

FRXSH®

dance the taste



FRXSH Mousse Chef

Kitchen Appliance



FRXSH®

Запасные части и аксессуары, входящие в поставку оборудования Mousse Chef:



Figure 1: Scope of delivery

Pos.	Designation
1	1 Mousse Chef
2	2 Чаши из хромированной стали и уплотнителем
3	1 Ополаскивающее кольцо
4	1 Чистящее уплотнение (уплотнение чаши)
5	1 Нож Moussier Dancer "Silver"
6	1 Защита от брызг
7	1 Щетка чистящая (Cleaning brush turquoise)
8	1 Защитный кожух стаканов-чаш

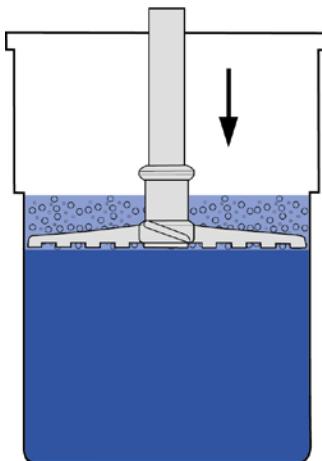


Figure 2: В оборудовании Mousse Chef замороженные продукты могут измельчаться до очень мелкой консистенции непосредственно в замороженном состоянии. Во время обработки вращающаяся вниз вал с ножом Moussier Dancer срезает замороженные продукты ультратонкими ломтиками, одновременно взбивая их под избыточным давлением до образования кремообразной или снежной воздушной массы, в зависимости от рецепта.

Аксессуары	Функции
Moussier Dancer Silver Moussier Dancer Gold*	Муссирование, взбивание
Cutter*	Измельчение
Whipping Disc*	Взбивание

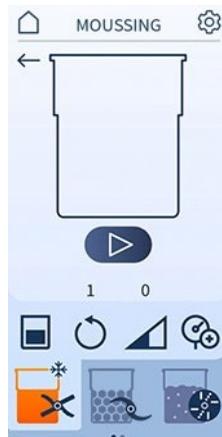
Включение и выключение аппарата Mousse Chef

Установите переключатель питания на задней панели устройства в положение «I».

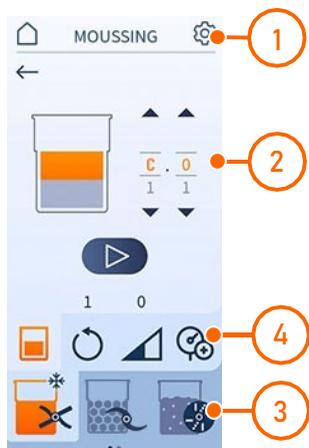
- Сенсорный дисплей на короткое время отображает логотип FRXSH и переключается на стартовый экран с заводской настройкой «Moussing». (см. рисунок справа)
- Аппарат Mousse Chef включен.

Дисплей переключается в режим ожидания через 5 минут бездействия. Коснитесь дисплея, чтобы снова увидеть стартовый экран или меню.

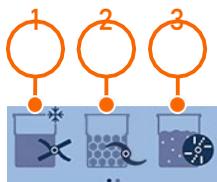
Чтобы выключить аппарат— установите переключатель питания на задней панели устройства в положение «0».



Интерфейс меню



Pos.	Designation
1	Выбор настроек
2	Выбор и активация настроек обработки продукции
3	Выбор функции оборудования в зависимости от аксессуара
4	Индивидуальные настройки обработки продукции



Pos.	
1	Мультирование (только замороженная продукция)
2	Измельчение
3	Взбивание

Pos.	
4	Меню мойки
5	Выбор рецепта

Перед первым использованием аксессуаров тщательно промойте их горячей водой с помощью доступного в продаже средства для мытья посуды и мягкой тряпки или щетки. После очистки удалите остатки моющего средства.



- Протрите устройство снаружи слегка влажной мягкой тканью и подходящим чистящим средством и дайте ему высохнуть (не распыляйте и не подвергайте его проточной воде).
- Чашки из хромированной стали, нож и диск для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.

Для обеспечения надлежащей гигиены и работоспособности устройства в течение всего срока его службы необходимо соблюдать следующие инструкции по чистке

Содержать в чистоте сенсорный дисплей	<ul style="list-style-type: none"> • Чистка периодическая
Промывка с помощью аксессуара Moussier Dancer и промывочного кольца.	<ul style="list-style-type: none"> • Необходимо повторять при смене рецептов
Трехшаговая программа очистки	<ul style="list-style-type: none"> • Перед началом работы (ежедневно) • В конце рабочего дня

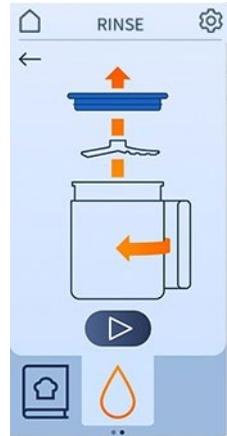
1. Чистка Дисплея

1. На панели управления прокрутите панель инструментов влево, пока не появится значок очистки, выберите его
 - Откроется специальное подменю
2. Выбрать программу "Clean touch display (очистка Дисплея)"
 -
 - Опция активируется на 10 сек. В это время дисплей становится неактивным.
 - ✓ Дисплей следует протирать мягкой, влажной тканью.

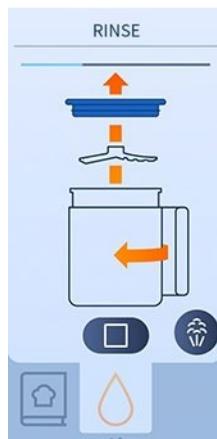


Промывка с помощью Moussier Dancer и промывочного кольца.

1. Прокрутите панель инструментов влево, пока не появится значок очистки, и выберите его.
2. Появится соответствующее подменю
3. Выбрать "Rinse"(ополаскивание) как программу.
4. Прикрепите аксессуар Moussier Dancer вместе с синим кольцом для промывки к держателю лезвия на устройстве. Для этого сначала поместите зубец в чашу для лезвий Moussier Dancer на держателе лезвия на устройстве. Затем прожмите Moussier Dancer на держателе лезвия вверх против часовой стрелки, пока магнит не притянет Moussier Dancer и он полностью не зафиксируется.
5. Наполните чистую чашку теплой водой до отметки. Ни в коем случае не используйте чистящие средства!
6. Вставьте чашку в защитный стакан.
7. Прикрепите защитный стакан с чашкой к устройству и зафиксируйте его, повернув влево до щелчка.



7. Нажмите  для старта процесса мойки
- На дисплее в это время будет картинка, аналогичная той, что справа
 - Процесс ополаскивания займет 1 минуту



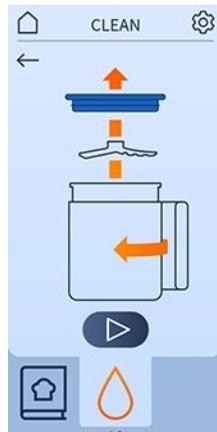
3-трехшаговая программа очистки

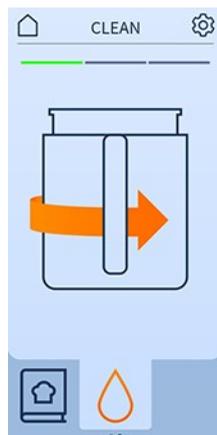


2. Для этого в подменю необходимо выбрать данный значок



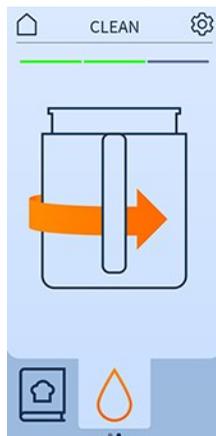
Phase 1: Промывка с помощью Moussier Dancer и промывочного кольца



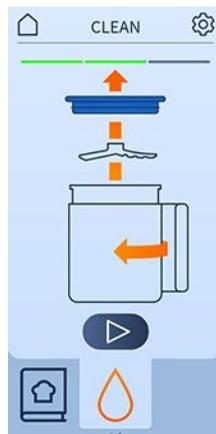


Phase 2: Гигиеническая очистка зоны контакта с пищевыми продуктами с помощью чистящей щетки и уплотнительного кольца. **ВНИМАНИЕ:** Никогда не используйте Mousseur Dancer для этой цели!





Phase 3: Ополаскивание практически полностью повторяет пункт 1

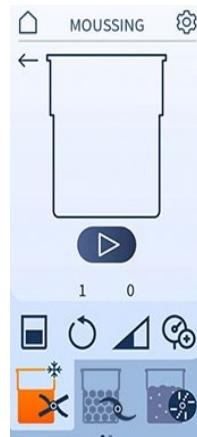


Prerequisite:

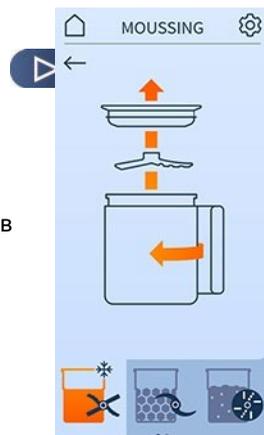
- Необходимые аксессуары: Mousse Chef + ножи Moussier Dancer Silver или Gold.
- Перед началом - убедитесь, что опорная пластина прикреплена к устройству.

Муссирование

1. Нажмите на иконку в левом нижнем углу.
2. При необходимости - измените настройки (При заводской настройке: обработка всего содержимого чашки, цикл обработки (1), интенсивность обработки (0), избыточное давление.)
 - Please refer to section [7.3 Selection of processing settings for moussing](#)
3. Сначала прикрепите Moussier Dancer вместе с брызговиком к держателю лезвия на устройстве.
4. Поместите чашку из хромированной стали с замороженным содержимым в защитный стакан.



5. Прикрепите защитный стакан с содержимым к устройству и зафиксируйте его, повернув влево до характерного щелчка.
 6. Запустите процесс приготовления мусса, коснувшись значка
- Внимание: Устройство запускается только в том случае, если защитный стакан установлен правильно. При попытке начать операцию обработки без правильно прикрепленного защитного стакана отображается картинка справа и устройство не запускается. В этом случае следуйте инструкциям, приведенным в шагах 3-5.



7. После начала процесса приготовления на сенсорном дисплее отображается содержимое чашки и ход обработки. Для вентиляции во время приготовления мусса с избыточным давлением можно нажать значок Вентиляция.

- В любое время процесс муссирования можно прервать, нажав,   Клавишу стоп

8. Когда процесс взбивания завершится, разблокируйте и снимите защитный стакан, повернув его вправо. Для этого сначала нажмите защелку разблокировки защитного стакана.



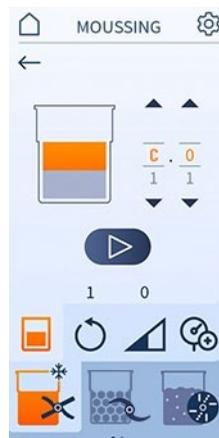
Заводские настройки муссирования

В заводских настройках функция "Муссирование" уже предварительно задана после стартового экрана с настройками функции «весь стакан, один цикл обработки, интенсивность смешивания 0 = стандартное и избыточное давление». Используя эту заводскую настройку, вы можете немедленно начать работу.

Выбор настроек обработки для мусса

Вы можете каждый раз сохранять свои индивидуальные настройки обработки как «рецепт» для последующего повторного использования (для этого см. раздел «Управление рецептами»).

Количество продукции для обработки



Коснитесь левого значка для обработки требуемого количества.

Выбранное количество обработки автоматически сохраняется и отображается для обработки.

- Максимально допустимый объем наполнения 800 мл для приготовления мусса из замороженных продуктов.

- Содержимое стакана Mousse Chef рассчитано ровно на 10 порций по 80 мл каждая. Как только аксессуар Moussier Dancer касается поверхности замороженных продуктов, устройство определяет содержимое чашки по калиброванным размерам порций и автоматически обрабатывает все содержимое чашки или количество для выбранного количества порций. Если содержимое чашки слишком мало для получения запрограммированного количества обработки, на сенсорном дисплее отобразится соответствующее сообщение. В этом случае замените стакан на новый с замороженным содержимым, чтобы получить нужное выбранное количество обработки.

Выбор циклов обработки

1. Соответствующий значок .
2. Выберите количество желаемых циклов обработки (1-9) в числовом поле справа. (выбранное число сохраняется автоматически)



Выбор интенсивности обработки \ режима скорости.

1. .
2. В правом углу дисплея - в цифровом поле - необходимо выбрать более высокую или более низкую интенсивность обработки в соответствии с вашим рецептом (регулируемые значения: -2, -1, 0, +1, +2).

Note:



Кроме того, вы можете выбрать «Скоростной режим», нажав на значок выше. Благодаря этой функции Mousse Chef обрабатывает однородные замороженные массы по определенным рецептам (без комков - пример - ванильное мороженое и т. д.) за более короткое время. Рецепты, предназначенные для обычного режима «Мусс», нельзя приготовить в режиме «Скорость».



Выбор нормального \ избыточного давления.

2. Выберите желаемое давление обработки (пример: стандартное давление).



Чтобы использовать выбранные настройки обработки для другой чашки, коснитесь значка после завершения обработки, чтобы активировать функцию памяти для обработки следующей чашки.



Измельчение

Caution



Sharp-edged blades of the processing tool

There is a risk of injury from the sharp-edged blades when installing and removing the processing tool.

- Do not touch the sharp blades on the processing tool.
- To install or remove the blades, always use the Knife Tongs provided for this purpose.

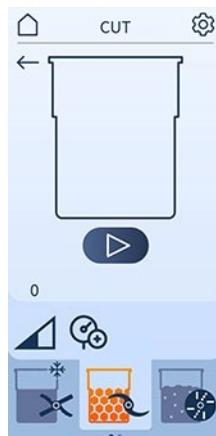
1. Нажать на иконку

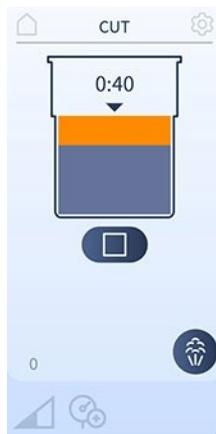


2. Заводские настройки: обработка всего содержимого чашки, интенсивность обработки (0), избыточное давление

- Сначала прикрепите нож вместе с брызговиком к держателю лезвия устройства с помощью щипцов для ножей. Для этого сначала поместите зубцы в чашу лезвия фрезы на держателе лезвия на устройстве. Затем нажмите нож вверх на держатель лезвия против часовой стрелки, пока магнит не притянет фрезу и не зафиксирует ее полностью.

3. Поместите чашку из хромированной стали с нарезанным кубиками содержимым в защитный стакан.





Рецепты (установка и т.д.)

Функция «Управление рецептами» сохраняет настройки, выбранные для соответствующего рецепта. Вы можете сохранить до 5 настроек рецепта.



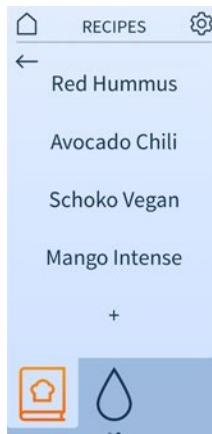
Figure 7:

Pos.	
1	Обзор существующих рецептов (нажать, чтобы использовать) (Либо нажать и удерживать, чтобы изменить/удалить)
2	Создать значок выбора «Рецепта» (нажмите +, чтобы добавить)



Применение существующих в программе рецептов:

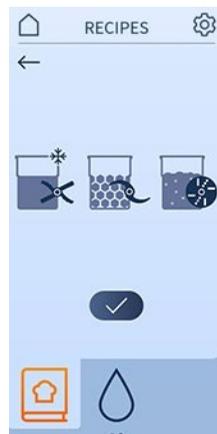
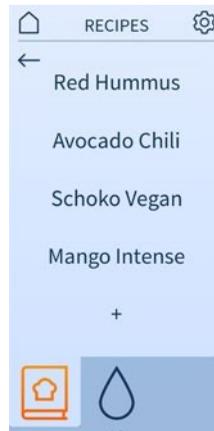
Просто коснитесь нужного значка, чтобы активировать его.





Создание нового рецепта

- На сенсорном экране нажмите значок «+»
- Выберите нужный режим обработки, коснувшись соответствующего значка.
- Подтвердите свой выбор, коснувшись значка



- Введите желаемое название рецепта в поле ввода с помощью экранной клавиатуры.
- Подтвердите название -



- Отрегулируйте настройки (наполнение стакана и т.д.).
- Подтвердите изменения



Установки

 Mode:

В этом меню вы можете выбрать, какой режим приготовления будет активирован при следующем включении устройства.

 Brightness:

В этом меню можно настроить яркость сенсорного дисплея.

 Language:

Настройка языка панели управления

 WLAN:

В этом меню можно выполнить настройки подключения к беспроводной локальной сети (WLAN\WI FI).

 Dark/Light:

Выбор между оттенка экрана (более светлый\более темный).

 Standby:

Установка времени в минутах, по истечении которого сенсорный дисплей перейдет в режим ожидания.

 Counter

В этом меню можно отобразить количество приготовленных порций.

 Manual:

При выборе этого пункта меню появляется QR-код®1. Отсканируйте код с помощью смартфона или планшета с доступом в Интернет, чтобы загрузить инструкцию по эксплуатации с соответствующего сайта.

 Service:

При выборе этого пункта меню появляется QR-код®1. Отсканируйте код с помощью смартфона или планшета с доступом в Интернет, чтобы получить дополнительную информацию на соответствующем веб-сайте.

 Reset:

В этом меню настройки можно сбросить до заводских.

Техническая информация

Мощность	1000 W
Вольтаж	220 - 240 V
Частота	50 - 60 Hz
Давление	1.2 bar
Подходящие типы электрических коннекторов	F, L, J, G
Передача крутящего момента	Зубчатый приводной ремень
Управление устройством	Сенсорный экран, электронный блок.
Возможность передачи информации	WiFi, Bluetooth module, USB
Уровень звукового давления (LPA)	< 80 db(A)
Размеры	47.66 x 18.24 x 31.12 cm (H x W x D)
Вес	14.25 kg (Без аксессуаров)
Металлическое листовое покрытие и накладка	Нержавеющая сталь
Основание устройства	Алюминий со специальным, гигиеническим покрытием

Аксессуары

Аксессуары	Артикул		Описание
Mousse Chef "Gold Dancer"	100083		Нож из стали «Gold Dancer», закаленной нитридом титана, для смешивания замороженных и взбивания жидких продуктов.
Mousse Chef "Silver Dancer"	100087		Нож «Silver Dancer» из закаленной стали для смешивания замороженных и взбивания жидких продуктов.
Chrome steel "Cup" with sealing cap*	100090 100091		Стакан из высококачественной хромированной стали с крышкой для пищевых продуктов глубокой заморозки. Доступен в наборе из 4 шт.
Splashguard & ring scraper*	100088		Защитная крышка - из нитрильного каучука +скребок из пластика. Предотвращает попадание продуктов в корпус устройства во время обработки.
Protective Beaker*	100084		Пластиковый защитный стакан с новой функцией блокировки для надежного закрепления на устройстве.

Whipping Disc	100089		Диск из хромированной стали для взбивания жидких продуктов.
Cutter	100082		Универсальный нож с двумя лезвиями из хромированной стали для смешивания и измельчения незамороженных продуктов.
Knife Tongs	201051		Девайс для надежной установки и снятия режущего лезвия с держателя Mousse Chef.
Rinse*	100086		Кольцо из синего нитрильного каучука для предварительной или промежуточной очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.
Cleaning seal*	100081		Уплотнительное кольцо для «Чистящей щетки».
Cleaning Brush Tritan*	100080		Форма для очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Cup cap cap white*	100075		Уплотнительная крышка из пластика для стакана Mousse Chef из хромированной стали. Доступна в наборе из 5 штук.
Insulating box	100076		Изолирующая коробка из пенополистирола с крышкой и индивидуальной формой для 4 стаканов из хромированной стали с крышкой обеспечивает оптимальную защиту от нагрева.