

VP 414 111

铁板灶台

目录

主要用途	3
重要安全信息	4
损坏原因	5
环境保护	5
节能	5
环保处置	5
充分了解您的电器	6
铁板灶	6
控制旋钮	6
照明盘的可见信号	6
附件	6
在第一次使用电器之前	7
清洁电器	7
加热铁板灶表面	7
操作电器	7
开启	7
关断	7
余热指示器	7
保温设置	7
安全关机	7
设定表和提示	8
烹饪和烧烤提示	9
使用带烹饪容器的铁板灶	9
清洁和维护	10
清洁电器	10
故障排除	11
演示模式	11
售后服务	12
E 编号和 FD 编号	12

更多产品、附件、更换部件以及服务信息请参见
www.gaggenau.com 以及在线商店
www.gaggenau.com/zz/store

主要用途

请认真阅读本手册。只有这样才能安全正确地使用电器。请保管好说明手册和安装说明，以备日后使用或供下一任所有者使用。

拆开包装后请检查电器是否有损坏。如果电器在运输过程中损坏，请勿连接电器。

必须根据随附的安装说明安装本电器。

仅限持有上岗证书的专业人员才可以连接不带插头的电器。因不正确连接导致的损坏将不予保修。

本电器仅供家庭及家庭型环境使用。本电器只能用于制备食物和饮料。烹调时必须有人看管。短期烹饪时必须全程有人看管。本电器仅限室内使用。

不要将本电器安装在船上或车辆中。

本电器最高可在海拔 2000 米的高度使用。

请勿不合适的安全设备或儿童安全烤炉。这可能会引发事故。

本电器不适合用外部定时器或遥控器操作。

8 岁以上儿童以及身体、感官或精神有缺陷的人员或缺乏相关经验和知识的人员，必须在有人监督的情况下或在其安全责任人给予电器使用安全指导并了解相关危险的情况下，方可使用本电器。

严禁儿童玩耍本电器及在电器周围玩耍。儿童除非年满 15 岁并有人监督，否则不得清洁本电器或执行一般维护操作。

8 岁以下儿童请远离本电器和电源线。

⚠ 重要安全信息

⚠ 警告 – 有着火危险！

- 热的油着火速度极快。切勿让油在无人监管的情况下烧至灼热。切勿用水扑灭燃烧的油。关断电磁灶头。使用盖子、灭火毯或类似工具小心扑灭火焰。
- 电器变得灼热，易燃材料可能会着火。不得在电器下面或其附近存放或使用易燃物品（例如喷雾罐、清洁剂等）。不得将易燃物品放在电器上或电器中。

⚠ 警告 – 有灼伤危险！

- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 即使电器关断之后，在较长时间内仍会保持灼热。在余热指示灯闪烁时，请勿触摸电器。
- 当电器盖关闭时，会导致热量积聚。只有在电器盖打开后，才能操作或开启电器。请勿使用电器盖保温或下压食物。只有在电器冷却后，才能盖上电器盖。

注意！ 电器损坏

打开电器盖前，请擦掉溢出的液体。

⚠ 警告 – 有电击及严重受伤危险！

- 如果接触到电器的灼热部件，电器的电线绝缘层会熔化。切勿使电器电源线接触电器的灼热部件。
- 请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。
- 故障电器会导致电击危险。切勿接通发生故障的电器。拔下电器的电源插头或断开保险丝盒中的断路器。联系售后服务部门。
- 修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

警告：如果保护带电部件的灶台表面为玻璃陶瓷或类似的易碎材料，表面有裂纹时，关掉器具以避免可能出现的电击。

注意：不能使用蒸汽清洁器。

注意：器具在使用期间会发热，应避免接触发热单元。

注意：使用后，应通过控制器关上灶头，不能依靠盘探测器。

注意：打开盖前，清除盖上溢出物；关上盖前，灶台表面应被冷却。

注意：如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

损坏原因

烹饪表面光滑坚硬。不过，就像优质平底锅一样，在使用一段时间后会显示出使用过的痕迹。这并不会影响电器使用。

小心！

烹饪表面上的刮伤和痕迹：不要用刀在烹饪表面上切割。使用配套的铲子翻转食物。不要用铲子敲击烹饪表面。铝箔和塑料：铝箔和塑料物体放在灼热的烹饪表面会熔化。切勿在烹饪表面加热铝制食物容器。不要将塑料物体或带有塑料手柄的物体放到烹饪表面上。

主要技术参数：

额定电压范围： 220-240V~

额定频率： 50Hz

额定功率： 3000W

原产地：法国

总经销商：博西家用电器（中国）有限公司
地址：南京市中山路129号中南国际大厦20、21楼

执行标准:

GB 4706.1-2005

家用和类似用途电器的安全 第1部分: 通用要求

GB 4706.22-2008

家用和类似用途电器的安全 驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求

损坏原因

烹饪表面牢固且光滑, 不过, 就像优质锅具一样, 会随着时间的推移而呈现使用的迹象。这并不影响烹饪表面的使用。

注意!

- **烧烤表面的刮痕或伤痕:** 切勿使用刀子在烧烤表面进行切割。使用所提供的铁板灶专用铲翻转食物。请勿用铁板灶专用铲磕碰到烧烤表面。
- **塑料、薄膜和箔:** 铝箔和塑料烹饪容器放在灼热的烹饪表面会熔化。切勿将由铝箔制成的容器放在烹饪表面上。切勿将由塑料制成的物体或带塑料手柄的烹饪容器放在烹饪表面上。

注意!

功能故障

电器不用时, 一定要将控制旋钮转至关断位置。

环境保护

下面列出一些节能提示, 并且提供电器处理的相关信息。

节能

- 选择与您的烤盘大小相仿的燃烧器。将烹饪容器放在中间。
- 食物少则使用小号锅具。使用大号锅具烹饪少量食物会耗费大量能源。
- 一定要为锅具盖上合适的盖子。烹饪时不使用锅盖会明显消耗更多能源。使用玻璃锅盖, 则无需打开锅盖就能看到锅内的烹饪状况。
- 仅使用很少量的水烹饪, 这不仅节约能量, 而且能保存蔬菜自身的所有维生素和矿物质。
- 及时切换至较低的温度设置。这样能节省电能。

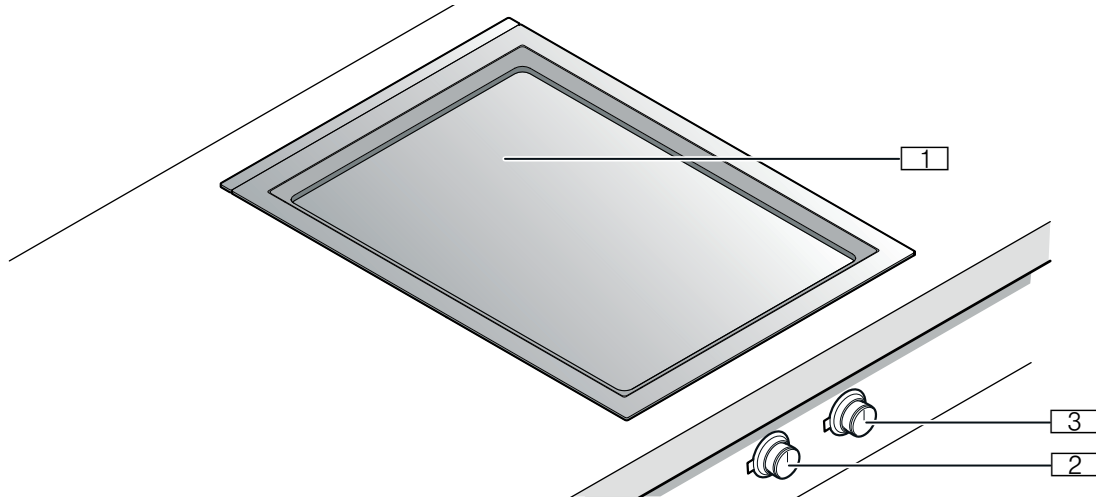
环保处置



本电器根据有关废弃电气和电子设备 — WEEE 的欧洲指令 2012/19/EG 进行标识。该指令规定了在欧盟范围内有效地回收和再利用旧电器的框架。

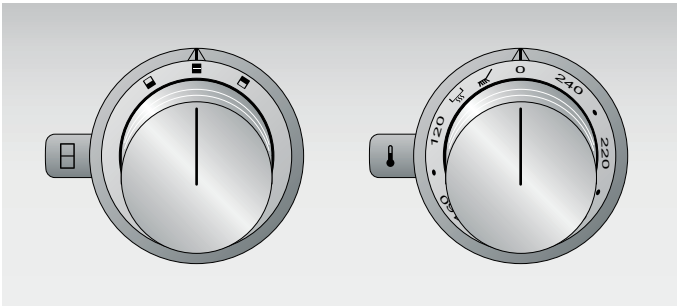
充分了解您的电器



铁板灶






- 1 烹饪表面
- 2 选择烹饪区域
- 3 温度设置

控制旋钮



使用右侧的控制旋钮在 120–240 °C 之间选择温度、保温设置  或清洁设置 .

使用左侧控制旋钮选择烹饪区域:

	两个烹饪区域正在操作
	只有前部烹饪区域正在操作
	只有后部烹饪区域正在操作

照明盘的可见信号

控制旋钮四周有一个光圈，指示一些状态和功能。

指示符	含义
○ 关	电器断开
● 常亮橙色	电器通电
☀ 闪烁橙色	电器断开 余热指示器
☀ 交替闪烁橙色和白色	安全关闭、电源故障
☀ 交替闪烁黄色和洋红色	电器故障 致电售后服务部门。
● 在几秒钟内先亮绿色、再亮黄色	电器初始化， 仅在首次安装或电源故障后进行

附件

电器标配下列附件:

铲子 (2) 用于翻转食物的铲子

在第一次使用电器之前

在本节中，您可以查看在第一次使用电器制备食物之前必须要做的事。使用前先阅读安全信息。

清洁电器

在第一次使用前，请使用微温的肥皂水彻底清洁电器。

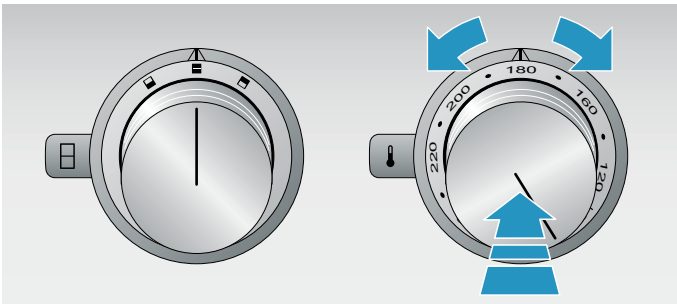
加热铁板灶表面



为了去除新电器的味道，不放入任何东西，将铁板灶表面在 200 °C 下加热几分钟。

操作电器

开启

- 1 推入温度控制旋钮，顺时针或逆时针旋转至 120 - 240 °C 之间的所需温度。
电器加热期间，温度控制旋钮后面的照明盘会闪烁。当达到设定的温度时，照明盘持续亮起。



- 2 如果您不想在整个加热区烹饪，您可以使用左侧控制旋钮选择前部或后部烹饪区域。推入左侧控制旋钮，选择所需要的加热区  或  选择。
- 3 在将其加热之后，使用铲子或耐热刷（例如硅刷）在烹饪表面均匀涂抹少量油或油脂。
- 4 将食物直接放在烹饪表面，不要锅具。
- 5 使用随附的铲子翻转食物。

关断

将控制旋钮转到 0。

警告 – 有灼伤危险!

当电器盖关闭时，会导致热量积聚。只有在电器盖打开后，才能操作或开启电器。请勿使用电器盖保温或下压食物。只有在电器冷却后，才能盖上电器盖。

注意! 电器损坏


打开电器盖前，请擦掉溢出的液体。

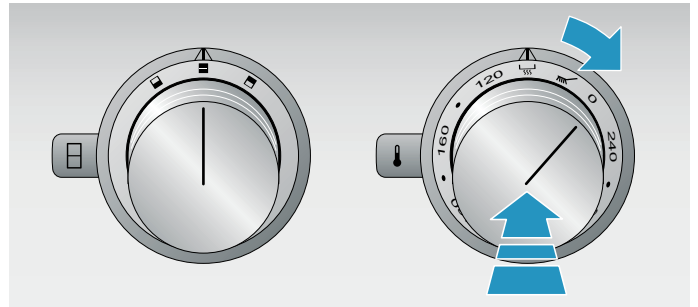
余热指示器

在关断电器后。温度控制旋钮上的照明盘将缓慢闪烁，直至电器冷却到足够安全接触为止。

保温设置

保温功能使您可以在烹饪食物后保温食物。

将温度控制旋钮转至保温功能 。您可以使用左侧控制旋钮选择整个区域、前部或后部区域。



安全关机

为了你的安全，电器具有安全关断功能。如果在四小时内没有使用电器控制，则任何类型的加热均在四小时后关断。断电后，加热元件仍将保持关闭状态。温度控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁白色和橘色。

将温度控制旋钮转至位置 0。现在可以正常再次启动电器。

设定表和提示

食物	温度	烹饪时间	说明
肉和 家禽			
牛排, 五分熟 (2.5-3 cm)	以 230–240 °C 的温度煎烤 以 180 °C 的温度继续烹饪	每面 煎烤 2 分钟 继续烹饪 6–11 分钟	例如牛背肉、去骨肉排、牛臀肉。当在表面看到肉汁时, 则牛排为五分熟。
猪颈肉排 (2 cm)	210–220 °C	15–18 分钟	
小牛肉炸肉块 (1.5 cm)	190–200 °C	16–20 分钟	
牛肉或猪肉条 (800–900 g)	230–240 °C	6–8 分钟	均匀 放置肉块; 确保肉块互不接触。
家禽肉条 (800–900 g)	180–190 °C	10–12 分钟	
肉糜 (600 g)	230–240 °C	7–8 分钟	
羊脊肉, 五分熟 (1.5–2.5cm)	以 200 °C 的温度煎烤 以 160 °C 的温度继续烹饪	每面 煎烤 2 分钟 继续烹饪 4–6 分钟	
火鸡肉排 (1.5 cm)	200–210 °C	12–16 分钟	
家禽肝脏 (1 cm)	200–210 °C	3–5 分钟	
鱼和 海鲜			
鱼 块 (1 cm)	210–220 °C	5–7 分钟	例如 河鲈、鳕鱼、海鲈、黑线鳕、鳎鱼、章鱼、左口鱼、梭鲈。
(2 cm)	190–200 °C	7–10 分钟	
(2.5 cm)	180–190 °C	15–17 分钟	
三文鱼 排 (2.5 cm)	180–190 °C	15–17 分钟	
(3 cm)	160–170 °C	18–20 分钟	
金枪鱼排, (2.5–3 cm)	180–190 °C	17–20 分钟	
大虾 (每只 30 g)	190–200 °C	6–7 分钟	
扇贝 (每只 30 g)	190–200 °C	8–12 分钟	
蔬菜			
茄子片 (600 g)	180–190 °C	6–8 分钟	用盐腌制茄子, 煎烤前静置 30 分钟。然后烘干。
蘑菇片 (600 g)	230–240 °C	10–12 分钟	
胡萝卜丝 (600 g)	180–190 °C	12–16 分钟	
煮土豆片 (600 g)	200–220 °C	7–10 分钟	
辣椒, 切成条状 (600 g)	200–210 °C	8–12 分钟	
西葫芦片 (600 g)	180–190 °C	8–10 分钟	
洋葱或大葱, 切成葱花 (600 g)	170–190 °C	5–7 分钟	
鸡蛋类 菜肴和甜点			
煎蛋、炒 鸡蛋 (4-6 只蛋)	180–190 °C	3–5 分钟	
可丽饼 (2-6 个)	180–190 °C	每面 1–2 分钟	
切片水果 (300–400 g)	180–190 °C	5–7 分钟	例如菠萝、苹果、芒果。使用无水黄油进行煎烤。如有需要, 用糖或蜂蜜 增加甜味。
香蕉加椰子 (4 个半块)	180–190 °C	6–9 分钟	

食物	温度	烹饪时间	说明
配菜 和其他			
煮米饭 (500 g)	190–200 °C	5–7 分钟	
松仁 (300 g)	160 °C	5–7 分钟	不时翻面
煮米粉 (400 g)	200–220 °C	4–5 分钟	
豆腐 (300 g)	200–220 °C	3–5 分钟	不时翻面
白面包块/油煎面包片 (100 g)	170 °C	10–12 分钟	开始烹饪时, 不时翻面

烹饪和烧烤提示

- 当加热指示灯熄灭后, 将食物放在电器上。在升高温度油煎第二块需要更高设置的食物时, 也适用这一原则。
- 用铲子在煎炸面上将猪肉、家禽肉或鱼肉片压平。只有在肉排可轻易与煎炸面分离时才能翻动, 这样可以保护肉片的结构。破坏结构会使肉汁流失, 乃至肉片干掉。
- 猪肉片、家禽肉片或鱼片要相互分开, 以免汁液混合。
- 避免在煎烤前和煎烤过程中刺破或切割肉片, 以便保存肉汁。
- 在煎烤前不要在食物上撒盐, 防止汁液和可溶性营养成分流失。
- 在煎烤前先将鱼片在面粉里翻滚一下。鱼片将更容易翻转。
- 尽量只翻动鱼片一次。将鱼片放在电器上, 使带鱼皮一面朝下。
- 使用适合煎烤的油脂, 例如植物油或浓缩黄油。
- 烹饪表面的中心比边缘区域热。特别是如果您正在根据不同的烹饪时间和温度要求进行烹饪, 那么您可以在盘子上以最佳方式安排食物。在选择食物量时, 也要注意这一点。经验法则: 食物越薄, 温度越高, 烹饪时间越短。
- 仅使用一个加热区工作时: 无论是哪一种情况, 选择烹饪表中所指定温度范围的最高设置, 或将其设置为比使用两个加热区工作时的温度高约 10 °。使用大约一半指定食物量。

使用带烹饪容器的铁板灶

您还可以使用铁板灶和烹饪容器烹饪。为此, 请使用只需较低热输入的烹饪方式。如果需要, 您可以先在电磁灶上快速加热食物, 然后在铁板灶上继续烹饪。

融化、解冻和保温食物的最适宜温度约为 140 °C。160 - 200 °C 最适合用于浸泡大米和谷物, 以及用于加热少量食物。

使用带盖的耐热烹饪容器。在将烹饪容器放在加热表面时小心不要刮伤不锈钢边框。请注意: 如果烹饪容器比正在加热的表面小, 则该方法不能节能。

如果您不需要使用整个烹饪表面, 可以使用左侧控制旋钮只选择前部或后部区域。您可通过移动烹饪容器找到适合应用的理想温度。

清洁和维护

⚠ 警告 – 有电击危险!

请勿使用高压清洁器或蒸汽清洁器，以防触电。

⚠ 警告 – 有灼伤危险!

- 电器在操作过程中会变热。请等电器冷却后再进行清洁。
- 可触及部件在电器运转时会变得灼热。切勿触碰灼热部件。请将小孩留在安全距离以外。
- 当向灼热的烧烤面上加水或冰块时，会产生飞溅和蒸汽。不要在本电器上方俯身。保持安全距离。

注意! 有表面损坏危险

请勿使用以下清洁物品


- 强烈的或腐蚀性的清洁剂
- 烤箱清洁剂
- 腐蚀性的或侵蚀性的清洁剂，或含氯的清洁剂
- 高酒精含量的清洁剂
- 粗糙的硬海绵、刷子或擦洗片

如果此类溶剂接触到本电器，请立即用水清洗掉。

新海绵布使用前要彻底清洗!

清洁电器

待电器冷却后进行清洁

- 1 向烹饪表面上倒入少量水 (最多 250 ml) 和洗涤液，使其薄薄的覆盖一层。
- 2 将温度控制旋钮转至清洁功能  位置。
- 3 将污垢浸泡 5 - 10 分钟。
- 4 使用软刷清洁烹饪表面。
- 5 使用柔软的海绵擦去液体，并取出。然后用软布擦干烹饪表面。

每次使用之后，等电器冷却后进行清洁。残留物烧干后可能会难以清除。

用铲子清除残留物。

请仔细清除清洁剂残留物后再使用电器。

两次使用期间清洁

冰块比水更适合用于清洁发热的电器，因为冰块产生的飞溅和蒸汽较少。

- 1 关断电器。
- 2 使用铲子在灼热的烹饪表面上推入 4 或 5 个冰块。
- 3 使用铲子去除已开始变软的污垢。
- 4 重新开启电器。等待电器再次达到设定温度，然后再将食物放在烹饪表面上。

电器部件/表面	建议清洁方法
烹饪表面	使用刷子和清洗液去除油渍残留物。 使用我们的“Wiener Kalk”清洁粉 (货号 00311774) 去除顽固污渍。将清洁粉与清水混合制成糊状物，然后用来清洁表面。 务必顺着拉丝方向擦拭表面。 请遵守清洁剂包装说明上的说明。
烹饪表面上粘着的污垢	待电器冷却后，将清洁剂 (货号 00311859) 涂抹在难处理的污垢上静置最少 2 小时，如是重污渍请静置一夜。然后彻底冲净并晾干。请遵守清洁剂包装说明上的说明。
不锈钢边框	使用肥皂水并用软布擦干。清洁时使用最小水量，防止水渗透电器。 用少量的肥皂水浸泡干化的残留物；不要冲刷。 使用我们的不锈钢清洁剂 (货号 00311499) 去除顽固污迹或加热导致的黄斑。
控制旋钮	肥皂水 - 布不能太湿。用软布擦干。

故障排除

故障通常有简单说明。在给售后服务打电话前，请阅读下表中的说明。

警告 – 有电击危险!



修理不当是很危险的。只能由我公司派出的经过培训的售后工程师进行修理。如果电器有故障，拔下电源插头或断开保险丝盒中的保险丝。联系售后服务部门。

故障	可能的原因	解决方案
电器不工作	插头没有插入电源 保险丝/断路器故障	将电器连接至电源 检查保险丝盒，确保电器保险丝/断路器工作正常
电器不工作，控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁橘色和白色。	电源故障	检查其他厨房电器是否工作
电器在接通电源时不加热。 在开启电器后，控制旋钮后面的所有照明盘亮起白色 10 秒。然后，工作控制旋钮周围的照明盘亮起橙色。	演示模式已激活	停用演示模式。→ "演示模式"第 11 页
电器在接通电源时不加热。 控制旋钮后面的照明盘交替闪烁黄色和洋红色。	电子器件故障	联系售后服务
电器在操作时关断。 控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁橘色和白色。	安全关断功能： 电器上的控制按键长时间未使用。	将温度控制旋转变至 0，然后根据需要，再将其转回去。
电器在操作时关断。 控制旋钮后面的照明盘将交替闪烁橘色和白色。	家庭电源故障： 出现电源故障后，出于安全原因，电器将会保持关断状态。	将温度控制旋转变至 0，然后根据需要，再将其转回去。


演示模式

在开启电器后，如果控制旋钮周围的所有照明盘亮起白色 10 秒钟，则演示模式被激活。电器未加热。温度控制旋钮周围的照明盘亮起橙色。

您可以按照下列步骤取消激活演示模式：

- 1 将温度控制旋转变回 0。断开电器电源。至少等待 30 秒钟。
- 2 重新插入电器电源。控制旋钮周围的照明盘亮起绿色几秒，然后变为黄色。等待照明盘关断。
- 3 然后按如下步骤在 3 分钟内取消激活演示模式：
将温度控制旋钮逆时针转至位置 240。
- 4 将控制旋钮顺时针转至位置 。
- 5 将控制旋钮逆时针转至位置 0。
等待照明盘亮起黄色。
- 6 将控制旋钮顺时针转至位置 。照明盘将亮起绿色。
等待 5 秒钟。照明盘现在变为黄色。

演示模式现在已取消激活。按照下列步骤退出菜单即可保存设置：

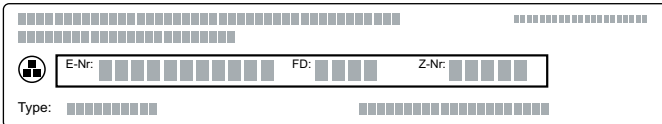
- 7 将控制旋钮转至位置 0。然后将控制旋钮逆时针转至位置 240。将控制旋钮顺时针转至位置 。将控制旋钮逆时针转至位置 0。等待照明盘熄灭。

售后服务

如果您的电器需要修理，我们为您提供售后服务。我们会找出合适的解决方法，并尽量避免售后人员不必要的上门服务。

E 编号和 FD 编号

来电时，请提供产品号 (E 编号) 和生产号 (FD 编号)，以便我们为您提供正确的建议。标有这些编号的铭牌位于电器底端。



您可以在以下空白处记下电器编号和售后服务部的电话号码，以便在需要这些号码时不用花时间去找。

E 编号	FD 编号
------	-------

售后服务 ☎

请注意，在误用电器的情况下，即使在保修期内，售后服务技术人员上门服务时也会收取费用。

请在随设备提供的客户服务列表中查找所有国家的联系信息。

预约工程师上门及产品咨询

CN 400 828 0099
呼叫速率取决于所使用的网络上。

制造商的专业水平值得您信赖。因此，将由受过专业训练的技术服务人员使用原装电器零件为您维修。

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
印制电路组件	×	○	○	○	○	○
显示单元	×	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○
电机、驱动部件及风扇	×	○	○	○	○	○
外壳组件	×	○	○	○	○	○
电磁线圈/加热器	×	○	○	○	○	○
烹饪表面部件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364 的规定编制。

○：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。

×：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572 规定的限量要求。

注意：上表包含了本公司生产的此类产品的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

产品环保信息提示性说明

请按照产品说明书的要求使用和维护本产品，不当利用或者处置本产品可能会对环境和人类健康造成影响。

依照国家《废弃电器电子产品回收处理条例》的有关规定，当您计划将此产品废弃时，请将其交给具有废弃电器电子产品处理资格的处理企业进行处理。产品中有毒有害物质含量信息参照上表。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触用材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
铁 HT150 (EN-GJL-150) 基材/搪瓷表面		烤架, 烤盘等	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2016	不得长时接触酸性食品
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	内腔, 烤盘, 蒸盘, 铁板等	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品
	钢 1.0304 基材 (C \leq 0.10, Si \leq 0.30, Mn \leq 0.60, P:0.035, S:0.035, Cr:0.20, Ni:0.25, Mo:0.08, Cu:0.35) (镀铬/镍/铜)	烤架, 铁板, 蒸笼等		
铝 GK-AlSi12(Cu) (DIN 1725-2) 基材/ 聚四氟乙烯涂层		烤架等	GB 4806.10-2016 GB 4806.9-2016	接触水性食品和油脂 及表面含油脂食品: 使用温度不得高于 250℃

注 1: 上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件, 本产品的部件以实际配置为准。

注 2: 请根据说明书要求正常使用本产品, 限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问, 请拨打本产品所提供的公司客服电话。

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001427521 (990829)
zh



GAGGENAU