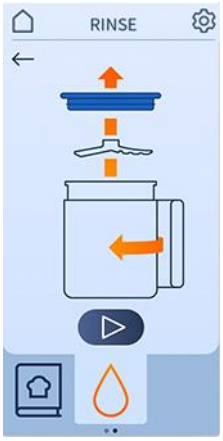


1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono de limpieza y selecciónelo.
   - ➢ Se abre un submenú.
2. Seleccione el programa de limpieza «Limpiar pantalla táctil» .
   - ➢ Se activa la limpieza de la pantalla durante 10 segundos, la pantalla táctil está inactiva durante este tiempo.
3. Limpie la pantalla con un paño suave y húmedo.
   - ✓ Pantalla táctil limpiada.

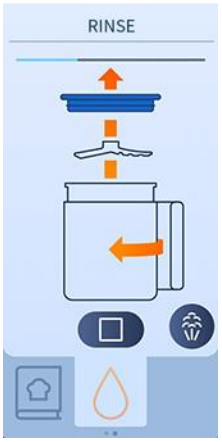
6.2 Aclarado con Moussier Dancer y anillo de aclarado

1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono de limpieza y selecciónelo.
   - ➢ Se abre un submenú.
2. Seleccione el programa de limpieza «Aclarado» .
3. Coloque la Moussier Dancer junto con el anillo de enjuague azul en el portacuchillas del aparato
   Para ello, coloque primero los dientes del vaso de la cuchilla de la Moussier Dancer en el portacuchillas del aparato
   A continuación, empuje la Moussier Dancer hacia arriba sobre el portacuchillas en sentido antihorario hasta que el imán atraiga la Moussier Dancer y quede totalmente encajada.
4. Llene un Cup limpio con agua tibia hasta la marca. ¡No use detergente!
5. Meta el Cup en el vaso protector.
6. Coloque el vaso protector con Cup en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda hasta oír como engarza.



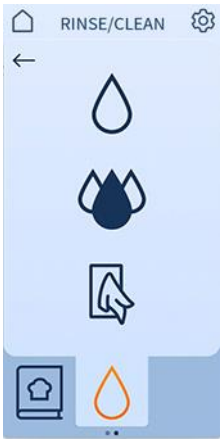


7. Pulse sobre el icono , para comenzar el enjuague.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
   - ➢ Pulsando el icono de desaireación durante el aclarado puede enjuagar también la manguera de aire. Ponga un recipiente debajo de la salida de aire del aparato para recoger el agua emergente.
   - ➢ El aclarado dura aprox. 1 minuto.
8. 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.
9. Retire el Cup, vacíe su contenido y límpielo para su uso posterior.
10. Retire del aparato la Moussier Dancer y el anillo de enjuague azul.
    - ✓ Aclarado concluido.



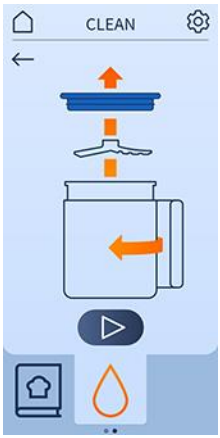
6.3 Programa de limpieza en 3 pasos

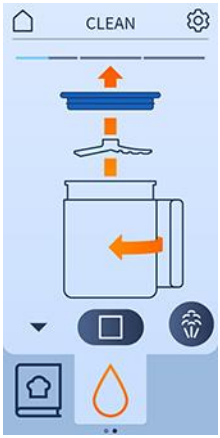
1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono de limpieza y selecciónelo.
   - ➢ Se abre un submenú.
2. Seleccione el programa de limpieza «Programa de limpieza en 3 pasos» .



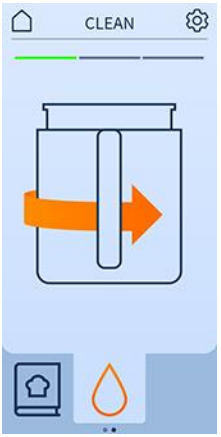
Fase 1: Aclarado de la Moussier Dancer y del anillo de aclarado (como en el cap. 6.2)

3. Coloque la Moussier Dancer junto con el anillo de enjuague azul en el portacuchillas del aparato.
   Para ello, coloque primero los dientes del vaso de la cuchilla de la Moussier Dancer en el portacuchillas del aparato.
   A continuación, empuje la Moussier Dancer hacia arriba sobre el portacuchillas en sentido antihorario hasta que el imán atraiga la Moussier Dancer y quede totalmente encajada.
4. Llene un Cup limpio con agua tibia hasta la marca. ¡No use detergente!
5. Meta el Cup en el vaso protector.
6. Coloque el vaso protector con contenido en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda oír como engarza.
7. Pulse sobre el icono , para comenzar el enjuague.
   - ➢ Se ejecuta el programa de aclarado. Dura aprox. 1 minuto.
   - ➢ Pulsando el icono de desaireación  durante el enjuague puede aclarar también la manguera de aire. Ponga un recipiente debajo de la salida de aire del aparato para recoger el agua emergente.
   - ➢ Tras finalizar el aclarado cambia la visualización en la pantalla táctil.





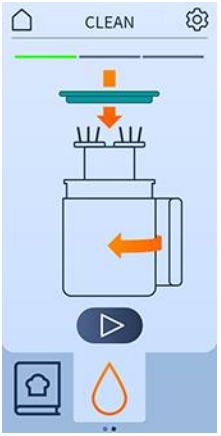
8. Desbloquee y retire el vaso protector girando hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
9. Retire el Cup, vacíe el contenido y limpie el Cup para la fase 2: Limpieza higiénica
10. IMPORTANTE: Retire del aparato la Moussier Dancer y el anillo de enjuague azul.



Fase 2: Limpieza higiénica de la zona en contacto con los alimentos con el cepillo de limpieza y el anillo de sellado.

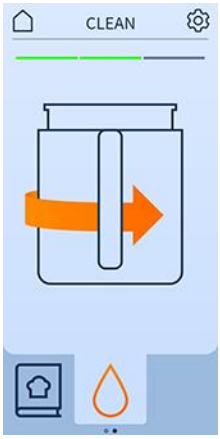
ATENCIÓN: ¡No use la Moussier Dancer en ninguna circunstancia!

11. Introduzca el cepillo de limpieza turquesa en un Cup limpio y coloque el Cup en el vaso protector.
12. Coloque el anillo de sellado turquesa en el borde superior del Cup.
13. 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.
14. Coloque el vaso protector con el contenido en la Mousse Chef y bloquéelo girándolo hacia la izquierda hasta oír como encaja en su sitio.
15. Pulse sobre el icono , para comenzar la limpieza.
    - Se ejecuta el programa de limpieza.
    - Dura aprox. 1 minuto.
    - Pulsando el icono de desaireación  durante la limpieza puede lavar también la manguera de aire. Ponga un recipiente debajo de la salida de aire del aparato para recoger el agua emergente.
    - Tras finalizar la limpieza cambia la visualización en la pantalla táctil.



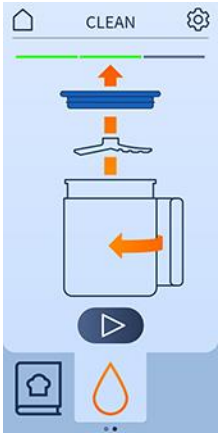


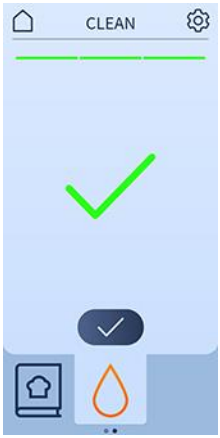
16. Una vez finalizada la limpieza, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
17. Saque del Cup el anillo de sellado turquesa y después el cepillo de limpieza y retire el Cup del vaso protector.
18. Vacíe el contenido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



Fase 3: Aclarado (como en la fase 1)

19. Ejecute las instrucciones de los pasos 3-10
    - ➢ Tras finalizar el aclarado cambia la visualización en la pantalla táctil.
    - ✓ Programa de limpieza en 3 pasos concluido.





7 Espumar

⚠ Precaución



Bordes afilados en la Moussier Dancer

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

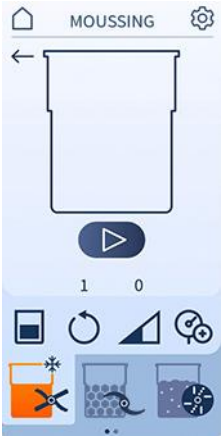
➢ No toque la Moussier Dancer por los bordes afilados.

Requisito previo:

- La Mousse Chef está encendida (véase el capítulo Encendido y apagado).
- Accesorios necesarios: Mousse Chef Moussier Dancer plata u oro
- Comprobar antes de cada elaboración que la placa base está sujeta al aparato.

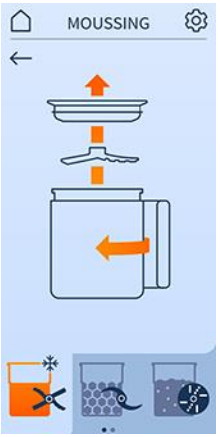
7.1 Manejo

Manejo para espumado



1. Pulse en el menú principal el icono izquierdo inferior .
   - ➢ El icono brilla en naranja para confirmar la selección.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Realice los ajustes necesarios, si procede.
   - ➢ Consulte para ello el capítulo 7.3 Selección de los ajustes de elaboración para la función espumado
   - ➢ En caso de ajustes de fábrica: Procesar todo el contenido del vaso, ciclo de elaboración (1), intensidad de elaboración (0), sobrepresión.
3. 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.
4. Coloque el Cup de acero cromado con el contenido congelado en el vaso protector.

5. Coloque el vaso protector con contenido en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda, hasta oír como engarza.
6. Comience el espumado pulsando el icono 
Atención: El aparato arranca únicamente con el vaso protector correctamente colocado. Si intenta comenzar la elaboración con el vaso protector mal colocado se muestra la imagen de la derecha y el aparato no funciona. Siga en ese caso los pasos 3-5.



7. Tras comenzar el espumado se muestran el contenido del vaso y el avance de la elaboración en la pantalla táctil. Para desairear durante el espumado con sobrepresión puede pulsar el icono de desaireación  .
   - ➢ Puede cancelar el espumado en cualquier momento. Pulse para ello el botón  .
8. 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.
9. Saque el Cup con el contenido elaborado para su utilización.
   - ✓ Espumado concluido.



7.2 Ajustes de fábrica Espumar

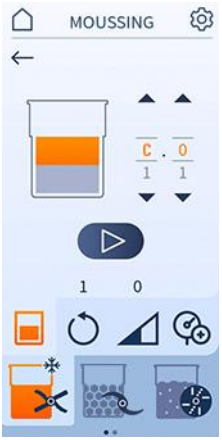
En los ajustes de fábrica, después de la pantalla de inicio, la función «Espumado» ya está preajustada con los ajustes de función «vaso entero, una pasada de elaboración, intensidad de espumado 0 = estándar y sobrepresión». Con este ajuste de fábrica, puede comenzar inmediatamente con la operación (véase el capítulo 7.1) para la elaboración en la función de espumado.

7.3 Selección de los ajustes de elaboración para la función espumado

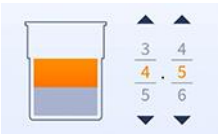
En primer lugar, asegúrese de que la función de espumado está activa en el menú principal (icono naranja) o pulse el icono inferior izquierdo  en el menú principal.

Puede guardar cada uno de sus propios ajustes de elaboración como una "receta" para reutilizarla más tarde (véase el capítulo Gestión de recetas).

Selección de la cantidad a elaborar



1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el icono izquierdo  para la cantidad a elaborar.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha.



2. Seleccione la cantidad a elaborar deseada para porciones enteras y décimas partes de porción en el campo numérico de la derecha (ejemplo: 4.5).
   - ✓ Se guarda automáticamente la cantidad a elaborar y se muestra para la elaboración.

La cantidad de porciones elaboradas se indica mediante líneas naranjas en el Cup durante la elaboración.

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 táctil muestra un mensaje. 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 los ciclos de elaboración

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el 2.icono a la izquierda para los ciclos de elaboración.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha.
2. Seleccione el número de ciclos de elaboración que desee (1 - 9) en el campo numérico de la derecha.
   - ✓ Se guarda automáticamente el número de ciclos de elaboración y se muestra para la elaboración.



Selección de la intensidad de elaboración o de la velocidad Speed Mode

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el 2.icono a la derecha para la intensidad de elaboración.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione en el campo numérico derecho la intensidad de elaboración mayor o menor para su receta (valores ajustables: -2, -1, 0, +1, +2).
   - ✓ Se guarda automáticamente la intensidad de elaboración y se muestra para la elaboración.



Indicación:

Puede seleccionar alternativamente «Speed Mode» con el icono . Con esta función, la Mousse Chef elabora masas homogéneas congeladas con recetas específicas (por ejemplo, sin contenido en trozos, como helado de vainilla, etc.) en un tiempo de elaboración más corto. Las recetas diseñadas para el Modo de Espumado normal no funcionarán con el Modo Speed.

Selección de presión normal o sobrepresión

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el icono derecho para la presión de elaboración programada .
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione la presión de elaboración deseada (ejemplo: presión normal).
   - ✓ Se guarda automáticamente la presión de elaboración y se muestra para la elaboración.



Ahora puede iniciar el espumado con los ajustes funcionales seleccionados tras concluir los pasos 3 a 5 indicados en el capítulo 7.1 pulsando .

Si quiere usar los ajustes de elaboración para otro vaso más tras concluir la elaboración puede activar la función de memoria, Memory, pulsando el icono para usarla con el vaso siguiente.

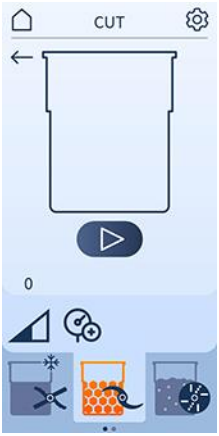
8 Picar

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

Requisito previo:

- La Mousse Chef está encendida (véase el capítulo Encendido y apagado).
- Accesorios especiales necesarios: Mousse Chef «Cutter» con pinza para colocar y retirar la cuchilla
- Comprobar antes de cada elaboración que la placa base está sujeta al aparato.

8.1 Manejo



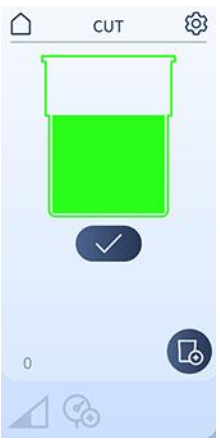
Manejo Picar:

1. Pulse en el menú principal sobre el icono central inferior .
   - El icono brilla en naranja para confirmar la selección.
   - En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Realice los ajustes necesarios, si procede.
   - Consulte para ello el capítulo 8.3 Ajustes.
   - En caso de ajustes de fábrica: Procesar todo el contenido del vaso, intensidad de elaboración (0), sobrepresión.
3. **En primer lugar coloque en el portacuchillas del aparato el Cutter 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.
4. Coloque el Cup de acero cromado con el contenido cortado en tacos en el vaso protector.

5. Coloque el vaso protector con contenido en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda, hasta oír como engarza.
6. Comience a picar pulsando el icono .
7. Tras comenzar el picado se muestra el avance de la elaboración en la pantalla táctil. Para desairear durante el procedimiento con sobrepresión puede pulsar el icono de desaireación .
   - ➢ Puede cancelar el procedimiento en cualquier momento. Pulse para ello el botón .
8. Una vez finalizado el picado, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello antes el botón de desbloqueo en el vaso protector.
9. **Retire la cuchilla del Cutter únicamente usando la pinza.**
10. Saque el Cup con el contenido elaborado para su utilización.
    - ✓ Picado concluido.





8.2 Ajustes de fábrica Picar

En los ajustes de fábrica, después de la pantalla de inicio, la función «Picar» ya está preajustada con los ajustes de función «intensidad de picado 0 = estándar y sobrepresión». Con este ajuste de fábrica, puede comenzar inmediatamente con la operación (véase el capítulo 8.1) para la elaboración en la función de picado.

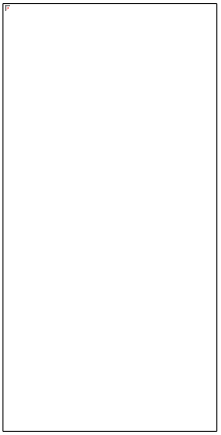
8.3 Ajustes

En primer lugar, asegúrese de que la función de picado está activa en el menú principal (icono naranja) o pulse el icono inferior izquierdo en el menú principal.

Puede guardar cada uno de sus propios ajustes de elaboración como una "receta" para reutilizarla más tarde (véase el capítulo Gestión de recetas).

Selección de la intensidad de elaboración

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el 1er icono para la intensidad de elaboración .
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione en el campo numérico derecho la intensidad de elaboración mayor o menor para su receta (valores ajustables: -1, 0, +1).
   - ✓ Se guarda automáticamente la intensidad de elaboración y se muestra para la elaboración.



Selección de presión normal o sobrepresión

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el icono derecho para la presión de elaboración programada .
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione la presión de elaboración deseada (ejemplo: presión normal).
   - ✓ Se guarda automáticamente la presión de elaboración y se muestra para la elaboración.



Ahora puede iniciar el picado con los ajustes funcionales seleccionados tras concluir los pasos 3 a 5 indicados en el capítulo 8.1 pulsando .

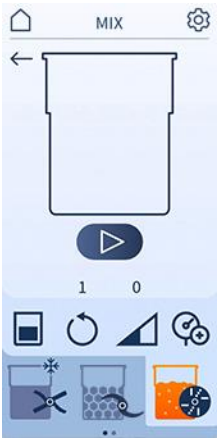
9 Batido

Requisito previo:

- La Mousse Chef está encendida (véase el capítulo Encendido y apagado).
- Accesorios especiales necesarios: Mousse Chef «Whipping Disc» para un batido esponjoso (alternativamente la Moussier Dancer para un batido más compacto)
- Comprobar antes de cada elaboración que la placa base está sujeta al aparato.

9.1 Manejo

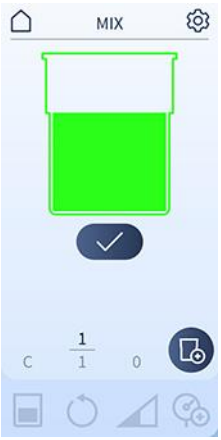
Manejo Batido:



1. Pulse en el menú principal sobre el icono derecho inferior .
   - ➢ El icono brilla en naranja para confirmar la selección.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Realice los ajustes necesarios, si procede.
   - ➢ Consulte para ello el capítulo 9.3 Ajustes.
   - ➢ En caso de ajustes de fábrica: Procesar todo el contenido del vaso, ciclo de elaboración (1), intensidad de elaboración 0, sobrepresión.
3. 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.
4. Coloque el Cup de acero cromado con el contenido líquido en el vaso protector.
5. Coloque el vaso protector en el aparato y bloquéelo girando hacia la izquierda, hasta oír como engarza.
6. Comience el batido pulsando el icono .

7. Tras comenzar el batido se muestra el avance de la elaboración en la pantalla táctil. 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 .
8. Una vez finalizado el batido, desbloquee y retire el vaso protector girándolo hacia la derecha. Pulse para ello el botón de desbloqueo.
9. **Saque el Whipping Disc junto con el protector Splashguard.**
10. Saque el Cup con el contenido elaborado para su utilización.
    - ✓ Batido concluido.





9.2 Ajustes de fábrica Batido

En los ajustes de fábrica, después de la pantalla de inicio, la función «Batido» ya está preajustada con los ajustes de función «vaso entero, una pasada de elaboración, intensidad de batido 0 = estándar y sobrepresión». Con este ajuste de fábrica, puede comenzar inmediatamente con la operación (véase el capítulo 9.1) para la elaboración en la función de batido.

9.3 Ajustes

En primer lugar, asegúrese de que la función de batido está activa en el menú principal (icono naranja) o pulse el icono inferior izquierdo en el menú principal. .

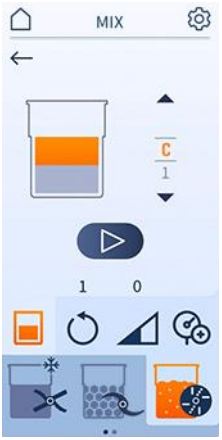
Puede guardar cada uno de sus propios ajustes de elaboración como una "receta" para reutilizarla más tarde (véase el capítulo Gestión de recetas).

Selección de la cantidad a elaborar

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.

La dosificación en porciones acorta el tiempo de elaboración en caso de varios ciclos, ya que el eje solo retrocede hasta su posición inicial después de la última pasada.

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el icono izquierdo para la cantidad a elaborar.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione la cantidad a elaborar deseada en el campo numérico derecho (vaso entero o alternativamente de 1 a 5 porciones).
   - ✓ Se guarda automáticamente la cantidad a elaborar y se muestra para la elaboración.



Selección de los ciclos de elaboración



1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el 2.icono a la izquierda para los ciclos de elaboración.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione el número de ciclos de elaboración que desee (1 - 9) en el campo numérico de la derecha.
   - ✓ Se guarda automáticamente el número de ciclos de elaboración y se muestra para la elaboración.

Selección de la intensidad de elaboración



1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el 2.icono a la derecha para la intensidad de elaboración.
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione en el campo numérico derecho la intensidad de elaboración mayor o menor para su receta (valores ajustables: -1, 0, +1).
   - ✓ Se guarda automáticamente la intensidad de elaboración y se muestra para la elaboración.

Selección de presión normal o sobrepresión

1. Pulse en el 2.º nivel de funciones sobre el icono derecho para la presión de elaboración programada .
   - ➢ En la pantalla táctil se puede ver la ilustración de la derecha
2. Seleccione la presión de elaboración deseada (ejemplo: presión normal).
   - ✓ Se guarda automáticamente la presión de elaboración y se muestra para la elaboración.



Ahora puede iniciar el batido con los ajustes funcionales seleccionados tras concluir los pasos 3 a 5 indicados en el capítulo 9.1 pulsando .

Si quiere usar los ajustes de elaboración para otro vaso más tras concluir la elaboración puede activar la función de memoria, Memory, pulsando el icono para usarla con el vaso siguiente.

10 Funcionalidades avanzadas

10.1 Gestión de recetas

La gestión de recetas guarda los ajustes de función de la Mousse Chef seleccionados para la receta en cuestión. Puede guardar hasta 5 ajustes de receta y recuperarlos para la elaboración según sea necesario.

En el menú encontrará las siguientes opciones **Gestión de recetas**:



Pos.	Denominación
1	Vista general Recetas guardadas (pulsación breve para uso) (pulsación larga para editar/borrar)
2	Icono de selección Crear receta (pulsación breve para agregar)

Fig. 7: Vista general Gestión de recetas

10.1.1 Uso

Utilizar la receta presente

1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono . Pulse sobre el icono para activar.
   - ➢ La pantalla táctil muestra la pantalla de inicio Ajustes de receta con las recetas almacenadas.
2. Seleccione la receta que desee tocándola brevemente (ejemplo: mousse de chocolate vegan).
3. Prepare el aparato para el tipo de elaboración correspondiente.
   - ➢ Consulte los capítulos Espumar, Picar, Batir.
   - ✓ Receta utilizada.



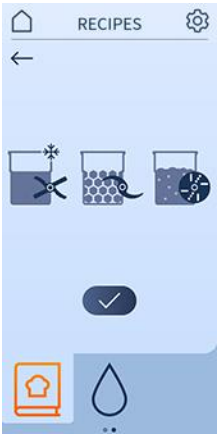
10.1.2 Crear

Crear nueva receta

1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono . Pulse sobre el icono para activar.
   - ➢ La pantalla táctil muestra la pantalla de inicio Ajustes de receta con las recetas almacenadas.
2. Pulse sobre el icono +
   - ➢ En la pantalla táctil se ve la ventana del modo de elaboración



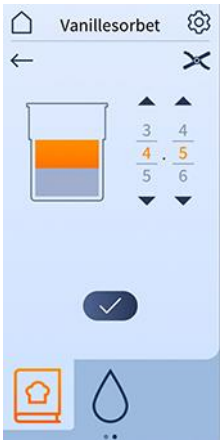
3. Seleccione el modo de elaboración deseado pulsando sobre el icono correspondiente.
4. Confirme la selección pulsando sobre el icono 
   - ➢ En la pantalla táctil se ve la ventana con el nombre de la receta.



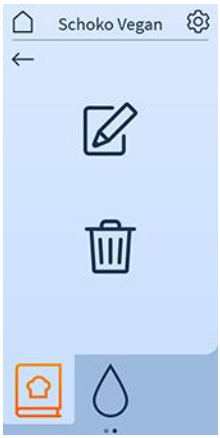
5. Pulse sobre el nombre de la receta deseada en el campo de indicación encima del teclado.
6. Confirme la indicación pulsando sobre el icono 
   - ➢ La pantalla táctil muestra los posibles ajustes para el modo de elaboración.



7. Adapte los ajustes a sus deseos.
8. Confirme el ajuste pulsando sobre el icono .
   - ➢ Adapte paso a paso los demás ajustes.
   - ✓ Se ha creado una nueva receta.



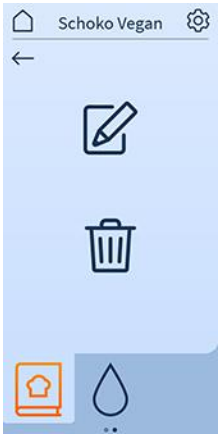
10.1.3 Editar



Editar una receta presente

1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono . Pulse sobre el icono para activar.
   - ➢ La pantalla táctil muestra la pantalla de inicio Ajustes de receta con las recetas almacenadas.
2. Pulsación larga sobre la receta a editar.
   - ➢ La pantalla táctil muestra la ventana Editar/Borrar (véase la ilustración a la derecha).
3. Pulse sobre el icono de edición .
   - ➢ Los ajustes para editar una receta son similares a los ajustes del capítulo de creación de una receta.
4. Adapte el modo de elaboración si fuese necesario.
5. Adapte el nombre de la receta si fuese necesario.
6. Adapte los ajustes de la receta.
   - ✓ Receta editada.

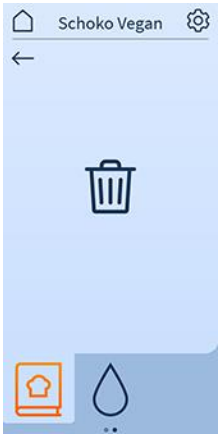
10.1.4 Borrar



Borrar la receta presente

1. Desplácese hacia la izquierda en la barra de funciones hasta que aparezca el icono . Pulse sobre el icono para activar.
   - ➢ La pantalla táctil muestra la pantalla de inicio Ajustes de receta con las recetas almacenadas.
2. Pulsación larga sobre la receta a editar.
   - ➢ La pantalla táctil muestra la ventana Editar/Borrar (véase la ilustración a la derecha).
3. Pulse sobre el icono de Borrar .
   - ➢ En la pantalla táctil se ve la ventana Borrar.

4. Para confirmar el borrado pulse sobre el icono .
   ✓ Receta borrada.



10.2 Configuración del aparato

Modo:

En este menú se puede seleccionar qué tipo de elaboración se debe abrir la próxima vez que se encienda el aparato.

Brillo:

En este menú se puede ajustar el brillo de la pantalla táctil.

Idioma:

En este menú se puede ajustar el idioma de la pantalla táctil.

WIFI:

En este menú se pueden realizar los ajustes de conexión a una red inalámbrica.

Oscuro/Claro:

En este menú se puede elegir entre un diseño de pantalla claro u oscuro.

Modo de reposo:

En este menú se puede seleccionar el tiempo en minutos tras el cual la pantalla táctil pasa al modo de reposo.

Información:

Este menú muestra el número de porciones y ciclos de limpieza procesados hasta la fecha, la versión de software actual y el número de serie del aparato.

Manual:

Al seleccionar esta opción de menú, aparece un código QR®[1]. Escanéelo con un smartphone o una tableta con acceso a internet para descargar el manual de instrucciones desde el sitio web correspondiente.

Servicio:

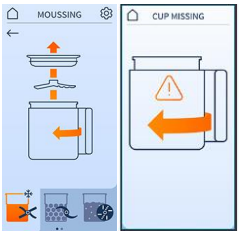
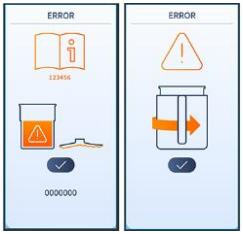
Al seleccionar esta opción de menú, aparece un código QR®[1]. Escanéelo con un smartphone o una tableta con acceso a internet para obtener más información desde el sitio web correspondiente.

Resetear:

En este menú se pueden restablecer los ajustes de fábrica.

[1] QR Code es una marca registrada de DENSO WAVE INCORPORATED

11 Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Remedio
Al espumar visualización «Cup llenado en exceso» 	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.
Visualización «Ningún vaso protector» 	Aparece en cada intento de arranque si no hay ningún vaso protector colocado.	Inserte y bloquee el vaso protector en el aparato.
	El vaso protector se ha retirado/desenroscado ligeramente de forma manual o por vibración durante la elaboración. Se detiene inmediatamente la elaboración y se apagan todos los motores.	Vuelva a colocar el vaso protector correctamente y continúe con la elaboración.
El aparato se para por sobrecarga 	Espumado con alimentos demasiado congelados (<- 23 °C), muy poco congelados (>-18 °C) o ya descongelados alguna vez.	Apague y vuelva a encender el aparato, ajuste el contenido del vaso y continúe con la elaboración.
	Picado de alimentos en trozos demasiado grandes (no congelados), etc.	Apague y vuelva a encender el aparato, ajuste el contenido del vaso y continúe con la elaboración.
	La cuchilla del Moussier Dancer está roma	Compruebe la Moussier Dancer y sustitúyala si es necesario

El aparato se detiene automáticamente 	Expulsa la Moussier Dancer durante la función de repetición si se programa más de un ciclo de elaboración. La cuchilla Moussier Dancer puede estar dentro del producto que se va a procesar.	Retire la Moussier Dancer del vaso y vuelva a colocarla correctamente.
Fallo técnico en el aparato 	La máquina tiene un defecto y no se puede volver a poner en marcha	Apague la máquina, póngase en contacto con el servicio técnico y envíe la máquina para su inspección y reparación.
Mensaje de error simple 	Error que no se debe a un uso indebido y no pone en peligro la máquina	Pulse el botón de confirmación

12 Mantenimiento

La FRXSH Mousse Chef 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 en el contador de porciones del aparato. 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.

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.

13 Almacenamiento y transporte

Almacenamiento:

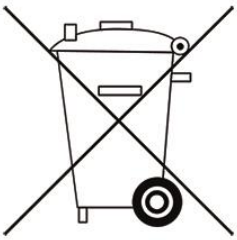
Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, guárdelo, limpio y protegido de la luz solar, en un lugar seco, fresco y sin polvo. Para garantizar una protección segura, guarde el aparato en su embalaje original.

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 desconectado de la red eléctrica.
- El aparato está embalado en su embalaje original.
- Evite golpes e impactos durante el transporte.

14 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

15 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	Pantalla táctil, unidad electrónica, controlada por microprocesador
Interfaces	Wifi, módulo Bluetooth, USB
Nivel de presión acústica de emisión (LPA)	<80 dB(A)
Dimensiones	47,66 × 18,24 × 31,12 cm (H × A × F)
Peso	14,25 kg (sin accesorios)
Chapa de revestimiento y tapa	acero inoxidable
Base del aparato	fundición inyectada de aluminio con revestimiento higiénico
Partes del chasis / tapa de la base	poliamida

Tab. 3: Datos técnicos

16 Equipamiento y accesorios*

*incluidos en el paquete inicial de la Mousse Chef

Accesorios	Art.-N.º		Descripción
Mousse Chef «Gold Dancer»	100083		Pala Moussier «oro» de acero endurecido con nitruro de titanio para micropuré de alimentos congelados y para batir alimentos líquidos.
Mousse Chef «Silver Dancer»*	100087		Pala Moussier «plata» de acero endurecido para micropuré de alimentos congelados y para batir alimentos líquidos.
Vaso «Cup» de acero cromado con tapa de cierre*	100090 100091		Vaso de acero cromado de alta calidad con tapa de cierre a juego para recetas de alimentos ultracongelados. Disponible en kit de 4 unidades.
Splashguard & Ringscraper*	100088		Protector antisalpicaduras de caucho nitrílico con rascador de plástico. Evita que los alimentos entren en la carcasa del aparato durante la elaboración.
Protective Beaker*	100084		Vaso protector de plástico con nueva función de bloqueo para un enganche seguro y botón de desbloqueo, evita que se afloje durante la elaboración.

Whipping Disc	100089		Batidor de disco de acero cromado para batir alimentos líquidos.
Cutter	100082		Versátil cuchilla de 2 hojas de acero cromado para picar alimentos no congelados.
Pinza para cuchillas	201051		Para colocar y retirar con seguridad las afiladas cuchillas del Cutter en el portacuchillas de la Mousse Chef.
Rinse*	100086		Anillo de enjuague azul de caucho nitrílico para la limpieza previa o intermedia de superficies en contacto con alimentos.
Cleaning Seal*	100081		Anillo de sellado para el «Cleaning Brush» en turquesa.
Cleaning Brush Tritan*	100080		Con cepillos y rascador ondulado, en color turquesa 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».

Cup Cap blanco*	100075		Tapa de cierre de plástico para el Cup de acero cromado de la Mousse Chef. Disponible en kit de 5 unidades.
Caja aislante	100076		Caja aislante EPS con tapa y a medida para los 4 Cups de acero cromado con tapa, protege óptimamente del calentamiento.

17 Declaración de conformidad

Véase el documento aparte

18 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.

19 Lista de imágenes

Fig. 1: Volumen de entrega 12
Fig. 2: Proceso de espumado 13
Fig. 3: Sinopsis de la interfaz del menú 18
Fig. 4: Barra superior de visión general 18
Fig. 5: Barra de funciones inferior - ventana 1 19
Fig. 6: Barra de funciones inferior - ventana 2 19
Fig. 7: Vista general Gestión de recetas 42

20 Lista de tablas

Tab. 1: Estructura de las advertencias 6
Tab. 2: Diseño de las advertencias 7
Tab. 3: Datos técnicos 52