MANUAL DE INSTRUÇÕES

evinox®
cooking the future

PT | FR |

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'INSTRUCTIONS

CLASSIC

Ø 22 | 3,5L - 4,5L - 6L

Ø 24 | 4,5L - 6L - 8L - 10L - 12L

Ø 28 | 8L - 10L - 12L - 14L - 16L

Índice

03 | Garantia e assistência pós-venda

04 | Precauções importantes

05 | Descrição do produto - componentes

06 | Fontes de calor e montagem das asas

07 | Instruções de utilização

09 | Limpeza e manutenção

10 | Limpeza dos sistemas de segurança
Substituir a junta de borracha / vedante

11 | Problemas - Causas prováveis e soluções

12 | Características panelas pressão

13 | Declaração de conformidade

Estimado Consumidor

É com simplicidade e satisfação que manifestamos o nosso contentamento pela sua escolha.
Desejamos que a sua nova panela de pressão Evinox corresponda ás suas expetativas e lhe proporcione agradáveis refeições no seu dia-a-dia.
Cada panela de pressão é vendida com a garantia contra eventuais defeitos de fabrico.
Uma utilização contrária, inadequada ou qualquer alteração feita ao produto pelo consumidor, anula automaticamente a sua garantia.
A garantia assegura a substituição das peças defeituosas.
As peças de desgaste natural, como o vedante e as válvulas não estão abrangidas pela garantia.
Recomendamos a leitura atenta deste manual antes da primeira utilização, como a sua conservação de modo a que esteja sempre disponível para uma eventual consulta.

Garantia e Assistência Pós-Venda

As panelas de pressão Evinox têm garantia de 2 anos contra defeitos de fabrico. Esta garantia não abrange os danos que possam ser provocados por uma má utilização, por quedas ou pancadas.
O período de garantia é contado a partir da data de compra, sendo válido com a apresentação da peça defeituosa bem como o comprovativo da sua compra.

Contacto do Serviço de Assistência Pós-Venda

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda
Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084
3701-906 Cesar - Portugal
Tel.: 256 850 290 - Fax: 256 850 299
E-mail: Info@avieira.pt | www.avieira.pt

Precauções Importantes

- Leia todas as instruções.
- Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização.
- Não introduza a panela de pressão num forno aquecido.
- Se manusear a panela de pressão sob pressão, tenha o máximo de precaução. Utilize as pegas e se necessário use proteção. Não toque em superfícies quentes.
- Não utilize a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual é destinado.
- Este utensílio cozinha sob pressão. A sua utilização inadequada pode resultar em queimaduras. Certifique-se de que a panela está corretamente fechada antes de a aquecer. Veja as instruções de utilização.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter a certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Veja as “instruções de utilização”.
- Nunca utilize a panela de pressão sem adicionar água, pois isso poderia danificá-la gravemente. Adicione no mínimo 25 cl de água.
- Não encha a panela além de 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que dilatem durante a cozedura, como arroz ou legumes desidratados, não encher a panela para além de metade da sua capacidade.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor de acordo com as instruções de utilização.
- Depois de cozinhar carne com pele (ex.: língua de boi) que possa inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele estiver inchada, pois corre o risco de se escaldar.
- Ao cozinhar alimentos pastosos, agite suavemente a panela de pressão antes de abrir a tampa para evitar explosão de alimentos.
- Antes de cada utilização, verifique se as válvulas não estão obstruídas, veja nas “instruções de utilização”.
- Nunca utilize a panela de pressão sob pressão para fritar alimentos.
- Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das instruções de manutenção referidas nas “instruções de utilização”.

- Utilize só componentes do fabricante de acordo com o modelo correspondente. Em particular, utilize um corpo e uma tampa do mesmo fabricante, indicados por ele como sendo compatíveis
- Mantenha estas instruções.

Descrição do Produto - Componentes

1) Parafuso do manípulo de aperto.

2) Manípulo de aperto de baquelite.

3) Parafuso central completo.

4) Travessão em aço inoxidável.

5) Válvula de segurança completa. Esta válvula é ativada sempre no caso de um eventual mau funcionamento da válvula rotativa. Caso aconteça esta válvula permite a libertação da pressão em excesso garantindo a completa segurança do seu utilizador.

6) Placa de proteção da tampa.

7) Válvula rotativa completa. Esta válvula garante que a pressão máxima de funcionamento não é ultrapassada. Permite ainda efetuar a descompressão da panela de pressão.

8) Tampa embutida em aço inoxidável.

9) Junta de borracha ou vedante.

10) Corpo embutido em aço inoxidável com asas.

11) Asas de baquelite.

12) Parafuso de fixação das asas.

13) Cesto.

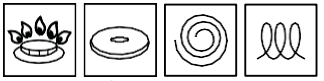
Recomendamos a substituição das válvulas de dois em dois anos e a junta de borracha ou vedante todos os anos. A substituição destes componentes deverá ser feita por peças originais e por um técnico especializado.

Utilize sempre componentes da marca Evinox de acordo com o seu produto.

Peça n.º	Descrição	Referência
1 + 2	Parafuso + Manípulo de aperto Ø22 e Ø24	AC0000004
1 + 2	Parafuso + Manípulo de aperto Ø28	AC0000080
7	Válvula rotativa completa	AC0000006
9	Junta de borracha ou vedante Ø22	AC0000011
9	Junta de borracha ou vedante Ø24	AC0000000
9	Junta de borracha ou vedante Ø28	AC0000075
11 + 12	Par de Asas + Parafuso Ø22 e Ø24	AC0000005
11 + 12	Par de Asas + Parafuso Ø28	AC0000081
13	Cesto Ø22	AC0000082
13	Cesto Ø24	AC0000007
13	Cesto Ø28	AC0000083

Para a mudança de outras peças e reparações contatar S.A.V (Ver pág.3)

Fontes de Calor:



Fonte de calor 2000W.
Pressão de funcionamento - 45 KPa.
Pressão máxima admissível (PS) - 65 KPa.
Capacidade útil – 2/3 da capacidade total.

É importante utilizar a fonte de calor mais adequada á sua panela de pressão.

Reduzir sistematicamente a fonte de calor logo que a pressão seja atingida a emissão do vapor dever ser mínima para evitar que os alimentos se queimem.

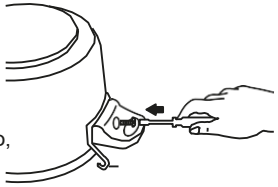
Gás - a chama não deve ultrapassar o diâmetro da panela de pressão.

Placa Elétrica - utilizar uma placa do mesmo diâmetro ou inferior ao fundo da panela de pressão.

Vitrocerâmica - antes de colocar a panela sobre uma superfície sensível, tal como a placa de vitrocerâmica, assegure-se que o fundo exterior da panela se encontra limpo.

Montagem das Asas

Por razões de acomodação e de transporte, as asas vão soltas na embalagem pelo que deverá apertá-las aquando da primeira utilização, conforme a figura.



Depois de alguns dias de utilização da panela aconselhamos-lhe a reapertar novamente os parafusos, para evitar que as asas se soltem.

Instruções de Utilização:

1) Aquando da primeira utilização ferva sob pressão água com um pouco de leite durante 5 minutos para assim evitar que o interior escureça. **Fig.1**

2) Antes de fechar a panela, deverá rodar o manípulo no sentido contrário ao da flecha de modo a ajustar o travessão à tampa. De seguida faça deslizar a tampa na posição horizontal ao longo do bordo da panela, de maneira a que o travessão encoste nas asas de inox. Verifique que a tampa se encontra bem colocada. **Fig. 2**

3) Rode o manípulo de fecho no sentido da flecha até o travessão ficar bem ajustado na parte superior das asas de inox. **Fig.3**

4) Verifique a posição da flecha situada no manípulo de aperto. **Fig.4**

5) Rode o manípulo de fecho uma volta completa de modo que a flecha volte a posição inicial. **Fig.4**

6) Repita o ponto Nº 5 para mais uma volta completa. **Fig.4**. Para cada nova utilização deverá seguir sempre este processo, isto é dar duas voltas completas de modo a garantir uma correta vedação da sua panela de pressão.

7) Coloque a válvula rotativa sobre o pivot e rode-a ligeiramente para se assegurar do seu bom funcionamento. **Fig.5**

8) O tempo de cozedura inicia-se a partir do momento em que a válvula rotativa começar a rodar. Deverá então proceder à redução da fonte de calor. Basta que a válvula rode progressivamente e liberte um pequeno jato de vapor para manter a panela sob pressão. Se rodar mais rapidamente o tempo de sua cozedura será o mesmo. **Fig.6**

9) Logo que o tempo de cozedura indicado na receita termine, desligar a fonte de calor e descomprimir a panela, levantando a válvula parcialmente até ao 1º degrau do pivot ou retirando-a totalmente. **Fig.7**

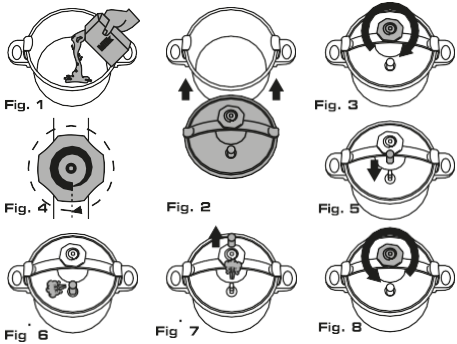
10) Antes de retirar a tampa assegure-se de que toda a pressão existente no interior da panela de pressão foi retirada. Rode o manípulo no sentido contrário ao da flecha. **Fig.8**. Levante a tampa suavemente e faça-a deslizar horizontalmente ao longo do bordo da panela.

Manuseie a panela de pressão sob pressão com o máximo de precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas. Se necessário, use proteções.

Nunca force a abertura da panela de pressão. Não abra antes de ter certeza que a sua pressão interna tenha baixado completamente. Um ligeiro escape de vapor é normal ao nível da válvula de segurança.

Relembramos também para que não deixe as crianças perto da panela de pressão quando em utilização. A utilização inadequada pode provocar queimaduras.

Imagem das Instruções de Uso:



Não intervenha sobre os sistemas de segurança para além das indicações referidas nas instruções de utilização. A panela de pressão dispõede sistemas que garantem toda a segurança.

Segurança contra sobrepressão - em caso de mau funcionamento da válvula de rotativa.

Primeiro dispositivo - a válvula de segurança liberta o excesso de pressão na panela.

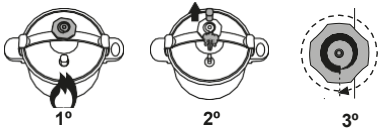
Segundo dispositivo - uma fuga de vapor será produzida

Se existir uma fuga de vapor na panela. 1º

Retirar a panela da fonte de calor.

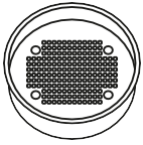
2º Retirar a válvula rotativa e deixar sair o vapor.

3º Voltar a apertar a panela com mais força (Exp.: 3 voltas completas e colocar novamente na fonte de calor.



Cesto a Vapor - para cozinhar apenas a vapor.

Este artigo é opcional na compra da panela de pressão.



Limpeza e Manutenção

■ Não deixe ficar os alimentos dentro da panela de pressão depois de cozinhados. Lave-a logo após cada utilização para que o metal não se danifique com a cozedura de alimentos salgados ou ácidos. Basta lavá-la com um pouco de água morna e líquido da louça.

■ Pode lavar o corpo da panela na máquina de lavar louça.

■ ***Não coloque a tampa na máquina de lavar louça***. Lave a tampa da panela de pressão em água corrente para evitar danificar válvulas e vedante.

■ Nunca utilize produtos abrasivos nem esponjas metalizadas.

■ Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.

■ Se a sua panela de pressão apresenta manchas de calcário ou outras limpe-a com um produto específico para limpeza de inox.

■ Para fazer desparecer os odores da panela de pressão, faça ferver no seu interior um pouco de vinagre até a evaporação.

■ **Não devem ser efetuadas quaisquer alterações nos dispositivos de segurança. Em substituição desses dispositivos ou de outras peças relevantes para a segurança, só deverão ser utilizadas peças originais.**

■ Sempre que o dispositivo de segurança apresente um funcionamento inadequado à função do mesmo, será de evitar a sua utilização, e deverá contactar o seu revendedor ou o serviço pós-venda.

O que não fazer:

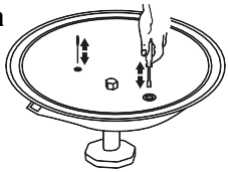
■ Não deve colocar água acima do valor descrito nas instruções pois corre o risco de a água transbordar e entupir a válvula.

■ Não retirar a tampa antes do vapor ter saído totalmente da panela, pois o vapor contido dentro da panela pode causar queimaduras.

■ Não utilizar a tampa da panela com os componentes deteriorados (ex: borrachas) pois os mesmos podem fazer com que haja libertação de vapor e provocar queimaduras.

■ Não obstruir a válvula de saída da tampa pois a acumulação de vapor em excesso poderá provocar o rebentamento da panela

Limpeza dos Sistemas de Segurança



■ Limpar o canal da válvula com um forte jato de água ou com a ajuda de uma agulha.

■ Limpar a base da válvula de segurança e verificar o seu funcionamento, ou seja, pressionar ligeiramente a válvula do lado interior da tampa que se deve levantar sem dificuldade. Assegure-se de que não há alimentos entalados ao nível da entrada da válvula.

■ Depois de limpar e secar a panela de pressão convenientemente, guardá-la aberta. Coloque a tampa voltada para cima de forma a que a junta da borracha ou vedante possa secar mais eficazmente.

Substituir a Junta de Borracha / Vedante

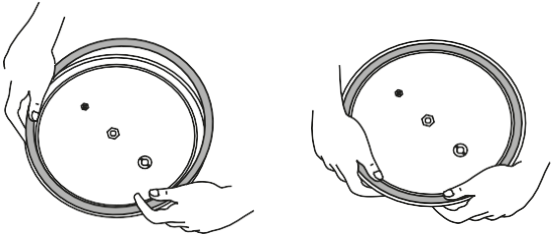
■ Após prolongado tempo de utilização a junta de borracha vai se deteriorando pelo que será necessário proceder à sua substituição. Para adquirir a junta de borracha, dirija-se ao seu revendedor ou contate o serviço pós-venda.

Procedimento:

1º Utilize uma junta de borracha de dimensão adequada à tampa.

2º Limpe bem o encaixe da junta de borracha na tampa.

3º Coloque-a dentro do encaixe, carregando com os polegares para se certificar de que está bem introduzida.



Problemas - Causas Prováveis e Soluções

A minha panela de pressão não ganha pressão. O que se passa?

- A fonte de calor é insuficiente. Aumente-a.
- Não têm líquido suficiente. Acrescente água.
- A válvula rotativa está mal colocada. Verifique o posicionamento.
- A Válvula de segurança encontra-se obstruída. Limpe-a.
- Algumas peças encontram-se danificadas. Substitua-as.

O vapor sai à volta da tampa. O que se passa?

- A tampa encontra-se mal apertada. Siga as instruções.
- A borracha está mal colocada. Coloque-a corretamente. (Ver instruções de utilização)
- A borracha está suja. Limpe-a.
- A borracha está danificada. Substitua-a.
- O bordo da panela ou da tampa está danificado, (amolgado). Contate o serviço pós-venda.

Não consigo abrir a panela. Porque?

- Assegure-se que a panela já não tem pressão. Levante a válvula rotativa e desperte a tampa. Se necessário coloque-a de novo na fonte de calor alguns minutos sem válvula rotativa.

O sistema de segurança não funcionou. O que fazer?

- Importante. Tirá-la da fonte de calor. Limpar o canal da válvula rotativa. (ver instrução de utilização, peça Nº7). Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer a panela de pressão e verifique o orifício da válvula rotativa e a própria válvula rotativa.

Os alimentos não estão cozidos ou ficaram queimados.

- Verifique o tempo de cozedura.
- Verificar a potência da fonte de calor.
- Verificar se a válvula rotativa está bem posicionada.
- Verifique a quantidade de água.
- Verifique o estado da junta de borracha.

Características Panelas de Pressão

Modelo Aperto Progressivo **Diâmetro 22**

Referência	Capacidade	Ø Fundo	Pressão de Regulação	Temperatura de Ebulição
EV2425000	3,5L	17,5cm	0,45bar	110 ºC
EV2425001	4,5L	17,5cm	0,45bar	110 ºC
EV2425003	6L	17,5cm	0,45bar	110 ºC

Modelo Aperto Progressivo **Diâmetro 24**

Referência	Capacidade	Ø Fundo	Pressão de Regulação	Temperatura de Ebulição
EV2425002	4,5L	17,5cm	0,45bar	110 ºC
EV2425004	6L	17,5cm	0,45bar	110 ºC
EV2425005	8L	17,5cm	0,45bar	110 ºC
EV2425006	10L	17,5cm	0,45bar	110 ºC
EV2425007	12L	17,5cm	0,45bar	110 ºC

Modelo Aperto Progressivo **Diâmetro 28**

Referência	Capacidade	Ø Fundo	Pressão de Regulação	Temperatura de Ebulição
EV2425011	8L	25cm	0,45bar	110 ºC
EV2425008	10L	25cm	0,45bar	110 ºC
EV2425009	12L	25cm	0,45bar	110 ºC
EV2425012	14L	25cm	0,45bar	110 ºC
EV2425010	16L	25cm	0,45bar	110 ºC

Declaração de Conformidade

Para os devidos efeitos declaramos que as panelas de pressão marca evinox cumprem com todas as disposições da diretiva nº2014/68/UE e normalização aplicável, nomeadamente EN12778. Assim como com o regulamento CE 1935/2004, garantindo que são cumpridos todos os requisitos de compatibilidade alimentar.

Fabricante:
Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Ida.
Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084
3701-906 - Cesar - Portugal

Avaliação de conformidade
Módulo B: Exame UE de tipo - Tipo de produção

Marca	Capacidade	Nº Cer ficado	Organismo No ficado
evinox cooking the future	**Ø 22** - 3,5L / 4,5L / 6L	H/BP 25 0168	TUV
	Ø 24 - 4,5L / 6L / 8L / 10L / 12L	H/BP 25 0169	TUV
		0826/1512/17	TUV
	Ø 28 - 8L / 10L / 12L / 14L /16L	0826/0605/18	TUV

Organismos notificados:
TUV Rheiland
interCert Kft. Industrial Services Division
H-1143 Budapest, Gizella út 51-57, Hungary

TUV Thuringen e V.
Melchendorfer Str. 64
99096 Erfurt - Germany

Assinatura da Gerência:
Manuel de Almeida Paiva
Dezembro 2025

12.2025

Indice

14 | Indice

15 | Garantie et service après-vente

16 | Précautions importantes

17 | Description du produit - composants

18 | Assemblage des sources de chaleur et de la poignée

19 | Mode d'emploi

21 | Nettoyage et entretien

22 | Nettoyage des systèmes de sécurité - Rempla-cer le joint (joint en caoutchouc)

23 | Problèmes - Causes probables et solutions

24 | Caractéristiques de l'autocuiseur

25 | Déclaration de conformité

Cher utilisateur

Nous sommes trés heureux pour votre choix judicieux pour la marque “EVINOX”, Spécialiste de l’Autocuiseur dans l’Exagone.(Fabrication Européenne) – Normes CE
Nous espérons que votre nouvel autocuiseur Evinox répondra à vos attentes et vous proposera des repas agréables dans votre vie quotidienne.
Chaque autocuiseur est vendu avec la garantie de 2 années contre d'éventuels défauts de fabrication.
Cependant, toute mauvaise utilisation ou toute modification apportée au produit par le consommateur annule automatiquement notre garantie.
La garantie assure le remplacement des pièces défectueuses.
Les pièces d'usure naturelle telles que le joint et les soupapes de sécurité ne sont pas couvertes par la garantie.
Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser pour la première fois votre Autocuiiseur, ainsi que sa conservation à l’abri en cas de problème, afin qu'il soit toujours disponible pour une éventuelle consultation de notre part.

Garantie et service après-vente

Les autocuiseurs Evinox sont garantis 2 ans contre les défauts de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages pouvant être causés par une mauvaise utilisation: Chutes provoquant des Cabosses ou disfonctionnement. La période de garantie débute à compter de la date d'achat. Elle reste valable avec la présentation de la pièce défectueuse ainsi que la preuve d'achat (Ticket de caisse ou facture).

Contact service après-vente

Alumínios Manuel G. Vieira & Filhos, Lda
Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084 3
701-906 Cesar - Portugal
Tél.: 00 351 256850290 - Fax: 00 351 256 850299
Courriel: Info@avieira.pt | www.avieira.pt

Précautions importantes

- Avant toute utilisation: Lisez toutes les instructions.
- Ne laissez pas les enfants près de l'autocuiseur lors de son utilisation.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
- Lorsque vous manipulez l'autocuiseur sous pression, faites très attention. Utilisez les poignées et si nécessaire, utilisez des gants de protection. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'autocuiseur à d'autres fins que celles pour lesquelles il est destiné.
- Cet ustensile cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures.
- Assurez-vous que l'appareil est bien fermée avant de la chauffer.
- Voir les instructions d'utilisation.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur.
- N'ouvrez pas celui ci jusqu'à ce que vous soyez sûr que votre pression interne a complètement baissé. Voir «mode d'emploi».
- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter d'eau, car cela pourrait l'endommager gravement. Ajoutez au moins 25 cl d'eau.
- Ne remplissez pas le corps de l'Autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité.
- Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas la casserole au-delà de la moitié de sa capacité.
- Utilisez la ou les sources de chaleur conformément aux instructions d'utilisation.
- Après avoir cuit une viande dont la peau (par exemple la langue de bœuf) peut gonfler sous l'effet de la pression, ne hachez pas la viande tant que la peau est enflée, car vous risquez de vous brûler.
- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle pour éviter une explosion des aliments.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes de sécurité ne sont pas bloquées, voir le «mode d'emploi».
- N'utilisez jamais l'autocuiseur pour faire frire des aliments.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité autres que les instructions de maintenance mentionnées dans les «Instructions d'utilisation».

Description du produit - Composants

1) Vis de bouton

2) Bouton de poignée en bakélite.

3) Vis centrale complète.

4) Barre transversale en acier inoxydable.

5) Soupape de sécurité complète. Cette vanne est toujours activée en cas de dysfonctionnement de la soupape rotative. Si cela se produit, cette vanne permet la libération de la surpression, assurant la sécurité totale de son utilisateur.

6) Plaque de protection du couvercle.

7) Soupape rotative complète. Cette soupape garantit que la pression de service maximale n'est pas dépassée. Il vous permet également de décompresser l'autocuiseur.

8) Couvercle en acier inoxydable.

9) Joint ou joint en caoutchouc.

10) Pot en acier inoxydable avec poignées.

11) Poignées en bakélite.

12) Vis de fixation de la poignée.

13) Panier

Nous recommandons de:

Remplacer les soupapes tous les deux ans.

Le joint en caoutchouc ou autres tous les ans.

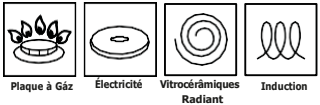
Le remplacement de ces composants doit être pratiqué avec des pièces d'origine et par un technicien spécialisé. Utilisez toujours les composants evinox correspondant à votre produit.

Les accessoires disponibles sont:

Piéce Nº	Description	Réference
1+2	Poignée de serrage complete Ø22 / Ø24	AC0000004
1+2	Poignée de serrage complete Ø28	AC0000080
7	Soupape Rotative	AC0000006
9	Joint en caoutchouc Ø22	AC0000011
9	Joint en caoutchouc Ø24	AC0000000
9	Joint en caoutchouc Ø28	AC0000075
11 + 12	Poignée latéral et vis de fixation Ø22 / Ø24	AC0000005
11 + 12	Poignée latéral et vis de fixation Ø28	AC0000081
13	Panier Ø22	AC0000082
13	Panier Ø24	AC0000007
13	Panier Ø28	AC0000083

Pour le changement d'autres pièces ou réparations contacte SAV (page 15).

Sources de chaleur



Source de chaleur 2000W.
Pression de service - 45 KPa.
Pression maximale admissible (PS)- 65 KPa.

Il est important d'utiliser la source de chaleur la plus adaptée à votre autocuiseur. Réduire systématiquement la source de chaleur dès que la pression est atteinte, l'émission de vapeur doit être minimale pour éviter que les aliments ne brûlent.

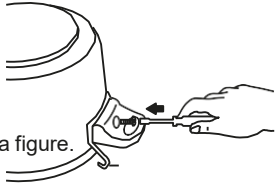
Gaz - la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de l'autocuiseur.

Plaque électrique - utilisez une plaque du même diamètre ou moins au fond de l'autocuiseur.

Vitrocéramiques - avant de placer la casserole sur une surface sensible, telle que la plaque vitrocéramique, assurez-vous que le fond extérieur de la casserole est propre.

Assemblage des poignées

Pour des raisons de conditionnement et de transport, les poignées et les vis sont jointes dans un sac plastique qui est mis dans le carton de l'autocuiseur , vous devez donc visser celles ci lors de la première utilisation, comme indiqué sur la figure.



Après plusieurs utilisations nous vous conseillons de contrôler le serrage des vis des poignées et de les resserrer éventuellement pour éviter que celles ci ne se desserrent.

Mode d'emploi:

1) Lors de la première utilisation, faites bouillir de l'eau avec du lait pendant 5 minutes sous pression pour éviter que l'intérieur ne s'assombrisse. **Fig. 1**

2) Avant de fermer le plateau, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'ajuster la barre transversale sur couvercle. Faites ensuite glisser le couvercle horizontalement le long du bord du corps de L'Autocuiseur, de sorte que la barre transversale touche les étriers en acier inoxydable. Vérifiez que le couvercle est correctement installé. **Fig. 2**

3) Tournez la poignée de verrouillage dans le sens de la flèche jusqu'à ce que la barre transversale soit bien ajusté dans les étriers en acier inoxydable. **Fig.3**

4) Vérifiez la position de la flèche située sur le bouton de serrage. **Fig.4**

5) Tournez le bouton de verrouillage d'un tour complet pour que la flèche revienne à sa position initiale. **Fig.4**

6) Répétez l'étape n ° 5 pour encore un tour complet. **Fig.4**. Pour chaque nouvelle utilisation vous devez toujours suivre ce processus, c'est-à-dire deux tours complets afin de garantir une bonne étanchéité de votre autocuiseur.

7) Placer la souppe rotative sur le pivot et la tourner légèrement pour assurer son bon fonctionnement. **Fig.5**

8) Le temps de cuisson commence à partir du moment où la soupape rotative commence à tourner. Vous devez alors procéder à la réduction de la source de chaleur. Il suffit que la soupape tourne progressivement et libère un petit jet de vapeur pour maintenir l'Autocuiseur sous pression. S'il tourne plus vite, le temps de cuisson sera le même. **Fig.6**

9) Dès que le temps de cuisson indiqué dans la recette est terminé, éteignez la source de chaleur et décompressez l'Autocuiseur, en soulevant partiellement la valve jusqu'au 1er pas du pivot ou, après l'évacuation totale de la vapeur, en la retirant complètement. **Fig.7**

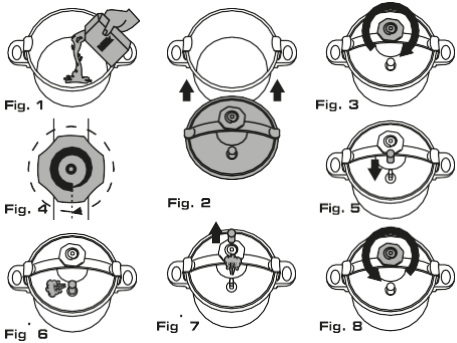
10) Avant de retirer le couvercle, assurez-vous que toute la pression à l'intérieur de l'autocuiseur a été relâchée. Tournez la poignée dans le sens opposé de la flèche. **Fig.8**. Soulevez doucement le couvercle et faites-le glisser horizontalement le long du bord du corps de l'appareil.

Manipulez l'autocuiseur avec le plus grand soin. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Si nécessaire, utilisez une protection. (Gants de cuisine)

Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur.
Ne pas ouvrir tant que vous n'êtes pas sûr que la pression interne a complètement baissé.
Regardez si la vapeur sort encore de la soupape. Une légère fuite de vapeur est normale au niveau de la soupape de sécurité.

Nous vous rappelons également de ne pas laisser d'enfants près de l'autocuiseur lors de son utilisation. Une mauvaise utilisation peut provoquer des brûlures.

Mode d'emploi Image:



N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité autres que les indications mentionnées dans la notice d'utilisation. L'autocuiseur dispose de systèmes qui garantissent une sécurité totale.

Sécurité de surpression - en cas de dysfonctionnement de la soupape rotative.

Premier dispositif - la soupape de sécurité libère la surpression dans le bac.

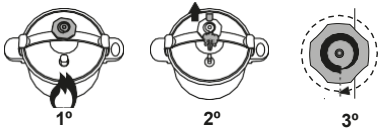
Deuxième dispositif - une fuite de vapeur sera produite

S'il y a une fuite de vapeur dans l' Autocuiseur:

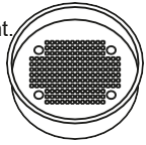
1° Retirez l'appareil de la source de chaleur.

2° Retirez la soupape rotative et laissez la vapeur s'échapper.

3° Serrer le couvercle plus fermement (Exp.: 3 tours complets et le remettre sur la source de chaleur.)



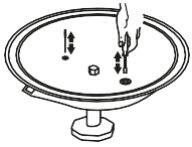
Panier vapeur - pour la cuisson vapeur uniquement. Cet article est facultatif lors de l'achat d'un autocuiseur.



Nettoyage et entretien

- Ne laissez pas les aliments dans l'autocuiseur après la cuisson. Lavez-le immédiatement après chaque utilisation afin que le métal ne soit pas endommagé par la cuisson d'aliments salés ou acides. Il suffit de le laver avec un peu d'eau tiède et de liquide vaisselle.
- Vous pouvez laver le Corps au lave-vaisselle.
- **Ne mettez pas le couvercle dans le lave-vaisselle.** Lavez le couvercle de l'autocuiseur sous l'eau courante pour éviter d'endommager les vannes et le joint.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'éponges métalliques.
- N'utilisez jamais d'eau de Javel ou de produits chlorés.
- Si votre autocuiseur présente de la chaux ou d'autres taches, nettoyez-le avec un nettoyant spécial pour acier inoxydable.
- Pour éliminer les odeurs de l'autocuiseur, faites bouillir un peu de vinaigre à l'intérieur jusqu'à ce qu'il s'évapore.

- **Aucune modification ne doit être apportée aux dispositifs de sécurité. En remplacement de ces appareils ou d'autres pièces relatives à la sécurité, seules des pièces d'origine doivent être utilisées.**
- Chaque fois que le dispositif de sécurité ne fonctionne pas correctement, son utilisation doit être évitée et vous devez contacter votre revendeur ou le service après-vente.



Nettoyage des systèmes de sécurité

- Nettoyez la sortie de la soupape sur le couvercle avec un jet d'eau puissant ou à l'aide d'une aiguille.
- Nettoyer la base de la soupape de sécurité et vérifier son fonctionnement, c'est-à-dire appuyer légèrement sur la soupape à l'intérieur du couvercle, qui doit être soulevée sans difficulté. Assurez-vous qu'aucun aliment n'est coincé au niveau de l'entrée de la vanne.
- Après avoir nettoyé et séché correctement l'autocuiseur, laissez-le ouvert. Placez le couvercle vers le haut afin que le joint en caoutchouc ou autres puisse sécher plus efficacement.

Remplacement du joint / joint en caoutchouc

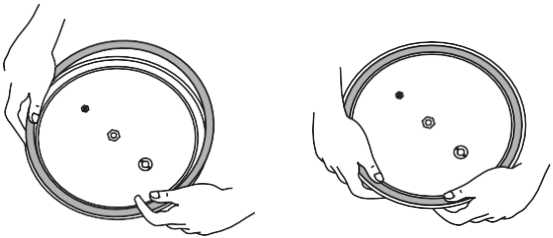
Après une utilisation prolongée, le joint en caoutchouc sera usé et il sera nécessaire de le remplacer. Pour acheter le joint en caoutchouc, contactez votre revendeur ou contactez le service après-vente.

Procédure:

1° Utilisez un joint en caoutchouc de taille adéquate pour le couvercle.

2° Nettoyez soigneusement le raccord du joint en caoutchouc sur le couvercle.

3° Placez-le dans la Gorge prévue à cet effet (sous le couvercle), en appuyant avec vos pouces pour vous assurer qu'il est correctement inséré.



Problèmes - Causes probables et solutions

Mon autocuiseur n'a aucune pression. Qu'est-ce qui ne va pas?

- La source de chaleur est insuffisante. Augmentez-le.
- Pas assez de liquide. Ajoutez de l'eau.
- La vanne rotative est mal placée. Vérifiez le placement.
- La soupape de sécurité est bloquée. Nettoyez la valve.
- Certaines pièces sont endommagées. Remplacez les.

De la vapeur sort du couvercle. Qu'est-ce qui ne va pas?

- Le couvercle n'est pas correctement serré. Suivez les instructions.
- Le joint est mal placé. Placez-le correctement. (Voir les instructions d'utilisation)
- Le joint est sale. Nettoyez le joint.
- Le joint est endommagé. Il faut le remplacer.
- Le bord du corps ou du couvercle est endommagé (bosselé).

Contactez le service après-vente.

Je ne peux pas ouvrir mon autocuiseur. Pourquoi?

- Assurez-vous que l'autocuiseur n'a plus de pression. Soulevez la valve rotative et dévissez le couvercle. Si nécessaire, retournez-le à la source de chaleur pendant quelques minutes sans la soupape rotative.

Le système de sécurité ne fonctionne pas. Que faire?

- Important. Retirez-l'autocuiseur de la source de chaleur. Nettoyez la sortie de la soupape rotative sur le couvercle (voir mode d'emploi, pièce n ° 7). Éteignez la source de chaleur. Laisser refroidir l'autocuiseur et vérifier l'orifice de la soupape rotative et la soupape rotative elle-même.

Les aliments ne sont ni cuits ni brûlés.

- Vérifiez le temps de cuisson.
- Vérifiez la puissance de la source de chaleur.
- Vérifiez que la vanne rotative est correctement positionnée.
- Vérifiez la quantité d'eau.
- Vérifiez l'état du joint.

Caractéristiques de l'autocuiseur

Modèle à fermeture progressive **diamètre 22**

Reference	Capacite	Ø Fond	Pression de régulation	Température d'ébullition
EV2425000	3,5L	17,5cm	0,45bar	110 °C
EV2425001	4,5L	17,5cm	0,45bar	110 °C
EV2425003	6L	17,5cm	0,45bar	110 °C

Modèle à fermeture progressive **diamètre 24**

Reference	Capacite	Ø Fond	Pression de régulation	Température d'ébullition
EV2425002	4,5L	17,5cm	0,45bar	110 °C
EV2425004	6L	17,5cm	0,45bar	110 °C
EV2425005	8L	17,5cm	0,45bar	110 °C
EV2425006	10L	17,5cm	0,45bar	110 °C
EV2425007	12L	17,5cm	0,45bar	110 °C

Modèle à fermeture progressive **diamètre 28**

Reference	Capacite	Ø Fond	Regulation Pressure	Température d'ébullition
EV2425011	8L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425008	10L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425009	12L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425012	14L	25cm	0,45bar	110 °C
EV2425010	16L	25cm	0,45bar	110 °C

Déclaration de conformité

Pour les besoins appropriés, nous déclarons que les autocuiseurs evinox sont conformes à toutes les dispositions de la directive n ° 2014/68 / UE et de la normalisation applicable, à savoir EN12778. Comme pour le règlement CE 1935/2004, s'assurer que toutes les exigences de compatibilité alimentaire sont respectées.

Fabricant:

Aluminios Manuel G. Vieira & Filhos, lda.
Zona Industrial de Cesar - Apart. 2084
3701-906 - Cesar - Portugal

Évaluation de la conformité

Module B: Examen UE de type - Type de production

Marque	Capacité	Certificat No.	Organisme notifié
evinox cooking the future	**Ø 22** - 3,5L / 4,5L / 6L	H/BP 25 0168	TUV
	Ø 24 - 4,5L / 6L / 8L / 10L / 12L	H/BP 25 0169	TUV
		0826/1512/17	TUV
	Ø 28 - 8L / 10L / 12L / 14L /16L	0826/0605/18	TUV

Organismes notifiés:

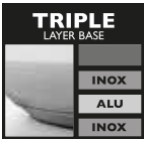
TUV Rheiland
interCert Kft. Industrial Services Division
H-1143 Budapest, Gizella út 51-57, Hungary

TUV Thuringen e V.
Melchendorfer Str. 64
99096 Erfurt – Germany

Signature de la direction :

Manuel de Almeida Paiva
Décembre 2025

12.2025

Fabricado por:
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

Fabricado em Portugal | Echo en Portugal | Fabriqué in Portugal | Made in Portugal