

Mythos Masterpiece Collection



| | |
|----|------------------------------------|
| EN | Maintenance and cleaning |
| DE | Pflege und Reinigung |
| FR | Maintenance et nettoyage |
| NL | Onderhoud en reinigen |
| IT | Manutenzione e pulizia |
| ES | Mantenimiento y limpieza |
| PT | Manutenção e limpeza |
| EL | Συντήρηση και καθαρισμός |
| PL | Konserwacja i czyszczenie |
| RO | Întreținere și curățare |
| RU | Техническое обслуживание и очистка |
| UK | Обслуговування та очищення |

Introduction

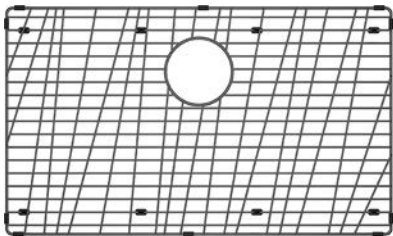
Franke Colored Stainless Steel

Franke has always used only 18/10 stainless steel, an eco-friendly material that is 100% recyclable, durable, easy to clean and highly hygienic, but it can be scratched.

The coloring and nano-technological treatment applied to the surface of the steel reinforce and enrich its intrinsic properties, giving it greater resistance to scratches and water-repellent properties for easier and more effective cleaning.

By its nature, however, the sink is the tool that undergoes the most wear in the kitchen and for this reason, despite the coating, it is normal for scratches to occur during the life of the product.

Franke recommends always using the grid supplied with the sink to protect the tank bottom to limit the generation of scratches.



Recommendations

To avoid excessive damage to the surfaces, FRANKE recommends:

- ▶ do not use abrasive sponges (metal sponges or green scotch brite parts), powder or particularly aggressive detergents;



- ▶ do not use the sink as a work surface for cutting;
- ▶ pay attention to impacts and falling objects that could scratch the surface;
- ▶ use the special grid on the bottom of the bowl.

It is recommended to clean the sink each time it is used to prevent any liquid and food residues from becoming encrusted.

To remove everyday dirt, use a soft / microfiber cloth (*) or sponge and mild soap or detergent.

To avoid the formation of limescale deposits, always dry the sink carefully with a soft cloth after cleaning it, especially in the presence of very calcareous water.

Always use the grid on the bottom of the bowl to reduce the possible formation of scratches due to direct rubbing of abrasive objects or accidental impacts (e.g. the bottom of ceramic plates and cups, metal dishes, etc.).

* Enter **franke.com** and discover where to find Franke Kitchen Care range.



Stainless Steel Sink Cleaner
112.0530.237



Microfiber Care Cloth
112.0530.324

Precautions

Under certain conditions stainless steel can be subject to corrosion.

It is important to follow the instructions below:

- ▷ Do not use detergents that contain chlorine or its compounds: bleach, muriatic acid, descaling agents as they could inhibit corrosion resistance by attacking the composition of the steel generating stains, uneven surface or holes in the steel;
- ▷ Never leave cleaning products or other chemical products open under the sink, as the fumes could damage the surface;
- ▷ It is important to know that when first using the sponges you must carefully rinse the surfaces of the sink as they contain a percentage of chlorine ions, which affect the surface integrity;
- ▷ Do not leave acid food residues, wet metal cans, wet sponges, nor ferrous objects in contact with steel for a long time, as contamination and corrosion can occur. In the case of new homes, after the first use of the tap, it is recommended to rinse the stainless surfaces well because the water pipes may contain small ferrous particles;
- ▷ Do not place extremely hot objects on the surfaces to avoid yellowing of the steel.

Einleitung

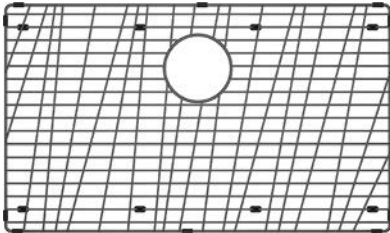
Franke Edelstahl Farbspülen

Franke verwendet seit jeher nur 18/10 Edelstahl, ein umweltfreundliches Material, das zu 100% recycelbar, haltbar, leicht zu reinigen und äußerst hygienisch ist, das allerdings auch kratzempfindlich sein kann.

Die auf die Stahloberfläche aufgetragene Färbung und nanotechnologische Behandlung verstärken die Eigenschaften des Materials und machen es kratzfester und wasserabweisender für eine einfachere und effektivere Reinigung.

Die Spüle ist aber naturgemäß der Teil der Küche, der dem meisten Verschleiß ausgesetzt ist, deswegen ist es trotz der Beschichtung möglich, dass während der Lebenszeit des Produkts Kratzer auftreten können.

Franke empfiehlt, stets das mitgelieferte Gitter zu benutzen, um die Unterseite zu schützen und der Entstehung von Kratzern vorzubeugen.



Empfehlungen

Zur Vermeidung übermäßiger Schäden an den Oberflächen empfiehlt FRANKE:

- ▶ Benutzen Sie keine rauen Schwämme (Metallschwämme oder grüne Scotch-Brite-Schwämme), Pulver oder besonders aggressive Reinigungsmittel.



- ▶ Benutzen Sie die Spüle nicht als Arbeitsoberfläche zum Schneiden.
- ▶ Achten Sie auf fallende Gegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- ▶ Verwenden Sie das spezielle Gitter auf dem Grund der Spüle.

Es wird empfohlen, die Spüle nach jeder Verwendung zu reinigen, um zu verhindern, dass Flüssigkeits- oder Essensreste festkleben.

Verwenden Sie einen weichen Lappen, einen Lappen aus Mikrofaser (*) oder einen Schwamm mit milder Seife oder Reinigungsmittel, um tägliche Verschmutzungen zu entfernen.

Wischen Sie die Spüle nach jeder Reinigung gründlich mit einem weichen Tuch trocken, besonders bei sehr kalkhaltigem Wasser, um die Bildung von Kalkablagerungen zu verhindern.

Benutzen Sie immer das Gitter auf dem Grund der Spüle, um das mögliche Auftreten von Kratzern durch scheuernde Gegenstände oder versehentliche Aufprälle (z. B. durch die Unterseite von Keramiktellern und Tassen, Metallgeschirr etc.) zu verhindern.

* Entdecken Sie auf franke.com unsere vielseitigen Reinigungsmitte.



Reiniger für Edelstahlspülen
112.0530.237



Mikrofaser Reinigungs- und Pflegetuch
112.0530.324

Vorsorgemaßnahmen

Unter bestimmten Bedingungen kann Edelstahl Korrosion ausgesetzt sein.

Es ist wichtig, die untenstehenden Anweisungen zu befolgen:

- ▷ Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Chlor oder Chlorverbindungen enthalten: Bleichmittel, Salzsäure oder Entkalkungsmittel, da diese die Korrosionsbeständigkeit beeinträchtigen können, indem sie die Zusammensetzung des Stahls angreifen, entfernen und dauerhafte Flecken, unebene Oberflächen oder Löcher im Stahl hervorrufen können.
- ▷ Lassen Sie keine Reinigungs- oder andere chemische Produkte offen unter der Spüle stehen, da die Dämpfe zu Schäden an der Oberfläche führen könnten.
- ▷ Bei der ersten Verwendung der Schwämme ist es wichtig, dass Sie die Oberflächen der Spüle gründlich abspülen, da sie einen Anteil Chlor-Ionen enthalten, die der Oberflächenbeschaffenheit schaden.
- ▷ Lassen Sie keine sauren Lebensmittelreste, nasse Metall Dosen, nasse Schwämme oder eisenhaltige Gegenstände für einen längeren Zeitraum in Kontakt mit Stahl kommen, um Verunreinigungen und Korrosion zu vermeiden. Bei neuen Häusern wird nach dem ersten Gebrauch des Wasserhahns empfohlen, die Edelstahloberflächen gut abzuspuhlen, da die Wasserrohre kleine eisenhaltige Partikel enthalten könnten.
- ▷ Platzieren Sie keine extrem heißen Gegenstände auf den Oberflächen, um eine Gelbfärbung des Stahls zu vermeiden.

Introduction

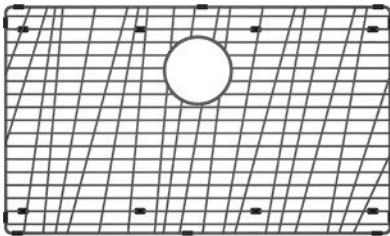
Acier inoxydable de couleur Franke

Franke a toujours utilisé uniquement de l'acier inoxydable 18/10, un matériau respectueux de l'environnement, 100 % recyclable, durable, facile à nettoyer et très hygiénique, mais sujet aux rayures.

La coloration et le traitement nanotechnologique appliqués sur la surface de l'acier renforcent et enrichissent ses propriétés intrinsèques, lui conférant une plus grande résistance aux rayures et des propriétés hydrofuges pour un nettoyage plus facile et plus efficace.

Cependant, de par sa nature, l'évier est le produit le plus soumis aux rayures dans la cuisine et pour cette raison, malgré le revêtement, il est normal que des rayures apparaissent tout au long de la vie du produit.

Franke recommande de toujours utiliser la grille fournie avec l'évier pour en protéger le fond et limiter l'apparition de rayures.



Recommandations

Voici les recommandations de FRANKE pour limiter au maximum les dommages sur la surface :

- ▶ ne pas utiliser d'éponges abrasives (éponges métalliques ou côtés verts scotch brite), de poudre ou de détergents particulièrement agressifs ;



- ▶ ne pas utiliser l'évier comme surface de découpe ;
- ▶ éviter les impacts et les chutes d'objets pouvant provoquer des rayures ;
- ▶ utiliser la grille spécialement conçue à cet effet, en fond de cuve.

Nous recommandons de nettoyer l'évier à chaque utilisation afin d'éviter l'incrustation de tout résidu de liquide et d'aliments.

Pour un nettoyage quotidien, utiliser un chiffon doux / microfibres (*) ou une éponge et du savon ou un détergent doux.

Pour éviter la formation de dépôts calcaires, toujours sécher soigneusement l'évier avec un chiffon doux après l'avoir nettoyé, surtout en cas d'eau très calcaire.

Utilisez toujours la grille à placer en fond de cuve pour réduire la formation éventuelle de rayures dues au frottement direct d'objets abrasifs ou à des impacts accidentels (par exemple, le fond des assiettes et tasses en céramique, des plats en métal, etc.).

* Retrouvez notre gamme de produits d'entretien sur **franke.com** (rubrique Franke shop).



Crème éviers inox
112.0530.237



Chiffon microfibre
112.0530.324

Précautions

Dans certaines conditions, l'acier inoxydable peut être sujet à la corrosion.

Il est important de suivre les instructions suivantes :

- ▷ Ne pas utiliser de détergents contenant du chlore ou ses dérivés : javel, acide muriatique, agents de détartrage, car ils pourraient inhiber la résistance à la corrosion en attaquant la composition de l'acier, ce qui pourrait engendrer des taches, une surface irrégulière ou des trous dans l'acier ;
- ▷ Ne jamais laisser de produits de nettoyage ou autres produits chimiques ouverts sous l'évier, les émanations pouvant endommager la surface ;
- ▷ Il est important de savoir qu'à la première utilisation des éponges, il est nécessaire de rincer soigneusement les surfaces de l'évier étant donné qu'elles contiennent un pourcentage d'ions de chlore qui affectent l'intégrité de la surface ;
- ▷ Ne pas laisser de résidus de nourriture acide, de canettes en métal humides, d'éponges humides, ni d'objets ferreux en contact avec l'acier pendant une longue période étant donné qu'ils peuvent provoquer contamination et corrosion. Dans le cas de nouvelles habitations, après la première utilisation du robinet, il est conseillé de bien rincer les surfaces inoxydables parce que les conduites d'eau pourraient contenir de petites particules ferreuses ;
- ▷ Ne pas placer d'objets extrêmement chauds sur les surfaces afin d'éviter le jaunissement de l'acier.

Inleiding

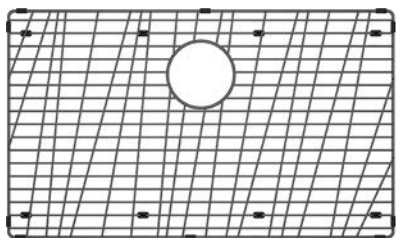
Franke Colored roestvrij staal

Franke heeft altijd uitsluitend 18/10 roestvrij staal gebruikt, een milieuvriendelijk materiaal dat 100% recyclebaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en zeer hygiënisch is, maar wel bekrast kan worden.

De kleuring en de nano-technologische behandeling van het oppervlak van het staal versterken en verbeteren de intrinsieke eigenschappen ervan, waardoor de krasbestendigheid en waterafstotende eigenschappen verbeterd worden en de reiniging gemakkelijker en efficiënter wordt.

Vanwege het gebruiksdoel van de gootsteen is dit het hulpmiddel in de keuken dat het meest wordt blootgesteld aan slijtage. Om die reden en ondanks de coating is het normaal dat zich krasvorming voordoet tijdens de levensduur van het product.

Franke adviseert om altijd het met de gootsteen meegeleverde rooster te gebruiken om de bodem van de bak te beschermen en de bekrassing ervan te beperken.



Aanbevelingen

Om excessieve schade aan de oppervlakken te vermijden, adviseert FRANKE het volgende:

- ▶ gebruik geen schuursponsjes (metalen sponzen of delen met groene scotch brite), schuurmiddelen of bijzonder agressieve schoonmaakmiddelen;



- ▶ gebruik de gootsteen niet als werkoppervlak om dingen op te snijden;
- ▶ pas op en zorg ervoor dat er geen krassen in het oppervlak ontstaan door botsingen en vallende voorwerpen;
- ▶ leg het speciale rooster op de bodem van de gootsteen.

Het is aan te raden om de gootsteen na elk gebruik te reinigen om te voorkomen dat vloeistoffen en voedselresten afzettingen veroorzaken.

Gebruik om alledaags vuil te verwijderen een zachte doek / microvezeldoek (*) of spons en een milde zeep of mild schoonmaakmiddel.

Droog de gootsteen na de reiniging altijd uit met een zachte doek om de vorming van kalkafzettingen te vermijden, vooral wanneer het kraanwater veel kalk bevat.

Leg altijd het rooster op de bodem van de bak ter vermijding van krassen doordat voorwerpen over de bodem schuren of schrapen of er per ongeluk op stoten (bijv. de bodem van keramische borden en kopjes, metalen schalen enz.).

* Voer **franke.com** in om te zien waar u de keukenverzorgingsproducten van Franke kunt kopen.



Reiniger voor roestvrijstalen gootstenen

112.0530.237



Microvezel-verzorgingsdoek

112.0530.324

Waarschuwingen

Onder bepaalde omstandigheden kan roestvrij staal aan corrosie worden blootgesteld.

Het is belangrijk dat de onderstaande instructies worden opgevolgd:

- ▷ Gebruik geen reinigingsmiddelen die chloor of chloorhoudende stoffen bevatten: bleekmiddel, zoutzuur en ontkalkingsmiddelen omdat deze de corrosiebestendigheid teniet kunnen doen door de samenstelling van het staal aan te tasten en daardoor vlekken, oneffenheden in het oppervlak of gaten in het staal te veroorzaken;
- ▷ Laat nooit reinigingsmiddelen of andere chemische producten onder de gootsteen open staan, omdat de dampen het oppervlak kunnen beschadigen;
- ▷ Het is belangrijk te weten dat u bij het eerste gebruik van sponsjes de oppervlakken van de gootsteen zorgvuldig moet reinigen, omdat zij een percentage chloor-ionen bevatten die de integriteit van het oppervlak kunnen aantasten;
- ▷ Laat geen zure voedselresten, natte metalen blikken, natte sponzen of non-ferro voorwerpen lang in contact met staal blijven omdat er dan vervuiling en corrosie kan optreden. Bij nieuwe woningen is het na het eerste gebruik van de kraan aan te raden om het roestvrij stalen oppervlak goed na te spoelen, omdat de waterleidingen kleine ijzerhoudende deeltjes kunnen bevatten;
- ▷ Plaats geen extreem hete voorwerpen op de oppervlakken om vergeling van het staal te vermijden.

Introduzione

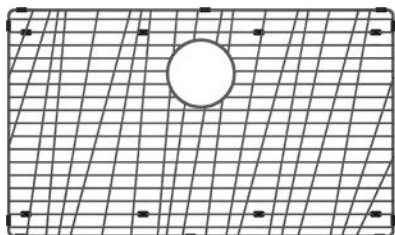
Acciaio inossidabile colorato Franke

Da sempre Franke utilizza solo Acciaio Inossidabile 18/10, un materiale ecologico e riciclabile al 100%, durevole, facile da pulire e altamente igienico, ma per sua natura graffiabile.

La colorazione ed il trattamento nano-tecnologico applicato alla superficie dell'acciaio ne rafforzano e arricchiscono le proprietà intrinseche, conferendo maggiore resistenza ai graffi e proprietà idrorepellenti per una pulizia più facile ed efficace.

Per sua natura, tuttavia, il lavello è lo strumento che subisce maggior usura nella cucina. Per questo, nonostante il rivestimento, è normale che con l'utilizzo si presentino dei graffi durante la vita del prodotto.

Franke raccomanda di utilizzare sempre la griglia fornita in dotazione con il lavello a protezione del fondo vasca per limitare la generazione dei graffi.



Raccomandazioni per la pulizia

Per evitare un eccessivo danneggiamento delle superfici, FRANKE raccomanda di:

- ▶ non usare spugne abrasive (spugnette metalliche o spugnette verdi abrasive), detersivi in polvere o particolarmente aggressivi;



- ▶ non usare il lavello come piano di lavoro per tagliare;
- ▶ fare attenzione agli urti ed alla caduta di oggetti ferrosi o abrasivi che possano graffiare le superfici;
- ▶ utilizzare l'apposita griglia sul fondo della vasca fornita come accessorio.

Si raccomanda di pulire il lavello ad ogni utilizzo per evitare che eventuali residui di liquidi e cibo tendano ad incrostare.

Per rimuovere lo sporco di tutti i giorni, utilizzare un panno o una spugna morbidi/ in microfibra (*) e sapone o detersivi neutri.

Per evitare la formazione di depositi di calcare, asciugare sempre e accuratamente con un panno morbido il lavello dopo averlo pulito, specialmente in presenza di acqua molto calcarea.

Utilizzare sempre la griglia sul fondo vasca per ridurre la possibile formazione di graffi dovuta allo strofinamento diretto di oggetti abrasivi o urti accidentali (es. fondo di piatti e tazze in ceramica, stoviglie metalliche, ecc.).

(*) Entra nel sito franke.com sezione Assistenza e scopri dove acquistare il panno microfibra Franke della linea Kitchen Care.



Detegente per lavelli in acciaio inossidabile

112.0530.237



Panno in microfibra

112.0530.324

Attenzione

Sotto determinate condizioni l'acciaio inossidabile può essere soggetto a fenomeni di corrosione.

E' importante seguire le prescrizioni sotto indicate:

- ▷ Non utilizzare detersivi che contengono Cloro o suoi composti: candeggina, acido muriatico e decalcificanti potrebbero inibire la resistenza alla corrosione, attaccando la composizione dell'acciaio in maniera irreparabile, generando macchie o fenomeni di ossidazione.
- ▷ Non lasciare mai prodotti per la pulizia o altri prodotti chimici aperti sotto il lavello, in quanto le esalazioni potrebbero intaccare l'acciaio causando fenomeni di corrosione.
- ▷ E' importante sapere che al primo utilizzo delle spugne bisogna risciacquare accuratamente le superfici del lavello in quanto contengono ioni di cloro, che sono nemici dell'acciaio inossidabile.
- ▷ Non lasciare per lungo tempo a contatto con l'acciaio residui di cibi acidi, barattoli metallici con fondo bagnato, spugne umide oppure oggetti ferrosi in quanto si possono verificare fenomeni di contaminazione e corrosione.
- ▷ Non appoggiare oggetti estremamente caldi sulle superfici per evitare fenomeni di ingiallimento dell'acciaio.

Introducción

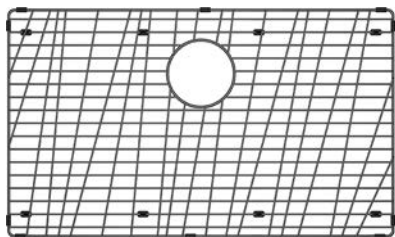
Fregaderos de colores en Acero Inoxidable Franke

Franke solo utiliza acero inoxidable 18/10, un material 100 % reciclable altamente sostenible, duradero, higiénico y fácil de limpiar. Sin embargo, puede sufrir arañazos.

La coloración y el tratamiento nanotecnológico aplicado a la superficie del acero refuerza y potencia sus cualidades intrínsecas otorgándole una mayor resistencia contra los arañazos, así como propiedades hidrófobas que facilitan una limpieza eficaz.

Por naturaleza, no obstante, el fregadero suele ser el equipamiento de cocina que más desgaste sufre, por lo que, a pesar de este tratamiento, es posible que aparezcan arañazos a lo largo de la vida útil del producto.

Franke recomienda utilizar siempre la rejilla suministrada con el fregadero para proteger la base y limitar la aparición de arañazos.



Recomendaciones

Para evitar que las superficies se dañen en exceso, Franke recomienda:

- ▶ No usar esponjas abrasivas (esponjas metálicas o pedazos de estropajo de fibra Scotch Brite verde), ni polvos o detergentes agresivos.



- ▶ No usar el fregadero como superficie para cortar.
- ▶ Prestar atención a posibles impactos o caídas de objetos que puedan dañar la superficie.
- ▶ Utilizar la rejilla especial suministrada para proteger el fondo.

Se recomienda asimismo limpiar el fregadero después de cada uso para evitar que los restos de comida o de líquidos se queden incrustados.

Para eliminar la suciedad diaria utilice un paño suave/de microfibra (*) o una esponja y jabón o detergente suave.

Para evitar que se formen depósitos de cal, seque siempre a fondo el fregadero con un paño suave después de limpiarlo, especialmente si el agua de la zona contiene mucha cal.

Utilice siempre la rejilla suministrada para proteger el fondo del depósito de arañazos provocados por el roce directo de objetos abrasivos o por golpes accidentales (p. ej. platos metálicos, base de tazas y platos de cerámica, etc.).

* Entre en franke.com y descubra dónde puede encontrar la gama Franke Kitchen Care.



**Limpiador para fregaderos
de acero inoxidable**

112.0530.237



Paño de microfibras

112.0530.324

Precauciones

En determinadas circunstancias el acero inoxidable puede estar expuesto a la corrosión.

Por ello es importante seguir las instrucciones que se facilitan a continuación:

- ▷ No utilice detergentes que contengan cloro o sus compuestos: lejía, ácido clorhídrico, limpiadores antical. Estos productos podrían atacar la composición del acero y mermar su resistencia a la corrosión, generando manchas, irregularidades en la superficie o incluso agujeros.
- ▷ No deje nunca productos de limpieza u otros productos químicos abiertos debajo del fregadero, puesto que los vapores que emanan podrían dañar la superficie.
- ▷ Es importante saber que la primera vez que utiliza una esponja tiene que aclarar después a fondo las superficies del fregadero, puesto que las esponjas contienen un porcentaje de iones de cloro que podrían alterar la integridad de dichas superficies.
- ▷ No deje restos de alimentos ácidos, latas mojadas, esponjas mojadas u objetos de hierro en contacto con el acero durante mucho tiempo, puesto que esto podría provocar contaminación y corrosión. En el caso de casas nuevas es importante que, la primera vez que abra el grifo, aclare después a fondo las superficies de acero inoxidable, dado que las tuberías de agua podrían contener pequeñas partículas ferruginosas.
- ▷ No coloque objetos extremadamente calientes sobre las superficies de acero inoxidable para evitar que se amarilleen.

Introdução

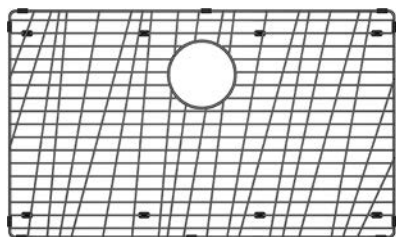
Aço inox colorido Franke

Franke sempre utilizou apenas aço inox 18/10, um material amigo do ambiente 100% reciclável, durável, fácil de limpar e extremamente higiênico, mas suscetível de ser riscado.

A pintura e o tratamento nano-tecnológico aplicados à superfície do aço reforçam e enobrecem as suas propriedades intrínsecas, conferindo-lhe maior resistência a riscos e propriedades hidrofóbicas para uma limpeza mais fácil e mais eficaz.

Pela sua natureza, porém, o lava-loiça é o elemento que sofre o maior desgaste na cozinha e por esta razão, apesar do revestimento, é normal que ocorram riscos durante a vida do produto.

Franke recomenda que se utilize sempre a grelha fornecida com o lava-loiça para proteger o fundo da cuba de modo a limitar a formação de riscos.



Recomendações

De modo a evitar danos excessivos às superfícies, Franke recomenda:

- ▶ não utilize esponjas abrasivas (esponjas metálicas ou partes tipo „scotch-brite“ verdes), pó ou detergentes particularmente agressivos;



- ▶ não utilize o lava-loiça como superfície de trabalho para cortar;
- ▶ preste atenção aos impactos e à queda de objetos que poderiam riscar a superfície;
- ▶ utilize a grelha especial no fundo da cuba.

Recomenda-se limpar o lava-loiça cada vez que é utilizado para evitar que quaisquer resíduos líquidos e alimentares fiquem incrustados.

Para remover a sujidade diária, utilize um pano macio/microfibra (*) ou uma esponja com um líquido de limpeza ou detergente suave.

De modo a evitar a formação de depósitos calcários, seque sempre cuidadosamente a cuba com um pano macio após a sua limpeza, especialmente na presença de água muito calcária.

Utilize sempre a grelha no fundo da cuba para reduzir a possível formação de riscos devido ao esfregamento direto de objetos abrasivos ou impactos acidentais (por ex., o fundo de pratos e chávenas de cerâmica, utensílios de metal, etc.).

* Aceda a franke.com e descubra onde pode encontrar a gama Franke Kitchen Care.



**Produto de limpeza para lava-loiças
em aço inox**

112.0530.237



Pano microfibra

112.0530.324

Precauções

Sob certas condições, o aço inox pode ficar sujeito à corrosão.

É importante seguir as instruções abaixo:

- ▷ Não utilize detergentes que contenham cloro ou seus compostos: lixívia, ácido muriático, produtos de descalcificação, pois poderiam inibir a resistência à corrosão ao atacarem a composição do aço criando manchas, superfícies irregulares ou buracos no aço;
- ▷ Nunca deixe produtos de limpeza ou outros produtos químicos abertos sob o lava-loiça, pois os vapores poderiam danificar a superfície;
- ▷ É importante ter presente que, ao utilizar pela primeira vez as esponjas, deve enxaguar cuidadosamente as superfícies do lava-loiça, visto conterem uma percentagem de íons de cloro, o que afeta a integridade da superfície;
- ▷ Não deixe resíduos alimentares ácidos, latas metálicas húmidas, esponjas húmidas, nem objetos de ferro em contacto com o aço durante muito tempo, uma vez que pode ocorrer contaminação e corrosão. No caso de casas novas, após a primeira utilização da torneira, recomenda-se lavar bem as superfícies de inox visto que a canalização de água pode conter pequenas partículas de ferro;
- ▷ Não coloque objetos extremamente quentes nas superfícies para evitar o amarelecimento do aço.

Εισαγωγή

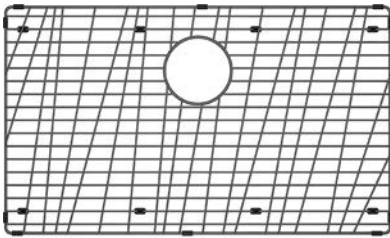
Νεροχύτες Franke από ανοξείδωτο χάλυβα σε διάφορα χρώματα

Η Franke χρησιμοποιεί πάντα και μόνο ανοξείδωτο χάλυβα 18/10, ένα φιλικό προς το περιβάλλον υλικό, 100% ανακυκλώσιμο, ανθεκτικό, εύκολο στον καθαρισμό, το οποίο διασφαλίζει υψηλό επίπεδο υγιεινής, αλλά ταυτόχρονα ευαίσθητο στις γρατσουνιές.

Ο χρωματισμός και η επεξεργασία με τη χρήση νανοτεχνολογίας που εφαρμόζονται στην επιφάνεια του χάλυβα ενισχύουν και εμπλουτίζουν τις εγγενείς ιδιότητές του, προσφέροντας μεγαλύτερη αντοχή στις γρατσουνιές και ενισχύοντας τις υδατοαπωθητικές του ιδιότητες για ευκολότερο και πιο αποτελεσματικό καθαρισμό.

Από τη φύση του, ωστόσο, ο νεροχύτης είναι το εργαλείο που υφίσταται τη μεγαλύτερη φθορά στην κουζίνα και, για τον λόγο αυτό, παρά την επικάλυψη, είναι φυσιολογικό να χαράσσεται στη διάρκεια ζωής του.

Η Franke συνιστά πάντα τη χρήση της σχάρας που παρέχεται με τον νεροχύτη για την προστασία του πυθμένα του και τον περιορισμό της δημιουργίας γρατσουνιών.



Συστάσεις

Για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς στις επιφάνειες, η FRANKE συνιστά να:

- ▶ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια (μεταλλικά σφουγγάρια ή πράσινα scotch brite), σκόνη ή ιδιαίτερα ισχυρά απορρυπαντικά.



- ▶ μην χρησιμοποιείτε τον νεροχύτη ως επιφάνεια κοπής.
- ▶ προσέχετε τυχόν χτυπήματα και πτώσεις αντικειμένων που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια.
- ▶ χρησιμοποιείτε την ειδική σχάρα στον πυθμένα της γούρνας νεροχύτη.

Συνιστάται να καθαρίζετε τον νεροχύτη μετά από κάθε χρήση ώστε να αποφευχθεί η δημιουργία λεκέδων λόγω υγρών και υπολειμμάτων τροφίμων.

Για να αφαιρέσετε τους καθημερινούς λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί / πανί από μικροΐνες (*) ή σφουγγάρι και μαλακό σαπούνι ή απορρυπαντικό.

Για να αποφύγετε τη δημιουργία αλάτων, στεγνώνετε πάντα τον νεροχύτη προσεκτικά με ένα μαλακό πανί, αφού πρώτα τον καθαρίσετε, ιδίως σε περίπτωση εξαιρετικά σκληρού νερού.

Χρησιμοποιείτε πάντα την σχάρα στον πυθμένα της γούρνας του νεροχύτη για να μειώσετε τις πιθανότητες σχηματισμού γρατσουνιών λόγω άμεσης τριβής αντικειμένων ή κατά λάθος χτυπημάτων (π.χ. κάτω μέρος κεραμικών πιάτων και κυπέλλων, μεταλλικών πιάτων κ.λπ.).

* Επισκεφτείτε τον ιστότοπο franke.com και ανακαλύψτε τα σημεία πώλησης της σειράς Franke Kitchen Care.



Καθαριστικό για νεροχύτη
από ανοξείδωτο χάλυβα

112.0530.237



Πανί περιποίησης από μικροΐνες

112.0530.324

Μέτρα προφύλαξης

Υπό ορισμένες συνθήκες, ο ανοξειδωτος χάλυβας ενδέχεται να υποστεί διάβρωση.

Είναι σημαντικό να ακολουθήσετε τις παρακάτω οδηγίες:

- ▷ Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά που περιέχουν χλώριο ή ενώσεις αυτού: χλωρίνη, υδροχλωρικό οξύ, μέσα αποκαθαλάτωσης, καθώς ενδέχεται να αναστείλλουν την αντοχή στη διάβρωση προσβάλλοντας τη σύνθεση του χάλυβα και προκαλώντας λεκέδες, ανώμαλη επιφάνεια ή οπές στον χάλυβα.
- ▷ Μην αφήνετε ποτέ τα προϊόντα καθαρισμού ή άλλα χημικά προϊόντα ανοιχτά κάτω από τον νεροχύτη, καθώς οι αναθυμιάσεις ενδέχεται να προκαλέσουν βλάβη στην επιφάνεια του νεροχύτη.
- ▷ Είναι σημαντικό να γνωρίζετε ότι κατά την πρώτη χρήση των σφουγγαριών πρέπει να ξεπλύνετε προσεκτικά τις επιφάνειες του νεροχύτη καθώς περιέχουν ένα ποσοστό ιόντων χλωρίου, τα οποία επηρεάζουν την ακεραιότητα της επιφάνειας.
- ▷ Μην αφήνετε υπολείμματα όξινων τροφών, βρεγμένα μεταλλικά δοχεία, υγρά σφουγγάρια ή σιδηρούχα αντικείμενα σε επαφή με τον χάλυβα για μεγάλο χρονικό διάστημα, καθώς ενδέχεται να προκληθεί μόλυνση και διάβρωση. Στην περίπτωση νέων νοικοκυριών, μετά την πρώτη χρήση της βρύσης, συνιστάται να ξεπλένετε καλά τις ανοξειδωτες επιφάνειες επειδή οι σωλήνες νερού ενδέχεται να περιέχουν ίχνη σωματιδίων σιδηρούχων μετάλλων.
- ▷ Μην τοποθετείτε εξαιρετικά ζεστά αντικείμενα στις επιφάνειες για να αποφύγετε το κίτρινισμα του χάλυβα.

Wprowadzenie

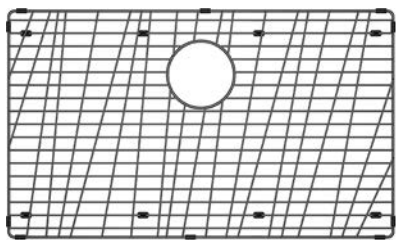
Barwiona stal szlachetna Franke

Firma Franke od zawsze korzystała ze stali szlachetnej 18/10, przyjaznego dla środowiska materiału w 100% podlegającego recyklingowi, trwałego, łatwego do czyszczenia i wysoce higienicznego, lecz możliwego do zarysowania.

Barwienie i obróbka powierzchni stali w procesie nanotechnologicznym powodują wzmocnienie i wzbogacenie jej właściwości, czyniąc ją bardziej odporną na zarysowania i hydrofobową, co znacznie ułatwia i przyspiesza czyszczenie.

Jednak, zgodnie ze swym przeznaczeniem, zlewozmywak jest najbardziej podatnym na zużycie narzędziem w kuchni i z tego powodu, pomimo zastosowania specjalnych powłok, pojawianie się z czasem zarysowań jest zjawiskiem naturalnym.

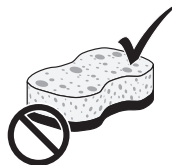
Firma Franke zaleca stosowanie dołączonej do zlewozmywaka kratki ociekowej, aby chronić dno zlewozmywaka i ograniczyć powstawanie zarysowań.



Zalecenia

Aby ograniczyć ryzyko powstania uszkodzeń zlewozmywaka, firma Franke zaleca:

- ▶ nie używać ściernych gąbek (metalowych gąbek lub części zielonych gąbek do zmywania Scotch brite), proszków ani wyjątkowo silnych detergentów;



- ▶ nie używać zlewozmywaka w charakterze powierzchni roboczej do cięcia;
- ▶ zwracać uwagę na uderzenia i spadające przedmioty, które mogą zarysować powierzchnię;
- ▶ używać specjalnej kratki ociekowej na dnie komory zlewozmywaka.

Zaleca się czyścić zlewozmywak po każdym użyciu, aby nie dopuścić do zaschnięcia jakichkolwiek resztek płynów lub żywności.

Do codziennej pielęgnacji zlewozmywaka używać miękkiej ściereczki z mikrofibry (*) lub gąbki oraz łagodnego mydła lub detergentu.

Aby nie dopuścić do powstawania osadu z kamienia, zawsze po czyszczeniu zlewozmywaka należy ostrożnie go osuszyć przy pomocy miękkiej ściereczki. Jest to szczególnie istotne w przypadku bardzo twardej wody.

Zawsze używać specjalnej kratki ociekowej na dnie komory zlewozmywaka, aby ograniczyć możliwość powstawania zarysowań wskutek bezpośredniego pocierania twardych lub szorstkich przedmiotów lub przypadkowych uderzeń (np. dnem ceramicznego talerza czy filiżanki, metalowych naczyń itp.).

* Wejdź na stronę franke.com i poznaj ofertę środków do czyszczenia zlewozmywaków Franke Kitchen Care.



Środek do czyszczenia zlewozmywaków
ze stali nierdzewnej

112.0530.237



Ściereczka z mikrofibry

112.0530.324

Środki ostrożności

W pewnych warunkach stal szlachetna może ulegać korozji.

Należy stosować się do poniższych wytycznych:

- ▷ Nie używać detergentów zawierających chlor lub jego związki pochodne: wybielacza, kwasu solnego, środków odkamieniających. Mogą one ograniczać właściwości antykorozyjne, wchodząc w reakcję ze stalą i powodując powstawanie plam, nierównej powierzchni lub wżerów;
- ▷ Nigdy nie zostawiać otwartych środków czyszczących ani innych produktów chemicznych pod zlewozmywakiem, ponieważ ich opary mogą prowadzić do uszkodzenia powierzchni;
- ▷ Należy pamiętać, aby przy pierwszym użyciu gąbki do czyszczenia, ostrożnie płucać powierzchnie zlewozmywaka, ponieważ gąbki zawierają śladowe ilości jonów chloru, które mogą wpływać na wytrzymałość powierzchni;
- ▷ Nie dopuszczać do dłuższego kontaktu ze stalą resztek pożywienia o odczynie kwasowym, mokrych metalowych puszek, mokrych gąbek ani przedmiotów żelaznych, ponieważ może to doprowadzić do zanieczyszczenia i korozji. W przypadku montażu zlewozmywaka w nowej lokalizacji, po pierwszym użyciu baterii kuchennej zaleca się dokładne opłukanie powierzchni ze stali szlachetnej, ponieważ w przyłączach doprowadzających wodę mogą się znajdować drobne cząsteczki żelaza;
- ▷ Nie stawiać bardzo gorących przedmiotów na powierzchni zlewozmywaka, aby uniknąć żółknięcia stali.

Introducere

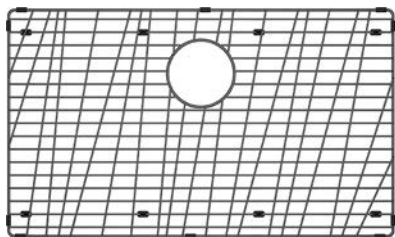
Chiuvetă Franke colorată, din oțel inoxidabil

Franke a utilizat întotdeauna numai oțel inoxidabil 18/10, un material ecologic care este 100% reciclabil, rezistent, ușor de curățat, deosebit de igienic dar care poate fi zgâriat.

Stratul colorat și tratamentul nanotehnologic aplicat pe suprafața din oțel ranforcează și îmbogățesc proprietățile intrinseci ale acestuia, conferindu-i o rezistență mai mare la zgâriere și proprietăți hidrofuge pentru o curățare mai ușoară și mai eficientă.

Totuși, prin natura sa, chiuveta este articolul din bucătărie care este cel mai mult supus uzurii și, din acest motiv, în ciuda stratului de acoperire, este normal să se producă zgârieturi pe durata de viață a produsului.

Franke recomandă utilizarea întotdeauna a grătarului furnizat împreună cu chiuveta pentru a proteja baza chiuvetei și pentru a limita zgârierea.



Recomandări

Pentru a evita deteriorarea excesivă a suprafețelor, FRANKE recomandă:

- ▶ să nu utilizați bureți abrazivi (bureți din metal sau straturile verzi ale bureților Scotch Brite), produse sub formă de pudră sau detergenți agresivi;



- ▶ să nu utilizați chiuveta ca suprafață pentru tăiere;
- ▶ să evitați lovirea suprafeței și căderea pe aceasta a obiectelor care ar putea-o zgâria;
- ▶ să utilizați grătarul special pe baza chiuvetei.

Este recomandat să curățați chiuveta după fiecare utilizare a acesteia pentru a preveni aderarea lichidelor și alimentelor.

Pentru îndepărtarea zilnică a depunerilor de murdărie, utilizați o lavetă moale / din microfibre (*) sau un burete și un săpun sau detergent neutru.

Pentru a evita formarea depunerilor de calcar, după ce curățați chiuveta, uscați-o întotdeauna cu atenție cu o lavetă moale, mai ales dacă apa este foarte calcaroasă.

Utilizați întotdeauna grătarul în partea inferioară a chiuvetei pentru a reduce posibilele zgârieturi rezultate în urma frecării directe cu obiecte abrazive sau lovirilor accidentale (de exemplu, baza farfuriilor ceramice și a ceștilor, tacâmurilor metalice etc.).

* Accesați site-ul web **franke.com** și descoperiți unde puteți găsi gama de produse Franke Kitchen Care.



Produs de curățare pentru chiuvete
din oțel inoxidabil

112.0530.237



Lavetă din microfibre

112.0530.324

Precauții

În anumite condiții, oțelul inoxidabil poate fi supus coroziunii.

Este important să urmați instrucțiunile de mai jos:

- ▷ Nu utilizați detergenți care conțin clor sau compuși ai acestuia: înălbitori, acid clorhidric, agenți de decalcifiere, deoarece aceștia ar putea reduce rezistența la coroziune atacând compoziția oțelului, generând pete, denivelări sau găuri în suprafața din oțel;
- ▷ Nu lăsați niciodată sub chiuvetă recipiente deschise care conțin produse de curățare sau alte produse chimice, deoarece vaporii acestora ar putea deteriora suprafața;
- ▷ Este important să știți că, la prima utilizare a bureților, trebuie să clățiți temeinic suprafețele chiuvetei deoarece aceștia conțin o anumită concentrație de ioni de clor, care pot afecta integritatea suprafeței;
- ▷ Nu lăsați resturi alimentare acide, conserve metalice ude, bureți uzi sau obiecte feroase în contact cu suprafața din oțel pentru perioade îndelungate de timp, în caz contrar, se pot produce contaminări și coroziune. În cazul locuințelor noi, după prima utilizare a robinetului, este recomandat să clățiți bine suprafețele din oțel inoxidabil deoarece conductele de apă pot conține particule feroase mici;
- ▷ Pentru a evita îngălbenirea suprafețelor din oțel, nu așezați obiecte extrem de fierbinți pe acestea.

Введение

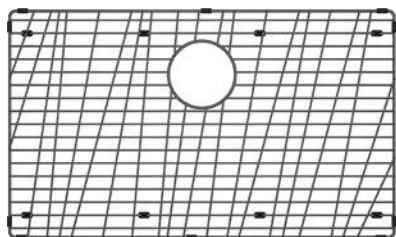
Цветная нержавеющая сталь от Franke

При производстве компания Franke всегда использует только нержавеющую сталь 18/10 - экологически чистый материал, который на 100% пригоден для вторичной переработки, долговечен, легко чистится и высокогигиеничен, хотя и подвержен появлению царапин.

Окраска и нанотехнологическая обработка поверхности стали способствует повышению ее устойчивости к царапинам, улучшая также водоотталкивающие свойства для более легкой и эффективной очистки.

Тем не менее мойка является наиболее изнашиваемым элементом кухонного гарнитура, и по этой причине, вне зависимости от покрытия, появление царапин в течение срока службы изделия является нормальным явлением.

Franke рекомендует всегда использовать прилагаемую решётку для защиты дна раковины от образования царапин.



Рекомендации

Чтобы избежать преждевременного повреждения поверхностей, Franke рекомендует:

- ▶ не использовать абразивные губки (металлические скребки или зеленый скотч-брайт), порошки и особо агрессивные моющие средства;



- ▶ не использовать мойку в качестве рабочей поверхности для резания;
- ▶ не допускать ударов и падения предметов, которые могут поцарапать поверхность;
- ▶ использовать специальную решётку для дна мойки.

Рекомендуется очищать мойку после каждого использования во избежание воздействия на нее жидкостей и остатков пищи.

Для ежедневной очистки используйте мягкую/микрофибровую салфетку (*) или губку, смоченную в воде с добавлением мыла или моющего средства. Чтобы избежать образования известкового налета, всегда после очистки тщательно протирайте мойку мягкой салфеткой, особенно при повышенной жесткости используемой воды.

Всегда кладите решётку на дно мойки, чтобы уменьшить возможное образование царапин из-за непосредственного трения абразивных предметов или случайных повреждений (например, при контакте с дном керамических тарелок и чашек, металлической посуды и т. д.).

* Перейдите на сайт franke.com и узнайте, где можно приобрести продукцию линейки Franke Kitchen Care.



Средство для очистки моек из нержавеющей стали

112.0530.237



Салфетка из микрофибры

112.0530.324

Профилактические меры

При определенных условиях нержавеющая сталь может подвергаться коррозии.

Необходимо соблюдать приведенные ниже инструкции:

- ▷ не используйте моющие средства, содержащие хлор или его соединения: отбеливатель, соляную кислоту, средства для удаления накипи, так как они могут снизить антикоррозийные свойства и разрушают сталь, вызывая появление пятен, неоднородность поверхности или перфорацию;
- ▷ не оставляйте под мойкой чистящие средства или другие химические продукты в открытой упаковке, поскольку их испарения могут вызвать повреждения поверхности;
- ▷ следует помнить, что после первого использования губок необходимо тщательно промыть поверхность мойки, поскольку губки содержат некоторое количество ионов хлора, влияющих на целостность поверхности раковины;
- ▷ не оставляйте остатки кислой пищи, мокрые металлические банки, влажные губки или предметы из черных металлов в контакте со сталью на длительный период времени, поскольку это может привести к образованию загрязнений и коррозии; в новых домах после первого использования крана рекомендуется тщательно промыть поверхности мойки, поскольку водопроводные трубы могут содержать частицы железа;
- ▷ во избежание пожелтения стали не ставьте на поверхность мойки слишком горячие предметы.

Вступ

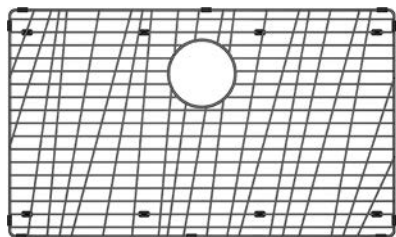
Кольорова нержавіюча сталь Franke

Компанія Franke завжди використовує тільки нержавіючу сталь 18/10. Це екологічно чистий матеріал, який на 100% можна переробляти, він довговічний, легко очищується та відповідає найвищим стандартам гігієни, але на ньому можуть залишатись подряпини.

Додання кольору й нанотехнологічна обробка поверхні сталі посилюють її та покращують її властивості, тож поверхня стає більш стійкою до подряпин і відштовхує воду, а тому її легше й ефективніше очищувати.

Проте, мийка через своє призначення, є предметом, який найбільш зношується на кухні, тому, незалежно від покриття, поява подряпин в процесі експлуатації є нормальним явищем.

Компанія Franke рекомендує завжди використовувати сітку, що постачається разом із мийкою, аби частково захистити дно від подряпин.



Рекомендації

Рекомендації FRANKE з уникнення надмірного пошкодження поверхонь:

- ▶ не використовуйте абразивні губки (металеві шкребки або зелений скотч-брайт), порошок або занадто агресивні мильні засоби;



- ▶ не використовуйте мийку як робочу поверхню для різання;
- ▶ не допускайте ударів і падіння предметів, які можуть подряпати поверхню;
- ▶ кладіть на дно чаші спеціальну сітку.

Рекомендується очищувати мийку після кожного використання, щоб рідина й залишки їжі не утворили кірку.

Щоденно видаляйте бруд м'якою тканиною з мікрофібри (*) або губкою, а також м'яким милом або мийним засобом.

Щоб не утворювався вапняковий наліт, обов'язково ретельно й насухо протирайте мийку м'якою тканиною після миття, особливо якщо вода містить значну кількість вапна.

Обов'язково кладіть сітку на дно чаші, щоб зменшити кількість подряпин, які виникають через безпосереднє тертя абразивних предметів або випадкові удари (наприклад, дном керамічних тарілок і чашок, металевим посудом тощо)

* Асортимент виробів Franke для догляду за кухнею представлено на сайті franke.com



Засіб для чищення мийок із нержавіючої сталі

112.0530.237



Серветка з мікрофібри для догляду

112.0530.324

Застереження

За певних умов може виникнути корозія нержавіючої сталі.

Важливо дотримуватися наведених нижче інструкцій:

- ▷ забороняється використовувати мийні засоби, що містять хлор або його сполуки, наприклад відбілювач, соляну кислоту й засоби для видалення накипу, оскільки вони можуть зменшити стійкість до корозії, порушивши склад сталі, через що утворяться плями чи пори, а поверхня стане нерівною;
- ▷ забороняється залишати засоби для чищення або інші хімічні продукти відкритими під мийкою, оскільки випари можуть пошкодити поверхню;
- ▷ важливо знати, що під час першого використання губок слід ретельно промити поверхні мийки, оскільки губки містять певний відсоток іонів хлору, що негативно впливає на цілісність поверхні;
- ▷ не залишайте рештки кислої їжі, вологі металеві банки, вологі губки, а також неметалеві предмети в контакті зі сталлю впродовж тривалого часу, оскільки це може призвести до забруднення та корозії; у нових будинках після першого використання змішувача рекомендується добре промити поверхні з нержавіючої сталі, оскільки водопровідні труби можуть містити невеликі частинки заліза;
- ▷ забороняється ставити надзвичайно гарячі предмети на поверхні, оскільки сталь може пожовтіти.

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Australia

Franke AU
Melbourne 3175
Phone: +61 3 9700 9100

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de
Cozinhas Ltda
89.219-600 Joinville-SC
Phone 0800-4773000

Canada

Franke Kindred Canada Ltd.
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

China

Franke (China) Kitchen
Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong,
529700
Phone 400 882 9898

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 445

Denmark

Franke KS Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Al Sharq for Ceramic and
Porcelain - Mozdan
Nasr City, Cairo, Egypt
Phone +201000038122

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 199

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis
(Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong
Quarry Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Private
Limited
Pune 412208
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Toll-free number
800 359 359

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

New Zealand

PR Kitchens
Auckland 2150
Phone + 64 9 964 0400

Norway

Franke KS Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
248033 Kaluga
Phone +8 800 555 1255

Singapore

Franke Singapore Pte Ltd
33 Ubi Ave 3
01-38 Vertex
Phone +65 9838 2542

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
013 24 Strečno
Phone +420 281 090 445

South Africa

Franke South Africa
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 934 456 768

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 800 583 243

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10110
Phone +66 2 013 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
41480 Gebze Kocaeli/
Turkey
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
01042 Kyiv
Phone 0 800 301 801

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Home Solutions, LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 1 800 626 5771