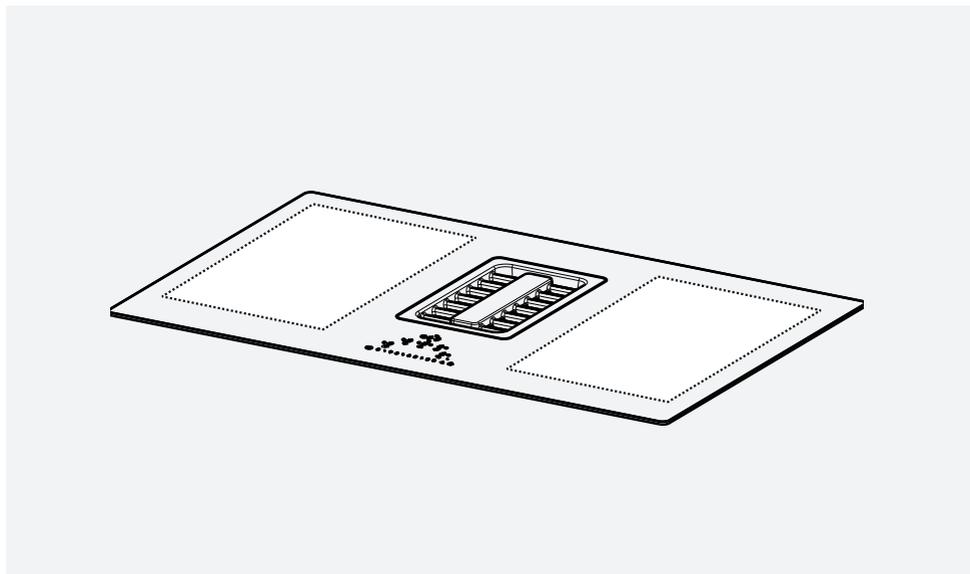


MARIS



FMA 839 HI
FMA 839 HI LL KIT

PT **Manual do utilizador**

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

ÍNDICE

Informações sobre o manual	4
Informações para a segurança	4
Ligação elétrica	11
Vista de conjunto	12
Tipo de comandos	13
Comandos	14
Funções	16
Comandos do aspirador	19
Menu utilizador (personalizações)	20
Menu instalador (regulação da potência da placa)	21
Dispositivo ligado	22
Funcionamento	25
Limpeza e cuidados a ter	26
Resolução de problemas	27
Manutenção e reparação	29
Eliminação	29
Dados técnicos	30

INFORMAÇÕES SOBRE O MANUAL

Estas instruções de utilização são válidas para diversos modelos do aparelho. Por isso, é possível que algumas das características e funções que aqui descrevemos não estejam disponíveis no modelo específico que comprou.

- ▶ Antes de utilizar o dispositivo, leia as instruções com atenção.
- ▶ Conservar as instruções de utilização.
- ▶ Utilize o dispositivo descrito nestas instruções de exclusivamente conforme o uso previsto.

Símbolo	Significado
	Aviso de perigo. Aviso de risco de ferimentos.
	Ações em segurança e advertências para evitar ferimentos ou danos.
	Ação. Especifica uma ação que deve ser cumprida.
	Resultado. Resultado de uma ou mais ações.
	Requisito que deve ser satisfeito antes de realizar a próxima ação.

INFORMAÇÕES PARA A SEGURANÇA

ⓘ Para sua segurança e funcionamento correto do aparelho, agradecemos que leia este manual com atenção, antes da instalação e colocação em funcionamento do aparelho. Conserve estas instruções sempre junto do aparelho, mesmo em caso de cedência ou transferência a terceiros. É importante que os utilizadores tenham conhecimento de todas as características de

funcionamento e de segurança do aparelho.

Os sistemas de indução destes cooktops cumprem as disposições das normas EMC e da diretiva EMF e não devem interferir com outros aparelhos eletrônicos. Os portadores de pacemaker ou de outros dispositivos eletrônicos implantados devem consultar o seu médico ou o fabricante do dispositivo implantado, para avaliar se

este último é suficientemente resistente às interferências.

 A ligação dos cabos deve ser realizada por um técnico competente. Antes de proceder à ligação elétrica, consulte a seção LIGAÇÃO ELÉTRICA.

Para os aparelhos providos de cabo de alimentação, a disposição dos terminais, ou a parte dos condutores entre a ancoragem do cabo e os terminais, deve permitir aos condutores atravessados pela corrente serem esticados antes do condutor de ligação à terra se o cabo sair para fora da ancoragem.

- ▷ O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes da instalação ou utilização incorreta ou imprópria do aparelho.
- ▷ Verifique se a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa do número de série fixada no interior do produto.
- ▷ As ligações elétricas fixas devem incluir os

dispositivos de desconexão estabelecidos nos códigos em vigor.

- ▷ Para os aparelhos de classe I, verifique se a instalação elétrica doméstica garante uma ligação à terra adequada.
- ▷ Ligue o exaustor à chaminé utilizando o tubo adequado. Refira-se aos acessórios disponíveis para compra indicados no manual de instalação (para os tubos circulares: diâmetro mínimo 120 mm). A tubagem de evacuação deve ser o mais curta possível.
- ▷ Ligue o aparelho à rede elétrica utilizando um interruptor omnipolar.
- ▷ É necessário respeitar os regulamentos em matéria de evacuação de ar.
- ▷ Não ligue o exaustor a chaminés que transportem gases de combustão (por ex. caldeiras, lareiras, etc.).
- ▷ Se o aspirador for utilizado em conjunto com equipamentos não

- elétricos (por ex. aparelhos com queimadores a gás), é necessário assegurar no aposento um nível de ventilação suficiente que impeça o retorno dos gases de combustão. Quando o aparelho de cozedura for usado em conjunto com aparelhos alimentados por fontes de energia não elétricas, a pressão negativa no aposento não deve exceder 0,04 mbar, para impedir que os fumos sejam reaspirados pelo aparelho de cozedura para o aposento.
- ▷ O ar não deve ser expelido através de tubagem usada como tubo de chaminé de aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis.
 - ▷ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um centro de assistência autorizado ou por um técnico qualificado, para evitar situações perigosas.
- ▷ Ligue o plug do aparelho a uma tomada situada numa área acessível, que cumpra os regulamentos em vigor.
 - ▷ Em relação às medidas técnicas e de segurança que é necessário respeitar para evacuar a fumaça, é importante seguir atentamente os regulamentos estabelecidos pelas autoridades locais.
- ⚠ ATENÇÃO:** antes de instalar o aparelho, retire as películas de proteção.
- ▷ Utilize apenas os parafusos e elementos de fixação fornecidos com o aparelho.
- ⚠ ATENÇÃO:** este aparelho não é previsto para ser usado com fogões a gás.
- ⚠ ATENÇÃO:** a não instalação dos parafusos ou dos elementos de fixação como indicado nestas instruções pode causar perigos elétricos.

- ▷ Não olhe diretamente para a luz através de dispositivos óticos (binóculos, lupas...).
- ▷ A limpeza e a manutenção de rotina não devem ser realizadas por crianças sem a supervisão de um adulto.
- ▷ Vigie as crianças, para evitar que brinquem com o aparelho.
- ▷ Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com experiência e conhecimentos inadequados, a menos que não estejam sob a supervisão ou que tenham sido previamente instruídos sobre a utilização do aparelho por pessoa responsável pela sua segurança.
- ▷ Este aparelho poderá ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas ou sem a necessária experiência e conhecimentos apenas sob vigilância ou depois de instruídas adequadamente sobre a utilização do aparelho em condições de segurança e cientes dos riscos que a sua utilização comporta. Não deixe as crianças brincar com o aparelho.

**ADVERTÊNCIA:** O

aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização.

Cuidado para não tocar nas resistências.

Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho, a menos que se estejam sob constante vigilância.

- ▷ Limpe e/ou substitua os filtros, respeitando os prazos especificados pelo fabricante (perigo de incêndio). Consulte

o parágrafo Limpeza e manutenção.

- ▷ Existe um risco de incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com as instruções.
- ▷ Recomenda-se assegurar uma ventilação adequada do aposento, quando o aparelho for utilizado juntamente com aparelhos alimentados a gás ou com outros combustíveis (não aplicável aos aparelhos que fazem apenas recircular o ar no aposento).
- ▷ **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.
- ▷ Não ligue o dispositivo se a superfície estiver rachada ou se houver danos visíveis na espessura do material.
- ▷ Não toque no aparelho com partes do corpo molhadas.
- ▷ Não limpe o aparelho com equipamentos a vapor.
- ▷ Não apoie objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas de tacho na superfície de indução, porque podem ficar quentes.
- ▷ Após a utilização, desligue o elemento da placa de cozinha, utilizando o respetivo comando e não confie na indicação do detetor de painelas.
- ▷ **ATENÇÃO:** Cozinhar com gordura e óleo em um cooktop sem vigilância, pode ser perigoso e provocar incêndios. NUNCA tente apagar as chamas com água. Em contrapartida, desligue o aparelho e abafe as chamas, cobrindo-as com a tampa de um tacho ou um cobertor antifogo, por exemplo.
- ▷ **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser mantido sob vigilância. Os processos de cozedura breve necessitam de supervisão contínua. Não se deve flambar alimentos sob o exaustor.
- ▷ O aparelho não se destina a ser acionado por um

temporizador exterior ou um sistema de controlo remoto separado.

- ▷ **ATENÇÃO:** Perigo de incêndio: Não apoie objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ▷ O aparelho deve ser instalado de forma que seja possível isolá-lo da fonte de alimentação elétrica mediante um dispositivo de isolamento com distância de abertura entre os contatos (3 mm) capaz de assegurar a desconexão completa nas condições de sobretensão da categoria III.
- ▷ O aparelho não deve ser exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol).
- ▷ A ventilação do aparelho deve estar em conformidade com as instruções do fabricante.

Requisitos dos móveis

- ▷ O aparelho destina-se a ser encastrada na bancada de trabalho da cozinha, acima de um módulo para cozinha com 600 milímetros de largura ou mais.
- ▷ Se o aparelho for montado em materiais inflamáveis, será necessário respeitar à risca as orientações e normas referentes às instalações de baixa tensão e à proteção contra incêndios.
- ▷ Para as peças de encaixe, os componentes (materiais plásticos e madeira folheada) devem ser montados com adesivos resistentes ao calor (mín. 100 °C): o uso de materiais e adesivos inadequados pode causar deformações e descolamento.
- ▷ O módulo de cozinha deve ter espaço suficiente para permitir as ligações elétricas do dispositivo. Os módulos suspensos acima do dispositivo devem ser instalados a uma distância que deixe espaço suficiente para trabalhar com comodidade.

- ▷ O uso de frisos decorativos de madeira dura à volta da bancada de trabalho, atrás do dispositivo, é permitido desde que a distância mínima permaneça igual à indicada nas figuras da instalação.
 - ▷ A distância mínima entre o aparelho montado e a parede traseira está indicada na figura de instalação do aparelho encastrável (150 mm para a parede lateral, 40 mm para a parede traseira e 500 mm para possíveis armários suspensos acima do dispositivo).
 - ▷ Para evitar infiltrações de líquido entre a estrutura do aparelho e a bancada de trabalho, aplique a junta de vedação adesiva fornecida a toda a extensão da borda exterior da placa, antes de proceder à instalação.
- Utilização correta**
- ▷ O aparelho de aspiração foi concebido exclusivamente para a eliminação dos odores de cozedura na utilização doméstica.
 - ▷ Nunca utilize o aparelho para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.
 - ▷ As frigideiras devem ser constantemente vigiadas durante o funcionamento, porque o óleo sobreaquecido é facilmente inflamável.
 - ▷ Não utilize o aparelho com um temporizador exterior ou um sistema de controle remoto separado.
 - ▷ O dispositivo não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar que possa sobreaquecer.
 - ▷ Para evitar danos no dispositivo, não suba nele.
 - ▷ Para evitar danos no vedante de silicone, não coloque tachos e panelas quentes sobre a estrutura.
 - ▷ Não corte nem prepare os alimentos sobre a superfície vitrocerâmica nem deixe cair objetos duros em cima dela. Não arraste as panelas e os

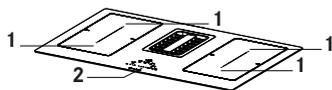
tachos sobre a superfície de vitrocerâmica.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▷ As ligações elétricas devem ser realizadas por um técnico especializado.
- ▷ Este aparelho apresenta uma ligação de tipo em “Y” sendo, portanto, necessária a presença do fio do “neutro”. O cabo de alimentação deve ser pelo menos do tipo H05VV-F (60227 IEC 53 ; 247 NM 53). Ligação MONOFÁSICA, BIFÁSICA e TRIFÁSICA: seção mín. dos condutores: 2,5 mm². Diâmetro exterior do cabo de alimentação: mín. 7 mm - máx. 15 mm.
- ▷ Os terminais de ligação são acessíveis removendo a tampa da caixa de ligações.
- ▷ Verifique se as características da instalação elétrica doméstica (tensão, potência máxima e corrente) são compatíveis com as do aparelho.
- ▷ Ligue o aparelho como representado no esquema (de acordo com as normas de referência para a tensão de rede em vigor no país de instalação).
- ▷ Aconselha-se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F (60227 IEC 57 ; 247 NM 57) de 5 x 2,5 mm². Se utilizar o cabo de alimentação H05V2V2-F (60227 IEC 57 ; 247 NM 57) de 5 x 2,5 mm², respeite as seguintes instruções: para a ligação trifásica, separe os 2 fios e remova as bainhas azuis dos fios cinzentos.

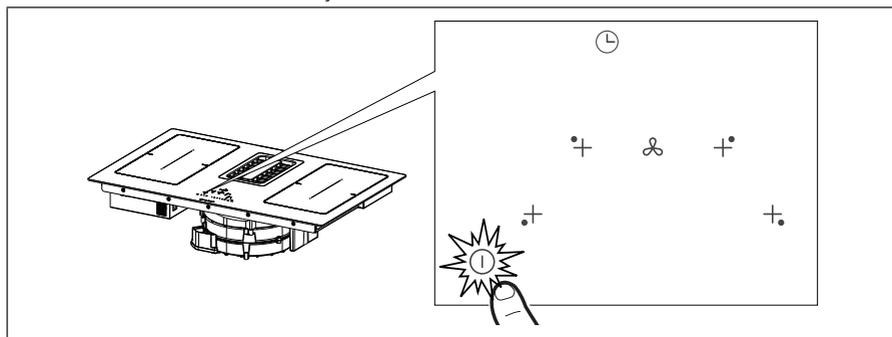
VISTA DE CONJUNTO

FMA 839 HI - Cooktop com 4 zonas e exaustor incorporado

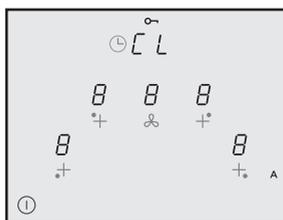


- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Zona de cozedura |
| 2 | Painel de comando |

Botões e elementos de visualização



Prima o botão On/Off (1) durante 2 segundos, para ligar e ativar as funções da placa. Todos os dígitos mostram 0 e os do temporizador “ C L “.



Neste momento, o aparelho está ligado mas todas as zonas de cozedura e o exaustor estão a zero de potência. O aparelho desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos, se não for utilizada.

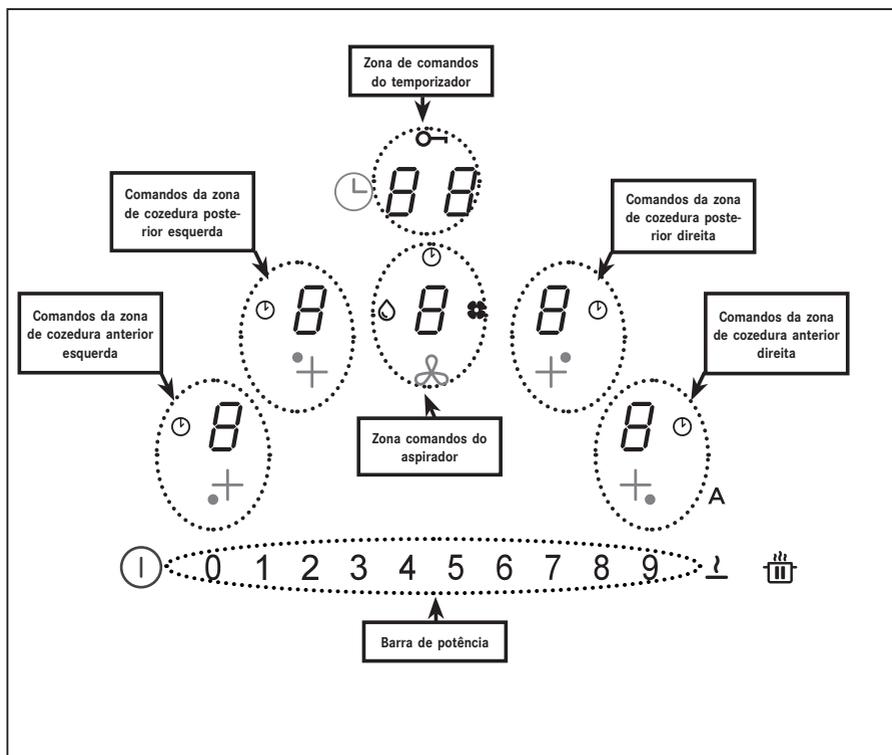
Atenção: Por motivos de segurança, o aparelho poderá ser sempre desligada no botão On/Off (1).

Atenção: No painel de comandos todas as funções selecionáveis estarão sempre iluminadas/visíveis e serão sempre as únicas que podem ser ativadas.

Advertências para o instalador: Verifique e, se necessário, altere a regulação de potência do cooktop. Ver o parágrafo “ **Menu Instalador (Regulação da potência da placa)** “.

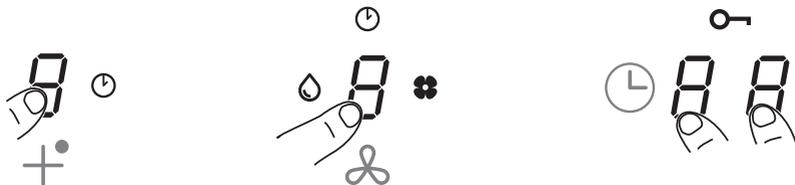
Por predefinição de fábrica, a placa está definida para uma absorção de **7,4 kW**.

TIPO DE COMANDOS

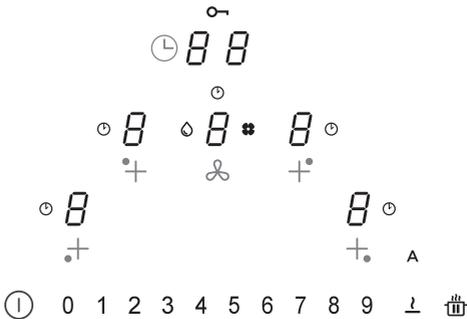


Os comandos das zonas de cozimento, do aspirador e o temporizador podem ser ativados pressionando sobre o dígito de referência 8.

A confirmação é dada pela iluminação do dígito, que se torna intensa.



COMANDOS

Comandos	Descrição
	<p>Seleção dos comandos da zona de cozedura Pressione On/Off durante 2 segundos .</p> <p>Os comandos das zonas de cozedura, do aspirador e do temporizador podem ser ativadas pressionando o dígito de referência .</p> <p>A confirmação é dada pela iluminação intensa do dígito correspondente.</p> <p>O símbolo  serve para indicar que está ativo o temporizador correspondente à zona selecionada (ver a função “Temporizadores das zonas de cozedura”).</p>
	<p>Seleção dos comandos do aspirador Pressione On/Off durante 2 segundos .</p> <p>Para selecionar os comandos do exaustor, pressione o dígito de referência .</p> <p>A confirmação é dada pela iluminação intensa do dígito correspondente.</p> <p>O símbolo  serve para indicar que o temporizador correspondente às funções do exaustor está ativo.</p> <p>O símbolo  assinala a necessidade de manutenção/limpeza do filtro antigor-dura, após 100 horas de uso.</p> <p>O símbolo  assinala a necessidade de manutenção do filtro (antiodores) de carvão, após 200 horas de uso.</p>
<p>0 1 2 3 4 5 6 7 8 9</p>	<p>Seleção da potência das zonas de cozedura e/ou da velocidade do aspirador Pressione On/Off durante 2 segundos .</p> <p>A barra de potência só é visível após seleção do Digit do exaustor ou de uma das 4 zonas de cozedura.</p> <p>É possível aumentar ou diminuir a potência das zonas de cozedura ou a velocidade do aspirador, premindo diretamente sobre o valor desejado ou deslizando com o dedo (da direita para a esquerda ou vice-versa), consoante se deseje aumentar ou diminuir o valor definido.</p>

	<p>Seleção dos comandos do temporizador Pressione On/Off durante 2 segundos .</p> <p>Selecione a zona de comandos para gestão dos temporizadores das zonas de cozedura e do aspirador que, por norma, indicam “ C L “ (ver as funções do temporizador).</p>
	<p>O símbolo  indica o botão para as funções de segurança (ver “Bloqueio do teclado (limpeza)”).</p>
	<p>Por predefinição de fábrica, quando o cooktop/aspirador é ligada(o), o exaustor ativa-se no modo automático e o LED A está aceso com luminosidade intensa. O exaustor começa a funcionar se a potência das zonas de cozedura for superior a “1”.</p> <p>Para desativar, prima o LED A; a confirmação desta operação será dada pela mudança de intensidade luminosa de intensa para atenuada. Também podem ser desativadas premindo um valor superior a “1” sobre a barra de potência, operação confirmado pela mudança de intensidade do LED A, cuja luminosidade muda de intensa para atenuada.</p> <p>Para reativar, prima o LED A, que passará para aceso intenso.</p>
	<p>Função de PAUSA e REINÍCIO.</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu utilizador.</p>
	<p>Função Defrost (Descongelar), descongela alimentos ou derrete delicadamente manteiga, chocolate ou mel ...etc..</p> <p>Em conjunto com outros botões, permite entrar no menu instalador.</p>

FUNÇÕES

Função	Descrição
Bloqueio do teclado (Segurança para crianças)	Permite bloquear as regulações do aparelho para impedir modificações acidentais.
	Ativação: na ausência de painéis, pressione com o dedo, 3 segundos, um dos 4 dígitos das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9, seguindo a animação visível. A confirmação é dada quando todos os dígitos apresentam  . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
	Desativação: pressione com o dedo, 3 segundos, um dos 4 dígitos das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0, seguindo a animação visível. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
Bloqueio do teclado (limpeza)	Permite bloquear, durante 15 segundos, as regulações da placa de indução, para poder limpá-la rapidamente.
	Ativação: pressione simultaneamente os dígitos  das zonas de cozedura anterior direita e anterior esquerda. O visor da zona de comandos para gestão do temporizador, mostra a contagem decrescente a partir de 15 segundos e acende-se  .
	Desativação: pressione  ou aguarde que terminem os 15 segundos.
Temporizador das zonas de cozedura	Contagem decrescente com relógio, para desligamento programado de cada uma das zonas de cozedura.
	Ativação: com a placa ligada, selecione uma das 4 zonas de cozedura e selecione um valor na barra de potência. Prima, individualmente, sobre os dígitos da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). A confirmação é dada após 10 segundos de não utilização.
	O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras " C L ". Todas as zonas podem ter o temporizador ativado e o visor mostrará sempre o que tiver o tempo residual mais baixo. Repita as operações para alterar o valor do temporizador.
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou pressione  .

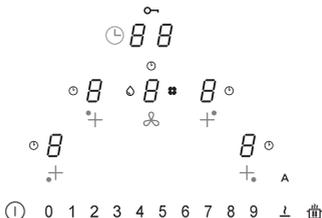
Temporizador (genérico)	Contagem decrescente com relógio, para uso genérico.
	Ativação: com a zona de indução e sem painéis pressione, individualmente, sobre os dígitos da zona de comandos Temporizador, defina os valores individualmente, selecionando-os na barra de potência (Mínimo 1 minuto - Máximo 99 minutos). O visor da zona de comandos para gestão do temporizador mostra a contagem decrescente, se definida; se não definida, exibe por norma as letras " C L ".
	Desativação: defina a zero os valores do temporizador ou pressione  duas vezes, com a zona de indução desligada.
Função conservação dos alimentos quentes	Ativação: selecione uma das 4 zonas de cozedura e pressione  . O dígito da zona selecionada exibe  .
	Desativação: pressione  ou pressione  .
Função Turbo	Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.
	Ativação: quer para o exaustor quer para as zonas de cozedura, pressione 2 vezes o " 9 ", na barra de potência. O dígito correspondente exibe  .
	Desativação: selecione um dos outros valores possíveis na barra de potência.
Função de aquecimento rápido	<p>Selecione uma das 4 zonas de cozedura e pressione, 3 segundos, o valor desejado (de 1 a 8) na barra de potência.</p> <p>A placa terá um pico até à máxima potência durante um período de tempo definido e depois irá para a potência regulada (Ver quadro abaixo).</p> <p>O Visor apresenta " A " + o valor selecionado.</p> <p>1 -> 40 segundos 2 -> 72 segundos 3 -> 120 segundos 4 -> 176 segundos 5 -> 256 segundos 6 -> 432 segundos 7 -> 120 segundos 8 -> 192 segundos 9 -> não disponível P -> não disponível</p>

<p>Função Pausa + Reinício</p>	<p>Esta função congela todas as regulações da placa durante 10 minutos, para quando, quem a utiliza, tiver necessidade de se ausentar durante um período de tempo breve.</p> <p>Durante a pausa:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nenhuma zona de cozedura dissipa energia. - Todos os temporizadores são parados. - As funções “Turbo” e “Aquecimento Rápido” são desativadas <p>Terminados os 10 minutos, a placa de cozinha continuará com todas as ações definidas anteriormente.</p>
<p>Função Reposição</p>	<p>Ativação: pressione  durante, pelo menos, 1 segundo; todos os Digits indicam H.</p> <p>Desativação: pressione  durante, pelo menos, 1 segundo, até ficar intermitente e, no prazo de 10 segundos, pressione outro botão qualquer.</p>
<p>Função Ponte</p>	<p>Esta função permite recuperar todas as regulações da placa no caso de desligamento involuntário ou de falta imprevista de corrente.</p> <p>Com as zona de indução desligadas, se no prazo de 6 segundos voltarmos a ligá-la usando o botão , o botão  pisca durante 6 segundos. Pressione de novo o botão, para repor as funções anteriormente definidas. Tudo isto é confirmado com um bip.</p> <p>Se, com a placa desligada, se voltar a ligá-la no prazo de 6 segundos, as funções definidas anteriormente serão repostas automaticamente.</p>
<p>Função automática de deteção de tacho</p>	<p>Esta função permite a ligação de 2 zonas de cozedura de forma a poderem ser controladas como uma única grande zona de cozedura. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.</p> <p>Ativação: com a zona de indução, prima simultaneamente os botões desejados, para seleccionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir n, para indicar que a função foi ativada. O outro dígito serve para definir a potência.</p> <p>Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.</p> <p>Desativação: prima, simultaneamente, os botões nos quais definimos a ponte, até desaparecer o símbolo n.</p>
<p>Função automática de deteção de tacho</p>	<p>Se apoiarmos um tacho sobre uma das zonas de cozedura, a placa deteta imediatamente a sua presença e acende o dígito correspondente na intensidade máxima, exibindo o símbolo H.</p>
<p>Indicação do calor residual</p>	<p>A indicação do calor residual é uma característica de segurança, para indicar que a superfície da zona de cozedura ainda está a temperatura superior ou igual a 60° C e por isso, se tocada diretamente com as mãos, pode provocar queimaduras.</p> <p>No dígito da zona de cozedura correspondente é exibido o símbolo H.</p>

COMANDOS DO ASPIRADOR

	
	<p>Símbolo do temporizador. Selecione o dígito do aspirador, pressione os dígitos de Gestão dos temporizadores, para definir a contagem decrescente.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro antigordura A sinalização relativa à limpeza do filtro antigordura é exibida com o LED  e está sempre ativada.</p>
	<p>Símbolo de manutenção do filtro de carvão O exaustor foi previamente regulado na fábrica para funcionamento no modo aspirante. Com a carga desligada, pressione os dígitos dos comandos do exaustor, para ativar o aspirador. Pressione novamente o dígito durante 5 segundos, para:</p> <p>Ativação do filtro de carvão: O símbolo do filtro (antiodores) de carvão  acende-se durante 1 segundo.</p> <p>Desativação do filtro de carvão: O símbolo do filtro (antiodores) de carvão  pisca duas vezes. Após a ativação, o acendimento do ícone indicará que é necessário efetuar a manutenção do filtro (antiodores) de carvão .</p> <p>Reset e reativação do filtro de carvão Depois de efetuar a manutenção do filtro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pressione o botão A durante 5 segundos. - O LED do filtro antigordura apaga-se e recomeça a contagem decrescente. • pressione o botão A durante 5 segundos. - O LED do filtro antiodores apaga-se e recomeça a contagem decrescente.
"9"	<p>Pressione sobre a barra de potência " 9 " para definir a velocidade INTENSIVA 1. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 10 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.</p>
	<p>Pressione duas vezes sobre a barra de potência " 9 " para definir a velocidade INTENSIVA 2. Esta regulação é temporizada para uma ativação de 5 minutos. Uma vez decorrido este tempo, o sistema volta automaticamente à velocidade definida anteriormente. Para desativar, selecione uma velocidade diferente.</p>
Delay	<p>Esta função só está disponível se o modo de funcionamento Automático for desativado. Para desativar o modo automático, pressione A.</p> <p>Pressione o dígito do aspirador e defina uma velocidade na barra de potência. Pressione o dígito para gestão do temporizador que indicava "CL" mas que passa à contagem decrescente de 15 minutos já definida.</p>

MENU INSTALADOR (REGULAÇÃO DA POTÊNCIA DA PLACA)



A primeira vez que for feita a ligação à rede doméstica, o instalador deve definir a potência dos queimadores da placa, tendo em conta as possibilidades e capacidades reais da rede de energia.

Não sendo necessário, é possível ligar diretamente a placa no botão (D), se não siga as operações abaixo, para entrar no menu.

- A primeira vez que a placa recebe alimentação elétrica, o símbolo pisca.

- Mantendo pressionado o botão .

- Pressione sucessivamente os 4 botões das zonas de cozedura (), um de cada vez, no sentido dos ponteiros do relógio, começando da direita. A cada pressão é emitido um bip e, libertando o botão , poderá observar-se que:

No Digit aparece escrito, alternadamente, e .

No Digit aparece escrito .

Pressione o Digit e o número 8 da barra de potência, para entrar no menu configurações. Esta operação é confirmada pela mudança da visualização de (e) para (e). Neste momento estamos no menu para as definições de potência da placa.

Pressione o Digit e selecione um dos valores exibidos na barra de potência (0-1-2-3), seguindo o quadro abaixo.

Depois de definido o valor correto, confirme mantendo pressionado o botão (D) até confirmação.

	kW
0	7,4 kW
1	4,5 kW
2	3,5 kW
3	2,8 kW

DISPOSITIVO LIGADO

Função de Gestão da potência

Este produto possui uma função de gestão da potência controlada eletronicamente. A função de Gestão da potência monitoriza o fornecimento da potência máxima de 3,7 kW/16 A para os elementos de cozedura combinados (fases dos lados direito e esquerdo), otimizando a distribuição de potência e evitando situações de sobrecarga do sistema de indução.

Para esse efeito, a potência total é monitorada constantemente, reduzindo-a eventualmente. Se não for possível fornecer o total de potência solicitada, por predefinição um elemento de controlo reduzirá a potência de um outro elemento de cozedura ao nível imediatamente inferior ao da respetiva curva de potência, para que a absorção de corrente não exceda 16 A.

Neste caso, o gerador detecta o último comando com prioridade mais alta enviado pela interface com o utilizador e reduz, se necessário, os ajustes ativados anteriormente para um outro elemento de cozedura. A função de gestão da potência também se ativa inicialmente quando é detectada a presença de um tacho sobre o elemento de cozedura.

Exemplo:

Se na mesma fase (fases dos lados direito e esquerdo) for selecionado o nível de aumento da potência (boost) (P) numa zona de cozedura, automaticamente a outra zona de cozedura não poderá, simultaneamente, exceder o nível 5 de potência.

Este aspeto é variável, dependendo da limitação definida no produto (Ver parágrafo “MENU INSTALADOR”).

Como funcionam as placas de cozinha de indução

As placas de indução funcionam de maneira muito diferente dos cooktops tradicionais ou com discos metálicos. A serpentina de indução situada abaixo da superfície de vitrocerâmica cria rapidamente um campo magnético de alta variabilidade que aquece diretamente o fundo magnetizável do tacho.

A superfície de vitrocerâmica é aquecida unicamente pelo tacho quente. Quando o tacho é tirado da zona de cozedura, a alimentação de corrente é imediatamente interrompida.

Deteção de presença de tacho

Todas as zonas de cozedura estão munidas de um sistema de deteção de presença de tacho. O sistema de deteção de presença de tacho reconhece tachos com uma base magnetizável adequados para a utilização com as placas de cozinha de indução.

Se o tacho for removido durante o funcionamento ou se for utilizado um tacho inadequado, o visor ao lado do gráfico de barras pisca com o símbolo **U**.

Se não houver tachos sobre a zona de cozedura durante o tempo de deteção de presença de tacho de 20 segundos:

- A zona de cozedura desliga-se automaticamente ao fim de 20 segundos.
- O visor de cada zona de cozedura exhibe **U**.

Tachos

Tachos adequados

Apenas os tachos com fundo completamente magnetizável são apropriados para utilização na placa de indução.

Um iman adere em todos os pontos do fundo do tacho.

Tachos adequados para utilização com cozedura de indução

Os tachos a utilizar em superfícies de cozedura de indução devem ser de metal, com propriedades magnéticas e uma base suficientemente larga.

Tachos adequados:

- ✓ Tachos de aço esmaltado com fundo alto.
- ✓ Tachos de ferro fundido com fundo esmaltado.
- ✓ Tachos de aço inox multicamadas, aço inoxidável ferrítico e alumínio com fundo especial.

Tachos não adequados:

- ✓ Tachos e painéis de cobre, aço inox, alumínio, vidro refratário, madeira, cerâmica e barro cozido.
 - Para ver se um tacho é adequado, coloque um iman próximo do fundo do tacho: se o iman for atraído, o tacho é apropriado para cozedura de indução.
- Se não houver nenhum iman disponível, é possível colocar uma pequena quantidade de água no tacho, colocar o tacho sobre uma zona de cozedura e acender. Se aparecer no visor o símbolo **U**, o tacho não é adequado.



Atenção: utilize exclusivamente tachos com fundo perfeitamente plano e adequado para zonas de cozedura por indução. A utilização de tachos com fundo irregular pode prejudicar a eficiência do sistema de radiação de calor e prejudicar a deteção de presença de tacho na zona de cozedura.

Ruídos durante a cozedura

Os tachos podem provocar ruídos durante a cozedura. Isso não significa que haja um problema de funcionamento nem afeta de modo nenhum o funcionamento do dispositivo.

O ruído depende do tipo de tachos utilizados.

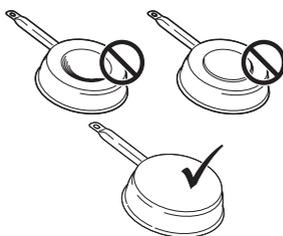
Se o ruído for especialmente incomodativo, pode ser útil trocar de tacho.

Indicações para poupar energia

- ▶ O diâmetro do fundo do tacho deve coincidir com o diâmetro da zona de cozedura.



- ▶ Ao adquirir um tacho, verifique se o diâmetro indicado corresponde ao do fundo ou ao da parte superior do tacho, porque esta última é geralmente mais larga do que o fundo.
- ▶ Nas preparações de pratos que precisam de tempos de cozedura grandes, é possível poupar tempo e energia usando panela de pressão. Este tipo de cozedura permite ainda preservar as vitaminas nos alimentos.
- ▶ Certifique-se de que há líquido suficiente na panela de pressão; se a quantidade de líquido não for suficiente e a panela sobreaquecer, podem advir danos para a panela de pressão e para a zona de cozedura.
- ▶ Se possível, tape sempre os tachos com uma tampa adequada.
- ▶ Escolha um tacho adequado para a quantidade de alimentos que deseja cozinhar. A utilização de tachos largos só cheios parcialmente tem como resultado um desperdício de energia.



Zona de cozedura	Fundo do tacho	
	Ø Mín. (recomendado)	Ø Máx. (recomendado)
210 mm × 190 mm (individual)	110 mm	145 mm

Ruídos normais de funcionamento da placa de cozinha

A tecnologia de indução baseia-se na criação de campos eletromagnéticos. Esses campos eletromagnéticos geram calor diretamente no fundo do tacho. Tachos e panelas podem produzir uma variedade de ruídos ou vibrações dependendo da maneira como foram fabricados.

Esses tipos de ruído são descritos da seguinte forma:

Zumbido ligeiro (como o ruído de um transformador)

Esse ruído acontece durante a cozedura com um nível de calor elevado e é gerado pela quantidade de energia transferida da placa de cozinha aos tachos. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Assobio ligeiro

Esse ruído é produzido quando o recipiente de cozedura está vazio e cessa assim que ele for enchido com água ou alimentos.

Estalido

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais estratificados um sobre o outro e é causado pelas vibrações das superfícies onde os diferentes materiais se encontram. O ruído vem dos tachos e pode variar em função da quantidade e do tipo de preparação do alimento.

Assobio forte

Esse ruído acontece com tachos compostos por vários materiais diferentes estratificados um sobre o outro e, para além disso, quando são utilizados com potência máxima e também sobre duas zonas de cozedura. O ruído cessa ou diminui quando o nível de calor é reduzido.

Ruídos da ventoinha

Para que o sistema eletrónico funcione corretamente, é necessário regular a temperatura da placa de cozinha. Para este efeito, a placa está equipada com uma ventoinha de arrefecimento que é ativada para reduzir e regular a temperatura do sistema eletrónico. Pode acontecer que a ventoinha continue a funcionar mesmo depois de o aparelho ter sido desligado, se a temperatura da placa de cozinha ainda for considerada demasiado elevada.

Sons rítmicos e semelhantes ao tiquetaque de um relógio

Esse ruído é produzido unicamente quando pelo menos três zonas de cozedura estão em funcionamento e desaparece ou diminui, assim que uma delas for desligada. Os ruídos descritos são uma característica normal da tecnologia de indução e, por isso, não podem ser considerados defeitos.

Nível de potência	Método de cozedura	Utilizar para
1	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
2	Derreter, aquecer ligeiramente	Manteiga, chocolate, gelatina, molhos
3	Fazer crescer	Arroz
4	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
5	Cozedura prolongada, concentrar, estufar	Verdura, batatas, molhos, fruta, peixe
6	Cozedura prolongada, refogar	Massa, sopa, carne refogada
7	Fritura ligeira	Rösti (panquecas de batata), omeletes, alimentos panados e fritos, salsichas
8	Frito, frito em óleo abundante	Carne, batatas fritas
9	Frito rápido a alta temperatura	Bife
P	Aquecimento rápido	Ferver água

FUNIONAMENTO

Ligação do aparelho

Mantenha pressionado , para ligar o dispositivo.

- Em todos os visores dos níveis de potência é exibida a indicação "0".
- Se não forem efetuadas outras seleções, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos, por razões de segurança.

Seleção de uma zona de cozedura

Pressione o dígito de referência  de uma ou mais zonas de cozedura e defina o nível de potência.

Desligar uma zona de cozedura

Toque no "0" da barra de potência.

- Se não forem efetuadas outras seleções e as outras zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Desligamento da placa de cozinha

Toque  durante alguns segundos, para desligar a placa de cozinha.

- Se não forem efetuadas outras seleções no visor e todas as zonas de cozedura estiverem desligadas, o dispositivo irá desligar-se ao fim de 20 segundos.

Indicador de calor residual

Se uma zona de cozedura foi desligada, mas ainda estiver quente, a letra "H" permanece acesa no painel para indicar o risco de queimaduras.

Regulações Defrost

Com a função Defrost (Descongelar), é possível descongelar alimentos ou derreter delicadamente manteiga, chocolate ou mel.

- Selecione a zona de cozedura, premindo o dígito correspondente.
- Pressione o botão .

Regulação PowerPlus

Tanto as zonas de cozedura como o exaustor podem ser regulados com uma potência extra.

A zona de cozedura selecionada funciona com uma potência suplementar durante 10 minutos. Esta função pode ser utilizada, por exemplo, para aquecer rapidamente uma grande quantidade de água.

- Selecione uma das zonas e prima 2 vezes o "9", na barra de potência. O dígito correspondente exibe .

Temporizador

Quando o temporizador é ativado, a zona de cozedura desliga-se ao fim de um intervalo de tempo regulado.

Ajuste do temporizador

- Placa de cozinha ligada
- Zona de cozedura ativada
- Pressione sobre o Digit .
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Modificação do temporizador

- Temporizador ativado
- Pressione a zona de cozedura ativa do temporizador que deseja modificar.
- Prima sobre o Digit .
- Ative o temporizador, selecionando entre 1 e 99 minutos.

Função ponte

A função de ligação com "ponte" permite ativar duas zonas de cozedura individuais de forma a poderem funcionar e serem reguladas juntas. Isto permite a utilização de painéis com fundo maior.

Prima simultaneamente os botões desejados, para selecionar as 2 zonas que deseja unir com ponte, até o Digit exibir ,

para indicar que a função foi ativada.

O outro Digit serve para definir a potência.

Atenção: As zonas de cozedura da esquerda não podem ser ligadas às da direita nem vice-versa.

Segurança para crianças

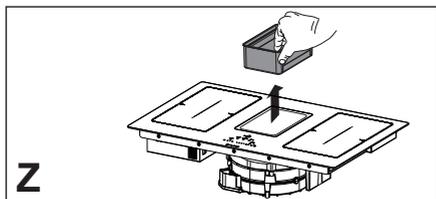
- Dispositivo ligado
- Ativação:
 - pressiona com o dedo, 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 0 a 9. Todos os dígitos apresentam . As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.
- Desativação:
 - pressiona com o dedo, durante 3 segundos, um dos 4 Digits das zonas de cozedura, levante o dedo e deslize com ele sobre a barra de potência, de 9 a 0. As operações descritas devem ser feitas no prazo de 10 segundos.

MODELO	FMA 839 HI
Potência máxima total (indução + exaustor)	7,62 kW (definição de base)
Potência máxima total (indução + exaustor)	4,72 Kw
Potência máxima total (indução + exaustor)	3,72 Kw
Potência máxima total (indução + exaustor)	3,02 kW

LIMPEZA E CUIDADOS A TER

O filtro antiodores de carvão ativado pode ser regenerado. Siga as instruções fornecidas com o kit, quer em relação à regeneração quer aos prazos de substituição.

Filtros antigordura **Z**: Os filtros devem ser limpos a cada 2 meses de utilização ou com maior frequência, se a utilização for particularmente intensiva e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Não lave as grelhas na máquinas de lavar louça.



raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Siga as recomendações do fabricante relativamente ao raspador a utilizar.

- ▷ Remova os alimentos que contêm açúcar, por ex. geleia transbordada durante a cozedura, com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova o plástico eventualmente derretido com um raspador específico para vitrocerâmica enquanto a placa de cozinha ainda estiver quente. Caso contrário, os resíduos poderiam danificar a superfície de vitrocerâmica.
- ▷ Remova as manchas de calcário utilizando uma pequena quantidade de solução anticalcário, por ex. vinagre ou sumo de limão, quando a placa de cozinha estiver arrefecida. Em seguida, limpe novamente com um pano úmido.

Recomendações gerais

- ▷ Nunca utilize esponjas abrasivas, palha de aço, ácido muriático ou outros objetos que possam riscar ou deixar marcas na superfície.
- ▷ Os alimentos que caem acidentalmente ou se depositam sobre a superfície, sobre os elementos funcionais ou estéticos da placa de cozinha não devem ser consumidos.

Limpeza do dispositivo

- ▷ Limpe a placa de cozinha após cada utilização, para evitar que os possíveis resíduos de alimentos se carbonizem.
- ▷ Para remover a sujidade diária, utilize um pano ou uma esponja macios e um detergente adequado. Siga as recomendações do fabricante relativamente aos detergentes a utilizar. Aconselha-se utilizar produtos detergentes protetores.
- ▷ Remova a sujidade incrustada, por ex. leite transbordado durante a fervura, com um

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro			
Código de erro	Descrição	Possível causa do erro	Solução
"Aviso sonoro ao ligar. Nenhum código de erro apresentado"	O comando do exaustor não funciona	Avaria ou cabo LIN mal ligado na placa eletrónica do exaustor	Verificação da ligação/substituição do cabo LIN
ER03	Ativação contínua do sensor. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Água ou tacho sobre o vidro, sobre os sensores ou sobre o comando.	Limpe a superfície do comando. Tire os objetos de cima dos sensores.
ER20	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
ER21	Aquecimento excessivo.	O sensor de temperatura detetou uma temperatura superior a 85° C.	Deixe arrefecer a placa; o erro desaparece assim que a temperatura descer abaixo de 75° C.
			Controle o isolamento térmico.
ER22	Avaliação do botão defeituosa, a interface com o utilizador desliga-se ao fim de 3,5 - 7,5 segundos.	-	Substituir o TC
ER31	A configuração entre o TC e a indução é incongruente.	Os dados de configuração do gerador não coincidem com os do TC.	Nova configuração.
			Substitua o TC.
			Mude o gerador.
ER36	Erro interno no TC	-	Substitua o TC.
ER47	Erro de comunicação entre TC e indução	O cabo LIN está danificado. O cabo LIN não recebe alimentação.	Substitua o cabo. Verifique se o cabo está inserido corretamente.
E2	Aquecimento excessivo do sensor da zona de cozedura. O TC desliga-se ao fim de 10 segundos.	Tacho vazio	Não deixe aquecer excessivamente os tachos vazios.
E3	Tacho impróprio. As zonas de cozedura estão desligadas.	Os tachos estão a perder as suas características magnéticas	Utilize tachos apropriados
		Erro interno nos circuitos do gerador	Substitua o módulo
E4	Erro de configuração. A zona de cozedura não pode ser ativada.	O módulo de indução ainda não está configurado.	Faça uma configuração manual.
E5	Nenhuma comunicação entre UI e o gerador de indução. A zona de cozedura não pode ser ativada	O cabo LIN ou o cabo de alimentação é defeituoso.	Controle os cabos e a tensão de alimentação.
		Erro interno nos circuitos do gerador ou do filtro.	Substitua o módulo.

E6	A tensão de alimentação está fora do intervalo (tensão e/ou frequência). A zona de cozedura não pode ser ativada	A tensão de alimentação está fora do intervalo (para mais informações, consulte os dados técnicos).	Controle a tensão de rede.
		Erro interno nos circuitos do gerador.	Substitua o módulo.
E7	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desativadas.	-	Substitua o módulo.
E8	Avaria do aspirador.	Aspirador sobrecarregado.	Limpe e remova possíveis obstruções.
		Ventilador ou módulo eletrónico defeituoso.	Substitua o módulo.
E9	Erro do sensor de temperatura para a zona de cozedura. A zona de cozedura correspondente está desligada.	O circuito do sensor de temperatura está aberto ou há um curto-circuito.	Substitua o indutor.
EA	Erro interno no TC. As zonas de cozedura estão desligadas.	-	Substitua o gerador.
EH	Sensor de temperatura bloqueado. A zona de cozedura correspondente está desligada.	Nenhuma variação de temperatura (min. 10 K / 5 min) após ativação da zona de cozedura.	Substitua o indutor.

TC = CONTROLO TÁTIL

UI = INTERFACE DO UTILIZADOR

NTC = SENSOR DE TEMPERATURA

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

- ▷ Certifique-se de que a manutenção dos componentes elétricos seja efetuada unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
 - ▷ Certifique-se de que os cabos danificados são substituídos unicamente pelo fabricante ou pelo serviço de assistência.
 - ▶ Ao contactar o serviço de assistência, forneça as seguintes informações:
 - Tipo de avaria
 - Modelo do dispositivo (Art./Cód.)
 - Número de série (S.N.)
- Essas informações estão indicadas na placa de identificação. A placa de identificação está localizada no fundo do dispositivo.

ELIMINAÇÃO

- ▷ O símbolo  aplicado no aparelho ou no material de embalagem, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal mas que deve ser entregue num ponto de recolha seletiva apropriado para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. A eliminação correta do aparelho contribui para evitar os possíveis efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana. Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contate o serviço local competente, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho.
- ▷ O aparelho cumpre o disposto na diretiva 2012/19/UE sobre a redução das substâncias perigosas usadas nos equipamentos elétricos e eletrónicos e a eliminação de resíduos.

DADOS TÉCNICOS

Identificação do produto

Tipo: 4300

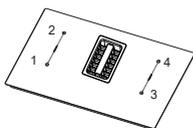
Modelo: **FMA 839 HI**

- ▶ Consulte a placa de identificação localizada no fundo do produto.
- ▶ O fabricante implementa melhoramentos contínuos aos seus produtos. Por este motivo, o texto e as ilustrações destas instruções de utilização podem mudar sem aviso prévio.

Para mais informações sobre os dados técnicos consulte o site:

- www.franke.com

FMA 839 HI



1,2 Zona de cozedura flexível 1 + 2 Em ponte
3,4 Zona de cozedura flexível 3 + 4 Em ponte

Parâmetro	Valor	Medidas (mm)
Dimensões úteis	-	830 x 520 (L x P)
Tensão/frequência de alimentação	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 3N~ / 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 3N~ / 2N~ 380 V, 60 Hz	
Dados elétricos e dos elementos de aquecimento		
Zona de cozedura 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Zona de cozedura flexível 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parâmetro	Valor	Unidades de medida
Peso do dispositivo	21	kg
Número de zonas de cozedura	4	
Fonte de calor	indução	

Argentina

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

Australia

Franke Aus. Pty. Ltd.
(PR Kitchen Systems)
Melbourne 3175
Phone +61 3 9700 9100

Belgium

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

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

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

China

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

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Hotline 16828

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 0

Greece

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

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone 1800 209 3484

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Numero Verde 800 359 359

Kazakhstan

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

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems 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
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1540

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

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 93 565 3535

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.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

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 Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771