



COOK IT Model CK-2401 23 PIECES SET

تهانينا على شرائك منتجات كوك ايت ومرحبا بك في عالم أدوات الطهي من Cookit! تم تصميم أدوات الطهي من Cookit بعد سنوات عديدة من الاستمتاع بالطهي والأداء المتفوق بشرط اتباع نصائح الاستخدام والعناية الخاصة بنا:

قبل اول استخدام:

- قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات والعلامات.
- ملاحظة: يتم شحن بعض أواني الطهي مع قطعة بلاستيكية واقية، وخاصة تلك الموجودة في قاعدة المقابض. يرجى التخلص منها قبل الاستخدام، حيث أن عدم إزالة هذه القطعة قد يؤدي إلى خطر نشوب حريق.

- اغسل أواني الطهي بالخل الابيض ثم اشطفها وجففها جيداً باستخدام قطعة قماش ناعمة أو منشفة ورقية.

- بالنسبة لأواني الطهي ذات الجزء الداخلي غير اللاصق، سخني كل مقلة على نار خفيفة لمدة 30 ثانية، ثم ارفعيها عن النار ووزع على ملعقة صغيرة من زيت الطهي على السطح الداخلي بالكامل باستخدام قطعة قماش نظيفة أو منشفة ورقية. امسح أي فائض.

نصائح عامة للطبخ:

- لا يمكن استخدام أدوات الطهي من Cookit في الميكروويف.
- استخدم فقط حرارة منخفضة إلى متوسطة مع أدوات الطهي الخاصة بك في جميع الأوقات (بما في ذلك الماء المغلي).
- توفر الحرارة المنخفضة إلى المتوسطة أفضل أداء للطهي. قد تسبب الحرارة العالية في إتلاف أدوات الطهي الخاصة بك ولا يعطي الضمان هذا النوع من التلف.

- لا تترك أدوات الطهي تغلي أبداً أو تترك قطعة فارغة من أدوات الطهي على حلقة ساخنة أو لهب غاز.
- حدد حجم حلقة الموقف أو لهب الغاز المناسب بحيث تلمس الحرارة أو لهب الغاز فقط الجزء السفلي من أدوات الطهي ولا تتساقط جوانب المقلة.

- لا تستخدم المقاقي المطلية بطبقة غير لاصقة للطهي.
- اترك المقاقي تبرد قبل التنظيف لمنع الانحناء الناتج عن الصدمات الحرارية الشديدة. تجنب أي تغيرات شديدة في درجات الحرارة.

- لا تنزلق أو تسحب أدوات الطهي عبر سطح الموقف لأن هذا قد يتسبب في تلف كل من أدوات الطهي وسطح الموقف.
- عند غلي الماء، أضف الملح إلى الماء فقط بعد أن يغلي حتى لا تتسرب حبيبات الملح في إتلاف المكونات الفولاذية لأواني الطهي

- لا تسخن الدهون أو الزيوت أبداً إلى الحد الذي يتسبب في دخانها أو احتراقها أو تحولها إلى اللون الأسود.
- يحرق الحليب بسهولة. سخنه على نار متوسطة إلى منخفضة حتى تتكون فقاعات حول الحواف.
- لتتجنب الانسكاب، لا تملأ المقاقي بأكثر من ثلثتها.

- تجنب استخدام المقاقي لتخزين الأطعمة الحمضية أو الملح أو الدهنية قبل أو بعد الطهي.
- ما لم يذكر خلاف ذلك، استخدم مقاقي تيفال على الموقف فقط وليس في الفرن - راجع أيضاً الأقسام المتعلقة بالمقابض والمقابض والأغطية.

ملاءمة واستخدام الموقف

- تأكد من ملاءمة المقلة لموقفك من خلال الرجوع إلى الرموز المعروضة على الغلاف أو العبوة أو الكatalog.
- قد يؤدي ارتفاع درجة حرارة المقلة إلى إتلاف خصائصها غير اللاصقة أو تشويه القاعدة. تجنب ارتفاع درجة حرارة أواني الطهي خاصة بدون طعام، كن حذراً عند استخدام وضع التسخين الأقصى أو وظيفة التعزيز.
- جفف دائماً قاعدة أواني الطهي قبل الطهي، خاصة إذا كنت تستخدمها على موقف سيراميك أو هالوجين أو حث، وإلا فقد تلتقط المقلة بالموقف.
- اعتماداً على نوع الموقف الخاص بك، قد تصبح قاعدة المقلة ملطخة أو مخدوشة. هذا أمر طبيعي.

- اختر شعلة غاز أو حلقة بحجم مناسب لقاعدة المقالة وركز المقالة فوق مصدر الحرارة.
- كن حذراً عند وضع المقالي على مواد الغاز حيث يختلف عدد أرجل الدعم وقد تحتاج المقالي الصغيرة بشكل خاص إلى حامل ثلاثي الأرجل، والذي توفره معظم شركات تصنيع مواد الغاز مع موادها أو يمكن شراؤها منها بشكل منفصل.
- على الموقد الخزفي، احرص على أن يكون الموقد وقاعدة المقالة/القدر نظيفين تماماً لتجنب انحسار أي شيء بين المقالة والموقد، وبالتالي خدش الموقد.
- لا تسحب المقالي أبداً على السطح - ارفع المقالة/القدر دائمًا.
- لا "تحرّك" أبداً المقالي أو المقالي الصينية أو المقالي المقلية على الموقد أثناء الطهي. لتحريك الطعام في المقالة، استخدم أداة مناسبة.

استخدمها على موقد الحث الحراري

- الحث الحراري هو طريقة تسخين أسرع وأقوى بكثير من مصادر الحرارة الأخرى. لضمان أداء أواني الطهي الخاصة بك:
 - لا تقم أبداً بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة
 - عند تسخين المقالة مسبقاً، نوصي بضبط الموقد (مستوى الإخراج) على إعداد درجة حرارة متوسطة المدى (يجب عليك الرجوع إلى تعليمات التشغيل الخاصة بموقد الحث الخاص بك).
 - إذا كنت تستخدم مقالة مطلية بطبقة غير لاصقة، فاستخدم تقنية Thermo-Signal™ حتى تتمكن من معرفة متى وصلت المقالة إلى درجة حرارة الطهي المثالية، ثم أضف طعامك وخفض الحرارة لحفظ على درجة الحرارة (لمنع ارتفاع درجة حرارة المقالة).
- ملاحظة: قد تتأثر كفاءة المقالة بقطر وقوية الموقد. قد لا تعمل أواني الطهي ذات قطر القاعدة الأصغر مقارنة بحجم الموقد الحثي على تشغيل تقنية التسخين الحثي.

نصائح مفيدة حول استخدام الغطاء

- استخدم دائمًا قفازات الفرن عند إزالة الغطاء أثناء الطهي، واحرص على إمالةه لتجهيزه بالبخار بعيداً عنك واحرص على إبعاد يديك ووجهك عن فتحات التهوية.
- لا تستخدم أغطية زجاجية بها شقوق أو خدوش ولا تحاول إصلاح أواني الطهي التالفة. تجنب استخدام أغطية أواني الطهي التالفة. لأسباب تتعلق بالسلامة، إذا تحطم الزجاج، فإنه مصمم ليتناثر إلى قطع صغيرة وينكسر للأسفل وليس للخارج.
- لا تضع أغطية زجاجية ساخنة في أو تحت الماء البارد أو مباشرة على سطح عمل بارد لأن التغير الشديد في درجة الحرارة يمكن أن يكسر الزجاج. هذا غير مشمول بالضمان.
- أغطية الزجاج المقصى آمنة للاستخدام في الفرن حتى أقصى درجة حرارة 350 درجة فهرنهايت/175 درجة مئوية/علامة الغاز 4. يجب إزالة الأغطية الزجاجية من الأواني قبل وضع الأواني في فرن أعلى من هذه الدرجة.
- إذا كانت أغطية الزجاج الخاصة بك تحتوي على مقابض مصنوعة من البلاكيليت التقى (أي بدون زخارف مضافة)، فهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت، علامة الغاز 4) لمدة ساعة واحدة كحد أقصى. لا ينبغي وضع المقابض المصنوعة من البلاكيليت مع الزخارف في الفرن على الإطلاق.
- أي غطاء يحتوي على مقبض مزود بفتحة تهوية بالبخار ليس آمناً للاستخدام في الفرن ولا ينبغي وضعه في الفرن.
- عند ترك مقالة مغطاة على الموقد بعد خفض الحرارة، تأكد من ترك فجوة هوائية بين الغطاء والمقالة أو فتحة تهوية البخار مفتوحة، وإلا فقد يحدث سد مفرغ من الهواء. إذا لاحظت وجود سد مفرغ من الهواء، فلا تحاول إزالة الغطاء من المقالة، اتصل بخط المساعدة للمستهلك.

المقابض ومؤشر الحرارة

- يمكن أن تسخن المقابض والأزرار في ظل ظروف معينة. احرص دائمًا على توفير قفازات الفرن للاستخدام. عند الطهي، تأكد من عدم وضع المقابض فوق حلقات ساخنة أخرى أو لهب غاز. لا تسمح للمقابض باللامس مع الحرارة المباشرة أو اللهب، ولا تضعها مباشرة تحت الشواية الساخنة.
- يتم تثبيت بعض المقابض والأزرار ببراغي قد ترتخي بمزور الوقت بسبب التسخين والتبريد المستمر للتثبيت. إذا حدث ذلك، فيجب إعادة ربطها بعانياة. لا تقرط في الربط، حيث قد يؤدي هذا إلى تلف الغطاء أو المقابض. إذا تعرّض ربط البراغي أو كانت المقابض مثبتة بمسامير برشامية أو ملحومة، فاتصل بخط المساعدة للمستهلك.
- إذا كانت المقابض والمقابض مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، فهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 482 درجة فهرنهايت/250 درجة مئوية/الغاز
- إذا كانت المقابض والمقابض مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مع بعض الحشوة أو الغلاف السيليكوني، فهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 400 درجة فهرنهايت/210 درجة مئوية/الغاز لمدة أقصاها ساعة واحدة في كل مرة.

- المقابض والمقابض المصنوعة من البلاستيك النقي (أي بدون زخارف مضافة) آمنة للاستخدام في الفرن حتى 175 درجة مئوية (350 درجة فهرنهايت/علامة الغاز 4) لمدة أقصاها ساعة واحدة.
- لا ينبغي وضع المقابض والمقابض المصنوعة من البلاستيك في الفرن على الإطلاق.
- أي مقبض مزود بتهوية بخارية ليس آمناً للاستخدام في الفرن ولا ينبغي وضعه في الفرن.

مؤشر الحرارة من COOKIT

أواني الطبخ ذات الطلاء غير اللاصق (الطبخ):

- بفضل طلائها غير اللاصق، لا تحتاج أواني الطهي الخاصة بك إلى دهون إضافية، مما يعزز الطهي الصحي.
- لا تسخن الدهون أو الزيوت أبداً إلى الحد الذي يحترق ويتحول إلى اللون الأسود.

أواني الطبخ ذات الطلاء غير اللاصق والسيراميك (العناءة والتنظيف)

- مع الاستخدام قد يحدث بعض تغيير اللون الطيفي للطلاء غير اللاصق. هذا أمر طبيعي تماماً ولن يؤثر على خصائص عدم الالتصاق لأواني الطهي الخاصة بك.
- العلامات السطحية الطفيفة أو التآكل أمر طبيعي ولن يؤثر على أداء السطح غير اللاصق. لن يتم تغطية هذه العلامات بالضمان.
- لا ينصح باستخدام بخاخات الطهي غير اللاصقة مع أواني الطهي غير اللاصقة. قد يؤدي استخدام مثل هذه البخاخات إلى تراكم غير مرئي على سطح المقدمة مما يؤثر على خصائص عدم الالتصاق في المقدمة.
- إذا أحرقت الطعام عن طريق الخطأ في المقالى، فاملاها بالماء الدافئ وسائل غسيل الأطباق واتركها منقوعة لمدة ساعة تقريباً بعد ذلك اغسلها كالمعتاد واستخدم إسفنجية غير كاشطة (إسفنجية تنظيف غير لاصقة) حسب الضرورة.
- إذا بدأ الطعام في "الالتصاق" بالمقدمة، فهذه عادة علامة على ضعف خصائص عدم الالتصاق بسبب ارتفاع درجة حرارة المقدمة؛ احترق الطعام في المقدمة أو تراكمت بقايا الطعام في المقدمة. لا يغطي ضمان الشركة المصنعة هذا الأمر (انظر قسم "الضمان")
- تم تصميم الطلاء غير اللاصق بحيث لا يتشقق أو ينقرس عند الاستخدام المنزلي العادي. إذا تم تناول جزيئات من الطلاء عن طريق الخطأ، فلا يوجد خطير. هذه الجزيئات غير سامة وحامضة تماماً، وإذا تم تناولها فهي غير ضارة تماماً في الجسم. إذا كانت لديك أي مخاوف، يرجى الاتصال بخط المساعدة للمستهلك.
- تعزز أواني الطهي الخزفية الطهي الصحي من خلال استهلاك كمية أقل من الدهون المشبعة والزيوت أثناء الطهي.

استخدام الأكسسوارات مع الأواني

- نوصي باستخدام أدوات المائدة البلاستيكية أو المصنوعة من السيليكون أو الخشبية للحصول على أفضل النتائج على المدى الطويل. يمكن استخدام معظم الأدوات المعدنية باستثناء السكاكين والمحففات. لا تقطع مباشرة في المقدمة. ومع ذلك، يجب توخي الحذر عند استخدام أي أداة معدنية. تجنب استخدام الأدوات ذات الحواف الحادة ولا تقطع مباشرة في المقدمة. لا تطعن أو تخدش السطح غير اللاصق. وبالتالي، لا يمكن تغطية الخدوش بالضمان
- العلامات السطحية الطفيفة أمر طبيعي ولن تقلل من أداء أواني الطهي الخاصة بك

استخدام الفرن والشواية

باستثناء طنجرة الجريل التي لا تحتوي على مقابض بلاستيكية، منوع استخدام الأواني في الفرن أو الجريل.

طنجرة (حلة) الجريل:

- أواني الطهي آمنة للاستخدام في الفرن حتى 482 درجة فهرنهايت/250 درجة مئوية/علامة الغاز 9 إذا كانت المقابض مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون أي مادة البلاستيك أو السيليكون أو العلاف. راجع قسم "المقبض والمقبض" للتحقق من درجة الحرارة الآمنة لأواني الطهي الخاصة بك.
- استخدم دائمًا قفازات الفرن عند نقل أواني الطهي إلى الفرن أو خارجه.
- يمكن وضع أواني الطهي ذات المقابض المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ والتي لا تحتوي على أي سيليكون أو حشوة من البلاستيك مع بطانة داخلية غير لاصقة أسفل الشواية ولكن يجب أن تكون على مسافة لا تقل عن 5 سم من سخانات الشواية.

تنظيف أواني الطبخ

- لإطالة عمر أواني الطهي، نوصي بغسلها يدوياً؛
- بعد كل استخدام، اغسل الطلاء الداخلي والخارجي للمقالة بالماء الساخن ومنظف سائل وإسفنجه. اشطفها وجففها جيداً.
- لا تستخدم وسادات التنظيف المعدنية أو الصوف السلكي الكاشط أو مسحوق التنظيف القوي.
- لا تضع الماء البارد أبداً في مقالة ساخنة أو تغمير أواني الطهي الساخنة في الماء البارد. قد تتسرب التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة في اثناء المعدن، مما يؤدي إلى قاعدة غير مستوية.
- لا تقع الجزء الخارجي من المقالى لفترة طويلة بسبب بعض المثبتات المصنوعة من الألومنيوم (مثل المسامير). جفف أواني الطهي جيداً دائمًا.
- للعناية المنتظمة، نظفي المقالى بالماء الساخن ومنظف سائل وإسفنجه (لا ينصح باستخدام مسحوق التنظيف ومنظفات التنظيف).
- لإزالة البقع العينية أو إذا احترق الطعام عن طريق الخطأ داخل المقالة، انقيها في الماء الساخن. استخدمي مسحوق تنظيف متخصص للفولاذ المقاوم للصدأ مع الماء لتكونين عجينة. ضعي العجينة باستخدام قطعة قماش ناعمة. مرريها بحركة دائرية من المنتصف إلى الخارج. اغسليها بالماء الساخن والصابون، وجففيها على الفور لمنع التشويف.
- لا تستخدمي المبيضات أو منظفات الفرن أو المنتجات التي تحتوي على الكلور على المقالى لأنها شديدة التأكل للفولاذ المقاوم للصدأ، حتى عند تخفيتها. ستؤدي إلى ظهور حفر صغيرة على سطح الفولاذ والتي قد تكون قبيحة وستؤثر على أداء الطهي.
- لا تستخدمي صوف الفولاذ أو منصات التنظيف الفولاذية أو المنظفات القاسية.
- من الآمن استخدام منصات التنظيف المصنوعة من النايلون.
- يرجى العلم بأن التشتيبات الخارجية والثثبيات المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ قد تصبح باهتهة بسبب الطبيعة الكاشطة لبعض منظفات غسالة الأطباق. لا يعطي الضمان هذه التأثيرات.
- حتى إذا كان منتجك آمناً للاستخدام في غسالة الأطباق، يوصى بغسله يدوياً وتجفيفه جيداً فور غسله لمنع التشويف.
- لا تترك أواني الطهي في غسالة الأطباق بعد انتهاء الدورة.
- مع أواني الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، قد يظهر تغير في اللون الأزرق أو الأصفر بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي قد ينتج عن ارتفاع درجة الحرارة ولا يشير إلى أي مشكلة في أواني الطهي.
- قد يحدث ما يلي أيضاً بسبب التنظيف غير الكافي أو تركها لتجف في الغليان: بقع بيضاء (على سبيل المثال من على البطاطس)، قشور بيضاء دقيقة، تأثير قوس قزح / بريق قزحي، حلقات تجفيف بنية (علامات مائية).
- إذا كان المنتج مصنوعاً من الفولاذ المقاوم للصدأ، فقد يظهر تغير في اللون على السطح الخارجي. يمكن إزالة تغير اللون باستخدام منظف خاص لأواني الطهي المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، أو عن طريق غلي عصير الليمون أو الخل الأبيض برفق في المقالة (تأكد من أن المطبخ جيد التهوية) وفركه برفق باستخدام إسفنجه غير كاشطة.

غسالة الأطباق

- ليست كل أواني الطهي من COOKIT آمنة للغسل في غسالة الأطباق. يرجى التتحقق من الملصقات الموجودة على العبوة. يرجى أيضاً الرجوع إلى قسم "المقابض والأزرار والأغطية".
- إذا كانت أواني الطهي آمنة للغسل في غسالة الأطباق، فلا يزال من المستحسن غسلها يدوياً. إذا كنت تغسل الأطباق، فاستخدم منظفات غسيل الأطباق الأقل تأكلاً مثل السائل النقي أو الجل أو المسحوق بدلاً من الأقراص المركبة لأنها يمكن أن تكون شديدة التأكل.
- إذا وضعت في غسالة الأطباق، فقد يصبح الطلاء الخارجي وأي مثبتات من الألومنيوم باهتهة ومتغيرة اللون بسبب عمل بعض المنظفات. لا يعطي ضماننا هذا النوع من التأكل، ومع ذلك لن يتأثر أداء المقالة.
- لا تترك أواني الطهي في غسالة الأطباق بعد انتهاء الدورة.

إعادة التدوير

تحتوي معداتك على مواد قيمة يمكن استعادتها أو إعادة تدويرها. اتركه في نقطة تجميع النفايات المدنية المحلية.