



HomeVero

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

HV-AF30

Μαγείρεμα με λιγότερο Λάδι

## ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ 2.5L

---



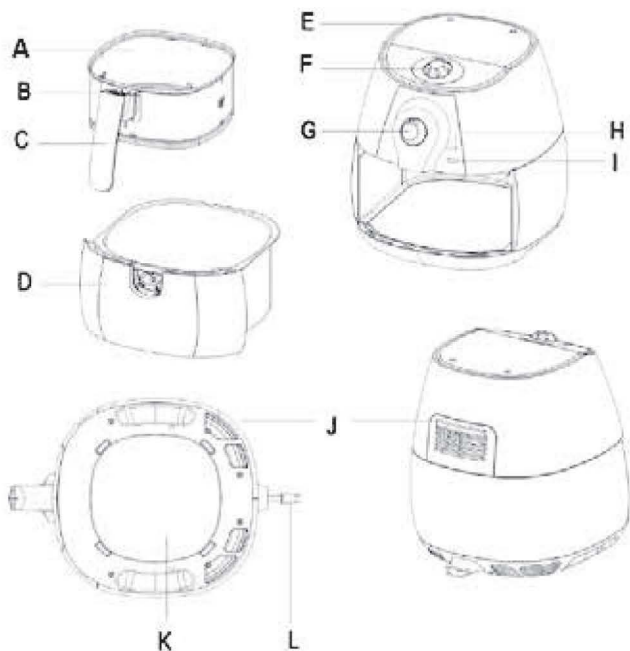
Αυτό το προϊόν καλύπτεται από μία εγγύηση κατά των κατασκευαστικών ελαττωμάτων.

## Εισαγωγή

Η νέα σας φριτέζα σας επιτρέπει να προετοιμάσετε τα αγαπημένα σας γεύματα με πιο υγιεινό τρόπο. Η φριτέζα αέρος χρησιμοποιεί θερμό αέρα σε συνδυασμό με κυκλοφορία αέρα σε πολύ υψηλή ταχύτητα και μία άνω σχάρα για να προετοιμάζετε ποικιλία πιάτων υγιεινά, γρήγορα και εύκολα. Τα υλικά σας θερμαίνονται από όλες τις πλευρές μεμιάς και στα περισσότερα συστατικά δε χρειάζεται να προσθέσετε λάδι.

## Γενική Περιγραφή

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Καλάθι                                     | <b>G</b> Χρονοδιακόπτης (0-30 λεπτά) / Πλήκτρο ενεργοποίησης |
| <b>B</b> Πλήκτρο απελευθέρωσης καλαθιού             | <b>H</b> Λυχνία ένδειξης ενεργοποίησης                       |
| <b>C</b> Λαβή καλαθιού                              | <b>I</b> Λυχνία ένδειξης θέρμανσης                           |
| <b>D</b> Σκεύος                                     | <b>J</b> Σχισμές εξόδου αέρα                                 |
| <b>E</b> Είσοδος αέρα                               | <b>K</b> Χώρος αποθήκευσης καλωδίου                          |
| <b>F</b> Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας (80-220°C) | <b>L</b> Καλώδιο τροφοδοσίας                                 |



## Σημαντικό

**Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο προσεκτικά πριν τη χρήση της συσκευής και αποθηκεύστε το για μελλοντική αναφορά.**

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Ποτέ μη βυθίζετε το περίβλημα της συσκευής, που περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και θερμαντικά στοιχεία, στο νερό ούτε να το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισέρχονται στη συσκευή για να αποτρέψετε ενδεχόμενο ηλεκτροσόκ.
- Πάντοτε να τοποθετείτε τα υλικά στο καλάθι, ώστε να αποτρέψετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα, ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Ποτέ μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής, ενώ λειτουργεί.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου σας προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν το βύσμα, το καλώδιο ή η συσκευή είναι φθαρμένα.
- Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο ή παρόμοια καταρτισμένο προσωπικό για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με ηλικία 15 ετών και κάτω ή από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά 15 ετών και κάτω, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από θερμές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε τη συσκευή και μη τίθεται σε λειτουργία με τα χέρια βρεγμένα.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη ηλεκτρική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε το φις σωστά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως υφάσματα ή κουρτίνες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκατοστά χώρο στο πίσω και στα πλαϊνά μέρη της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό από αυτόν που προορίζεται.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, ενώ λειτουργεί.
- Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από την έξοδο του καυτού ατμού. Να είστε επίσης ιδιαίτερα προσεκτικοί, όταν αφαιρείτε το σκεύος από τη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να γίνουν πολύ θερμές κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Εάν δείτε μαύρο καπνό να εξέρχεται από τη συσκευή, απευθείας απενεργοποιήστε τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει ο καπνός για να αφαιρέσετε το σκεύος.

## **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια, λεία και σταθερή επιφάνεια.
- Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν ενδείκνυται η χρήση της για επαγγελματικούς σκοπούς.
- Η εγγύηση ακυρώνεται σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς και σε περίπτωση χρήσης που δεν είναι σύμφωνη με το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Επιστρέψτε τη συσκευή για εξέταση ή επιδιόρθωση μόνο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο. Μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας, ειδάλλως η εγγύηση ακυρώνεται.
- Πάντοτε να αποσυνδέετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά, προτού την καθαρίσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα που προετοιμάζονται βγαίνουν με χρώμα χρυσαφί και όχι μαύρο ή σκούρο καφέ. Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα Μην τηγανίζετε φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία πάνω από 180 °C (Για να μειώσετε την παραγωγή ακρυλαμίδης).

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν φτάσει στο 0, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Για να την απενεργοποιήσετε χειροκίνητα, στρίψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στο 0.

## ΗΛΕΚΤΡΟΜΑΓΝΗΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ (EMF)

Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με όλα τα πρότυπα σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία. Εάν τη χειριστείτε ορθά και σύμφωνα με τις οδηγίες, η συσκευή είναι ασφαλής για χρήση βασισμένη σε επιστημονική ακρίβεια.

## Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα και ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και το σκεύος με ζεστό νερό, λίγο καθαριστικό υγρό και ένα μη-λειαντικό σφουγγάρι.  
**Σημείωση:** Μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και εξωτερικό τη συσκευής με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Μην γεμίζετε το σκεύος με λάδι ή μαγειρικό λίπος.

## Προετοιμασία για χρήση

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία σταθερή, οριζόντια και λεία επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
2. Τοποθετήστε το καλάθι σωστά.
3. Τραβήξτε ελαφρώς το καλώδιο έξω από το χώρο αποθήκευσης του στο κάτω μέρος της συσκευής.

## Χρήση της συσκευής

Η φριτέζα μπορεί να προετοιμάσει μία ευρεία γκάμα συστατικών.

## ΤΗΓΑΝΙΖΟΝΤΑΣ ΜΕ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

1. Τοποθετήστε το φιν σε μία γειωμένη πρίζα.
2. Προσεκτικά τραβήξτε το σκεύος έξω από τη φριτέζα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

**Σημείωση:** Ποτέ μη γεμίζετε το καλάθι παραπάνω από την ένδειξη MAX και μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στον πίνακα (βλ. κεφάλαιο “Ρυθμίσεις”), καθώς αυτό θα μπορούσε να επηρεάσει την ποιότητα του αποτελέσματος.

4. Τοποθετήστε ξανά το σκεύος πίσω στη φριτέζα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το σκεύος χωρίς το καλάθι μέσα σε αυτό.

**Προσοχή:** Μην αγγίζετε το σκεύος κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, καθώς θερμαίνεται υπερβολικά. Χειριστείτε το μόνο από τη λαβή του.

5. Ρυθμίστε το διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

**Σημείωση:** Εάν θέλετε να προετοιμάσετε διαφορετικά υλικά συγχρόνως, προτιμήστε να μαγειρέψετε μαζί συστατικά που απαιτούν ίδιες θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος.

6. Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για τα υλικά σας.
7. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε το διακόπτη στον κατάλληλο χρόνο. Αν η συσκευή είναι κρύα προσθέστε ακόμη 3 λεπτά.

**Σημείωση:** Αν θέλετε μπορείτε να την αφήσετε να προθερμανθεί χωρίς υλικά μέσα.

- Η λυχνία ένδειξης θέρμανσης ανάβει.
- Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετράει αντίστροφα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος η λυχνία αναβοσβήνει. Αυτό γίνεται για να διατηρηθεί σταθερή η θερμοκρασία.
- Τα υγρά που βγάζουν τα φαγητά συλλέγονται στο κάτω μέρος της συσκευής.

8. Ορισμένα συστατικά απαιτούν ανακάτεμα. Για να τα ανακατέψετε, τραβήξτε το σκεύος έξω από τη συσκευή με τη λαβή και ανακατέψτε. Έπειτα, τοποθετήστε το ξανά πίσω στη φριτέζα.

**Προσοχή:** Μην πατάτε το πλήκτρο απελευθέρωσης καλαθιού κατά το ανακάτεμα.

**Τίπ:** Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από το σκεύος και να ανακατέψετε μόνο το καλάθι.

9. Όταν ακούσετε το κουδούνι του χρονοδιακόπτη, ο χρόνος προετοιμασίας έχει παρέλθει.

**Σημείωση:** Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή, στρίψτε το χρονοδιακόπτη στη θέση 0.

10. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα. Εάν τα υλικά δεν είναι έτοιμα ακόμη, απλώς τοποθετήστε το σκεύος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για λίγα ακόμη λεπτά.
11. Για να αφαιρέσετε μικρά συστατικά (π.χ. πατάτες τηγανιτές), πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού και σπώστε το καλάθι έξω από το σκεύος.
12. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο. Για μεγάλα ή εύθραυστα υλικά χρησιμοποιήστε τσιμπίδες.
13. Όταν ολοκληρωθεί μία παρτίδα, η φριτέζα είναι έτοιμη για την επόμενη.

## Ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας

Ο πίνακας στην επόμενη σελίδα θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα τρόφιμα που θέλετε να προετοιμάσετε.

**Σημείωση:** Να θυμάστε πάντα ότι οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες είναι ενδεικτικοί. Αφού τα συστατικά διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι οι ρυθμίσεις είναι οι καλύτερες για τα συστατικά σας.

Επειδή η τεχνολογία ανακύκλωσης αέρα θερμαίνει στιγμιαία τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, τραβώντας το σκεύος έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος, διαταράσσει την ομαλή λειτουργία.

## TIPS

- Μικρότερα συστατικά συνήθως απαιτούν ελαφρώς λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα.
- Μία μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο μία ελαφρώς μεγαλύτερη προετοιμασία.
- Το ανακάτεμα των μικρών συστατικών μπορεί να βελτιώσει το τελικό αποτέλεσμα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα. Τηγάνιστε τα συστατικά στη φριτέζα για λίγα λεπτά, αφού έχετε προσθέσει το λάδι.
- Μην προετοιμάζετε πολύ λιπαρά συστατικά, όπως λουκάνικα στη φριτέζα.
- Σνακ που μπορούν να προετοιμαστούν σε φούρνο μπορούν επίσης να προετοιμαστούν στη φριτέζα.
- Η καλύτερη ποσότητα για να προετοιμάσετε τραγανές πατάτες τηγανητές είναι 500 γρ.
- Χρησιμοποιήστε προ-παρασκευασμένη ζύμη για να προετοιμάσετε γεμιστά σνακ εύκολα και γρήγορα. Η προ-παρασκευασμένη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από την σπιτική.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος για να επαναθερμάνετε τα συστατικά σας. Για επαναθέρμανση ορίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως 10 λεπτά.



	Ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (C°)	Ανακάτεμα	Πληροφορίες
<b>Πατάτες</b>					
Λεπτές πατάτες τηγανπές	300-700	12-16	200	Ανακάτεμα	
Χοντρές πατ. τηγανπές	300-700	12-20	200	Ανακάτεμα	
Σπιτικές πατ. τηγανπές (8x8mm)	300-800	18-25	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε μισό κουταλάκι του γλυκού λάδι
Σπιτικές country πατάτες	300-800	18-22	180	Ανακάτεμα	Προσθέστε μισό κουταλάκι του γλυκού λάδι
Σπιτικοί κύβοι πατάτας	300-750	12-18	180		Προσθέστε μισό κουταλάκι του γλυκού λάδι
Ρόσι	250	15-18	180		
Πατάτες ογκραντέν	500	18-22	180		
<b>Κρέας και πουλερικά</b>					
Μηριζόλα	100-500	10-15	180		
Παιδάκια	100-500	10-14	180		
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	180		
Λουκάνικα	100-500	13-15	200		
Μπούτια κοτό- πουλου	100-500	18-22	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		
<b>Σνακ</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Ανακάτεμα	Προθερμάνετε τη φριτζά
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	Ανακάτεμα	Προθερμάνετε τη φριτζά
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200		Προθερμάνετε τη φριτζά
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10	160		

**Σημείωση:** Προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας, όταν ξεκινάτε το τηγάνισμα, ενώ η φριτζά είναι ακόμη κρύα.

## Προετοιμάζοντας σπιτικές πατάτες τηγανητές

Για το καλύτερο αποτέλεσμα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε προ-τηγανισμένες πατάτες. Εάν θέλετε σπιτικές, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε στικς.
2. Μουσκεύστε τις σε ένα μπολ για τουλάχιστον 30 λεπτά. Όταν τις βγάλετε, στεγνώστε τις με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
3. Ρίξτε μισό κουταλάκι του γλυκού λάδι σε ένα μπολ, τοποθετήστε τις πατάτες στην κορυφή και ανακατέψτε καλά.
4. Αφαιρέστε τις πατάτες από το μπολ με τα δάχτυλά σας ή με ένα κουζινικό εργαλείο ώστε το λάδι να μείνει πίσω στο μπολ. Τοποθετήστε τις πατάτες στο καλάθι.

**Σημείωση:** Μην γέρνετε το μπολ για να τοποθετήσετε τις πατάτες στο καλάθι με τη μία, για να αποφύγετε να καταλήξει το υπερβολικό λάδι στο σκεύος σας.

5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στο αντίστοιχο κεφάλαιο.

## Καθάρισμα

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Το σκεύος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή διαβρωτικούς καθαριστικούς πράγοντες για να τα καθαρίσετε, καθώς αυτό θα μπορούσε να βλάψει την επίστρωσή τους.

1. Αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

**Σημείωση:** Αφαιρέστε το σκεύος για να επιτρέψετε στη φριτζά να κρυώσει.

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
3. Καθαρίστε το σκεύος και το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο καθαριστικό υγρό πιάτων και ένα μη διαβρωτικό σφουγγάρι.

**Σημείωση:** Το σκεύος και το καλάθι είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων.

**Tip:** Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στο καλάθι ή στον πάτο του σκεύους, γεμίστε το σκεύος με ζεστό νερό και λίγο καθαριστικό υγρό. Τοποθετήστε το καλάθι στο σκεύος και αφήστε το σκεύος και το καλάθι να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγάρι.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα βουρτσάκι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών.

## Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα τμήματα είναι καθαρά και στεγνά.
3. Αποθηκεύστε το καλώδιο στον ειδικό χώρο αποθήκευσής του.

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο κοινά προβλήματα που θα μπορούσατε να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή.

Πρόβλημα	Αιτία προβλήματος	Λύση
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη.  Δεν έχετε ορίσει το χρονοδιακόπτη.	Συνδέστε σε μία γειωμένη πρίζα τοίχου.  Στρίψτε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα συστατικά δεν είναι καλά μαγειρεμένα.	Η ποσότητα των συστατικών είναι πολύ μεγάλη.  Η θερμοκρασία που ρυθμίσατε είναι πολύ χαμηλή.  Ο χρόνος προετοιμασίας είναι πολύ σύντομος.	Βάλτε μικρότερη ποσότητα συστατικών στο καλάθι. Έτσι, τηγανίζονται ομοιόμορφα.  Στρίψτε το χρονοδιακόπτη στην απαιτούμενη θερμοκρασία.  Στρίψτε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας.
Τα συστατικά είναι τηγανισμένα ανομοιόμορφα.	Συγκεκριμένα είδη τροφίμων χρειάζονται ανακάτεμα στα μισά του μαγειρέματος.	Τα συστατικά που επιπλέουν στην επιφάνεια (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακατεύονται στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.
Τα τηγαντά σνακ δεν είναι τραγανά, όταν βγαίνουν από τη φριτέζα.	Χρησιμοποιήσατε σνακ που ήταν προορισμένο να μαγειρευτεί σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ για φούρνο και αλείψτε τα ελαφρώς με λίγο λάδι για πιο τραγανιστό αποτέλεσμα.

Δεν μπορώ να τοποθετήσω το σκεύος στη συσκευή σωστά.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι παραπάνω από την ένδειξη MAX.
Λευκός καπνός εξέρχεται από τη συσκευή.	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο σκεύος.	Πιέστε το καλάθι κάτω στο σκεύος μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο “κλικ”.
Λευκός καπνός εξέρχεται από τη συσκευή.	Προετοιμάζετε λιπαρά τρόφιμα.	Όταν τηγανίζετε πολύ λιπαρά τρόφιμα, μία μεγάλη ποσότητα λαδιού θα καταλήξει στο σκεύος. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και το σκεύος μπορεί να θερμανθεί παραπάνω από το κανονικό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
Οι φρέσκες πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα	Το σκεύος ακόμη περιέχει λιπαρά υπολείμματα από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από το λίπος που θερμαίνεται στο σκεύος. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε το σκεύος σωστά μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα	Δε μουσκέψατε τις πατάτες σωστά πριν το μαγείρεμα.	Μουσκέψτε τις για 30 λεπτά.
	Δε χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν είναι τραγανές, όταν βγαίνουν από τη φριτζά.	Το τραγανό αποτέλεσμα εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τις πατάτες σωστά, πριν προσθέσετε το λάδι. Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα στικ. Προσθέστε ελαφρώς περισσότερο λάδι.

## Τεχνικά Χαρακτηριστικά

<b>Μοντέλο:</b>	AF30
<b>Τάση:</b>	220-240V
<b>Συχνότητα:</b>	50/60Hz
<b>Ισχύς:</b>	1300-1500W

## Εγγύηση

Το προϊόν καλύπτεται από μία εγγύηση κατά των κατασκευαστικών λαθών.

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every receipt, invoice, and bill should be properly filed and indexed for easy retrieval. This not only helps in tracking expenses but also ensures compliance with tax regulations.

Next, the document outlines the various methods available for recording financial data. From traditional paper-based ledgers to modern digital accounting software, it provides a comprehensive overview of the options. It highlights the benefits of automation, such as reduced human error and faster processing times.

The third section focuses on the role of internal controls in preventing fraud and mismanagement. It details the segregation of duties, the approval process for transactions, and the regular reconciliation of accounts. These measures are essential for maintaining the integrity of the financial system.

Finally, the document concludes with a summary of the key points discussed. It reiterates the importance of transparency, accuracy, and timely reporting in financial management. It also provides a list of recommended resources for further reading and professional development.



HomeVero

HV-AF30

ΦΡΙΤΕΖΑ  
ΑΕΡΟΣ 2.5L

