EN

ITN250929008-V4

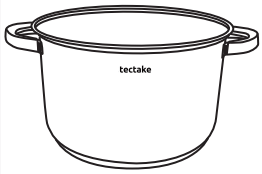
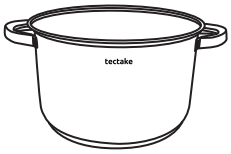
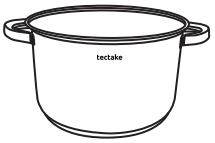
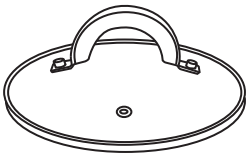
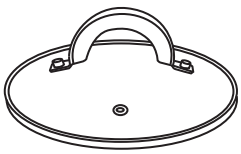
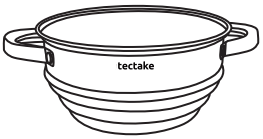
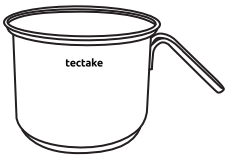
405188
406397

Care and maintenance instructions

ORIGINAL INSTRUCTION MANUAL
RETAIN FOR FUTURE REFERENCE



PARTS LIST

A1  Φ24x14.5cm-6.2L 1pc	A2  Φ20x12.5cm-3.7L 1pc	A3  Φ18x11.5cm-2.7L 1pc	A4  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	B1  Φ24cm 2pcs
B2  Φ20cm 1pc	B3  Φ18cm 1pc	B4  Φ16cm 2pcs	C  Φ20cm 1pc	D  Φ14x11cm-1.5L 1pc
E  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	F  Φ24x7.5cm-3.0L 1pc	G  Φ28x7.5cm-4.3L 1pc		

●Completely remove any stickers.
●Before using any cookware with a non-stick coating for the first time, fir in the cookware once, clean it using a standard washing-up liquid and dry.
●When frying, first allow the empty cookware to heat up (moderate heat), then add the food and brown it, and then cook through at a low heat setting.
●The following points apply to oils and fats: Butter and margarine should not be heated above 160°C. Ingredients such as water, salt and milk protein burn quickly and when they burn they detract from the taste of your dishes.
tectake recommendation: Oils, regular fats and clarified butter do not contain water or additives. They can be heated up to 220°C. Hydrogenated vegetables are suitable for frying at high temperatures up to 280°C.
●When the handle is screwed to the cookware, the handle screw may become loosened.
If necessary, tighten using a standard screwdriver.
●After use, clean as soon as possible using hot water and a little washing-up liquid, and then dry (dishwasher safe).
●To remove dried-on food, boil water containing washing-up liquid in the cookware briefly and then loosen the residue using a washing-up brush. Do not use any hard objects, or any steel wool or scouring powder.
●Remove iridescent discolorations, which can be caused by washing-up liquid, and stains on the base of the cookware (limescale) using household vinegar/citric acid and a soft cloth.



●Prior to every usage, please check the base of the cookware and the glass-ceramic hob for any residue. Even small impurities may leave scratch marks on the glass-ceramic hob.
●Do not leave heated fat unsupervised.
●Do not use water to extinguish burning fat; instead use a blanket or a suitable fire extinguisher.
●Do not heat the cookware for extended periods when it is empty.
●Never add salt to cold water before heating. This may cause damage to the base.
●**CAUTION!** Handles will become hot. Please use oven gloves.
●Please ensure hot lids are not cooled down suddenly from hot to cold.
●Never allow small children to play near hot cookware unsupervised.
●Place cookware on suitable protective mats, to protect table covers and tables.
●Please note: tectake is not responsible for damage that occurs as a result of not observing the care and maintenance instructions. A right of recourse is therefore excluded.
IN THE CASE OF USE ON INDUCTION HOBS
●**PLEASE NOTE!** High heating-up rate - do not overheat cookware when preheating. If overheating does occur, please ventilate the room sufficiently.
●Under certain conditions, a sound may be emitted due to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware. This is completely normal and is not the result of any defect in your induction hob or the cookware.
●The cookware should be placed in the center of the induction hob ring.
●Do not touch the glass-ceramic surface immediately after cooking because twill be hot from the residual heat from the base of the cookware. Always keep children at a distance.
Disposal information
Help protect the environment. There is a public collection system for the disposal of packaging materials and old appliances. For more information on locations and opening hours, please contact your local authority or consumer advice center.

Contact person tectake Ltd
18 Soho Square London W1D 3QL United Kingdom
Telephone: +44 203 488 4565
www. tectake.co.uk mail@tectake.co.uk

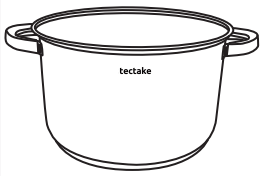
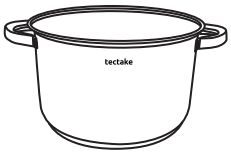
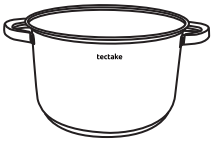
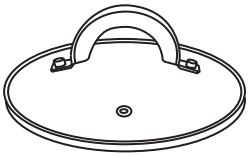
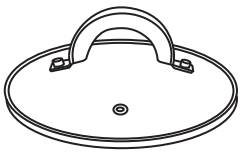
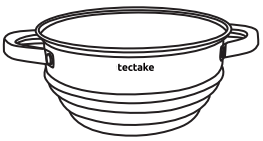
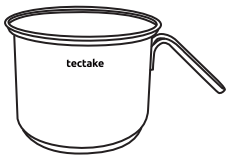
DE

Gebrauchs- und Pflegehinweise

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG
FÜR KÜNFTIGE VERWENDUNG AUFBEWAHREN



STÜCKLISTE

A1  Φ24x14.5cm-6.2L 1pc	A2  Φ20x12.5cm-3.7L 1pc	A3  Φ18x11.5cm-2.7L 1pc	A4  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	B1  Φ24cm 2pcs
B2  Φ20cm 1pc	B3  Φ18cm 1pc	B4  Φ16cm 2pcs	C  Φ20cm 1pc	D  Φ14x11cm-1.5L 1pc
E  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	F  Φ24x7.5cm-3.0L 1pc	G  Φ28x7.5cm-4.3L 1pc		

●Eventuell vorhandene Aufkleber komplett entfernen.
●Vor dem ersten Gebrauch mit Wasser füllen und dieses erhitzen, bis es kocht. Danach mit heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gründlich reinigen und abtrocknen.
●Beim Braten das leere Kochgeschirr anheizen (mittlere Hitze), dann Ihr Bratgut anbräunen und bei kleiner Heizstufe fertig garen.
●Zu Ölen und Fetten ist generell zu sagen: Butter und Margarine sollten Sie nur bis 160°C verwenden. Inhaltsstoffe wie Wasser, Salz und Milcheiweiß verbrennen schnell und beeinträchtigen dann auch den Geschmack Ihrer Speisen.
tectake-Empfehlung: Öle, normale Fette und Butterschmalz enthalten kein Wasser und keine Zusatzstoffe. Sie können bis 220 °C erhitzt werden. Zum scharfen Anbraten bis 280 °C sind gehärtete Pflanzenfette geeignet.
●Geschraubte Griffe können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder festzuziehen.
●Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und abtrocknen (spülmaschinengeeignet).
●Festsitzende Speisereste mit Spülmittellauge kurz aufkochen und mit einer Spülbürste lösen. Keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuermittel verwenden.
●Buntschillernde Verfärbungen, die durch Spülmittel entstehen können, oder Flecken am Boden des Kochgeschirrs (Kalkablagerungen) mit Haushaltsessig/Zitronensäure und einem weichen Tuch entfernen.



●Bitte kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch den Boden des Kochgeschirrs und das Glaskeramik-Kochfeld auf eventuelle Rückstände. Schon leichte Verunreinigungen können Kratzspuren auf dem Glaskeramik-Kochfeld hinterlassen.
●Fett nicht unbeaufsichtigt lassen!
●Brennendes Fett nicht mit Wasser, sondern mit einer Decke oder mit einem geeigneten Feuerlöscher löschen!
●Das Kochgeschirr nicht über längere Zeit leer erhitzen.
●Nie Salz in kaltes Wasser geben und danach erhitzen. Dies kann am Boden zu Beschädigungen führen.
●**VORSICHT!** Handgriffe werden heiß. Bitte Topflappen verwenden.
●Heißen Deckel bitte nicht schockartig abkühlen.
●Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
●Heißes Kochgeschirr auf geeignete Untersetzer stellen, um Tischdecke und Tisch zu schützen.
●Hinweis: Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Pflegeanleitung entstehen, werden durch tectake nicht ersetzt. Ein Regressanspruch ist deshalb ausgeschlossen.
BEI NUTZUNG AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN
●ACHTUNG! Hohe Aufheizgeschwindigkeit, Kochgeschirr beim Vorheizen nicht überhitzen. Sollte es doch zu einer Überhitzung kommen, lüften Sie bitte den Raum ausreichend.
●Unter bestimmten Umständen kann ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetische Eigenschaft der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist. Dies ist völlig normal und nicht auf einen Defekt Ihres Induktionsfeldes oder des Kochgeschirrs zurückzuführen.
●Das Kochgeschirr ist mittig auf dem Induktionsfeld anzuordnen.
●Nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
Entsorgungshinweise
Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale. Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Ansprechpartner tectake GmbH
Tauberweg 41 97999 Igersheim
Telefon: +49 7931 991 920
www.tectake.de E-Mail: verkauf@tectake.de

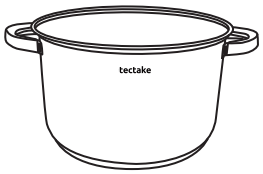
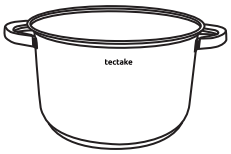
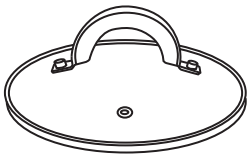
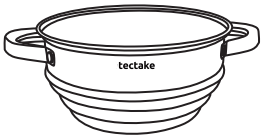
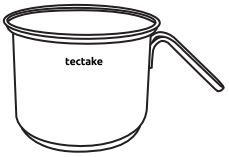
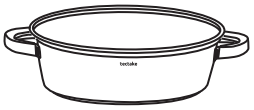
FR

Consignes d'utilisation et d'entretien

TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL
A CONSERVER POUR UNE UTILISATION FUTURE



PARTS LIST

A1  Φ24x14.5cm-6.2L 1pc	A2  Φ20x12.5cm-3.7L 1pc	A3  Φ18x11.5cm-2.7L 1pc	A4  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	B1  Φ24cm 2pcs
B2  Φ20cm 1pc	B3  Φ18cm 1pc	B4  Φ16cm 2pcs	C  Φ20cm 1pc	D  Φ14x11cm-1.5L 1pc
E  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	F  Φ24x7.5cm-3.0L 1pc	G  Φ28x7.5cm-4.3L 1pc		

●Retirer entièrement les éventuels autocollants.
●Avant la première utilisation, faire bouillir suffisamment d'eau, puis net minutieusement à l'eau chaude en ajoutant un liquide vaisselle du commeerce et bien sécher.
●Pour la cuisson, porter l'ustensile de cuisson vide à température moyenne,puis faire dorer l'aliment et le laisser mijoter à faible température.
●En ce qui concerne les huiles et les matières grasses, vous ne devriez paslépasser, d'une manière générale, une température maximale de 160°C, comme par exenhple, pour le beurre et la margarine. L'eau, le sel et les protéines de lait brûement et nuisent alors à la saveur de vos plats.
Recommandation de tectake : Les huiles les matières grasses normales et le beurre clarifié ne contiennent ni eau ifs. lls peuvent être portés à une température maximale de 220°C. Les graisses végéles solides conviennent à la saisie rapide jusqu'à 280°C.
●Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard.
●Après utilisation, nettoyer rapidement l'ustensile à l'eau chaude avec un liquide vaisselle, puis sécher (adapté au lave-vaisselle).
●Réchauffer brièvement les restes d'aliments incrustés et les détacherà la brosse à vaisselle. Ne pas utiliser d'objets durs, de tampon d'acier ou de poudre àrécurer.
●Pour enlever les décolorations multicolores pouvant se produire suite à l'tilisation de liquide vaisselle ou bien pour faire disparaître des taches au fond de le de cuisson (tartre), vous pouvez utiliser du vinaigre/de l'acide citrique et chiffon doux.



●Avant chaque utilisation, veuillez contrôler le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque vitrocéramique à la recherche d'éventuels résidus. Même de légères uretés peuvent rayer la plaque vitrocéramique.
●Ne pas laisser les cuissons avec de la matière grasse sans surveillance !
●Ne pas éteindre la matière grasse en feu avec de l'eau, mais avec un tissuille et essoré ou un extincteur approprié !
●Ne pas chauffer longtemps l'ustensile de cuisson lorsqu'il est vide.
●Ne jamais ajouter de sel à l'eau froide et ensuite faire chauffer. Ceci ri d'endommager le fond.
●**ATTENTION !** Les poignées deviennent brûlantes. Veuillez utiliser des rmaniques.
●Ne pas refroidir brutalement le couvercle brûlant.
●Ne pas laisser les enfants sans surveillance à proximité d'un ustensile desson brûlant.
●Poser l'ustensile de cuisson chaud sur un dessous-de-plat approprié afinde protéger la nappe et la table.
●Remarque : tectake décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de la notice d'utilisation et d'entretien. Par conséquent, tout droit de recours est exclu.
EN CAS D'UTILISATION SUR PLAQUES INDUCTION
●ATTENTION ! Ne pas surchauffer l'ustensile de cuisson pendant le préchaulffage. Si malgré cela il y avait surchauffe, veuillez aérer suffisamment la pièccе.
●Dans certains cas, un bruit imputable à la propriété électromagnétique de source de chaleur et de l'ustensile de cuisson peut être perçu. Ceci est tout à fait nomal et n'est pas dû à un défaut de votre plaque induction ou de votre ustensile d
●L'ustensile de cuisson doit être placé au centre de la plaque induction.
●Ne pas toucher immédiatement la surface vitrocéramique après la cuisson cacelle-ci sera brûlante en raison de la chaleur résiduelle du fond de l'ustensile cde cuisson. I faut absolument tenir les enfants à distance.
Indications concernant l'élimination
Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs.

Personne de contact Made4Home SAS
137 av. Gustave Eiffel ZI Rognac Nord13340 Rognac (France)
téléphone au: +33 4 42 81 81 80
www.tectake.fr E-Mail: contact@tectake.fr

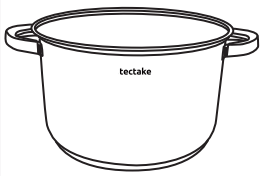
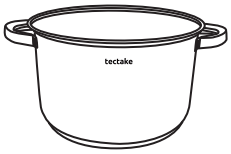
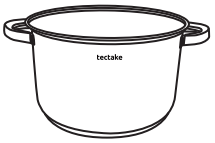
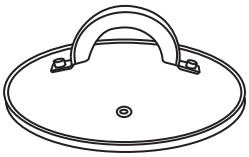
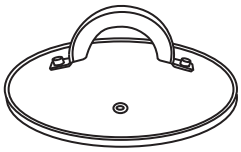
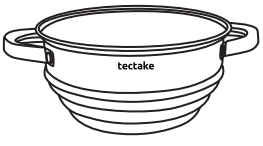
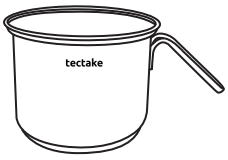
ES

Instrucciones para el cuidado y mantenimiento

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO DEL FABRICANTE TRADUCIDO
CONSERVAR PARA SER LEÍDO POR CADA NUEVO USUARIO, ANTES DE UTILIZAR EL ARTÍCULO POR PRIMERA VEZ



LISTA DE PIEZAS

A1  Φ24x14.5cm-6.2L 1pc	A2  Φ20x12.5cm-3.7L 1pc	A3  Φ18x11.5cm-2.7L 1pc	A4  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	B1  Φ24cm 2pcs
B2  Φ20cm 1pc	B3  Φ18cm 1pc	B4  Φ16cm 2pcs	C  Φ20cm 1pc	D  Φ14x11cm-1.5L 1pc
E  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	F  Φ24x7.5cm-3.0L 1pc	G  Φ28x7.5cm-4.3L 1pc		

●Quite todas las pegatinas en su totalidad.
●Antes de utilizar por primera vez una batería de cocina con revestimiento antiadherente, caliéntela una vez, límpiela con un detergente normal y séquela.
●Al freír, primero deje que se caliente la batería de cocina vacía (fuego moderado), después añada los alimentos y dórelos, y a continuación cocínelos a fuego lento.
●Las siguientes indicaciones se aplican a aceites y grasas: La mantequilla y la margarina no deben calentarse a más de 160°C. Ingredientes como el agua, la sal y las proteínas de la leche se queman rápidamente y, al quemarse, restan sabor a los platos.
Recomendación tectake: Los aceites, las grasas normales y la mantequilla clarificada no contienen agua ni aditivos. Pueden calentarse hasta 220°C. Las verduras hidrogenadas son adecuadas para freír a altas temperaturas, hasta 280°C.
●Al atornillar el mango a la olla, el tornillo del mango puede aflojarse. Si fuera necesario, apriételo con un destornillador normal.
●Después de su uso, límpiela lo antes posible con agua caliente y un poco de detergente líquido y séquela (apta para lavavajillas).
●Para eliminar los restos de comida, hierva brevemente agua con detergente líquido en la batería de cocina y, a continuación, quítelos con un cepillo. No utilice objetos duros, estropajos ni detergentes en polvo.
●Elimine las decoloraciones iridiscentes que pueden ser causadas por el líquido lavavajillas y las manchas en la base de la batería de cocina (cal) utilizando vinagre/ácido cítrico y un paño suave.



●Antes de cualquier uso, por favor, revise que no haya restos en la base de la batería de cocina ni en la vitrocerámica. Incluso los residuos pequeños pueden dejar marcas o arañazos en la vitrocerámica.
●No deje aceite caliente sin vigilancia.
●No utilice agua para apagar el aceite o la grasa ardiendo; en su lugar, utilice una manta o un extintor adecuado.
●No caliente la batería de cocina durante períodos prolongados cuando esté vacía.
●No añada nunca sal al agua fría antes de calentarla. Podría dañar la base.
●**¡PRECAUCIÓN!** Las asas se calientan. Utilice guantes de cocina.
●Asegúrese de que las tapas calientes no se enfríen repentinamente.
●Nunca permita que los niños pequeños jueguen cerca de utensilios de cocina calientes sin supervisión.
●Coloque los utensilios de cocina sobre salvamanteles adecuados para proteger los manteles y las mesas.
●Por favor, tenga en cuenta: tectake no se hace responsable de los daños producidos por no seguir las instrucciones de cuidado y mantenimiento. Por lo tanto, queda excluido el derecho de recurso.
EN CASO DE USO EN VITROCERÁMICA
●**¡ATENCIÓN!** Calentamiento muy rápido: no sobrecaliente los utensilios de cocina durante el precalentamiento. En caso de sobrecalentamiento, ventile suficientemente la habitación.
●Bajo ciertas condiciones, puede emitirse un sonido debido a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y de la batería de cocina. Esto es completamente normal y no es el resultado de ningún defecto en su placa de inducción o en la batería de cocina.
●La batería de cocina debe colocarse en el centro del anillo de la placa de inducción.
●No toque la superficie de la vitrocerámica inmediatamente después de cocinar, ya que estará caliente por el calor residual de la base de la batería de cocina. Mantenga siempre alejados a los niños.
Información sobre eliminación
Ayude a proteger el medio ambiente. Existe un sistema público de recogida para la eliminación de materiales de embalaje y aparatos viejos. Para más información sobre lugares y horarios, póngase en contacto con su ayuntamiento o centro de asesoramiento al consumidor.

Persona de contacto Ibérica de Distribuciones online del Hogar, SLU,
Méndez Álvaro 20, Madrid 28045,
Teléfono: +34 912907933
www.tectake.es correo electrónico: mail@idoh.es

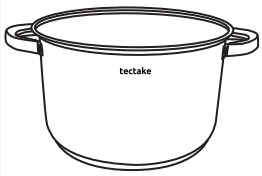
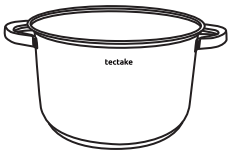
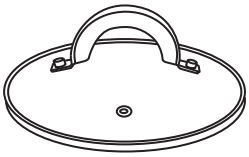
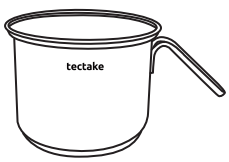
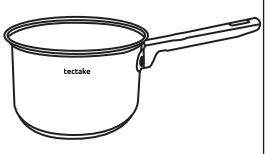
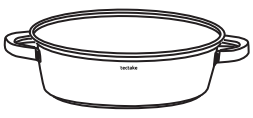
IT

Istruzioni per l’utilizzo e per la manutenzione

MANUALE ORIGINALE DI ISTRUZIONI
CONSERVARE PER POTERLO CONSULTARE IN FUTURO



LISTA DEI PEZZI

A1  Φ24x14.5cm-6.2L 1pc	A2  Φ20x12.5cm-3.7L 1pc	A3  Φ18x11.5cm-2.7L 1pc	A4  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	B1  Φ24cm 2pcs
B2  Φ20cm 1pc	B3  Φ18cm 1pc	B4  Φ16cm 2pcs	C  Φ20cm 1pc	D  Φ14x11cm-1.5L 1pc
E  Φ16x10.5cm-1.9L 1pc	F  Φ24x7.5cm-3.0L 1pc	G  Φ28x7.5cm-4.3L 1pc		

●Rimuovere completamente gli adesivi eventualmente presenti.
●Prima dell'utilizzo, far bollire a lungo, successivamente pulire accuratamente con acqua calda aggiungendo un comune detersivo per piatti, quindi asciugare.
●Per cucinare, far riscaldare prima la pentola vuota (a fuoco medio), quindi rosolare il cibo e cuocere a fuoco basso.
●Per quanto riguarda gli oli e i grassi in generale: burro e margarina devono essere utilizzati solo fino a 160°C. Ingredienti come acqua, sale, e proteine del latte bruciano rapidamente e influenzano il sapore del cibo.
Raccomandazione tectake: oli, grassi normali e burro chiarificato non contengono acqua o additivi. Possono essere riscaldati fino ai 220 °C. Per rosolare a temperature fino a 280 °C, sono adatti i grassi vegetali idrogenati.
●Gli accessori avvitati possono allentarsi nel tempo, ma possono essere facilmente riavvitati con un cacciavite standard.
●Dopo l'utilizzo, pulire il prima possibile con acqua calda e un po' di detersivo per piatti, quindi asciugare (lavabile in lavastoviglie).
●Per rimuovere residui di cibo ostinati, far bollire brevemente una soluzione di acqua e detersivo nella pentola e far sciogliere i residui con una spazzola per piatti. Non utilizzare oggetti duri, lana d'acciaio o sabbia abrasiva.
●Per eliminare le variazioni di colore iridescenti, causate dal detersivo per piatti, o le macchie sul fondo del recipiente (calcare), utilizzare aceto domestico/acido citrico e un panno morbido.



●Controllare il fondo della pentola e la superficie di cottura in vetroceramica prima di ogni utilizzo per riscontrare eventuali residui. Anche residui molto piccoli possono causare graffi sulla superficie in vetroceramica.
●Non lasciare materiale grasso sul fuoco senza sorvegliarlo!
●Se il grasso dovesse prendere fuoco, spegnerlo con una coperta o un estintore adatto, non con acqua!
●Non surriscaldare la pentola a vuoto per lunghi periodi.
●Non versare mai il sale in acqua fredda e successivamente riscaldare. Ciò potrebbe causare danni al fondo della pentola.
●ATTENZIONE! Le maniglie si riscaldano notevolmente. Utilizzare presine.
●Non raffreddare bruscamente i coperchi caldi.
●Non lasciare mai bambini piccoli incustoditi vicino al pentolame caldo.
●Posizionare il pentolame caldo su sottopentole adatte per proteggere tovaglie e tavoli.
●Nota: I danni causati dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'utilizzo e per la manutenzione non sono responsabilità di tectake. Pertanto, non sarà possibile avanzare alcuna richiesta di risarcimento.
USO SU PIANI DI COTTURA A INDUZIONE
●ATTENZIONE! Elevata velocità di riscaldamento, evitare il surriscaldamento del pentolame durante il preriscaldamento. In caso di surriscaldamento, aerare abbondantemente l‘ambiente.
●In determinate circostanze, potrebbe verificarsi un rumore dovuto alle proprietà elettromagnetiche della sorgente di calore e del pentolame. Ciò è del tutto normale e non è dovuto ad un difetto del piano di cottura a induzione o del pentolame.
●Posizionare il pentolame al centro del piano di cottura a induzione.
●Dopo la cottura, evitare di toccare immediatamente la superficie in vetroceramica, poiché la zona di cottura si riscalda attraverso il calore residuo del fondo del pentolame. Tenere i bambini sempre alla larga.
Istruzioni per lo smaltimento
Contribuire alla tutela dell'ambiente. Per lo smaltimento dei materiali di imballaggio e degli elettrodomestici usati, sono disponibili sistemi di raccolta pubblici. Per ulteriori informazioni su indirizzi e orari, contattare il proprio comune o l'associazione dei consumatori. Per eventuali domande, reclami e richieste di garanzia, contattare il nostro servizio clienti all'indirizzo indicato sul retro.
Conservare il manuale per poterlo consultare all’occorrenza o per eventuali richieste/reclami. In caso di restituzione del prodotto, è necessario fornire anche il manuale.

Persona di contatto tenulodi S.r.l.
Via Manzano 70 33040 Premariacco (UD)
Numero di telefono: +39 0471 1800175
www.tectake.it E-Mail: mail@tectake.it