



Anwendungsinformation „SensorControl“



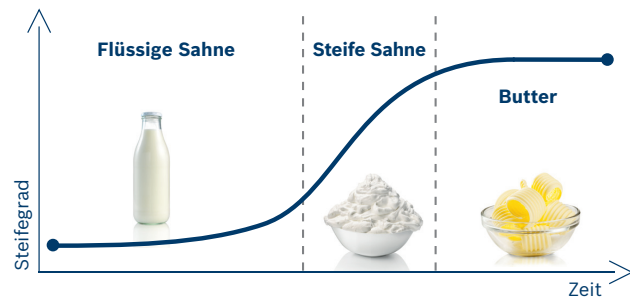
SensorControl erkennt automatisch den Steifegrad von Sahne oder Eischnee. Und Sie können sich bequem um anderes in der Küche kümmern. Denn der Rührbesen stoppt von alleine, ohne dass Butter entsteht.

Perfekte Sahne zu schlagen ist schon fast eine Wissenschaft für sich. Darum sollten Sie folgendes beachten:

- **Temperatur:** Sahne sollte bei 6°C verwendet werden
- **Art:** Sahne sollte frisch und ohne Zusätze sein; Verwendung ultrahocherhitzter oder lactosefreier Sahne kann zu nicht idealen Ergebnissen führen; Aromen und andere Zusätze erst nach Ablauf der Automatik zuführen
- **Alter der Sahne:** Keine aufgetaute Sahne aufschlagen

Vor dem ersten Einsatz von SensorControl muss die MaxiMUM mindestens 2 Minuten in Betrieb gewesen sein, um eine korrekte Funktion der Sensorik zu gewährleisten.

Mehr Informationen zu SensorControl finden Sie in der beiliegenden Gebrauchsanweisung.



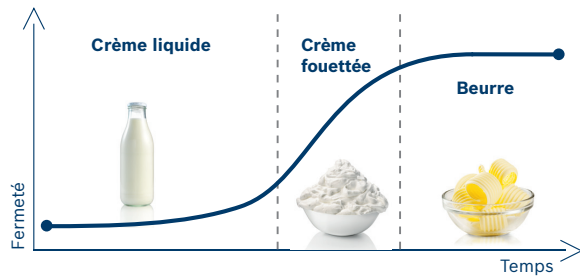
BOSCH
Technik fürs Leben



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

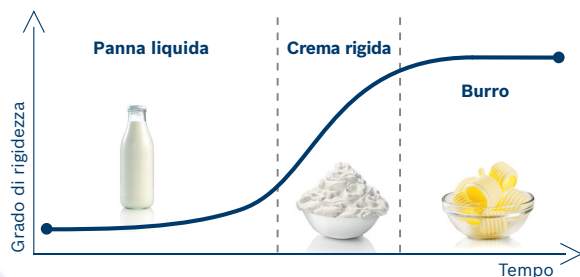
Vous trouverez de plus amples informations sur le SensorControl dans le mode d'emploi ci-joint.



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.



BOSCH
Technik fürs Leben