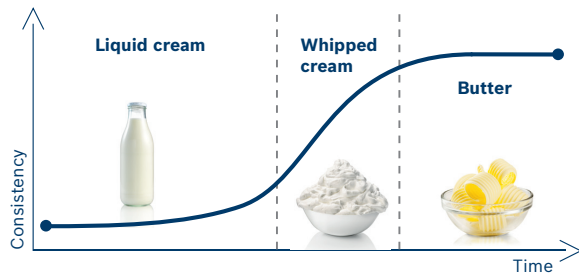




SensorControl information



SensorControl automatically detects the consistency of whipped cream or egg white. Which allows you to turn your attention to other things in the kitchen. The whisk stops automatically, ensuring that the cream does not turn into butter.



Making perfect whipped cream is an exact science. You have to bear the following things in mind:

- **Temperature:** The cream should be used at 6°C.
- **Cream type:** The cream should be fresh and free of additives; you may not get ideal results if you use ultra-high temperature (UHT) or lactose-free cream; do not add aromas or other additives until the cream has been automatically whipped.
- **Age of the cream:** Do not whip cream that has been in the freezer.

Before SensorControl is used for the first time, the MaxiMUM must be in operation for at least two minutes to ensure that the sensor works correctly.

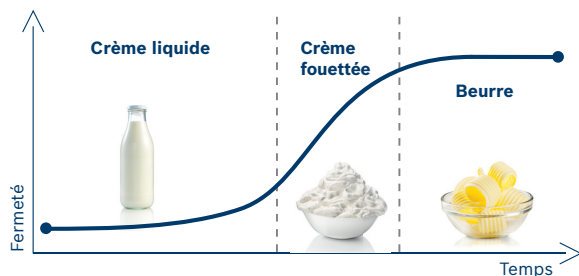
You will find more information on SensorControl in the accompanying operating instructions.



Notice d'utilisation « SensorControl »



SensorControl reconnaît automatiquement la fermeté de la crème et des œufs battus en neige. Vous pouvez alors vaquer tranquillement à d'autres occupations dans la cuisine puisque le batteur s'arrête de lui-même avant que le mélange ne se transforme en beurre.



Battre de la crème à la perfection est presque une science à part! C'est pourquoi vous devez respecter les points suivants:

- **Température:** Travaillez la crème à 6°C.
- **Produit:** Utilisez de la crème fraîche ne contenant pas d'additif. Une crème UHT ou sans lactose risque de donner de piètres résultats. N'ajoutez les arômes et autres ingrédients qu'une fois le robot arrêté.
- **Péremption:** Ne battez jamais de la crème décongelée.

Faites tourner le MaxiMUM pendant au moins 2 minutes avant d'utiliser le SensorControl pour la première fois afin de garantir le bon fonctionnement de la technologie sensorielle.

Vous trouverez de plus amples informations sur le SensorControl dans le mode d'emploi ci-joint.



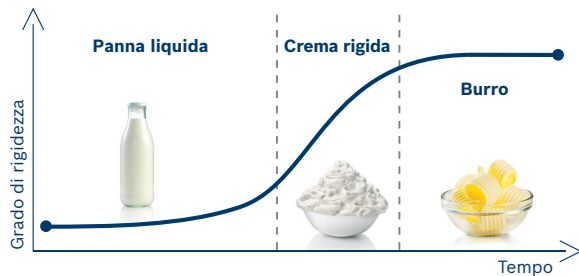
BOSCH
Technik fürs Leben



Informazioni per l'uso "SensorControl"



SensorControl riconosce automaticamente il grado di compattezza della panna o delle chiare montate a neve. Intanto voi potete dedicarvi ad altre occupazioni in cucina. Lo sbattitore si fermerà da solo al momento opportuno, prima che la panna diventi burro.



Montare la panna in modo perfetto è quasi una scienza esatta. Si devono osservare alcuni accorgimenti:

- **temperatura:** la panna utilizzata dovrebbe avere una temperatura di 6°C
- **tipo di panna:** la panna dovrebbe essere fresca e non contenere additivi; utilizzando panna pastorizzata UHT o panna senza lattosio, si possono ottenere risultati non soddisfacenti; aromi e altri additivi vanno aggiunti solo dopo l'arresto automatico
- **età della panna:** non montare panna scongelata

Prima di usare il SensorControl per la prima volta è necessario mettere in funzione il MaxxiMUM per almeno 2 minuti al fine di garantire un corretto funzionamento del sensore.

Per maggiori informazioni su SensorControl consultare le istruzioni d'uso allegate.



Информация для пользователей SensorControl



SensorControl автоматически определяет уровень вязкости сливок или взбитого белка. Тем временем вы можете заняться на кухне чем-нибудь другим, поскольку венчик останавливается самостоятельно, не допуская образования масла.

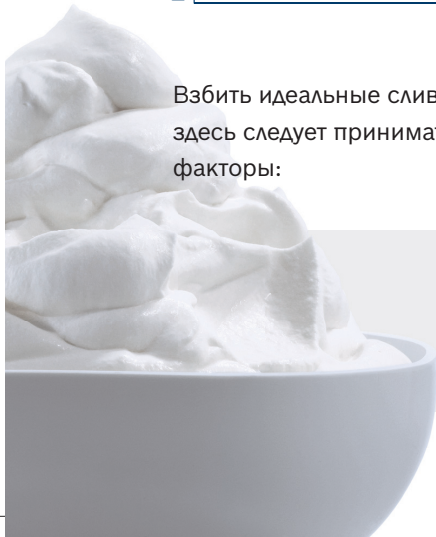


- **Температура:** необходимо использовать сливки, температура которых составляет около 6°C.
- **Вид и качество:** сливки должны быть свежими и без добавок. Использование ультрапастеризованных или безлактозных сливок может не дать нужного результата; ароматизаторы и другие добавки следует вводить только после завершения автоматического процесса приготовления.
- **Степень свежести сливок:** не следует взбивать сливки, которые были разморожены.

Для обеспечения правильной работы необходимо, чтобы перед первым использованием SensorControl комбайн MaxxiMUM находился в рабочем состоянии не менее 2 минут.

Дополнительную информацию о SensorControl вы найдете в прилагаемой инструкции.

Взбить идеальные сливки – это целая наука. Поэтому здесь следует принимать во внимание следующие факторы:



BOSCH
Technik fürs Leben