

# SONAI®

## Deep Fryer

SH-811



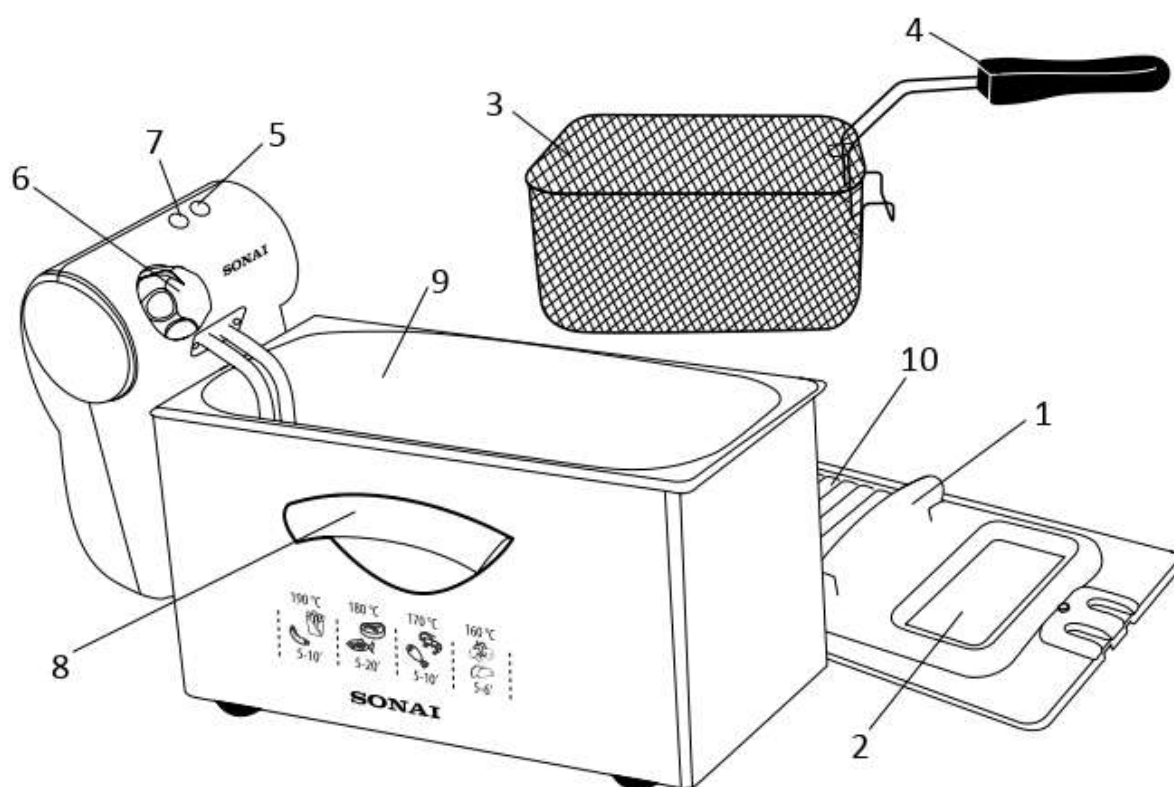
4L

### Instruction Manual



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





1	Handle	6	Heat controller
2	Lid with viewing glass	7	Heating control indicator
3	Frying basket	8	Carry handle
4	Detachable handle	9	Cooking oil container
5	Power control indicator	10	Filter

### 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 the power outlet.

- Do not operate the appliance if it is 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 Sonai 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 the 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.
- Take care that the deep fryer is connected to a separate circuit, without consumption of other powerful energy consumers such as electric water kettles and the like, because of its high performance. Do not use an extension cord for operating the deep fryer to avoid tripping hazards.
- Do not use the deep fryer for boiling water.
- Never immerse the unit into liquids and do not clean the housing in the dishwasher.
- Do not overfill the oil container. The punched MAX mark in the container acts as a measure. Always fill the container at least up to the punched MIN mark to avoid damage to the unit because of overheating.
- Never operate the unit without oil.

- Always make sure the detachable handle is securely attached to the basket.
- Hot oil can cause burns. Please be very careful when handling hot oil.
- In case of grease fire, due to overheating or debris and remnants, never extinguish the flame with water!
- Carefully close the lid and pull out the power plug!
- Clean the deep fryer and filter the oil after each use, as residues are highly combustible.
- Do not mix oil and fat and do not mix the old oil with the new one. The mixture might bubble and burn!
- Avoid placing wet foods into the hot oil. Hot oil can splatter and cause burns. Dry the foods well and brush or shake off ice crystals.
- Make sure the hot oil does not overspill the edge of the container, as this will damage the deep fryer.
- Do not touch any hot parts during operation. Never carry the deep fryer with hot oil. First allow the deep fryer to cool down.
- Do not use utensils in the hot oil as these may deform or melt.
- Turn off and unplug the unit when you are not using it or before cleaning it. Never unplug by pulling the cable, but always use the power plug to unplug the unit.

## **Operating Instructions**

### **Before First Use**

- Remove all packaging parts from the unit and the container and take the accessories out of the cooking oil container. Dispose of packaging material or store out of the reach of children. There is a risk of suffocation!
- Clean the unit as described in the “cleaning and maintenance” section.

### **How To Use Your Sonai Deep Fryer**

**Note:** Use high quality of vegetable oil that is heat resistant and suitable for frying. Never switch on the fryer without cooking oil.

- 1- Fill the fryer at least up to the MIN mark but not higher than the MAX mark that is stamped inside the oil container. The fryer is full when the container reaches 3000ml of cooking oil. Do not exceed the MAX mark; otherwise there is a serious risk of burns from boiling oil.
- 2- Plug in the power plug into an earthed socket. Switch on the deep fryer by turning the heat controller clockwise. The power control indicator turns on and indicates that the unit is connected to the main power.
- 3- Select the required temperature with the heat controller. The heating control light indicates that the heating element is turned on. When the heat indicator goes out the fryer has reached the required temperature. The heat indicator will continue to come on and go off as the fryer maintains the temperature of the oil.
- 4- Always ensure that the lid of the fryer is closed while the fryer is heating

the oil.

- 5- Attach the detachable handle as pictured (Fig.1-Fig.2) to the frying basket. Gently press the tongs together and lead them through the upper retainers on top of the frying basket. Then insert them into the lower brackets (see the arrow marks) and release the tongs.
- 6- Fill the basket with your food of choice. The food should be free from water.

- 7- Open the lid of the fryer using the handle (1). Carefully put the frying basket into the fryer. Pay attention, hot oil can splatter. **If when putting the basket into the fryer the oil begins to bubble and rise, carefully raise the frying basket and then lower again.**

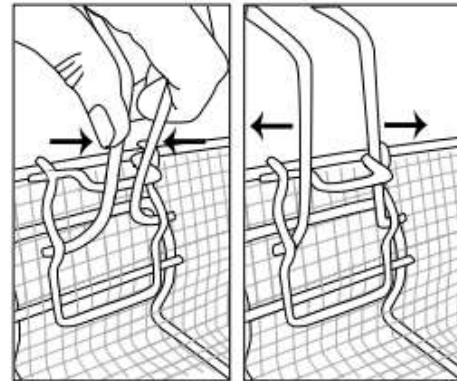


Fig. 1

Fig. 2

- 8- Make sure the detachable handle is placed correctly so that the lid closes properly when cooking. You can observe the cooking process through the window (2) in the lid. If necessary, very carefully open the lid and allow the steam to escape and then wipe off condensation from the window.
- 9- After frying is done, open the lid using the handle (1) and allow the steam to escape. Hook the frying basket (4) on the edges of the oil container (9) and let excess oil drip away. Remove the frying basket from the edge of the oil container and empty the fried food into a suitable bowl.
- 10- Switch off the deep fryer by turning the heat control anti-clockwise and remove the plug from the socket.
- 11- Allow the hot oil to cool down and then remove debris and coatings or breading after each use. Preferably pour the cooled oil into a bowl and clean the oil container thoroughly. Insert a fine oil strainer or a coffee filter into the small frying basket and filter the oil back into the oil container.

**Warning:** Never move or attempt to clean the fryer until the oil has cooled down completely.

### Useful Guidelines and Hints for Frying

- To achieve golden brown fried foods set the temperature to 170°C. This temperature setting is recommended for potatoes, starchy foods or foods with coating and breading. For meat and poultry without coating, set the thermostat controller to 190°C. To fry baked goods, select the temperature setting to 170°C.
- Smoking oil is an indication that the oil is too hot and may ignite. In this case reduce the temperature to avoid a grease fire.

**Warning:**

- Never use water to extinguish an oil / grease fire.
- Correct frying times and required temperature depend on the food properties such as size and thickness. Please pay attention to the information provided by the food producer.
- We recommend thawing frozen foods before frying. This is necessary especially when frying big pieces.
- Before adding the foods into the hot oil, shake off any excessive flour or coating.
- Protein-rich foods such as fish, seafood, meat and poultry can be fried without coating. Food should be dried well before placing into the hot oil.
- Vegetables and fruits should be coated with batter or breading in order to immediately seal the pores.
- Do not place too much food into the deep fryer, otherwise the pieces of food will not turn to brown evenly.
- Do not successively fry different kind of foods in the same oil. When frying foods with distinct odor such as fish, any foods fried afterwards may take on a similar flavor.

**Changing the Oil**

- Wait until the oil has been cooled completely before you start to clean the unit and filter the oil.
- Always change the oil completely. Do not mix the old oil with the new one.

**Warning:** Do not dispose the oil in the sewerage system.

**Cooking Guide**

TYPE OF FOOD	TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME
Vegetable tempura	160° C	4-6 min.
Fried calamari	170° C	5-10 min.
French fries	190° C	4-5 min (thin) 8-12 min (thick)
Potato chips	190° C	3-5 min.
Chicken fingers	170° C	5-6 min. (3-4 pieces)
Cheese	170° C	1-3 min.
Crispy noodles	190° C	2-4 min.
Tortilla chips	190° C	4-8 min.
Croutons	170° C	2-3 min.
Chicken wings	170° C	9-12 min. (3-4 pieces)
Onion rings	160° C	4-6 min.

## Troubleshooting

- If you are having problems with your appliance, please use our troubleshooting guide below. If you are unable to resolve the issue using the guide, please return the unit to your nearest sonai distributor or service center.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The fryer is not working.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Not properly plugged into the main wall socket.</li> <li>2- No electricity in the main wall socket.</li> <li>3- The overheat protection has been activated.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Plug in firmly.</li> <li>2- Check fuse or breaker.</li> <li>3- Turn the fryer off and remove plug from socket. Allow to cool down for at least 20 minutes and the fryer will reset and work again normally.</li> </ol>
Fried food is not brown or crispy	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Selected frying temperature is too low or frying time is not long enough.</li> <li>2- Too much food in the frying basket.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Check the instructions on the food package to make sure you have chosen the correct frying temperature and time.</li> <li>2- Do not over fill the basket. Fry smaller amount of food at a time.</li> </ol>
There is an unusual smell coming from the fryer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Too much oil or grease on the filter.</li> <li>2- Oil or fat is too old.</li> <li>3- Oil or fat is not suitable for frying food.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Clean the filter.</li> <li>2- Change the oil or fat. Strain the oil or fat regularly to keep it fresh for a longer period.</li> <li>3- Use a suitable oil or fat, Do not mix different types of oil or fat.</li> </ol>
The oil or fat is foaming.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Too much water in the food.</li> <li>2- Oil or fat is not suitable for frying food.</li> <li>3- The inner pot is not clean.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Make sure the food is dry and free of any drops of water.</li> <li>2- Do not mix different types of oil or fat.</li> <li>3- Follow the cleaning guide in this manual to clean it.</li> </ol>

## Cleaning and Maintenance

- Always switch off the deep fryer before cleaning. Unplug the power plug and let the unit cool down completely. Do not pull the cable to unplug the unit.
- Disconnect the deep fryer from the power supply when the unit is not in use.
- Clean the housing with a slightly damp cloth or paper towel and dry it thoroughly. Use soft detergent when needed.
- **Note:** Do not clean the unit in the dishwasher and do not immerse it into water or any other liquid. Before using the fryer and after cleaning, ensure that it is completely dry.
- Clean the oil container with a damp sponge and remove any debris and oil residues.
- Loosen any food residues only with a wooden or plastic scraper to avoid damaging the surface.
- Dry the container thoroughly after cleaning. Make sure that there is no water in the container when heating up again.
- Do not use any sharp detergents, aggressive chemicals, metallic or sharp items to clean the deep fryer in order not to damage the surfaces.
- Store the unit indoors in a dry place that is protected from dust, dirt and extreme temperatures.

### 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 تلافه 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 اشترى منه المنتج حيث يمكنه  
تدويره بطريقة آمنة على البيئة.



## التنظيف والصيانة

- قم دائماً بإيقاف تشغيل القلاية وفصلها عن مصدر الطاقة قبل تنظيفها. افصل القابس من مصدر التيار واترك القلاية إلى أن تبرد تماماً. لا تسحب السلك لفصل القلاية عن مصدر الطاقة الكهربائية.
- افصل القلاية عن مصدر الطاقة الكهربائية في حالة عدم استخدامها.
- قم بتنظيف الوحدة باستخدام قطعة قماش مبللة قليلاً أو باستخدام منشفة ورقية وقم بتجفيفها بشكل كامل. استخدم منظفاً لطيفاً عند الحاجة إلى ذلك.
- **ملاحظة:** لا تقم بتنظيف القلاية بوضعها داخل غسالة الأطباق، ولا تغمرها في المياه أو في أي سائل أخرى، تحقق من جفاف القلاية بشكل كامل قبل إعادة استخدامها.
- قم بتنظيف وعاء الزيت باستخدام قطعة إسفنج رطبة وقم بإزالة أي رواسب وبقايا زيت.
- قم بإزالة أي بقايا طعام ملتصقة باستخدام مكشطة بلاستيكية مرنة أو خشبية لتجنب إتلاف السطح الخارجي.
- قم بتجفيف الوعاء بشكل شامل بعد تنظيفه. تحقق من عدم وجود مياه في الوعاء عند إعادة تسخينه.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو مواد كيميائية شديدة أو أشياء معدنية أو حادة لتنظيف القلاية لتجنب الإضرار بالأسطح الخاصة بها.
- قم بتخزين القلاية في أماكن مغلقة وجافة محمية من الأتربة ودرجات الحرارة الشديدة.

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

إذا كنت تعاني من مشاكل في الجهاز الخاص بك، فيرجى استخدام دليل إستكشاف الأعطال الوارد إصلاحها أدناه. وإذا لم تتمكن من حل المشكلة باستخدام هذا الدليل ، فيرجى إعادة الجهاز إلى أقرب موزع أو مركز خدمة تابع لشركة سوناى.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
القلية لا تعمل.	<p>1- القلية غير موصلة بشكل صحيح بمصدر الطاقة الرئيسي في الحائط.</p> <p>2- لا توجد كهرباء في مصدر الطاقة الرئيسي في الحائط.</p> <p>3- تم تنشيط وحدة الحماية ضد الإرتفاع المفرط في درجة الحرارة.</p>	<p>1- قم بتوصيل القابس بمصدر الطاقة بشكل محكم.</p> <p>2- افحص قاطع التيار أو صمام الكهرباء.</p> <p>3- أوقف تشغيل القلية وقم بإخراج القابس من مصدر الطاقة. اترك القلية تبرد لمدة 20 دقيقة على الأقل حيث يتم إعادة ضبط القلية وسوف تعمل مرة أخرى بشكل طبيعي.</p>
الأطعمة المقلية ليست ذات لون بني أو مقرمشة	<p>1- درجة حرارة القلى المحددة منخفضة للغاية أو وقت القلى ليس كافياً بالدرجة المطلوبة.</p> <p>2- هناك قدر كبير للغاية من الأطعمة في سلة القلى.</p>	<p>1- ارجع إلى التعليمات الموجودة على عبوة الطعام للتحقق من أنك إخترت الإعداد المناسب لدرجة حرارة القلى ووقت القلى.</p> <p>2- لا تقم بتعبئة السلة بشكل مفرط. قم بقلى كميات أصغر من الطعام فى كل مرة.</p>
هناك رائحة غريبة تخرج من القلية.	<p>1- هناك قدر كبير من الزيت أو الدهون على الفلتر.</p> <p>2- الزيت قديم للغاية.</p> <p>3- الزيت غير مناسب لقلى الأطعمة.</p>	<p>1- نظف الفلتر.</p> <p>2- قم بتغيير الزيت. " قم بتصفية الزيت بشكل منتظم للحفاظ على نظافته لفترة أطول."</p> <p>3- استخدم الزيت المناسب، ولا تخلط بين الأنواع المختلفة من الزيوت.</p>
هناك تنثر في الزيت.	<p>1- توجد كمية كبيرة من المياه في الأطعمة.</p> <p>2- الزيت غير مناسب لقلى الأطعمة.</p> <p>3- الوعاء الداخلى غير نظيف.</p>	<p>1- تأكد من جفاف الطعام وخلوه من أى قطرات مياه.</p> <p>2- لا تخلط أنواع مختلفة من الزيوت.</p> <p>3- اتبع التعليمات المتوفرة فى دليل التنظيف و الصيانة.</p>

- قم بتقليل درجة الحرارة لتجنب اشتعال الحريق بسبب الدهون.
- تحذير:** لا تستخدم المياه لإطفاء الحريق الناجم عن الزيت أو الدهون مطلقاً.
- تعتمد أوقات القلي الصحيحة ودرجات الحرارة المطلوبة على خصائص الطعام مثل حجمه وسمكه. الرجاء الإهتمام بالمعلومات المكتوبة على عبوة الطعام.
  - نوصى بإذابة الأطعمة المجمدة قبل القلي. ويكون ذلك ضرورياً على وجه الخصوص عند قلي القطع الكبيرة.
  - قبل وضع الأطعمة في الزيت الساخن، قم بهز الأطعمة للتخلص من أي دقيق أو طبقات مترابطة زائدة عن الحد.
  - يمكن أن يتم قلي الأطعمة الغنية بالبروتينات مثل السمك والأطعمة البحرية واللحوم والدواجن بدون تغطيتها بطبقات. يجب أن يتم تجفيف الطعام بشكل جيد قبل وضعه في الزيت الساخن.
  - يجب أن يتم تغطية الخضروات والفواكه بالزبد أو الفتات لتغطية المسام بشكل فوري.
  - لا تضع كمية كبيرة للغاية من الطعام في القلاية، وإلا فإن قطع الطعام لن يتم طهيها جيداً ولن يتحول لونها إلى اللون المطلوب بالشكل الصحيح.
  - لا تقم بقلي أنواع مختلفة من الأطعمة وراء بعضها البعض في نفس الزيت. عند قلي الأطعمة التي تكون لها روائح مميزة مثل الأسماك، يمكن بعد ذلك أن تكتسب أي أطعمة أخرى يتم قليها مذاقاً ورائحة مشابهيين لذلك.

#### تغيير الزيت

- انتظر إلى أن يصبح الزيت بارداً بدرجة كافية قبل أن تبدأ في تنظيف القلاية وتصفية الزيت.
- قم دوماً بتغيير الزيت بالكامل. لا تخلط الزيت الجديد مع القديم.
- **تحذير:** لا تتخلص من الزيت بإلقائه في أنظمة الصرف الصحي.

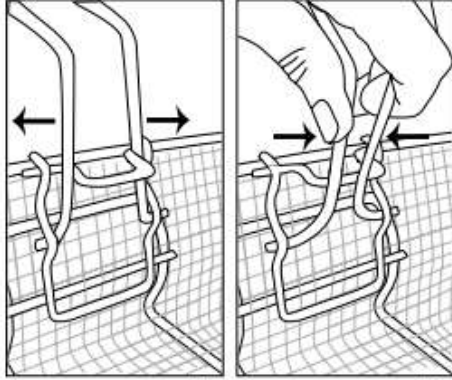
#### دليل الطهي

نوع الطعام	درجة الحرارة	وقت الطبخ التقريبي
خضار التمبورا	160 ° م	4-6 دقائق
الكالاماري المقلي	170 ° م	5-10 دقائق
البطاطس المقلية	190 ° م	4-5 دقائق (رفيعة) 8-12 دقيقة (سميكة)
رقائق البطاطس الشيبسي	190 ° م	3-5 دقائق
صوابع الدجاج	170 ° م	5-6 دقائق (3-4 قطع)
الجبن	170 ° م	1-3 دقائق
الشعرية الموموجة	190 ° م	2-4 دقائق
رقائق التورتيللا	190 ° م	4-8 دقائق
قطع الخبز المحمص	170 ° م	2-3 دقائق
أجنحة الدجاج	170 ° م	9-12 دقيقة (3-4 قطع)
حلقات البصل	160 ° م	4-6 دقائق

الحرارة المطلوبة. يستمر مؤشر الحرارة في الإضاءة والإنطفاء وذلك نظراً لحفاظ القلاية على درجة حرارة الزيت.

4- تحقق دائماً من إغلاق غطاء القلاية أثناء تسخين الزيت.

5- قم بتوصيل اليد القابلة للفصل للظاهرة في الصورة (شكل 1، 2) بسلة القلى. اضغط برفق على كمامة التركيب من الجهتين وقم بتمريرها عبر مواضع التثبيت الموجودة في الجزء العلوى من سلة القلى. ثم أدخلها في الحوامل المقوسة السفلية (انظر علامات الأسهم) ثم حرر الكمامة.



شكل 1 شكل 2

6- قم بتعبئة السلة بالطعام الذي تريده. يجب أن يكون الطعام خالياً من المياه.

7- افتح غطاء القلاية باستخدام المقبض (1). ضع سلة القلى بكل عناية داخل القلاية. توخ الحرص حيث إن الزيت الساخن يمكن أن يتناثر. إذا بدأ الزيت عند وضع السلة داخل القلاية في التطاير وارتفع داخل الوعاء، فقم برفع سلة القلى بكل عناية، ثم أنزلها مرة أخرى.

8- تحقق من تركيب اليد القابلة للفصل بشكل صحيح بحيث يتم إغلاق الغطاء بالشكل الصحيح أثناء الطهي. يمكنك ملاحظة عملية الطهي من خلال الغطاء الزجاجي (2). إذا لزم الأمر، افتح الغطاء بحرص شديد واترك البخار يتسرب ثم امسح التكاثف المتراكم على الزجاج.

9- بعد الإنتهاء من القلى، افتح الغطاء باستخدام المقبض (1) واترك البخار يتسرب. قم بتعليق سلة القلى (4) على حافة وعاء الزيت (9) واترك الزيت الزائد يتساقط منها. قم بإزالة سلة القلى من على حافة وعاء الزيت وقم بإفراغ الطعام المقلّى في وعاء مناسب.

10- قم بإدارة وحدة التحكم في الحرارة عكس إتجاه عقارب الساعة نحو اليسار. افصل القلاية عن مصدر الطاقة الرئيسية بإزالة القابس.

11- اترك الزيت الساخن حتى يبرد ثم قم بإزالة الرواسب والطبقات المتراكمة، والفتات بعد كل استخدام. ويفضل أن تفرغ الزيت بعد أن يبرد في وعاء خارجي وأن تقوم بتنظيف وعاء الزيت بشكل شامل. قم بإدخال مصفاة زيت دقيقة الفتحات أو فلتر قهوة في سلة القلى الصغيرة وقم بتصفية الزيت أثناء إعادته إلى وعاء الزيت.

تحذير: لا تقم بنقل أو محاولة تنظيف القلاية إلا بعد أن يبرد الزيت بشكل كامل.

### التوجيهات المفيدة للقلى

- للحصول على أطعمة مقلية ذات لون بني ذهبي، اضبط درجة الحرارة على 170 درجة مئوية. يوصى بضبط درجة الحرارة هذه عند قلى البطاطس أو الأطعمة النشوية أو الأطعمة التي تكون بها طبقات خارجية وينتج عنها فتات. بالنسبة للحوم والدواجن التي لا تكون لها أغشية خارجية، اضبط وحدة التحكم في الحرارة على 190 درجة مئوية. لقلى المخبوزات، اضبط درجة الحرارة على 170 درجة مئوية.
- يشير تصاعد الدخان من الزيت إلى أن الزيت ساخن للغاية ويمكن أن يشتعل. في تلك الحالة،

- في حالة حدوث حريق بسبب الشحوم، أو بسبب ارتفاع درجة الحرارة بشكل زائد عن الحد، أو بسبب الرواسب والبقايا، فلا تقم بإطفاء اللهب باستخدام المياه مطلقاً وانتبه لغلق الغطاء بعناية وسحب قابس الطاقة الكهربائية!
- قم بتنظيف القلاية وتصفية الزيت بعد كل استخدام، حيث إن الرواسب تكون قابلة للاشتعال بشكل شديد.
- لا تخلط الزيت بالدهون ولا تخلط الزيت القديم بالزيت الجديد فقد يتطاير الخليط ويشتعل.
- تجنب وضع الأطعمة المبللة في الزيت الساخن حيث قد يتطاير ويتسبب في إحداث حروق. قم بتجفيف الأطعمة جيداً وإزالة قطع الثلج من عليها.
- تأكد من عدم تجاوز الزيت الساخن لحافة الوعاء، حيث إن حدوث ذلك يمكن أن يتسبب في إتلاف القلاية.
- لا تلمس أى أجزاء ساخنة أثناء التشغيل ولا تحمل القلاية أثناء وجود الزيت الساخن بها. اترك القلاية أولاً حتى تبرد تماماً.
- لا تستخدم أدوات الطبخ داخل الزيت الساخن فقد تنتشوه أو تذوب.
- قم بإيقاف تشغيل القلاية وفصلها عن مصدر الطاقة في حالة عدم استخدامها، أو قبل تنظيفها.
- لا تقم مطلقاً بفصل القلاية عن مصدر الطاقة من خلال سحب السلك، ولكن أمسك قابس الطاقة دوماً عند فصل القلاية عن مصدر الطاقة.

### تعليمات التشغيل

#### قبل الاستخدام لأول مرة

- قم بإزالة كل أجزاء التغليف من على الوحدة والوعاء، و قم بإخراج جميع ملحقات القلاية من داخل وعاء زيت الطهي. تخلص من مواد التعبئة والتغليف أو قم بتخزينها بعيداً عن متناول الأطفال لتجنب احتمالية تعرضهم للاختناق!
- قم بتنظيف الوحدة بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف والصيانة.

#### كيفية استخدام قلاية سوناى الكهربائية

**ملاحظة:** نوصى باستخدام زيت نباتى عالى الجودة حيث إنه يقاوم الحرارة ومناسب للقلى. لا تقم بتشغيل القلاية مطلقاً في حالة عدم وجود زيت طهي بها.

- 1- قم بتعبئة القلاية حتى علامة الحد الأدنى (MIN) وفي كل الأحوال لا تتجاوز علامة الحد الأقصى (MAX) المحفورة داخل الوعاء. القلاية تكون ممتلئة عندما يصل الزيت إلى 3000 مل. لا تتجاوز علامة الحد الأقصى (MAX)؛ وإلا فإن ذلك يمكن أن يؤدي لخطر شديد يسبب الإصابة بالحروق نتيجة للتعرض للزيت المغلى.
- 2- قم بتوصيل قابس الطاقة. قم بتشغيل القلاية بواسطة إدارة وحدة التحكم في الحرارة في إتجاه عقارب الساعة. يضىء مؤشر الطاقة مشيراً إلى أن الوحدة متصلة بمصدر الطاقة الرئيسى.
- 3- حدد درجة الحرارة المطلوبة باستخدام وحدة التحكم في الحرارة. تشير إضاءة مؤشر الحرارة إلى تشغيل عنصر التسخين. عندما ينطفئ مؤشر الحرارة ذلك يعنى وصول القلاية إلى درجة

- قم بفصل الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار أثناء عدم الإستخدام 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 الإستعانة بمركز الخدمة المعتمدة لمعاينة الجهاز أو إصلاحه كهربائياً أو ميكانيكياً لتجنب أى خطر.
- قد تترتب مخاطر الحريق أو الصدمة الكهربائية أو إصابة الأفراد عند إستخدام الملحقات الثانوية التي لم يوصى بها منتج الجهاز أو تقوم ببيعها.
- لا تدع السلك يتدلى فوق حافة المنضدة أو يلامس أسطحاً ساخنة.
- تجنب ملامسة الأسطح الساخنة مع مراعاة إستخدام المقابض.
- لا تضع الجهاز أو أى جزء من أجزائه على أسطح ساخنة (مثل فرن غاز أو فرن كهربائى ساخن أو فى فرن تم إحماؤه) أو بالقرب منها.
- لا تسيء إستخدام السلك ولا تحمل الجهاز أبداً عن طريق السلك أو شده لفصله من مأخذ التيار اقبض على القابس دائماً واسحبه لفصله.
- فى حالة إستخدام سلك تمديد، يرجى التأكد من توصيله بشكل سليم وأنه صالح للإستخدام مع هذا الجهاز.
- هذا الجهاز معد للإستخدام المنزلى فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، ولكن 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 الإقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الإستخدام.
- هذا الجهاز غير معد لإستخدامه من جانب أشخاص (بمن فى ذلك الأطفال) لديهم قدرات جسدية وحسية وعقلية منخفضة ، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة ، ما لم يكونوا قد حصلوا على إشراف أو تعليمات بشأن إستخدام الجهاز من جانب شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والإشراف عليهم للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب أن تكون القلاية موصلة بدائرة كهربائية منفصلة وغير موصل عليها أى عناصر أخرى مستهلكة للطاقة الكهربائية مثل غلايات المياه الكهربائية وما شابه بسبب استهلاكها العالى.
- لا تستخدم وصلة سلك لتشغيل القلاية لتجنب التعرض لفصل التيار.
- لا تستخدم القلاية لغلى المياه.
- لا تقم بغمر الوحدة مطلقاً داخل السوائل، ولا تقم بتنظيفها في غسالة الأطباق.
- لا تقم بتعبئة وعاء الزيت أكثر من اللازم وانتبه للعلامة المحفورة MAX في الوعاء كمقياس للتعبئة. قم دائماً بتعبئة الوعاء على الأقل عند العلامة المحفورة MIN لتجنب تلف الوحدة بسبب الحرارة الزائدة.
- لا تقم بتشغيل الوحدة بدون ملىء الزيت مطلقاً.
- تحقق دائماً من تثبيت اليد القابلة للفصل بإحكام في السلة.
- يمكن أن يؤدي الزيت الساخن إلى الإصابة بحروق. الرجاء توخى الحذر الشديد عند التعامل مع الزيت الساخن.





# SONAI®

قلاية كهربائية

SH-811



4 L

تعليمات التشغيل



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