

# SONAI<sup>®</sup>

## Healthy Grill

MAR-610

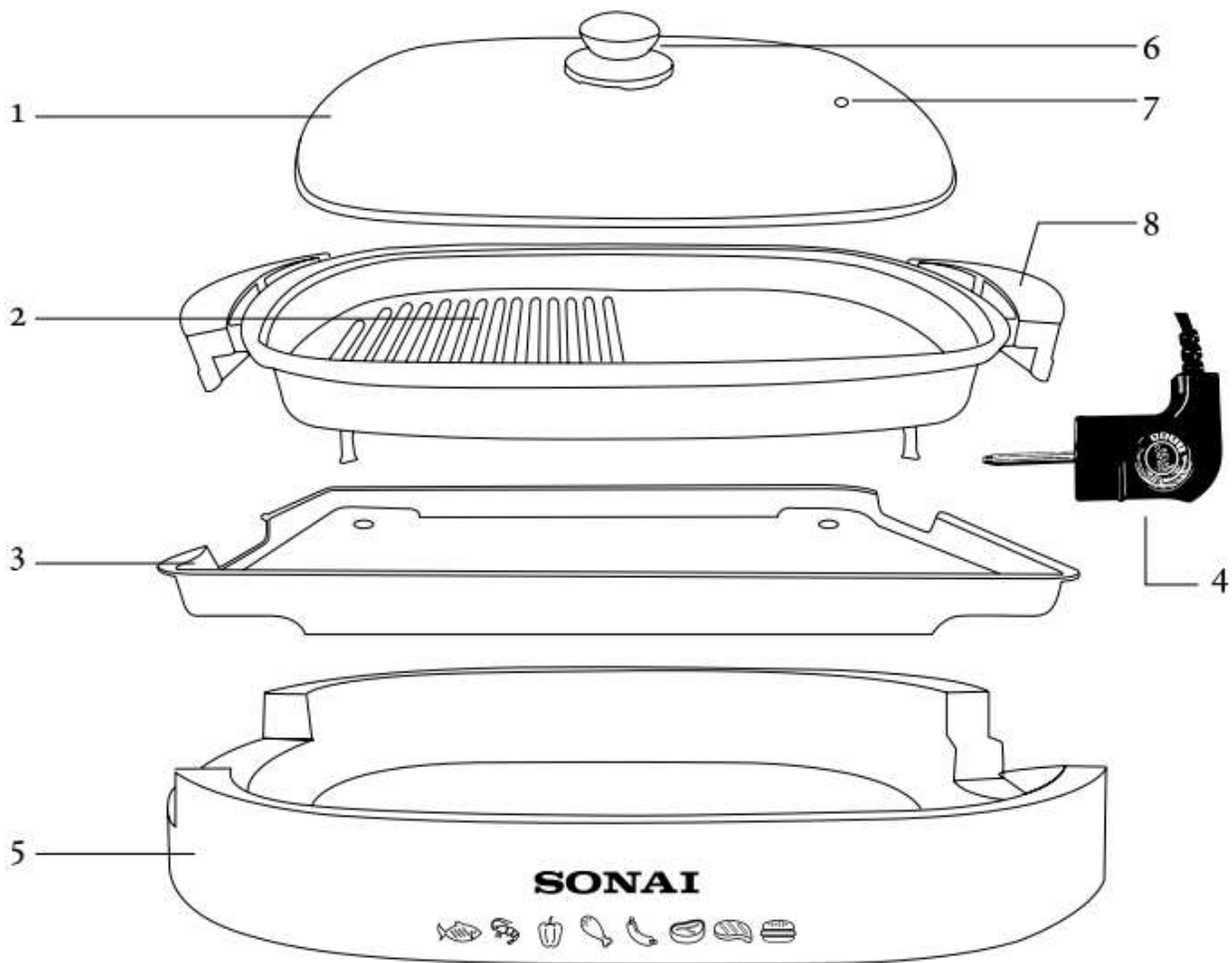


1500 watt

### Instruction Manual



[www.sonaiworld.com](http://www.sonaiworld.com)



1	Tempered glass Lid	5	Support Base
2	Grill	6	Knob
3	Drip pan	7	Steam Ventilation
4	Temperature control	8	Grill Handles

### Save These Instructions

While using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, DO NOT IMMERSE the appliance, cord set or plug in water or other liquids.
- To clean, wipe the exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use

before assembling or disassembling parts, cleaning or carrying out any maintenance of the appliance.

Never pull the cord while unplugging out from power outlet.

- Do not operate the appliance if its damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustments to avoid any hazard.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired, and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Authorized Service Centre for repair.
- Always leave sufficient space around the appliance for ventilation.
- Do not use the unit if you have wet hands or bare feet.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## **Unpacking**

1. Remove packaging material.
2. Clean the grill with a damp cloth.
3. Assemble the knob (6) to the lid.
4. During the first use, the appliance may give off a slight odor.

**\*This is due to the newness of the product.**









## Assembly

1. Place cool-touch base (5) on a heat-resistant countertop in a well-ventilated area.
2. Place drip pan (3) on the bottom of the base.
3. Add water to drip pan (3), fully covering bottom of pan.
4. Using the cool-touch handles, place non-stick grill on top of the base.
  - Make sure the drip pan and grill are sitting properly on the base.
5. Connect the temperature control (4) to the receptacle on the side of the grill.
  - Use only the temperature control (4) provided with grill.
6. Plug the cord into a standard outlet.

## INSTRUCTIONS FOR GRILLING

1. Coat the grill surface with cooking spray or oil.
2. Adjust the temperature control (4) to desired temperature.
3. Allow unit to preheat.
  - The light will come on indicating the power is on. The light will go off when the grill has reached the selected temperature.
4. Place food directly on grill. Grill food to desired doneness.
  - See COOKING GUIDE for suggestions.
  - See TEMPERATURE GUIDE to ensure food safety
5. Add water to drip pan (3) to maintain coverage. Do not overflow.

## COOKING GUIDE

	Food	Approximate Cooking Time	Temperature Control Level
	Fish/Salmon	10-15 minutes	Level 3~4
	Bacon	10-15 minutes	Level 2~3
	Sausage Links	20 minutes	Level 2~3
	Hamburgers	7-10 minutes "each side"	Level 3~4
	Chicken Breast	15-20 minutes each side	Level 3~4
	Steak (rare)	4-6 minutes each side	Level 4~5 depending on thickness
	Steak (well done)	7-9 minutes each side	Level 3~4 depending on thickness
	Lamb Cutlets	6-7 minutes each side	Level 4~5

**NB: The above chart is for your reference only. You may need to adjust the cooking time and temperature according to the type, size, and thickness of food.**

### **CAUTION**

**Be careful while grilling.**

1. Hot oil and liquid may splash as grease or juices hit the drip pan.
2. Do not touch any hot surfaces while cooking. Certain parts of this appliance become extremely hot while cooking and remain hot while the unit is cooling down.
3. Do not overload the grill surface.
4. For your safety, do not move the appliance when in use.

### **GRILLING TIPS**

- Soak bamboo or wooden skewers in water at least 30 minutes before using to prevent burning.
- Turn food with tongs or spatulas. Do not scratch the non-stick grill surface.
- Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.
- Follow temperature guide to ensure food safety.

### **Cleaning Your Electric Indoor Grill**

1. After using grill, allow the grill to cool down completely before cleaning.
2. Remove the temperature Control (4).
3. Lift grill out of base using handles.
4. Carefully lift the drip pan (3) out of the base.
5. Dispose of any liquid in the drip pan (3).

**NB: Do not immerse the temperature control in water or allow it to get wet.**

6. Wash base, drip pan (3), Lid and grill in hot soapy water using a non-metal cleaning pad.

**NB: Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.**

A soft bristled brush may be used to clean underside of grill, after washing, rinse and dry.

**Be careful not to drop lid.**

**The drip pan and lid are dishwasher safe.**

### Electrical Safety



Always check that the power supply corresponds to the voltage on the rating plate.

To avoid the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or motor unit in water or other liquid.

### Protecting the environment



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environment safe recycling.

## السلامة الكهربائية

التأكد من توافق محول الكهرباء مع الجهد الكهربائي للجهاز في لوحة البيان.  
تجنب غمر السلك أو القابس في أي سوائل لتجنب خطر الصدمة الكهربائية.



## حماية البيئة

تشير هذه العلامة إلى ضرورة عدم التخلص من المنتج بعد تلفه بالطرق العادية للتخلص من النفايات المنزلية في دول الاتحاد الأوروبي، لمنع حدوث أي أضرار محتملة تؤثر سلباً على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة لإتباع طرق التخلص من المخلفات بصورة غير منضبطة أو إعادة تدويرها بشكل يسمح بإعادة استخدامها بصورة مستمرة. لكي يتسنى لك إعادة المنتج بعد استخدامه، يرجى إتباع أنظمة الإعادة والتجميع أو الاتصال بتاجر التجزئة الذي اشتريت منه المنتج حيث يمكنه تدويره بطريقة آمنة على البيئة.



## ملاحظة:

\*الجدول أعلاه للاسترشاد فقط. قد تحتاج إلى ضبط زمن الطهي ودرجة الحرارة حسب نوع الطعام وحجمه وسمكه.

## تحذير

- ١- تعامل بحذر عند استخدام الشواية.
- قد يتناثر الزيت الساخن والسوائل الساخنة أثناء تساقط الدهون والسوائل في وعاء التصفية.
- ٢- لا تلمس أي أسطح ساخنة أثناء الطهي؛ فقد تصبح أجزاء معينة من الجهاز ساخنة جدًا أثناء الطهي وتظل ساخنة أثناء الفترة التي يبرد فيها الجهاز.
- ٣- لا تضع كميات كبيرة أكثر من اللازم على سطح الشواية.
- ٤- حرصًا على سلامتك، لا تحرك الجهاز أثناء استخدامه.

## نصائح الشواء

- اغمر أسياخ الشواء المصنوعة من الخيزران أو الخشب في الماء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل قبل الاستخدام لتجنب احتراقها.
- احرص على تقليب الطعام باستخدام الماسكات أو الملاعق العريضة مع عدم خدش سطح الشواية الغير قابل للالتصاق.
- احرص على تفتيح الطعام إلى قطع صغيرة أو متساوية لضمان طهي متساو بصورة أكبر.
- التزم بدليل درجات الحرارة لضمان سلامة الطعام.

## تنظيف الشواية الكهربائية المنزلية

- ١- بعد استخدام الشواية، اتركها لكي تبرد تمامًا قبل تنظيفها.
- ٢- افصل منظم الحرارة.
- ٣- اخرج الشواية من القاعدة باستخدام المقابض.
- ٤- اخرج وعاء التصفية بحرص من القاعدة.
- ٥- تخلص من أية سوائل موجودة داخل وعاء التصفية.

**ملاحظة:** لا تغمر منظم الحرارة في الماء أو تتسبب في سقوط ماء عليه.

- ٦- اغسل القاعدة ووعاء التصفية والغطاء والشواية بالماء الساخن المضاف إليه صابون باستخدام لوفة جلي غير معدنية.

**ملاحظة:** لا تستخدم لوفة جلي معدنية أو مساحيق جلي قوية.

يمكنك استخدام فرشاة ناعمة لتنظيف الجانب السفلي من الشواية. وبعد غسل الشواية، تشطف ثم تجفف.

**احرص على عدم سقوط الغطاء.**

يمكنك غسل وعاء التصفية والغطاء في غسالة الأطباق.

## تركيب الشواية قبل استخدامها

- ١- ضع قاعدة الشواية (٥) باردة الملمس على سطح مقاوم للحرارة في مكان جيد التهوية.
- ٢- ضع وعاء التصفية (٣) داخل أسفل القاعدة.
- ٣- أضف ماء إلى وعاء التصفية (٣) بكمية كافية تسمح بتغطية قاعدة الوعاء بالكامل.
- ٤- ضع الشواية غير القابلة للالتصاق أعلى القاعدة باستخدام المقابض باردة الملمس.
  - تأكد من تثبيت وعاء التصفية والشواية بشكل جيد على القاعدة.
- ٥- وصل منظم الحرارة (٤) بالمقبس الموجود في جانب الشواية.
  - لا تستخدم سوى منظم الحرارة المتوفر مع الشواية.
- ٦- وصل الكابل بمأخذ تيار كهربائي عادي.

## إرشادات الشواء

- ١- ضع طبقة خفيفة من زيت الطهي على سطح الشواية.
- ٢- اضبط منظم الحرارة (٤) على درجة الحرارة المطلوبة.
- ٣- انتظر قليلاً حتى يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة.
  - تضاء لمبة تشير إلى وصول التيار الكهربائي للجهاز، وتنطفئ تلك اللمبة عند وصول الشواية إلى درجة الحرارة التي تم اختيارها.
- ٤- ضع الطعام مباشرة على الشواية، واشويه حتى درجة النضج المرغوبة.
  - يرجى الرجوع إلى دليل الطهي لمعرفة الاقتراحات المقدمة؛ والرجوع إلى دليل درجات الحرارة لضمان سلامة الطعام.
- ٥- أضف ماء لوعاء التصفية للحفاظ على الكمية الكافية التي تسمح بتغطية قاعدة الوعاء. واحرص على عدم زيادة هذه الكمية حتى لا تنسكب إلى الخارج.

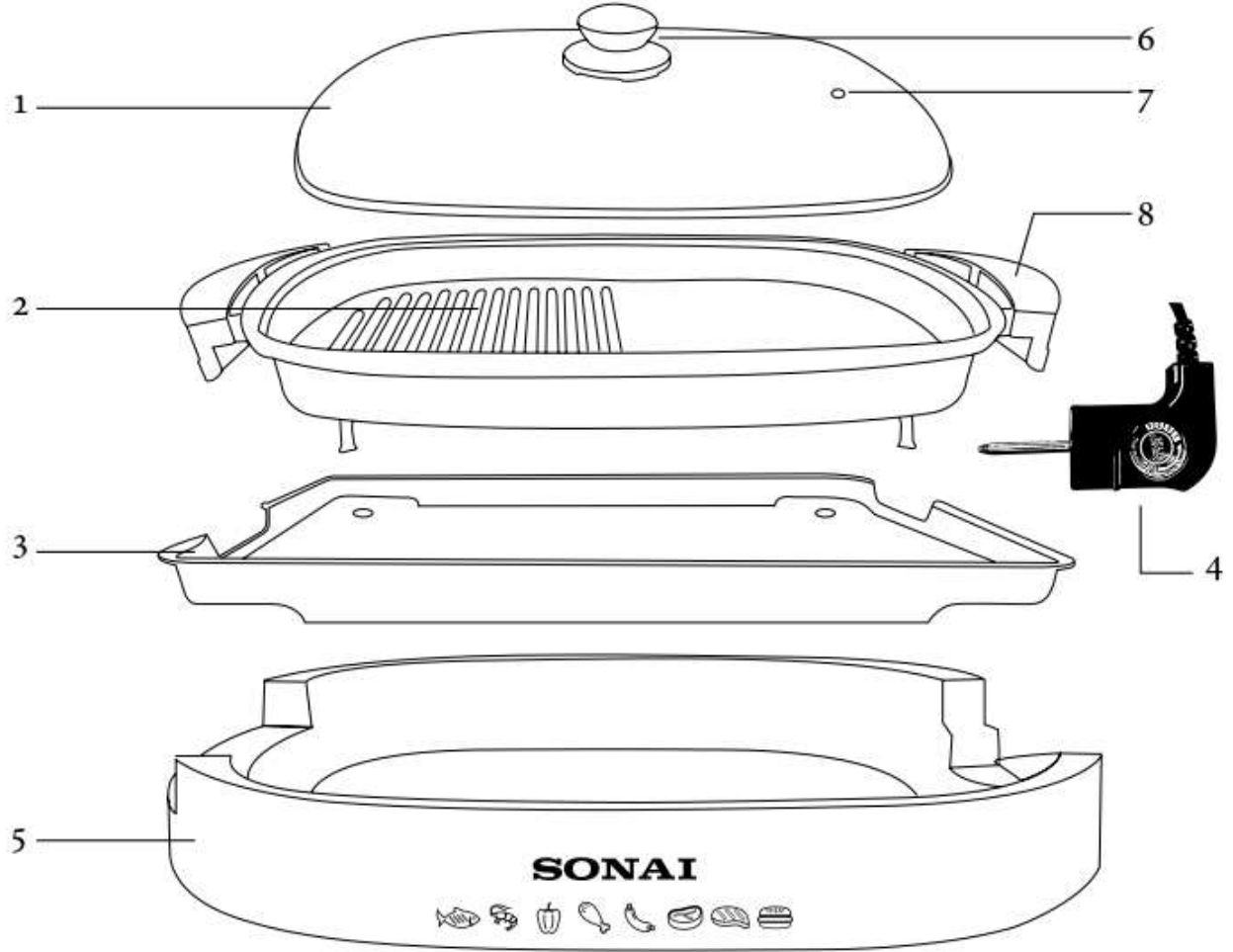
## دليل الطهي

نوع الطعام	وقت الطهي التقريبي	مستوى منظم الحرارة
 السمك/ السلمون	١٥ - ١٠ دقيقة	مستوى منظم الحرارة ٣~٤
 اللحم المقدد	١٥ - ١٠ دقيقة	مستوى منظم الحرارة ٢~٣
 النقانق	٢٠ دقيقة	مستوى منظم الحرارة ٢~٣
 الهمبورجر	٧-١٠ دقائق «كل جانب»	مستوى منظم الحرارة ٣~٤
 صدر الدجاج	١٠-٢٠ دقيقة «كل جانب»	مستوى منظم الحرارة ٣~٤
 شرائح اللحم (الستيك) (غير ناضجة جيداً)	٤-٦ دقائق «كل جانب»	مستوى منظم الحرارة ٤~٥ على حسب سمكها
 شرائح اللحم (الستيك) (ناضجة تماماً)	٧-٩ دقائق «كل جانب»	مستوى منظم الحرارة ٣~٤ على حسب سمكها
 أضلاع لحم الغنم	٦-٧ دقائق «كل جانب»	مستوى منظم الحرارة ٤~٥

- فني على نفس درجة التأهيل لاستبدال السلك التالف وذلك لتجنب اي مخاطر ممكنة.
- قم بفصل الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار أثناء عدم الاستخدام أو قبل تركيب أو فك أجزائه أو تنظيف أو إجراء صيانة للجهاز. لا تشد السلك لنزع القابس من مأخذ التيار.
- لا تشغل الجهاز بسلك أو قابس تالف، يجب الاستعانة بمركز الخدمة المعتمدة لمعاينة الجهاز أو إصلاحه كهربائياً أو ميكانيكياً لتجنب أي خطر.
- قد تترتب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو إصابة الأفراد على استخدام الملحقات الثانوية التي لم يوصى بها منتج الجهاز أو يبيعها.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة المنضدة أو يلامس أسطحاً ساخنة.
- تجنب ملامسة الأسطح الساخنة مع مراعاة استخدام المقابض.
- لا تضع الجهاز أو أي جزء من أجزائه على أسطح ساخنة (مثل فرن غاز أو فرن كهربائي ساخن أو في فرن تم إحمائه) أو بالقرب منها.
- لا تسيء استخدام السلك ولا تحمل الجهاز أبداً عن طريق السلك أو شده لفصله من مأخذ التيار اقبض على القابس دائماً واسحبه لفصله.
- في حالة استخدام سلك تمديد، يرجى التأكد من توصيله بشكل سليم وأنه صالح للاستخدام مع هذا الجهاز.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك وبدلاً من ذلك، استعن بأقرب مركز خدمة تابع أو معتمد لإصلاح الجهاز.
- احرص دائماً على ترك مساحة كافية حول الجهاز للتهوية.
- لا تستخدم الوحدة إذا كانت يداك مبتلتين أو قدمك عاريتين.
- افصل التيار عن الجهاز قبل تغيير الأدوات الملحقة أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز غير معد لاستخدامه من جانب أشخاص (بمن في ذلك الأطفال) لديهم قدرات جسدية وحسية وعقلية منخفضة ، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة ، ما لم يكونوا قد حصلوا على إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من جانب شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والإشراف عليهم للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب نزع شفرات التقطيع بعناية قبل تفريغ محتويات الإناء.

#### قبل الاستخدام:

- 1- انزع الغلاف الخارجي.
  - 2- نظف الشواية باستخدام قطعة قماش رطبة.
  - 3- ركب المقبض للغطاء الزجاجي (٦).
  - 4- عند الاستخدام لأول مرة، قد يصدر عن الجهاز رائحة بسيطة.
- \* وذلك لأن المنتج جديد ولم يستخدم من قبل.



١	غطاء من الزجاج الحرارى	٥	قاعدة الشواية
٢	جسم الشواية	٦	مقبض الغطاء الزجاجى
٣	وعاء التنصيف	٧	فتحة خروج البخار
٤	وحدة التحكم في الحرارة	٨	يد الشواية

#### إرشادات هامة

- هناك احتياطات سلامة يجب اتباعها أثناء استخدام الأجهزة الكهربائية للتقليل من خطر الحريق والصدمة الكهربائية / أو إصابة الأشخاص وتشمل هذه الاحتياطات ما يلى
- قراءة كل هذه التعليمات بعناية حتى ولو كانت على دراية باستخدام الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس فى الماء أو السوائل الأخرى حتى لا تتعرض لصدمة كهربائية .
- استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف ومسح الجزء الخارجى من الجهاز.
- راقب الأطفال عن كثب عند استخدام الجهاز بالقرب منهم . لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه.
- فى حالة تلف سلك الطاقة ، يرجى الاستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمدة أو أي

# SONAI®

## الشواية الصحية

MAR-610



العمر الافتراضي  
تلتزم الشركة بتوفير قطع  
الغيار وخدمات ما بعد البيع  
لمدة ٢ عام بعد الضمان  
بمقابل مادي

١٥٠٠ وات

### تعليمات التشغيل



[www.sonaiworld.com](http://www.sonaiworld.com)