
FH1394

MULTIFRY



De'Longhi

IT

pag. 5

EN

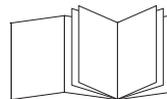
page 12

FR

page 19

DE

S. 27

**NL**

pag. 35

ES

pág. 42

PT

pág. 49

EL

σελ. 56

RU

стр. 63

HU

old. 72

CS

str. 79

SK

str. 86

PL

str. 93

NO

sid. 101

SV

sid. 108

DA

sid. 115

FI

siv. 122

HR

str. 129

SL

sid. 136

BG

стр.143

RO

pag. 151

TR

say.158

IR

9

AR

2

For more recipes:
(free download)



De'Longhi Recipes multify.delonghi.com

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live

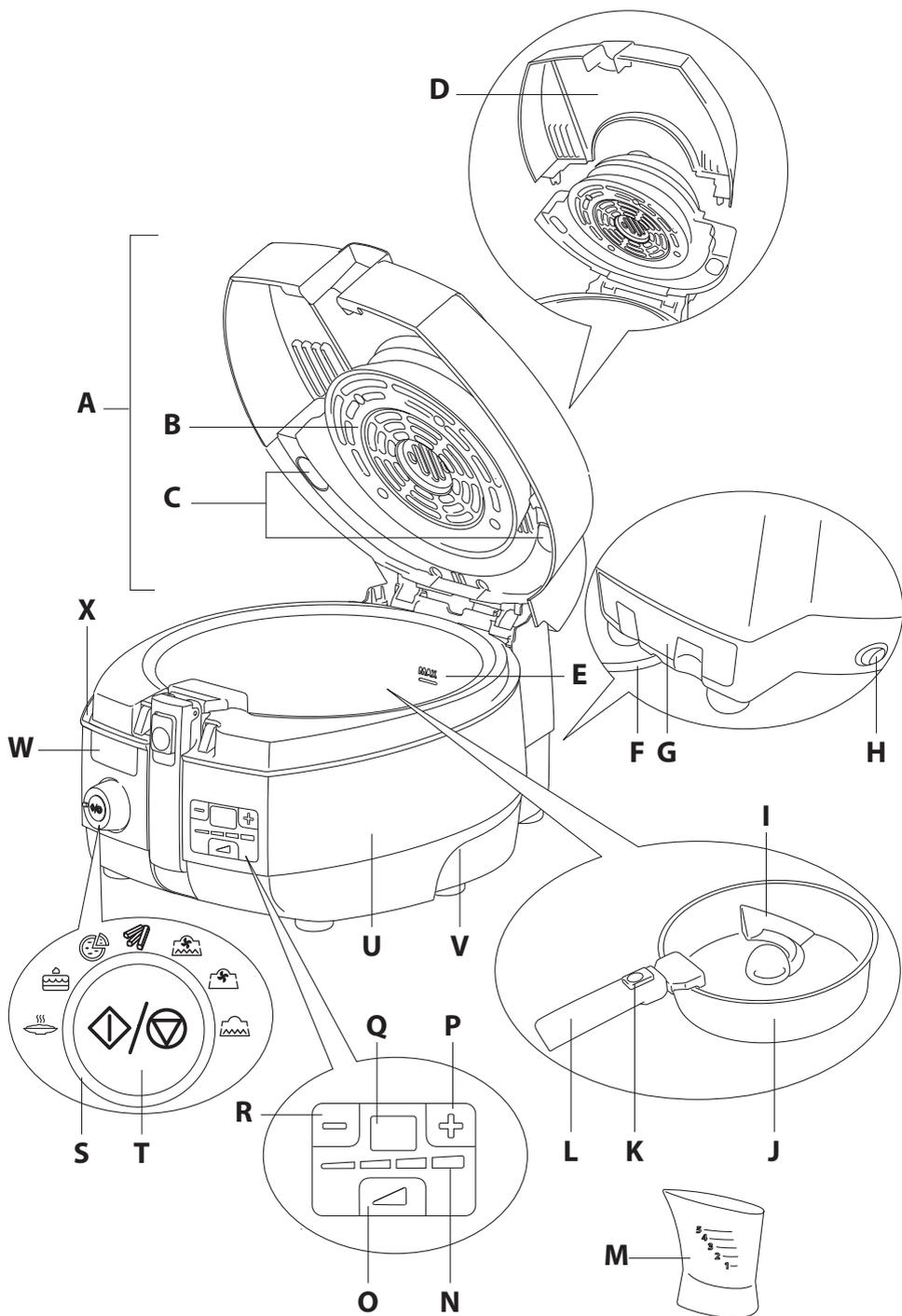


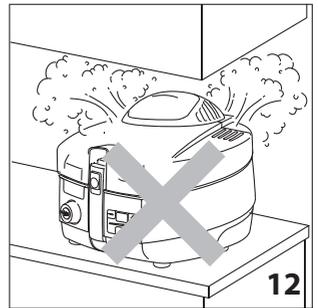
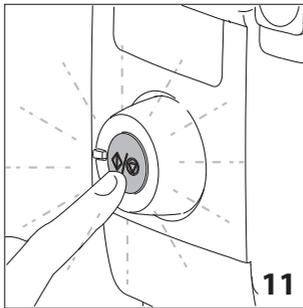
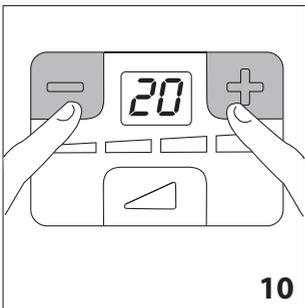
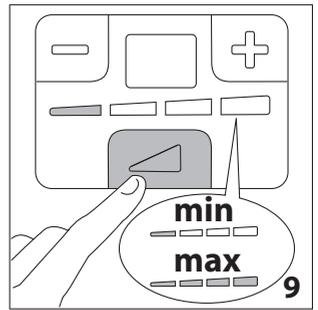
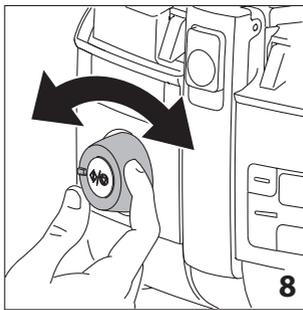
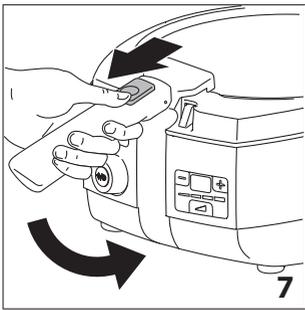
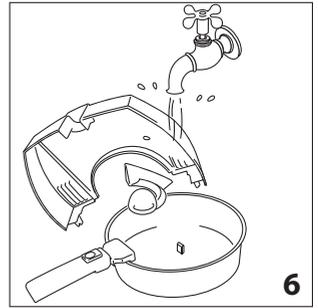
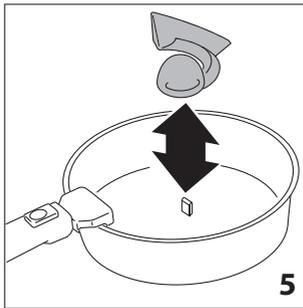
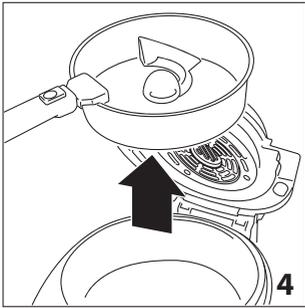
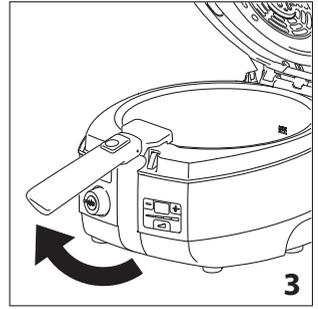
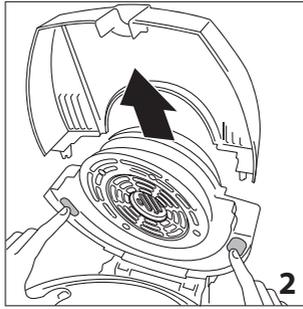
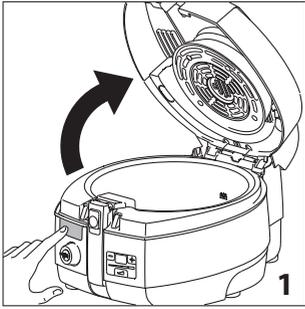
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici esterne accessibili e del coperchio può essere molto elevata. Utilizzare sempre l'impugnatura, le maniglie ed i tasti. Utilizzare dei guanti se necessario.
- Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su a condizione che siano attentamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non

deve essere eseguita da bambini.

- Non preriscaldare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio senza cibo all'interno; potreste danneggiarlo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

Pericolo Scottature!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite maniglie. Non utilizzare mai l'impugnatura della vasca per compiere questa operazione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato l'apparecchio, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente che potrebbe uscire dalle feritoie.

Attenzione!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- La vasca si innesta automaticamente nel perno centrale.

Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.

- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
- Non versare liquidi nella vasca oltre il livello MAX (E).
- Non versare nella vasca quantità di olio superiori al livello massimo del bicchierino dosatore olio (livello 5).



Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, la pala ed il coperchio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica dove esso verrà collegato.
- **Alcuni programmi di cottura possono causare delle fuoriuscite di vapore dal coperchio, per questo motivo si consiglia di non posizionare l'apparecchio sotto dei pensili o mobili da cucina (fig. 12).**

DATI TECNICI

dimensioni (LxPxH): 395x325x290 mm

peso: 5,7kg

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008.



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

SMALTIMENTO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.

DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A Coperchio
- B Griglia uscita aria calda (ventilazione)
- C Pulsanti sgancio oblò
- D Oblò estraibile
- E Livello massimo MAX
- F Cavo alimentazione
- G Vaschetta raccogli condensa
- H Tasto generale accensione/spegnimento
- I Pala mescolatrice
- J Vasca con rivestimento ceramico
- K Corsore impugnatura
- L Impugnatura vasca
- M Bicchierino dosatore olio (livello da 1 a 5)
- N Barra luminosa livello di potenza
- O Tasto livello di potenza
- P Tasto timer + (aumentare il tempo)
- Q Display
- R Tasto timer - (diminuire il tempo)
- S Manopola selettore programmi di cottura
- T Tasto luminoso avvio/arresto programmi
- U Corpo apparecchio
- V Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- W Pulsante apertura coperchio
- X Canale raccogli condensa

PROGRAMMI DI COTTURA

Programmi automatici: selezionando uno dei seguenti programmi il display visualizza di default tempi di cottura e livelli di potenza ottimali.

Questi parametri potranno comunque essere modificati in base alle ricette o esigenze personali.



SPEZZATINO RISOTTO: questo programma è ideale per cucinare ogni tipo di risotto e spezzatini.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 45 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura NON si interromperà ed il display (Q) continuerà a visualizzare il tempo di cottura rimanente.



TORTA: questo programma è ideale per cucinare ogni tipo di torte, muffins e biscotti.

Consigliamo di imbrattare ed infarinare sempre la vasca (J) prima di inserire una torta, mentre se si cucinano cibi che possono essere girati durante la cottura come ad esempio brioches o biscotti, utilizzare la carta da forno.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 40 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

Rispetto ad un forno tradizionale, questo programma di cottura consente un notevole risparmio energetico poiché non richiede il pre-riscaldamento.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



PIZZA: questo programma è ideale per poter ottenere delle pizze croccanti come nella migliore tradizione italiana.

Consigliamo sempre di oliare il fondo della vasca (J) per cucinare pizze fatte in casa, mentre per le pizze surgelate è sufficiente utilizzare la carta da forno.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 30 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



PATATE: questo programma è particolarmente indicato per cucinare ogni tipo di patate, sia fresche che surgelate, a bastoncino o a forma di crocchetta.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 32 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.

Programmi semiautomatici: selezionando uno dei seguenti programmi il display visualizza di default tempi di cottura e livelli di potenza di base che andranno modificati in base alle ricette o esigenze personali.



FORNO: questo programma è ideale per cucinare ottimi fritti croccanti, che vanno impanati prima della cottura

(scampi, cotolette, crocchette, ecc).

Inoltre è indicato per cucinare anche arrostiti, pesce al forno, pane e verdure arroste, con o senza pala mescolatrice. Questo programma di cottura consente un notevole risparmio energetico poiché non richiede il pre-riscaldamento.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 60 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



AIRGRILL: questo programma è consigliato per cucinare carne, pesce e verdure grigliate. Ottimo anche per ultimare la cottura di cibi che prima devono essere cotti in forno e poi gratinati.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 40 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



PADELLA: Questo programma consente una cottura analoga alla cottura in pentola ma con il vantaggio della pala mescolatrice che mescola automaticamente il cibo; ottimo per zuppe, marmellate, brasati, salse, bevande alla frutta, bollitura dei cibi e soffritti per polpette di carne e di pesce.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 45 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura NON si interromperà ed il display (Q) continuerà a visualizzare il tempo di cottura rimanente.

UTILIZZO



Nota Bene: Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca (J), la pala mescolatrice (I)

e l'oblò estraibile (D) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie.

Operare come segue:

- Aprire il coperchio (A) premendo il pulsante (W) (fig. 1).
- Sganciare l'oblò estraibile (D) premendo i due pulsanti (C) (fig. 2).
- Sollevare l'impugnatura della vasca (L) fino ad udire un 'click' (fig. 3).
- Estrarre la vasca (J) tirandola verso l'alto (fig. 4).
- Estrarre la pala mescolatrice (I) dalla sua sede (fig. 5).
- Lavare la vasca (J), la pala mescolatrice (I) e l'oblò estraibile (D) (fig. 6).
- A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca (J).
- Reinserire la vasca (J) all'interno del corpo apparecchio (U) posizionandola correttamente.
- Abbassare l'impugnatura della vasca (L) agendo sul cursore (K) (fig. 7).
- **Se la ricetta lo prevede**, inserire la pala mescolatrice (I) nella propria sede (perno posizionato nel fondo della vasca) (fig. 5).
- Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (J), rispettando le dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario.
- Aggiungere l'olio, se previsto nella cottura desiderata, facendo riferimento alle dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario e con l'ausilio del bicchierino dosatore (M).
- Chiudere il coperchio (A).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio premendo il tasto generale accensione/spegnimento (H).
- Ruotare la manopola selettore programmi di cottura (S) nella posizione desiderata (fig. 8) (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Regolare il grado di cottura desiderato premendo il tasto livello di potenza (O) (fig. 9) (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Regolare il tempo di cottura desiderato premendo i tasti timer + (P) e - (R) (fig. 10). Il display (Q) visualizzerà i minuti impostati.
- Premere il tasto avvio/arresto programmi (T) che si illuminerà (fig. 11).
- Ha inizio il processo di cottura.
- L'apparecchio indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate. Per spegnere il segnale acustico basta tenere premuto il tasto avvio/arresto programmi (T).
- Spegnere l'apparecchio premendo il tasto generale accensione/spegnimento (H).
- Aprire il coperchio (A) ed estrarre la vasca (J) con il cibo

cotto.

- Lasciare il coperchio (A) aperto per permettere di raffreddare la macchina più velocemente.



Nota Bene: Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio (A) per aggiungere qualche ingrediente o per controllare il livello di cottura. Il display lampeggia, la ventilazione si interrompe momentaneamente e riprenderà alla chiusura del coperchio. Nelle funzioni dove non è prevista la ventilazione, la cottura non si interrompe.



Nota Bene: Con il tasto avvio/arresto programmi (T) attivato, la rimozione della vasca, comporta lo spegnimento dell'apparecchio, che riprenderà a funzionare una volta reinserita.



Nota Bene: Durante la cottura, premendo una volta il tasto avvio/arresto programmi (T), l'apparecchio va in pausa. Tenendo premuto il tasto per almeno 2 secondi la cottura si interrompe e la funzione ritorna nei parametri di default.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Pericolo! Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare opportunamente raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

- Lavare accuratamente la vasca (J), la pala mescolatrice (I) e l'oblò (D) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie. La vasca può essere lavata in lavastoviglie, frequenti lavaggi potrebbero però ridurre le proprietà del rivestimento ceramico.
- Pulire la griglia uscita aria calda (B) senza rimuoverla.
- Controllare e svuotare periodicamente la vaschetta raccogli-condensa (G) soprattutto in presenza di quantità elevata di vapore.



Nota Bene: Per la pulizia della vasca (J), non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro per stoviglie.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa/rimedio
L'apparecchio non si scalda	Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica. Rivolgersi al centro assistenza autorizzato (il dispositivo va sostituito)
La vasca è mal posizionata e l'apparecchio non funziona	Posizionare correttamente la vasca
Il coperchio non è ben chiuso e l'apparecchio non funziona	Chiudere bene il coperchio
Il display visualizza <i>E1</i> ed emette 3 serie di "bip" intervallate	Spegnere l'apparecchio, lasciare raffreddare, verificare se l'apparecchio è stato messo in funzione senza cibo all'interno. Nel caso l'anomalia persista, rivolgersi al centro assistenza autorizzato
Il display visualizza <i>E3</i> ed emette 5 serie di "bip" intervallate	Spegnere l'apparecchio, lasciare raffreddare, verificare se l'apparecchio è stato messo in funzione senza cibo all'interno. Nel caso l'anomalia persista, rivolgersi al centro assistenza autorizzato
Il display visualizza <i>E5</i> ed emette 7 serie di "bip" intervallate	Rivolgersi al centro assistenza autorizzato
Il display visualizza <i>E6</i> ed emette 7 serie di "bip" intervallate	Rivolgersi al centro assistenza autorizzato

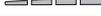
TABELLE DI COTTURA

Patate

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza	Consigli
Patate standard 10x10	Fresche	1700 gr (*)	livello 5	40-43	SI			-
		1500 gr (*)	livello 4	37-40	SI			-
		1250 gr (*)	livello 3	35-37	SI			-
		1000 gr (*)	livello 2	28-31	SI			-
		750 gr (*)	livello 1	23-26	SI			-
	Surgelate	1500 gr	senza	32-34	SI			-
		1250 gr	senza	30-32	SI			-
		1000 gr	senza	28-30	SI			-
		750 gr	senza	26-28	SI			-
500 gr	senza	24-26	SI			-		
Patate al forno	Fresche	1700 gr	livello 3	40-43	SI			-
Patate a spicchi	Surgelate	1000 gr	senza	30-32	SI			-
Patate novelle	Surgelate	1200 gr	senza	35-40	SI			-
Crocchette da forno	Surgelate	750 gr	senza	20-25	NO			girare 2-3 volte

(*) da pelare

Primi piatti

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza
Risotto	Fresco	480 gr	livello 5	15-18	SI		
Ragù	Fresco	1000 gr	livello 5	60-65	SI		
Paella	Surgelata	600 gr	senza	13-15	SI		
Cannelloni	Freschi	1500 gr	senza	40-45	NO		

Carne - pollame

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza	Consigli
Pepite di pollo	Surgelate	750 gr	senza	15-18	SI			-
Cosce di pollo al forno	Fresche	1000 gr	senza	45-50	NO			girare 2-3 volte
Cosce di pollo in umido	Fresco	1000 gr	senza	70-80	NO			girare 2-3 volte
Bocconcini di vitello	Freschi	600 gr	livello 2	30-35	SI			-
Braciole di vitello	Fresche	3pz	senza	20-25	NO			girare dopo 15 min
Arrosto	Fresco	1000 gr	senza	80-90	NO			girare 2-3 volte
Spiedini	Freschi	800 gr	senza	20-25	NO			girare 2-3 volte
Hamburger	Freschi	4pz	senza	15-20	NO			girare dopo 15 min
Polpette	Fresche	450 gr	senza	25-28	SI			-

Pesce - Crostacei

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza
Bastoncini di pesce	Surgelati	18pz	senza	20-23	NO		
Trancio di salmone	Fresco	400 gr	senza	20-25	NO		
Filetto di salmone	Fresco	350 gr	senza	20-25	NO		
Capesante	Fresche	4 pz	senza	15-17	NO		
Seppioline	Fresche	8 pz	livello 1	15-20	NO		
Mazzancolle	Fresche	600 gr	livello 1	13-18	SI		
Gamberoni	Freschi	800 gr	livello 1	15-20	SI		

Verdure

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza
Zucchine	Fresche	800 gr	livello 5	25-30	SI		
Melanzane	Fresche	1000 gr	livello 3	25-30	SI		
Funghi	Freschi	1000 gr	livello 5	20-25	SI		
Carciofi	Surgelati	800 gr	livello 3	35-40	SI		

Snack

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza	Consigli
Pizza	Fresca	300 gr	livello 1	30	NO			oliare la teglia e ruotare di 180° dopo 20 min
	Surgelata	450 gr	senza	20-25	NO			ruotare di 180° dopo 15min
Torta salata	Fresca	600 gr	senza	20-23	NO			usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 15min
	Surgelata	700 gr	senza	45-50	NO			usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 30min
Pizzette	Surgelate	14 pz	senza	20-25	NO			usare carta da forno
Salatini	Surgelati	14 pz	senza	20-25	NO			usare carta da forno
Anelli di cipolla	Surgelati	12/15 pz	senza	10-15	NO			distribuirli uniformemente sul fondo della vasca

Dessert

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza	Consigli
Crostata	Fresca	700 gr	senza	45-50	NO			-
Brioche	Surgelate	4 pz	senza	25-30	NO			usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 12-13 min
Biscotti	Freschi	8 pz	senza	12-15	NO			usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 15min
Strudel	Fresco	400 gr	senza	20-25	NO			-