



COOKUT

MAGIC CAKE

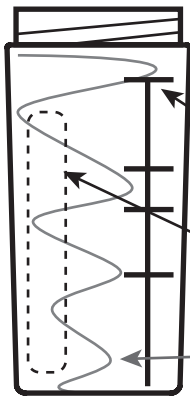
NOTICE D'UTILISATION | USER MANUAL



Rejoins la tribu Cookut ! Join the Cookut tribe !

Partage tes recettes pour
l'offrir des produits Cookut !

Share your recipes to offer you Cookut products !



1

Recette de gâteau
Cake recipe

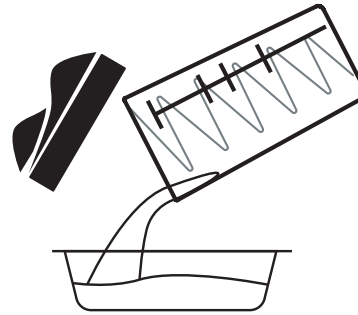
Tableau des ingrédients*
Table of ingredients

«tornado» anti grumeaux
no lump «tornado»

2



3



4

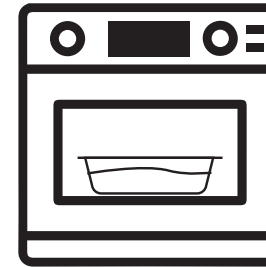


Tableau des ingrédients*

Table of ingredients
Tabelle der Inhaltsstoffe
Tabella degli ingredienti
Tabla de ingredientes
Tabel van ingrediënten

	Sucre vanillé Vanilla sugar Vanillezucker	Zucchero vanigliato Azúcar vainillado Vanillesuiker
	Levure Yeast Hefe	Lievito Levadura Gist
	Oeuf Egg Ei	Uovo Huevos Ei
	Sucre Sugar Zucker	Zucchero Azúcar Suiker
	Farine Flour Mehl	Farin Harina Meel
	Huile neutre ou beurre fondu Neutral oil or melted butter Öl oder geschmolzene Butter Olio neutro o burro fuso Aceite neutro o mantequilla derretida Neutrale olie of gesmolten boter	
	Lait Milk Milch	Latte Leche Melk
	Poudre d'amande Almond flour Mandelpulver	Farina di mandorle Polvo de almendras Amandelpoeder
	Yaourt nature Plain yogurt Naturjoghurt	Yogurt naturale Yogur natural Gewone yoghurt
	Cacao en poudre Cocoa powder Kakaopulver	Cacao in polvere Cacao en polvo Cacaopoeder
	Coco râpée Grated coconut Kokosraspeln	Kokosrasp Cocco grattugiato Coco rallado

www.cookut.com

FR

1 - Mettre l'agitateur anti-grumeaux dans le shaker
2 - Choisir sa recette et préparer les ingrédients (voir le tableau)
3 - Ajouter les ingrédients un à un en suivant les graduations

4 - Visser le couvercle
5 - Secouer énergiquement environ 20 secondes

6 - Ouvrir le couvercle et verser dans le moule adéquat

7 - Préchauffer votre four à la température indiquée sur le shaker
8 - Cuire pendant le temps indiqué

⚠ **Le temps de cuisson peut légèrement varier selon la performance de votre four**

EN

1 - Put the anti-lump stirrer in the shaker
2 - Choose the recipe and prepare the ingredients (see list)
3 - Add the ingredients one by one following the graduations

4 - Screw on the cover
5 - Shake vigorously for about 20 seconds

6 - Open the lid and pour into the right size mould

7 - Preheat oven to the temperature indicated on the shaker
8 - Bake for the indicated time

⚠ **Baking time may vary slightly depending on the performance of your oven**

DE

1 - Platzieren Sie den Antiklumpen-Rührer in den Shaker
2 - Wählen Sie Ihr Rezept und bereiten Sie die Zutaten vor (siehe Tabelle)
3 - Fügen Sie die Zutaten nacheinander gemäß Maßeinteilung hinzu

4 - Schrauben Sie den Deckel fest
5 - Schütteln Sie circa 20 Sekunden lang kräftig

6 - Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie den Inhalt in eine passende Form

7 - Heizen Sie Ihren Backofen auf die auf dem Shaker angegebene Temperatur vor
8 - Backen Sie das Gebäck für die angegebene Zeit

⚠ **Die Backzeit kann je nach Leistung Ihres Ofens leicht variieren**

IT

1 - Inserisci l'agitatore anti-grumi nello shaker
2 - Scegli la tua ricetta e prepara gli ingredienti (vedi tabella)
3 - Aggiungi gli ingredienti uno alla volta seguendo le tacche

4 - Avvita il coperchio
5 - Agita energicamente per circa 20 secondi

6 - Apri il coperchio e versa il contenuto nell'apposito stampo

7 - Preriscalda il forno alla temperatura indicata sullo shaker
8 - Cuoci per il tempo indicato

⚠ **Il tempo di cottura può variare leggermente a seconda delle prestazioni del tuo forno**

ES

1 - Poner el agitador antigrumos en la coctelera
2 - Elegir una receta y preparar los ingredientes (ver tabla)
3 - Agregar los ingredientes uno por uno siguiendo las mediciones

4 - Cerrar la tapa con rosca
5 - Agitar enérgicamente durante unos 20 segundos

6 - Precalentar el horno a la temperatura indicada en la coctelera

7 - Precalentar el horno a la temperatura indicada en la coctelera
8 - Cocinar el tiempo indicado

⚠ **El tiempo de cocción puede variar ligeramente según las características de su horno**

NL

1 - Doe de anti-klontermixer in de shaker
2 - Kies uw recept en bereid de ingrediënten voor (zie lijst)
3 - Voeg de ingrediënten één voor één toe volgens de schaalverdeling

4 - Schroef het deksel vast
5 - Schud krachtig gedurende ongeveer 20 seconden

6 - Open het deksel en giet in de juiste vorm

7 - Verwarm uw oven voor op de temperatuur die op de shaker staat aangegeven
8 - Bak gedurende de aangegeven tijd

⚠ **De kooktijd kan enigszins variëren, afhankelijk van de prestaties van uw oven.**