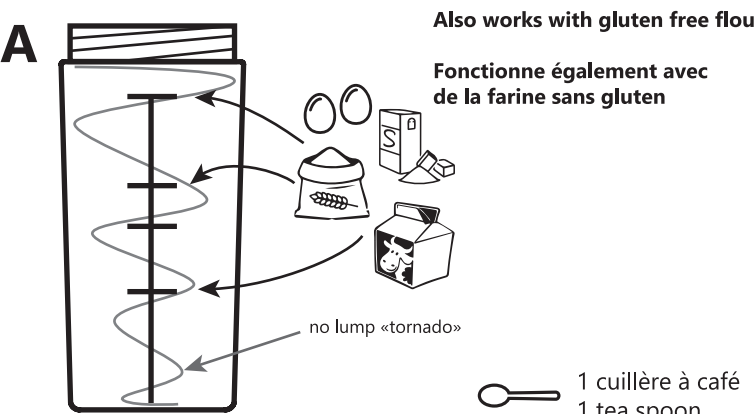
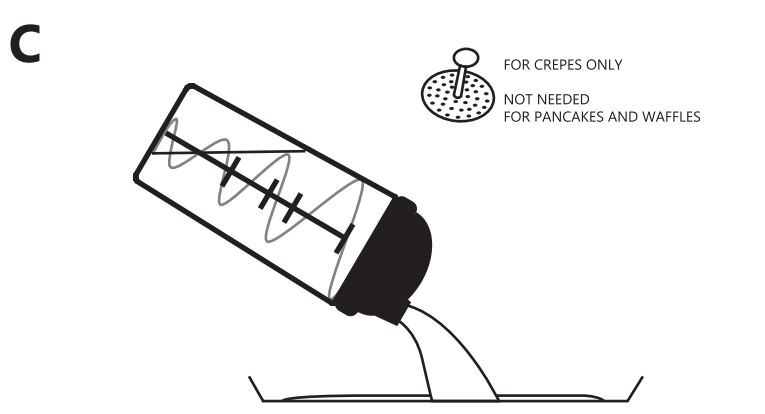


MIAM

NOTICE D'UTILISATION | USER MANUAL

COOKUT
FRANCE

A  Also works with gluten free flour Fonctionne également avec de la farine sans gluten no lump «tornado» 1 cuillère à café 1 tea spoon	B 	C  FOR CREPES ONLY NOT NEEDED FOR PANCAKES AND WAFFLES
FR 1 - Mettre l'agitateur anti-grumeaux dans la bouteille 2 - Ajouter le lait en suivant la mesure 3 - Déposer la farine sur le lait sans mélanger 4 - Ajouter les autres ingrédients : oeuf, sucre, levure etc.. selon la recette	5 - Visser le couvercle 6 - Secouer énergiquement environ 20 secondes ⚠ sans la grille anti-grumeaux	7 - Vous pouvez utiliser la pâte immédiatement 8 - Si nécessaire, ouvrir et placer le filtre anti-grumeaux 9 - Ouvrir le bec verseur et verser directement dans la poêle 10 - Vous pouvez conserver la pâte au réfrigérateur dans le bocal
DE 1 - Den Antiklump-Rührer in der Flasche platzieren 2 - Milch nach Maß hinzufügen 3 - Mehl ohne Mischen auf die Milch geben 4 - Die restlichen Zutaten: Ei, Zucker, Hefe usw... nach Rezept hinzufügen	5 - Den Deckel verschließen 6 - 20 Sekunden ohne Antiklump-Gitter ⚠ kräftig schütteln	7 - Der Teig kann sofort verwendet werden 8 - Falls erforderlich, den Antiklump-Filter öffnen und einsetzen 9 - Den Auslauf öffnen und den Inhalt direkt in die Pfanne gießen 10 - Sie können den Teig im Kühlschrank im Glas aufbewahren
IT 1 - Posizionare la sfera antigrumi sul fondo dello shaker 2 - Aggiungere il latte seguendo la dose 3 - Versare la farina nel latte senza mescolare 4 - Aggiungere gli altri ingredienti: uova, zucchero, lievito ecc... secondo la ricetta	5 - Avvitare il coperchio 6 - Scuotere energicamente per circa 20 secondi ⚠ senza il filtro antigrumi	7 - Potete utilizzare l'impasto immediatamente 8 - Se necessario, aprite e sistemate il filtro antigrumi 9 - Aprite il beccuccio e versate direttamente nella padella 10 - Potete conservare l'impasto in frigorifero nel boccale
ES 1 - Colocar la bola antigrumos en el fondo de la botella 2 - Añadir la cantidad necesaria de leche 3 - Agregar la harina sobre la leche sin mezclar 4 - Añadir el resto de ingredientes: huevos, azúcar, levadura, etc., según la receta	5 - Cerrar la tapa 6 - Agitar enérgicamente durante unos 20 segundos ⚠ sin el filtro antigrumos	7 - La masa puede usarse de inmediato 8 - Si es necesario, abrir y colocar el filtro antigrumos 9 - Abrir la boquilla y verter directamente en la sartén 10 - La masa puede conservarse en la nevera dentro del recipiente
NL 1 - Leg de anti-klonterbal op de bodem van de fles 2 - Voeg melk toe tot de maatstreep 3 - Strooi bloem op de melk, zonder te mengen 4 - Voeg de andere ingrediënten toe: melk, suiker, gist, enz.. volgens het recept	5 - Schroef het deksel erop 6 - Ongeveer 20 seconden goed schudden ⚠ zonder dat de anti-klonter filter	7 - U kunt het beslag meteen gebruiken 8 - Indien nodig, openen en het anti-klonter filter plaatsen 9 - Open de schenktoet en giet direct in de pan 10 - U kunt het beslag in de fles in de koelkast bewaren