

# Forno da incasso

## Manuale dell'utente e di installazione

NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB /  
NV70K1310BS / NV70K1310BB



**SAMSUNG**

## Sommario

---

<b>Uso di questo manuale</b>	<b>3</b>	<b>Cucinare facile</b>	<b>14</b>
I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.	3	Cottura manuale	14
		Test dei piatti	17
<b>Istruzioni di sicurezza</b>	<b>3</b>	<b>Manutenzione</b>	<b>18</b>
Importanti precauzioni di sicurezza	3	Pulizia	18
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)	6	Sostituzione	21
Funzione automatica di risparmio energetico	6		
<b>Installazione</b>	<b>6</b>	<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>21</b>
Contenuto dell'imballaggio	6	Checkpoint	21
Collegamento alimentazione	7	Codici informativi	23
Montaggio ad incasso	8		
<b>Prima di iniziare</b>	<b>9</b>	<b>Appendice</b>	<b>24</b>
Impostazioni iniziali	9	Scheda tecnica del prodotto	24
Il forno odora 'di nuovo'.	9		
Accessori	10		
<b>Funzionamento</b>	<b>11</b>		
Pannello di controllo	11		
Preriscaldamento rapido	12		
Tempo di cottura	12		
Modalità di cottura	12		
Per interrompere la cottura	13		
Piatti pronti	14		

## Uso di questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG. Questo manuale contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto. Si prega di leggere completamente questo Manuale dell'utente prima di utilizzare il prodotto e di conservare questa documentazione per future esigenze.

### I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente.

#### AVVERTENZA

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

#### ATTENZIONE

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

#### NOTA

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

## Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

### Importanti precauzioni di sicurezza

#### AVVERTENZA

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è difettoso, sostituirlo con un apposito cavo o assieme disponibile presso il produttore o un tecnico dell'assistenza autorizzato (Solo modello con cavo di alimentazione non separabile).

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli (Solo modello con cavo di alimentazione separabile)

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

## Istruzioni di sicurezza

Il metodo di fissaggio non prevede l'uso di adesivi in quanto tale metodo non è considerato affidabile.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

**Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.**

Se il prodotto è dotato di funzioni di auto pulizia o di pulizia a vapore, rimuovere l'acqua fuoriuscita in eccesso, quindi estrarre tutti gli utensili prima di procedere con la pulizia. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se l'apparecchio è dotato della funzione di pulizia automatica, durante la pulizia le superfici potrebbero riscaldarsi in modo anomalo; si consiglia pertanto di tenere i bambini lontano dal forno. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

**Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.**

Non usare prodotti di pulizia corrosivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiarne la superficie e danneggiarla seriamente.

**Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso.**

**Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.**

**Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.**

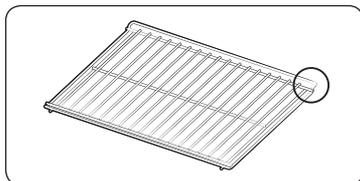
Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto responsabile.

La temperatura delle superfici esterne può essere elevata durante il normale funzionamento del prodotto.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

I prodotti non sono progettati per essere utilizzati con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza indipendente.



Fissare sul retro il telaio pieghevole in modo da poterlo ripiegare in caso di cottura di pietanze di grandi dimensioni. (In base al modello)

#### **⚠ ATTENZIONE**

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica. Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il più vicino Centro di assistenza autorizzato (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni.

Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande.

Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

**AVVERTENZA:** Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

**AVVERTENZA:** Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.



## Istruzioni di sicurezza

### Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita.

Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici, in alternativa alla gestione autonoma di cui sopra, potranno consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m<sup>2</sup> è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per informazioni sull'impegno di Samsung ai fini della salvaguardia ambientale e sugli obblighi normativi relativi a ciascun prodotto, come per esempio il REACH, vogliate visitare il sito [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### Funzione automatica di risparmio energetico

- Se non viene impostato alcun programma di cottura per un periodo prolungato di tempo durante il funzionamento, il prodotto interrompe il suo funzionamento ed entra in stato di Standby.

## Installazione

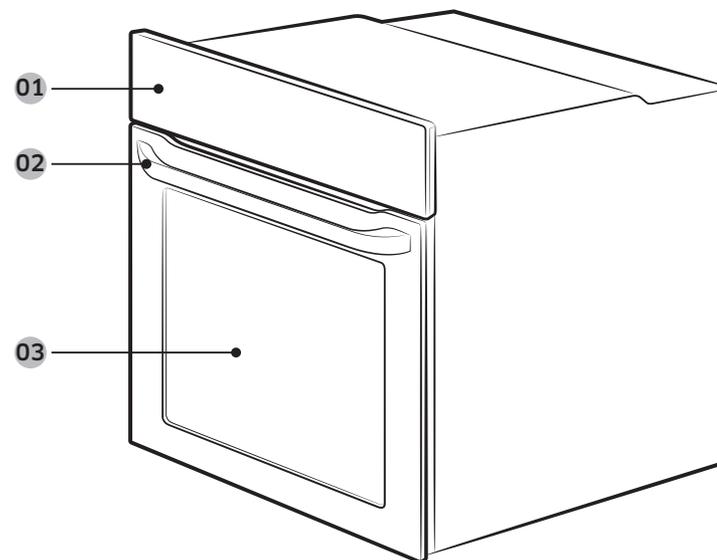
### ▲ AVVERTENZA

Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.

### Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o i suoi accessori, contattare il Centro assistenza clienti Samsung di zona o il rivenditore.

### Il forno in breve



01 Pannello di controllo 02 Maniglia dello sportello 03 Sportello



## Accessori

Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



Griglia



Inserto griglia \*



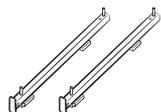
Teglia da forno \*



Teglia multiuso \*



Teglia profonda \*

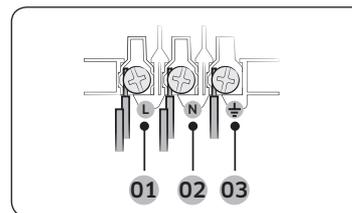


Guida telescopica \*

### **NOTA**

La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (\*) dipende dal modello del forno.

## Collegamento alimentazione



- 01** MARRONE o NERO
- 02** BLU o BIANCO
- 03** GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5~2,5 mm<sup>2</sup>.

Corrente nominale (A)	Area sezione trasversale min.
10 < A ≤ 16	1,5 mm <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 mm <sup>2</sup>

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto. Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi. Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

### **AVVERTENZA**

Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

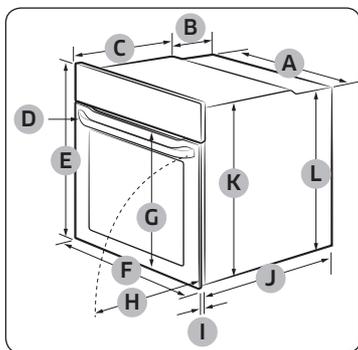
# Installazione

## Montaggio ad incasso

Installando il forno a incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le parti in plastica in esso contenute siano resistenti a un calore di 90 °C, mentre i mobili adiacenti devono essere resistenti a un calore di 75 °C. Samsung non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.

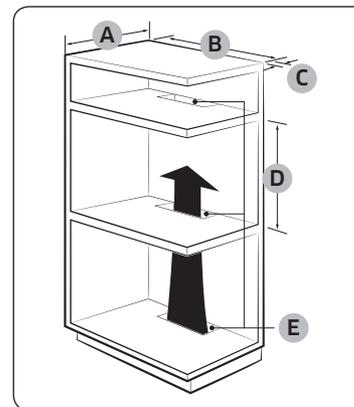
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

### Dimensioni necessarie per l'installazione



Forno (mm)

<b>A</b>	560	<b>G</b>	Max. 506
<b>B</b>	175	<b>H</b>	Max. 494
<b>C</b>	370	<b>I</b>	21
<b>D</b>	Max. 50	<b>J</b>	545
<b>E</b>	595	<b>K</b>	572
<b>F</b>	595	<b>L</b>	550

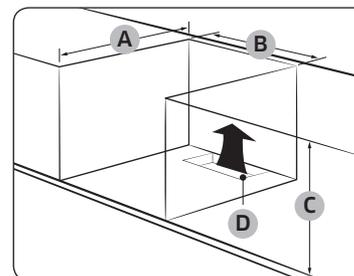


Struttura a incasso (mm)

<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 50
<b>D</b>	Min. 590 - Max. 600
<b>E</b>	Min 460 x Min. 50

### NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**E**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.



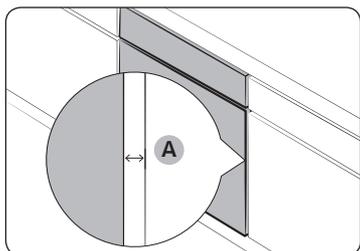
Struttura a incasso sotto lavello (mm)

<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 600
<b>D</b>	Min 460 x Min. 50

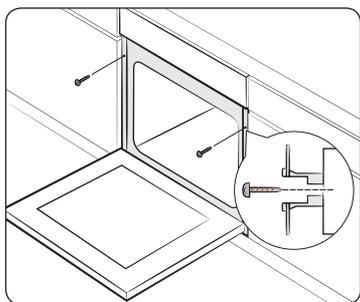
### NOTA

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione (**D**) per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

## Montaggio del forno



Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dall'incasso, scollegare innanzitutto la presa dall'alimentazione elettrica e rimuovere le 2 viti che lo fissano su entrambi i lati.

### **⚠ AVVERTENZA**

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

### **📄 NOTA**

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

## Prima di iniziare

### Impostazioni iniziali

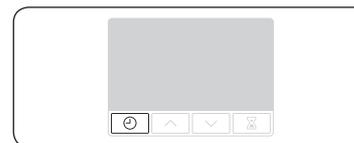
Alla prima accensione del forno, sul display comparirà l'orario preimpostato "12:00" e le cifre delle ore lampeggiano ("12"). Seguire i passaggi indicati sotto per impostare l'ora corrente.



1. Usare i tasti / per impostare l'ora, quindi premere . L'elemento minuti lampeggia.



2. Usare i tasti / per impostare i minuti, quindi premere .



Per modificare l'orario corrente dopo la prima impostazione, tenere premuto il tasto per 3 secondi e seguire i passaggi sopra descritti.

### Il forno odora 'di nuovo'.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

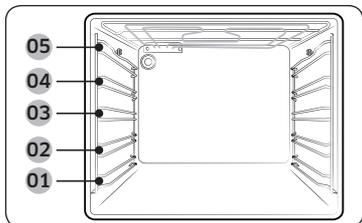
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Accendere il forno a 200 °C in modalità cottura ventilata o tradizionale e farlo funzionare a questa temperatura per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.



# Prima di iniziare

## Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.



- 01** Livello 1      **02** Livello 2
- 03** Livello 3      **04** Livello 4
- 05** Livello 5

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio dall'accessorio al fondo del forno e da qualsiasi altro accessorio.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

## Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

Griglia	La griglia è usata per grigliare e arrostitire. Inserire la griglia in posizione, con le parti sporgenti (fermi corsa su entrambi i lati) rivolte in avanti
Inserito griglia *	L'inserito griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno.
Teglia da forno *	La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Teglia multiuso *	La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostitire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno. Inserire il lato inclinato sul davanti.

Teglia profonda *	La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostitire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti.
Guide telescopiche *	Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue: <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Estendere la piastra della guida fuori dal forno.</li> <li><b>2.</b> Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno.</li> <li><b>3.</b> Chiudere lo sportello del forno.</li> </ol>

## NOTA

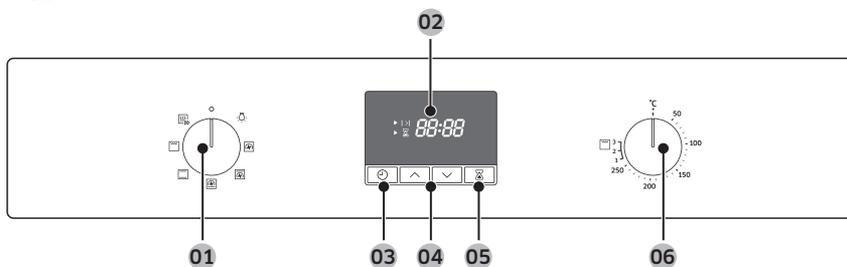
La disponibilità degli accessori indicati con un asterisco (\*) dipende dal modello del forno.



# Funzionamento

## Pannello di controllo

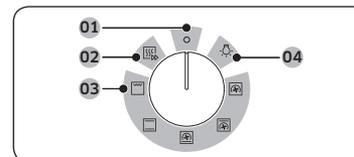
Il pannello frontale può fornito in un'ampia gamma di materiali e colori.  
Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



<b>01</b> Selettore della modalità	Ruotare per selezionare una modalità di cottura o una funzione.
<b>02</b> Display	Mostra le informazioni orarie o una breve descrizione della modalità selezionata.
<b>03</b> Tempo di cottura / Orologio	Premere per modificare il tempo di cottura. Tenere premuto per 3 secondi per impostare l'orario corrente.
<b>04</b> Su / Giù	Da utilizzare per regolare l'orologio o il timer.
<b>05</b> Timer	Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.
<b>06</b> Selettore	Ruotare il selettore per impostare la temperatura o il livello di potenza per la grigliatura.

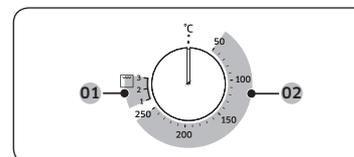
### NOTA

Se si tocca il display indossando guanti di gomma o da forno, i comandi potrebbero non rispondere.



### Selettore della modalità

- 01** Off
- 02** Preriscaldamento rapido
- 03** Modalità di cottura
- 04** Luce del forno



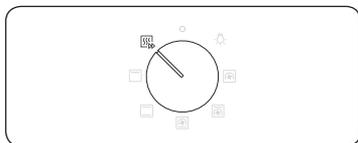
### Selettore

- 01** Livello di potenza per la grigliatura
- 02** Intervallo di temperature

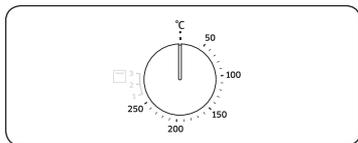
# Funzionamento

## Preriscaldamento rapido

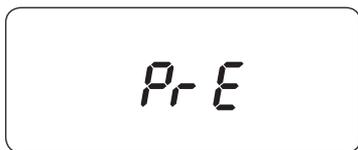
In alternativa, è possibile eseguire il preriscaldamento rapido del forno. Questa modalità riduce notevolmente il tempo necessario per il preriscaldamento. Per fare ciò, seguire la procedura sottostante.



1. Ruotare il selettore della modalità per impostare .



2. Ruotare il selettore del valore per impostare l'intervallo di temperature desiderato.



Il forno inizia a scaldarsi fino a raggiungere la temperatura impostata. Al termine, tornare alla modalità selezionata.

 **NOTA**

In modalità Grill non è necessario preriscaldare il forno.

## Tempo di cottura



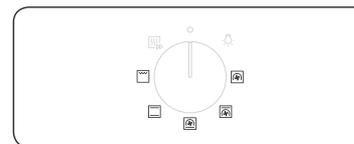
1. Premere .

2. Usare i tasti  /  per impostare il tempo di cottura, quindi premere . È possibile impostare il tempo ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.

 **NOTA**

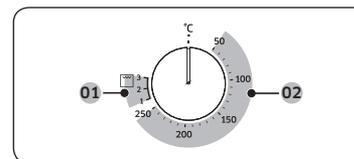
Per azzerare il tempo di cottura, premere  e impostare l'ora su 0:00.

## Modalità di cottura



Si consiglia di infornare il cibo al termine del preriscaldamento. In questo modo la cottura delle pietanze sarà ottimale.

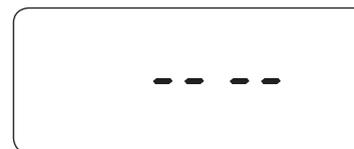
1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità di cottura.



2. Ruotare il selettore del valore per impostare l'intervallo di temperature desiderato. Per la modalità Grill, selezionare il livello di potenza.

01 Modalità griglia

02 Modalità di cottura, tranne Grill

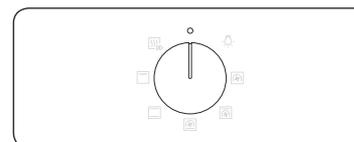


 **NOTA**

Se si seleziona la funzione Grill e si imposta una temperatura compresa tra 50 °C e 250 °C, oppure si seleziona la modalità Cottura normale e si imposta una temperatura compresa tra Grill 1 e 3, un messaggio accompagnato da un avviso acustico (come mostrato a sinistra) chiederà di azzerare la temperatura. La temperatura all'interno del forno può essere misurata con precisione utilizzando uno speciale termometro e seguendo la metodologia definita da un ente autorizzato. L'uso di altri termometri può causare errori di misurazione.

Modalità		Temperatura consigliata (°C)	Istruzioni
	Cottura ventilata	170	L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente.
	Tradizionale	200	Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze.
	Resistenza superiore + Cottura Ventilata	190	L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne).
	Resistenza inferiore + Cottura Ventilata	190	L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte.
	Grill grande	Livello 2	Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin).

## Per interrompere la cottura



Durante la cottura, ruotare il selettore della modalità su .

### **NOTA**

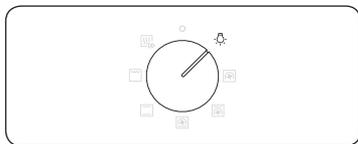
Se all'interno il forno è caldo:  
Anche spegnendolo, la ventola di raffreddamento entrerà in funzione automaticamente e la luce rimarrà accesa fino ad avvenuto raffreddamento del forno.

## Funzionamento

### Piatti pronti

#### Luce del forno

All'avvio del forno, la luce interna si accende automaticamente.



Per accendere la luce interna senza attivare il forno, ruotare il selettore della modalità su .

#### **NOTA**

La ventola di raffreddamento entra in funzione automaticamente accendendo la luce interna.

#### Sicurezza bambini

Per evitare incidenti, Sicurezza bambini disabilita tutti i controlli. Sicurezza bambini è disponibile solo in modalità Off o Luce forno.



Premere simultaneamente per 3 secondi i tasti e per attivare il blocco, oppure premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.

#### **NOTA**

Quando il Blocco di sicurezza è attivo, sul display compare una "L".

#### Timer

Il timer aiuta a controllare il tempo e la durata durante la cottura.



1. Premere .
2. Usare i tasti / per impostare il tempo, quindi premere .  
È possibile impostare il tempo ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.

#### **NOTA**

Per azzerare il timer, premere e impostare l'ora su 0:00.

## Cucinare facile

### Cottura manuale

#### **AVVERTENZA sulla acrilammide**

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

#### **NOTA**

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.
- Durante l'uso della funzione Eco grill, collocare il cibo al centro dell'accessorio teglia.

#### **Suggerimenti sugli accessori**

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa guida, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di collocare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserito griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

## Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pan di spagna	Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Torta marmorizzata	Griglia, stampo per Gugelhopf	3		175-185	50-60
Crostata	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Torta lievitata in teglia con frutta e crumble	Teglia multiuso	2		160-180	40-50
Crumble di frutta	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		170-180	25-30
Scones	Teglia multiuso	3		180-190	30-35
Lasagne	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	3		190-200	25-30
Meringhe	Teglia multiuso	3		80-100	100-150
Soufflé	Griglia, stampi per soufflé	3		170-180	20-25
Torta di mele lievitata	Teglia multiuso	3		150-170	60-70
Pizza fatta in casa, 1-1,2 kg	Teglia multiuso	2		190-210	10-15
Sfoglia surgelata, ripiena	Teglia multiuso	2		180-200	20-25
Quiche	Griglia, piatto da forno da 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torta di mele	Griglia, tortiera da Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza congelata	Teglia multiuso	3		180-200	5-10

## Arrostire

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
<b>Carne (Manzo/Maiale/Agnello)</b>					
Lombata di manzo, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	50-70
Lombata di vitello disossata, 1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	90-120
Arrosto di maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-210	50-60
Maiale, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		160-180	100-120
Cosciotto di agnello con l'osso, 1 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		170-180	100-120

## Cucinare facile

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
<b>Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino)</b>					
Pollo, intero, 1,2 kg *	Griglia + Teglia multiuso	3 1		205	80-100
Pollo in pezzi	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-220	25-35
Petto d'anatra	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	20-30
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
<b>Verdure</b>					
Verdure, 0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		220-230	15-20
Mezze patate al forno, 0,5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200	45-50
<b>Pesce</b>					
Filetto di pesce, al forno	Griglia + Teglia multiuso	3 1		200-230	10-15
Pesce arrosto	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	30-40

\* Girare a metà cottura

## Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp.	Tempo (min.)
<b>Pane</b>					
Toast	Griglia	5		3	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		1	4-8
<b>Manzo</b>					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	15-20
<b>Maiale</b>					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	20-25
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	10-15
<b>Pollame</b>					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	30-35
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	25-30

\* Girare dopo  $\frac{2}{3}$  del tempo di cottura.

## Piatti pronti surgelati

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pizza surgelata	Griglia	3		200-220	15-25
Lasagne surgelate	Griglia	3		180-200	45-50
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30

## Test dei piatti

Secondo lo standard EN 60350-1

### 1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Non utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Torte piccole	Teglia multiuso	3		170	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+4		140	30-35
Pan di spagna senza grassi	Griglia + tortiera apribile (antiaderente, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili * (antiaderenti, ø 20 cm)	1 posizionata diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

\* Due torte collocate sulla griglia posteriore sinistra e anteriore destra.

\*\* Due torte collocate al centro una sull'altra.

## Cucinare facile

### 2. Grigliatura

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp.	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		3	1-2
Hamburger di manzo * (12 ea)	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	4 1		3	1' 18-22 2' 7-10

\* Girare dopo  $\frac{2}{3}$  del tempo di cottura.

### 3. Arrostitire

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Pollo intero *	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	3 1		205	80-100

\* Girare a metà cottura

## Manutenzione

### Pulizia

#### AVVERTENZA

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

#### Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.

#### Esterno del forno

Per pulire l'esterno del forno, ad esempio lo sportello, la maniglia e il display, usare un panno pulito e un blando detergente o acqua calda e sapone, e asciugare con un panno asciutto.

Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

#### Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere eventuali impurità persistenti, immergere gli accessori utilizzati in acqua calda e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli.

#### Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico.

Queste possono essere sporche di olio e grasso diffuso dall'aria circolante durante il riscaldamento ventilato. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

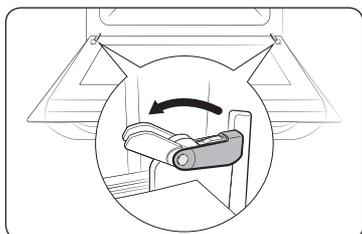
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità Convection (Ventilata) alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

## Rimozione dello sportello

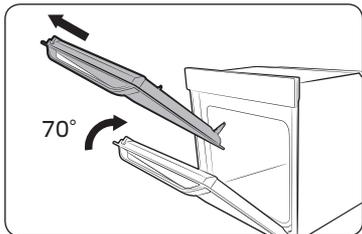
Per un utilizzo normale lo sportello del forno non dovrebbe essere rimosso, tuttavia se è necessario rimuoverlo ad esempio per eseguirne la pulizia, attenersi alle seguenti indicazioni.

### ⚠ ATTENZIONE

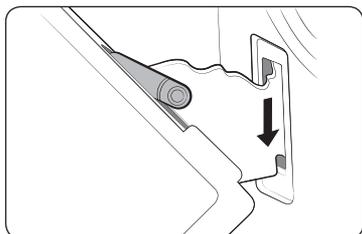
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello e aprire completamente le clip su entrambe le cerniere.



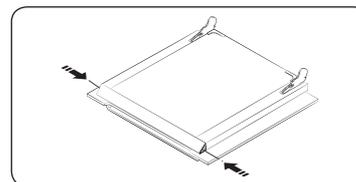
2. Chiudere lo sportello di circa 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello nel mezzo e sollevarlo fino a quando le cerniere sono libere.



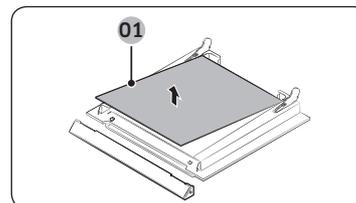
3. Dopo la pulizia, per rimontare lo sportello ripetere in ordine inverso i passaggi 1 e 2. I fermi sulla cerniera devono essere chiusi su entrambi i lati.

## Rimozione del vetro dello sportello

Lo sportello del forno è costituito da tre lastre di vetro appoggiate una contro l'altra. Queste lastre possono essere rimosse per pulirle.

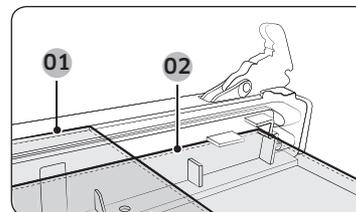


1. Premere entrambi i pulsanti sui lati sinistro e destro dello sportello.



2. Rimuovere prima la copertura quindi il vetro 1 e 2 dallo sportello.

01 Vetro n. 1



3. Dopo avere eseguito la pulizia dei vetri, riassemblyarli ripetendo in senso inverso i passaggi 1 e 2. Verificare nella figura sopra la corretta collocazione dei vetri 1 e 2.

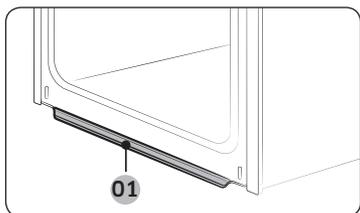
01 Vetro n. 1  
02 Vetro n. 2

### 📖 NOTA

Quando si assembla il primo vetro interno, seguire le istruzioni sotto riportate.

# Manutenzione

## Collettore dell'acqua



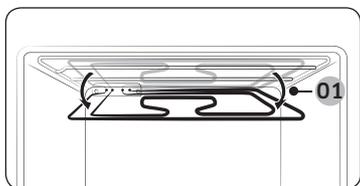
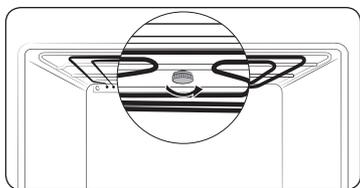
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo l'umidità in eccesso originata dalla cottura ma anche i residui di cibo. Svuotare e pulire regolarmente il collettore dell'acqua.

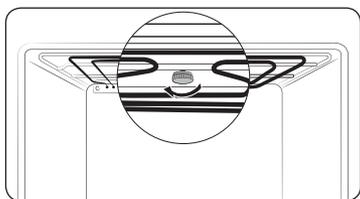
### ⚠ AVVERTENZA

Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato Samsung.

## Pulizia del cielo (in base al modello)



01 Circa 12°

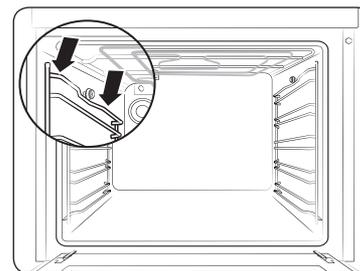


1. È possibile smontare l'elemento riscaldante della griglia in modo da facilitare la pulizia del cielo del forno. Rimuovere il dado superiore circolare ruotandolo in senso antiorario e sostenendo al contempo l'elemento riscaldante.

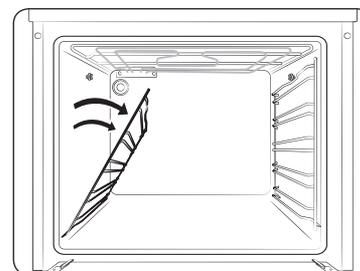
2. La parte anteriore dell'elemento riscaldante del grill si inclina verso il basso bloccando l'elemento in posizione. Non premere l'elemento riscaldante del grill poiché potrebbe deformarsi.

3. Al termine della pulizia, sollevare l'elemento riscaldante del grill nella sua posizione originale e riavvitare il dado circolare in senso orario.

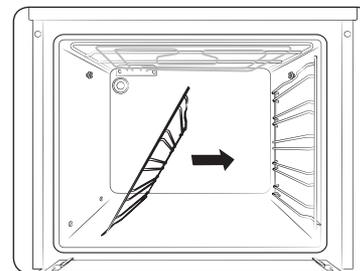
## Separazione delle guide laterali (in base al modello)



1. Premere al centro la parte superiore della guida laterale.



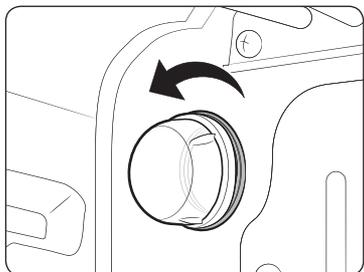
2. Ruotare la guida laterale di circa 45°.



3. Tirare e rimuovere la guida laterale dai due fori sul fondo.

## Sostituzione

### Lampadine



1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine seguire il passaggio 1 descritto sopra in ordine inverso per rimontare il coperchio del vetro.

#### ⚠ AVVERTENZA

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti a un calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurre la durata.

## Risoluzione dei problemi

### Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile azionare correttamente i tasti.	• Verificare che non vi siano corpi estranei tra i tasti.	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello touch: se si nota umidità sull'esterno	• Rimuovere l'umidità e riprovare.
	• Se la funzione di blocco è attiva	• Verificare che la funzione di blocco non sia attiva
L'orario non viene visualizzato.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla corrente elettrica	• Ricollegarlo.

## Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento il forno si spegne.	• Se la cottura continua impiega molto tempo	• Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.
	• Se la ventola di cottura ventilata non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• Qualora si utilizzano più spine elettriche nella stessa presa di corrente	• Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se il prodotto non è collegato alla corrente elettrica	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento.	• Se il forno è installato in un luogo sprovvisto di una buona ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se si notano residui di cibo incastrati tra lo sportello e l'interno del forno.	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la lampadina si accende e poi si spegne.	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. E' possibile accenderla nuovamente premendo il tasto Luce.
	• Se la lampadina è coperta da residui durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.

Problema	Causa	Azione
Toccando il forno si prende la scossa.	• Se l'alimentazione non è correttamente messa a terra • Se si utilizza una presa sprovvista di messa a terra	• Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra.
Si riscontra una perdita di acqua.	• In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto.	• Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto.
Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.		
Si nota dell'acqua residua nel forno.		
La luminosità all'interno del forno varia.	• La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita.	• La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva.	• La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno.	• Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi.
Il forno non si scalda.	• Se lo sportello resta aperto	• Chiudere lo sportello e riavviare.
	• Se i comandi del forno non sono impostati correttamente	• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	• Se il fusibile è saltato o il salvavita è scattato	• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.

Problema	Causa	Azione
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante il funzionamento iniziale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.</li> </ul>
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usando contenitori in plastica o altri contenitori non resistenti al calore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature.</li> </ul>
Il forno non cuoce correttamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se lo sportello viene aperto spesso durante la cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Se si apre di frequente lo sportello, la temperatura interna si abbassa influenzando le prestazioni di cottura.</li> </ul>

## Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

Codice	Significato	Azione
C-20	Malfunzionamenti del sensore	Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere tutto per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto. Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza.
C-21		
C-22		
C-d0	<b>Problemi con i tasti</b> Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo.	Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
S-01	<b>Spegnimento di sicurezza</b> Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. <ul style="list-style-type: none"> <li>Al di sotto di 105 °C - 16 ore</li> <li>Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore</li> <li>Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore</li> </ul>	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare.

# Appendice

## Scheda tecnica del prodotto

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificativo del modello	NV70K1340BS / NV70K1340BW / NV70K1340BB / NV70K1310BS / NV70K1310BB
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI <sub>cavity</sub> )	103,6
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,99 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,87 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)	70 L
Tipologia di forno	Integrato
Massa dell'apparecchio (M)	32,6 kg

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1 e norme europee (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014.

## Consigli per risparmiare energia

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

# Promemoria

---

# Promemoria

---

# Promemoria

---

## DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	O VISITARE IL SITO WEB
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	70 70 19 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	815 56480	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 20 7267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	0034902172678	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
EIRE	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00767A-01