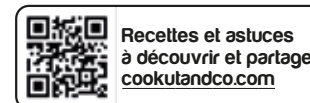
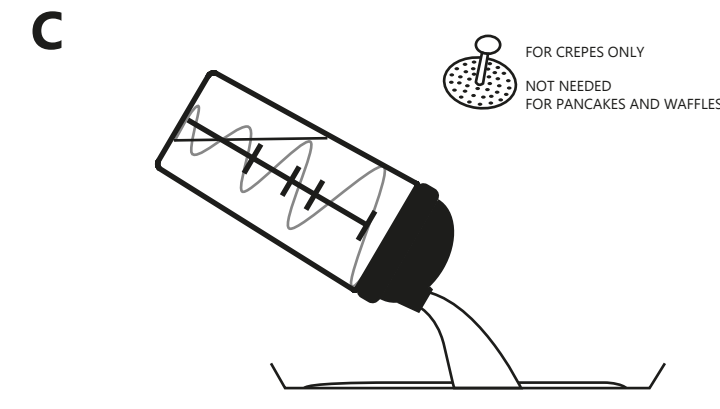
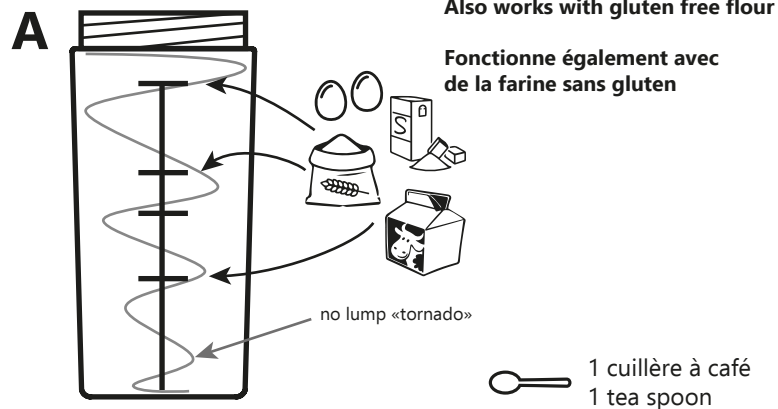


MIAM

NOTICE D'UTILISATION | USER MANUAL



COOKUT



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 schenktuit en giet direct in de pan
- 10 - U kunt het beslag in de fles in de koelkast bewaren