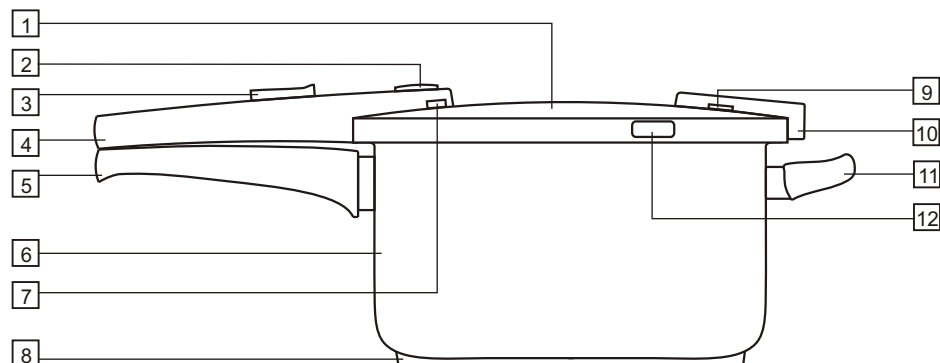


Rychlovarný tlakový hrnec s bio programem **BIO MAX** je vyrobený ze špičkové potravinářské nerezavějící oceli označované jako **CrNi 18/10**. Při jeho vývoji a výrobě klademe hlavní důraz na bezpečnost, zásady zdravé výživy a ekonomickou návratnost při vaření.

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 hrnec **BIO MAX** 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.

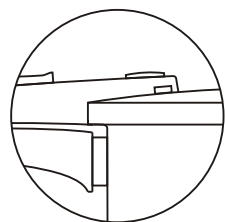
POPIS VÝROBKU:



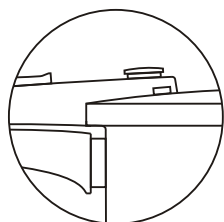
- | | |
|---|--|
| 1. víko tlakového hrnce | 7. otvor pro odvod páry pracovního ventilu |
| 2. pracovní ventil - regulátor tlaku | 8. akumulární sendvičové dno A-THERM |
| 3. tlačítko otvírání a odpouštění tlaku | 9. otvory pro odvod páry pojistného ventilu |
| 4. rukojeť víka | 10. kryt pojistného ventilu (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.

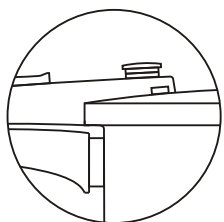
HODNOTY TLAKU PRACOVNÍHO VENTILU:



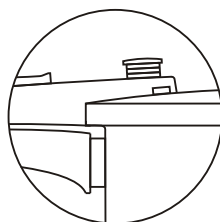
ZASUNUTÝ
bez tlaku a nebo
méně než 0,5 bar



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



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

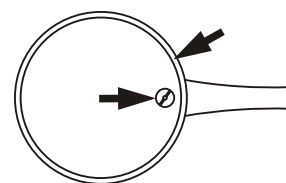


ČERVENÝ STUPEŇ
1,1 bar
příliš vysoký tlak
snižte přísuv tepla
ušetříte energii

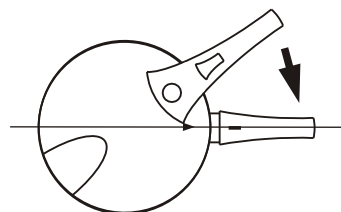
PRO VAŠI BEZPEČNOST:

- před použitím tlakového hrnce **BIO MAX** 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 nezapínejte prázdný, došlo by k jeho poškození
- před použitím zkontrolujte 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 směřujte vždy mimo dosah obsluhy - chraňte své okolí
- dbejte na to aby byl při zavírání hrnce bajonetový uzávěr ve správné poloze
- nepoužívejte hrnec v troubě

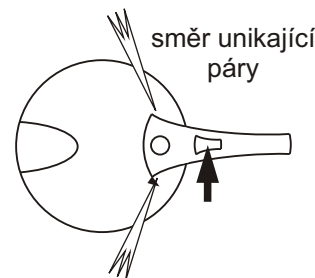
ZAVŘENÍ A OTEVŘENÍ HRNCE:



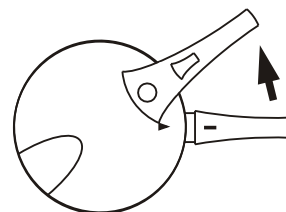
1. na spodní straně víka zkontrolujte gumové těsnění a trysku pracovního ventilu. Trysku několikrát zatlačte - pokud se volně vrací pracuje ventil správně, pokud drhne vyšroubujte mosaznou matku a otvor trysky propláchněte. Při sestavování dejte pozor, aby těsnění pod matkou bylo umístěno v drážce.



2. zavření hrnce - víko nasadte na hrnec tak, aby značka na víku byla v zákrytu se značkou na rukojeti 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 hrnec 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 rukojetí víka ve směru šipky až do polohy, kdy jsou značky na víku a na rukojeti hrnce v zákrytu.