

Forno da incasso

Manuale dell'utente e di installazione

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



SAMSUNG

Sommario

Usò di questo manuale **3**

I simboli che seguono sono utilizzati in questo Manuale dell'utente 3

Istruzioni di sicurezza **3**

Importanti precauzioni di sicurezza 3

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6

Funzione automatica di risparmio energetico 6

Installazione **6**

Contenuto dell'imballaggio 6

Collegamento alimentazione 7

Montaggio ad incasso 8

Dimensioni necessarie per l'installazione 8

Montaggio del forno 9

Prima di iniziare **10**

Impostazioni iniziali 10

Il forno odora 'di nuovo'. 10

Accessori 11

Blocco meccanico (solo modelli che ne sono dotati) 12

Funzionamento **12**

Pannello di controllo 12

Preriscaldamento rapido 13

Tempo di cottura 13

Modalità di cottura 14

Per interrompere la cottura 15

Comodità 15

Cucina intelligente **16**

Cottura manuale 16

Piatti di prova 18

Manutenzione **19**

Pulizia 19

Sostituzione 21

Risoluzione dei problemi **22**

Checkpoint 22

Codici informativi 23

Specifiche tecniche **24**

Appendice **24**

Scheda tecnica del prodotto 24

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

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.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

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.

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

Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile. 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. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni. Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

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

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se il dispositivo è dotato di una funzione di pulizia automatica, l'eventuale condensa deve essere rimossa prima di procedere con la pulizia e tutti gli strumenti devono essere estratti dal forno durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.

Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica.

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.

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

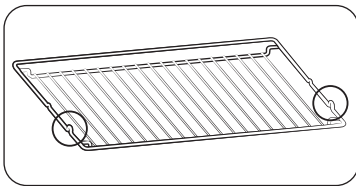
L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.

AVVERTENZA: 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.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

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

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

⚠ 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 (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.

L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano 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 m² 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 maggiori informazioni sull'impegno ambientale di Samsung e sugli obblighi normativi dei prodotti, e.g. REACH, visita la nostra pagina relativa alla sostenibilità all'indirizzo www.samsung.com

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.
- Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Per favorire il risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo alcuni minuti dall'avvio del programma di cottura.

Installazione

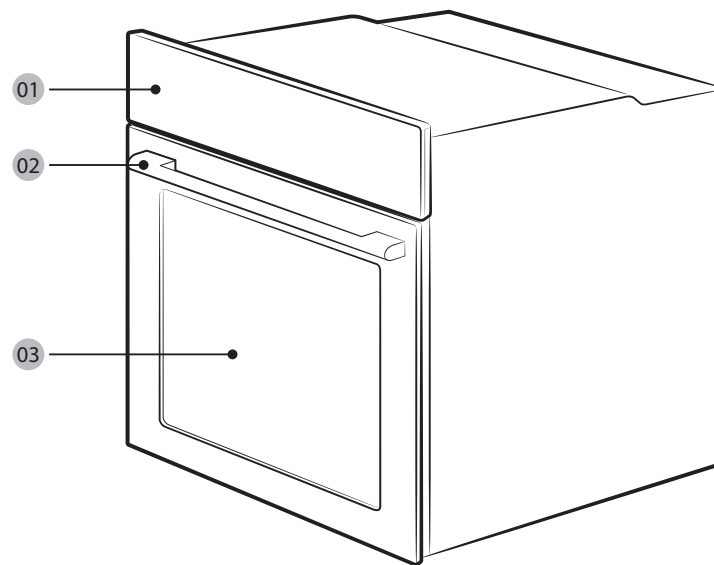
⚠ AVVERTENZA

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 con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

Il forno in breve



01 Pannello di controllo

02 Maniglia dello sportello

03 Sportello

Accessori

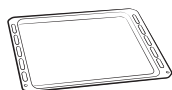
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.



Griglia



Inserto griglia *



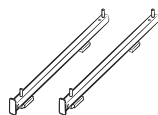
Teglia da forno *



Teglia multiuso *



Teglia profonda *

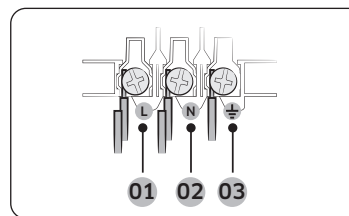


Guida telescopica *

NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da 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 mm².

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

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.

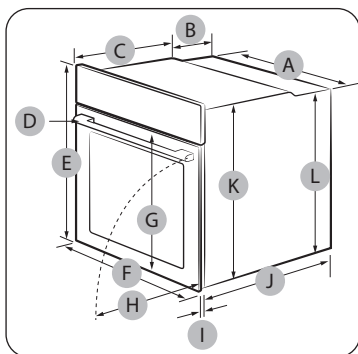
Installazione

Montaggio ad incasso

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

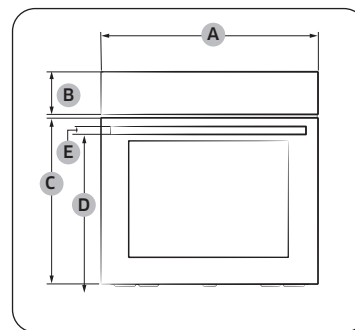
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

Dimensioni necessarie per l'installazione



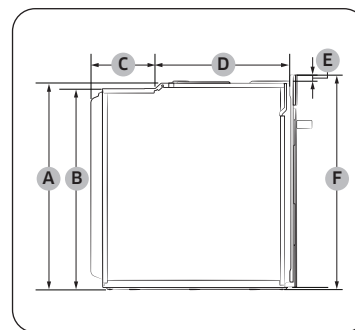
Forno (mm)

A	560	G	Max. 506
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



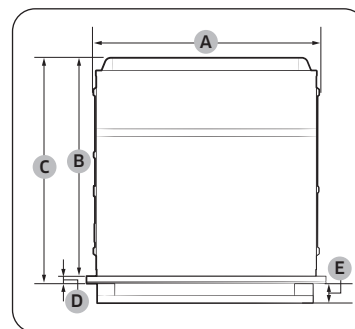
Forno (mm)

A	595	D	458,5
B	115	E	25
C	461,4		



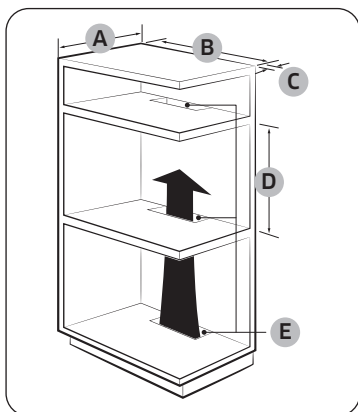
Forno (mm)

A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Forno (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

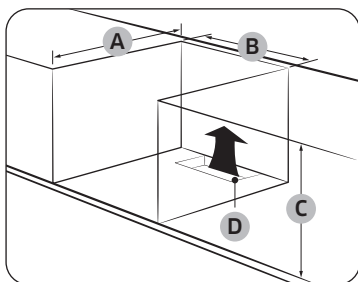


Struttura a incasso (mm)

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

NOTA

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

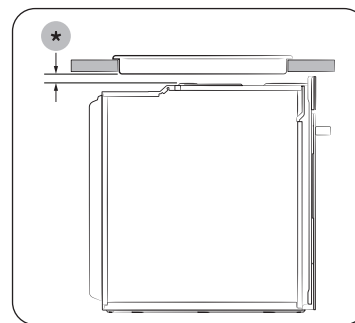


Struttura a incasso sotto lavello (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

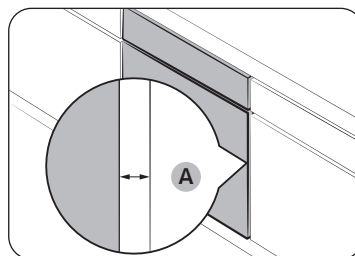
NOTA

- Il telaio da incasso deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione libero del forno.

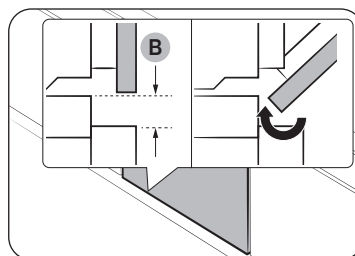


Installazione con un piano cottura
Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione **(★)**.

Montaggio del forno

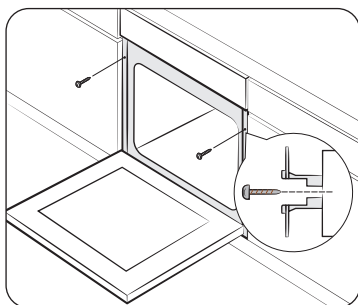


Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.



Lasciare almeno 3 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.

Installazione



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 dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le 2 viti su ambo i lati del forno.

⚠ 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 per 3 secondi il tasto  e seguire i passaggi descritti sopra.

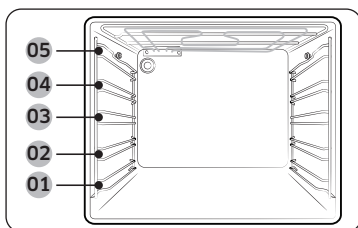
Il forno odora 'di nuovo'.

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.

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 tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- 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 (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso 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: 1. Estendere la piastra della guida fuori dal forno. 2. Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno. 3. Chiudere lo sportello del forno.

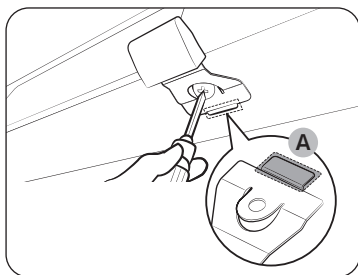
NOTA

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

Prima di iniziare

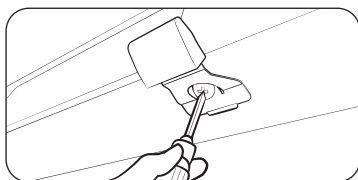
Blocco meccanico (solo modelli che ne sono dotati)

Installazione



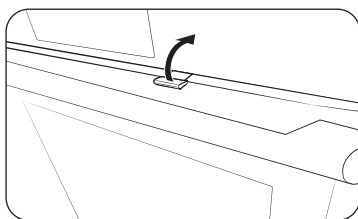
1. Inserire la parte sottile **(A)** del blocco meccanico nel corrispondente alloggiamento del braccio del blocco come mostrato in figura.
2. Serrare la vite del braccio del blocco.

Disinstallazione



- Allentare e rimuovere la vite dal braccio del blocco.

Blocco/Sblocco

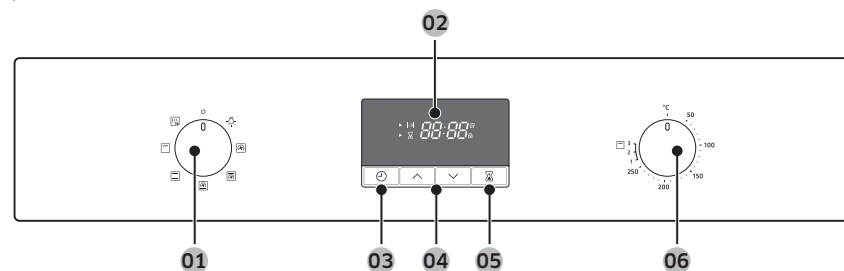


- Per aprire lo sportello, sollevare leggermente il braccio del blocco in modo da sbloccare lo sportello. Quindi aprire lo sportello.
- Per bloccare lo sportello, chiuderlo semplicemente. Il blocco meccanico bloccherà automaticamente lo sportello.

Funzionamento

Pannello di controllo

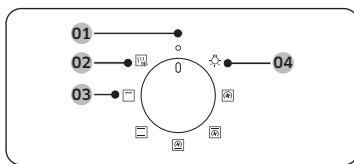
Il pannello frontale può fornito in un'ampia gamma di materiali e colori. Ai fini di un miglioramento costante della qualità, l'aspetto effettivo del forno è soggetto a modifiche senza preavviso.



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

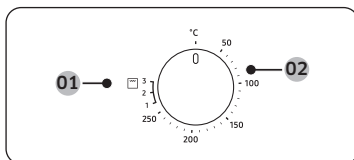
NOTA

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 dei valori

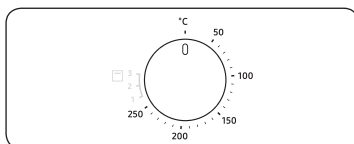
- 01 Livello di potenza per la grigliatura
- 02 Intervallo temperature

Preriscaldamento rapido

Come alternativa è possibile preriscaldare il forno. Ciò ridurrà sensibilmente il tempo di attesa fino al termine del pre-riscaldamento. Per farlo, seguire i passaggi descritti sotto.



1. Ruotare il selettore di modalità per selezionare .



2. Ruotare il selettore dei valori 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



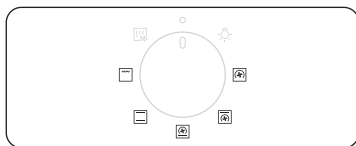
1. Premere .
2. Usare i tasti  /  per impostare il tempo di cottura, quindi premere . È possibile impostare il tempo ad un massimo di 23 ore e 59 minuti.

NOTA

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

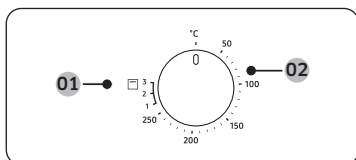
Funzionamento

Modalità di cottura



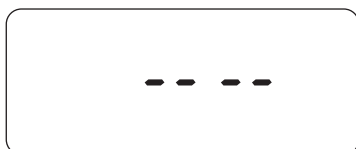
Si consiglia di inserire il cibo nel forno dopo averlo preriscaldato. In questo modo la cottura delle pietanze sarà ottimale.

1. Ruotare il selettore della modalità per selezionare una modalità di cottura.
2. Ruotare il selettore dei valori per impostare l'intervallo di temperature desiderato. Per la modalità Grill, selezionare il livello di potenza.



01 Modalità Grill

02 Modalità di cottura (tranne Grill)



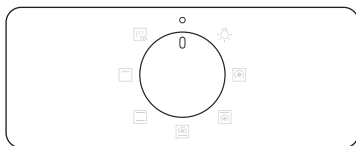
NOTA

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 termometri diversi potrebbe causare una errata lettura dei valori.

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 **0**.

NOTA

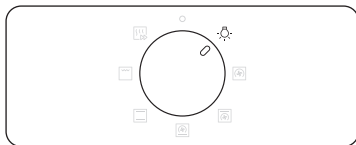
Se all'interno il forno è caldo:

Anche spegnendolo, la ventola di raffreddamento entrerà in funzione automaticamente e la luce rimarrà accesa fino ad avvenuto raffreddamento del forno.

Comodità

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 **L**.

NOTA

La ventola di raffreddamento entra automaticamente in funzione quando si accende la luce del forno.

Sicurezza bambini

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



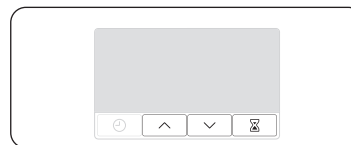
Premere simultaneamente per 3 secondi i tasti **⏻** e **🔒** per attivare il blocco, oppure premere nuovamente per 3 secondi per disattivare il blocco sul pannello di controllo.

NOTA

Quando Sicurezza bambini è attiva, sul display viene visualizzato **🔒**.

Timer

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



1. Premere **🕒**.
2. Usare i tasti **⬆️** / **⬇️** per impostare l'orario, 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.

Cucina intelligente

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 Grill piccolo, 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'insero 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 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.)
Carne (Manzo/Maiale/Agnello)					
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
Pollame (pollo/anatra/tacchino)					
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

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp. (°C)	Tempo (min.)
Tacchino di piccole dimensioni, intero, 5 kg	Griglia + Teglia multiuso	3 1		180-200	120-150
Verdure					
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
Pesce					
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.)
Pane					
Toast	Griglia	5		3	2-4
Toast al formaggio	Teglia multiuso	4		1	4-8
Manzo					
Bistecca *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	15-20
Hamburger *	Griglia + Teglia multiuso	4 1		3	15-20

Cucina intelligente

Alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Temp.	Tempo (min.)
Maiale					
Costolette di maiale	Griglia + Teglia multiuso	4		3	20-25
		1			
Salsicce	Griglia + Teglia multiuso	4		3	10-15
		1			
Pollame					
Pollo, petto	Griglia + Teglia multiuso	4		3	30-35
		1			
Pollo, cosce	Griglia + Teglia multiuso	4		3	25-30
		1			

* 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
Patatine al forno surgelate	Teglia multiuso	3		220-225	20-25
Crocchette surgelate	Teglia multiuso	3		220-230	25-30

Piatti di prova

Secondo lo standard EN60350-1.

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		165	25-30
		3		165	25-30
		1+3		155	35-40
Biscotti di pasta frolla	Teglia multiuso	1+3		140	28-33
Pan di spagna senza grassi	Griglia + Tortiera apribile (antiaderenti, ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Torta di mele	Griglia + 2 tortiere apribili ** (antiaderenti, ø 20 cm)	2 posizionati diagonalmente		160	70-80
	Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere apribili *** (antiaderenti, ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità Tradizionale con una padella di vetro (ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

*** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.

2. Grigliatura

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

Tipo di alimento	Accessorio	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello Grill	Tempo (min.)
Toast di pane bianco	Griglia	5		3 (Alta)	1-2
Hamburger di manzo * 12 pz	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	4 1		3 (Alta)	1' 15-18 2' 5-8

* 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 * 1,3-1,5 kg	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	3 1		200	65-75
Pollo intero * 1,5-1,7 kg	Griglia + Teglia multiuso (per la raccolta dei succhi)	3 1		200	70-85

* 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 Cottura ventilata alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

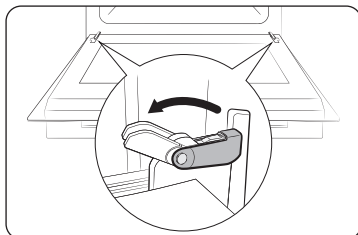
Manutenzione

Rimozione dello sportello

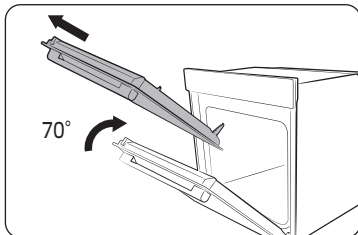
Per un normale utilizzo, lo sportello del forno non necessita di essere rimosso; tuttavia qualora si rende necessaria tale operazione, ad esempio per effettuarne una pulizia, seguire queste istruzioni.

ATTENZIONE

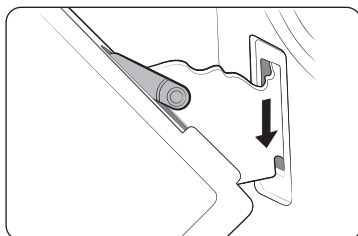
Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello e capovolgere i fermi su entrambe le cerniere.



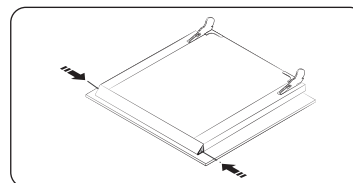
2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Con entrambe le mani, afferrare i lati dello sportello e sollevarlo fino a liberare le cerniere.



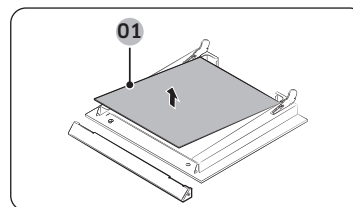
3. Al termine della pulizia, per reinserire lo sportello seguire i passaggi 1 e 2 in ordine inverso. I fermi delle cerniere devono essere chiusi su entrambi i lati.

Rimozione dello sportello in vetro

In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3 strati di vetro sovrapposti. Tali strati possono essere rimossi e puliti.

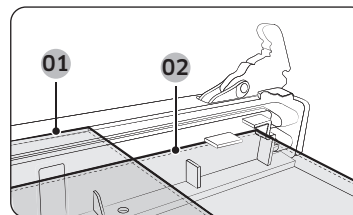


1. Premere entrambi i tasti a sinistra e destra dello sportello.



2. Staccare la copertura e rimuovere il vetro 1 e 2 dallo sportello.

01 Vetro 1



3. Dopo aver pulito i vetri dello sportello, ripetere i passaggi 1 e 2 in ordine inverso per rimontarli. Verificare nella figura sopra la corretta collocazione dei vetri 1 e 2.

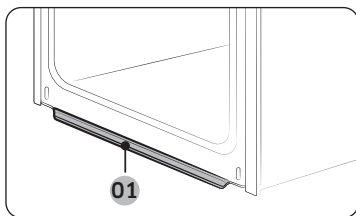
NOTA

Durante il rimontaggio del vetro interno 1, la scritta deve essere rivolta verso il basso.

01 Vetro 1

02 Vetro 2

Collettore dell'acqua



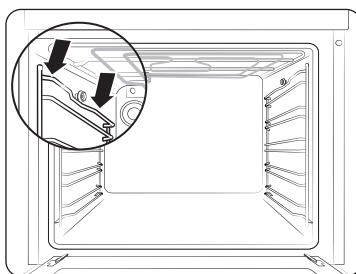
01 Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura ma anche i succhi dei residui dei cibi. Il collettore dell'acqua non può essere staccato. Asciugare l'acqua nel collettore prodotta dalla condensa durante il raffreddamento del forno al termine di una cottura.

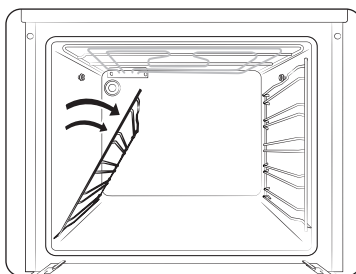
⚠ AVVERTENZA

Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, contattare un Centro di assistenza autorizzato.

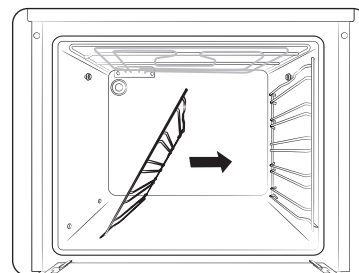
Staccare le guide laterali (in base al modello)



1. Premere la parte centrale della parte superiore della guida laterale.



2. Ruotare la guida laterale di circa 45°.



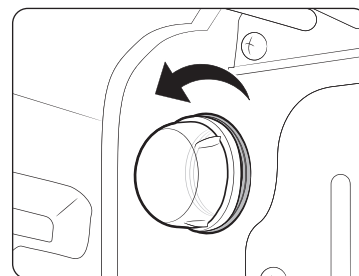
3. Tirare e rimuovere la guida laterale dai due fori sul fondo.

📖 NOTA

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

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 al calore da 300 °C 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 ridurne 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.	• Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti	• Rimuovere i residui e riprovare.
	• Modello Touch: in presenza di condensa all'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 non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno non funziona.	• Se non c'è alimentazione	• Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.
Il forno si spegne durante il funzionamento.	• Se è scollegato dalla presa elettrica	• Ricollegarlo.
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 raffreddamento non funziona	• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.
	• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.
	• In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica	• Usare una spina singola.
Al forno non arriva corrente elettrica.	• Se non c'è alimentazione	• 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 senza una adeguata ventilazione	• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.

Problema	Causa	Azione
Non è possibile aprire correttamente lo sportello.	• Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto	• Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello.
La luce interna è debole o non si accende.	• Se la luce si accende e poi si spegne	• La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderlo premendo il tasto della luce.
	• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura	• Pulire l'interno del forno quindi riprovare.
Toccando il forno si prende la scossa.	• Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra • Se si usa una presa non dotata 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.

Problema	Causa	Azione
Il forno non si scalda.	• Lo sportello è aperto.	• Chiudere lo sportello e riavviare.
	• I comandi del forno non sono impostati correttamente	• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.
	• Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato	• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.
Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo.	• Durante il funzionamento iniziale	• 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.
	• Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti	• Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti.
Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno.	• In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore	• Usare contenitori in vetro ideati alle alte temperature.
Il forno non cuoce correttamente.	• Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura	• 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.

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	Spegner 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	Problemi con i tasti 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. Spegner il forno e riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.
S-01	Spegnimento di sicurezza Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura. • Al di sotto di 105 °C - 16 ore • Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore • Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore"	Ciò non indica un guasto al sistema. Spegner il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente.

Specifiche tecniche

Samsung è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

Vtaggio connessione		230 V ~ 50 Hz
Potenza di carico massima collegata		2600 W
Dimensioni (L x A x P)	Unità principale	595 x 595 x 570 mm
	Incasso	560 x 578 x 549 mm
Volume		68 litri
Peso	netto (con tutti gli accessori)	31,4 kg

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.

Appendice

Scheda tecnica del prodotto

Nome del fornitore	Samsung
Identificativo del modello	NV68A1110**, NV68A1140**, NV68A1145**
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI _{cavity})	95,2
Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità	A
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC _{electric cavity})	0,99 kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC _{electric cavity})	0,80 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)	Elettricità
Volume di ciascuna cavità (V)	68 L
Tipologia di forno	Incasso
Massa dell'apparecchio (M)	31,4 kg

Promemoria

Consumo complessivo di energia in standby (W) (Tutte le porte di rete sono "attivate")		-
Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità standby della rete (min)		-
Wi-Fi	Consumo di energia in modalità rete (W)	-
	Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità standby Wi-Fi (min)	-
Modalità standby (con display)	Consumo di energia in modalità standby (W)	0,8 W
	Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità standby (min)	20 min
Modalità spento	Consumo di energia in modalità spento (W)	0,5 W
	Tempo predefinito per la gestione dell'alimentazione in modalità spento (min)	20 min

Dati determinati secondo la norma EN 60350-1, EN 50564, regolamenti (UE) 65/2014, (UE) 66/2014 e (UE) 2023/826 della Commissione.




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

DOMANDE O COMMENTI?

NAZIONE	CONTACT CENTER	SITO WEB
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864) 	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786) 	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786) 	www.samsung.com/sk/support

NAZIONE	CONTACT CENTER	SITO WEB
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31-Безплатен за всички оператори *3000-Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00-Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678-Apel gratuit *8000-Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	0-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

