



SIEMENS



Teppan Yaki and Grill for the Flex Zone

HZ390512 - HZ390522

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Kochgeschirr Teppan Yaki und Grill für Flex-Zone 2
fr Ustensile Teppan Yaki et Grill pour la Flex-Zone 4
nl Kookgerei Teppan Yaki en Grill voor Flex-zone 6
it stoviglie Teppan Yaki e Grill per Flex Zone 8

Register
your
product
online

de Kochgeschirr Teppan Yaki und Grill für Flex-Zone

Das Zubehör Teppan Yaki und Grill sind ideal für die Flex-Zone und optimal für den Einsatz des Bratsensors.

Dieses optionale Zubehör ist nicht im Lieferumfang ihres Kochfelds enthalten. Sie können es nachträglich im Fachhandel oder über unseren technischen Kundendienst erwerben. Geben Sie die entsprechende Referenznummer an:

- HZ390512 Kochgeschirr Teppan Yaki.
- HZ390522 Kochgeschirr Grill.

Teppan Yaki

Der Teppan Yaki ermöglicht Ihnen die einfache und gesunde Zubereitung von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Süßspeisen und Brot mit sehr wenig Öl. Der Teppan Yaki passt sich perfekt an die Flex-Zone an. Durch den direkten Kontakt mit der Platte und der gleichförmigen Wärmeübertragung bleiben Konsistenz, Farbe und Saftigkeit der Lebensmittel beim Anbraten und Bräunen erhalten.

Grill

Der Grill passt sich an die Flex-Zone an. Sie können große und kleine Mengen von Fleisch, Fisch, frischem Gemüse und Brot mit sehr wenig Öl gesund und einfach zubereiten. Die Rillenform sorgt dafür, dass die Gerichte weniger Fett aufnehmen. Die einfache Handhabung ermöglicht es Gerichte zu grillen, die aussehen und schmecken, als wären sie auf dem traditionellen Grill zubereitet. Geben Sie etwas Öl auf den Grill oder auf die Oberfläche der Speise, um die Wärmeübertragung zu erleichtern.

Bratsensor

Die folgende Tabelle zeigt eine Auswahl an Gerichten und ist nach Lebensmitteln sortiert. Temperatur und Garzeit sind von Menge, Zustand und Qualität der Lebensmittel abhängig.

Hinweise

- In der Bedienungsanleitung des Kochfelds sind weitere Informationen zu dieser Funktion enthalten. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch.
- Flex-Zone als einzige Kochzone einstellen, um die Funktion ordnungsgemäß zu aktivieren.

	Kochgeschirr	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fleisch			
Schnitzel, natur ¹	 / 	med	6 - 10
Filet ¹	 / 	med	6 - 10
Koteletts ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, rare (3 cm dick) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, medium (3 cm dick) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, well done (3 cm dick) ¹	 / 	med	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick) ¹	 / 	low	10 - 20
Speck ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Brühwürste ¹	 / 	med	8 - 20
Würstchen, roh ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Hackfleisch ²		med	6 - 10

¹ Öl (sofern erforderlich) und Speise nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

² Öl (sofern erforderlich) und Speise nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

³ Butter und Speise nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich

⁴ Öl (sofern erforderlich) und Speise nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten

⁵ Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Speise nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

⁶ Speise nach dem Signalton zugeben.

	Kochgeschirr	Temperaturstufe	Gesamtbratzeit ab Signalton (Min.)
Fisch und Meeresfrüchte			
Fischfilet, natur ¹	 / 	med	10 - 20
Krabben ¹	 / 	med	4 - 8
Garnelen ¹	 / 	med	4 - 8
Ganzen Fisch braten ¹	 / 	low	15 - 30
Gemüse			
Zucchini ¹	 / 	low	4 - 12
Auberginen ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Grünen Spargel braten ¹	 / 	low	4 - 15
Pilze ²	 / 	med	10 - 15
Knoblauch ²		min	2 - 10
Zwiebeln, gedünstet ²		min	2 - 10
Gemüse glasieren ²		low	6 - 10
Kartoffeln			
Bratkartoffeln aus Pellkartoffeln ²		max	6 - 12
Kartoffelpuffer ⁴		max	2,5 - 3,5
Glasierte Kartoffeln ²		low	10 - 15
Eierspeisen			
Spiegeleier in Butter ³		min	2 - 6
Spiegeleier ¹		med	2 - 6
Rührei ²		min	4 - 9
Omelett ⁴		min	3 - 6
Pfannkuchen ⁴		max	1,5 - 2,5
Arme Ritter ⁴		low	4 - 8
Kaiserschmarrn ⁴		low	10 - 15
Sonstiges			
Brot rösten ⁵	 / 	med	4 - 6
Croûtons braten ²		low	6 - 10
Mandeln rösten ⁶		med	3 - 15
Nüsse rösten ⁶		med	3 - 15
Pinienkerne rösten ⁶		med	3 - 15

¹ Öl (sofern erforderlich) und Speise nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

² Öl (sofern erforderlich) und Speise nach dem Signalton zugeben. Regelmäßig umrühren.

³ Butter und Speise nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich

⁴ Öl (sofern erforderlich) und Speise nach dem Signalton zugeben. Gesamtdauer pro Portion. Nacheinander braten

⁵ Öl (Oberfläche der Speise einreiben) und Speise nach dem Signalton zugeben. Wenden, wenn erforderlich.

⁶ Speise nach dem Signalton zugeben.

fr Ustensile Teppan Yaki et Grill pour la Flex-Zone

L'accessoire Teppan Yaki et le Grill sont idéaux pour la Flex Zone et conviennent parfaitement à l'utilisation de la sonde de rôtissage.

Cet accessoire en option n'est pas compris dans la livraison de votre table de cuisson. Vous pouvez vous le procurer dans le commerce spécialisé ou auprès de notre service après-vente technique. Indiquez le numéro de référence correspondant :

- HZ390512 ustensile Teppan Yaki.
- HZ390522 ustensile Grill.

Teppan Yaki

Le Teppan Yaki vous permet de préparer de manière simple et saine de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile. Le Teppan Yaki s'adapte parfaitement à la Flex Zone. Grâce au contact direct avec la plaque et le transfert de chaleur uniforme, la consistance, la couleur et la jutosité des aliments lorsque vous les faites rôtir ou dorer sont conservées.

Grill

Le Grill s'adapte à la Flex Zone. Vous pouvez préparer de manière saine et simple de grandes et de petites quantités de viande, de poisson, de légumes frais et de pain avec très peu d'huile. Les rainures permettent aux plats d'absorber moins de gras. Sa simplicité d'utilisation permet de griller des plats dont l'apparence et le goût sont similaires à ceux obtenus à partir d'un grill traditionnel. Ajoutez un peu d'huile sur le grill ou sur la surface des mets pour faciliter le transfert de chaleur.

Sonde de rôtissage

Le tableau suivant indique une sélection de plats, triée par aliments. La température et le temps de cuisson dépendent de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.

Remarques

- La notice d'utilisation de la table de cuisson contient d'autres informations sur cette fonction. Lisez attentivement cette notice.
- Réglez la Flex Zone comme unique foyer pour activer correctement la fonction.

	Ustensiles de cuisson	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Viande			
Escalope, nature ¹	 / 	med	6 - 10
Filet ¹	 / 	med	6 - 10
Côtelettes ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, saignant (3 cm d'épaisseur) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, à point (3 cm d'épaisseur) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, bien cuit (3 cm d'épaisseur) ¹	 / 	med	8 - 12
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur) ¹	 / 	low	10 - 20
Lard ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Saucisses ¹	 / 	med	8 - 20
Saucisses, crues ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Viande hachée ²		med	6 - 10

¹ Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les mets après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

² Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les mets après le signal sonore. Remuez régulièrement.

³ Ajoutez du beurre et les mets après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

⁴ Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les mets après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire les portions une par une.

⁵ Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les mets après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

⁶ Ajoutez les mets après le signal sonore.

	Ustensiles de cuisson	Niveau de température	Temps total de rôtissage à partir du signal sonore (min.)
Poisson et fruits de mer			
Filet de poisson, nature ¹	 / 	med	10 - 20
Crabe ¹	 / 	med	4 - 8
Crevettes ¹	 / 	med	4 - 8
Rôtir du poisson entier ¹	 / 	low	15 - 30
Légumes			
Courgettes ¹	 / 	low	4 - 12
Aubergines ¹	 / 	low	4 - 12
Poivrons ¹	 / 	low	4 - 15
Rôtir des asperges vertes ¹	 / 	low	4 - 15
Champignons ²	 / 	med	10 - 15
Ail ²		min	2 - 10
Oignons, étuvés ²		min	2 - 10
Glacer des légumes ²		low	6 - 10
Pommes de terre			
Pommes sautées à base de pommes de terre en robe des champs ²		max	6 - 12
Galettes de pommes de terre ⁴		max	2,5 - 3,5
Pommes de terre glacées ²		low	10 - 15
Plats aux œufs			
Œufs au plat au beurre ³		min	2 - 6
Œufs au plat ¹		med	2 - 6
Œufs brouillés ²		min	4 - 9
Omelette ⁴		min	3 - 6
Crêpes ⁴		max	1,5 - 2,5
Pain perdu ⁴		low	4 - 8
Galette épaisse sucrée ⁴		low	10 - 15
Divers			
Griller du pain ⁵	 / 	med	4 - 6
Griller des croûtons ²		low	6 - 10
Griller des amandes ⁶		med	3 - 15
Griller des noix ⁶		med	3 - 15
Griller des pignons de pin ⁶		med	3 - 15

¹ Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les mets après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

² Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les mets après le signal sonore. Remuez régulièrement.

³ Ajoutez du beurre et les mets après le signal sonore. Tournez si nécessaire

⁴ Ajoutez de l'huile (si nécessaire) et les mets après le signal sonore. Durée totale par portion. Frire les portions une par une

⁵ Ajoutez de l'huile (frottez la surface des mets) et les mets après le signal sonore. Tournez si nécessaire.

⁶ Ajoutez les mets après le signal sonore.

nl Kookgerei Teppan Yaki en Grill voor Flex-zone

De accessoires Teppan Yaki en Grill zijn ideaal voor de Flex-zone en optimaal voor het gebruik van de braadsensor.

Deze optimale accessoires zijn niet bij de levering van uw kookplaat inbegrepen. Deze kunt u achteraf in de vakhandel of via onze technische servicedienst aanschaffen. Geef het juiste referentienummer op:

- HZ390512 Kookgerei Teppan Yaki.
- HZ390522 Kookgerei Grill.

Teppan Yaki

Met de Teppan Yaki kunt u eenvoudig en gezond vlees, vis, zeevruchten, groente, zoete gerechten en brood klaarmaken met heel weinig olie. De Teppan Yaki past zich perfect aan de Flex-zone aan. Door het directe contact met de plaat en de gelijkvormige warmteoverdracht blijven consistentie, kleur en malsheid van de levensmiddelen bij het aanbraden behouden.

Grill

De Grill past zich aan de Flex-zone aan. U kunt grote en kleine hoeveelheden vlees, vis, verse groente en brood gezond en eenvoudig klaarmaken met heel weinig olie. De geribbelde vorm zorgt ervoor dat de gerechten minder vet opnemen. Heel eenvoudig kunnen gerechten worden gegrild die eruit zien en smaken alsof ze op een traditionele grill zijn bereid. Doe wat olie op de grill of het oppervlak van het gerecht om de warmteoverdracht te vergemakkelijken.

Braadsensor

De volgende tabel bevat een keur aan gerechten en is op levensmiddelen gesorteerd. De temperatuur en bereidingstijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van de levensmiddelen.

Aanwijzingen

- In de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat vindt u meer informatie over deze functie. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Flex-zone als enige kookzone instellen om de functie naar behoren te activeren.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale bak- of braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vlees			
Schnitzel, ongepaneerd ¹	 / 	med	6 - 10
Filet ¹	 / 	med	6 - 10
Koteletten ¹	 / 	low	10 - 15
Steak, rare (3 cm dik) ¹	 / 	max	6 - 8
Steak, medium (3 cm dik) ¹	 / 	max	8 - 12
Steak, well done (3 cm dik) ¹	 / 	med	8 - 12
Gevogeltefilet (2 cm dik) ¹	 / 	low	10 - 20
Spek ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Gekookte worst ¹	 / 	med	8 - 20
Worstjes, rauw ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Gehakt ²		med	6 - 10

¹ Olie (zo nodig) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

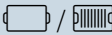
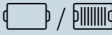
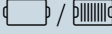
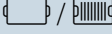
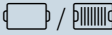
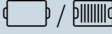
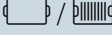
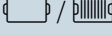
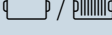
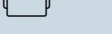
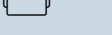
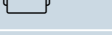
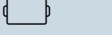
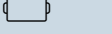
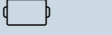
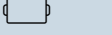
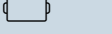
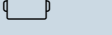
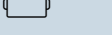
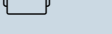
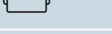
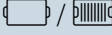
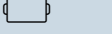
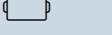
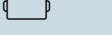
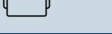
² Olie (zo nodig) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

³ Boter en product na het geluidssignaal toevoegen. Zo nodig keren

⁴ Olie (zo nodig) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bereiden

⁵ Olie (oppervlak van het product inwrijven) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

⁶ Product na het geluidssignaal toevoegen.

	Kookgerei	Temperatuur-stand	Totale bak- of braadtijd vanaf het geluidssignaal (min.)
Vis en zeevruchten			
Visfilet, ongepaneerd ¹	 / 	med	10 - 20
Krabben ¹	 / 	med	4 - 8
Garnalen ¹	 / 	med	4 - 8
Hele vis bakken ¹	 / 	low	15 - 30
Groente			
Courgette ¹	 / 	low	4 - 12
Aubergines ¹	 / 	low	4 - 12
Paprika ¹	 / 	low	4 - 15
Groene asperges bakken ¹	 / 	low	4 - 15
Paddestoelen ²	 / 	med	10 - 15
Knoflook ²		min	2 - 10
Uien, gefruit ²		min	2 - 10
Groente glaceren ²		low	6 - 10
Aardappels			
Gebakken aardappels van gekookte aardappels ²		max	6 - 12
Aardappelkoekjes ⁴		max	2,5 - 3,5
Geglaceerde aardappels ²		low	10 - 15
Eiergerechten			
Spiegeleieren in boter ³		min	2 - 6
Spiegeleieren ¹		med	2 - 6
Roerei ²		min	4 - 9
Omelet ⁴		min	3 - 6
Pannenkoeken ⁴		max	1,5 - 2,5
Wentelteefjes ⁴		low	4 - 8
Kaiserschmarrn (pannenkoek) ⁴		low	10 - 15
Diversen			
Brood roosteren ⁵	 / 	med	4 - 6
Croûtons bakken ²		low	6 - 10
Amandelen roosteren ⁶		med	3 - 15
Noten roosteren ⁶		med	3 - 15
Pijnboompitten roosteren ⁶		med	3 - 15

¹ Olie (zo nodig) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

² Olie (zo nodig) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Regelmatig roeren.

³ Boter en product na het geluidssignaal toevoegen. Zo nodig keren

⁴ Olie (zo nodig) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Totale tijdsduur per portie. Na elkaar bereiden

⁵ Olie (oppervlak van het product inwrijven) en product na het geluidssignaal in de pan doen. Zo nodig keren.

⁶ Product na het geluidssignaal toevoegen.

it stoviglia Teppan Yaki e Grill per Flex Zone

Gli accessori Teppan Yaki e Grill sono ideali per la Flex Zone e ottimi per l'impiego del sensore cottura arrosto.

Questi accessori opzionali non sono compresi nella fornitura del vostro piano cottura. Possono essere richiesti in seguito presso i rivenditori specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica clienti. Indicare il codice di riferimento corrispondente:

- HZ390512 stoviglia Teppan Yaki.
- HZ390522 stoviglia Grill.

Teppan Yaki

Il Teppan Yaki permette di preparare carne, pesce, frutti di mare, verdure, dolci e pane con pochissimo olio, in modo semplice e salutare. Il Teppan Yaki si adatta perfettamente alla Flex Zone. Grazie al contatto diretto con la piastra e alla trasmissione di calore uniforme, consistenza, colore e succosità dell'alimento si conservano durante la rosolatura e la doratura.

Grill

Il Grill si adatta alla Flex Zone. È possibile preparare piccole e grandi quantità di carne, pesce, verdure fresche e pane con davvero poco olio in modo salutare e semplice. La forma rigata fa in modo che la pietanza assorba meno grasso. Il facile utilizzo permette di grigliare le pietanze che, dall'aspetto e dal gusto, sembreranno preparate sulla griglia tradizionale. Per agevolare la trasmissione di calore, mettere un po' di olio sulla griglia o sulla superficie dell'alimento.

Sensore cottura arrosto

La seguente tabella mostra una selezione di piatti ed è suddivisa per alimenti. Temperatura e tempi di cottura dipendono da quantità, stato e qualità degli alimenti.

Avvertenze

- Nelle istruzioni per l'uso del piano cottura sono contenute ulteriori informazioni relative a questa funzione. Leggere molto attentamente le istruzioni.
- Impostare Flex Zone come unica area di cottura per attivare la funzione correttamente.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Carne			
Fettina, semplice ¹	 / 	med	6 - 10
Filetto ¹	 / 	med	6 - 10
Costoletta ¹	 / 	low	10 - 15
Bistecca, al sangue (spessore 3 cm) ¹	 / 	max	6 - 8
Bistecca, cottura media (spessore 3 cm) ¹	 / 	max	8 - 12
Bistecca, ben cotta (spessore 3 cm) ¹	 / 	med	8 - 12
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm) ¹	 / 	low	10 - 20
Pancetta ¹	 / 	low	5 - 8
Hamburger ¹	 / 	low	6 - 15
Würstel lessi ¹	 / 	med	8 - 20
Salsicce crude ¹	 / 	med	8 - 20
Gyros ²		med	7 - 12
Carne tritata ²		med	6 - 10

¹ Aggiungere l'olio (ove necessario) e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

² Aggiungere l'olio (ove necessario) e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere il burro e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁴ Aggiungere l'olio (ove necessario) e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

⁵ Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁶ Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

	Stoviglie	Livello di temperatura	Durata complessiva della cottura dal segnale acustico (min.)
Pesce e frutti di mare			
Filetto di pesce, al naturale ¹	 / 	med	10 - 20
Granchi ¹	 / 	med	4 - 8
Gamberi ¹	 / 	med	4 - 8
Cucinare il pesce intero ¹	 / 	low	15 - 30
Verdura			
Zucchine ¹	 / 	low	4 - 12
Melanzane ¹	 / 	low	4 - 12
Peperoni ¹	 / 	low	4 - 15
Cuocere gli asparagi verdi ¹	 / 	low	4 - 15
Funghi ²	 / 	med	10 - 15
Aglione ²		min	2 - 10
Cipolle stufate ²		min	2 - 10
Glassare le verdure ²		low	6 - 10
Patate			
Patate arrosto da patate lesse ²		max	6 - 12
Frittelle di patate ⁴		max	2,5 - 3,5
Patate glassate ²		low	10 - 15
Piatti a base di uova			
Uovo al tegamino con burro ³		min	2 - 6
Uova al tegamino ¹		med	2 - 6
Uovo strapazzato ²		min	4 - 9
Omelette ⁴		min	3 - 6
Crêpe ⁴		max	1,5 - 2,5
Toast alla francese ⁴		low	4 - 8
Frittata dolce stracciata ⁴		low	10 - 15
Altro			
Tostare il pane ⁵	 / 	med	4 - 6
Arrostire i crostini ²		low	6 - 10
Tostare le mandorle ⁶		med	3 - 15
Tostare le noci ⁶		med	3 - 15
Tostare i pinoli ⁶		med	3 - 15

¹ Aggiungere l'olio (ove necessario) e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

² Aggiungere l'olio (ove necessario) e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Mescolare regolarmente.

³ Aggiungere il burro e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁴ Aggiungere l'olio (ove necessario) e le pietanze dopo l'emissione del segnale acustico. Durata totale per porzione. Cuocere una alla volta.

⁵ Aggiungere l'olio (spalmare la superficie della pietanza) e l'alimento dopo l'emissione del segnale acustico. Girare, se necessario.

⁶ Aggiungere la pietanza dopo l'emissione del segnale acustico.

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

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklizentie van Siemens AG



9001366610
980110(00)