

MonsterChef Series

comfee'

...tā es gatavoju!



MF-TN30B2

Karstā gaisa katls

Norādījumu rokasgrāmata



SVARĪGA PIEZĪME

Savas drošības un nepārtrauktas šī produkta lietderības labad pirms lietošanas vienmēr rūpīgi izlasiet šo norādījumu rokasgrāmata.

Produkta nosaukums:	Karstā gaisa katls
Produkta svars un izmēri:	4.02 kg. - 352x240x305 mm
Tilpums:	3 L
Nominālais spriegums:	220-240V
Nominālā jauda:	1.100-1.300 Watt
Nominālā frekvence:	50-60Hz
Izcelsmes valsts:	Ķīna

Importētājs un izplatītājs:
Midea Italia S.r.l. a socio unico

Viale Luigi Bodio 29/37

20158 Milano, Italia/Itālija

SATURS

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI	1
UZMANĪBU	3
AIZSARDZĪBA PRET PĀRKARŠANU	4
ELEKTROMAGNĒTISKIE LAUKI (EML)	5
TESTU SPECIFIKĀCIJAS/STANDARTS	5
PIRMS PIRMĀ LIETOJUMA	5
SAGATAVOŠANĀS LIETOŠANAI	5
IEVADS	6
IERĪCES LIETOŠANA	7
TĪRĪŠANA	12
UZGLABĀŠANA	12
VIDE	13
GARANTĪJA	13
PROBLĒMU NOVĒRŠANA	14

SVARĪGS PAZIŅOJUMS

Pirms produkta lietošanas uzmanīgi izlasiet rokasgrāmatu. Saglabājiet to turpmākai uzziņai.

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

1. Šī ierīce ir paredzēta lietojumam tikai mājstaimniecībā. Ierīci nedrīkst lietot ārpus telpām.
2. Šo ierīci var lietot 8 gadus un vecāki bērni un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai mentālajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja tām ir nodrošināta uzraudzība vai instruktāža par ierīces lietošanu drošā veidā un ja tās apzinās ar to saistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Tīrīšanu un lietotājam veicamo apkopi bērni nedrīkst veikt, ja vien nav vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
3. Ierīci un tās vadu glabājiēt bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
4. Šo ierīci paredzēts izmantot mājstaimniecībās un līdzīgos pielietojumos, tādos kā:
 - virtuves telpas darbnīcās, birojos un citās darba telpās;
 - staimniecības ēkās;
 - lietojumam viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamā tipa telpās;
 - gultasvietas un brokastu tipa vide.

5. Ja barošanas vads ir bojāts, tad, lai izvairītos no apdraudējuma, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām.
6. Pirms tīrīšanas, apkopes vai pārvietošanas un vienmēr, kad ierīce netiek lietota, tā jāizslēdz un jāatvieno no elektrotīkla.
7. Lietojuma laikā virsmas var sakarst.
8. Pēc ilgstošas lietošanas attiecīgā indukcijas sildplates karstuma zona joprojām ir karsta. Lai nepieļautu apdegumus, nekad nepieskarieties keramiskajai virsmai.
9. Neiegremdējiet nevienu ierīces daļu ūdenī vai citā šķidrumā.
10. Korpusu, kurā atrodas elektriskās detaļas un sildelementi, nekādā gadījumā neiegremdējiet ūdenī, kā arī neskalojiet zem krāna, pietiekami nesamazinot strūklu.
11. Neļaujiet ūdenim vai citam šķidrumam iekļūt ierīcē, lai nepieļautu elektriskās strāvas triecienu.
12. Vienmēr ievietojiet cepamās sastāvdaļas katlā, lai novērstu to saskari ar sildelementiem.
13. Ierīces darbības laikā neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres.

14. Nepiepildiet katlu ar eļļu, jo tas var izraisīt ugunsbīstamību.
15. Nekad nepieskarieties ierīces iekšpusei, kamēr tā darbojas.
16. Turiet barošanas vadu atstatu no karstām virsmām.
17. Lai izvairītos no bīstamas situācijas, nekad nepievienojiet šo ierīci ārēja taimera slēdzim vai tālvadības sistēmai.
18. Cepšanas ar karsto gaisu laikā caur gaisa izplūdes atverēm izdalās karsts tvaiks. Rokas un seju turiet drošā atstatumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Uzmanieties no karstā tvaika un gaisa arī tad, kad izņemat katlu no ierīces.
19. Nekavējoties atvienojiet ierīci no tīkla, ja no ierīces izplūst tumši dūmi. Pirms katla izņemšanas no ierīces nogaidiet, kamēr dūmu izplūde beigsies.

UZMANĪBU

-Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas.

-Šī ierīce ir paredzēta tikai parastam mājtsaimniecības lietojumam. Tā nav paredzēta lietojumam tādā vidē kā, piemēram, personāla virtuves darbnīcās, birojos, lauku saimniecībās vai citās darba vidēs. Tāpat tā nav paredzēta klientu lietojumam viesnīcās, moteļos, gultasvietu un brokastu tipa un citās dzīvojamās vidēs.

-Ja ierīce tiek lietota nepareizi vai profesionālos vai pusprofesionālos nolūkos, vai ja tā netiek lietota saskaņā ar lietotāja pamācībā sniegtajiem norādījumiem, garantija zaudē spēku, un mēs varam atteikties no jebkādas atbildības par nodarītajiem zaudējumiem.

-Pēc lietojuma vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

-Ļaujiet ierīcei atdzist aptuveni 30 minūtes, pirms sākat ar to rīkoties vai to tīrīt.

-Nodrošiniet, lai šajā ierīcē pagatavotās sastāvdaļas ir zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izīriet apdegušās atliekas.

-Ierīces gadījumā ar mikroslēdzi iekšpusē – ja gatavošanas laikā katlu izvilksiet, ierīce automātiski izslēgs elektroenerģijas padevi.

-  Uzmanību! Karsta virsma. Lietojuma laikā virsmas var sakarst.

AIZSARDZĪBA PRET PĀRKARŠANU

-Ierīce ar aizsardzības sistēmu pret pārkaršanu. Ja iekšējā temperatūras regulēšanas sistēma ir bojāta, automātiski ieslēdzas aizsardzība pret pārkaršanu, un ierīci vairs nav iespējams lietot. Izņemiet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.

AUTOMĀTISKĀ IZSLĒGŠANĀS

Šī ierīce ir aprīkota ar taimerī. Kad taimeris veicis laika atpakaļskaitīšanu līdz izslēgšanai, ierīce raida zvana signālu un automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, pagrieziet taimera pogu pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz izslēgtai pozīcijai.

Ievērojiet: ja gatavošanas laikā izvilksiet katrlu, ierīce tāpat automātiski izslēgsies. (Taimeris turpinās laika atpakaļskaitīšanu.)

ELEKTROMAGNĒTISKIE LAUKI (EML)

Šī ierīce atbilst visiem elektromagnētisko lauku (EML) standartiem. Ja ar ierīci rīkojas pareizi un saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem, tās lietojums ir drošs, pamatojoties uz mūsdienās pieejamajiem zinātniskajiem pierādījumiem.

TESTU SPECIFIKĀCIJAS/STANDARTI

IEC 60335-2-9:2002+A1:2004+A2:2006

IEC 60335-1:2001 + A1:2004 + A2:2006

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008

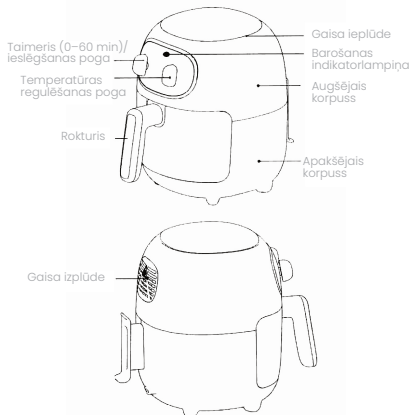
SAGATAVOŠANĀS LIETOŠANAI

1. Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz virsmām, kas nav karstumizturīgas.
2. Pareizi ievietojiet cepšanas piederumu katlā.
3. Ievietojiet katlu ierīcē. Ievērojiet: katlam JĀBŪT pareizi ievietotam ierīcē, pretējā gadījumā ierīce nedarbojas!
4. Izvelciet barošanas vadu un iespraudiet tā kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā. Nepiepildiet katlu ar eļļu vai kādu citu šķidrumu. Nenovietojiet neko uz ierīces.

IEVADS

Modelis	Sprieguma frekvence	Nominālā jauda	Nominālā ietilpība
MF-TN30B2	220-240V~ 50/60 Hz	1100 - 1300 W	3 l

Jūsu jaunais karstā gaisa katls sniedz iespēju pagatavot iecienītākās sastāvdaļas un uzkodas veselīgāk. Karstā gaisa katlā tiek izmantota karsta gaisa cirkulācija (strauja karsta gaisa cirkulācija) un augšējais grils, lai veselīgi, ātri un vienkārši pagatavotu dažādus garšīgus ēdienus. Sastāvdaļas tiek karsētas no visām pusēm vienlaikus, un vairumam sastāvdaļu nav nepieciešams pievienot eļļu.



IERĪCES LIETOŠANA

Karstā gaisa katlā iespējams pagatavot plašu klāstu sastāvdaļu. Lūdzu, skatiet sadaļas "Iestatījumi" tabulu un lietošanas atsauces skaitļus pēdējā lappusē.

Cepšana ar karstu gaisu

1. Iespraudiet barošanas vada kontaktdakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
2. Uzmanīgi izvelciet katlu no karstā gaisa ierīces.
3. Salieciet sastāvdaļas katlā. Ievērojiet! Nekad nepiepildiet katlu pilnībā un nepārsniedziet ieteicamo daudzumu (skatīt šīs nodaļas sadaļu "Iestatījumi"), jo tas var ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.
4. Iebīdiet katlu atpakaļ karstā gaisa ierīcē pareizi. Ja katls nav pareizi ievietots karstā gaisa ierīcē, tā nedarbojas! Uzmanību: lietošanas laikā un kādu laiku pēc tam nepieskarieties katlam, jo tas ļoti uzkarst. Katlu turiet tikai aiz roktura.
5. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu uz vajadzīgo temperatūru. Lai noteiktu pareizo temperatūru, skatiet šīs nodaļas sadaļu "Iestatījumi".
6. Nosakiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu sastāvdaļai (skatiet šīs nodaļas sadaļu "Iestatījumi").
7. Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet taimera pogu uz vajadzīgo gatavošanas ilgumu.

Ja ierīce ir auksta, pievienojiet gatavošanas ilgumam 3 minūtes.

levērojiet! Ja vēlaties, varat arī ļaut ierīcei uzsilt bez ievietotām sastāvdaļām. Tādā gadījumā pagrieziet taimera pogu uz vairāk nekā 3 minūtēm un pagaidiet, līdz uzsilšanas indikatorlampiņa nodziest (pēc aptuveni 3 minūtēm). Tad piepildiet katlu un pagrieziet taimera pogu uz vajadzīgo gatavošanas ilgumu.

a Ieslēdzas barošanas indikatorlampiņa un uzsilšanas indikatorlampiņa.

b Taimeris sāk iestatītā gatavošanas laika atpakaļskaitīšanu.

c Cepšanas ar karsto gaisu laikā iedegas un ik pa laikam nodziest uzsilšanas indikatorlampiņa. Tas norāda, ka sildelements tiek ieslēgts un izslēgts, lai uzturētu iestatīto temperatūru.

d Elļas pārpalikums no sastāvdaļām uzkrājas katla dibenā.

8. Dažas sastāvdaļas ir jāsakrata, kad pagājusi puse gatavošanas laika (skatiet šīs nodaļas sadaļu "Iestatījumi"). Lai sakratītu sastāvdaļas, izvelciet aiz roktura katlu no ierīces un sakratiet to. Pēc tam iebīdiet katlu atpakaļ karstā gaisa ierīcē un turpiniet gatavošanu.

Padoms: ja iestatāt taimeri uz pusi no gatavošanas laika, tad brīdī, kad sastāvdaļas jāsakrata, atskanēs taimera zvans. Tomēr tas nozīmē, ka pēc sakratīšanas taimeris atkal jāiestata uz atlikušo gatavošanas laiku.

Padoms: ja iestatāt taimeri uz pilnu gatavošanas laiku, tad gatavošanas laikā taimera zvans pirms gatavošanas beigām nav dzirdams un jūs varat izvilkt katlu jebkurā laikā, lai pārbaudītu sastāvdaļu gatavības stāvokli. Barošana automātiski izslēgsies un atsāksies pēc katla iebīdīšanas atpakaļ ierīcē (šādā situācijā taimeris vienmēr turpina laika atpakaļskaitīšanu).

9. Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir

pagājis. Izvelciet katlu no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.

Ievērojiet! Ierīci var izslēgt arī manuāli. Lai to izdarītu, pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu izslēgtā stāvoklī vai tieši izvelciet katlu.

10. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas. Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, jums tikai jāiebīda katls atpakaļ ierīcē un jāiestata taimeris uz dažām papildu minūtēm.
11. Lai izņemtu sastāvdaļas, izņemiet katlu no ierīces. Iztukšojiet katlu bļodā vai šķīvī. Pēc cepšanas ar karsto gaisu katls un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no sastāvdaļu veida, kas atrodas karstā gaisa ierīcē, no katla var izplūst tvaiks.

Pēc cepšanas ar karsto gaisu katls un iekšējais metāla vāks ir karsti, nepieciešams izvairīties no pieskaršanās tiem.

Padoms Lai izņemtu lielas vai trauslas sastāvdaļas, izmantojiet knaibles, ar ko izcelt sastāvdaļas no katla.

12. Kad viena sastāvdaļu partija ir gatava, karstā gaisa ierīce uzreiz ir gatava nākamās partijas gatavošanai.

Iestatījumi

Šī tabula palīdz izvēlēties pamatiestatījumus sastāvdaļām, ko vēlaties pagatavot.

Ievērojiet! Neaizmirstiet, ka šie iestatījumi ir orientējoši. Tā kā sastāvdaļas atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas, kā arī zīmola, mēs nevaram garantēt labākos iestatījumus jūsu sastāvdaļām.

Tā kā straujās karstā gaisa cirkulācijas tehnoloģija uzreiz uzsilda gaisu ierīces iekšienē, katla īslaicīga izvilksana no ierīces cepšanas laikā ar karsto gaisu procesu tikpat kā neiztraucē.

Padomi

- Mazākām sastāvdaļām parasti nepieciešams nedaudz īsāks gatavošanas laiks nekā lielākām sastāvdaļām.
- Lielākam sastāvdaļu daudzumam nepieciešams tikai nedaudz ilgāks gatavošanas laiks, mazākam sastāvdaļu daudzumam nepieciešams tikai nedaudz īsāks gatavošanas laiks.
- Mazāku sastāvdaļu sakratīšana, kad pagājusi puse gatavošanas laika, optimizē galarezultātu un palīdz novērst sastāvdaļu cepšanas nevienmērību.
- Lai iegūtu kraukšķīgu rezultātu, svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas. Pēc tam, kad pievienota eļļa, cepiet sastāvdaļas karstā gaisa ierīcē vēl dažas minūtes.
- Karstā gaisa katlā negatavojiet īpaši taukainas sastāvdaļas, piemēram, desas.
- Uzkodas, ko var pagatavot cepeškrāsnī, var pagatavot arī karstā gaisa katlā.
- Optimālais daudzums kraukšķīgu frī kartupeļu pagatavošanai ir 500 g.
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet iepriekš sagatavotu mīklu. Iepriekš sagatavotajai mīklai ir nepieciešams arī īsāks gatavošanas laiks nekā mājās gatavotai mīklai.
- Ja vēlaties cept kūku vai kišu vai ja vēlaties cept traušas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ievietojiet karstā gaisa ierīces katlā cepšanas formu vai cepeškrāsns trauku.
- Karstā gaisa katlu var izmantot arī sastāvdaļu atkārtotai uzsildīšanai. Lai uzsildītu sastāvdaļas, iestatiet 150 C temperatūru uz laiku līdz 10 minūtēm.

Izvēlnes	Temperatūra	Ilgums (min)
Atlaidināšana	80°C	11–12
Frī kartupeļi	200°C	14–16
Vistu spārniņi	200°C	13–16
Vistu stilbiņi	200°C	21–23
Gaļa	200°C	13–14
Garneles	180°C	8–12
Zivis	190°C	11–15
Kūka	160°C	12–13

Ievērojiet! Ja sākat cept, kamēr karstā gaisa katls vēl ir auksts, gatavošanas laikam pieskaitiet 3 minūtes.

Mājās ceptu frī kartupeļu gatavošana

Lai pagatavotu mājās ceptus frī kartupeļus, izpildiet turpmākās darbības.

1. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet stienīšos.
2. Rūpīgi nomazgājiet kartupeļu stienīšus un nosusiniet ar virtuves papīru.
3. Ielejiet bļodā 1/2 ēdamkarotes olīveļļas, ieberiet stienīšus un samaisiet, līdz stienīši ir klāti ar eļļu.
4. Izņemiet stienīšus no bļodas ar pirkstiem vai virtuves piederumu, lai liekais daudzums eļļas paliktu bļodā. Ielieciet stienīšus katlā.
Ievērojiet! Lai novērstu eļļas pārpalikuma iekļūšanu katla dibenā, nesasveriet bļodu, lai uzreiz savietotu katlā visus stienīšus.
5. Cepiet kartupeļu stienīšus saskaņā ar šajā nodaļā sniegtajiem norādījumiem.

TĪRĪŠANA

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

Pirms tīrīšanas tūlīt pēc cepšanas nepieskarieties karstajam metālam iekšpusē. Pirms tīrīšanas ierīcei nepieciešams atdzist!

Katla un cepšanas piederuma tīrīšanā nelietojiet metāla virtuves piederumus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tas var sabojāt nelīpošo pārklājumu.

1. Izvelciet barošanas vada kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.
Ievērojiet! Izņemiet katlu, lai ļautu karstā gaisa ierīcei ātrāk atdzist.

2. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.

3. Notīriet katlu un cepšanas piederumu ar karstu ūdeni, mazliet mazgāšanas līdzekļa un neabrazīvu sūkli.

Lai noņemtu atlikušos netīrumus, varat izmantot attaukojošu šķidrumu.

Padoms: ja netīrumi ir pielipuši pie cepšanas piederuma vai katla dibena, uzpildiet katlu ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Ievietojiet cepšanas piederumu katlā un ļaujiet katlam un cepšanas piederumam apmēram 10 minūtes mērcēties.

4. Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

5. Notīriet sildelementu ar tīrīšanas suku, lai noņemtu jebkādas ēdiena paliekas.

UZGLABĀŠANA

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet atdzist.
2. Visām detaļām noteikti jābūt tīrām un sausām.
3. Novietojiet karstā gaisa ierīci tīrā un sausā vietā.

VIDE

Ierīces kalpošanas laika beigās neizmetiet to kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem, bet gan nododiet to oficiālajā savākšanas punktā, kur tā tiek nodota otrreizējai pārstrādei. Tādējādi jūs palīdzat saudzēt vidi.

GARANTIJA

Garantijas sertifikāts

Pateicamies par šī produkta iegādi!

Lūdzu, saglabājiet šo dokumentu kopā ar pirkuma čeku.

Garantija attiecas uz neatbilstības defektiem 24 mēnešus no datuma, kas norādīts pirkuma čekā.

Produkta defekta gadījumā, lūdzu, sazinieties ar tirdzniecības vietu, kurā pirkums tika veikts.



Ierīci nedrīkst izmest kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem. Lietošanas laika beigās ierīce pienācīgi jānodod elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādes savākšanas punktā. Savācot un pārstrādājot nolietotās ierīces, jūs sniežat nozīmīgu ieguldījumu mūsu dabas resursu saglabāšanā un nodrošināt videi nekaitīgu un veselīgu utilizāciju.

comfee'



Midea Italia S.r.l. a socio unico
Viale Luigi Bodio 29/37 20158 Milano Itālija
midea.com/it

Ražots Ķīnā

KĻŪMJU SKAIDROJUMS

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Karsā gaisa katls nedarbojas.	Ierīce nav pievienota elektrotilidam.	Iespraudiet barošanas vada kontaktakšu iezemētā sienas kontaktligzdā.
	Nav iestatīts taimeris.	Lai ieslēgtu ierīci, pagrieziet taimera pogu uz vajadzīgo gatavošanas ilgumu.
	Katls nav pareizi ievietots ierīcē.	Iebīdīet katlu atpakaļ ierīcē pareizi.
Ar karsā gaisa ierīci ceptās sastāvdaļas nav gatavas.	Sastāvdaļu daudzums katlā ir pārāk liels.	Ievietojiet katlā mazākas porcijas sastāvdaļu. Mazākas porcijas tiek ceptas vienmērīgāk.
	Iestatītā temperatūra ir pārāk zema.	Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu uz vajadzīgo temperatūras iestatījumu (skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana").
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pagrieziet taimera pogu uz vajadzīgo gatavošanas laiku (skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana").
Sastāvdaļas karsā gaisa ierīcē tiek ceptas nevienmērīgi.	Dažu veidu sastāvdaļas ir jāsakrata, kad pagājuši puse gatavošanas laika.	Sastāvdaļas, kas atrodas viena uz otras vai viena otrai pāri (piem., fri kartupeļi), ir jāsakrata, kad pagājuši puse gatavošanas laika. Skatiet sadaļu "Iestatījumi" nodaļā "Ierīces lietošana".
Cepts uzkodas nav kraukšņīgs, kad tas tiek izņemts no karsā gaisa ierīces.	Jūs izmantojāt tāda veida uzkodas, kas paredzētas gatavošanai tradicionālajā dzīvēs taukvārē katlā.	Izmantojiet cepšķrāni ceptas uzkodas vai viegli apzīdīet uzkodas ar eļļu, lai rezultāts būtu kraukšņīgāks.
Es nevaru katlu pareizi iebīdīt ierīcē.	Katls ir pārāk daudz sastāvdaļu.	NEPIEPILDĪET katlu vairāk nekā pilnu, skatiet "Iestatījumi" tabulu iepriekš.
	Cepšanas piederums nav ievietots katlā pareizi.	Iesprīdīet cepšanas piederumu katlā uz leju.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat taukainas sastāvdaļas.	Kad cepat karsā gaisa ierīcē taukainas sastāvdaļas, katlā noplūst liels daudzums eļļas. Eļļa rada baltus dūmus, un katls var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gala rezultātu.
	Katls ierīcē ir iepriekšējās lietošanas laikā radušies taukvielu atlikumi.	Baltus dūmus rada taukvielu uzsišana katlā. Nodrošiniet, lai pēc katras lietošanas reizes katlu pienācīgi iztīrītu.
Karsā gaisa ierīcē skaisti fri kartupeļi tiek apcepti nevienmērīgi.	Nav izmantoti atbilstošas šķirnes kartupeļi.	Lietojiet svaigus kartupeļus, un cepšanas laikā tiem noteikti jāsaģābā stingrums.
	Pirms cepšanas kartupeļu stienīši nav kārtīgi noskaloti.	Skalojiet kartupeļu stienīšus rūpīgi, lai no to ārpusē noņemtu cieti.
Svaigi fri kartupeļi nav kraukšņīgi, kad tos izņem no karsā gaisa ierīces.	Fri kartupeļu kraukšņīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas kartupeļu stienīšiem noteikti jābūt pavisam sausiem. Sagriežiet kartupeļu stienīšus mazākus, lai rezultāts būtu kraukšņīgāks. Pievienojiet nedaudz vairāk eļļas, lai rezultāts būtu kraukšņīgāks.