

OCHRANA HRNCE PŘI PŘEKROČENÍ PRACOVNÍHO TLAKU:

konstrukce tlakového hrnce **KOLIMAX** je v souladu s veškerými požadavky na bezpečnost provozu varných nádob pod tlakem. Bezpečnost Vás a vašeho okolí, to je zásadní kritérium uplatňované při vývoji a výrobě tohoto výrobku. Tři ochranné zóny zcela eliminují možnost vzniku jakékoliv mimořádné události při jeho používání.

1. zóna - pracovní ventil - pokud nedojde ke snížení přívodu tepla a pracovní ventil bude pracovat v červeném stupni, dojde k postupnému odpouštění přebytečného tlaku.
2. zóna - pojistný ventil - pokud z jakéhokoliv důvodu přestane správně fungovat pracovní ventil, začne při zvýšení tlaku (1,6 bar) odpouštět přebytečný tlak pojistný ventil. Jakmile tlak v hrnci poklesne, pojistný ventil se uzavře a celý proces se opakuje. Pokud dojde k odpouštění páry pojistným ventilem, přerušte zahřívání, odpustěte veškerý tlak, hrnec otevřete a zkontrolujte trysku pracovního ventilu. (viz. návod) Během normálního provozu může občas pojistný ventil mírně a na malou chvíli odpustit malé množství páry, jedná se o běžný stav.
3. zóna - přetlaková ochrana - pokud by z jakékoliv příčiny přestaly správně pracovat pracovní i pojistný ventil - dojde k odpouštění tlaku druhým pojistným ventilem, tím je otvor na boční straně víka. Gumové těsnění se vytlačí ven a vzniklým otvorem dojde k úniku tlaku. Takový únik tlaku nemá na těsnění žádný vliv - není třeba ho měnit.

ÚDRŽBA TLAKOVÉHO HRNCE:

- před prvním použitím hrnec i víko důkladně umyjte a to včetně gumového těsnění
- k mytí používejte pouze doporučené čisticí prostředky
- občas propláchněte trysku pracovního ventilu (viz. návod)
- gumové těsnění doporučujeme vyměnit jednou za 1 až 2 roky v závislosti na četnosti používání - tato výměna není součástí záruky
- doporučujeme gumové těsnění občas lehce namazat jedlým olejem
- pokud je nádobí silně znečištěné nechejte jej napřed odmočit ve vodě se saponátem
- k čištění leštěných ploch nepoužívejte agresivní látky, látky na bázi písku, drátěnky a ostré předměty
- chcete-li trvale zachovat dokonalý vzhled hrnce, věnujte mu potřebnou péči

RADY A TIPY:

- hrnec lze použít na veškerých dostupných typech vařičů a to včetně indukčního
- používejte odpovídající průměry plotýnek, dbejte na to aby u plynových sporáků plameny nešly přes okraj dna
- nesolte do studené vody, zabráníte tím možnému vzniku bílých skvrn na dně nádobí
- pokud vám uniká při vaření z hrnce větší množství páry - snižte zahřívání, ušetříte tím energii a lépe zpracujete vařené potraviny
- akumulační sendvičové dno **A-THERM** má velkou tepelnou setrvačnost - ohřev vypínáte s předstihem, ušetříte tím energii

ZÁRUČNÍ LIST

PRODEJCE:

DATUM PRODEJE:

--	--

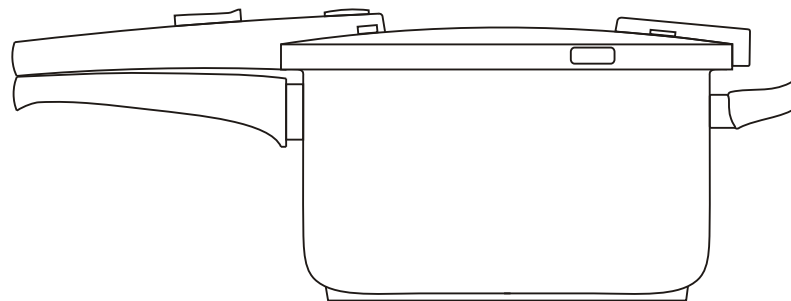
VŽDY POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

RYCHLOVARNÝ TLAKOVÝ HRNEC BIOMAX S BIO PROGRAMEM

průměr 22 cm - objem 2 l, 4 l, 6 l

rok výroby: 2021

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ



Vážený zákazníku, dostal se Vám do rukou moderní výrobek, který uspokojí i ty nejnáročnější z Vás. Aby tlakový hrnec **KOLIMAX** s bio programem **BIO MAX** bezpečně a spolehlivě pracoval, a aby jste využili maximálně všech jeho možností, přečtěte si prosím pečlivě tento návod k obsluze.



plynový vařič



elektrický vařič



sklo-keramická varná deska



indukční vařič



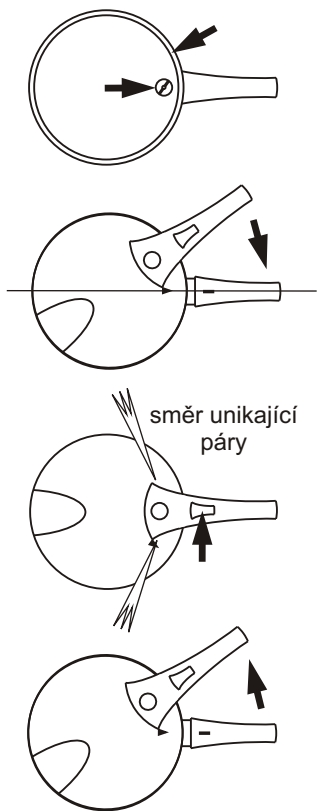
výrobce: **KOLIMAX** spol. s r.o.
Míru 156
790 70 Javorník

VÝROBCE POSKYTUJE NA TENTO VÝROBEK ZÁRUKU **5 LET**

PRO VAŠI BEZPEČNOST DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE:

- nenechávejte děti v blízkosti tlakového hrnce pokud je v provozu
- před použitím tlakového hrnce **KOLIMAX** pečlivě prostudujte tento návod k používání
- tlakový hrnc vaří pod tlakem, jeho nesprávné používání může způsobit opaření
- nezaměňujte žádným způsobem použité originální díly - použity mohou být pouze díly dodané **KOLIMAX** spol. s r.o.
- při výskytu poruchy nepokračujte v používání tlakového hrnce - kontaktujte svého prodejce, nebo servisní oddělení **KOLIMAX** spol. s r.o.
- manipulujte opatrně s tlakovým hrncem, který je pod tlakem, dejte si pozor na horké část
- nepoužívejte tlakový hrnc pro jiné účely, než pro které jsou určeny
- používejte pouze výrobcem stanovené způsoby ohřevu, (viz 1. stana návodu k používání)
- v žádném případě nesmí být tlakový hrnc zavírán a otvírán silou
- tlakový hrnc nikdy neplňte více jak do 2/3 jeho výšky
- tlakový hrnc nezahřívejte prázdný, došlo by k jeho poškození
- před každým použitím zkontrolujte zmáčknutím červené trysky na vnitřní straně víka, že je pracovní ventil volný
- tlakový hrnc nesmí být nikdy používán ke smažení na oleji, když je pod tlakem
- otvory pro odvod páry směřujte vždy mimo dosah obsluhy - chraňte své okolí
- při zavírání hrnce dbejte na to aby byl bajonetový uzávěr ve správné poloze a že je tlakový hrnc správně uzavřen
- po uvaření nabobtnalých potravin je nepropichujte, může dojít k opaření
- nepoužívejte hrnc v troubě

ZAVŘENÍ A OTEVŘENÍ HRNCE:



1. na spodní straně víka zkontrolujte gumové těsnění a trysku pracovního ventilu. Trysku několikrát zatlačte - pokud se volně vrací pracuje ventil správně, pokud drhne vyšroubujte mosaznou matku a otvor trysky propláchněte. Při sestavování dejte pozor, aby těsnění pod matkou bylo umístěno v drážce.
2. zavření hrnce - víko nasadte na hrnc tak, aby značka na víku byla v zákrytu se značkou na rukojetí hrnce a potom otáčejte rukojetí víka, až do polohy, kdy se zajistí tlačítko otvírání.
3. otevření hrnce 1. krok - zmáčkněte tlačítko otvírání a odpouštění tlaku a držte jej tak dlouho, až z hrnce přestane unikat pára. Pokud chcete tento proces urychlit, ochlazujte hrnc tekoucí vodou.
4. otevření hrnce 2. krok - v okamžiku kdy je hrnc zcela bez tlaku, držte stále stisknuté tlačítko otvírání a zároveň otáčejte rukojetí víka ve směru šipky až do polohy, kdy jsou značky na víku a na rukojetí hrnce v zákrytu.

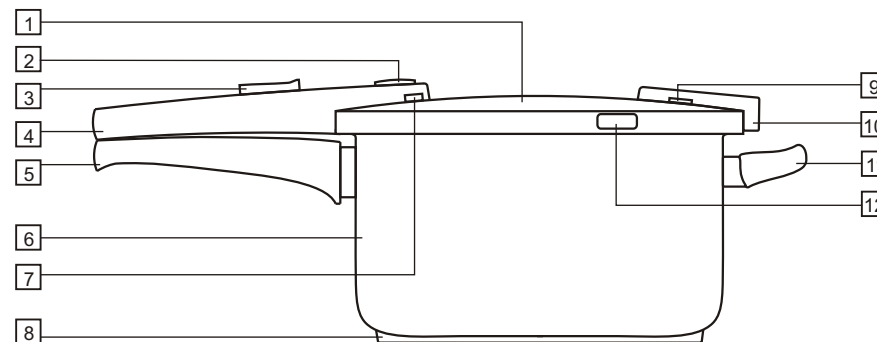
Rychlovarný tlakový hrnc **KOLIMAX** s bio programem **BIOMAX** je vyrobený z kvalitní potravinářské nerezavějící oceli označované jako **CrNi 18/10**.

Při jeho vývoji a výrobě klademe hlavní důraz na bezpečnost, zásady zdravé výživy a ekonomickou návratnost při vaření.

Všechny jednotlivé díly jsou podrobeny náročnému testování, aby po jejich sestavení vznikl výrobek s těmi nejvyššími užitnými vlastnostmi. Silné akumulární sendvičové dno **A-THERM** zajišťuje maximální rovinnou stabilitu a je ideální pro všechny druhy ohřevu včetně indukčního.

Tlakový hrnc **KOLIMAX** s bio programem **BIOMAX** je celkově konstruován tak, že při jeho použití dochází k významné úspoře energie při vaření. Pro šetrný styk s potravinami je vnitřní strana jemně vybroušena - pro dokonalý vzhled a snadnou údržbu je venkovní povrch vyleštěn do zrcadlového lesku.

POPIS VÝROBKU:



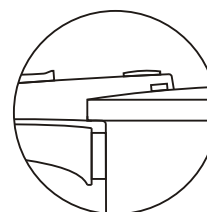
- | | |
|---|--|
| 1. víko tlakového hrnce | 7. otvor pro odvod páry pracovního ventilu |
| 2. pracovní ventil - regulátor tlaku | 8. akumulární sendvičové dno A-THERM |
| 3. tlačítko otvírání a odpouštění tlaku | 9. otvory pro odvod páry pojistného ventilu |
| 4. rukojeť víka | 10. kryt pojistného ventilu (ventil je pod krytem) |
| 5. rukojeť hrnce | 11. ucho hrnce |
| 6. nádoba hrnce | 12. druhý pojistný ventil (uvnitř je gumové těsnění) |

Po celém obvodu víka a hrnce je bajonetový uzávěr. Ve víku je uloženo gumové těsnění, které je při používání hrnce mírně vypouklé směrem ven.

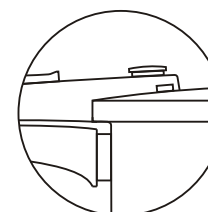
HODNOTY TLAKU PRACOVNÍHO VENTILU:

Deklarovaný pracovní tlak: 0,65 bar (65 kPa) - 1,05 bar (105 kPa)

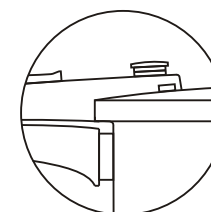
Deklarovaný maximální přípustný tlak: 1,60 bar (160 kPa)



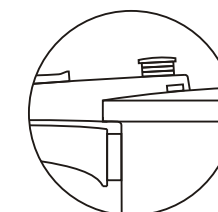
ZASUNUTÝ
bez tlaku a nebo
méně než cca 0,5 bar



ZELENÝ STUPEŇ
cca 0,6 bar
BIO PROGRAM
vhodný pro většinu
potravin



ŽLUTÝ STUPEŇ
cca 0,9 bar
pro tuhé potraviny
maso, drůbež
luštěniny ...



ČERVENÝ STUPEŇ
cca 1,1 bar
příliš vysoký tlak
snížte přísuv tepla
ušetříte energii

EU prohlášení o shodě.

Výrobce: **kolimax spol. s r.o.**
ul. Míru 156, Javorník
IČO: 25865820

Typ a název výrobku: Tlakový hrnec z korozivzdorné oceli BIO MAX 2 l, 4 l, 6 l

Popis a určení stanoveného výrobku:

Tlakový hrnec průměr 220 mm, nádoba a víko jsou vyrobeny z korozivzdorné chromniklové oceli CrNi 18/10. Materiál těsnění je silikonová směs. Materiál držadel je bakelit černé barvy PF 31 a PF 2535. Hrnec je opatřen třemi nezávislými ventily – jedním pracovním a dvěma bezpečnostními.

Deklarovaný pracovní tlak: 0,65 bar (65 kPa) – 1,05 bar (105 kPa)
Deklarovaný maximální přípustný tlak PS: 1,60 bar (160 kPa)

Způsob posouzení shody:

Modul B / EU přezkoušení výrobního typu
Certifikát č. 42010817-PED-2435
Platnost certifikátu: 28.8.2018 – 27.8.2028
Přezkoušení výrobního typu je v souladu s nařízením vlády č. 219/2016 Sb. (2014/68/EU)

Modul E / Zabezpečování kvality výstupní kontroly a zkoušek tlakových zařízení
Certifikát č. 2435-PED-42015024
Platnost certifikátu: 28.8.2018 – 27.8.2028
Výsledky zabezpečování kvality tlakových zařízení provedené na uvedeném tlakovém zařízení splnily požadavky dle 2014/68/EU

Zkušební laboratoř podílející se na posouzení shody:

Obchodní jméno: LL-C (Certification) Czech Republic a.s.
Sídlo: Pobřežní 620/3, 18600 Praha 8, Česká republika
Notifikovaná osoba: 2435

Seznam použitých předpisů:

- Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/68/EU
- Nařízení vlády č. 219/2016 Sb.
- Zákon č. 90/2016 Sb.
- ČSN ISO 1000:1997 Jednotky SI a doporučení pro užívání jejich násobku a pro užívání některých dalších jednotek
- ČSN EN 12778:2003 Nádobí – Tlakové hrnce pro domácí použití
- ČSN EN 12983-1:2002 Varné nádoby – domácí varné nádoby určené pro sporáky, vařiče nebo varné desky – část 1 Všeobecné požadavky
- ČSN EN 10028-7:2002 Ploché výrobky z oceli pro tlakové nádoby a zařízení

V souladu s uvedenými předpisy potvrzujeme na vlastní odpovědnost, že vlastnosti výše uvedeného výrobku splňují základní požadavky na výrobek a že je výrobek za podmínek obvyklého použití bezpečný. Výrobce je oprávněn připojit označení CE k tlakovému zařízení CE 2435.

V Javorníku 28.8.2018

Roman Kopřiva
jednatel společnosti



* 165290



CERTIFIKÁT

č. 42010817 - PED - 2435

Na základě příslušných ustanovení Zákona č. 90/2016 Sb., v platném znění, v souladu s Nařízením vlády č.: 219/2016 Sb., o technických požadavcích na tlaková zařízení (§ 11, odst. 1), které je českou verzí Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/68/EU ze dne 15. 5. 2014 dodávání tlakových zařízení na trh (Článek 14), osvědčujeme shodu vlastností tlakového zařízení se základními požadavky na ochranu zdraví a bezpečnost:

BIO MAX , tlakový hrnec

2l, 4l, 6l

Technická specifikace: N/A

Technická dokumentace: KOLIMAX - LLC

Předloha posouzení: 2014/68/EU

Použité normy: ČSN EN 12778, ČSN EN 12983-1

Modul: B - přezkoušení výrobního typu

Odkaz na zprávu: F 43- 42010817

který byl vyroben výrobcem / který byl zajištěn pověřeným zplnomocněným zástupcem

Kolimax spol. s.r.o. , Míru 156, 790 70 Javorník, Česká republika

a byl vyroben ve výrobě / pro výrobce

Kolimax spol. s.r.o. , Míru 156, 790 70 Javorník, Česká republika

Tímto potvrzujeme, že výsledky přezkoušení výrobního typu provedené na uvedeném tlakovém zařízení splnily požadavky příslušného modulu.

Modul B / EU-přezkoušení výrobního typu

Tímto potvrzujeme, že výrobce splňuje přezkoušení výrobního typu v souladu s nařízením vlády č. 219/2016 Sb. (2014/68 / EU). Výrobce je oprávněn připojit označení CE k tlakovému zařízení CE 2435.

Tento certifikát byl poprvé vydán **28.8.2018** a je platný do **27.8.2028** na základě zprávy o hodnocení, ve které jsou všechny požadované údaje pro identifikaci a prokázání shody. Zpráva a příloha k certifikátu je nedílnou součástí certifikátu EU přezkoušení výrobního typu.



Ing. Lukáš Holuň
Deputy Head of CB

Praha, 28. srpna 2018

Ověřovací kód: 16F8C8B9-093

Platnost certifikátu ověřte tímto kódem na www.ll-c.info P



CERTIFIKÁT

č. 2435-PED-42015024

shody tlakového zařízení (modul E) vydaný podle přílohy III bod 7 směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/68/EU

BIO MAX, tlakový hrnec

2L, 4L, 6L

Technická specifikace: N/A

Technická dokumentace: KOLIMAX-LLC

Předloha posouzení: 2014/68/EU

Použité normy: ČSN EN 12778, ČSN EN 12983-1

Modul: E - Zabezpečování kvality výstupní kontroly a zkoušek tlakových zařízení

Odkaz na zprávu: F43-42010817 v návaznosti na modul B/ EU přezkoušení typu

umístěný(é) na trh pod názvem nebo obchodní značkou výrobce

Kolimax spol. s r.o.

Míru 156, 790 70 Javorník, Česká republika

a vyrobený(é) ve výrobním(ch) závodě(ech)

Kolimax spol. s r.o.

Míru 156, 790 70 Javorník, Česká republika

E - Zabezpečování kvality výstupní kontroly a zkoušek tlakových zařízení

podle modulu E pro výkony uvedené v certifikátu se použijí a to

Tímto potvrzujeme, že výsledky zabezpečování kvality tlakových zařízení provedené na uvedeném tlakovém zařízení splnily požadavky 2014/68/EU

Tento certifikát byl vydán **28. srpna 2018** a je platný do **28. srpna 2028** Tímto potvrzujeme, že výsledky přezkoušení výrobního typu provedené na uvedeném tlakovém zařízení splnily požadavky směrnice 2014/68/EU. Zpráva je nedílnou součástí tohoto certifikátu.

Praha, 28. srpna 2018



Ing. Lukáš Turza
Zástupce výrobního COV



ověřovací kód: **669D2B6A-32A**

Platnost certifikátu ověřte tímto kódem na www.ll-c.info

DOBA PŘÍPRAVY POTRAVIN V TLAKOVÉM HRNCI BIOMAX

uvedené časy vaření jsou pouze orientační - závisí na množství připravovaných potravin a vody - nikdy nepřlíte tlakový hrnec více než do 2/3 jeho výšky

čas vaření se začíná počítat od okamžiku, kdy je vidět celý barevný kroužek na pracovním ventilu

pokud je viditelný červený kroužek a uniká větší množství páry, snižte přívod tepla, ušetříte tím značné množství energie a zachováte v potravinách více minerálů a vitamínů

u některých potravin je vhodné použít rychlé ochlazení - po uplynutí času vaření ochlazujte tlakový hrnec proudem tekoucí vody

ohřev vypínejte předem - akumulární sendvičové dno dodává energii ještě několik minut

vařená potravina	čas vaření (min.)	rychlé ochlazení	barevný kroužek	
			BIO zelený	žlutý
zelenina a luštěniny				
brambory	8-9	ano	ano	
brambory ve slupce	10-15	ano	ano	
květák celý	15-18	ano	ano	
květák krájený	8-9	ano	ano	
zelí	7-12	ano	ano	
celer	3-6		ano	
pórek	3-5	ano	ano	
mrkev	6-8		ano	
špenát	2-3	ano	ano	
kedluben	5-6		ano	
brokolice	6-7		ano	
paprika	3-4		ano	
fazole	15-20			ano
hrách	15-20			ano
maso				
hovězí kýta	30-40			ano
hovězí guláš	20			ano
dušené hovězí	30-40			ano
vepřová kýta	30-35			ano
vepřové koleno	25-30			ano
skopová kýta	20-30			ano
kuře	15-20			ano
broiler	15			ano
kýta za zvěřiny	20-30			ano
králík	15-20			ano
ryby	10-20			
těstoviny				
špagety	4-5		ano	
makaróny	5-6		ano	