

ZANETTI

ULTRA

Tenxhere presioni shumëfunksionale

MANUALI I UDHEZIMEVE



Për përdorimin e mëtejshëm me siguri të pajisjes, gjithmonë lexoni me kujdes manualin e udhëzimeve, përpara përdorim

MASA MBROJTESE TE RENDESISHME

Gjatë përdorimit të pajisjeve elektrike, duhen marrë disa masa paraprake duke përfshirë edhe të mëposhtmet:

1. Lexoni udhëzimet
2. Mos prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes. Kape vetëm nga dorëzat.
3. Vëzhgim i kujdesshëm kërkohet kur pajisja është në përdorim në ambiente me fëmijë. Pajisja nuk është e përshtatshme për përdorim nga fëmijët.
4. **KURRE MOS TENTONI TA HAPNI PAJISJEN GJATE KOHES QE AJO ESHTË DUKE PUNUAR!** Mos e hap pajisjen derisa të jetë ftohur plotësisht. Nëse rrotullimi i kapakut bëhet me vështirësi, kjo tregon që pajisja ka akoma presion. Mos e hap kapakun duke ushtruar forcë. Çdo presion i mbetur në pajisje është i rrezikshëm. Shihni për këtë udhëzimet e përdorimit në faqen 6.
5. Mos e vendos pajisjen në furrë ose mbi vatrat e nxehta të sobës.
6. Masa të skajshme sigurie duhen marrë kur lëvizet pajisja e mbushur me lëngje ose ushqime të nxehta.
7. Mos e përdor pajisjen për qëllime të tjera, veç atyre për të cilat ajo është projektuar.
8. Kjo pajisje është e projektuar që të gatujë me presion. Përdorimi i saj jashtë këtij funksioni mund të shkaktojë djegie në trup. Përpara se ta vini në punë sigurohuni që pajisja është e mbyllur mirë. Shihni udhëzimet e përdorimit në faqen 6.
9. Mos e mbush tenxheren më shumë se 3/5. Gjatë gatimit të ushqimeve që bymehen si perimet e thata, bishtajoret, fasulet, drithërat, mos e mbushni pajisjen më shumë sesa 1/2. Tejmbushja mund të shkaktojë bllokimin e valvulës kufizuese të presionit dhe të sjellë si pasojë krijimin e presionit të tepërt.
10. Për të shmangur rrezikun e goditjes elektrik, mos zhytni kordonët, prizat apo pjesën e jashtme të pajisjes në ujë apo lëngje të tjera.

11. Hiqeni pajisjen nga priza gjatë mospërdorimit dhe përpara pastrimit. Lëreni të ftohet përpara se të vendosni pjesët përbërese në pajisje.
 12. Mos e vini në punë me kordon ose prizë elektrike të dëmtuar ose mbas një defekti ose dëmtimi të pajisjes me çfarëdolloj mënyre.
 13. Moslini kabllot që të varen nga ana e tryezës ose banakut, ose të kenë kontakt me sipërfaqe të nxehta.
 14. Përdorimi i përbërësve shtesë që nuk rekomandohen nga Zanetti mund të shkaktojë dëmtime.
 15. Mos e përdorni pajisjen në ambiente të hapura.
 16. Mos e përdorni pajisjen poshtë dollapëve të varur në mur, avulli i lëshuar me presion nga pajisja mund të shkaktojë dëmtime.
 17. Gjithnjë fut të parën prizën në pajisje dhe pastaj lidhe pajisjen me prizën në mur. Gjithnjë për ta shkëputur nga rryma elektrike shtyp butonin "Cancel" dhe pastaj hiq prizën nga muri.
 18. Gjithnjë kontrolllo valvulën e shkarkimit për ndonjë bllokim të mundshëm përpra përdorimit.
 19. Mos e përdorni pajisjen për skuqje ose si fritezë.
- RUAJINI KETO UDHEZIME VETEM PER PERDORIM SHTEPIAK**

Udhëzime për përdorimin e kordonëve

Një kordon elektrik i shkurtër është përfshirë për të zvogëluar rrezikun e ngatërrimit ose pengimit që sjell një kordon më i gjatë. Zgjatimet e mundshme të këtij kordoni janë të lejueshme dhe mund të bëhen duke pasur kujdesin e nevojshëm. Nëse përdorni një kordon zgjatues, parametrat dhe kapaciteti i tij elektrik duhet të je të paktën po aq sa parametrat dhe kapaciteti elektrik i pajisjes dhe kordoni zgjatues duhet sistemuar asisoj që të mos varet nga anët e tavolinës ose banakut që të mos arrihet nga fëmijët.

PERMBAJTJA

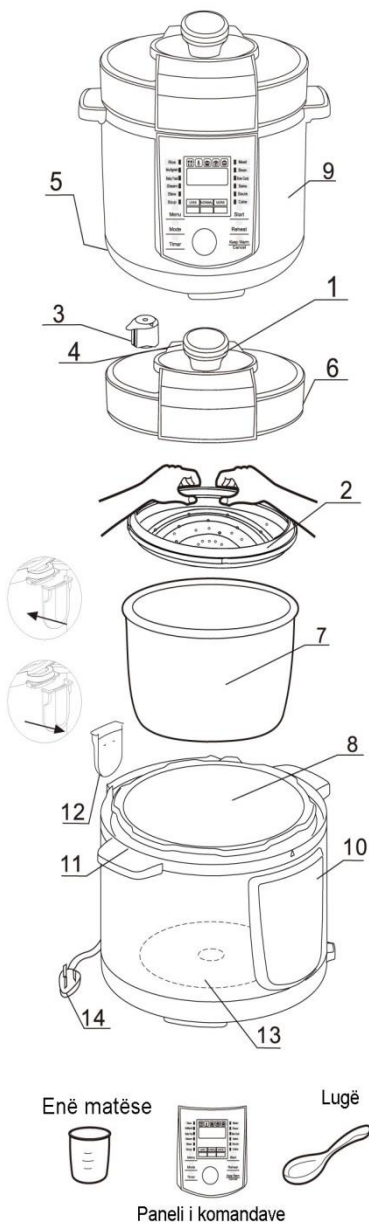
Masa mbojtëse të rëndësishme	3
Udhëzime për përdorimin e kordonëve....	3
Hyrje.....	4
Pjesët dhe funksionet.....	4
Përpara përdorimit të parë.....	5
Udhëzime përdorimi.....	6
Udhëzime rreth sigurisë.....	7
Pastrimi.....	7
Problemet e mundëshme.....	8,9

HYRJE

Ju do të provoni një mënyrë më të shpejtë, më të mirë dhe më të shëndetshme gatimi. Tenxherja me presion Zanetti duke mbyllur brenda avullin, gatuan në temperature më të larta dhe për pasojë më shpejt, duke ruajtur kështu vlerat ushqyese. Ju do të gatواني me më pak ujë dhe do të provoni kështu cilësinë dhe shijen e gatimeve tuaja si kurrë më parë. Pajisja disponon butona që funksionojnë vetëm me një prekje të thjeshtë, një kronometër dhe një enë gatimi mjaftueshëm të madhe për çdo pjatë që doni. Ta gëzoni!

PJESËT DHE FUNKSIONET

1. Dorëza e kapakut
2. Unaza e mesme
3. Valvula e kufizimit të presionit
4. Valvula pluskuese e sigurisë
5. Baza e pajisjes
6. Kapaku
7. Ena e brendëshme
8. Shtresa e mesme
9. Sipërfaqja e jashtme
10. Paneli i komandave
11. Dorëza e pajisjes
12. Mbledhësi i kondensimit
13. Vatra e nxehjes
14. Priza



PERPARA PERDORIMIT TE PARE

Hiqni çdo material paketues nga pajisja. Hiqni membranën e panelit. Evidentoni të gjitha pjesët para se të hidhni materialet paketuese. Ju mund ta ruani kutinë dhe materialet paketuese për përdorim në të ardhmen. Përpara përdorimit pastrojeni pajisjen nga pluhurat e transportit me një pecetë të lagur. Pastroni pajisjen plotësisht kapakun dhe enën e brendshme. Enën e brendshme mund ta pastroni me ujë të ngrohtë dhe sapun enësh. Shplajeni me ujë të bollshëm, thajeni me një pecetë ose lëreni të thahet dhe pastaj vendoseni në tenxheren e gatimit me presion.

1. Vendosni pajisjen në një sipërfaqe të pastër dhe të sheshtë ku doni që të gatuhet.
2. Vendosni mbledhësin e lagështirës në pjesën e pasme të pajisjes dhe shtypjeni derisa të dëgjohet një “klik” dhe ajo të hyjë në vendin e saj. (shihni 11 në skicën e faqes 4)
3. Vendosni Valvulen e Kufizimit të presionit mbi kapak, siç tregohet në skicë



SHENIM: Valvulen e kufizimit të presionit nuk bën “klik” ose puthitet plotësisht në folenë e saj. Megjithatë mund të lëvizë, ajo është e siguruar plotësisht.

UDHEZIME PER PERDORIMIN

Mbasi pajisja të montohet në mënyrën e duhur, ju jeni gati të filloni gatimin.

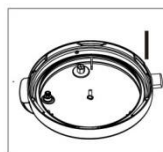
1. Për të hapur kapakun, kapeni dorëzën e tij, rrotullojeni në drejtimin e kundërt të akrepave të orës dhe ngrijeni.
2. Nxirreni enën e brendshme nga pajisja dhe shtoni ushqimet dhe lëngjet.

SHENIM: Volumi total i ushqimeve dhe lëngjeve nuk duhet të kalojë 80% të kapacitetit të enës së brendshme; hapësira balancuese duhet për krijimn e presionit. Për ushqime të tilla si perimet e thata dhe

fasulet, orizin dhe drithërat, volumi total nuk duhet të kalojë 60% të kapacitetit. Gjithnjë përdorni të paktën 20% lëngje kur gatuhet me presion.

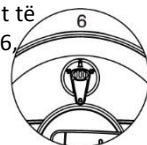
Për kapacitetin 6 litra, maksimumi i orizit që mund të hidhni është 12 kupa. Normalisht 1 kupë oriz kërkon 1 kupë ujë, megjithatë ju mund ta ndryshoni këtë analogji në bazë të shijes tuaj.

3. Për të puthitur kapakun me guanicion në vendin e vet, largoni çdo mbetje ushqimore nga buzët e enës së brendshme, në mënyrë që të siguronit një puthitje të plotë të kapakut. Siguroni kapakun e guanicionit. Për këtë mbajeni kapakun nga doreza me njerën dorë dhe me dorën tjetër shtypeni fortë kapakun e brendshëm duke e kapur nga gomina në qendër, sa të futet në vendin e vetë. Vendoseni kapakun në tenxhere dhe rrotullojeni në drejtim me kahun e akrepave të orës derisa të shkojë në vendin e duhur. (skicat 4,5)



SHENIM: Kur vendosni kapakun në tenxhere Valvula e kufizimit të presionit duhet të jetë kthyer nga doreza.

4. Vendoseni valvulen e kufizimit të presionit siç shihet në skicën nr 6, duke u siguruar se ajo është e vendosur në pozicionin “vulosës”



SHENIM: Valvula e kufizimit të presionit nuk bën “klik” ose puthitet plotësisht në folenë e saj. Megjithatë mund të lëvizë, ajo është e siguruar plotësisht. Valvula në dorëz duhet të jetë plotësisht e ulur në mënyrë që tenxherja të jetë e “vulosur” siç duhet përpara gatimit.

5. Futni prizën në fillim në pajisje dhe pastaj futni prizën në mur. Ekrani LED do të tregojë “[]:[]”

UDHEZIME PËRDORIMI

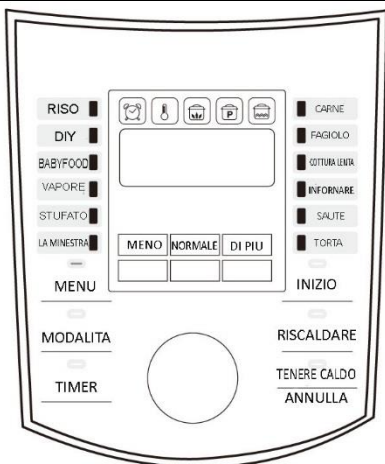
Përpara përdorimit të pajisjes çdo herë sigurohuni që gomina dhe valvula e kufizimit të presionit të jenë të pastra dhe në pozicionin e duhur. Futeni prizën në mur dhe tingulli “bip” që do të dëgjoni ju siguron se pajisja është e lidhur siç duhet me rrymën.

FUNKSIONET E BUTONAVE

Menuja ka 13 programe. Në të gjitha programet koha mund të ndryshohet, nëse ju dëshironi një kohë tjetër gatimi.

KOHA E GATIMIT TE MENUVE TE MEPOSHTME

Programi	Koha(mund të ndryshohet)	Kronometri
RISO-oriz	12(8-16) min	24 orë
DIY-sipas dëshires	1-240min	24 orë
BABY FOOD-Ushqim për bebe	20(10-30) min	24 orë
VAPORE-Në avull	5(3-10) min	24 orë
STUFATO-Zierje e ngadaltë	28(20-40) min	24 orë
LA MINESTRA-Supë	30(20-40) min	24 orë
CARNE-Mish	18(12-30) min	24 orë
FAGIOLO-Fasule	40(30-50) min	24 orë
COTTURALENTA Pjekje e ngadaltë	1:30(1-3) ore	24 orë
INFORNARE-Pjekje	40(30-50) min	24 orë
SAUTE Skuqje në pak vaj	25(15-35) min	24 orë
TORTA-Kek	40(30-50) min	24 orë
RISCALDARE Ngrohje	1(1-20) min	24 orë



ZGJEDHJA E PROGRAMEVE: lidhni pajisjen me rrymën, në ekran do të shfaqet “_ _ _ _”. Rrotullojeni çelësin e kontrollit që të zgjidhni programin që doni, (mund ta rrotulloni në të dy kahet) pastaj shtypni **INIZIO** që të fillojë ngrohja.

MENU: gjithashtu mund të përdorni butonin Menu që të zgjidhni programin e dëshiruar dhe shtypni Start që të fillojë programi.

MODALITA: rregullo kohën e gatimit. Mbasi të keni zgjedhur programin, shtypni kete buton dhe pastaj rrotulloni çelësin e kontrollit që të zgjidhni kohën e ndryshuar të gatimit që ju dëshironi.

TIMER: deri në 24 orë shtyrje. Mbasi keni zgjedhur programin, shtypni Timer dhe pastaj përdorni çelësin e kontrollit që të zgjidhni kohën kur dëshironi të fillojë programi.

INIZIO: mbas zgjedhjes së programit dhe rregullimeve shtesë, shtypni INIZIO që të fillojë programi.

RISCALDARE: zgjidhni këtë program kur dëshironi të ngrohni ushqimin tuaj.

TENERE CALDO ANNULLA

A. TENERE CALDO: Mbajtja ngrohtë e ushqimit automatikisht: kur ekrani LED përfundon në “bb”, pajisja automatikisht kalon në mbajtjen e gatimit në temperaturë të ngrohtë. Sinjali optik në butonin Keep Warm do të ndizet dhe sinjali akustik që do të pasojë, tregon se procesi i gatimit ka përfunduar.

SHENIM: Programi Keep Warm nuk duhet të përdoret më shumë se 12 orë. Cilësia dhe struktura e gatimit do të ndryshojë pas një ore në programin Keep Warm. Në këtë program pak lagështirë e grumbulluar në unazën e sipërme është normal.

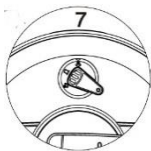
B. ANNULLA: ju mund të ripërcaktoni programin dhe kohëzgjatjen në çdo moment duke shtypur butonin ANNULLA.

PER TE HEQUR KAPAKUN: Kur procesi i gatimit të ketë mbaruar, pajisja do të kthehet automatikisht në pozicionin TENERE CALDO (mbajtje ngrohtë). Në këtë moment ju mund të zgjidhni të shkarkoni presionin në njërën nga dy rrugët: shkarkim natyral i presionit ose shkarkim i shpejtë i tij. Mënyra e shkarkimit përcaktohet nga veçantitë e ushqimit që është gatuar.

1. SHKARKIMI NATYRAL I PRESIONIT- Mbas mbarimit të gatimit me presion, lëreni pajisjen të qëndrojë në procesin Keep Warm. Presioni do të bjerë me kalimin e kohës. Kjo kohë do të jetë në varësi të sasisë së lëngjeve që ndodhen në pajisje dhe të kohëzgjatjes të programit të gatimit me presion. Shkarkimi natyral i presionit mund të zgjasë nga 12 deri në 30 minuta. Gjatë këtij procesi, gatimi vazhdon, kështu që kjo mënyrë shkarkimi është e përshtatshme për disa lloje mishi dhe fasulet. Kur presioni është shkarkuar plotësisht, valvula e sigurisë do të bjerë dhe kapaku do të shkyçet për t'u hapur në vazhdim.

2. SHKARKIMI I SHPEJTE I PRESIONIT- Mbas mbarimit të gatimit me presion ju do të dëgjoni sinjale akustike të përsëritura që tregojnë se procesi ka përfunduar. Fikeni dhe tërhiqni dorëzën e valvulës së kufizimit të presionit (skica 7). Mos e prekni me duar. Përdorni kapëse ose diçka tjetër.

Avulli do të shkarkohet përmes valvulës. Qëndroni larg valvulës ndërsa ndodh ky proces dhe kujdesuni që shkarkimi të mos kryhet poshtë dollapëve në mur, të cilët, mund të dëmtohen nga avulli. Kur presioni të jetë shkarkuar plotësisht, valvula e sigurisë do të ulet dhe kapaku do të shkyçet. Përdorimi i shkarkimit të shpejtë të presionit ndërpret procesin e gatimit me presion në mënyrë të menjëhershme.



VEÇANTI TE SIGURISE

1. KYÇJA E KAPAKUT- Pajisja nuk do të rrisë presionin derisa kapaku të jetë mbyllur siç duhet. Kapaku nuk shkyçet derisa pajisja të shkarkojë të gjithë presionin.

2. VALVULA E SIGURISE- Kur kapaku është i vendosur në pozicionin e duhur dhe presioni ka arritur nivelin e nevojshëm brenda enës, ai do të ngrejë lart valvulën e presionit. Sapo valvula ngrihet lart, gjilpëra e valvulës shërben si shul sigurues dhe e pengon kapakun të rrotullohet, qoftë edhe kur përdoret forcë.

3. VALVULA E KUFIZIMIT TË PRESIONIT- Valvula e sigurimit të presionit do të lëshojë automatikisht avull kur presioni brenda enës e kapërcen vlerën e paracaktuar (90 Kpa). Në kushte normale nuk duhet të nxjere avull.

4. KUNDER BLOKIMIT TE VALVULES- Gjatë gatimit, pjesëza të ushqimit mund të bllokojnë rrugën e shkarkimit të avullit. Pajisja ka mbrojtëse të veçanta për të parandaluar bllokimin e rrugës së shkarkimit të avullit. Mbrojtëset e projektuara pengojnë bllokimin e rrugës së shkarkimit të avullit.

5. KONTROLLI AUTOMATIK I PRESIONIT- Sensori i mekanizmit të presionit e mban vlerën e presionit gjatë gatimit midis 50-70 Kpa.

6. PARALAJMERIMI I TEMPERATURES SE LARTE- Në rastet kur pajisja po gatuan pa ujë ose lagështirë, nuk do të krijohet presion brenda enës. Mbinxehja do të jetë i vetmi efekt i mundshëm. Temperatura të larta mund të shkaktohen gjithashtu në situatat ku mungon ena e brendshme, kur ena e brendshme nuk bën kontakt të mirë me elementin ngrohës ose kur ena e brendshme nuk përçon siç duhet (p.sh niseshte e djegur etj, në fund të enës, të cilat pengojnë përçimin e rregullt të nxehtësisë). Në situatat të tilla, pajisja do të ndalojë nxehjen e mëtejshme kur temperaturata të kapërcejë nivelin e paracaktuar dhe do t'ju lajmërojë me një sinjal akustik.

7. MBROJTJA NGA ÇRREGULLIMET E

RRYMES- Pajisja disponon një rele e cila e shkëput rrymën kur pajisja arrin temperature të larta, p.sh 169-172 gradë C, ose kur ka tension të lartë rryme. Shkëputja e rrymës nga pajisja tregon për një situatë që mbart rreziqe të mundshme.

8. MBROJTJA NGA DEFETET E ÇELESIT TE

KONTROLLIT- Ndonëse çelësi i kontrollit mund të ketë defekt pajisja prapë do të vazhdojë të funksionojë.

9. MBROJTJA NGA ÇRREGULLIMET E PRESIONIT DHE PRESIONI I TEPËRT

- Nëse presioni e kapërcen nivelin e 200 Kpa sistemi i shkarkimit të avullit (sistem i krahasueshëm me sistemin e rregullimit të presionit në pajisjet më të mira) do të funksionojë duke lejuar avullin të dalë nga pajisja që të ulë presionin brenda saj.

- Nëse presioni rritet shumë dhe rregullatori i presionit nuk funksionon, mekanizmi i brendshëm mbrojtës i pajisjes do të aktivizohet duke e ulur enën e brendshme poshtë për të krijuar një hapësirë ndërmjet kapakut dhe enës së brendshme. Avulli do të shkarkohet përmes këtij boshllëku në hapësirën e brendshme dhe njëkohësisht duke bërë ndalimin e ngrohjes.

10. EFEKTI KUNDER RRESHQITJES- Fundi i pajisjes nuk lejon që ajo të lëvizë gjatë gatimit.

11. EVIDENTIMI I MOSPUHTITJES SE

KAPAKUT- Nëse kapaku nuk është i puthitur siç duhet pajisja nuk do ta rrisë temperaturën. Vetëm në programin Keep Warm do të jetë e mundur rritja e temperaturës në mënyrë që gatimi të mbahet i ngrohtë gjatë kohës së servirjes.

12. MBROJTJA NGA TEMPERATURAT

EKSTREME- Nëse temperatura e brendshme është përtej temperaturës së caktuar, i gjithë sistemi mbrojtës del jashtë funksionit dhe pajisja fiket automatikisht.

PASTRIMI:

1. Shkëputeni pajisjen nga rryma përpara pastrimit.
 2. Pastrojeni pjesën e jashtme të pajisjes me një rrobë të butë, me letër kuzhine ose pecetë mikrofibrash. Mos e zhytni pjesën e jashtme në ujë dhe as mos hidhni ujë mbi të.
 3. Shplajeni me ujë të ngrohtë pjesën e poshtme të kapakut së bashku me guanicionin, valvulën e kufizimit të presionit, mburojën kundër bllokimit të valvulës dhe valvulën e sigurisë. Thajini plotësisht ato.
 4. Pastrojeni zonën poshtë guanicionit me një rrobë të lagur ose me pecetë mikrofibrash. Mos përdorni detergjentë.
 5. Ena e brendshme mund të lahet me dore ose makine larese pa problem me sapune larese. Mos përdorni acide.
 6. Për të pastruar guanicionin, mbani nga dorëza kapakun e brendshëm dhe tërhiqeni gominën lart. Mbas pastrimit vendoseni gominën përsëri në vendin e saj.
- SHENIM:** Ana e dorëzës duhet të jetë e kthyer nga jashtë. Mos e mbani atë në drejtimin lartë-poshtë (skicat 4&5).
7. Për të pastruar rondelen prej gome në qendër të unazës së gominës izoluese, hiqeni gominën me kujdes dhe pasi ta pastroni unazën rivendoseni prapë në vendin e vet.
 8. Për të pastruar mbledhësin e lagështirës së kondensimit, hiqeni atë dhe mbasi ta keni pastruar me ujë të ngrohtë me sapun, vendoseni përsëri në vendin e vet.

PARAMETRAT TEKNIKE

Voltazhi	220v
Fuqia	1000 watt
Frekuenca	50 Hz
Presioni gjatë punës	40-70 Kpa
Kufizimi i presionit	90 Kpa
Mbajtja ngrohtë	60-80 gradë C
Mbajtja e presionit	1- 99 minuta.

PERBALLIMI I PROBLEMEVE

SHENJAT	PROBLEMET E MUNDSHME	ZGJIDHJET
Ngjitja e ushqimit	1.Ndalimi i kronometrit ose bllokimi i çelësit. 2. Koha e përcaktuar në kronometër ka qenë jo e rekomanduara (shumë e gjatë). 3. Sensori i temperaturës nuk është brenda standartit (70 +/- 5 gradë C). 4. Dalja e avujve (valvula e kontrollit të presionit nxjer avull dhe si pasojë nuk stakohet nxehtë). 5. Mikro-sensori elektronik vëren temperaturë ekstreme.	1. Zvendësoni kronometrin dhe çelësin shumëfunksional. 2. Rregulloni kohën e gatimit në përputhje me udhëzimet. 3. Zvendësoni sensorin e temperaturës. 4. Eliminoni daljen e avullit duke levizur valvulen në pozicionin që nuk nxjer avull. 5. Zvendësoni sensorin e temperaturës.
Rrjedhje ajri nga anët e kapakut	1.Mungon gomina izoluese, ka ushqim të ngjitur mbi gominë, gomina izoluese është dëmtuar, kapaku nuk është mbyllur siç duhet. 2. Ena e brendshme është deformuar. 3. Korniza e aluminit është vendosur gabim. 4. Sustat hasin pengesë që të kthehen në pozicionin e dëshiruar.	1. Vendosni gominën izoluese, pastroni gominën izoluese, zëvendësoni gominën izoluese, rrotullojeni kapakun deri në fund. 2. Zëvendësoni enën e brendshme. 3. Vendosni kornizën e aluminit siç duhet. 4. Zvendësoni sustat.
Orizi është gjysëm i gatuar	1.Koha e gatimit ishte shumë e shkurtër. 2. Presioni është shumë i ulët. 3. Mungesa e ujit.	1.Rregulloni kohën e gatimit. 2. Rregulloni presionin. 3. Shtoni sasinë e munguar të ujit.
Valvula e sigurisë nuk ngrihet	1.Valvula e kufizimit të presionit nuk është vendosur siç duhet. 2. Kapaku nuk është vendosur në pozicionin e kyçjes. 3. Rrjedhje ajri nga anaët e kapakut dhe nga valvula e kufizimit të presionit.	1.Vendoseni valvulën në pozicionin e duhur. 2. Rrotullojeni kapakun në pozicionin e sigurimit. 3.Kontrolloni gominën izoluese dhe valvulën e sigurisë.

PERBALLIMI I PROBLEMEVE

SHENJAT	PROBLEMET E MUNDSHME	ZGJIDHJET
Nuk hapet kapaku pas shkarkimit të avullit	1.Valvula është akoma lart (pa presion). 2. Leva e shtytjes nuk është e “butë”. 3. Presioni brenda është shumë i lartë	1.Shtytjeni valvulën poshtë. 2. Zvendësojeni levën shtytëse. 3. Mos tentoni ta hapni kapakun deri sa pajisja të jetë ftohur plotësisht.
Rrjedhje e ajrit nga valvula e kufizimit të presionit	1.Valvula e kufizimit është dëmtuar ose nuk është vendosur siç duhet. 2. Rondelja plastike në gjilpërën e valvulës ose gjilpëra(shtaga) e valvulës është dëmtuar. 3. Gjilpëra(shtaga) e valvulës është dëmtuar.	1.Zvendësoni valvulën e kufizimit të presionit, ose vendosni valvulën e kufizimit të presionit siç duhet. 2. Zvendësoni rondelen plastike të gjilpërës ose gjilpërën ((shtagën) e valvulës. 3. Rregulloni gjilpërën (shtagën) e valvulës.
Shtresa e mesme tringëllin gjatë gatimit	1.Vidat e sustave janë liruar. 2. Vidat fikse ndërmjet shtresës së mesme dhe elementit ngrohës nuk janë të shtrënguara sa duhet	1.Çmontoni elementin ngrohës dhe shtrëngoni vidat e sustës (rregulloni përsëri presionin). 2.Shtrëngoni vidat.
E1	Sensori është shkëputur.	Fusni dy skajet e sensorit më mirë në vendin e tyre
E2	Sensori është djegur.	Zvendësoni sensorin ose paketën bazë.
E3	Temperaturë jashtë limiteve.	Fikeni pajisjen që të ftohet dhe pastaj ajo do të rifillojë automatikisht.
E4	1.Sensori i presionit nuk punon mirë. 2. Skajet e fishës të sensorit të presionit nuk janë lidhur mirë	1.Zvendësoni sensorin e presionit (rregulloni përsëri presionin). 2. Futni fishën e sensorit të presionit më mirë

KOHA E GATIMIT ME PRESION

PERIME	KOHA
Asparagus, Fasule (E njome), Brokoli	1-2
Lakër Brukseli, Lakër (e gjitha ose copeza), Lulelaker (tufezat)	2-3
Kungull	4-6
Karrota (e Gjithë ose copëza)	6-8
Misër (kalli)	3-5
Patate (të mëdha, të plota)	12-15
Patate (të vogla, të plota)	8-10
Patate (Kub)	3-4
Patate të ëmbla (e Gjithë)	12-15
Patate të ëmbla (Kub)	2-3
MISH VEZE	450gr
Mish viçi (Gjelle me copa)	20
Mish viçi (copa të mëdha), Mish viçi (brinjë)	20-25
Pulë fileto (gjoksi)	6-8
Pule (E tërë)	8
Pulë e vjeter per supe	40-50
Qengji (Këmbë), Mish derri brinje	15
Derr rosto	15
Veze te forta	5
FASULE E LEGUMINOZE TE THATA	
Fasulet e Zeza Te thata	20-25
Fasulet e Zeza Te regjura	6-8
Fasule syzeze Te thata	14-18
Fasule syzeze Te regjura	4-5
Qiqra Te thata	35-40
Qiqra Te regjura	10-15
Fasule e kuqe Te thata	20-25
Fasule e kuqe Te regjura	7-8

Fasule e bardhe Te thata	25-30
Fasule e bardhe Te regjura	6-9
Thjerrëzat (jeshile) Te thata	8-10
Thjerrëzat (e Verdha) Te thata	1-2
Soja kokerr Te thata	35-40
Soja kokerr Te regjura	18-20
PESHKU	
Peshku (Komplet)	4-5
Peshku (fileto), karavidhe	2-3
Midhjet, molusqet	1-2
Karkaleca	1-3
Fruta deti	7-8
RAPORTI I KOKRRAVE ME UJIN	gota
Oriz I bardhe ose kaf (Pilaf)	1:1
Quinoa	1:3/4
Tershere	1:3
Rizoto	1:2

*Per produktet e ngrira duhet shtuar 1-2 minuta me shume nga koha ne tabele.

*Koha e gatimi qe do te vendosni nuk eshte koha qe do te perfundoje gatimi. Koha fillon kur tenxherja arrin presion te plote. Ne disa raste kjo kohe mund te zgjase me shume sesa koha e zgjedhur per shkak te uljes se presionit ne ene.

GARANCIA

2 VJET GARANCI NGA DATA E BLERJES

Emri _____

Data __ / __ / ____

Kujdes!!! I nderuar klient, ju lutem lexoni me shume vemendje manualin e perdorimit qe gjendet ne produkt per nje funksionim sa me efikas te pajisjes.

Kushtet e Garancisë

Garancia e mbulon produktin për periudhën nga data e blerjes deri në datën e mbarimit të garancisë. Kjo garanci ju mbulon vetëm defektet e fabrikimit brenda periudhës së garancisë. Në momentin që do t'ju duhet ta përdorni garancinë, atëherë ju duhet të paraqiteni sëbashku me pajisjen e pahapur fizikisht pranë dyqanit. Garancia ofron riparimin e pajisjes nga defektet e fabrikimit i cili bëhet brenda një periudhe 30 ditore. Ajo nuk ofron ndërrimin e pajisjes.

Ne garanci nuk perfshihen:

- Dëmtimet nga luhatjet e tensionit.
- Dëmtime mekanike (gërvishtje ose goditje), dëme nga lagështira, përplasje nga transportimi jonormal.
- Këqpërdorim të pajisjes, Ndërhyrje brenda në aparaturë. - nese pajisja eshte hapur apo riparuar nga persona apo teknik te paautorizuar nga kompania.
- Dëmtime nga shkaqe madhore. - nese pajisja nuk eshte perdorur per perdorim shtepiak;
- Pjeset e konsumit qe normalisht zevendesohen periodikisht (gomina, llastike)

HOME SWEET HOME

Rr Islam Alla 67, Tirane 1001
Albania
tel: 0672026872

Email: info@homeshop.al
Web: <https://homeshop.al>
Facebook: Home sweet home.al
Instagram: homesweethomeal