

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 jakékoli 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, odpuštěte veškerý tlak, hrnec otevřete a zkонтrolujte trysku pracovního ventilu. (viz. návod) Během normálního provozu může občas pojistný ventil mírně a na malou chvíli odpuštět 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 péci

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 věší množství páry - snižte zahřívání, ušetříte tím energii a lépe zpracujete vařené potraviny
- akumulační sendvičové dno **A-THERM** má velkou tepelnou setrvačnost - ohřev vypínejte s předstihem, ušetříte tím energii

ZÁRUČNÍ LIST

PRODEJCE:

DATUM PRODEJE:

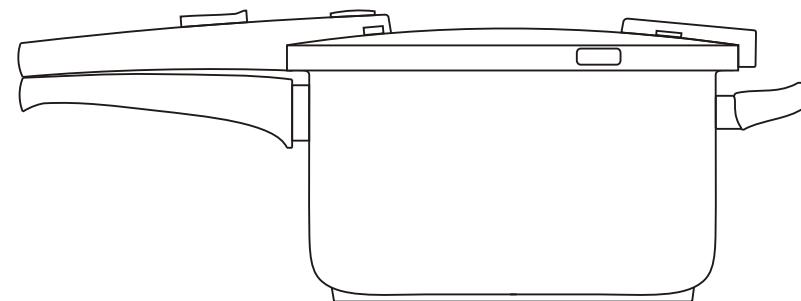
--	--

VŽDY POUŽÍVEJTE POUZE ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

RYCHLOVARNÝ TLAKOVÝ HRNEC S BIO PROGRAMEM

KOLIMAX

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

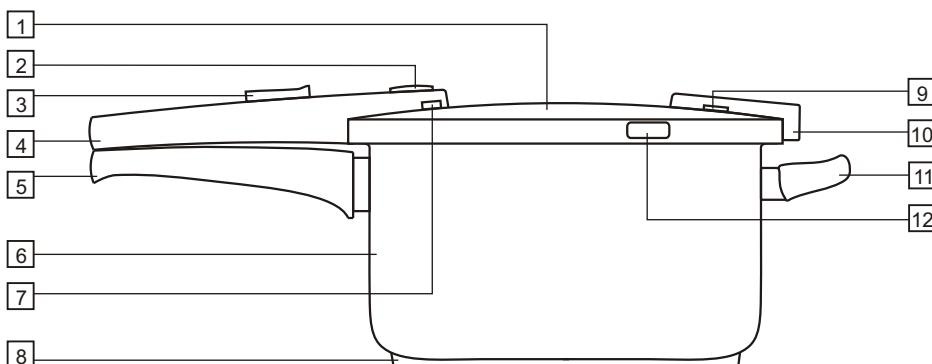
Rychlovárný tlakový hrnec **KOLIMAX** s bio programem **BIOMAX** je vyrobený z kvalitní potravinářské nerezavějící oceli označované jako **CrNi 18/10**.

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 akumulační sendvičové dno **A-THERM** zajíšťuje maximální rovinou stabilitu a je ideální pro všechny druhy ohřevu včetně indukčního.

Tlakový hrnec **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:

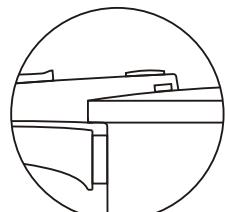


1. víko tlakového hrnce
2. pracovní ventil - regulátor tlaku
3. tlačítka otvírání a odpouštění tlaku
4. rukojeť víka
5. rukojeť hrnce
6. nádoba hrnce

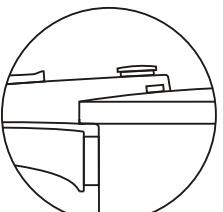
7. otvor pro odvod páry pracovního ventilu
8. akumulační sendvičové dno A-THERM
9. otvory pro odvod páry pojistného ventilu
10. kryt pojistného ventilu (ventil je pod krytem)
11. ucho hrnce
12. druhý pojistný ventil (uvnitř je gumové těsnění)

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

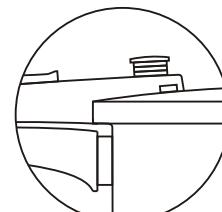
HODNOTY TLAKU PRACOVNÍHO VENTILU:



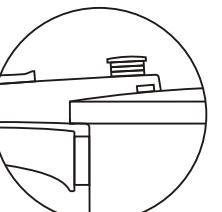
ZASUNUTÝ
bez tlaku a nebo
méně než 0,5 bar



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



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

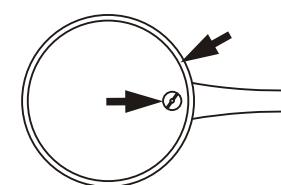


ČERVENÝ STUPEŇ
1,1 bar
příliš vysoký tlak
snižte přívod tepla
ušetříte energii

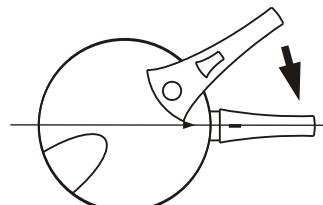
PRO VAŠI BEZPEČNOST:

- před použitím tlakového hrnce **KOLIMAX** pečlivě prostudujte tento návod k používání
- 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.
- v žádném případě nesmí být tlakový hrnec zavírán a otvírán silou
- tlakový hrnec nikdy neplňte více jak do 2/3 jeho výšky
- tlakový hrnec nezahřívejte prázdný, došlo by k jeho poškození
- před použitím zkонтrolujte zmáčknutím červené trysky na vnitřní straně víka, že je pracovní ventil volný
- tlakový hrnec nesmí být nikdy používán ke smažení na oleji, když je pod tlakem
- otvory pro odvod páry směrujte vždy mimo dosah obsluhy - chráňte své okolí
- dbejte na to aby byl při zavírání hrnce bajonetový uzávěr ve správné poloze
- nepoužívejte hrnec v troubě

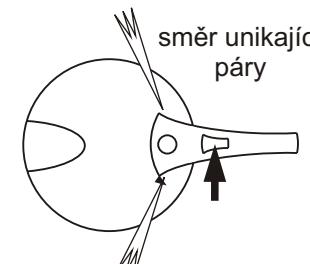
ZAVŘENÍ A OTEVŘENÍ HRNCE:



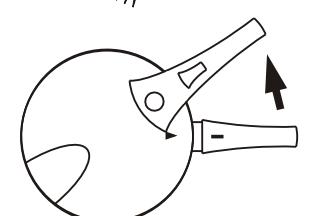
1. na spodní straně víka zkонтrolujte gumové těsnění a trysku pracovního ventilu. Trysku několikrát zatlačte - pokud se volně vrací pracuje ventil správně, pokud drhne vyšroubujte mosaznou matku a otvor trysky propláchněte. Při sestavování dejte pozor, aby těsnění pod matkou bylo umístěno v drážce.



2. zavření hrnce - víko nasadte na hrnec tak, aby značka na víku byla v zákrytu se značkou na rukojeti hrnce a potom otáčejte rukojeti víka, až do polohy, kdy se zajistí tlačítka otvírání.



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



4. otevření hrnce 2. krok - v okamžiku kdy je hrnec zcela bez tlaku, držte stále stisknuté tlačítka otvírání a odpouštění tlaku a zároveň otáčejte rukojeti víka ve směru šipky až do polohy, kdy jsou značky na víku a na rukojeti hrnce v zákrytu.

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 nádobí – domácí varné nádobí 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, 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



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 vlastnosti 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 výrobni / 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 Holub
Deputy Head of CB



Praha, 28. srpna 2018

Ověřovací kód: 16F8C8B9-093

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

Příloha č. 1 k certifikátu č.: 42010817- PED - 2435

Certifikát je platný do uvedeného data, pokud nedojde ke změnám v závazných předpisech nebo normách, které by vyžadovaly opětovné prokázání shody. Výrobce je povinen informovat certifikační orgán o záměru, který podstatně mění výše uvedené technické parametry tlakového zařízení. V případě nedodržení výše uvedených podmínek a podmínek, za kterých byl certifikát vydán, může být jeho platnost pozastavena nebo ukončena

Tento certifikát je vystaven za těchto podmínek a povinností:
vztahuje se pouze k typu tlakových nádob podrobenému uvedeným zkouškám

výrobce je povinen:

- zabezpečit shodu všech vyráběných tlakových nádob daného typu se schváleným typem určeným tímto certifikátem
- informovat oznamenou /notifikovanou osobou o všech změnách, které by měly rozhodující vliv na vlastnosti výrobku nebo jiných skutečností (změnách technologií, vstupních materiálů, vedení a vlastnictví firmy apod.)
- viditelně označit každé tlakové zařízení schváleného typu označením shody CE je možno jej používat pouze k prokázání shody formou EU prohlášení

proti skutečnostem uvedeným v certifikátu a jeho součástech je možno se odvolat do 30-ti dnů od doručení certifikátu

Tento certifikát je vystaven na základě ověření technické dokumentace, jejíž jedna kopie je uchovávána u NB 2435:

Technická dokumentace: KOLIMAX – LLC

- 1) výkresy a schémata
- 2) analýza rizik
- 3) návod a popis zařízení
- 4) protokoly o zkouškách
- 5) materiálove atesty a certifikáty

NE 239653

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 splní požadavky 2014/68/EU

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

Praha, 28. srpna 2018

Turza

Ing. Lukáš Turza

Zástupce vedoucího COV

(Certification) Czech Republic



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 neplňte 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 - akumulační 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
králik	15-20		ano
ryby	10-20		
těstoviny			
špagety	4-5		ano
makaróny	5-6		ano