



NA64H3030AK	NA64H3040AS
NA64H3010AK	NA64H3030AS
NA64H3000AK	NA64H3010AS
NA64H3030BK	NA64H3110AS
NA64H3010BK	NA64H3040BS
NA64H3010CK	NA64H3030BS
NA64H3010CE	NA64H3010BS
	NA64H3110BS

Piano Gas Manuale d'Uso

Prima il
pianeta **100%**
Carta Riciclata

Questo manuale è realizzato al 100 % con carta riciclata.

ITALIANO

immagina le possibilità

Grazie per aver acquistato questo prodotto Samsung.
Per ricevere un migliore servizio di assistenza, si prega di registrare il prodotto in
www.samsung.com/register



Prefazione

Grazie per aver scelto un piano gas Samsung.

Per utilizzare questo prodotto correttamente e prevenire ogni potenziale pericolo, si prega di leggere con cura queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

Conservare queste istruzioni in un luogo dove possano essere facilmente trovate.

Se sussistono delle incertezze riguardo alle informazioni contenute in queste istruzioni, si prega cortesemente di contattare il centro di assistenza clienti della Samsung.

Il produttore non si ritiene responsabile per qualsivoglia danno a persone o cose di proprietà derivanti dalla non corretta installazione o utilizzazione del prodotto.

Il prodotto è stato certificato per l'utilizzo in altri paesi oltre a quelli segnalati sul prodotto.

Il produttore si riserva inoltre il diritto di applicare delle modifiche ai prodotti, nel caso siano considerate necessarie o utili, anche nell'interesse del consumatore, senza compromettere il funzionamento principale e le caratteristiche di sicurezza dei prodotti stessi.

Il prodotto è destinato ad uso in ambiente domestico e non ad uso commerciale.

Contenuti

Prefazione

Avvertenze di Sicurezza

3	Istruzioni di Sicurezza
4	Installazione
5	Sicurezza di Bambini e Persone
6	Durante l'Utilizzo
8	Pulizia e Riparazione
8	Tutela dell'Ambiente

Istruzioni per l'utilizzo e la manutenzione

9	Descrizione del prodotto
13	Come Utilizzare il prodotto
15	Sicurezza e Risparmio di energia
17	Pulizia e Manutenzione

Istruzioni Tecniche

19-30

19	Istruzioni di utilizzo
20	Posizionamento
21	Installazione del prodotto
22	Allacciamento del Gas
23	Allacciamento Elettrico
24	Conversione del Gas
25	Dati tecnici di Realizzazione
29	Caratteristiche del Fornello
30	Risoluzione dei problemi

Avvertenze di Sicurezza

- La vostra sicurezza è della massima importanza per la Samsung.
- Si prega di prendersi il tempo di leggere questo Manuale di Istruzioni prima dell'installazione o dell'uso del prodotto.
- Questo libretto di istruzioni deve essere conservato insieme al prodotto per qualsiasi futura consultazione. Se il prodotto viene venduto o passato ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga consegnato al nuovo utente.
- Il produttore declina qualsiasi responsabilità nel caso in cui queste avvertenze di sicurezza non vengano rispettate.
- I seguenti simboli sono stati creati per essere facilmente compresi così che sia possibile prevenire qualsiasi incidente causato da uso improprio, e utilizzare il prodotto nel modo migliore.
- Leggere per intero il contenuto e assicurarsi di averlo compreso prima di leggere le successive istruzioni.

 Pericolo / Avvertenza	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare seri danni fisici o la morte.
 Attenzione	Non rispettare questo simbolo potrebbe provocare danni alle persone o alle cose.

- I seguenti simboli vengono utilizzati nel Manuale d'Uso come segue:



Attenzione



Divieto di Accesso



Non utilizzare Fuoco



Obbligo di osservanza

PERICOLO

- si ritiene possano esserci fughe di gas, prestare attenzione a quanto segue:

- Non accendere la luce.
- Non accendere alcun apparecchio elettrico e non toccare alcuna presa di corrente.
- Non utilizzare il telefono.
 - 1 Smettere il utilizzare il prodotto e chiudere la valvola di collegamento.
 - 2 Aprire la finestra per ventilare.
 - 3 Contattare il centro di assistenza utilizzando un telefono esterno.



* Il gas di alimentazione contiene mercaptano, e pertanto è possibile rilevare le perdite di gas dall'odore (puzza di aglio o uova marce) anche alla presenza di 1/1000 di gas nell'aria.

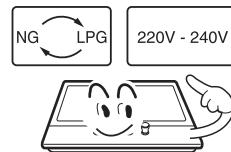
Installazione

AVVERTENZA

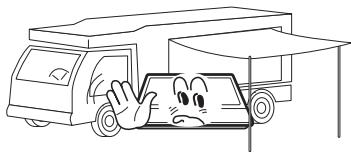
- Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto della normativa in vigore e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.



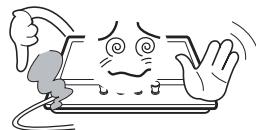
- Prima dell'installazione, assicurarsi che l'impianto gas ed elettrico siano conformi al tipo indicato sulla piastra di riferimento.



- Nel caso in cui questo apparecchio sia installato su imbarcazioni o caravan, non deve essere utilizzato come impianto di riscaldamento.



- Il tubo del gas e il cavo elettrico devono essere installati in modo tale da non venire a contatto con nessuna parte dell'apparecchio.



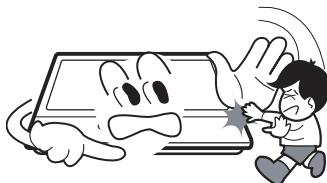
ATTENZIONE

- Questo prodotto dovrebbe essere installato da un tecnico o installatore qualificato.
- Le condizioni di regolazione di questo prodotto sono indicate sull'etichetta o sulla piastra dati.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Dopo aver disimballato il prodotto, assicurarsi che non sia danneggiato e che il cavo di connessione sia in condizioni perfette. In caso contrario, contattare l'installatore prima dell'installazione dell'apparecchio.
- Il mobilio adiacente e tutti i materiali utilizzati per l'installazione devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 85°C superiore a quella dell'ambiente in cui il prodotto è collocato, finché in uso.
- Nel caso in cui le fiamme del fornelletto si spengano accidentalmente, spegnere il fornelletto e non cercare di riaccenderlo per almeno un minuto.
- L'uso del fornelletto a gas produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).
- L'utilizzo prolungato e sostenuto del prodotto potrebbe richiedere una ventilazione aggiuntiva, come per esempio l'apertura di una finestra, o di una ventilazione più efficace, per esempio l'incremento della ventilazione meccanica , se presente.

Sicurezza di bambini e persone

AVVERTENZA

- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto nelle sue immediate vicinanze.
Il prodotto diventa rovente durante l'uso.



ATTENZIONE

- Questo prodotto è destinato all'utilizzo da parte di persone adulte.
- I bambini potrebbero farsi del male tirandosi addosso padelle o pentole dai fornelli.
- Questo prodotto non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o altre persone le cui caratteristiche fisiche, sensoriali o mentali o la cui mancanza di esperienza e conoscenza impedisca loro di utilizzarla in sicurezza senza la supervisione o le indicazioni di una persona responsabile che si assicuri che il prodotto venga utilizzato correttamente.

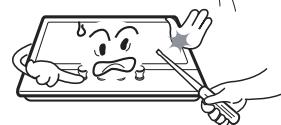
Durante l'Utilizzo

AVVERTENZA

- Utilizzare l'apparecchio solo per preparare cibo.



- Non modificare l'apparecchio. Il pannello del fornelletto non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un separato sistema di controllo remoto.



- L'utilizzo di fornelli a gas produce calore e umidità nella stanza in cui l'apparecchio è installato. Assicurarsi che l'angolo cottura sia ben ventilato: tenere aperte le bocche di ventilazione o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di aerazione).



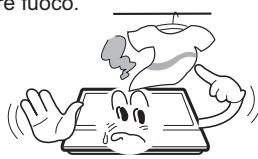
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso sia venuto a contatto con l'acqua. Non utilizzare l'apparecchio con le mani o bagnate.



- Le superfici di riscaldamento e di cottura dell'apparecchio diventano roventi quando vengono utilizzate: prendere pertanto tutte le dovute precauzioni.



- Non utilizzare panni larghi, tovagliette da te o tessuti simili in quanto le loro estremità potrebbero venire a contatto con le fiamme e prendere fuoco.



- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante la cottura con olio e grassi. Se il grasso o l'olio si surriscalda, può prendere fuoco con estrema facilità.



- Padelle instabili o deformate non dovrebbero essere utilizzate sull'apparecchio in quanto potrebbero incidentalmente rovesciarsi o versare il contenuto.



Durante l'Utilizzo

- Non utilizzare o immagazzinare materiali infiammabili in cassetti o armadietti vicini all'apparecchio.



- Non spruzzare sostanze aerosol in prossimità del l'apparecchio mentre è in funzione.



- Cibo deteriorabile, oggetti di plastica e sostanze aerosol potrebbero venir danneggiate dal calore e non dovrebbero essere conservate sopra o sotto l'apparecchio.



- Assicurarsi che le manopole di controllo siano nella posizione indicata nel disegno '●' quando il prodotto non viene utilizzato.



! ATTENZIONE

- Questo prodotto è destinato al solo uso domestico. Non è stato realizzato per utilizzo commerciale o industriale.
- L'uso prolungato e intenso del prodotto può richiedere ulteriore ventilazione, per es. l'apertura di una finestra o l'incremento del livello di ventilazione meccanica, se presente.
- Utilizzare manopole o guanti resistenti al calore quando si maneggiano contenitori roventi.
- Non lasciare che le manopole vengano a contatto con le fiamme nel sollevare le pentole.
- Assicurarsi che manopole o guanti non siano umidi o bagnati, in quanto ciò potrebbe far sì che il calore si diffonda più velocemente, con il rischio di provocare ustioni.
- Utilizzare sempre i fornelli solo dopo avervi posato sopra pentole o padelle. Non mettere sul fuoco padelle o pentole vuote.
- Non utilizzare mai contenitori in plastica o in foglio di alluminio sul prodotto.
- Quando si utilizzano altre apparecchiature elettriche, assicurarsi che i cavi non vengano a contatto con la superficie del prodotto in cottura.
- Se si hanno parti meccaniche all'interno del proprio corpo, come per esempio un pace-maker, consultare il proprio medico prima di utilizzare il prodotto.
- Non utilizzare tovagliette da té o altro materiale simile in sostituzione delle manopole. Tali parti in stoffa possono prendere fuoco sul fornello arroventato.
- Quando si utilizzano recipienti di cottura in vetro, assicurarsi che siano realizzate per la cottura su fornello. Se la superficie del vetro presenta crepe, spegnere l'apparecchio per evitare il verificarsi di un corto-circuito.
- Per ridurre la possibilità di eventuali scottature, infiammabilità di materiali e riversamenti, ruotare le maniglie delle pentole di cottura verso le parti laterali o il centro del piatto superiore in modo che non sporgano sopra i fornelli adiacenti.
- Spegnere sempre il fornello prima di togliere la pentola dal fuoco.
- Sorvegliare attentamente il cibo durante la frittura a fiamma elevata.
- Riscaldare sempre olii e grassi in modo lento e controllare mentre si scaldano.
- I cibi da friggere devono essere sempre il più asciutti possibile. Cibi congelati o surgelati o cibi freschi ancora umidi possono far bollire l'olio e farlo traboccare dalla padella.
- Non tentare mai di togliere dal fuoco una padella di grasso bollente, specialmente se si tratta di una friggitrice a immersione. Attendere che il grasso si sia raffreddato.

Pulizia e Riparazione



AVVERTENZA

- Non utilizzare mai sostanze chimiche abrasive o caustiche.



- La riparazione e manutenzione di questo apparecchio dovrebbe essere fatta da autorizzati Tecnici di Manutenzione e le parti dovrebbero essere sostituite solo da pezzi di ricambio autorizzati.



ATTENZIONE

- Prima di cercare di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete di alimentazione e che si sia raffreddato.
- Non utilizzare getto di vapore o altri apparecchi di pulitura ad alta pressione per pulire il prodotto.

Tutela dell'Ambiente

- Dopo l'installazione, si prega di gettare i materiali di imballaggio con la dovuta attenzione alla salvaguardia dell'ambiente.
- Per lo smaltimento di vecchie applicazioni, si prega di renderle inutilizzabili, tagliandone il cavo di alimentazione.

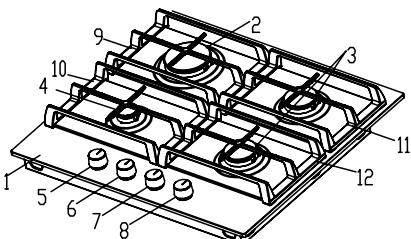


Corretto smaltimento di Questo Prodotto

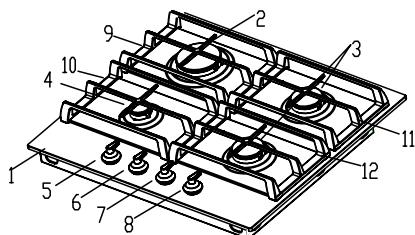
Smaltimento di Apparecchiature Elettriche & Elettroniche

- Questo simbolo, apposto sul prodotto o sul libretto di istruzioni, indica che non dovrebbe essere smaltito insieme agli abituali rifiuti domestici una volta esausto. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a un incontrollato smaltimento, si prega di separarlo dagli altri rifiuti e di riciclarlo in modo responsabile al fine di favorirne il riutilizzo del materiale riciclabile.
- Gli utenti del prodotto dovrebbero contattare il rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato, oppure il servizio di smaltimento rifiuti locale, per informazioni circa il luogo e le modalità di smaltimento corretto e riciclaggio delle parti dell'apparecchio.
- Gli utenti commerciali dovrebbero contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere mescolato ad altri rifiuti di tipo commerciale.

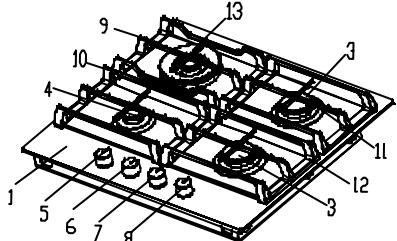
Descrizione del Prodotto



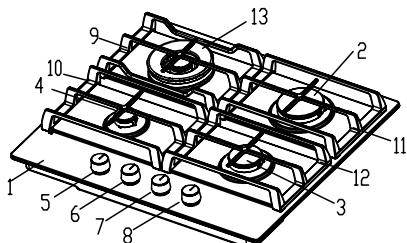
NA64H3010AK/ NA64H3000AK



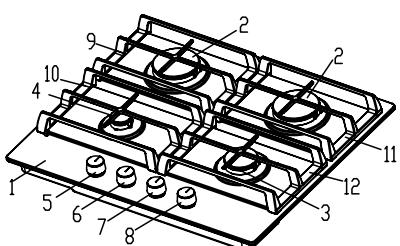
NA64H3010CK/NA64H3010CE



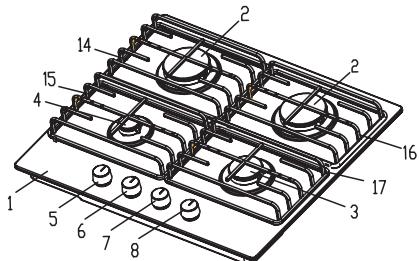
NA64H3030AK



NA64H3030AS/NA64H3040AS



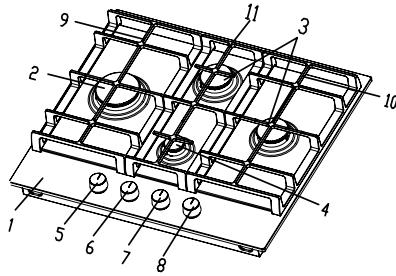
NA64H3010AS



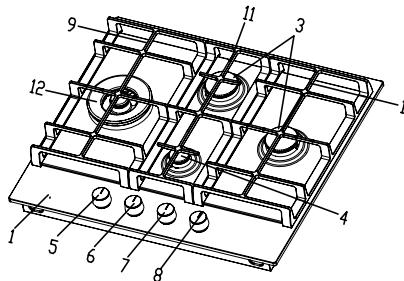
NA64H3110AS

- 1. piastra superiore
 - 2. fornello rapido
 - 3. fornello semi-rapido
 - 4. fornello ausiliario
 - 5. manopola di controllo per il fornello in basso a sinistra (fornello ausiliario)
 - 6. manopola di controllo per il fornello in alto a sinistra (fornello rapido)
 - 7. manopola di controllo per il fornello in alto a destra (fornello semi-rapido)
 - 8. manopola di controllo per il fornello in basso a destra (fornello semi-rapido)
 - 9. Supporto pentola in alto a sinistra (ghisa)
 - 10. Supporto pentola in basso a sinistra (ghisa)
 - 11. Supporto pentola in alto a destra (ghisa)
 - 12. Supporto pentola in basso a destra (ghisa)
 - 13. Fornello triplo
 - 14. Supporto pentola in alto a sinistra (smalto)
 - 15. Supporto pentola in basso a sinistra (smalto)
 - 16. Supporto pentola in alto a destra (smalto)
 - 17. Supporto pentola in basso a destra (smalto)

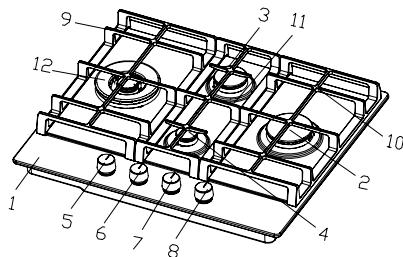
Descrizione del Prodotto



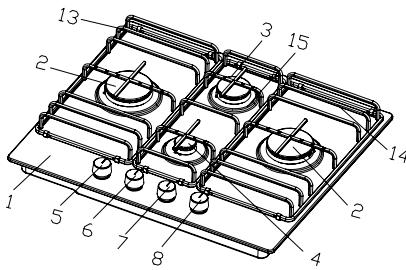
NA64H3010BK



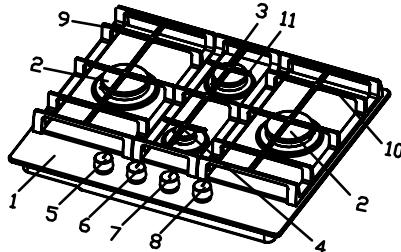
NA64H3030BK



NA64H3030BS/NA64H3040BS



NA64H3110BS



NA64H3010BS

1. piastra superiore
2. fornello rapido
3. fornello semi-rapido
4. fornello ausiliario
5. manopola di controllo per il fornello in basso a sinistra (fornello ausiliario)
6. manopola di controllo per il fornello in alto a sinistra (fornello rapido)
7. manopola di controllo per il fornello in alto a destra (fornello semi-rapido)

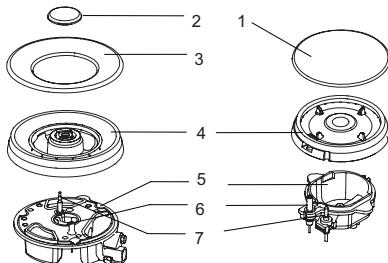
8. manopola di controllo per il fornello in basso a destra (fornello semi-rapido)
9. Supporto pentola di sinistra (ghisa)
10. Supporto pentola di destra (ghisa)
11. Supporto pentola al centro (ghisa)
12. Fornello triplo
13. Supporto pentola di sinistra (smalto)
14. Supporto pentola di destra (enamel)
15. Supporto pentola al centro (enamel)

Descrizione del Prodotto

Fornello

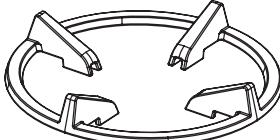
Tripla corona (NA64H3030**, NA64H3040**)

Ausiliario, Semi-rapido e Rapido



1. Coperchio del fornello
2. Coperchio interno del fornello
3. Coperchio esterno del fornello
4. Spargifiamma
5. Coppa del fornello
6. Elettrodo di accensione
7. Dispositivo di supervisione fiamma

Supporto per pentola Wok



(in alcuni modelli)

Manopola



Manopola di Controllo (maniglia di controllo)



Sigillo ad anello



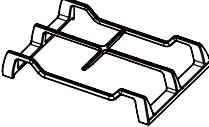
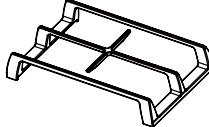
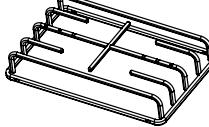
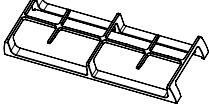
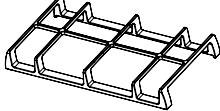
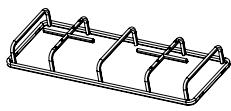
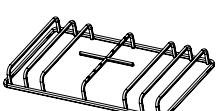
Rubinetto



(NA64H3010CK, NA64H3010CE)

Descrizione del Prodotto

Supporto pentola

Supporto pentola	Fornello	Modello
	Triplo	NA64H3030AS NA64H3030AK
	Rapido Semi-rapido Ausiliario	NA64H3040AS NA64H3030AS NA64H3010AS NA64H3030AK NA64H3010AK NA64H3000AK NA64H3010CK NA64H3010CE
	Rapido Semi-rapido Ausiliario	NA64H3110AS
	Semi-rapido Ausiliario	NA64H3040BS NA64H3030BS NA64H3010BS NA64H3030BK NA64H3010BK
	Triplo Rapido Semi-rapido	NA64H3040BS NA64H3030BS NA64H3010BS NA64H3030BK NA64H3010BK
	Semi-rapido Ausiliario	NA64H3110BS
	Rapido	NA64H3110BS

Descrizione del Prodotto

Supporto pentola



Mensola (4)



Spirale (4)



Vite (4)



Iniettore (4)



Connettore con guarnizione (1)



Manuale d'Uso (1)

Come utilizzare il prodotto

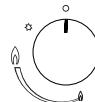
ACCENDERE

1 PREPARAZIONE

I seguenti simboli appariranno sul pannello di controllo, vicino a ciascuna manopola di controllo

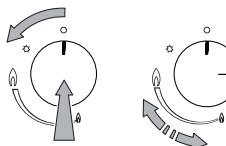
	Cerchio: gas chiuso
	Fiamma grande: impostazione al massimo

	Fiamma piccola: impostazione al minimo
	Posizione di accensione



- L'impostazione al minimo è alla fine della rotazione in senso anti-orario della manopola.
- Tutte le posizioni operative devono essere selezionate tra l'impostazione al massimo e quella al minimo.
- Il simbolo sul pannello di controllo, vicino alla manopola indicherà quale dei fornelli controlla.

2 ACCENSIONE E REGOLAZIONE



Manopola di controllo

Come utilizzare il prodotto

- Mettere una padella o una pentola nella posizione di cottura corrispondente.
- Premere completamente la manopola della posizione di cottura corrispondente e ruotarla verso sinistra, sulla posizione di accensione e tenerla per pochi secondi almeno finché il fornelletto non si accende.
- Dopo l'accensione, tenere la manopola di controllo premuta per circa altri 5-8 secondi affinché il sensore di calore che apre il canale del gas deve riscaldarsi. Impostare la manopola sulla posizione desiderata.
- Se il fornelletto non si accende, ripetere il procedimento.
- La dimensione della fiamma può essere ripetutamente re-impostata tra il massimo e il minimo girando lentamente la manopola di controllo.



- Se i dispositivi di accensione sono sporchi, il fornelletto si accende a fatica, e pertanto è buona cosa tenerli il più possibile puliti. Per farlo, utilizzare uno spazzolino e assicurarsi che il dispositivo di accensione non venga piegato o urtato con violenza.
- Il dispositivo di controllo della fiamma non deve essere utilizzato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il fornelletto non si è acceso, smettere di utilizzare il dispositivo e aprire lo sportello dello scomparto e/o attendere almeno un minuto prima di tentare di riaccendere il fornelletto.

SPEGNERE

3 SPEGNIMENTO



- Ruotare la manopola di controllo in senso orario, fino a raggiungere la posizione 'O' (posizione spento)



- Subito dopo lo spegnimento, l'apparecchio è ancora rovente. Fare attenzione a non ustionarsi.



- Questa apparecchio è fornito di un dispositivo di supervisione della fiamma che interrompe il flusso di gas al fornelletto se la fiamma si spegne, come quando per esempio del liquido si riversa dalla pentola o se si verifica un inatteso colpo d'aria.
- Nel caso in cui la fiamma si spenga accidentalmente, spegnere il fornelletto con la manopola di controllo e attendere almeno un minuto prima di cercare di raccenderlo.

Sicurezza e Risparmio di energia

- Il diametro del fondo della pentola dovrebbe corrispondere a quello del fornello.

FORNELLI	PENTOLE	
	Φ min.	Φ max.
Tripla-corona	200mm	260mm
Rapido	200mm	260mm
Semi-rapido	120mm	140mm
Ausiliario	100mm	120mm



- Non utilizzare utensili di cottura che superino il bordo dell'apparecchio.

NO	Si
	Non utilizzare utensili di cottura di piccolo diametro su fornelli più larghi. La fiamma non dovrebbe mai salire lungo i bordi dell'utensile di cottura.
	Evitare di cucinare senza coperchio o con il coperchio non correttamente posizionato - In quanto così si spreca energia.
	Non utilizzare utensili di cottura con fondo convesso o concavo.
	Non collocare mai utensili di cottura sul bordo del fornello, in quanto potrebbero rovesciarsi Non collocare utensili di cottura con un diametro più largo del fornello vicino ai comandi di controllo, oppure che, se collocati al centro del fornello possano toccare i comandi di controllo, o essere così vicini da provocare il surriscaldamento di questa zona e causarne il danneggiamento.
	Non collocare mai utensili di cottura direttamente sopra il fornello.
	Non collocare nulla, come ad es. spargifiamma o piastre di amianto tra pentola e griglia di supporto, in quanto ne potrebbero derivare seri danni al prodotto.
	Non utilizzare pesi eccessivi e non urtare la piastra di cottura con oggetti pesanti.
	Utilizzare sempre utensili di cottura che corrispondano alle dimensioni del fornello, per evitare spreco di gas e alterazione del colore dell'utensile di cottura.
	Coprire con un coperchio l'utensile di cottura.
	Utilizzare solo pentole e padelle che abbiano il fondo piatto e spesso.
	Collocare sempre gli utensili di cottura esattamente sopra il fornello, non a lato.
	Collocare gli utensili di cottura sopra la griglia di supporto.
	Maneggiare con cura gli utensili di cottura quando sono sopra i fornelli.

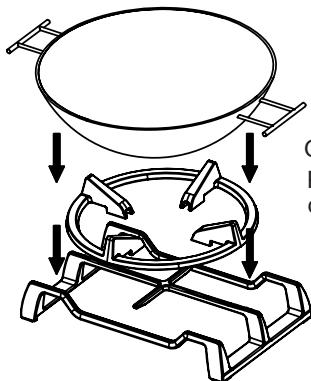


- Si raccomanda di non utilizzare contemporaneamente pentole per arrosti, padelle per friggere e griglie su diversi fornelli, in quanto il calore potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la piastra di cottura e i supporti utilizzati per un certo tempo dopo l'uso.

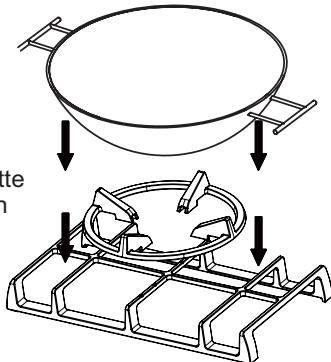


- Quando un liquido comincia a bollire, abbassare la fiamma per evitare che il liquido trabocchi.

Sicurezza e Risparmio di energia

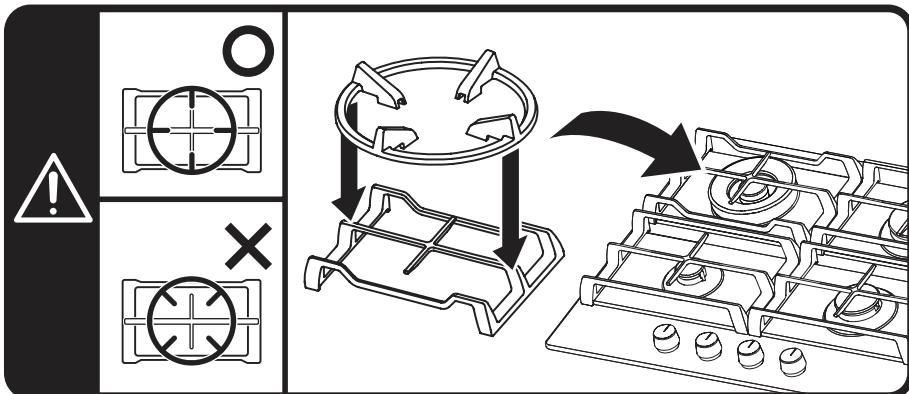


Questo SUPPORTO PER PENTOLE WOK vi permette di utilizzare contenitori con base concava.



- Il SUPPORTO PER PENTOLE WOK viene utilizzato soprattutto per fornelli a tripla corona . Il SUPPORTO PER PENTOLE WOK viene utilizzato soprattutto per fornelli a fuoco rapido
- Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato o il non corretto utilizzo di tale supporto addizionale per pentole wok.
- Non utilizzare altri supporti per pentole sui fornelli tripli.

PENTOLA CONCAVA	
Φ min.	Φ max.
120mm	200mm



Utilizzo del Supporto per pentole Wok.

Pulizia e Manutenzione



- Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo quando l'apparecchio si è convenientemente raffreddato.
- L'apparecchio dovrebbe essere scollegata dalla rete di alimentazione elettrica prima di iniziare qualsiasi procedimento di pulizia.
- Pulire l'apparecchio regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Detergenti abrasivi o oggetti appuntiti potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio; si consiglia di pulire con acqua e un po' di detergente liquido.

Utilizzabile	Non utilizzabile	
 Panno morbido  Detergente neutro	 Spazzola di nylon  Olio da cucina  Abrasivo	 Spazzola metallica  Detergenti acidi/alcalini  Diluente / Benzene

Supporto pentole, Manopole di controllo

- Togliere il supporto pentole.
- Pulire i supporti e le manopole con un panno umido, sciacquando con acqua calda pulita. Per lo sporco più ostinato, lasciare in precedenza in ammollo.
- Asciugare tutto con un panno morbido e asciutto.

Superficie della piastra

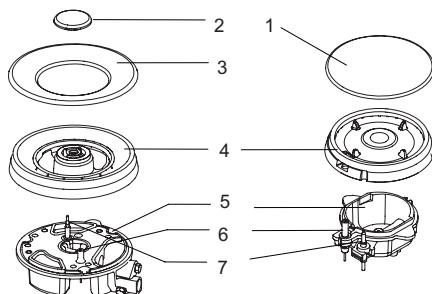
- Detergere regolarmente la superficie della piastra utilizzando un panno inzuppato di acqua calda cui sia stato aggiunto del detersivo liquido.
- Asciugare la piastra con cura dopo averla pulita.
- Rimuovere accuratamente eventuali cibi o liquidi salati dagli ugelli il più presto possibile per evitare il rischio di corrosione.
- Le parti di acciaio inossidabile dell'apparecchio possono scolorirsi con il passare del tempo. Ciò è normale a causa delle temperature elevate. Ogni volta che l'apparecchio viene utilizzato queste parti dovrebbero essere pulite con un prodotto specifico per l'acciaio inossidabile.

Pulizia e Manutenzione

Fornelli

- Rimuovere i coperchi dei fornelli e gli spargifiamma tirandoli verso l'alto e via dalla superficie della piastra.
- Immergerli in acqua bollente con un po' di detergente.
- Dopo averli puliti e lavati, asciugarli strofinandoli con cura. Assicurarsi che i fori per la fiamma siano puliti e completamente asciutti.
- Pulire le parti fisse della coppa del fornello con un panno umido e quindi asciugarle.
- Strofinare delicatamente il dispositivo di accensione e di controllo della fiamma con un panno ben strizzato e asciugarli con un panno pulito.
- Prima di riposizionare i fornelli sulla piastra, assicurarsi che l'iniettore non sia ostruito.

■ Ri-assemblare i fornelli Ausiliari, Semi-rapidi, Rapidi e Tripla-corona come segue:



1. Posizionare lo spargifiamma (4) sulla coppa del fornello (5) così che il dispositivo di accensione e il dispositivo di controllo della fiamma si infilino dentro i rispettivi fori dello spargifiamma. Lo spargifiamma dovrebbe posizionarsi correttamente con uno scatto.
2. Posizionare il coperchio del fornello (1,2,3) sullo spargifiamma (4) così che i ganci di ritenzione si collochino dentro i rispettivi vani.



Riposizionare le parti nel corretto ordine dopo la pulizia.

- Non mescolare parti superiori e inferiori.
- I ganci di ritenzione devono entrare esattamente dentro le scanalature.

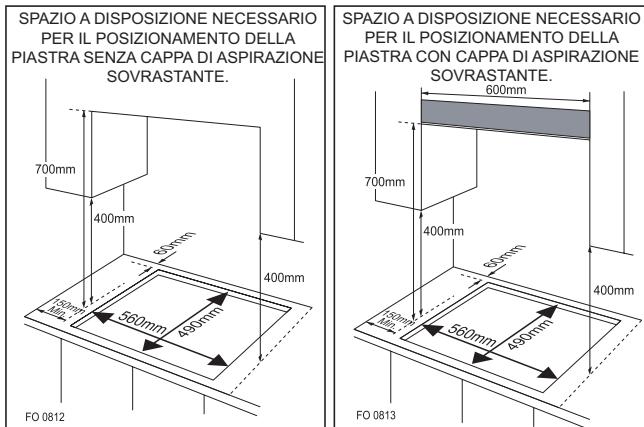
Istruzioni di Utilizzo



AVVERTENZE

- Non modificare questo apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere installato da un tecnico o un installatore autorizzato.
- Prima dell'installazione , assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas e pressione) e le caratteristiche dell'apparecchio siano compatibili.
- Le caratteristiche di funzionamento dell'apparecchio sono dichiarate sull'etichetta (o sulla piastrina dati).
- Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di scarico di prodotti di combustione. Dovrebbe essere installato e collegato nel rispetto delle vigenti normative. Particolare attenzione deve essere data alle vigenti disposizioni riguardanti la ventilazione.
- Prima dell'installazione, chiudere la connessione alla fornitura di gas e di corrente elettrica all'apparecchio.
- Tutte le applicazioni contenenti componenti elettriche devono avere la messa a terra.
- Assicurarsi che il tubo del gas e il cavo di alimentazione elettrica siano installati in modo da non venire a contatto con alcuna parte dell'apparecchio che potrebbe diventare rovente.
- Il tubo o la valvola di connessione del gas non dovrebbero essere piegati o bloccati da nessun altro dispositivo.
- Verificare le dimensioni dell'apparecchio così come le dimensioni dello spazio che deve essere realizzato nel piano della cucina.
- I pannelli collocati sopra la superficie di lavoro, direttamente a contatto con l'apparecchio, devono essere di materiale non infiammabile. Sia le superfici stratificate che la colla utilizzata per legarle devono essere resistenti al calore, per prevenirne il deterioramento.
- Ruotare le manopole e accendere tutti i fornelli.
Verificare che la fiamma sia blu e chiara, senza punte di giallo.
Se il fornello evidenzia delle anomalie, verificare quanto segue:
 - Che il coperchio del fornello sia posizionato correttamente
 - Che lo spargifiamma sia posizionato correttamente
 - Che il fornello sia verticalmente allineato con ugello di iniezione
- Un completo test di funzionamento e un test per possibili perdite dovrebbe essere compiuto dall'installatore, dopo l'installazione.
- Il tubo flessibile dovrebbe essere posizionato in modo tale da non venire a contatto con le parti mobili dell'unità e non dovrebbe passare per alcuno spazio che potrebbe divenire utilizzato per altre funzioni.

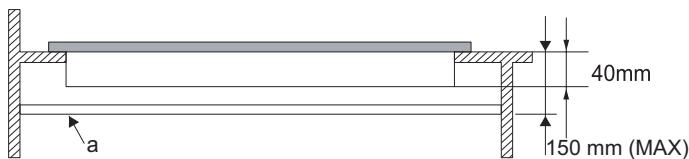
Posizionamento



Dimensioni del taglio:

larghezza: 560mm
profondità: 490mm
spessore: 30~50mm

- - Questo prodotto è realizzato per essere inserito in un componibile da cucina o in un piano di lavoro di 600mm, a patto che disponga delle seguenti distanze minime:
 - Il bordo dell'applicazione deve essere ad una distanza minima di 60mm dalla parete retrostante.
 - Una distanza minima di 150mm deve essere lasciata da il bordi laterali del prodotto e qualsiasi altro adiacente armadietto o parete.
 - La distanza minima alla quale del materiale combustibile può essere collocato sopra il prodotto in linea con i bordi del prodotto è di 400mm. Se è collocato al di sotto di 400mm, deve essere lasciato uno spazio di 50mm dai bordi del prodotto.
 - La distanza minima alla quale può essere collocato materiale combustibile direttamente sopra il prodotto è di 700mm.
 - Il pannello (a) deve essere posizionato ad una distanza massima di 150mm sotto il piano di lavoro.
 - Questo pannello non è indispensabile al prodotto.

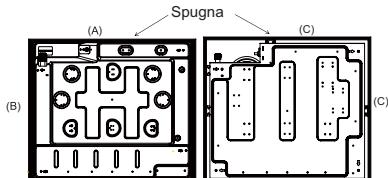


- Il forno deve essere dotato di ventilazione forzata per poterci installare sopra una piastra.
- Verificare le dimensioni del forno nel manuale di installazione.
- Le dimensioni del taglio devono seguire le indicazioni.

Installazione del prodotto

Lo spessore della spugna è 1.5mm

- (A) La larghezza della spugna è 11mm
- (B) La larghezza della spugna è 20mm
- (C) La larghezza della spugna è 10mm

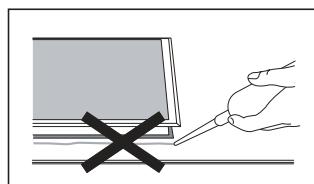


(Modello in acciaio inossidabile) (Modello in vetro)

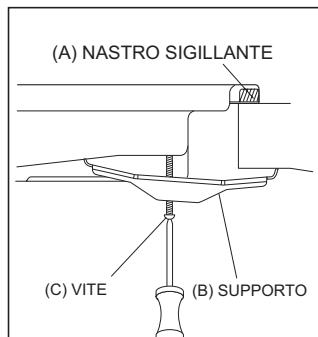
Lo spessore della spugna è 4mm

1. Rimuovere i supporti pentola, il coperchio del fornello e lo spargifiamma e capovolgere con cautela l'apparecchio e collocarla sopra una stuoia imbottita. Aver cura che i dispositivi di accensione e di controllo della fiamma non vengano danneggiati durante l'operazione.
2. Applicare la spugna fornita attorno ai bordi dell'apparecchio.
3. Non lasciare lacune nella sigillatura e non sovrapporne lo spessore.

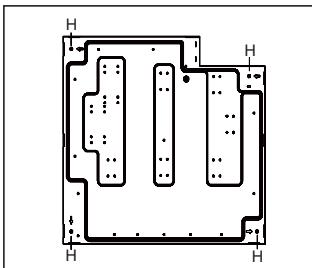
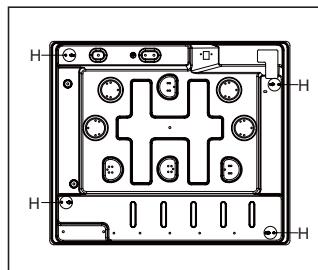
Vista da sotto



Non utilizzare sigillante al silicone per sigillare l'apparecchio all'apertura.
Ciò renderebbe difficile la rimozione dell'apparecchio dall'apertura in futuro, in particolare qualora fosse necessaria una riparazione.



1. Posizionare il supporto (B) sopra i fori corrispondenti alla dimensione delle viti. C'è una serie di fori per le viti ad ogni angolo della piastra (H). Stringere leggermente una vite (C) attraverso il supporto (B) così che il supporto sia agganciato alla piastra, ma in modo tale che sia ancora possibile regolarne la posizione.
2. Capovolgere di nuovo con cura la piastra e quindi collocarla con delicatezza nel foro di apertura che è stato praticato.
3. Sulla parte sottostante della piastra, fissare il supporto in una posizione che sia adatta al vostro piano di lavoro. Quindi stringere completamente le viti (C) per fissare la piastra in posizione.



Allacciamento del Gas

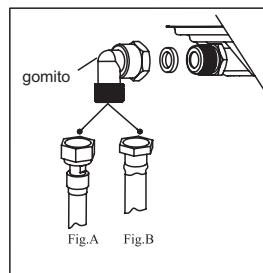


- Questo apparecchio deve essere installato e allacciato nel rispetto della normativa di installazione in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene utilizzata.
- Questo apparecchio è realizzato per funzionare solo con gas naturale e non può essere utilizzato con alcun altro tipo di gas, senza l'apporto di modifiche. La conversione per l'utilizzo di GPL o altri gas deve essere realizzata da personale qualificato.

Il collegamento di raccordo di ingresso del gas è un filetto femmina di ½ pollice.

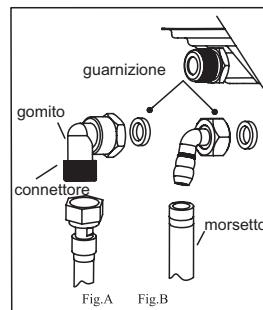
Gas distribuito da condutture; gas naturale, gas aero-propano o gas aero-butano.

Per la vostra sicurezza, dovete scegliere tra le tre seguenti opzioni di allacciamento.



- **Allacciamento con un tubo rigido** realizzato in rame e con connettore meccanico a vite.
Realizzare la connessione direttamente all'estremità del gomito montato sul prodotto.
- **Allacciamento mediante tubo di metallo flessibile ondulato con connettori a vite** (fig. A)
Potete usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile disponibile presso il vostro servizio di assistenza clienti.
- **Allacciamento mediante tubo flessibile con connettori a vite** (fig. B).
Questi tubi non devono superare i 2 metri di lunghezza e devono essere accessibili per la loro intera lunghezza.

Gas fornito da serbatoio o bombola (butano/propano)



- Per la sicurezza dell'utente, avvertiamo che l'allacciamento deve essere fatto con un tubo rigido se ciò è possibile, utilizzando un tubo di metallo flessibile ondulato con connettori a vite (lunghezza massima 2 metri) (fig. A)
- Per un'installazione esistente, in cui non sia possibile utilizzare un tubo del gas flessibile, rinforzato, intrecciato, l'allacciamento può essere realizzato con un tubo da gas flessibile (lunghezza massima 2 metri), con due morsetti. Uno sul connettore e l'altro sul regolatore di pressione, e una guarnizione deve essere collocata tra il connettore e il gomito della piastra (fig. B).



- Potete ottenere il connettore e la guarnizione dal vostro Servizio di assistenza Clienti. In Francia, dovete utilizzare un tubo con il logo "NF Gaz". Dovreste verificare la normativa locale di installazione riguardo all'uso consentito del tipo di tubo flessibile per gas.



- Un completo test di funzionamento e un test per eventuali possibili perdite deve essere realizzato dall'installatore dopo l'installazione.
- Accedere all'intera lunghezza del tubo di connessione deve essere possibile e il tubo flessibile del gas deve essere sostituito prima della data di scadenza (indicata sul tubo).

Allacciamento Elettrico

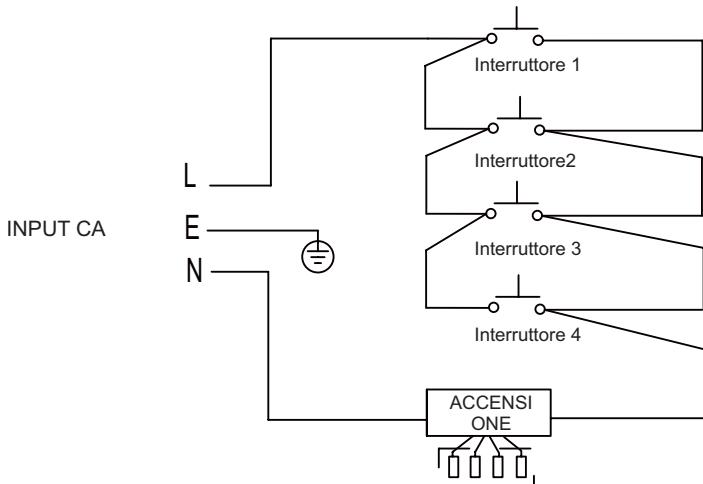
- Questo prodotto deve avere la messa a terra.
- Questo prodotto è realizzato per essere collegato a una rete elettrica CA di 220~240V, 50-60Hz.
- I fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo il seguente codice:
 - Verde/giallo = Terra
 - Blu = Neutro
 - Marrone = In vita



- Il filo colorato in verde e giallo deve essere collegato a un terminale che sia contrassegnato dalla lettere E o dal simbolo di messa a terra.



■ SCHEMA ELETTRICO



Quando il cavo elettrico è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante del servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.

Conversione del Gas



- Prendere delle precauzioni riguardo alle operazioni e alle modifiche da apportare quando si passa da un gas all'altro.
- Tutto il lavoro deve essere svolto da un tecnico qualificato.
- Prima di cominciare, chiudere il gase l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.



Cambiare l'iniettore dei fornelli



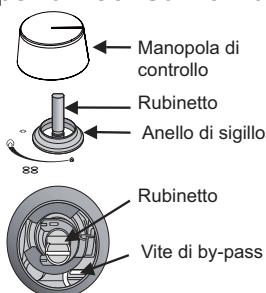
Rimuovere il supporto pentole, il coperchio del fornello e lo spargifiamma.

Svitare l'iniettore utilizzando un cacciavite da 7mm e sostituirlo con l'iniettore destinato all'erogazione del nuovo tipo di gas (vd. pag. 25) Dopo che gli iniettori sono stati sostituiti, è consigliabile stringere con forza gli iniettori posizionati.

Iniettore



Regolazione dei rubinetti dei fornelli del piano di cottura per un consumo ridotto



- ① Mettere i rubinetti al minimo.
- ② Staccare le manopole di controllo dai rubinetti.
- ③ Regolare le viti di by-pass.
 - Per convertire G20 in G30, la vite deve essere avvitata completamente al massimo della forza.
 - Per convertire G30 in G20, si prega di cambiare tutte le valvole con valvole nuove.
 - A questo punto, accendere i fornelli e ruotare le manopole di controllo dalla posizione di massimo a quella di minimo per verificare la stabilità della fiamma.
- ④ Riposizionare le manopole di controllo sui rubinetti.



- Non smontare l'albero del rubinetto: nel caso di malfunzionamento, sostituire l'intero rubinetto.
- Prima di riposizionare i fornelli sulla piastra, assicurarsi che l'iniettore non sia bloccato.
- Un completo test di funzionamento e un test per l'eventualità di perdite deve essere compiuto dopo la conversione del gas (come ad es. acqua saponata o rilevatore di gas).
- A conversione completata, un tecnico o un installatore qualificato deve mettere un segno "V" di spuma sull'esatta categoria di gas corrispondente alle impostazioni della piastra dati. Cancellare il precedente segno "V" di spuma.

SAMSUNG		0359CO1395
Modello:	S/N:	
G20/20mbar	220-240V 50/60Hz, Pmax 1W	
ΣQN G20:	G30:	G31:
<input type="checkbox"/> G20 /20mbar	<input type="checkbox"/> G30/29mbar	<input type="checkbox"/> G31/37mbar
		GB Cat: II 2H3+
		CE 0359-14

Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

Modello	NA64H3010AK	NA64H3000AK	NA64H3010CK	NA64H3010CE
Supporto pentola	ghisa			
Supporto pentola Wok	ghisa	N/A	ghisa	
Superficie della piastra (vetro)	colore nero			colore beige
Manopole di controllo	colore nero		rame	
Peso	15,7 kg (compreso wok)	14,8 kg	15,7 kg (compreso wok)	15,7 kg (compreso wok)
Dimensioni	600*520*99	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Dispositivo di accensione	Tipo ad accensione continua			
Connettore Gas	Filettatura G 1/2			
Alimentazione elettrica	220~240V,50/60Hz			
Caratteristiche del fornello	Rapido (1), Semi-rapido (2), Ausiliario (1)			
ΣQ_n	8,3kW	8,0kW	8,3kW	8,3kW

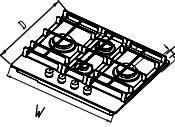
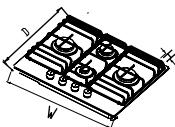
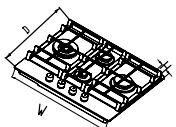
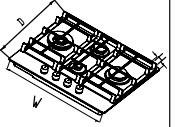
Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

Modello	NA64H3030AK	NA64H3030BK	NA64H3010BK
Supporto pentola		ghisa	
Supporto pentola Wok		ghisa	
Superficie della piastra (vetro)		colore nero	
Manopole di controllo		colore nero	
Peso	16.6kg (compreso wok)	17.2kg (compreso wok)	15.6kg (compreso wok)
Dimensioni	600*520*99	600*520*99	600*520*99
Dispositivo di accensione		ipo ad accensione continua	
Connettore Gas		Filettatura G 1/2	
Alimentazione elettrica		220~240V,50/60Hz	
fornello	Tripla-corona (1), Semi-rapido (2), Ausiliario(1)		Rapido (1), Semi-rapido (2), Ausiliario(1)
ΣQ_n	8.8kW	8.8kW	8.3kW

Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

				
Modello	NA64H3010BS	NA64H3110BS	NA64H3030BS	NA64H3040BS
Supporto pentola	ghisa	smalto		ghisa
Supporto pentola Wok	N/A	N/A		ghisa
Superficie della piastra (vetro)			Acciaio inossidabile	
Manopole di controllo			Colore argento	
Peso	10.2kg	8.5kg	10.8kg (incluso wok)	12.4kg (incluso wok)
Dimensioni	600*510*90	600*510*91	600*510*90	600*510*90
Dispositivo di accensione			Tipo ad accensione continua	
Connettore Gas			Filettatura G 1/2	
Alimentazione elettrica			220-240V,50/60Hz	
fornello	Rapido (2), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)		Tripla-corona (1), Rapido (1), Semi-rapido (1), Ausiliario(1)	
ΣQ_n	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW

Dati tecnici di realizzazione

Specifiche del prodotto

Modello	NA64H3010AS	NA64H3110AS	NA64H3030AS	NA64H3040AS
Supporto pentola	ghisa	smalto		ghisa
Supporto pentola Wok	N/A	N/A		ghisa
Superficie della piastra (vetro)			Acciaio inossidabile	
Manopole di controllo			Colore argento	
Peso	10.6kg	9.1kg	11.8kg (Include wok)	
Dimensioni	600*510*90	600*510*91	600*510*90	
Dispositivo di accensione			Tipo ad accensione continua	
Connettore Gas			Filettatura G 1/2	
Alimentazione elettrica			220~240V,50/60Hz	
fornello	Rapido (2), Semi-rapido (1), Ausiliario (1)		Tripla-corona (1), Rapido (1), Semi-rapido (1), Ausiliario(1)	
ΣQ_n	9.6kW	9.6kW	10.1kW	10.3kW

- **CLASSE DI APPLICAZIONE:** Classe 3

- **CATEGORIA DI APPLICAZIONE:**

	BE/FR	GB/IT/PT/LT/ES/CZ/SK	PL/DE
Cat.	II 2E+3	II 2H+	II 2E3B/P
P(mbar)	20/25 - 28-30/37	20 - 28-30/37	20/25-37/50
HU/TR/SK/RO	NL	RU/KZ/UKR	
Cat.	II 2E3B/P	II 2L3B/P	II 2E3B/P
P(mbar)	20-30	25-28-30	13-29

Caratteristiche del Fornello

Input di calore nominale e aliquote vd. sotto a 15° C a 1013mbar

PAESE	TIPO DI GAS	FORNELLO	Tripla-corona (4,0kW)		Tripla-corona (4,0kW)		Rapido (3,3kW)		Rapido (3,3kW)		Semi-rapido (2,0kW)		Ausiliario (1,0kW)	
		POSIZIONE	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min
GB, JT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK, RU, KZ, UKR	G30 BUTANO 29 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
GB, IT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK	G31 PROPANO 37mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	100		99		90		87		70		50	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	267	130	254	130	221	54	199	54	135	44	68	27
DE, NL	G30 BUTANO 50 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	92		90		83		78		62		46	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	281	137	267	137	232	57	211	57	137	45	71	29
PL	G30 BUTANO 37 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	97		93		85		82		66		48	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	273	133	259	133	223	55	203	55	143	46	71	29
GB, IT, FR, HU, BE, LT, NL, PT, ES, CZ, SK, DE, PL, NL	G20 NATURALE 20 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	145		141		133		130		106		78	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	380	185	361	185	314	73	271	73	190	62	91	39
RU, KZ, UKR	G20 NATURALE 13 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	172		168		150		145		115		85	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	475	230	450	230	390	90	340	90	235	77	113	48
NL	G25 NATURALE 25 mbar	Marchio iniettore (1/100mm)	147		154		138		130		110		79	
		Input di calore nominale	4.00	1.95	3.80	1.95	3.30	0.81	3.00	0.81	2.00	0.65	1.00	0.41
		Aliquote di flusso nominale (g/h)	443	216	421	216	366	90	332	90	221	72	110	45

FORNELLO	Orifizio calibrato 1/100mm (G30/29mbar)	Orifizio calibrato 1/100mm (G30/50mbar)
Ausiliario	29	25
Semi-rapido	34	31
Rapido	43	39
Tripla-corona	68	63

GB:	Regno Unito	PT:	Portogallo
IT:	Italia	ES:	Spagna
FR:	Francia	CZ:	Repubblica Ceca
HU:	Ungheria	SK:	Slovacchia
BE:	Belgio	DE:	Germania
LT:	Lituania	PL:	Polonia
NL:	Paesi Bassi	RU:	Russia
UKR:	Ucraina	KZ:	Kazakhstan

Risoluzione dei Problemi

■ Le riparazioni dovrebbero essere eseguite solo da tecnici abilitati. Riparazioni improprie potrebbero causare danni a voi o ad altri. Se il vostro prodotto necessita di riparazione, contattare il Servizio di Assistenza Clienti SAMSUNG o il vostro fornitore.

■ Tuttavia, alcuni problemi minore possono essere risolti come segue:

Problema	Probabile causa	Soluzione
Non si accende	Non c'è scintilla	Verificare l'alimentazione elettrica
	Il coperchio del fornelletto non è correttamente posizionato	Posizionare correttamente il coperchio
	Il rubinetto del gas è chiuso	Aprire completamente il rubinetto del gas
Fa fatica ad accendersi	Il rubinetto del gas non è completamente aperto	Aprire completamente il rubinetto del gas
	Il coperchio del fornelletto non è correttamente posizionato	Posizionare correttamente il coperchio
	La spina di accensione è contaminata da sostanze estranee	Rimuovere le sostanze estranee con un panno asciutto
	I fornelli sono bagnati	Asciugare bene i coperchi dei fornelli
	I buchi del diffusore di fiamma sono ostruiti	Pulire il diffusore di fiamma
Fa rumore quando brucia e quando viene acceso	Il fornelletto non è assemblato correttamente	Assemblare il fornelletto correttamente
Le fiamme si spengono durante l'uso	Il dispositivo di controllo della fiamma è contaminato da sostanze estranee	Pulire il dispositivo di controllo della fiamma
	Il cibo che viene cucinato bollendo si è riversato fuori dalla pentola e ha spento la fiamma	Spegnere il fornelletto. Attendere un minuto e riaccendere.
	Una forte folata d'aria può avere spento la fiamma	Si prega di spegnere il fornelletto e verificare le correnti d'aria nella zona di cottura, come finestre aperte. Attendere un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla	I fori del diffusore di fiamma sono ostruiti	Pulire il diffusore di fiamma
	Viene utilizzato un gas differente	Verificare il tipo di gas utilizzato
Fiamma instabile	Il coperchio del fornelletto non è correttamente posizionato	Assemblare correttamente il coperchio del fornelletto
Puzza di gas	Fuga di gas	Smettere di usare il prodotto e chiudere la valvola centrale. Aprire la finestra per ventilare. Contattare il servizio di assistenza clienti utilizzando un telefono esterno.



■ Se il problema non si risolve, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Clienti Samsung



DOMANDE O COMMENTI

NAZIONE	CHIAMA:	OPPURE CONTATTACI ONLINE A:
AUSTRIA	0810-SAMSUNG(7267864, €0.07/min)	www.samsung.com
BELGIA	02-201-24-18	(olandese) (francese)
DANIA	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLANDIA	030-6227 515	www.samsung.com
FRANCIA	01 48 63 00 00	www.samsung.com
GERMANIA	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20€/Anrufausdemdt.Festnetz, ausdemMobilfunkmax,0,60€/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CIPRO	8009 4000 solo da rete fissa	
GRECIA	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) solo da rete fissa (+30)210 6897691 da cellulare e rete fissa	www.samsung.com/gr
LUSSEMBURGO	261 03 710	
PAESI BASSI	0900-SAMSUNG(0900-€7267864)/(0,10/Min)	
NORVEGIA	815 56480	
PORTOGALLO	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAGNA	902-1-SAMSUNG(902 172 678)	
SVEZIA	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SVIZZERA	0848- SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/Min)	(tedesco) (francese)
REGNO UNITO	0330 SAMSUNG(7267864)	
IRLANDIA	0818 717100	www.samsung.com
POLONIA	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** *(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG(08008 726 7864) NUMERO VERDE No.	www.samsung.com/ro
TURCHIA	444 77 11	www.samsung.com
AUSTRALIA	1300 362 603	www.samsung.com
ROSSIA	8-800-555-55-55	
GEORGIA	0-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM:7799)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KIRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
MONGOLIA	+7-800-555-55-55	
BELORUSSIA	810-800-500-55-500	
MOLDAVIA	0-800-614-40	
UKRAINA	0-800-502-000	(Ucraino) (Russo)