MANUAL DE INSTRUÇÕES

evinox
cooking the future

PT | ES | FR | EN

PT

Instruções de uso:

1. Antes da primeira utilização, retire todas as etiquetas com a ajuda de um algodão embebido em acetona ou álcool. Comece por uma das pontas da etiqueta, até que essa comece a descolar. Lave e seque a peça.
Atenção: é importante lavar com água e detergente logo após a remoção, para evitar o aparecimento de manchas que possam danificar o inox.

2. Utilize as fontes de calor recomendadas.

VITRO CERÂMICA
CERAMIC

INDUÇÃO
INDUCTION

ELÉCTRICA
ELECTRIC

GÁS
GAS

3. O diâmetro do fundo da peça deve corresponder ao diâmetro da fonte de calor. É preferível que seja inferior ao fundo da panela do que o contrário.

4. Não deixe a peça vazia sobre a fonte de calor ligada.

5. Inicialmente use calor médio e logo reduza para o mínimo. (excesso de calor, para além de provocar um maior consumo de gás ou energia, provoca manchas e pode deteriorar a peça).

6. Evite adicionar sal antes que os alimentos comecem a ferver. O sal em contacto direto com a peça pode provocar corrosão.

PT

Conselhos úteis de manutenção após uso:

1. Manchas de alimentos ou esbranquiçadas:

- Aplique vinagre ou sumo de limão sobre a peça e esfregue suavemente com a esponja do lado macio. Deixe atuar por cerca de 15 minutos. Lave a peça normalmente.

2. Alimentos queimados:

- Imediatamente após a cozedura, com a peça ainda quente, remova os restos de comida queimada com uma colher de pau ou plástico (use luvas para evitar contacto com superfícies quentes). Junte um copo de vinagre branco com um pouco de água e deixe ferver alguns minutos. Deixe arrefecer e lave a peça com um produto específico para remoção de gorduras difíceis ou abrilhantador de inox.

3. Manchas coloridas ou acastanhadas (calor em excesso):

- Aplique sobre a peça seca, um produto específico para abrilhantar inox. Deixe atuar por cerca de 2 a 3 minutos. Lave a peça normalmente.

4. Como lavar a louça em aço inox:

- Lave a peça manualmente ou na máquina de lavar louça com água e detergente.
- Evite detergentes com lixívia ou cloro.
- Não use esfregões de palha d'aço para lavar a peça.
- Esfregões abrasivos podem riscar a superfície exterior da peça.

Declaração de Conformidade

- Para os devidos efeitos, declaramos que a louça de cozinha marca Evinox cumpre com as disposições do regulamento CE 1935/2004, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a contacto alimentar

PT

Condições de Garantia

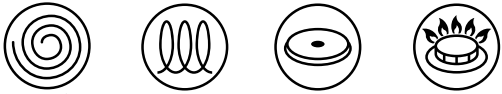
A louça de cozinha Evinox beneficia de 2 anos de garantia contra eventuais defeitos de fabrico, em condições de uso normal, de acordo com a legislação em vigor (Decreto-Lei nº 67/2003, alterado pelo Decreto-Lei nº 84/2008). O usufruto da garantia será apenas considerado mediante apresentação do respetivo comprovativo de compra. O período de garantia é contado a partir da data de compra. Nesse período serão reparadas ou substituídas, gratuitamente, todas as peças deterioradas em consequência de defeitos de fabrico. Esta garantia não abrange danos causados por utilização negligente, uso indevido ou acidente.

ES

Instrucciones de uso:

1. Antes de usarlo por primera vez, quite todas las pegatinas con la ayuda de un algodón empapado en acetona o alcohol. Empiece en un extremo de la pegatina hasta que comience a desprenderse. Lavar y secar el producto.
Atención: es importante lavar con agua y detergente inmediatamente después de la extracción, para evitar la aparición de manchas que puedan dañar el acero inoxidable.

2. Utilice las fuentes de calor recomendadas.



3. El diámetro del fondo de las piezas debe corresponder al diámetro del Fuente de calor. Es preferible que sea más bajo que el fondo del producto que al revés.

4. No deje la olla vacía sobre la fuente de calor conectada.

5. Utilice inicialmente fuego medio y luego reduzca al mínimo. (exceso de calor, además de provocar un mayor consumo de gas o energía, mancha y puede deteriorar el producto).

6. Evite añadir sal antes de que la comida comience a hervir. La sal en contacto directo con el producto puede provocar corrosión

ES

Consejos útiles de mantenimiento después del uso:

1. Manchas de comida o blanquecinas:

- Aplicar vinagre o zumo de limón sobre la pieza y frotar suavemente con la esponja en el lado suave. Dejar actuar unos 15 minutos. Lave la pieza como de costumbre.

2. Comida quemada:

- Inmediatamente después de la cocción, con la pieza aún caliente, retirar restos de comida quemada con una cuchara de madera o plástico (use guantes para evitar el contacto con superficies calientes). Agrega un vaso de vinagre blanco con un poco de agua y hervir unos minutos. Deje enfriar y lave el olla con un producto específico para eliminar grasas difíciles o abrillantador de acero inoxidable.

3. Manchas de color o marrón (exceso de calor):

- Aplicar sobre la parte seca, un producto específico para iluminar acero inoxidable. Dejar actuar de 2 a 3 minutos. Lave la pieza como de costumbre.

4. Cómo lavar los utensilios de cocina de acero inoxidable:

- Lavar la pieza manualmente o en el lavavajillas con agua. y detergente.
- Evite los detergentes con lejía o cloro.
- No utilice estropajos de lana de acero para lavar la prenda.
- Las almohadillas abrasivas pueden rayar la superficie exterior.

Declaración de conformidad

- Para los fines adecuados, declaramos que los utensilios de cocina Evinox cumplen con las disposiciones del Reglamento CE 1935/2004, de 27 Octubre de 2004 sobre materiales y objetos destinados al contacto alimentar.

ES

Condiciones de garantía

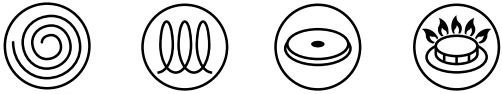
El menaje de cocina Evinox ofrece una garantía de 2 años para eventuales defectos de fabricación, en condiciones normales de uso, de acuerdo con la legislación vigente (Decreto Ley nº 67/2003, modificado por Ley -Decreto-nº 84/2008). La validad de la garantía solo se considerará previa presentación del comprobante de compra. El período de garantía empieza en la fecha de compra. Durante ese período, todas las piezas deterioradas como resultado de defectos de fabricación serán reparadas o reemplazadas, sin cargo. Esta garantía no cubre ningún daño causado por un uso negligente o inadecuado, o por accidente.

FR

Mode d'emploi:

1. Avant d'utiliser pour la première fois, retirez toutes les étiquettes à l'aide d'un coton imbibé d'acétone ou d'alcool. Commencez à une extrémité du l'étiquette jusqu'à ce qu'elle commence à se décoller. Lavez et séchez le produit.
Attention: il est important de laver avec de l'eau et du détergent immédiatement après le retrait, pour éviter l'apparition de taches qui pourraient endommager l'acier inoxydable.

2. Utilisez les sources de chaleur recommandées.



3. Le diamètre du fond des pièces doit correspondre au diamètre du Source de chaleur. Il est préférable qu'il soit plus bas que le fond de la casserole que l'inverse.

4. Ne laissez pas le pot vide sur la source de chaleur connectée.

5. Utilisez d'abord un feu moyen, puis réduisez au minimum. (chaleur excessive, en plus de provoquer une plus grande consommation de gaz ou d'énergie, il taches et peuvent détériorer le produit).

6. Évitez d'ajouter du sel avant que les aliments ne commencent à bouillir. Le sel dans le contact direct avec le produit peut provoquer de la corrosion.

FR

Conseils d'entretien utiles après utilisation:

1. Taches d'aliments ou blanchâtres:

- Appliquer du vinaigre ou du jus de citron sur la pièce et frotter doucement avec l'éponge sur le côté doux. Laisser agir environ 15 minutes. Lavez la pièce normalement.

2. Aliments brûlés:

- Immédiatement après la cuisson, la pièce encore chaude, retirer les restes d'aliments brûlés avec une cuillère en bois ou en plastique (utilisez des gants pour éviter tout contact avec des surfaces chaudes). Ajouter un verre de vinaigre blanc avec un peu d'eau et faire bouillir quelques minutes. Laisser refroidir et laver le pot avec un produit spécifique pour éliminer les graisses difficiles ou produit de rinçage en acier inoxydable.

3. Taches colorées ou brunâtres (chaleur excessive):

- Appliquer sur la partie sèche, un produit spécifique pour éclaircir acier inoxydable. Laisser agir 2 à 3 minutes. Lavez la pièce normalement.

4. Comment laver les ustensiles de cuisine en acier inoxydable:

- Laver la pièce manuellement ou au lave-vaisselle avec de l'eau et détergent.
- Évitez les détergents contenant de l'eau de Javel ou du chlore.
- N'utilisez pas de tampons à récurer en laine d'acier pour laver l'article.
- Les tampons abrasifs peuvent rayer la surface extérieure de la pièce.

Déclaration de conformité

- Pour les besoins appropriés, nous déclarons que les ustensiles de cuisine EVINOX est conforme aux dispositions du règlement CE 1935/2004 du 27 Octobre 2004 sur les matériaux et objets destinés au contact alimentaire.

FR

Conditions de garantie

Les ustensiles de cuisine Evinox offrent une garantie de 2 ans contre d'éventuels défauts de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément à la législation en vigueur (décret-loi n ° 67/2003, tel que modifié par la loi -Décret- n ° 84/2008). La validité de la garantie ne sera considérée que sur présentation de la preuve d'achat. La période de garantie commence à partir de la date d'achat. Pendant cette période, toutes les pièces détériorées à la suite de défauts de fabrication seront réparées ou remplacées gratuitement. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation négligente ou inappropriée, ou par accident.

EN

Instructions for use:

1. Before using for the first time, remove all labels with the help of acotton soaked in acetone or alcohol. Start at one end of the label until it starts to peel off. Wash and dry the product.
Attention: it is important to wash with water and detergent immediately after removal, to avoid the appearance of stains that could damage the stainless steel.

2. Use the recommended heat sources.

VITRO CERÂMICA
CERAMIC

INDUÇÃO
INDUCTION

ELÉCTRICA
ELECTRIC

GÁS
GAS

3. The diameter of the bottom of the pieces must correspond to the diameter of the
Heat source. It is preferable that it is lower than the bottom of the pan than the other way around.

4. Do not leave the pot empty on the connected heat source.

5. Initially use medium heat and then reduce to a minimum. (excess heat, in addition to causing a greater consumption of gas or energy, it stains and may deteriorate the product).

6. Avoid adding salt before the food starts to boil. The salt in direct contact with the product can cause corrosion.

EN

Useful maintenance advice after use:

1. Food stains or whitish:

- Apply vinegar or lemon juice over the piece and rub gently with the sponge on the soft side. Leave on for about 15 minutes. Wash the part as normal.

2. Burnt food:

- Immediately after cooking, with the piece still hot, remove the remains of burnt food with a wooden spoon or plastic (use gloves to avoid contact with hot surfaces). Add a glass of white vinegar with a little water and boil a few minutes. Allow to cool and wash the pot with a specific product for removing difficult grease or stainless steel rinse aid.

3. Colored or brownish spots (excess heat):

- Apply on the dry part, a specific product to brighten stainless steel. Leave on for 2 to 3 minutes. Wash the part as normal.

4. How to wash stainless steel cookware:

- Wash the piece manually or in the dishwasher with water and detergent.
- Avoid detergents with bleach or chlorine.
- Do not use steel wool scourers to wash the item.
- Abrasive pads can scratch the outer surface of the part.

Conformity declaration

- For the proper purposes, we declare that EVINOX cookware complies with the provisions of EC Regulation 1935/2004, of 27 October 2004 on materials and objects intended to food contact.

EN

Warranty Conditions:

Evinox kitchenware offers a 2-year warranty against any eventual manufacturing defects, under normal use conditions, in accordance with the current legislation (Law decree nº 67/2003, as amended by Law -Decree- nº 84/2008). The validity of the guarantee will only be considered upon presentation of the proof of purchase. The warranty period starts from the date of purchase. During that period all parts deteriorated as a result of manufacturing defects, will be repaired or replaced, free of charge. This warranty does not cover any damage caused by negligent or improper use or by accident.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT | ES | FR | EN

Fabricado em Portugal | Echo en Portugal | Fabriqué in Portugal | Made in Portugal
Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda.
Zona Industrial de Cesar Apart. 2084
3701-906 Cesar Portugal
Tel.: +351 256 850 290 | Fax: + 351 256 850 299
E-mail: info@avieira.pt | www.avieira.pt

01.2026