



# K 36

**Black Master**  
Elektrikli Fırın  
*Electric Oven*



**4** yıl  
**GARANTİ**



## MAIN PART



1. Door handle
2. Heat resistant glass window
3. Square tray
4. Circle tray
5. Thermostat control
6. Timer button
7. Heating element control button



#### **A) IMPORTANT SAFETY PROCEDURES BEFORE USE**

- Please read all instructions carefully, operate your oven with grounded outlet.
- When in use do not touch hot surfaces.
- Do not immerse your appliance, cord or plug into water or any other liquids; keep your device out of reach from the children during use.
- Turn off your appliance and unplug when not in use.
- Before cleaning unplug from the outlet and allow your device to get cool.
- If the plug or cords are damaged, it should be replaced by only the authorized service or service dept.
- Otherwise you may be subject to an electric shock.
- Use of accessory except the recommended ones by the manufacturer may cause injuries.
- Do not let the cable to touch the hot surfaces.
- Do not place your appliance near to gas electric burner, or curtains, wallpaper etc..
- Do not place heavy and combustible materials on the appliance.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserting into the oven. It may cause a fire or risk of electric shock.
- When you are cleaning, do not use inflammables or any abrasive materials like acids, thinner etc.
- Do not cover your oven by any material, cloth or foil, etc.
- When the oven is hot, do not change its location and avoid fierce actions such as bumping and shaking.
- Do not move or carry your oven when it's hot, oil or any hot material in the tray inside the oven.
- Store only the oven's accessories in your oven, not others like paper, plastics etc.
- This device should not be used unsupervised by children or physical or mental disabilities which can not use the device with full security.

#### **B) TIMER CAN BE ADJUSTED TO 90 MINUTES ACCORDINGLY: (THIS PROPERTY FOR MODELS INCLUDE TIMER)**

If you do not wish to use the timer, turn the timer knob "0" position "on" position against the clockwise direction.

#### **C) HEATING ELEMENT SWITCHES**

Insert the plug to the grounded outlet Preheat the appliance for 5-10 minutes before cooking. Turn the switch from "0" position to clockwise, "off", all units are in off position.

- Only upper heating element works, keeps warm.
- Only lower heating elements works.
- Both heating element Works.

#### **D) DEFROST; SET THE TEMPERATURE ON 80°C. (THIS PROPERTY MAY DON'T INCLUDE IN YOUR MODELS)**

#### **E) THERMOSTAT SWITCH: THIS PROPERTY FOR MODELS INCLUDE THERMOSTAT)**

Turn the clockwise direction from "0" position, to desired heat level. It ranges from 80°C to 320°C. Indicator light shows that your oven in operation.

Before roasting you can oil the food. In case of overheating during the process you may open the door of the oven release the excessive heat.

#### **F) BAKING: (CAKE, BREAD, ETC.)**

**TIMER :** Depends on the food.

**HEATING ELEMENTS:** Both or depends on the food.

**TEMP. :** Depends on the food.

Select the most appropriate positions and heating settings, times accordingly.

Place the food on the tray & rack.



### G) DEFROSTING & WARM KEEPING. (THIS PROPERTY FOR MODELS INCLUDED TURBO FAN)

**TIMER:** 15 minutes **HEATING ELEMENTS:** Upper or both **TEMP. :** 80°C Place the foods in the oven. Set the switches as motioned above. Food will defrost more evenly if you wrap it in foil. You should avoid attempting to defrost large piece of meat. Such as a roast, they will not defrost evenly in the oven. Follow traditional methods in defrosting large cuts of meat. Do not place plastic containers or wrapping in the oven.

### H)FOR CHICKEN OR LARGER MEAT (THIS PROPERTY FOR MODELS INCLUDED CHICKEN ROTATE)

- Maximum weight for chicken rotating-grill is 2 kgs.
- Timing; Advised cooking time for chicken is 60 mnts., knob position is " ON ".
- Heating Elements: Upper heating element and Rotating-grill mechanism temperature 250°C.
- Place the tray on the lower heating element to prevent the meat or chicken to touch the element.
- Skewer the chicken or meat to the apparatus then place it in the oven, set the switches as stated above.
- Close the door of the oven.

### I)SQUARE OVENS WITH HOT-PLATE FUNCTION

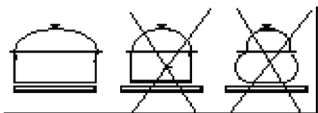
#### USE OF THE HOT-PLATES:

**SMALL PLATE** :400W.....ø80

**MEDIUM PLATE** :800W - 1000W - 1500W.....ø145

**BIG PLATE** :1000W - 1200W.....ø180

- DO NOT USE THE HOT-PLATES AND OVEN AT THE SAME TIME
- YOUR DEVICE IS FURNISHED WITH A "LED" TO SHOW THAT HOT-PLATES ARE "ON".
- CONTROL PANNEL ,IS DESIGNED THAT TO USE THE HOT-PLATES ONE BY TOGETHER AT THE SAME TIME.
- THE CORRECT PLACING OF THE ACCESSORIES LIKE POT, SAUCEPAN ETC..ON THE PLATES ARE SHOWN BELOW.



CORRECT.....WRONG .....WRONG

### CAUTION : DO NOT USE THE HOT-PLATES AND OVEN AT THE SAME TIME...

### J) FUNCTION OF TURBO FAN (THIS PROPERTY FOR MODELS INCLUDED TURBO FAN )

To turn the button to sign of fan

- By means of system turbo fan, hot air circulation will be homogeny in the oven and it will prove to be cooked more delicious pastry, cream cake and cakes
- Don't need to change the tray place when preparing foods
- Turbo fan system proves to cook two different foods at the same time.

**DEFROSTING:** For defrosting turn swich of turbo fan function 10-12 minutes.

### K) LAMP OF LIGHTING (THIS PROPERTY FOR MODELS INCLUDED TURBO FAN )

- Lamp of lighting proves to see better, foods which cook in the oven.



## L) CLEANING

- Wash the trays and accessories with mild soapy and hot water.
- Remove the trays and rinse with mild detergent and warm water. Be careful not to scratch the coatings.
- Clean the outer parts of oven with a sponge before reuse. Never immerse the unit in to the water.
- If you are not able to remove a rack or tray skewer from the oven easily allow the oven to get cool completely.

MEALS	COOKING TIME	TEMPERATURE
CHICKEN	50-60	240-250
CREAM CAKE	20-30	160-170
APPLE CAKE	20-25	170-180
FRUIT CAKE	20-30	170-180
BISCUITS	35-40	160-170
PIZZA	40-50	150-175
CAKE	20-35	150-160
LAMB MEAT	25-35	175-200
FISH	20-35	160-175



## PARÇALARI



1. Kapak tutacağı
2. Isıya dayanıklı cam pencere
3. Kare tepsi
4. Yuvarlak tepsi
5. Termostat ayar düğmesi
6. Zaman ayar düğmesi
7. Rezistans ayar düğmesi



## **KULLANIMDAN ÖNCE DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:**

1. Kılavuzu dikkatle okuyunuz. Cihazınızı topraklı prize kullanınız.
2. Kullanım esnasında sıcak yüzeylere dokunmayınız..
3. Cihazınızı, kablo, yada fişi su yada benzer sıvılara kesinlikle sokmayınız.
4. Cihazınızı çocukların ulaşabileceği yerden uzak tutunuz.
5. Kullanmadığınız zamanlarda cihazı kapatın ve fişini çekin. Temizlemeden önce fişi çekin ve cihazı soğumaya bırakın.
6. Güç kablosu hasar gördüğü takdirde, yalnızca yetkili servis yada üretici firma yetkili servis dept. tarafından değiştirilebilir. Aksi takdirde elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.
7. Üreticinin fırınla birlikte verdiği yada önerdiği aksesuarların haricinde aksesuar kullanımı yaralanma veya hasarlara sebep olabilir.
8. Fişin sıcak yüzeylere temasını engelleyiniz.
9. Cihazın içinde tepside sıcak yağ veya herhangi bir sıcak şey bulunduğunda taşımaya kalkışmayınız.
10. Cihazınızı çalıştırırken ilk olarak fişi prize takınız daha sonra açma kapama düğmesinden cihazınızı çalıştırınız, cihazınızı kapatırken önce düğmeden kapatınız sonra fişi prizden çıkartınız.
11. Cihazı belirtilen amaçlar dışında kullanmayınız.
12. Normalden büyük maddeleri veya metal malzemeleri fırına sokmayınız. Aksi takdirde yangın riski veya elektrik şoku söz konusu olabilir.
13. Cihazı gazlı yada elektrikli ısıtıcıların yanına, perde vs yanma riski olan şeylerin yakınına koymayınız.
14. Cihazın üstüne ağır veya yanıcı madde koymayınız.
15. Temizlik için asit, tiner, zımpara vs. yanıcı ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
16. Cihazda cam ve metal haricinde aksesuar kullanmayınız.
17. Fırın içinde sadece fırına ait aksesuarları bulundurunuz. Kağıt, karton, plastik türü şeyler koymayınız.
18. Cihazınızı kapatacağınız zaman, zaman ayar düğmesini ve termostat düğmesini 'O' konumuna getiriniz.
19. Zaman saatini kullanmak istemezseniz, düğmesini 'O' konumundan saat çalışma yönünün tersi istikametine 'ON' konumuna getiriniz. Burada saat fonksiyonu devre dışında kalır.
20. Cihaz sıcakken yerini değiştirmeyiniz ve çarpma, sallama gibi sert hareketlerden kaçınınız.

## **ZAMAN**

90 dk'ya kadar ayarlanabilir.

## **REZİSTANS KONTROL DÜĞMELERİ**

Anahtarı 'O' konumundan saat yönüne çeviriniz. 'O' konumu tüm fonksiyonların kapalı olduğu anlamını taşır.

- Sadece üst rezistans (Kutucuktaki üst çizgi) ısıtma
- Sadece alt rezistans (Kutucuktaki alt çizgi)
- Tüm fonksiyonlar, alt - üst rezistanslar ve tavuk çevirme mekanizması (Kutucuktaki iki çizgi bildiren)

## **DEFROST: BUZ ÇÖZME – ERİTME FONKSİYONU**

Termostatı 80°C'ye ayarlayın.



## TERMOSTAT DÜĞMESİ

- 'O' konumunda saat yönünde çevirin, istenilen seviyeye ayarlayın. (80-320 °C arasında)
- Gösterge lambası cihazınızın kullanımda olduğunu gösterir.
- Pişirmeye başlamadan önce, cihazı 5-10 dk. ön ısıtmaya tabii tutunuz.

## REZİSTANSLAR

Üst rezistans ve çevirme mekanizması seçilir.

## TAVUK VE BÜYÜK PARÇA ETLER İÇİN

Maksimum tavuk çevirme ağırlığı '2 kg' dır. Pişirmeye başlamadan önce, cihazı 5-10 dk. ön ısıtmaya tabii tutmanız tavsiye olunur. *(Aldığınız üründe bu fonksiyon olmayabilir)*

## ZAMAN AYARI

'ON' konumunda, (Tavuk için 60 dk tavsiye edilir, tavuk ağırlığı max. 2 kg.'ı geçmemelidir.)

## REZİSTANSLAR

Alt - üst + çevirme mekanizması.

## SICAKLIK: 250 °C

Tavuk yada parka eti çevirme aparatına takınız. Aparatı fırın içindeki yerine yerleştiriniz. Düğme ayarlarını yukarıdaki gibi yapınız. Tepsiyi alt rezistans üzerine koyarak pişecek malzemenin rezistansla temasını engelleyiniz. Fırın kapağını kapatınız.

## HAMUR İŞİ

Ekme, kek, börek vs. için, pişme süreleri malzemenin cinsine göre değişir.

**Zaman Ayarı:** Yiyeceğin tabiatına göre ayarlanır.

**Rezistanslar:** Alt ya da üst ya da her ikisi birlikte, yiyeceğin tabiatına göre çalıştırılır.

**Sıcaklık:** Yiyecek için gerekli süreye göre tesbit edilir. Uygun süre ve ısı ayarları seçilir. Yiyecek tepsiye konur ve fırına sürülür. Pişirme işlemi bitince fazla ısıyı atmak için fırının kapağını açıp fazla ısıyı atabilirsiniz.

## TEMİZLİK:

- Tepsi ve aksesuarları sıcak sabunlu suyla yıkayabilirsiniz.
- Aksesuarları sıcak suda durulayın, kaplamaları zedeleyebilecek sert malzemeler kullanmayın.
- Fırın dış yüzeylerini sabunlu yumuşak nemli bezle temizleyin.
- Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Tepsiyi ya da diğer aksesuarı fırından çıkarmada güçlük çekerseniz, cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Yiyecekler	Pişirme süresi	Derece
Tavuk Çevirme	50 -60	240 -250
Kremalı Kek	20 -30	160 -170
Elmalı Kek	20 -25	170 -180
Meyveli Kek	20 -30	170 -180
Kek	35 -40	160 -170
Pizza ve Börek	40 -50	150 -175
Biskuitler	20 -35	150 -160
Koyun Eti	25 -35	175 -200
Balık	20 -35	160 -175





### على مائدة المسائل المعروضة باستخدام:

1. يرجى قراءة الدليل بعناية. استخدام الجهاز بمصدر تيار متردد على الارض.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة أثناء الاستخدام..
3. الجهاز، والكابلات، أو المكونات هي بالتأكيد ليست إدراج المياه أو السوائل مماثلة.
4. حافظ على بقاء الجهاز بعيدا عن متناول الأطفال.
5. أغلق الهاتف وافصل عندما لا تكون قيد الاستعمال قبل التنظيف، قم بفصل و ترك الجهاز ليبرد.
6. في حالة تلف سلك الطاقة، المصنع أو خدمة معتمد خدمة مؤهلين فقط قسم للاستبدال.خلاف ذلك، قد تتلقى صدمة كهربائية.
7. أو استخدام الملحقات غير تلك التي أوصت بها الشركة المصنعة الملحقات الفرن في قد يسبب اصابات أو أضرار.
8. تجنب الاتصال مع المكونات الأسطح الساخنة.
9. تم العثور على أهم شيء في الجهاز ليحمل صينية من الشحوم ساخنة أو أي المحاولة.
10. إدراج المكونات في الجهاز الأول ومن ثم تشغيل زر الطاقة تشغيل الجهاز، إيقاف تشغيل الزر قبل إيقاف الجهاز ثم قم بإزالة القابس من المقبس.
11. لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير المحددة.
12. لا تضع في المواد ذات الحجم الكبير الفرن أو المواد المعدنية. خلاف ذلك، والنار أو يمكن أن خطر حدوث صدمة كهربائية تحدث.
13. الجهاز بالقرب من أجهزة التدفئة الكهربائية أو الغاز، والسنائر، الخ. لا مكان قريب من الأشياء التي هي خطر الحروق.
14. لا تضع المواد القابلة للاشتعال أو الثقيلة على رأس الجهاز.
15. لتنظيف، وحمض، أرق، الصنفرة، وما إلى ذلك. لا تستخدم المواد القابلة للاشتعال أو تآكل.
16. لا تستخدم غيرها من الملحقات من وحدة من الزجاج والمعدن.
17. تبقي فقط في الاكسسوارات الفرن داخل الفرن على. الورق والورق المقوى، البلاستيك نوع لا تضع الأشياء.
18. الوقت لشنق الجهاز، عند مقبض مقبض التكيف والحرارة إلى'O'الموقف.
19. كنت لا تريد استخدام مدار الساعة، تبديل 'O' من اتجاه ساعات العمل الاتجاه المعاكس لموقف 'ON'. هنا، لا يزال خارج الدائرة وظيفة على مدار الساعة.
20. لا تغيير موقع الجهاز دافئة وتأثير، وتجنب المصافحة والحركات الصعبة.

### الوقت

قابل للتعديل ما يصل إلى 90دقيقة.

أضرار التحكم في المقاومة

بدوره 'O'مفتاح اتجاه عقارب الساعة المنصب 'O' يعني إغلاق الموقع لجميع الوظائف.



- إلا المقاومة العلوي (أعلى من خط في المربع) التدفئة
- فقط أقل مقاومة (خط أسفل في المربع)
- جميع الوظائف، وانخفاض -عناصر التسخين العلوي والدجاج آلية الطلب (في الولايات المربع الذي الخطين)
- **تذويب: إزالة الجليد -وظيفة ذوبان**  
الحرارة ° C 80 إلى مجموعة.
- **الحرارة مقبض**  
'O' موقف وتحولها في اتجاه عقارب الساعة، وضبط إلى المستوى المطلوب (C ° 320-80).
- مصباح مؤشر يشير إلى أن الجهاز قيد الاستخدام.
- قبل الطبخ، ويوجد جهاز 10-5 إبقاء مسخن
- **سخانات**  
وتنابو على آلية اختيار المقاومة العلوي.
- **الدجاج واللحوم في مناطق واسعة**  
2مع وزنها الأقصى من الدجاج المشوي كجم قبل الطبخ، ويوجد جهاز 10-5جبهة  
فمن المستحسن للحفاظ على الحرارة، بطبيعة الحال. (سوف تتلقى هذا المنتج قد لا يعمل)
- **تحديد الوقت**  
'ON'الموقف، (ينصح ل 60دقيقة، والدجاج الدجاج أقصى وزن 2 كجم. يجب أن لا تتجاوز).
- **سخانات**  
أسفل أعلى بألية الوجه.  
درجة الحرارة ° C 250 :
- توصيل جهاز إلى الحديقة أو تحويل لحم الدجاج قوس في مكانه في الفرن إعدادات زر،  
والمضي قدما على النحو الوارد أعلاه. خبز في الفرن من وضع هذه المادة على الجزء السفلي  
من الدرج باستخدام المقاومة تجنب المقاومة للإتصال به. إغلاق باب الفرن.
- **فطيرة حلوة:**  
الخبز والكعك والفطائر وغيرها وبالنسبة لأوقات الطهي تختلف وفقا لنوع من المواد.  
المنطقة الزمنية: يتم تعيين وفقا لطبيعة المواد الغذائية.
- **المقاومة:**  
ويتم تشغيل الجزء العلوي أو السفلي أو كليهما معا وفقا لطبيعة المواد الغذائية.  
درجة الحرارة: وتحدد المواد الغذائية في الوقت اللازم ل. حدد الوقت المناسب وإعدادات  
درجة الحرارة يتم وضع الطعام في علبة ويتم تطبيق الفرن. عند عملية الطهي، يمكنك تسخين  
حرارة أكثر من ليفتحوا باب الفرن.
- **التنظيف:**  
يمكنك غسل الصواني الساخنة مع الماء والصابون والاكسورات.
- إكسسوارات وشطف في الماء الساخن، لا تستخدم المواد الصلبة التي قد تعرض للخطر  
الطلاء



- الصابون وقطعة قماش ناعمة مبللة لتنظيف الأسطح الخارجية من الفرن.
- انتظر الجهاز ليبرد تماما.
- إذا كان لديك صعوبة في استخراج أو غيرها من الإكسسوارات علبة من الفرن، والسماح للجهاز لتبريد أسفل تماما

غذاء	الطبخ مرة	درجة
الدجاج عموم	50-60	240-250
كريم كعكة	20-30	160-170
كعكة التفاح	20-25	170-180
كعكة الفاكهة	20-30	170-180
كعكة	35-40	160-170
البيتزا والمعجنات	40-50	150-175
بسكويت	20-35	150-160
لحم الضأن	25-35	175-200
الحوت	20-35	160-175

في حالة وجود خطأ في جهاز KING تنفيذ الاختبارات التالية قبل الاتصال خدمة المعتمدين لديها.

1. متصل بشكل صحيح المكونات؟
  2. هل لديك مشكلة مع النظام الكهربائي من المنزل؟
  3. تعليمات التشغيل تنفذ بشكل صحيح؟
- إذا لا تزال لم تحل خطأ، راجع إلى أقرب دائرة شؤون الموظفين المؤهلين . KING مبادئ توجيهية بشأن هذا الجهاز، جميع قطع الغيار متوفرة ل KING المساعدة التقنية المقدمة .عندما تواجه مشكلة، يرجى الاتصال بنا .

#### تنبيه:

تأكد من عدم إسقاط الوحدة لأسفل. إذا قمت بإسقاط الجهاز أول مرة أثناء الاستخدام، إزالة المكونات قد يكون معطوبا أجزاء من الجهاز، والجهاز خلال استراحة الخريف وتأهل التفتيش موظفي الخدمة قبل استخدام هذا الجهاز في حالة KING.

#### المناولة والنقل

نقل وحدة في علبته الأصلية وملفوفة بقطعة قماش ناعمة لحماية الجدران أو حول ضرورة جعل الجهاز. سوء التعامل قد كسر خلال قطع من البلاستيك، قد يكون معطوبا قطع كهربائية.

**ملاحظة: أنت المشار إليها العميل بعد تحميل والتفريغ ومعالجة الأخطاء والأضرار التي تكبدتها خلال غطيها الضمان.**

**تذير:** ويتم ذلك فقط ملك صيانة وإصلاح جميع أنواع هذا الجهاز من قبل مركز الخدمة المعتمد. خدمة معتمد وإصلاح أي إصلاحات محاولة من قبل أي شخص آخر غير المستهلك سوف يؤدي إلى القضاء على حقوق تماما. المبادئ التوجيهية حول هذا الجهاز هو أن جميع قطع الغيار المقدمة فقط يجب توفير خدمة معتمد الملك.

ملك أجزاء الملك الغيار الخارجية غير مرفق مع شركة مراكز الخدمة ليست مسؤولة عن الإصلاحات. عندما تواجه مشكلة، يرجى الاتصال بنا .



### SATIŞ SONRASI SERVİS

Cihazda bir arıza olması halinde **King Yetkili Servisi**'ne başvurmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız.

- 1- Fiş prize doğru olarak takılmış mı?
- 2- Evin elektrik tesisatında bir problem var mı?
- 3- Kullanım talimatları doğru olarak uygulanmış mı?

Eğer arıza halen giderilmediyse size en yakın **King Yetkili Servisi**'ne müracaat ediniz. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar kılavuz kitapçığında sunulan **King Yetkili Servisi**'nden temin edilebilir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.

**DİKKAT:** Cihazı yere düşürmemeye dikkat ediniz. Kullanım esnasında cihazı düşürürseniz ilk olarak fişini prizden çekiniz. Düşme esnasında cihazın parçaları kırılabilir ve cihaz hasar görebilir. Bu durumda cihazı kullanmadan önce **King Yetkili Servisi**'ne tetkik ettiriniz.

### TAŞIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orjinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

**NOT: ÜRÜNÜN MÜŞTERİYE İNTİKALİNDEN SONRA YÜKLEME, BOŞALTMA VE TAŞIMA SIRASINDA OLUŞAN ARIZALAR VE HASARLAR GARANTİ KAPSAMINA GİRMEZ.**

**UYARI:** Bu cihazla ilgili her türlü tamir ve onarım yalnız King Yetkili Servisleri tarafından yapılır. Yetkili Servislerimiz dışındaki kişilerce yapılan herhangi bir tamir ve onarımı girişimi tüketici haklarının tamamen ortadan kalkmasına neden olacaktır. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar yalnız bu kılavuz kitapçığında sunulan King Yetkili Servisleri'nden temin edilmek zorundadır. King Servislerinden temin edilmemiş King harici yedek parçalar ile yapılan tamiratlardan şirketimiz sorumlu değildir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.



**Çevre: Cihazınızı kullanmak istemediğiniz zaman veya ömrü tükendiğinde diğer çöplerle birlikte atmayınız. Tekrar dönüşüm için cihazları toplayanlara veriniz. Böylece çevreye saygı göstermiş olursunuz.**