

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, odpust'te 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 hrnce 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
- akumulární sendvičové dno **A-THERM** má velkou tepelnou setrvačnost - ohřev vypínejte s předstihem, ušetříte tím energii

ZÁRUČNÍ LIST

PRODEJCE:

DATUM PRODEJE:

--	--

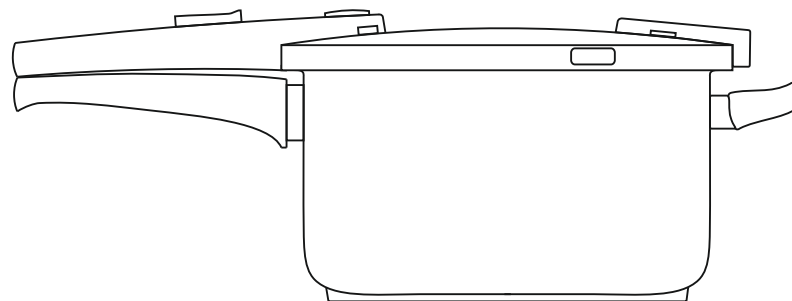
VŽDY POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

RYCHLOVARNÝ TLAKOVÝ HRNEC BIOMAX S BIO PROGRAMEM

průměr 22 cm - objem 4 l, 6 l

rok výroby: 2025

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



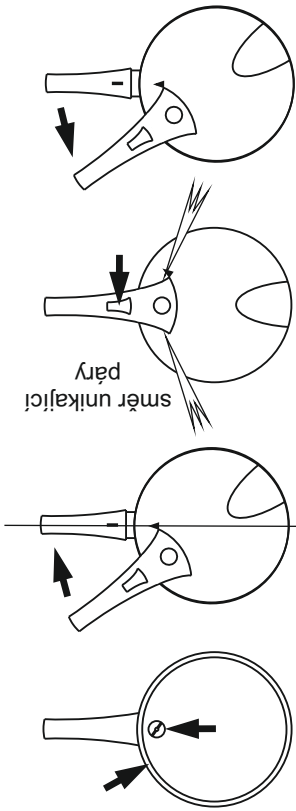
výrobce: **KOLIMAX** spol. s r.o.
Míru 156
790 70 Javorník

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

PRO VAŠI BEZPEČNOST DODRŽUJTE TYTO INSTRUKCE:

- nenechávejte děti v blízkosti tlačového hrmce pokud je v provozu
- před použitím tlačového hrmce **KOLIMAX** pečlivě prostudujte tento návod k používání
- tlačový hrmec vaří pod tlakem, jeho nespřávné používání může způsobit opáření
- nezaheňujte žádným způsobem použité originální díly - - - - - použítí mohou být pouze díly dodané **KOLIMAX** spol. s r.o.
- při výskytu poruchy nepokračujte v používání tlačového hrmce - - - - - kontaktujte svého prodejce, nebo servisní oddělení **KOLIMAX** spol. s r.o.
- manipulujte opatrně s tlakovým hrmcem, který je pod tlakem, dejte si pozor na horké části
- nepoužívejte tlačový hrmec pro jiné účely, než pro které jsou určeny
- používejte pouze vypracovaně způsoby ohřevu, (viz 1. strana návodu k používání)
- v žádném případě nesmí být tlačový hrmec zavírán a ovlárán silou
- tlačový hrmec nikdy nepříté více jak do 2/3 jeho výšky
- tlačový hrmec nezahříváte prázdný, došlo by k jeho poškození
- před každým použitím zkontrolujte, zmačknutím červené trysky na vnitřní straně víka, že je pracovní ventil volný
- tlačový hrmec nesmí být nikdy používán ke smázení na oleji, když je pod tlakem
- otvory pro odvod páry směřujte vždy mimo dosah obsluhy - - - - - chráňte své okolí při zavírání hrmce dbajte na to aby byl bažonetořový uzávěr ve správné poloze a že je tlakový hrmec správně uzavřen
- po uzavření nadobitých potřavin je nepropíchnuňte, může dojít k opáření
- nepoužívejte hrmec v troubě

ZAVRĚNÍ A OTVĚŘENÍ HRNCE:



1. na spodní straně víka zkontrolujte gumové těsnění a trysku pracovního ventilu. Trysku několikrát zatlačte - pokud se volně vrací pracující ventil správně, pokud drhne vyšroubujte mosaznou matku a otvor trysky propíchněte. Při sestavování dbejte pozor, aby těsnění pod matkou bylo umístěno v drážce.

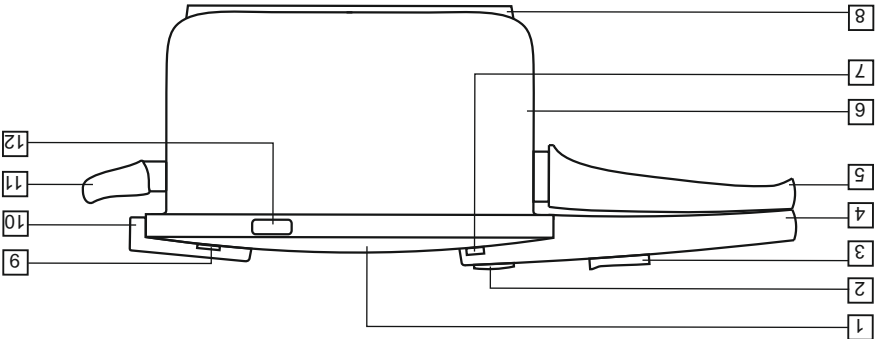
3. otevření hrnce 1. krok - zmačkněte tlačítko otvírání a odpouštění tlaku a držte jej tak dlouho, až z hrnce přestane unikat pára. Pokud chcete tento proces urychlit, ochlazujte hrnce tekoucí vodou.

4. otevření hrnce 2. krok - v okamžiku kdy je hrnec zcela bez tlaku, držte stále stisknuté tlačítko otvírání a odpouštění tlaku a zároveň otáčejte rukojeť vika ve směru šípky až do polohy, kdy jsou značky na viku a na rukojeti hrnce v zářkytu.

HODNOTY TLAKU PRACOVNÍHO VENTILU:

Po celém obvodu víka a hrnce je bajonetový uzávěr. Ve v

1. víko tlakového hrnca
2. pracovný ventil - regulátor tlaku
3. tlačítko otváraní a odpustenia tlaku
4. rukojeť víka
5. rukojeť hrnca
6. nádoba hrnca



POPIS VÝROBKU:

je venkovní povrch vyleštěn do zrcadlového lesku.

všetně indukčního.
Tlakový hrnec KORI
při jeho použití do
potravinami je vnitřní

A-THERM zajišťuje
vznikl výrobek s těr
Všechny jednotlivé
ekonomickou návra

Pri jeho vývoji a výrobe klademe hlavnú dôraz na bezpečnosť, zásady kvality potravinárske nerezavéjící oceľ označované ako **CrNi 18/10**.

Prí jeho vývoji a výrobe klademe hlavnú dôraz na bezpečnosť, zásady zdravej výživy a kvalitnú potravinársku nezáťaživosť oceli označovanej ako **CNI 18/10**.

Všetchny jednotlivé díly jsou podrobeny náročnému testování, aby po jejich sestavení vznikl výrobek s těmi nejvyššími užitnými vlastnostmi. Silné akumulující sendvičové dno **A-THERM** zajišťuje maximální rovninnou stabilitu a je ideální pro všechny druhy ohřev ekonomickou návratností při vaření.

Tlakový hrmec **KOLIMAX** s bio programem **BIOMAX** je celkově konstruován tak, že při jeho použití dochází k významné úspoře energie při vaření. Pro šetrný styl s potravinami je vnitřní strana jemně vybroušena - pro dokonalejší vzhled a snadnou údržbu. Včetně indukčního.

je venkovní povrch vyleštěn do zrcadlového lesku.

A technical line drawing of a violin, viewed from the front. The drawing is annotated with numbers 1 through 12, each connected by a leader line to a specific part of the instrument. The numbers are arranged in two columns: 1-6 on the right and 7-12 on the left. The parts identified are: 1. Body, 2. F-hole, 3. Bridge, 4. Tailpiece, 5. Endpin, 6. Neck, 7. Head, 8. Scroll, 9. Pegbox, 10. Fingering plate, 11. Finger rest, 12. Chin rest.

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 nepřilíte 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	