

SIEMENS



## Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

HZ390512 - HZ390522

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

- cs** Nádoby Teppan Yaki a Grill pro flexibilní varnou zónu 2
- sk** Riad Teppan Yaki a Grill pre flexIndukciu 4
- hr** Posuda za kuhanje Teppan Yaki i Grill za Flex zonu 6
- mk** сад за готвење Teppan Yaki и Grill за флексибилната зона 8
- sl** Posoda Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče 10
- sq** Ena e gatimit Teppan Yaki dhe Grill për zonën fleksibël 12
- sr** Posuđe za kuvanje Teppan Yaki i Grill za „fleks zonu“ 14

Register  
your  
product  
online

## cs Nádobý Teppan Yaki a Grill pro flexibilní varnou zónu

Příslušenství Teppan Yaki a Grill jsou ideální pro flexibilní varnou zónu a optimální při využití pečicího senzoru.

Kabel není součástí dodávky vaší varné desky. Můžete jej dodatečně zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu. Uveďte příslušné referenční číslo:

- HZ390512 Nádobý Teppan Yaki.
- HZ390522 Nádobý Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki umožňuje snadnou a zdravou přípravu masa, ryb, mořských plodů, zeleniny, dezertů i chleba s velmi malým množstvím oleje. Teppan Yaki se perfektně přizpůsobí flexibilní varné zóně. Díky přímému kontaktu s varnou deskou a rovnoměrnému přenosu tepla je uchována konzistence, barva a šťavnatost potravin při opékání a grilování.

### Grill

Grill se přizpůsobí flexibilní varné zóně. Můžete připravovat velké i malé množství masa, ryb, čerstvé zeleniny a chleba s velmi malým množstvím oleje, a to zdravě a jednoduše. Díky speciálním drážkám na dně, pokrmy nasají méně tuku. Díky snadné manipulaci můžete grilovat pokrmy, které budou vypadat a chutnat stejně, jako kdyby byly připravené na tradičním grilu. Přidejte na gril nebo na povrch pokrmu trochu oleje, zjednodušíte tak přenos tepla.

### Pečicí senzor

V následující tabulce je uvedený výběr pokrmů rozříděný podle potravin. Teplota a doba přípravy pokrmu závisí na množství, stavu a kvalitě potravin.

### Upozornění

- Uživatelský návod pro varnou desku obsahuje další informace o této funkci. Přečtěte si pečlivě návod.
- Nastavte flexibilní varnou zónu jako jedinou varnou zónu, aby došlo ke správné aktivaci funkce.

	Nádobý	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Maso</b>			
Řízek, přírodní <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filet <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, středně propečený (silný 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, propečený (silný 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Špek <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Párky <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Párky, syrové <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mleté maso <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

<sup>2</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>4</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

<sup>5</sup> Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>6</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

	Nádoby	Stupeň ohřevu	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
<b>Ryby a mořské plody</b>			
Rybí filé, přírodní <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevety <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Pečení celé ryby <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Zelenina</b>			
Cuketa <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Lilky <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Pečený zelený chřest <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Houby <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Česnek <sup>2</sup>		2	2 - 10
Zesklovatění cibule <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazovaná zelenina <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Brambory</b>			
Pečené brambory z brambor vařených ve slupce <sup>2</sup>		5	6 - 12
Bramboráky <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazované brambory <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Vaječné pokrmy</b>			
Volská oka na másle <sup>3</sup>		2	2 - 6
Volská oka na oleji <sup>1</sup>		4	2 - 6
Míchaná vejce <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinky <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Francouzský toast <sup>4</sup>		3	4 - 8
Císařský trhanec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostatní</b>			
Restování <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutony <sup>2</sup>		3	6 - 10
Pražené mandle <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pražené ořechy <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pražená piniová semínka <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby otočte.

<sup>2</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Pravidelně míchejte.

<sup>3</sup> Máslo a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>4</sup> Olej (pokud je nutný) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

<sup>5</sup> Olej (potřete jím povrch potraviny) a potraviny přidejte po zaznění akustického signálu. V případě potřeby obraťte.

<sup>6</sup> Potraviny přidejte po zaznění akustického signálu.

## sk Riad Teppan Yaki a Grill pre flexIndukciu

Príslušenstvo Teppan Yaki a Grill je ideálne pre flexIndukciu a optimálne pre použitie senzora smaženia.

Toto voliteľné príslušenstvo nie je súčasťou dodávky varnej dosky. Dodatočne si ho môžete zakúpiť v špecializovanom obchode alebo prostredníctvom nášho technického zákazníckeho servisu. Vždy uvádzajte príslušné referenčné číslo:

- HZ390512 Riad Teppan Yaki.
- HZ390522 Riad Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki vám umožní jednoduchú a zdravú prípravu mäsa, rýb, morských plodov, zeleniny, sladkostí a chleba s použitím malého množstva oleja. Teppan Yaki sa dokonale prispôsobí flexIndukcii. Priamym kontaktom s varnou doskou a rovnomerným prenosom tepla zostáva pri opekaní a smažení zachovaná konzistentnosť, farba a štavnosť potravín.

### Grill

Grill sa prispôsobí flexIndukcii. Môžete zdravo a jednoducho pripraviť veľké a malé množstvá mäsa, rýb, čerstvej zeleniny a chleba s veľmi malým množstvom oleja. Vďaka špeciálnym drážkam na dne pokrmy nasajú menej tuku. Jednoduchou obsluhou sa pokrmy dajú ugrilovať tak, aby vyzerali a chutili ako z grilovania na tradičnom grile. Dajte na gril alebo na jedlo trochu oleja, aby sa teplo rýchlejšie prenieslo.

### Senzor smaženia

Nasledujúca tabuľka znázorňuje výber jedál a je zoradená podľa potravín. Teplota a doba ohrevu závisia od množstva, stavu a kvality potravín.

#### Upozornenia

- V návode na obsluhu varnej dosky sú uvedené ďalšie informácie o tejto funkcii. Návod si starostlivo prečítajte.
- FlexIndukciu nastavte ako jedinou varnú zónu, aby sa funkcia správne aktivovala.

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
<b>Mäso</b>			
Rezne, prírodné <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filé <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotlety <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Steak, rare (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Steak, médium (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Steak, well done (hrúbka 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Prsia z hydiny, (hrúbka 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slanina <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Údeniny <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Párky, surové <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mleté mäso <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte

<sup>2</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Maslo a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>4</sup> Olej (ak je to potrebné) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Opekať za sebou.

<sup>5</sup> Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>6</sup> Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.

	Riad na varenie	Stupeň teploty	Celkový čas pečenia od zaznenia akustického signálu (min.)
<b>Ryby a plody mora</b>			
Rybacie filé, prírodné <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Kraby <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevety <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Ryby v celku pečené <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Zelenina</b>			
Cuketa <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažány <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Zelená špargľa, pečená <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Huby <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Cesnak <sup>2</sup>		2	2 - 10
Cibuľa, dusená do sklovita <sup>2</sup>		2	2 - 10
Zelenina, glazovaná <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Zemiaky</b>			
Opekané zemiaky, predvarené <sup>2</sup>		5	6 - 12
Zemiakové placky <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazované zemiaky <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Jedlá z vajec</b>			
Volské oká na masle <sup>3</sup>		2	2 - 6
Volské oká na oleji <sup>1</sup>		4	2 - 6
Praženička <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omeleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palacinky <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Francúzsky toast <sup>4</sup>		3	4 - 8
Cisársky trhanec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostatné</b>			
Opekanie <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutóny <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mandle, pražené <sup>6</sup>		4	3 - 15
Orechy, pražené <sup>6</sup>		4	3 - 15
Píniové oriešky, pražené <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte

<sup>2</sup> Olej (pokiaľ je potrebný) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Pravidelne premiešajte.

<sup>3</sup> Maslo a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>4</sup> Olej (ak je to potrebné) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Celkový čas na jednu porciu. Opekať za sebou.

<sup>5</sup> Olej (potrite povrch jedla) a potraviny pridajte po zaznení akustického signálu. Ak je to nevyhnutné, obráťte.

<sup>6</sup> Potraviny pridajte po zaznení akustického signálu.

## hr Posuda za kuhanje Teppan Yaki i Grill za Flex zonu

Pribor Teppan Yaki i Grill su idealni za Flex zonu i optimalni za korištenje senzora za pečenje.

Ovaj opcionalni pribor nije u opsegu isporuke vaše ploče za kuhanje. Možete ga naknadno kupiti u specijaliziranim trgovinama i kod naše servisne službe. Navedite odgovarajući referentni broj:

- HZ390512 posuda za kuhanje Teppan Yaki.
- HZ390522 posuda za kuhanje Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki omogućuje vam jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slastica i kruha s jako malo ulja. Teppan Yaki savršeno se prilagođava Flex zoni. Zbog izravnog kontakta s pločom i ravnomjernog prijenosa topline, konzistencija, boja i sočnost namirnica ostaju sačuvane pri zapečenju i zapečenju do smeđe boje.

### Grill

Grill se prilagođava Flex zoni. Možete zdravo i jednostavno pripremati velike i male količine mesa, ribe, svježeg povrća i kruha s jako malo ulja. Rebrasti oblik osigurava da namirnice upiju manje masnoće.

Jednostavno rukovanje omogućuje roštiljanje namirnica koje izgledaju i ukusne su kao da su pripremljene na tradicionalnom roštilju. Stavite malo ulja na roštilj ili na površinu namirnice kako bi se olakšao prijenos topline.

### Senzor za pečenje

U sljedećoj tablici je naveden odabir jela koji je sortiran prema namirnicama. Temperatura i vrijeme kuhanja ovise o količini, stanju i kvaliteti namirnica.

#### Napomene

- U uputama za uporabu ploče za kuhanje nalaze se dodatne informacije o ovoj funkciji. Pažljivo pročitajte ove upute.
- Namjestite Flex zonu kao jednu zonu za kuhanje kako biste ispravno aktivirali funkciju.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
<b>Meso</b>			
Odresci, naravni <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotleti <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Odrezak, krvavo pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Odrezak, jako pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Prsa od peradi (debljine 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slanina <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Kuhane kobasice <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Hrenovke, sirove <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mljeveno meso <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno

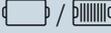
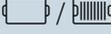
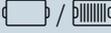
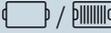
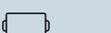
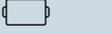
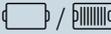
<sup>2</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

<sup>3</sup> Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>4</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.

<sup>5</sup> Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>6</sup> Namirnice staviti nakon zvučnog signala.

	Posude za kuhanje	Stupanj temperature	Ukupno vrijeme pečenja od javljanja zvučnog signala (min)
<b>Riba i plodovi mora</b>			
Riblji file, naravni <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Rakovi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Račiči <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Pečenje cijele ribe <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Povrće</b>			
Tikvice <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Patlidžani <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Pečenje zelenih šparoga <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Gljive <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Češnjak <sup>2</sup>		2	2 - 10
Pirjanje luka <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glaziranje povrća <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Krumpir</b>			
Pečeni krumpir od krumpira kuhanog u ljusci <sup>2</sup>		5	6 - 12
Popečci od krumpira <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazirani krumpir <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Jela s jajima</b>			
Jaja na oko, na maslacu <sup>3</sup>		2	2 - 6
Jaja na oko, na ulju <sup>1</sup>		4	2 - 6
Kajgana <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omljet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinke <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Pohani kruh <sup>4</sup>		3	4 - 8
Carski drobljenac <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostalo</b>			
Prženje <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutoni <sup>2</sup>		3	6 - 10
Prženje badema <sup>6</sup>		4	3 - 15
Prženje oraha <sup>6</sup>		4	3 - 15
Prženje pinjola <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno

<sup>2</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Redovito promiješati.

<sup>3</sup> Maslac i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>4</sup> Ulje (ako je potrebno) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Peći zasebno.

<sup>5</sup> Ulje (utrljati površinu namirnice) i namirnice staviti nakon zvučnog signala. Okrenuti ako je potrebno.

<sup>6</sup> Namirnice staviti nakon zvučnog signala.

## mk сад за готвење Терран Yaki и Grill за флексибилната зона

Опремата Терран Yaki и Grill се идеални за флексибилната зона за готвење и оптимални за употреба на сензорот за пржење.

Оваа оптимална опрема не е вклучена во обемот на испорака на Вашето поле за готвење. Неа можете дополнително да ја купите во специјализирана продавница или преку нашата техничка сервисна служба. Наведете го соодветниот референтен број:

- HZ390512 сад за готвење Терран Yaki.
- HZ390522 сад за готвење Grill.

### Терран Yaki

Терран Yaki Ви овозможува едноставна и здрава подготовка со малку масло на месо, риба, морски плодови, зеленчук, благи јадења и леб. Терран Yaki перфектно се прилагодува на флексибилната зона. Со директниот контакт со плочата и унифицираниот пренос на топлина се одржуваат конзистентноста, бојата и сочноста на намирницата при потпржување и потемнување.

### Grill

Grill се прилагодува на флексибилната зона. Можете со малку масло и едноставно да подготвувате големи и мали количини на месо, риба, свеж зеленчук и леб. Со користење на калапот со жлебови јадењата апсорбираат помалку маснотии. Едноставното ракување овозможува готвење на јадења на скара, коишто изгледаат и имаат вкус како да се подготвени на традиционална скара. Додадете малку масло на решетката или на површината на јадењето, за да го олесните преносот на топлина.

### Сензор за пржење

Следната табела покажува избор на јадења и е сортирана според намирници. Температурата и времетраењето на готвење зависат од количината, состојбата и квалитетот на намирниците.

#### Напомени

- Во упатството за користење на полето за готвење ќе добиете дополнителни информации за функцијата. Внимателно прочитајте го упатството.
- Флексибилната зона поставете ја како единствена зона за готвење, за прописно да се активира функцијата.

	Сад за готвење	Степен на температура	Вкупно време за пржење од сигналниот тон (мин.)
<b>Месо</b>			
Шницла, обична <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Филети <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Котлети <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Стек, крвав (3 см дебелина) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Стек, средно печен (3 см дебелина) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Стек, добро испечен (3 см дебелина) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Пилешки гради (2 см дебелина) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Сланина <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Хамбургер <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Варени виршли <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Колбаси, сирови <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Гиро <sup>2</sup>		4	7 - 12
Мелено месо <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Додадете масло (доколку е потребно) и намирница по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно

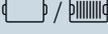
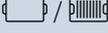
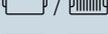
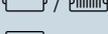
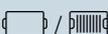
<sup>2</sup> Додадете масло (доколку е потребно) и намирница по сигналниот тон. Редовно промешувајте.

<sup>3</sup> Додадете путер и намирница по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

<sup>4</sup> Додадете масло (доколку е потребно) и намирница по сигналниот тон. Вкупно времетраење по порција. Пржете едно по друго.

<sup>5</sup> Додадете масло (намастете ја површината на јадењето) и намирница по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

<sup>6</sup> Додадете ја намирницата по сигналниот тон.

	Сад за готвење	Степен на температура	Вкупно време за пржење од сигналниот тон (мин.)
<b>Риба и морски плодови</b>			
Обични филети од риба <sup>1</sup>		4	10 - 20
Краби <sup>1</sup>		4	4 - 8
Ракчиња <sup>1</sup>		4	4 - 8
Пржење на цела риба <sup>1</sup>		3	15 - 30
<b>Зеленчук</b>			
Тиквички <sup>1</sup>		3	4 - 12
Модри домати <sup>1</sup>		3	4 - 12
Пиперка <sup>1</sup>		3	4 - 15
Пржење на зелени шпаргли <sup>1</sup>		3	4 - 15
Печурки <sup>2</sup>		4	10 - 15
Лук <sup>2</sup>		2	2 - 10
Динстање на кромид <sup>2</sup>		2	2 - 10
Глазирање на зеленчук <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Компири</b>			
Пржени нелупени компири <sup>2</sup>		5	6 - 12
Прженици од компир <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Глазирани компири <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Јадења со јајца</b>			
Јајца на око во путер <sup>3</sup>		2	2 - 6
Јајца на око во масло <sup>1</sup>		4	2 - 6
Кајгана <sup>2</sup>		2	4 - 9
Омлет <sup>4</sup>		2	3 - 6
Палачинки <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Пржени лепчиња <sup>4</sup>		3	4 - 8
Царски омлет <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Останато</b>			
Печење <sup>5</sup>		4	4 - 6
Крутони <sup>2</sup>		3	6 - 10
Печени бадеми <sup>6</sup>		4	3 - 15
Печени лешници <sup>6</sup>		4	3 - 15
Печени пињоли <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Додадете масло (доколку е потребно) и намирница по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно

<sup>2</sup> Додадете масло (доколку е потребно) и намирница по сигналниот тон. Редовно промешувајте.

<sup>3</sup> Додадете путер и намирница по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

<sup>4</sup> Додадете масло (доколку е потребно) и намирница по сигналниот тон. Вкупно времетраење по порција. Пржете едно по друго.

<sup>5</sup> Додадете масло (намастете ја површината на јадењето) и намирница по сигналниот тон. Превртете доколку е потребно.

<sup>6</sup> Додадете ја намирницата по сигналниот тон.

## sl Posoda Teppan Yaki in Grill za prilagodljivo kuhališče

Pribor Teppan Yaki in Grill je idealen za prilagodljivo kuhališče in optimalen za uporabo senzorja pečenja.

Ta dodatni pribor ni vključen v obseg dobave kuhalne plošče. Naknadno ga lahko kupite v specializiranih trgovinah ali pri naši servisni službi. Navedite ustrezno referenčno številko:

- HZ390512 Posoda Teppan Yaki.
- HZ390522 Posoda Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki omogoča preprosto in zdravo pripravo mesa, rib, morskih sadežev, zelenjave, sladice in kruha z zelo malo olja. Teppan Yaki se popolnoma prilagodi prilagodljivemu kuhališču. Zaradi neposrednega stika s ploščo in enakomernega prenosa toplote se med popekanjem in pečenjem ohrani struktura, barva in sočnost živil.

### Grill

Grill se prilagodi prilagodljivemu kuhališču. Večje in manjše količine mesa, rib, sveže zelenjave in kruha lahko zdravo in preprosto pripravite z zelo malo olja. Zaradi narebrne oblike jedi vpijejo manj maščobe. Preprosta uporaba omogoča pripravo jedi na žaru, ki so na videz in po okusu enake jedem, pripravljenim na tradicionalnem žaru. Na žar ali površino jedi nalijte nekaj olja, da olajšate prenos toplote.

### Senzor pečenja

Naslednja razpredelnica prikazuje izbiro jedi in je razdeljena glede na živila. Temperatura in čas priprave sta odvisna od količine, stanja in kakovosti živil.

#### Opombe

- Več informacij o tej funkciji najdete v navodilih za uporabo kuhalne plošče. Skrbno preberite navodila.
- Prilagodljivo območje nastavite kot edino kuhališče, da funkcijo pravilno vklopite.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega opozorila (min.)
<b>Meso</b>			
Naravni zrezek <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotleti <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Angleško pečeni steaki (debeline 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Srednje pečeni steaki (debeline 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Dobro pečeni steaki (debeline 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Perutninska prsa (debeline 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slanina <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Obarjene klobase <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Surove klobasice <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Giros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mleto meso <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Po potrebi obrnite.

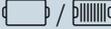
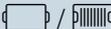
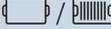
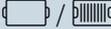
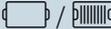
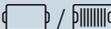
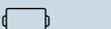
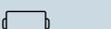
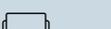
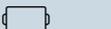
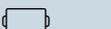
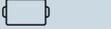
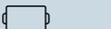
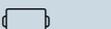
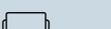
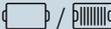
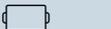
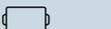
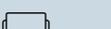
<sup>2</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Redno mešajte.

<sup>3</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte maslo in živila. Po potrebi obrnite.

<sup>4</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo.

<sup>5</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (natrite površino jedi) in živila. Po potrebi obrnite.

<sup>6</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte živila.

	Posoda	Temperaturna stopnja	Celotni čas priprave jedi od zvočnega opozorila (min.)
<b>Ribe in morsk sadeži</b>			
Naravni ribji fileji <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Raki <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Kozice <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Peka celih rib <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Zelenjava</b>			
Bučke <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Jajčevci <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Peka zelenih belušev <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Gobe <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Česen <sup>2</sup>		2	2 - 10
Dušenje čebule <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glaziranje zelenjave <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Krompir</b>			
Pečen krompir iz krompirja v oblicah <sup>2</sup>		5	6 - 12
Krompirjevi ocvrtki <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaziran krompir <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Jajčne jedi</b>			
Jajca na oko na maslu <sup>3</sup>		2	2 - 6
Jajca na oko na olju <sup>1</sup>		4	2 - 6
Umešana jajca <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omleta <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinke <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Ocvrte kruhove rezine <sup>4</sup>		3	4 - 8
Cesarski praženec <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Razno</b>			
Praženje <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Opečene kruhove kocke <sup>2</sup>		3	6 - 10
Praženje mandeljnov <sup>6</sup>		4	3 - 15
Praženje oreščkov <sup>6</sup>		4	3 - 15
Praženje pinjol <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Po potrebi obrnite.

<sup>2</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Redno mešajte.

<sup>3</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte maslo in živila. Po potrebi obrnite.

<sup>4</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (po potrebi) in živila. Celoten čas na eno porcijo. Pecite eno za drugo.

<sup>5</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte olje (natrite površino jedi) in živila. Po potrebi obrnite.

<sup>6</sup> Po zvočnem opozorilu dodajte živila.

## sq Ena e gatimit Teppan Yaki dhe Grill për zonën fleksibël

Aksesorët Teppan Yaki dhe Grill janë idealë për zonën fleksibël dhe optimalë për përdorimin e sensorit të skuqjes.

Këta aksesorë opsionalë nuk përfshihen në përmbajtjen e paketimit të planit të gatimit. Ju mund t'i blini ato më pas në dyqanet e specializuara ose përmes shërbimit tonë teknik për klientin. Për këtë duhet të jepni numrin përkatës të referencës:

- HZ390512 Ena e gatimit Teppan Yaki.
- HZ390522 Ena e gatimit Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki ju ofron mundësinë të përgatitni në mënyrë të thjeshtë dhe të shëndetshme mishin, peshkun, frutat e detit, perimet, ushqimet e ëmbla dhe bukën me shumë pak vaj. Teppan Yaki përshtatet në mënyrë perfekte me zonën fleksibël. Nga kontakti direkt me pllakën dhe transferimi i njëtrajtshëm i nxehtësisë do të ruhet konsistenca, ngjyra dhe lëngu i ushqimit gjatë skuqjes dhe thekjes.

### Grill

Grill përshtatet me zonën fleksibël. Ju mund të përgatitni sasi të mëdha dhe të vogla mishi, peshku, perimesh të freskëta dhe buke me shumë pak vaj dhe në mënyrë të shëndetshme dhe të lehtë. Forma e vijave të ngritura kujdeset që ushqimet të marrin sa më pak yndyrë. Përdorimi i thjeshtë bën të mundur që gatimet të piqen në skarë, të cilat duken dhe shijohen si të ishin përgatitur në një skarë tradicionale. Hidhni pak vaj mbi skarë ose lyeni sipërfaqen e ushqimeve me pak vaj për të lehtësuar transferimin e nxehtësisë.

### Sensori i skuqjes

Tabela e mëposhtme tregon një listë gatimesh dhe është e klasifikuar sipas llojit të ushqimit. Temperatura dhe kohëzgjatja e gatimit varen nga sasia, gjendja dhe cilësia e ushqimit.

#### Udhëzime

- Informacione të tjera për këtë funksion gjeni në manualin e përdorimit. Lexoni me kujdes manualin.
- Vendoseni zonën fleksibël si një zonë të vetme gatimi, në mënyrë që të aktivizoni funksionin sipas rregullave.

	Ena e gatimit	Niveli i temperaturës	Koha totale e skuqjes duke filluar nga sinjali akustik (në minuta)
<b>Mish</b>			
Shnicel, i thjeshtë <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filetë <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotëleta <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Biftek, i gatuar pak (3 cm i trashë) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Biftek, mesatar (3 cm i trashë) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Biftek, i skuqur mirë (3 cm i trashë) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Gjoks pule (2 cm i trashë) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Shpek <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Salsiçe të ziera <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Salsiçe, të paziera <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gjiro <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mish i grirë <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

<sup>2</sup> Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Përziejeni ushqimin rregullisht.

<sup>3</sup> Hidhni gjalpin dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

<sup>4</sup> Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Kohëzgjatja totale për porcion. Skuqini njëra pas tjetrës.

<sup>5</sup> Hidhni vajin (lyeni me yndyrë sipërfaqen e ushqimit) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

<sup>6</sup> Hidhni ushqimin pas sinjalit akustik.

	Ena e gatimit	Niveli i temperaturës	Koha totale e skuqjes duke filluar nga sinjali akustik (në minuta)
<b>Peshk dhe fruta deti</b>			
Filetë peshku, e thjeshtë <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Gaforre <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Karkaleca deti <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Skuqje e peshkut të plotë <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Perime</b>			
Kunguj <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Patëllxhanë <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Speca <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Skuqje e shpargullit jeshil <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Kërpudha <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Hudhër <sup>2</sup>		2	2 - 10
Kaurdisje e qepëve <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazurimi i perimeve <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Patate</b>			
Patate për skuqje nga patate të ziera me lëkurë <sup>2</sup>		5	6 - 12
Qofte patatesh <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Patate me glazurë <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Gatime me vezë</b>			
Veze sy me gjalpë <sup>3</sup>		2	2 - 6
Veze sy në vaj <sup>1</sup>		4	2 - 6
Veze e trazuar <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omëletë <sup>4</sup>		2	3 - 6
Petulla <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Tost francez <sup>4</sup>		3	4 - 8
Petulla me stafidhe <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Të tjera</b>			
Thekja/Pjekja <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Kubikë buke të thekur <sup>2</sup>		3	6 - 10
Pjekja e bajameve <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pjekja e arrave <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pjekja e stikave të pishës <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme

<sup>2</sup> Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Përziejeni ushqimin rregullisht.

<sup>3</sup> Hidhni gjalpin dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

<sup>4</sup> Hidhni vajin (kur nevojitet) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Kohëzgjatja totale për porcion. Skuqini njëra pas tjetrës.

<sup>5</sup> Hidhni vajin (lyeni me yndyrë sipërfaqen e ushqimit) dhe ushqimin pas sinjalit akustik. Ktheni ushqimin kur të jetë e nevojshme.

<sup>6</sup> Hidhni ushqimin pas sinjalit akustik.

## sr Posuđe za kuvanje Teppan Yaki i Grill za „fleks zonu”

Pribor Teppan Yaki i Grill su idealni za „fleks zonu” i optimalni za primenu senzora prženja.

Ovaj optimalni pribor nije uključen u prilog koji se dostavlja zajedno sa pločom za kuvanje. Možete ga naknadno nabaviti u specijalizovanoj prodavnici ili preko našeg korisničkog servisa. Navedite odgovarajući referentni broj:

- HZ390512 Posuđe za kuvanje Teppan Yaki.
- HZ390522 Posuđe za kuvanje Grill.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki vam omogućava jednostavnu i zdravu pripremu mesa, ribe, morskih plodova, povrća, slatkih jela i hleba sa veoma malo ulja. Teppan Yaki se savršeno prilagođava „fleks zoni”. Direktnim kontaktom sa pločom i ravnomernim prenosom toplote se čuvaju konzistencija, boja i sočnost namirnice prilikom blagog pečenja i poprivanja braon boje.

### Grill

Grill se prilagođava „fleks zoni”. Male količine mesa, ribe, svežeg povrća i hleba možete da pripremite sa vrlo malo ulja, na zdrav i jednostavan način. Zahvaljujući brazdastoj formi, jela upijaju manje masti. Jednosrtavno rukovanje omogućava roštiljanje jela tako da izgledaju i imaju ukus kao da su spremljena na tradicionalnom roštilju. Dodajte nešto ulja na roštilj ili na površinu jela, kako biste olakšali prenošenje toplote.

### Senzor za prženje

Sledeća tabela prikazuje izbor jela razvrstanih po namirnicama. Temperatura i trajanje kuvanja zavise od količine, stanja, svojstava i kvaliteta namirnica.

#### Uputstva

- U uputstvu za rukovanje ploče za kuvanje ćete naći ostale informacije o ovoj funkciji. Pažljivo pročitajte uputstvo.
- Podesite da „flex zona” bude jedina zona za kuvanje, kako biste funkciju pravilno aktivirali.

	Posuđe za kuvanje	Stepen temperature	Ukupno vreme prženja od kad se oglasio zvučni signal (min.)
<b>Meso</b>			
Šnicla, natur <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
File <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Koteleti <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Odrezak, slabi pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Odrezak, srednje pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Odrezak, dobro pečen (debljine 3 cm) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Živinska prsa (debljine 2 cm) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Slanina <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Hamburger <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Viršle <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Viršle, sirove <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Giros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Mleveno meso <sup>2</sup>		4	6 - 10

<sup>1</sup> Ulje (ukoliko je potrebno) i namirnice dodajte nakon zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

<sup>2</sup> Ulje (ukoliko je potrebno) i namirnice dodajte nakon zvučnog signala. Redovno mešajte.

<sup>3</sup> Nakon zvučnog signala dodajte puter i namirnice. Okrenite, ako je potrebno.

<sup>4</sup> Ulje (ukoliko je potrebno) i namirnice dodajte nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

<sup>5</sup> Ulje (namazati na površinu jela) i dodati namirnicu posle zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

<sup>6</sup> Dodajte namirnicu nakon zvučnog signala.

	Posude za kuvanje	Stepen temperature	Ukupno vreme prženja od kad se oglasio zvučni signal (min.)
<b>Riba i morski plodovi</b>			
Riblji file, natur <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Rakovi <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Kozice <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Pečenje cele ribe <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<b>Povrće</b>			
Tikvice <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Patlidžan <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Pečenje zelenih špargli <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Pečurke <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Beli luk <sup>2</sup>		2	2 - 10
Dinstanje luka <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glaziranje povrća <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Krompir</b>			
Pečeni krompir u ljusci <sup>2</sup>		5	6 - 12
Pljeskavice od krompira <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazirani krompir <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Jela od jaja</b>			
Jaja na oko na puteru <sup>3</sup>		2	2 - 6
Jaja na oko na ulju <sup>1</sup>		4	2 - 6
Kajgana <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omelet <sup>4</sup>		2	3 - 6
Palačinke <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Prženice <sup>4</sup>		3	4 - 8
Carski omlet <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Ostalo</b>			
Pečenje <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutoni <sup>2</sup>		3	6 - 10
Pečenje badema <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pečenje oraha <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pečenje pinjola <sup>6</sup>		4	3 - 15

<sup>1</sup> Ulje (ukoliko je potrebno) i namirnice dodajte nakon zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

<sup>2</sup> Ulje (ukoliko je potrebno) i namirnice dodajte nakon zvučnog signala. Redovno mešajte.

<sup>3</sup> Nakon zvučnog signala dodajte puter i namirnice. Okrenite, ako je potrebno.

<sup>4</sup> Ulje (ukoliko je potrebno) i namirnice dodajte nakon zvučnog signala. Ukupno trajanje po porciji. Pržite jedno za drugim.

<sup>5</sup> Ulje (namazati na površinu jela) i dodati namirnicu posle zvučnog signala. Okrenite, ako je potrebno.

<sup>6</sup> Dodajte namirnicu nakon zvučnog signala.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.  
Proizvedeno od BSH Hausgeräte GmbH pod licencom zaštitnog znaka Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG  
Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG  
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG  
Proizvodi grupa BSH Hausgeräte GmbH pod licencom robne marke kompanije Siemens AG



9001366635  
980110(00)