

**Trio Chef (hrnec 3v1) – parní vařič, rýžovar,  
sušička potravin**  
**Trio Chef (hrnec 3v1) – parný varič, ryžovar,  
sušička potravin**

B-4211

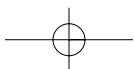
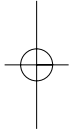
Návod na použití – Návod na obsluhu



**BRAVO**

IV/07 CZ,SK

**Isolit-Bravo spol. s r. o.**  
561 64 Jablonné nad Orlicí  
[www.isolit-bravo.cz](http://www.isolit-bravo.cz)



## ČESKY

### Předpokládané použití:

Triol Chef (dále přístroj) je určen pouze pro použití v domácnosti. Umožňuje snadnou přípravu vynikajících jídel. Je ideálním pomocníkem pro všechny, kteří se chtějí dietně stravovat. Může být používán k vaření výživných jídel bez tuku, což snižuje jejich kalorickou hodnotu, při zachování obsahu vitamínů. Lze v něm vařit všechny druhy potravin – zeleninu, ovoce, ryby, maso, rýži atd. Sušička potravin je určena k sušení ovoce a zeleniny.

### Bezpečnostní upozornění:

- Přečtěte si prosím všechny instrukce před použitím.
- Přístroj nesmí obsluhovat malé děti a osoby silně mentálně postižené!
- Přívodní kabel vedte mimo prostory, kde se chodí a jezdí!
- Pokud přístroj nepoužíváte, odpojte ho od elektrické sítě vyjmutím ze zásuvky!
- Před čištěním musí být vždy spotřebič vypnut a odpojen od sítě vytažením vidlice ze zásuvky.
- Přívodní kabel chraňte před ostrými hranami.
- Ujistěte se, že napětí na typovém štítku souhlasí s napětím v síti u vás doma.
- Přístroj používejte jen k účelům, ke kterým je určen.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen jakýmkoli způsobem. Neriskujte úraz elektrickým proudem a neopravujte přístroj.
- Dejte pozor, aby se děti nedotýkaly horkého přístroje a ujistěte se, že nemohou tahat za přívodní kabel.
- Nedovolte, aby se přívodní kabel dotýkal horkého povrchu. Než přístroj uklidíte, nechte ho úplně vychladnout.
- Opravy smí provádět pouze odborné opravy!
- Jestliže je síťový přívod tohoto spotřebiče poškozen, svěťte jeho výměnu odbornému servisu.
- Přívodní kabel, přípojka a základna přístroje nesmí být ponořeny do vody.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte držadla přístroje nebo ochranné pomůcky rukou při manipulaci s horkým krytem přístroje nebo při kontrole jídla.
- Přístroj je třeba odpojit ze zásuvky, pokud se právě nepoužívá, nebo ho chceme vyčistit. Přístroj nechte vychladnout, potom ho rozeberte.
- S přístrojem používejte pouze příslušenství a nástavce, které s ním byly dodány.
- Nenechávejte přídavné talíře a nástavce v blízkosti horkého elektrického nebo plynového hořáku a nedávejte je do horké trouby.
- Manipulace s horkými tekutinami v hrnci vyžaduje vysokou opatrnost.
- Pozor: nebezpečí opaření, dbejte rad dle návodu.
- Základna přístroje nesmí být nikdy ponořena do vody!

### Uvedení do provozu:

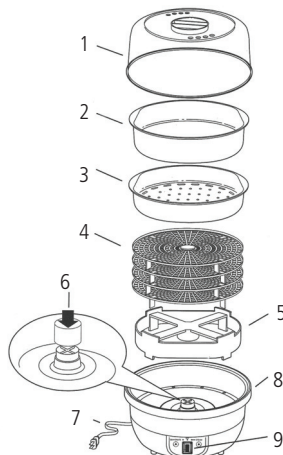
Přístroj vyjměte z krabice.

Zkontrolujte, zda výrobek není poškozen přepravou.

Položte přístroj na pevnou podložku do bezpečné vzdálenosti od všech předmětů, které by mohly být poškozeny unikající párou.

### Popis přístroje:

1. průhledný kryt s otvory/průduchy
2. mísa na rýži
3. mísa na vaření v páře
4. 4 ks sušících táčů
5. parní trojnožka
6. uzávěr, používá se pouze při čištění základny přístroje
7. přívodní kabel
8. základna přístroje
9. vypínač – pára(steam)/vypnuto(off)/sušička(dehydrate)



## ČESKY

### Obsluha přístroje:

Trio Chef a jeho funkce:

1. parní hrnec
2. rýžovar
3. sušička potravin

### 1. Parní hrnec - vaření v páře

Vaření v páře je jednoduché a zdravé. Vhodné pro přípravu ryb, drůbežního masa, zeleniny, atd. Jídlo uvařené v páře lépe vypadá, chutná a je zdravější. Vodní pára uvaří jídlo spíše než vařící voda, uchovává se tímto způsobem v jídle i vyšší výživná hodnota, zlepšuje vzhled jídla. Teplota páry je stejná jako teplota vařící vody - 100 C.

Vaření v páře:

- a) Položte základnu přístroje(8) na čistou, suchou, rovnou a teplovzdornou podložku. Nikdy ne pod nábytek, unikající pára by mohla nábytek poškodit.
- b) Do základny(8) vložte parní trojnožku(5) a nechte komín otevřený, nedávejte na něj uzávěr(6).
- Poznámka: parní trojnožka(5) je vždy používána pro parní vaření jídla nebo rýže, zabrání, aby voda nevnikla do parního komínu.
- c) Nalijte do základny přístroje(8) asi 1,5 šálku vody. Teplá voda se začne odpařovat rychleji než studená voda.
- d) Volně naskládejte potraviny na mísu na vaření v páře(3). Pokud naskládáte jídlo moc těsně, nebude se vařit rovnoměrně. Neochucujte jídlo dokud není uvařené.
- e) Mísu na vaření v páře(3) vložte na parní trojnožku(5).
- f) Průhledným krytem(1) hrnec uzavřete.
- g) Vypínač zapněte na polohu pára(steam)(9). Dobu vaření začněte měřit od okamžiku, kdy se uvnitř začne tvořit pára (cca. 3-4 minuty).
- h) Když budete v parním hrnci vařit déle jak 30 minut, musíte kontrolovat zda je v základně přístroje(8) voda a případně ji doplnit. Použijte ochranné pomůcky rukou, abyste se ochránili před opařením.
- i) Po uvaření potravin vypněte přístroj na polohu vypnuto(off)(9) a vytáhněte přívodní kabel ze zásuvky.
- j) Opatrně vyjměte mísu na páru, použijte ochranné pomůcky rukou, abyste se ochránili před opařením. Při manipulaci vždy nakloňte kryt parního hrnce směrem od sebe, abyste zabránili případnému opaření.
- k) Přístroj nechte vychladnout než vyndáte parní trojnožku(5) a než ho začnete čistit.

Dobré rady:

Vždy při manipulaci s krytem nebo mísou parního hrnce používejte ochranné pomůcky rukou. Nezvedejte kryt během vaření pokud to není nutné.

Pro jednotné vaření v páře nakrájejte potraviny na stejně velké díly, nepřepĺňujte mísu na vaření v páře, nechte rozmrazit a vysušit potraviny před vařením v páře.

Nikdy nenechte přístroj vařit bez vody. Vodu přidávejte v okamžiku, kdy je třeba (cca. každých 30 minut varu). Nikdy nenalijte do základny přístroje(8) více vody. Maximální kapacita na vodu je 1,5 šálku (1 šálek = čtvrt litru).

### Poznámka:

**Nikdy nepřekročte maximální množství vody, které je označené na komínu v parním hrnci.**

## ČESKY

Přibližné časy vaření v páře jsou uvedeny v následující tabulce:

Potravina	Množství	Čas vaření (minuty)
Chřest	0,5kg	4-8
Fazole	0,5kg	5-12
Řepa	0,5kg	36-37
Brokolice	0,5kg	5-10
Růžičková kapusta	0,5kg	14-20
Kapusta, zelí	½ malé hlávky	8-10
Mrkev porcovaná	0,5kg	6-8
Květák celý	0,5kg	15-20
Květák na růžičky	0,5kg	8-10
Kukuřice	3-4 klasy	8-10
Kedluben porcovaný	2 střední	7-14
Houby	0,5kg	6-8
Hrachový lusk	0,5kg	2-5
Brambory nové, malé	0,5-0,75kg	15-18
Ryby - filé	0,5kg	6-8
Kuře bez kostí, porcované	2-3 kousky	14-15
Kuře s kostí, porcované	2-3 kousky	25-30 dokud se šťáva nevyčistí
Vajíčka naměkko uvařená ve skořápce		6-10
Vajíčka natvrdo uvařená ve skořápce		20-25

## 2. Rýžovar

Vaření rýže:

a) Položte základnu přístroje(8) na čistou, suchou, rovnou a teplovzdornou podložku. Nikdy ne pod nábytek, unikající pára by mohla nábytek poškodit.

b) Do základny(8) vložte parní trojnožku(5) a nechte komín otevřený, nedávejte na něj uzávěr(6).

Poznámka: parní trojnožka(5) je vždy používána pro parní vaření jídla nebo rýže, zabrání, aby voda nevnikla do parního komínu.

c) Nalijte do základny hrnce asi 1,5 šálku vody. Teplá voda se začne odpařovat rychleji než studená voda. Nikdy nelijte do základny přístroje(8) vývar (bujón) nebo jiné tekutiny než je voda.

d) Do sítka nasypejte potřebné množství neuvařené rýže, nikdy však více než tři šálky. Proplachujte rýži studenou vodou, dokud nepoteče čistá voda. Pak rýži osušte.

e) Přesypte propláchnutou rýži do mísy na rýži(2).

f) Přidejte do mísy na rýži(2) vodu podle tabulky (viz. níže).

g) Rýži osolte, případně přidejte máslo.

h) Mísu na rýži(2) vložte na parní trojnožku(5).

i) Průhledným krytem(1) hrnce uzavřete.

j) Vypínač zapněte na polohu pára(steam)(9). Dobu vaření začněte měřit od okamžiku, kdy se uvnitř začne tvořit pára (cca. 3-4 minuty).

## ČESKY

Dobré rady:

Vždy při manipulaci s krytem nebo mísou parního hrnce používejte ochranné pomůcky rukou. Nezvedejte kryt během vaření pokud to není nutné.

Do mísy na rýži(2) můžete použít vývar, zeleninu, ovocné šťávy. Vybírejte podle chuti výsledného jídla.

Pokud chcete tvrdou rýži, pak snižte množství vody v míse na rýži(2) o čtvrt šálku a dobu vaření rýže o 5 minut. Pokud chcete měkkí rýži tak naopak.

Rýže zvětší svůj objem více než třikrát, když se uvaří. Jeden šálek standardní neuvažené rýže odpovídá třem šálkům uvažené rýže.

Časový rozvrh pro vaření rýže:

Druh rýže	Rýže (šálky)	Voda (šálky)	Předpokládaný čas vaření (min)
<b>Bílá rýže</b> (dlouhozrnná nebo krátkozrnná)	1	1	30 - 35
	2	2	35 - 40
	3	3	40 - 45
<b>Hnědá rýže</b>	1	1 a ½	60 - 70
	2	2 a ¼	65 - 70
	2 a ½	3 a 1/3	70 - 75

Poznámka: Vodu pro vaření rýže lijte do mísy na rýži(2)! Nepřelijte vodu v základně přístroje(8)!

### 3. Sušička potravin

Provoz sušičky:

a) Do základny přístroje(8) postupně naskládejte čtyři sušicí tácy(4) tak, aby nožičky vrchního tácu stály na tácu pod ním. Mezera mezi tácy by měla zůstat zhruba 3 cm.

b) Po umístění potravin k sušení na tácy, nasadte průhledný kryt(1).

Poznámka:

V základně přístroje je vysokorychlostní fén, který fouká horký vzduch z komínu uprostřed základny. Odtud proniká do celé sušičky a podporuje efektivnější sušení. Otvory v krytu odvádějí vlhkost ze sušičky a zajišťují přirozené proudění vzduchu.

Pozor:

Při sušení potravin nepoužívejte uzávěr(6) na parní komín a parní trojnožku(5).

Příprava ovoce a zeleniny:

a) Pro sušení jsou vhodné jen pěkné, zralé plody. Nezralé nejsou chuťově dobré, přežralé jsou kašovitě.

b) Ovoce a zeleninu omyjte.

c) Osušte utěrkou nebo ubrouskem.

d) Odpeckujte ji nebo zbavte jádřinců, kořenů a jiných nepoživatelných částí.

e) Rozkrájejte je na malé kousky – ideální jsou plátky o tloušťce cca. 2 mm (max. 4 mm).

f) Osušte utěrkou nebo ubrouskem.

g) Naskládejte potraviny na sušicí tácy tak, aby mezi nimi byla mezera pro cirkulaci vzduchu.

Dobré rady pro sušení ovoce a zeleniny:

Pro zajištění rovnoměrného sušení můžete přesouvat sušicí tácy během sušení. Jednou nebo dvakrát během sušení přesuňte horní sušicí tácu úplně do spodní sušičky a ostatní posuňte o místo nahoru. Tento postup opakujte.

Abyste otestovali, zda je potravin dostatečně usušená, odeberte pár kousků z každého sušicího tácu a nechte vychladnout.

Skladujte usušené potraviny až po vychladnutí a v suchém prostředí nebo ve vzduchotěsných nádobách.

**ČESKY**

Časový rozvrh sušení ovoce:

Ovoce	Příprava	Čas (hodiny)	Test
Jablka	oloupat nebo neloupat, plátky	5 - 12	měkký, pružný
Meruňka	přepůlit, odpeckovat	10 - 24	měkký, pružný
Banán	oloupat, na plátky	7 - 12	křehký, křupavý
Jahody, Borůvky	celé, půlené, na kousky	5 - 20	vrásčité, kožené
Třešně	vypeckované	6 - 30	vrásčité, kožené
Brusinky, víno (hrozny)	půlené, celé	10 - 48	pružné
Citrusy	oloupat	8 - 20	křehké
Nektarinky, Broskve, Hrušky	oloupat, vypeckovat, na plátky	5 - 20	pružné
Ananas	oloupat, na plátky	9 - 20	pružné
Švestky	přepůlit, odpeckovat	9 - 20	pružné

Časový rozvrh sušení zeleniny:

Zelenina	Čas (hodiny)	Test
Chřest	6 - 10	kožený
Fazole - rozkrájené	6 - 10	křehký
Řepa	5 - 10	křehká
Brokolice – rozporcovaná na růžičky, stonk nakrájený na plátky	6 - 7	křehká
Mrkev – na plátky, kostky, proužky	5 - 10	kožená
Květák – na růžičky	5 - 10	tuhý, kožený
Celer – plátky, kostky	5 - 10	křehký
Kukuřice - lusk	5 - 10	křehký
Česnek - rozpůlený	2 - 4	tvrdý
Houby - plátky	4 - 6	kožené, křehké
Cibule – oloupaná, plátky nebo rozsekaná	4 - 8	křehká
Petržel	2 - 4	křehká
Hrášek	4 - 8	křupavý a scvrklý
Paprika – na plátky nebo rozsekaná	4 - 8	kožená až křehká
Brambory	6 - 10	křehké
Rajčata – plátky, kostky	10 - 15	křehká

## ČESKY

Potraviný nedoporučené k sušení:

ovoce – avokádo, bobule se semínky, planá a granátová jablka, olivy  
zelenina – růžičková kapusta, zelí, okurka, lilek, ředkvička, špenát, tykev

### Čištění:

Abyste udrželi Váš parní hrnec se sušičkou v dobrém a správně fungujícím stavu, je potřeba ji před prvním a každým následujícím použitím řádně umýt. Před umýváním základny hrnce vždy použijte uzávěr(6).

První čištění před prvním použitím:

Všechno příslušenství umyjte v horké mýdlové vodě, opláchněte a usušte. Tyto díly můžete umýt i v myčce. Základnu parního hrnce otřete zvenku vlhkým hadříkem. Umístěte uzávěr(6) na parní komín v základně přístroje. Až potom můžete umýt vnitřek základny hrnce v horké mýdlové vodě. Pozor na přírodní šňůru, nesmí přijít do styku s vodou.

Další čištění po každém použití:

Nejprve vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Pak postupujete stejně jako u prvního čištění.

### Likvidace přístroje

Vážený spotřebiteli. Pokud výrobek jednoho dne doslouží, je třeba ho ekologicky zlikvidovat aby nezatěžoval životní prostředí. Tuto problematiku řeší zákon 185/2001 v platném znění. Při likvidaci výrobku budou recyklovatelné materiály (kovy, sklo, plasty, papír atd.) odděleny a znovu použity pro průmyslové účely. Rovněž je zamezeno, aby se do přírody dostaly případné škodlivé látky.

Konečnou likvidací a recyklací hradí výrobce přístroje a provádí ji pověřená organizace.

Jedinou, ale důležitou povinností spotřebitele je odevzdat výrobek na jednom z těchto míst:

- v prodejně, kde si kupuje nový výrobek (kus za kus)
- v ostatních místech "zpětného odběru" blíže definovaných obcí nebo výrobcem.

Výrobek nesmí být v žádném případě vyhozen do komunálního odpadu (popelnice) nebo do volné přírody!

### Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je cennou surovinou a jako takový nesmí být uložen do komunálního odpadu (popelnice) Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné zvony a kontejnery. Odpad třídíte takto:

Krabice a papírové proložky – tříděný sběr papíru

Plastový sáček – tříděný sběr plastu (PE)

Polystyren – odevzdejte do sběrného dvora.

### Důležité upozornění:

Případné odchylky od zvyklostí spotřebitelů nejsou v žádném případě závadou spotřebiče.

### Technické změny:

Výrobce si vyhrazuje právo technických změn na výrobku konaných za účelem zvýšení kvality výrobku.

### Technické údaje:

Příkon 700 W

Napětí 220 - 240V 50Hz~

Hlučnost 20 dB

### Servisní zajištění:

Isolit-Bravo spol. s r.o.

Jablonské nábřeží 305

561 64 Jablonné nad Orlicí

Tel.: 465 616 278

Opravu zajišťuje též síť smluvních servisů výrobce. Nejbližší servis zjistíte dotazem na výše uvedené tel. číslo nebo ho najdete v seznamu zveřejněném a aktualizovaném na internetové stránce [www.bravospotrebice.cz](http://www.bravospotrebice.cz)



## ČESKY

### Obecné podmínky záruky

Při výběru přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vaším požadujícím nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci.

Veškeré výrobky jsou určeny pro domácí použití. Při používání jiným způsobem nebo používáním v rozporu s návodem nebude reklamacie uznána za oprávněnou. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku pro případný transport tak, aby se předešlo způsobení škody na výrobku. Takto způsobená škoda nemůže být uznána jako oprávněný důvod reklamace.

Záruční doba na tento výrobek je **24 měsíců** od data zakoupení výrobku. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Právo na opravu výrobku je možné uplatnit také u osob určených k opravě výrobků (autorizovaných servisů) po dodání výrobku a prokázání zakoupení výrobku, který je předmětem uplatněné reklamace, a to předložením záručního listu a originálu dokladu a datem prodeje. Prosté kopie záručních listů nebo dokladů o zakoupení výrobku, změněné, doplněné, bez původních údajů nebo jinak poškozené záruční listy, nebo doklady o zakoupení výrobku nebudou považovány za doklady prokazující zakoupení reklamovaného výrobku u prodávajícího.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). **Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.** Za obvyklé používání v tomto smyslu firma Isolit-BRAVO, spol s r.o. považuje zejména, pokud výrobek:

- Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v příloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou Isolit-BRAVO, spol. s r.o. je pro spotřebitele závazný.
- Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.
- Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.
- Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.
- Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.
- Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv)
- Nebyly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.
- Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlému opotřebení (např. baterie). Firma Isolit-BRAVO, spol s r.o. nenese odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.
- Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmутý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazaný štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetřžením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.
- Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.
- Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.
- Je používán a čištěn vodou průměrné tvrdosti (do hodnoty 3 mmol/l).

**Za vadu výrobku, na niž se vztahuje záruka, není firmou Isolit-BRAVO, spol s r.o. považováno zejména:**

- Opotřebení výrobku nebo části výrobku způsobené obvyklým používáním výrobku nebo části výrobku (např. vybití baterie, snížení kapacity akumulátoru, otupení nožů, frézek a struhadel).
- Rozpor způsobený jiným než obvyklým používáním výrobku.
- Změna barvy topných ploch nebo montážního a izolačního materiálu v okolí topných ploch, přilepení materiálu na topné plochy, poškrábání ploch.
- Změny funkce a vzhledu způsobené usazeninami a vodním kamenem.
- Poškození skleněných a keramických částí výrobku, frézek, planžet, stříhacích a řezacích nožů.
- Ukončení životnosti některých částí (IR trubice 300 hodin, akumulátory 500 nabíjecích cyklů respektive 6 měsíců, hlavice zubních kartáčků 3 měsíce, žárovky 6 měsíců).
- Zaplnění výměnných částí, které mají za úkol lapat nečistoty, jako jsou sáčky do vysavače, filtry vysavače, filtry čisti-

## ČESKY

ček vzduchu apod.

*Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, bude firma Isolit-BRAVO, spol. s r.o. řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. **Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady** vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné. Podrobnosti reklamačního řízení stanoví platný Reklamační řád firmy Isolit-BRAVO, spol. s r.o. Rozpor s kupní smlouvou způsobený jinou informací, než informací dodanou firmou Isolit-BRAVO, spol. s r.o., nebude možné uznat za oprávněný důvod k reklamaci výrobku. Reklamační výrok BRAVO vyžaduje ve většině případů odborné posouzení. Spotřebitel, který uplatní právo na záruční opravu, nevzniká nárok na díly, které mu byly vyměněny. Při odstoupení od smlouvy je spotřebitel povinen vrátit kompletní výrobek včetně dodaného příslušenství, návodu, zár. listu a ochranného obalu. Záruka začíná běžet od data převzetí výrobku spotřebitelem. V případě že spotřebitel nepřevezme opravený výrobek, nebo výrobek u něhož nebyla uznána reklamační, ze servisu zpět do třiceti dnů od data, kdy k tomu byl vyzván, má příslušný autorizovaný servis právo účtovat přiměřený poplatek za skladování opraveného výrobku, případně po 6 měsících opravený výrobek odprodat za podmínek stanovených v § 656 občanského zákoníku a z prodeje si uhradit své náklady na opravu a skladování.*

*Platnost záručních podmínek od 1. 9. 2005*

## SLOVENSKY

### Predpokladané použitie:

Trio Chef (ďalej prístroj) je určený len pre použitie v domácnosti. Umožňuje ľahkú prípravu vynikajúcich jedál. Je ideálnym pomocníkom pre všetkých, ktorí sa chcú diétne stravovať. Môže byť používaný na varenie výživných jedál bez tuku, čo znižuje ich kalorickú hodnotu, pri zachovaní obsahu vitamínov. Je možné v ňom variť všetky druhy potravín – zeleninu, ovocie, ryby, mäso, ryžu atď. Sušička potravín je určená na sušenie ovocia a zeleniny.

### Bezpečnostné upozornenie:

- Prečítajte si prosím všetky inštrukcie pred použitím.
- Prístroj nesmú obsluhovať malé deti a osoby silno mentálne postihnuté!
- Prívodný kábel vedte mimo priestory, kde sa chodí a jazdí!
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, odpojte ho od elektrickej siete vybratím zo zásuvky!
- Pred čistením musí byť vždy spotrebič vypnutý a odpojený od siete vytiahnutím vidlice zo zásuvky.
- Prívodný kábel chráňte pred ostrými hranami.
- Presveďte sa, že napätie na typovom štítku súhlasí s napätím v sieti u vás doma.
- Prístroj používajte len na účely, ku ktorým je určený.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je poškodený akýmkoľvek spôsobom. Neriskujte úraz elektrickým prúdom a neopravujte prístroj.
- Dajte pozor, aby sa deti nedotýkali horúceho prístroja a presveďte sa, že nemôžu ťahať za prívodný kábel.
- Nedovoľte, aby sa prívodný kábel dotýkal horúceho povrchu. Než prístroj schováte, nechajte ho úplne vychladnúť.
- Opravy smú prevádzať len odborné opravovne!
- Pokiaľ je sieťový prívod tohoto spotrebiča poškodený, zverte jeho výmenu odbornému servisu.
- Prívodný kábel, prípojka a základňa prístroja nesmú byť ponorené do vody.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Vždy používajte držadlá prístroja alebo ochranné pomôcky rúk pri manipulácii s horúcim krytom prístroja alebo pri kontrole jedla.
- Prístroj je treba odpojiť zo zásuvky, pokiaľ sa práve nepoužíva, alebo ho chceme vyčistiť.
- Prístroj nechajte vychladnúť, potom ho rozoberte.
- S prístrojom používajte len príslušenstvo a nástavce, ktoré s ním boli dodané.
- Nenechávajte prídavné taniere a nástavce v blízkosti horúceho elektrického alebo plynového horáku a nedávajte ich do horúcej trúby.
- Manipulácia s horúcimi tekutinami v hrnci vyžaduje vysokú opatrnosť.
- Pozor: nebezpečie obarenia, dbajte rád podľa návodu.
- Základňa prístroja nesmie byť nikdy ponorená do vody!

### Uvedenie do prevádzky:

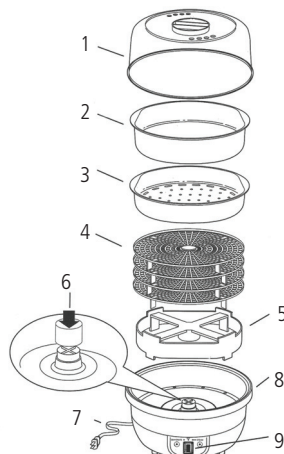
Prístroj vyberte s krabice.

Skontrolujte, či výrobok nie je poškodený prepravou.

Položte prístroj na pevnú podložku do bezpečnej vzdialenosti od všetkých predmetov, ktoré by mohli byť poškodené unikajúcou parou.

### Popis prístroja:

1. priehľadný kryt s otvormi/prieduchy
2. misa na ryžu
3. misa na varenie v pare
4. 4 ks sušiacich táčok
5. parná trojnožka
6. uzáver, používa sa len pri čistení základne prístroja
7. prívodný kábel
8. základňa prístroja
9. vypínač – para(steam)/vypnuté(off)/sušička(dehydrate)



## SLOVENSKY

### Obsluha prístroja:

Trio Chef a jeho funkcie:

1. parný hrniec
2. ryžovar
3. sušička potravín

### 1. Parný hrniec - varenie v pare

Varenie v pare je jednoduché a zdravé. Vhodné pre prípravu rýb, kuracieho mäsa, zeleniny, atď. Jedlo uvarené v pare lepšie vyzerá, chutí a je zdravšie. Vodná para uvarí jedlo skôr než vriaca voda, uchováva sa týmto spôsobom v jedle aj vyššia výživná hodnota, zlepšuje vzhľad jedla. Teplota pary je rovnaká ako teplota vriacej vody - 100 C.

Varenie v pare:

- a) Položte základňu prístroja(8) na čistú, suchú, rovnú a teplovzdornú podložku. Nikdy nie pod nábytok, unikajúca para by mohla nábytok poškodiť.
  - b) Do základne(8) vložte parnú trojnožku(5) a nechajte komín otvorený, nedávajte na ňu uzáver(6).
- Poznámka: parná trojnožka(5) je vždy používaná pre parné varenie jedla alebo ryže, zabráni, aby voda nevnikla do parného komínu.
- c) Nalejte do základne prístroja(8) asi 1,5 šálku vody. Teplá voda se začne odparovať rýchlejšie než studená voda.
  - d) Voľne naskladajte potraviny na misu na varenie v pare(3). Pokiaľ naskladáte jedlo moc tesne, nebude sa variť rovnomerne. Neochucujte jedlo dokiaľ nie je uvarené.
  - e) Misu na varenie v pare(3) vložte na parnú trojnožku(5).
  - f) Priehľadným krytom(1) hrniec uzavrite.
  - g) Vypínač zapnite na polohu para(steam)(9). Dobu varenia začnite merať od okamžiku, kedy sa vo vnútri začne tvoriť para (cca. 3-4 minúty).
  - h) Keď budete v parnom hrnci variť dlhšie ako 30 minút, musíte kontrolovať či je v základni prístroja(8) voda a prípadne ju doplniť. Použite ochranné pomôcky rúk, aby ste sa ochránili pred oparením.
  - i) Po uvarení potravín vypnite prístroj na polohu vypnuté(off)(9) a vytiahnite privodný kábel zo zásuvky.
  - j) Opatrne vyberte misu na paru, použite ochranné pomôcky rúk, aby ste sa ochránili pred oparením. Pri manipulácii vždy nakloňte kryt parného hrnca smerom od seba, aby ste zabránili prípadnému opareniu.
  - k) Prístroj nechajte vychladnúť než vyberiete parnú trojnožku(5) a než ho začnete čistiť.

Dobré rady:

Vždy pri manipulácii s krytom alebo misou parného hrnca používajte ochranné pomôcky rúk. Nedvíhajte kryt v priebehu varenia pokiaľ to nie je nutné.

Pre jednotné varenie v pare nakrájajte potraviny na rovnaké veľké diely, nepreplňujte misu na varenie v pare, nechajte rozmraziť a vysušiť potraviny pred varením v pare.

Nikdy nenechajte prístroj variť bez vody. Vodu pridávajte v okamihu, keď je treba (cca. každých 30 minút varu). Nikdy nenalejte do základne prístroja(8) viacej vody. Maximálna kapacita na vodu je 1,5 šálku (1 šálok = štvrt' litra).

**Poznámka:**

**Nikdy neprekročte maximálne množstvo vody, ktoré je označené na komíne v parnom hrnci.**

**SLOVENSKY**

Približné časy varenia v pare sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Potravina	Množstvo	Čas varenia (minúty)
Chren	0,5kg	4-8
Fazuľa	0,5kg	5-12
Repa	0,5kg	36-37
Brokolica	0,5kg	5-10
Ružičková kapusta	0,5kg	14-20
Kapusta	½ malé hlávky	8-10
Mrkva porciovaná	0,5kg	6-8
Karfiol celý	0,5kg	15-20
Karfiol na ružičky	0,5kg	8-10
Kukurica	3-4 klasy	8-10
Kaleráb porciovaný	2 strední	7-14
Huby	0,5kg	6-8
Hrachový struk	0,5kg	2-5
Zemiaky nové, malé	0,5-0,75kg	15-18
Ryby - filé	0,5kg	6-8
Kura bez kostí, porciované	2-3 kousky	14-15
Kura s kosťou, porciované	2-3 kousky	25-30 dokud se šťáva nevyčistí
Vajíčka namäkkovo uvarené v škrupinke		6-10
Vajíčka natvrdo uvarené v škrupinke		20-25

**2. Ryžovar**

Varenie ryže:

- Položte základňu prístroja(8) na čistú, suchú, rovnú a teplovzdornú podložku. Nikdy nie pod nábytok, unikajúca para by mohla nábytok poškodiť.
- Do základne(8) vložte parnú trojnožku(5) a nechajte komín otvorený, nedávajte naň uzáver(6).  
Poznámka: parná trojnožka(5) je vždy používaná pre parné varenie jedla alebo ryže, zabráni, aby voda nevnikla do parného komína.
- Nalejte do základne hrnce asi 1,5 šálku vody. Teplá voda sa začne odparovať rýchlejšie než studená voda. Nikdy nelejte do základne prístroja(8) vývar (bujón) alebo iné tekutiny než je voda.
- Do sitka nasypete potrebné množstvo neuvarenej ryže, nikdy však viac než tri šálky. Preplachujte ryžu studenou vodou, dokiaľ nepoteče čistá voda. Potom ryžu osušte.
- Presypete prepláchnutú ryžu do misy na ryžu(2).
- Pridajte do misy na ryžu(2) vodu podľa tabuľky (viď. nižšie).
- Ryžu osušte, prípadne pridajte maslo.
- Misu na ryžu(2) vložte na parnú trojnožku(5).
- Priehľadným krytom(1) hrniec uzavrite.
- Vypínač zapnite na polohu para(steam)(9). Doba varenia začnite merať od okamihu, kedy sa vo vnútri začne tvoriť para (cca. 3-4 minúty).

## SLOVENSKY

Dobré rady:

Vždy pri manipulácii s krytom alebo misou parného hrnca používajte ochranné pomôcky rúk. Nezdvíhajte kryt v priebehu varenia pokiaľ to nie je nutné.

Do misy na ryžu(2) môžete použiť vývar, zeleninu, ovocné šťavy. Vyberajte podľa chuti výsledného jedla.

Pokiaľ chcete tvrdú ryžu, potom znížte množstvo vody v mise na ryžu(2) o štvrt šálky a dobu varenia ryže o 5 minút. Pokiaľ chcete mäkkšiu ryžu tak naopak.

Ryža zväčší svoj objem viac než trikrát, keď sa uvarí. Jeden šálok štandardnej neuvarenej ryže odpovedá trom šálkam uvarenej ryže.

Časový rozvrh pre varenie ryže:

Druh ryže	Ryža (šálky)	Voda (šálky)	Predpokladaný čas varenia (min)
Biela ryža (dlhohrná alebo krátkohrná)	1	1	30 - 35
	2	2	35 - 40
	3	3	40 - 45
Hnedá ryža	1	1 a ½	60 - 70
	2	2 a ¼	65 - 70
	2 a ½	3 a 1/3	70 - 75

Poznámka: Vodu pre varenie ryže lejte do misy na ryžu(2)! Neprelejte vodu v základni prístroja(8)!

### 3. Sušička potravín

Prevádzka sušičky:

a) Do základne prístroja(8) postupne naskladajte štyri sušiace tácky(4) tak, aby nožičky vrchného tácku stály na tácke pod ním. Medzera medzi táckami by mala zostať zhruba 3 cm.

b) Po umiestnení potravín na sušenie na tácky, nasadte priehľadný kryt(1).

Poznámka:

V základni prístroja je vysokorychlostný fén, ktorý fúka horúci vzduch s komínou uprostred základne. Odtiaľ preniká do celej sušičky a podporuje efektívnejšie sušenie. Otvory v kryte odvádzajú vlhkosť zo sušičky a zabezpečujú prirodzené prúdenie vzduchu.

Pozor:

Pri sušení potravín nepoužívajte uzáver(6) na parný komín a parnú trojnožku(5).

Príprava ovocia a zeleniny:

a) Pre sušenie sú vhodné len pekné, zrelé plody. Nezrelé nie sú chuťovo dobré, prezreté sú kašovité.

b) Ovocie a zeleninu umyte.

c) Osušte utierkou alebo obrúskom.

d) Odkóstkujte ich alebo zbavte jadierok, koreňov a iných nepoživatelných častí.

e) Rozkrájajte ich na malé kúsky – ideálne sú plátky o hrúbke cca. 2 mm (max. 4 mm).

f) Osušte utierkou alebo obrúskom.

g) Naskladajte potraviny na sušiace tácky tak, aby medzi nimi bola medzera pre cirkuláciu vzduchu.

Dobré rady pre sušenie ovocia a zeleniny:

Pre zaistenie rovnomerného sušenia môžete presúvať sušiace tácky v priebehu sušenia. Raz alebo dvakrát behom sušenia presuňte hornú sušiacu tácku úplne dospodu sušičky a ostatné posuňte o miesto vyššie. Tento postup opakujte.

Abyste otestovali, či je potravinu dostatočne usušená, odoberte pár kúskov s každého sušiaceho tácku a nechajte vychladnúť.

Skladujte usušené potraviny až po vychladnutí v suchom prostredí alebo vo vzduchotesných nádobách.

**SLOVENSKY**

Časový rozvrh sušenia ovocia:

Ovocie	Príprava	Čas (hodiny)	Test
Jablká	olúpať alebo nelúpať, plátky	5 - 12	mäkký, pružný
Marhuľa	prepoliť, odkôstkovať	10 - 24	mäkký, pružný
Banán	olúpať, na plátky	7 - 12	krehký, chrumkavý
Jahody, Čučoriedky	celé, polené, na kúsky	5 - 20	vrásčité, kožené
Čerešne	odkôstkované	6 - 30	vrásčité, kožené
Brusnice, víno (hrozná)	polené, celé	10 - 48	pružné
Citróny	Olúpať	8 - 20	krehké
Nektarinky, Broskyne, Hrušky	olúpať, odkôstkovať, na plátky	5 - 20	pružné
Ananas	olúpať, na plátky	9 - 20	pružné
Šlivky	prepoliť, odkôstkovať	9 - 20	pružné

Časový rozvrh sušenia zeleniny:

Zelenina	Čas (hodiny)	Test
Chren	6 - 10	kožený
Fazuľa - rozkrájané	6 - 10	krehký
Repa	5 - 10	krehká
Brokolica – rozporcovaná na ružičky, stonka nakrájaná na plátky	6 - 7	krehká
Mrkva – na plátky, kocky, prúžky	5 - 10	kožená
Karfiol – na ružičky	5 - 10	tuhý, kožený
Zeler – plátky, kocky	5 - 10	krehký
Kukurica - struk	5 - 10	krehký
Česnak - rozpolený	2 - 4	tvrdý
Huby - plátky	4 - 6	kožené, krehké
Cibuľa – olúpaná, plátky alebo rozsekaná	4 - 8	krehká
Petržlen	2 - 4	krehká
Hrášok	4 - 8	chrumkavý a scvrklý
Paprika – na plátky alebo rozsekaná	4 - 8	kožená až krehká
Zemiaky	6 - 10	krehké
Rajčiny – plátky, kocky	10 - 15	krehká

## SLOVENSKY

Potraviny nedoporučené k sušeniu:

ovocie – avokádo, bobule zo semiačkami, plané a granátové jablká, olivy  
zelenina – ružičková kapusta, kapusta, uhorka, lilok, redkvička, špenát, cukyňa

### Čistenie:

Aby ste udržali Váš parný hrniec so sušičkou v dobrom a správne fungujúcom stave, je potreba ju pred prvým a každým následujúcim použitím riadne umyť. Pred umývaním základne hrnca vždy použijete uzáver(6).

Prvé čistenie pred prvým použitím:

Všetko príslušenstvo umyte v horúcej mydlovej vode, opláchnite a usušte. Tieto diely môžete umyť aj v umývačke. Základňu parného hrnca otvorte zvonku vlhkou handričkou. Umiestnite uzáver(6) na parný komín na základňu prístroja. Až potom môžete umyť vnútrošok základne hrnca v horúcej mydlovej vode. Pozor na prívodnú šnúru, nesmie prísť do styku s vodou.

Ďalšie čistenie po každom použití:

Najprv vytiahnite prívodnú šnúru zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť. Potom postupujete rovnako ako u prvého čistenia

### Likvidácia prístroja

Vážení spotrebiteľ, pokiaľ výrobok jedného dňa doslúži, je treba ho ekologicky zlikvidovať aby nezaťažoval životné prostredie. Túto problematiku rieši zákon podľa § 5 vyhlášky MŽP SR č. 208/2005 Z. z. o nakladaní s elektrozariadeniami a elektroodpadom v platnom znení. Pri likvidácii výrobku budú recyklovateľné materiály (kovy, sklo, plasty, papier atď) oddelené a znovu použité pre priemyslové účely. Rovnako je zamedzené, aby sa do prírody dostaly prípadné škodlivé látky.

Konečnú likvidáciu a recykláciu hradí výrobca prístroja a prevádza ju poverená organizácia.

Jedinou, ale dôležitou povinnosťou spotrebiteľa je odovzdať výrobok na jednom z týchto miest:

- v predajni, kde si kupuje nový výrobok (kus za kus)
- v ostatných miestach "spätného odberu" bližšie definovaných obcou alebo výrobcom.

Výrobok nesmie byť v žiadnom prípade vyhodený do komunálneho odpadu (koša) alebo do voľnej prírody!

### Likvidácia obalového materiálu

Obalový materiál je cennou surovinou a ako taký nesmie byť uložený do komunálneho odpadu (koša) Obalový materiál odovzdajte v zbernom dvore alebo uložte na miesto určené obcou pre zber triedeného odpadu. Týmto miestom sú väčšinou zberné zvony a kontajnery. Odpad triedte takto:

Krabice a papierové preložky – triedený zber papiera

Plastový sáčok – triedený zber plastu (PE)

Polystyrén – odovzdajte do zberného dvora.

### Dôležité upozornenie:

Prípadné odchýlky od zvyklostí spotrebiteľov nie sú v žiadnom prípade závadou spotrebiteľa.

### Technické zmeny:

Výrobca si vyhradzuje právo technických zmien na výrobku konaných za účelom zvýšenia kvality výrobku.

### Technické údaje:

Príkon 700 W

Napätie 220 - 240V 50Hz~

Hlučnosť 20 dB

### Servisné zabezpečenie:

Isolít-Bravo Slovakia spol. s r.o. Hviezdoslavova 48, 010 67 Žilina

Tel.: 041/ 500 66 82 , info@bravospotrebece.sk

Opravu zabezpečuje taktiež sieť zmluvných servisov výrobcu.. Najbližší servis zistíte dotazom na vyššie uvedenom tel. čísle alebo ho nájdete v zozname zverejnenom a aktualizovanom na internetovej stránke [www.bravospotrebece.sk](http://www.bravospotrebece.sk)



## SLOVENSKY

### Obecné podmienky záruky

Pri kúpe prístroja pozorne zvažte, aké činnosti a funkcie od prístroja požadujete. To, že výrobok nevyhovje Vaším neskorším národom, nemôže byť dôvodom k reklamácie.

Všetky výrobky sú určené pre domáce použitie. Pri používaní iným spôsobom alebo používaním v rozpore s návodom nebude reklamácia uznaná za oprávnenú. Pre profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných výrobcov. Doporučujeme Vám po dobu záručnej lehoty uchovať pôvodný obal k výrobku pre prípadný transport tak, aby sa predišlo spôsobeným škodám na výrobku. Takto spôsobená škoda nemôže byť uznaná ako oprávnený dôvod reklamácie.

Záručná doba na tento výrobok je **24 mesiacov** od dátumu zakúpenia výrobku. Práva zodpovednosti za vady je možné uplatňovať u predajcu, u ktorého bol výrobok zakúpený. Práva na opravu výrobku je možné uplatniť taktiež u osôb určených k oprave výrobku (autorizovaný servis) po dodaní výrobku a preukázaní o zakúpení výrobku, ktorý je predmetom uplatnenej reklamácie, a to predložením záručného listu a originálu dokladu o zakúpení výrobku (bloček) s typovým označím výrobku a dátumu predaja. Kópie záručných listov, alebo dokladov o zakúpení výrobku, zmenené, doplnené, bez pôvodných údajov alebo inak poškodené záručné listy alebo doklady o zakúpení výrobku nebudú považované za doklady preukazujúce zakúpený reklamovaný výrobok u predávajúceho.

**Záruka sa nevzťahuje na opotrebenie vecí (výrobku) spôsobené jej obvyklým používaním (§619, odst. 2 Občianskeho zákonníka).** Za obvyklé používanie v tomto zmysle firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. považuje hlavne, pokiaľ výrobok:

- Je používaný iba k účelu, ku ktorému je určený a ktorý je popísaný v priloženom návode k použitiu. Iba návod v slovenskom jazyku vydaný firmou Isolit-Bravo, spol. s r.o. je pre spotrebiteľa záväzný.
- Je používaný a správne udržiavaný podľa tohto návodu, používaný šetrne, pozorne a nepreťažovaný.
- Je používaný v čistom, bezprašnom nezadymenom prostredí, je chránený púzdrom, alebo krytkou, pokiaľ je priložená. Výrobok je určený výhradne pre iný účel než pre podnikanie s týmto výrobkom.
- Je používaný za izbovej teploty, dostatočného vetrania a nezakrytými vetracími otvormi.
- Nebol vystavený nepriaznivým vonkajším vplyvom, napr. slnečnému alebo inému žiareniu, či elektromagnetickému poľu, vniknutiu tekutiny, vniknutiu predmetu, preťaženej siete, preťaženiu alebo skratu na vstupoch či výstupoch, napätiu vzniknutému pri elektrostatickom výboji (včítane blesku), chybnému napájaciemu alebo vstupnému napätiu a nevhodnej polarite tohto napätia, vplyvu chemických procesov napr. použitých napájajúcich článkov a pod.
- Nebol udržiavaný a bol čistený nevhodnými spôsobmi alebo nesprávne použitými čistiacimi prostriedkami (napr. chemický a mechanický vplyv)
- Neboli kýmkoľvek prevedené úpravy, modifikácie, zmeny konštrukcie alebo adaptácie k zmene alebo rozšíreniu funkcií výrobku oproti zakúpenému prevedeniu alebo pre možnosť jeho prevádzky v inej zemi, než pre ktorú bol navrhnutý, vyrobený a schválený.
- Je používaný s doporučeným čistým neopotrebovaným príslušenstvom a je mu pravidelne menené príslušenstvo, podliehajúce rýchlejšiemu opotrebeniu (napr. baterky). Firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. nenesie zodpovednosť za nesprávny chod a prípadné vady výrobku vzniknuté vplyvom použitého príslušenstva a naplní iných výrobcov, rovnako ako použitím poškodeného, opotrebovaného a znečisteného príslušenstva a naplní.
- Nieje mechanicky, tepelne alebo chemicky poškodený: nemal odstránený ochranný kryt, nemá odstránené alebo zmazané štítky, poškodené blomby a skrutki alebo nieje poškodený otrasmi pádom, teplom, tekutinou (i z baterie), zlomením alebo pretrhnutím káblov, konektoru, spánača, krytu či inej časti, vrátane poškodenia v priebehu prepravy od okamihu zakúpenia a odovzdania výrobku zo strany predávajúceho.
- Je používaný v súlade so zákonom, technickými normami a bezpečnostnými predpismi platnými v Slovenskej republike, tiež na vstupy výrobku je pripojené napätie odpovedajúce týmto normám a charakteru výrobku.
- Je používaný s intenzitou a v prostredí odpovedajúce prevádzke v domácnosti.
- Je používaný a čistený vodou priemernej tvrdosti (do hodnoty 3 mmol/l).

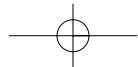
**Za rozpor s kúpnu zmluvou (§616 odst. 3 Občianskeho zákonníka) nieje firmou Isolit-BRAVO, s.r.o. považované:**

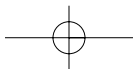
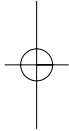
- Opatrenie výrobku alebo časti výrobku spôsobené obvyklým používaním výrobku alebo časti výrobku (napr. vybitie baterie, zníženie kapacity akumulátora, otupenie nožov, frézek a strúhadiel).
- Rozpor spôsobený iným než obvyklým používaním výrobku.
- Zmena farby výhrevných plôch alebo montážneho a izolačného materiálu u okolí výhrevných plôch, prilepení materiálu na výhrevné plochy, poškrábanie plôch.
- Zmeny funkcie a vzhľadu spôsobené usadeninami a vodným kamenom.
- Poškodenie sklenených a keramických častí výrobku, frézek, planžet, strihacích a rezacích nožov.
- Ukončenie životnosti niektorých častí (IR trubice 300 hodín, akumulátory 500 nabíjajúcich cyklov respektíve 6 mesiacov, hlavice zubných kartáčikov 3 mesiace, žiarovky 6 mesiacov).
- Zaplnenie výmenných častí, ktoré majú za úlohu zachytávať nečistoty, ako sú sáčky do vysávača, filtre vysávačov, filtre čističiek vzduchu apod.

**SLOVENSKY**

*Pokiaľ bude mať výrobok vadu, ktorú je možné rýchlo a bez následkov odstrániť, bude firma Isolit-Bravo, spol. s r.o. riešiť reklamačný nárok spotrebiteľa jej odstránením (opravou) alebo výmenou časti výrobku, lebo v takom prípade odporuje povahe vecí, aby bol vymenený celý výrobok (§616OZ odst. 4, smernice EU 1999/44/ES čl. 3, odst. 6, o určitých aspektoch predaja spotrebného tovaru a záruk na tento tovar). Rozpor s kúpnuou zmluvou spôsobený inou informáciou, než informáciou dodanou firmou Isolit-Bravo, spol. s r.o., nebude možné uznať za oprávnený dôvod k reklamáci výrobku. Reklamácia výrobku BRAVO vyžaduje vo väčšine prípadov odborné posúdenie. Spotrebiteľovi, ktorý uplatní právo na záručnú opravu, nevzniká nárok na diely, ktoré mu boli vymenené. Pri odstúpení od zmluvy je spotrebiteľ povinný vrátiť kompletný výrobok včetně dodaného príslušenstva, návodu, zár. listu a ochranného obalu. Záruka začína bežať od datumu prevzatia výrobku spotrebiteľom. V prípade že spotrebiteľ neprevezme opravený výrobok, alebo u výrobku nebola uznaná reklamácie, zo servisu späť do trisiatich dní od dátumu, kedy k tomu bol vyzvaný, má príslušný autorizovaný servis právo účtovať primeraný poplatok za skladovanie opraveného výrobku, prípadne po 6 mesiacoch opravený výrobok odpredať a z predaja si uhradiť svoje náklady na opravu a skladovanie.*

*Platnosť záručných podmienok od 1. 9. 2005*





## Záruční list / Záručný list

Název výrobku / Názov výrobku: **Trio Chef (hrnec 3v1) – parní vařič, rýžovar, sušička potravin**  
**Trio Chef (hrnec 3v1) – parný vařič, rýžovar, sušička potravin**

Typ: B-4211

Výrobce: **Isolit-Bravo, spol. s r. o.**  
561 64 Jablonné nad Orlicí  
tel.: 465 616 111, fax: 465 616 151, GSM brána: 602 181 000  
Dovozca do SR: Isolit-Bravo Slovakia spol.s r.o., Žilina  
tel: 00421 415 006 682, fax: 00421 415 006 683, GSM: 00421 910 904 984

Razítko prodejny a podpis prodavače:  
Pečiatka predajne a podpis predavača:

Datum prodeje / Dátum predaja:

.....

### Reklamační / Reklamácia:

Jméno zákazníka / Meno zákazníka – adresa vč. PSČ:

.....

Důvod reklamační / Dôvod reklamácie:

.....  
.....

Reklamační převzatá od zákazníka dne (razítko prodejny):  
Reklamácia prevzatá od zákazníka dňa (pečiatka predajne):

.....

Reklamační odevzdaná zákazníkovi dne / Reklamácia odovzdaná zákazníkovi dňa:

.....

Vyjádření servisu, popis opravy (razítko servisu) / Vyjadrenie servisu, popis opravy (pečiatka servisu):

.....  
.....  
.....

KONTO  
BRAVO

20

B-4211