

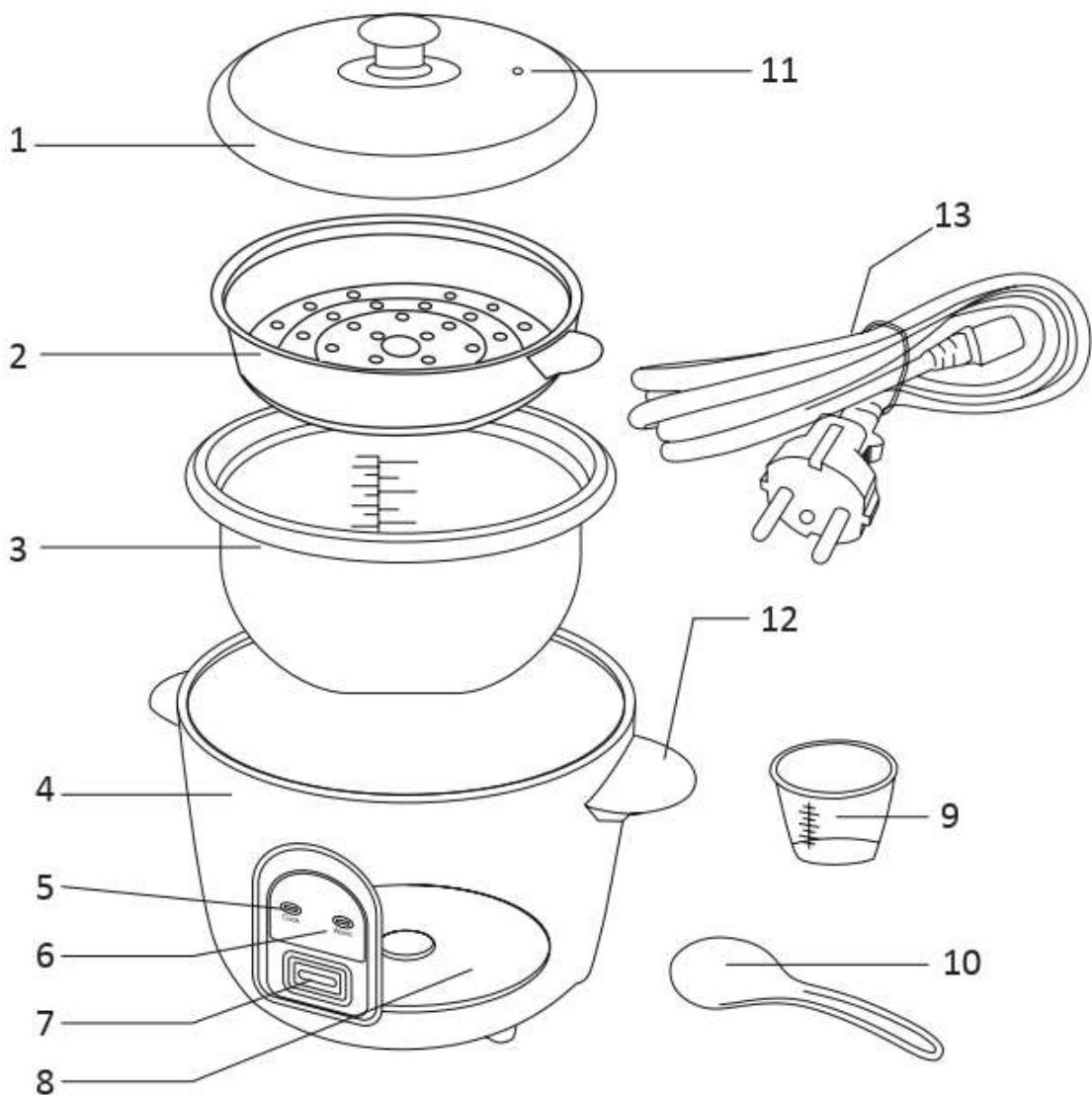
# SONAI®

## Rice Cooker SH-3030



1.8 L

### Instruction Manual



1	Lid	8	Heating Plate
2	Steamer Tray	9	Measuring Cup
3	Inner Pot	10	Spatula
4	Outer Pot	11	Steam Ventilation
5	Cook Indicator	12	Side Handles
6	Keep Warm Indicator	13	Power Cord
7	Control Switch Lever		

### 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 Rice Cooker with a damp cloth.
3. During the first use, the appliance may give off a slight odor.

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

## **CAUTION!**

This appliance gives off heat and generates steam during use.

- Do not use the appliance without its lid.
- Do not move the appliance when in use.
- Follow proper safety precaution to prevent the risk of burns, fires and other personal and property damage.
- Keep small children away from the appliance when it is in use, and while the appliance is cooling off.
- Do not place food directly on the heating plate.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in injuries.

## **Specific Safety Requirements For Rice Cookers**

- Do not interfere with the automatic action of the Power Control Lever (7) by preventing it from switching to the warm mode.
- Steam can escape from the unit when the accessories or lid (1) is removed.
- Exercise caution when handling the rice cooker as the inner pot (3) and accessories get hot during use. These may remain hot for some time after use.
- To prevent damaging the non stick coating on the cooking bowl always use the plastic rice spoon (10) or other rubber or wood utensils.
- If water is accidentally spilled in the outer pot (4) area remove the power cord from the supply and dry. If water has entered the unit allow it to dry thoroughly before using the cooker again.
- Always ensure that the heating plate (8) and the bottom of the cooking bowl are free from spilled particles before cooking.
- Keep the heating plate(8) clean and free from any foreign particles. Always keep the unit clean.
- Always carry the rice cooker using the side handles (12).
- Do not switch the unit on without having inserted the cooking bowl/ inner pot (3)
- Do not use the rice cooker for deep frying food and do not let any part of the rice cooker come into contact with hot oil.
- Do not obstruct the steam vent with any article, for example a piece of cloth, during the operation.

## Cooking Rice

- 1- Measuring rice: Use the provided 180cc (about 6 oz.) Cup for measuring rice. Make sure that the rice is leveled when the cup is filled.
- 2- Washing rice before cooking: Wash rice thoroughly in a separate bowl until the water becomes relatively clear. Avoid using the inner pot (3) to wash rice as it may damage the inner pot.
- 3- Adding water: Place the washed rice into the inner pot (3) and then add water in accordance with the amount of rice. For example, to cook 4 cups of rice, fill the inner pot with water up to the number 4 level marker.  
"4 cups of rice + added water = no 4 level marker."
- \*Adjust water quantity depending on the rice, and your own preference. (Ex: 1 cup of rice=1 cup of water).
- 4- Place the inner pot (3) into the cooker: Make sure that the inner and outer pots are clean and completely dry
- 5- Turn the inner pot (3) back and forth a few times to make sure it sits evenly on the heating plate.
- 6- Cover the inner pot (3) with the lid (1): Make sure that the rice is distributed evenly in the inner pot for even cooking.
- 7- Plug the power cord (13) into the cooker and then into the electrical outlet.

The front panel keeps warm indicator lights.

**Note:** do not plug the power cord in until the rice is ready to cook.

- 8- Press the Control Lever (7): The red front panel cook indicator (5) lights indicating that the cooker is now cooking.
- 9- The keep warm setting: When cooking is complete, the cooker automatically switches from the cook setting (5) to the keep warm setting (6). The red front panel indicator turns off, and the green keep warm front panel indicator lights.
- 10- Let the rice steam: After cooking, let the rice steam while covered for 15 minutes in the keep warm setting (6).
- 11- After steaming, carefully remove the lid (1), while keeping your hands and faces away from the cooker to avoid the steam.
- 12- Stir the rice: Stir the rice lightly with the spatula (10) to fluff the rice before serving.
- 13- Unplug the power cord: Unplug the cooker's power cord (13) from electric outlet when you have finished using the cooker.

## Tips for Cooking Rice

- Evenly distribute the rice in the bottom of the Inner Pot to ensure even cooking.
- Wash the rice thoroughly. Newly harvested rice (fall Season) usually requires less water for cooking than does rice that has been stored. As time goes by, rice has a tendency to become dehydrated, so more water is needed for cooking.

**Note:** Some brands of rice recommend not washing the rice before cooking to retain vitamins.

- If softer rice is preferred, let the rice soak in the water measured for cooking for 30 minutes before cooking. For brown rice, let the soak for 60 minutes before cooking.
- If firmer rice is preferred, use slightly less water for cooking.
- A thin crust of rice may form on the bottom of the Inner Pot after cooking. This is normal and can be removed by soaking the cooled Inner pot in hot water.

## Keep Warm Setting

After rice cooking is complete, the cooker automatically switches to the KEEP WARM setting (6). For best results, the following guidelines should be used with the KEEP WARM setting:

- To prevent the rice from drying out, keep the Inner Pot(3) securely cover with the Lid(1)
- Do not keep rice in the KEEP WARM setting (6) for more than 2hours, to prevent the rice from drying out.
- Do not use the KEEP Warm setting with small quantities of rice.
- Do not use the KEEP WARM setting to reheat cold rice.
- Do not use the KEEP WARM setting to keep steamed vegetables warm.

## Rice and Water Chart

Model No.	Type of rice	Uncooked Rice	Water	Yield	Cooking time
<b>SH-3030</b>	Long, Medium or short Grain white rice	1 cup	1-1/4 Cups	2 cups	20 min.
		2 cups	2-1/2 Cups	4 cups	25 min.
		3 cups	4 cups	6 cups	30 min.
	Long Grain Brown Rice	1 cup	2 cups	2 cups	35 min.
		2 cups	3-1/2 cups	4 cups	35 min.
		3 cups	4-3/4 cups	6 cups	40 min.
	Medium or short Grain Brown Rice	1 cup	2 cups	1-1/2 cups	35min.
		2 cups	3-1/2 cups	3 cups	35 min.
		3 cups	4-1/2 cups	5 cups	40 min.

## STEAMING VEGETABLES

The cooking times in table 3 are approximate and should be used as a guideline.

Some experimentation may be needed to determine exact cooking times based on personal preferences for cooked vegetable texture.

1. Wash and prepare the vegetables.
2. Place the Inner Pot into the cooker then add water into the Inner Pot.
3. Place the Steamer Tray (2) into the Inner Pot and arrange the prepared vegetables in the Steamer Tray.
4. Cover the Inner Pot (3) with the lid (1).
5. Plug in the cookers Power cord (13).
6. Press the cooking Switch (7) down.
7. If the water completely evaporates, the cooker will automatically turn off and switch to the KEEPWARM setting. (6) For a specific preferences lift the Cooking Switch up to return it the UP position when vegetables are done.
8. Unplug the Power Cord (13) after use.

## VEGETABLES STEAMING CHART

vegetable	Preparation	Amount	water	Cooking time
Asparagus	Whole, stem trimmed	1 pound	1/2 cup	7-10 min.
Bell Pepper	Cut into 1" cubes	3, medium	1/2 cup	9-12 min.
Broccoli florets		1/2 pound	1/2 cup	6-9 min.
Brussels Sprouts	Whole, stems trimmed	1 pound	3/4 cup	12-15 min.
Cabbage	Cored, cut into 2" wedges	1/2 med. head	1/2 cup	10-15 min.
Baby Carrots	Whole	1 pound	1 cup	16-20 min.
Carrots	Cut in 1/4 "slices	1 pound	1/2 cup	11-15 min.
Cauliflower Florets		1 pound	1/2 cup	9-13 min.
Corn on the Cob	Husked, halved	2 med, ears	1-3/4 cup	15-20 min.
Green Beans	Whole, trimmed	1 pound	1/2 cup	12-15 min.
Mushrooms	Whole, stems trimmed	1/2 pound	1/4 cup	6-9 min.
Red Potatoes	Cut in 1-1/4" pieces	1 pound	1 cup	20-24 min.
Snow peas	Whole trimmed	1/2 pound	1/4 cup	6-9 min.
Spinach leaves		1/3 pound	1/4 cup	5-8 min.
Winter Squash	Peeled, cut into 1" pieces	1 pound	3/4 cup	10-15 min.
Sweet Potatoes or Yams	Peeled, cut into 2" pieces	1 pound	3/4 cup	12-16 min.
Zucchini	Cut into 1/4" rounds	1 pound	1/2 cup	10-14

### TIPS for STEAMING VEGETABLES

- Always steam vegetables for the shortest cooking time first, to ensure that the vegetables will not be overcooked.
- Cut vegetables into pieces that are the same size for more even cooking.
- At high altitudes, water boils at a lower temperature than it does at sea level.

Therefore, shorter cooking times may be needed to prevent over cooking.

- Always use the steamer tray to cook vegetables. Cooking vegetables directly in the Inner Pot may scorch vegetables.
- If the Inner pot becomes scorched during cooking, soak the Inner pot in warm water for about 5 minutes before cleaning.

## **PROPER CARE AND CLEANING**

The cooker should be cleaned after every use.

**1.** Unplug the cooker and allow it to cool completely before cleaning.

**2.** Cleaning the Lid (1), Measuring Cup (9), Spatula (10), and Steamer Tray (2).

Wash these parts in soapy water using a clean, soft cloth or sponge.

**These Parts are all dishwasher safe.**

### **WARNING:**

Handle the Lid with extreme care. It can be slippery and difficult to hold when wet.

**3.** Cleaning the Inner pot.

First remove the Inner Pot (3) from Outer Pot(4), then fill the Inner Pot with hot water and let it soak for a while. Then, wash the Inner pot in soapy water using a clean, soft cloth or sponge.

### **CAUTION:**

Do not use scouring powders or rough scrub pads. They may damage the nonstick coating and surface of the Inner Pot.

**4.** Cleaning the Outer Pot.

Stains on the inside or outside of outer Pot (4) can be wiped off with a soft, damp cloth or sponge.

### **WARNING:**

Never immerse outer Pot in water or any other liquid.

### 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.



## جدول بياني لطهي الخضروات بالبخار

الخضار	التحضير	الكمية	الماء	مدة الطهي
الهلبيون	سيفان كاملة مقلمة	١ رطل	½ كوب	٧ - ١٠ دقائق
الفلفل	يقطع إلى مكعبات بحجم ١ بوصة	٣ حبات متوسطة	½ كوب	٩-١٢ دقيقة
زهيرات البروكولي		½ رطل	½ كوب	٦-٩ دقائق
ملفوف بروكسيل	عروق كاملة مقلمة	١ رطل	¾ كوب	١٢-١٥ دقيقة
الكرنب	يزال القلب ويقطع إلى شرائح بحجم ٢ بوصة	½ رأس متوسطة الحجم	½ كوب	١٠-١٥ دقيقة
الجزر الصغير	حبات كاملة	١ رطل	١ كوب	١٦-٢٠ دقيقة
الجزر	تقطع إلى شرائح بحجم ¼ بوصة	١ رطل	½ كوب	١١-١٥ دقيقة
القرنبيط		١ رطل	½ كوب	٩-١٣ دقيقة
أكواز الذرة	تقشر وتقطع إلى نصفين	كوزين ذرة متوسطة الحجم	١-٤/٣ كوب	١٥-٢٠ دقيقة
الفاصوليا الخضراء	قطع كاملة مقلمة	١ رطل	½ كوب	١٢-١٥ دقيقة
الفطر	قطع كاملة مقلمة العروق	½ رطل	¼ كوب	٦-٩ دقائق
البطاطس الحمراء	تقطع إلى قطع بحجم ١-٤/١ بوصة	١ رطل	١ كوب	٢٠-٢٤ دقيقة
البازلاء الثلجية	قطع كاملة مقلمة	½ رطل	¼ كوب	٦-٩ دقائق
أوراق السبانخ		٣/١ رطل	¼ كوب	٥-٨ دقائق
القرع الشتوي	يقشر ويقطع إلى قطع بحجم ١ بوصة	١ رطل	¾ كوب	١٠-١٥ دقيقة
البطاطا الحلوة	تقشر وتقطع إلى قطع بحجم ٢ بوصة	١ رطل	¾ كوب	١٢-١٦ دقيقة
الكوسة	تقطع إلى دوائر بحجم ¼ بوصة	١ رطل	½ كوب	١٠-١٤ دقيقة

## نصائح لطهي الخضروات بالبخار

- احرص دائماً على طهي الخضروات على درجة الحرارة الأقل في المرة الأولى؛ وذلك لتجنب نضج الخضروات بشكل مبالغ.
- قطعي الخضروات إلى قطع متساوية الأحجام لتتضج بشكل متساو.
- تغلي المياه في المرتفعات عند درجات حرارة أقل من مستوى البحر؛ وبالتالي يستحسن الطهي على درجات حرارة أقل لتجنب طهي الطعام بشكل مبالغ.
- استخدم دائماً سلة التبخير لطهي الخضروات. حيث إن وضع الخضروات مباشرة في الإناء الداخلي قد يسبب احتراقها.
- في حال حرق الإناء الداخلي أثناء الطبخ، انقعه في ماء دافئ لمدة ٥ دقائق قبل تنظيفه.

## التنظيف والعناية المناسبة

يجب تنظيف الحلة بعد كل استخدام.

١- افصلي الحلة عن الطاقة ودعيها تبرد بشكل كامل قبل تنظيفها.

٢- تنظيف الغطاء (١) وكوب القياس (٩) والملعقة البلاستيكية (١٠) وسلة التبخير (٢):

اغسلي هذه الأجزاء بالماء والصابون باستخدام قماشه أو إسفنجة ناعمة ونظيفة.

جميع الأجزاء آمنة لغسلها في غسالة الأطباق.

### تنبيه:

امسكي الغطاء بحذر شديد؛ حيث قد يكون زلقاً وصعب الإمساك في حال ابتلاله.

٣- تنظيف الإناء الداخلي.

افصلي الإناء الداخلي (٣) عن الإناء الخارجي (٤) أولاً، ثم املئي الإناء الداخلي بالماء الدافئ واتركيه منقوعاً لبعض الوقت. بعد ذلك، اغسلي الإناء الداخلي بالماء والصابون باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة نظيفة وناعمة.

### تحذير:

لا تستعملي مساحيق التنظيف أو ليفة الفرك الخشنة؛ حيث أنها قد تتلف سطح الإناء الداخلي والطبقة الغير لاصقة.

٤- تنظيف الإناء الخارجي.

يمكن مسح البقع من داخل وخارج الإناء الخارجي (٤) باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة رطبة نظيفة وناعمة.

### تنبيه:

لا تغمري الإناء الداخلي في الماء أو في أي سائل آخر.

## جدول الماء والأرز

رقم الموديل	نوع الأرز	الأرز غير المطهي	الماء	الناتج	مدة الطهي	
SH-3030	أرز أبيض طويل أو متوسط أو قصير الحبة	١ كوب	١-٤/١ كوب	٢ كوب	٢٠ دقيقة	
		٢ كوب	٢-٢/١ كوب	٤ أكواب	٢٥ دقيقة	
		٣ أكواب	٤ أكواب	٦ أكواب	٣٠ دقيقة	
	أرز بني طويل الحبة	١ كوب	٢ كوب	٢ كوب	٢ كوب	٣٥ دقيقة
		٢ كوب	٣-٢/١ كوب	٤ أكواب	٤ أكواب	٣٥ دقيقة
		٣ أكواب	٤-٣/٤ أكواب	٦ أكواب	٦ أكواب	٤٠ دقيقة
	أرز بني متوسط أو قصير الحبة	١ كوب	٢ كوب	٢ كوب	٢-٢/١ كوب	٥٣ دقيقة
		٢ كوب	٣-٢/١ كوب	٣ أكواب	٣ أكواب	٥٣ دقيقة
		٣ أكواب	٤-٢/١ كوب	٥ أكواب	٥ أكواب	٤٠ دقيقة

## طهي الخضروات بالبخار

إن فترات الطهي الواردة في الجدول رقم ٣ هي تقريبية ويجب استخدامها كمعيار. قد تحتاجين لعمل بعض التجارب لتحديد فترات الطهي الدقيقة وفقاً لقوام الخضروات المطهية الذي تفضلينه.

- ١- اغسلي الخضروات وحضريها.
- ٢- ضعي الإناء الداخلي في الحلة ثم أضيفي الماء في الإناء الداخلي.
- ٣- ضعي سلة التبخير (٢) في الإناء الداخلي ثم قومي برص الخضروات التي حضرته في سلة التبخير.
- ٤- غطي الإناء الداخلي (٣) باستخدام الغطاء (١).
- ٥- وصلي سلك الطاقة الخاص بالحلة.
- ٦- اضغطي على مفتاح التشغيل/ التحكم (٧) باتجاه الأسفل.
- ٧- عند تبخر الماء بشكل كامل، ستنطفئ الحلة أوتوماتيكياً وتنتقل لوضع الحرارة (٦). للحصول على درجة النضج بحسب الرغبة ارفعي مفتاح الطهي باتجاه الأعلى عند نضج الخضروات.
- ٨- افصلي سلك الطاقة بعد الانتهاء من الاستخدام.

## نصائح لطهي الأرز:

- وزعي الأرز في قاع الإناء الداخلي بالتساوي لضمان نضج الأرز بشكل متساو.
- اغسلي الأرز جيدًا. عادة ما يتطلب الأرز المحصود حديثًا (موسم الخريف) كمية أقل من الماء عند طهيته مقارنة بالأرز المخزن؛ حيث يميل الأرز للجفاف بمرور الوقت، وبالتالي يحتاج لكمية أكبر من الماء عند الطهي.

**ملاحظة:** توصي بعض شركات الأرز التجارية بعدم غسل الأرز قبل طهيته؛ وذلك للحفاظ على الفيتامينات.

- في حال تفضيل الأرز لينًا، انقعي الأرز في الماء بعد معايرته لمدة ٣٠ دقيقة قبل طهيته. لطهي الأرز البني، انقعيه لمدة ٦٠ دقيقة قبل طهيته.
- في حال تفضيل الأرز أكثر صلابة، استخدمي كمية أقل من المياه عند الطهي.
- قد تتكون قشرة رقيقة من الأرز في قاع الإناء الداخلي بعد الطهي. يعتبر هذا الأمر طبيعيًا ويمكن إزالة هذه القشرة عن طريق نقع الإناء الداخلي باردًا في ماء ساخن.

## وضع الحرارة:

- بعد الانتهاء من طهي الأرز، تنتقل الحلة أوتوماتيكيًا لوضع الحرارة (٦). للحصول على أفضل النتائج، يجب إتباع الإرشادات التالية عند وضع الحرارة:
- لمنع الأرز من الجفاف، احرص على تغطية الإناء الداخلي (٣) بإحكام باستخدام الغطاء (١).
  - لا تتركي الأرز على وضع الحرارة (٦) لمدة تزيد عن ساعتين؛ وذلك لتجنب جفاف الأرز.
  - لا تستخدم وضع الحرارة في حال طهي كميات صغيرة من الأرز.
  - لا تستخدم وضع الحرارة عند إعادة تسخين الأرز البارد.
  - لا تستخدم وضع الحرارة لإبقاء الخضروات المطهية على البخار دافئة.

## طهي الأرز

- ١- قياس كمية الأرز: استخدم الكوب الملحق ذو سعة ١٨٠ سم مكعب (حوالي ٦ أوقيات) لقياس كمية الأرز. احرص على تساوي الأرز عند امتلاء الكوب.
- ٢- غسل الأرز قبل طهيهِ: اغسلي الأرز جيداً في وعاء منفصل حتى يصبح الماء نقي نسبياً. تجنب استخدام الإناء الداخلي (٣) لغسل الأرز حيث قد يؤدي ذلك إلى تلفه.
- ٣- إضافة الماء: ضعي الأرز بعد غسله في الإناء الداخلي (٣) ثم أضيفي الماء وفقاً لكمية الأرز. على سبيل المثال: لطهي ٤ أكواب من الأرز امثلي الإناء الداخلي بالماء حتى مؤشر المستوى رقم ٤. (٤ أكواب أرز + الماء المضاف = مؤشر المستوى رقم ٤)
- \* اضبطي كمية الماء بحسب كمية الأرز وبحسب رغبتك. (مثال: ١ كوب أرز = ١ كوب ماء).
- ٤- ضعي الإناء الداخلي (٣) في الحلة: احرص على نظافة كلا من الإناء الداخلي والخارجي وجفافهما تماماً.
- ٥- قومي بإدارة الإناء الداخلي (٣) ذهاباً وإياباً للتأكد من وضعه على صحن التسخين بشكل متساو.
- ٦- قومي بتغطية الإناء الداخلي (٣) باستخدام الغطاء. احرص على توزيع الأرز بشكل متساو في وعاء الطهي لتسوية الأرز بالتساوي.
- ٧- وصلي سلك الطاقة بالحلة ثم بمأخذ التيار الكهربائي. تبقى اللوحة الأمامية لمبات مؤشر الحرارة.

**ملاحظة:** لا توصلي سلك الطاقة إلا بعد التأكد من أن الأرز جاهز للطهي.

- ٨- اضغطي مفتاح التحكم (٧): تشير لوحة لمبة مؤشر الطبخ الحمراء (٥) إلى أن الحلة تقوم بالطهي الآن.
- ٩- وضع الحرارة: عند الانتهاء من الطهي، تنتقل الحلة أوتوماتيكياً من وضع الطبخ (٥) إلى وضع الحرارة (٦). في هذه الأثناء ينطفئ مؤشر الطبخ الأحمر ويضيء مؤشر الحرارة الأخضر في اللوحة الأمامية.
- ١٠- دعي الأرز ينضج بالبخار: بعد الانتهاء من الطهي، دعي الأرز ينضج بالبخار أثناء تغطيته لمدة ١٥ دقيقة في وضع الحرارة (٦).
- ١١- بعد الطهي بالبخار، قومي برفع الغطاء (١) بحذر، مع الحرص على إبقاء يديك ووجهك بعيداً عن الحلة لتجنب البخار.
- ١٢- حركي الأرز: حركي الأرز برفق باستخدام الملعقة البلاستيكية لتكثيف الأرز قبل تقديمه.
- ١٣- افصلي سلك الطاقة: افصلي سلك الطاقة عن مأخذ التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدام الحلة.

## تحذير!

- يطلق هذا الجهاز الحرارة ويولد البخار أثناء استخدامه.
- لا تستخدمى هذه الجهاز بدون الغطاء.
- لا تحركى الجهاز أثناء استخدامه.
- اتبعى احتياطات الأمان لتجنب أخطار الحروق ونشوب الحرائق أو أي أضرار شخصية أو في الممتلكات.
- احرصى على إبقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز عند استخدامه وأثناء تبريده.
- لا تضعى الطعام على صحن التسخين مباشرة.
- قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا توصى بها الجهة المصنعة للجهاز إلى حدوث إصابات.

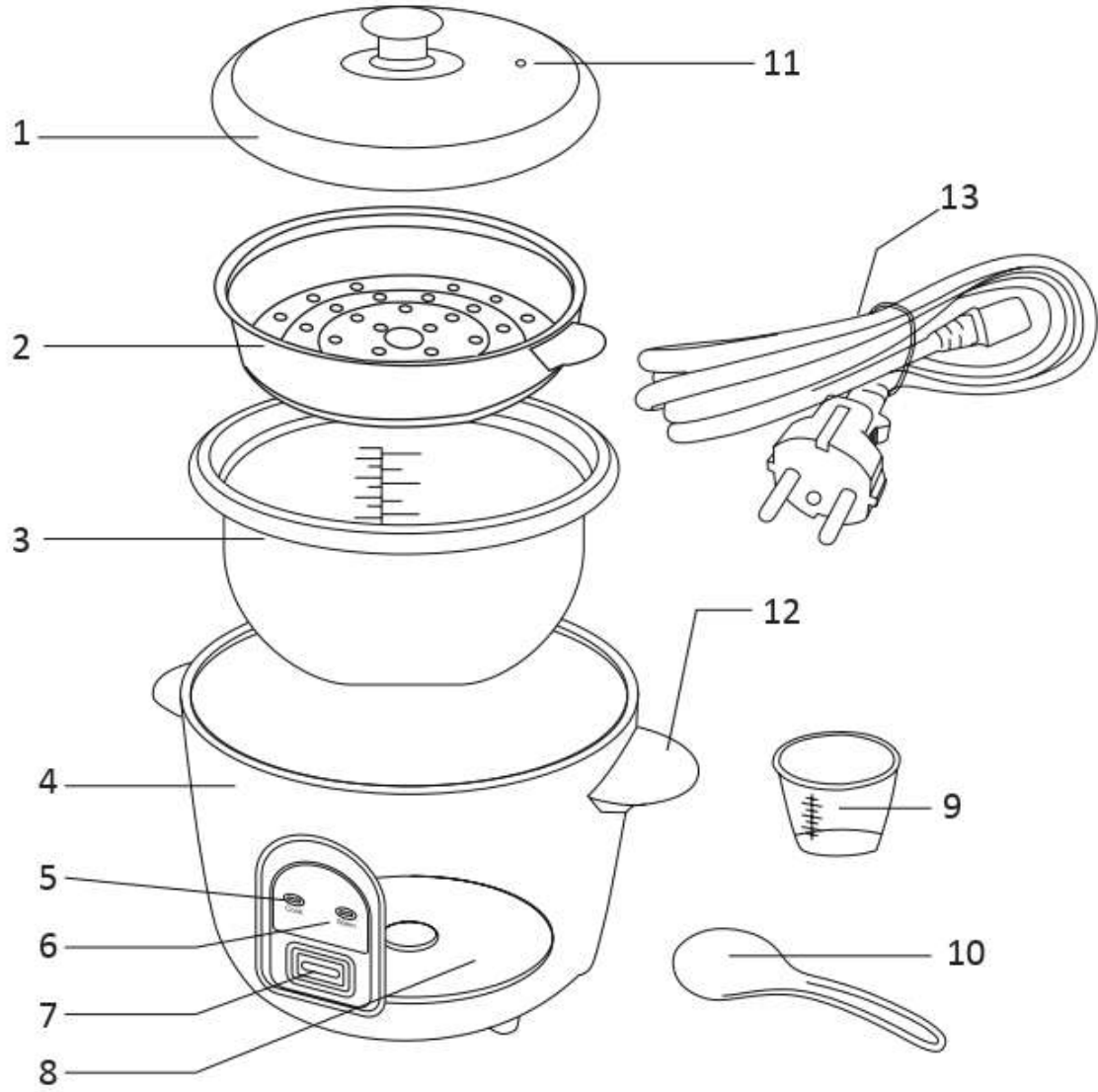
## متطلبات السلامة الخاصة بحلة طهى الأرز

- لا تتدخلى في عمل مفاتيح التحكم الأوتوماتيكي (٧) عن طريق منعه من الانتقال إلى الوضع الدافئ.
- قد يخرج البخار من الوحدة في حال إزالة الملحقات أو الغطاء (١).
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع حلة طهى الأرز حيث ترتفع درجة حرارة الإناء الداخلى (٣) والملحقات أثناء الاستخدام. وقد تبقى ساخنة لبعض الوقت بعد الانتهاء من استخدامها.
- لتجنب تلف الطبقة غير القابلة للالتصاق في وعاء الطبخ، استخدمى دائماً ملعقة الأرز البلاستيكية (١٠) أو الأدوات المطاطية أو الخشبية.
- في حال وصول الماء إلى الإناء الخارجى (٤) بالخطأ، قومى بفصل سلك الطاقة عن مصدر الطاقة ثم قومى بالتجفيف. في حال وصول الماء للوحدة اتركها لتجف تماماً قبل إعادة استخدام الحلة.
- تحققى دائماً من عدم وجود أية جزيئات طعام منسكبة في صحن التسخين وفي قاع وعاء الطهى قبل البدء في الطهى.
- احرصى على إبقاء صحن التسخين نظيفاً وخالياً من أي جسيمات غريبة. احرصى دائماً على نظافة الوحدة.
- احرصى على حمل حلة طهى الأرز باستخدام المقابض الجانبية (١٢).
- لا تقومى بتشغيل الوحدة بدون إدخال وعاء الطهى / الإناء الداخلى (٣).
- لا تستخدمى حلة طهى الأرز في قلى الطعام ولا تسمحي لأي من أجزائها بلامسة الزيت الساخن.
- لا تسدي فتحة البخار بأي أداة كانت، على سبيل المثال: قطعة من القماش، خلال عملية الطهى.

- استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف ومسح الجزء الخارجي 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 فني على نفس درجة التأهيل لاستبدال السلك التالف وذلك لتجنب أى 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 أى جزء من أجزائه على أسطح ساخنة (مثل فرن غاز أو فرن كهربائى ساخن أو فى فرن تم إحمأه) 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.
- فى حالة استخدام سلك تمديد، يرجى التأكد من توصيله بشكل سليم وأنه صالح للاستخدام مع هذا الجهاز.
- هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلى 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 فى ذلك الأطفال) لديهم قدرات جسدية وحسية وعقلية منخفضة ، أو تنقصهم الخبرة والمعرفة ، مالم 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.

#### قبل الاستخدام:

- 1- انزع الغلاف الخارجي.
  - 2- نظف حلة طهي الأرز باستخدام قطعة قماش رطبة.
  - 3- عند الاستخدام لأول مرة، قد يصدر عن الجهاز رائحة بسيطة.
- \* وذلك لأن المنتج جديد ولم يستخدم من قبل.



الغطاء	1	8	صحن التسخين
سلة التبخير	2	9	كوب القياس
الإناء الداخلي	3	10	ملعقة بلاستيكية
الإناء الخارجي	4	11	فتحة خروج البخار
لمبة مؤشر الطبخ	5	12	مقابض جانبية
لمبة مؤشر الحرارة	6	13	سلك الطاقة
مفتاح التشغيل/ التحكم	7		

#### إرشادات هامة

- هناك احتياطات سلامة يجب اتباعها أثناء استخدام الأجهزة الكهربائية للتقليل من خطر الحريق والصدمة الكهربائية و/ أو إصابة الأشخاص وتشمل هذه الاحتياطات ما يلي:
- قراءة كل هذه التعليمات بعناية حتى ولو كانت على دراية باستخدام الجهاز.
  - لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس في الماء أو السوائل الأخرى حتى لا تتعرض لصدمة كهربائية .

# SONAI®

حلة طهي الأرز SH-3030



1.8 L

تعليمات التشغيل