

คู่มือการใช้งาน

รุ่น: AN-AFY2515



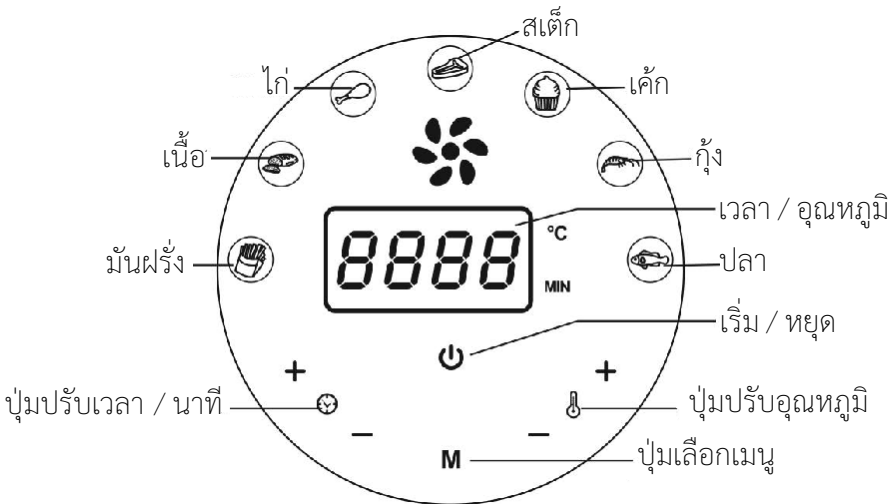
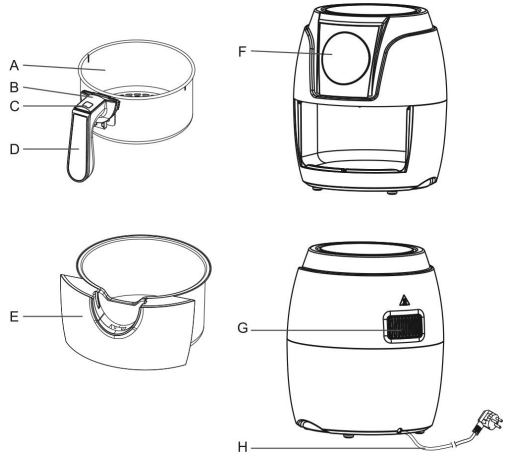
หม้อทอดอเนกประสงค์

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอบคุณที่ซื้อหม้อทอดคุณภาพสูงนี้ ตอนนี้คุณสามารถปรุงอาหารได้หลากหลายในลักษณะที่มีสุขภาพดี ด้วยน้ำมันเพียงเล็กน้อยหรืออาจไม่มีเลย! หม้อทอดไร้น้ำมันโดยใช้ความร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศความเร็วสูงและเตาอย่างชั้นนำเพื่อเตรียมอาหารของคุณอย่างรวดเร็วและง่ายดาย ส่วนผสมถูกทำให้ร้อนจากทุกด้านทันทีและกรรมวิธีส่วนใหญ่ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำมัน

ส่วนประกอบเครื่อง

- A: ตะแกรง
- B: ฝาครอบปุ่มลือก
- C: ปุ่มลือกกระทะ
- D: ด้ามจับ
- E: กระทะ
- F: แผงควบคุม
- G: ช่องระบายลมร้อน
- H: สายไฟ



ข้อควรระวัง

อ่านคู่มือผู้ใช้นี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บรักษาไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต

อันตราย

- ห้ามจุ่มตัวเครื่องหรือส่วนประกอบที่มีไฟฟ้าหรือส่วนที่มีความร้อนลงในน้ำ
- อย่าปล่อยให้หน้าหรือช่องเหลวอื่นเข้าสู่เครื่อง เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดในตะแกรงเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้อุณหภูมิของส่วนผสมสัมผัสส่วนความร้อน
- ห้ามปิดช่องอากาศเข้าและช่องระบายลมร้อนในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามสัมผัสด้านในของเครื่องขณะใช้งาน
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟหรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญ หรือ ศูนย์บริการทำการเปลี่ยนเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่เกิดขึ้น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจมาเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้ที่รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- เก็บสายสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- ห้ามวางสายไฟบนพื้นผิวที่มีความร้อน
- ห้ามเสียบปลั๊กหรือใช้งานเครื่องขณะที่มือเปียก
- เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังที่มีสายดินไว้เรียบร้อยแล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังแน่นแล้ว
- เครื่องนี้ไม่มีวัตถุประสงค์ในการใช้ร่วมกับเครื่องตั้งเวลาภายนอกหรือระบบคอนโทรลแยก
- อย่าวางเครื่องไว้ใกล้กับวัสดุที่ลุกไหม้ได้ง่าย เช่น ผ้าปูโต๊ะหรือผ้าม่าน
- อย่าวางเครื่องติดกำแพงหรือติดกับเครื่องใช้อื่นๆ เว้นระยะด้านหลังและทั้งสองด้านของเครื่องอย่างน้อย 10 ซม. และเว้นระยะเหนือเครื่อง 10 ซม. ห้ามวางสิ่งของใดๆ ที่ด้านบนของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องนี้เพื่อจุดประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากที่อธิบายไว้ในคู่มือนี้
- ขณะไม่ได้ใช้งาน ห้ามเสียบปลั๊กหรือเปิดเครื่องทิ้งไว้
- ในระหว่างการทอดไอความร้อนจะถูกปล่อยออกมาผ่านทางช่องระบายอากาศ ให้มือและใบหน้าของคุณอยู่ในระยะที่ปลอดภัยจากไอความร้อนและจากช่องระบายอากาศ โปรดระมัดระวังไอความร้อนเมื่อคุณถอดกระทะออกจากเครื่อง

- พื้นผิวด้านล่างของเครื่องอาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน
- ถอดปลั๊กเครื่องทันทีถ้าคุณเห็นควันดำออกมาจากเครื่อง รอวันหมดก่อนที่คุณจะนำกระเพาะออกจากเครื่อง

ข้อควรระวัง

- วางเครื่องบนพื้นที่แห้ง เรียบ มั่นคง และพื้นผิวเสมอกันเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้มีไว้เพื่อใช้ในครัวเรือนทั่วไปเท่านั้น ไม่ได้มีไว้สำหรับใช้ในสภาพแวดล้อมนอกเหนือจากนี้ เช่น ออฟฟิศ ฟาร์ม โรงแรม หรือสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
- หากใช้งานเครื่องไม่เหมาะสมหรือไม่ได้ใช้งานตามคำแนะนำในคู่มือ การรับประกันจะเป็นโมฆะและจะไม่รับผิดชอบใด ๆ ต่อความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น
- ถอดปลั๊กเครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน.
- ปล่องให้เครื่องเย็นลงประมาณ 30 นาทีก่อนที่คุณจะทำความสะอาด
- นำส่วนที่ใหม่จากการถอดออก ห้ามทอดมันฝรั่งที่อุณหภูมิสูงกว่า 180 °C (เพื่อลดสารที่ก่อให้เกิดมะเร็ง)

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
2. นำสติกเกอร์หรือป้ายโฆษณาออกจากเครื่อง ยกเว้นฉลากเครื่องใช้ไฟฟ้า
3. ทำความสะอาดตะแกรงและกระเพาะอย่างทั่วถึงด้วยน้ำสะอาด
4. เช็ดด้านในและด้านนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

การเตรียมตัวก่อนการใช้งาน


1. วางเครื่องไว้บนพื้นที่มั่นคงและพื้นผิวที่ทนกับความร้อน
2. วางตะแกรงในกระเพาะอย่างถูกต้อง

อย่าเติมน้ำมันในกระเพาะหรือของเหลวอื่น ๆ


ห้ามวางสิ่งของใด ๆ ไว้ด้านบนของเครื่องเนื่องจากจะทำให้ส่งผลต่อการทอดและการไหลเวียนของอากาศ



การใช้งานเครื่อง

1. เปิดเครื่อง

เมื่อเสียบปลั๊กไฟ จะมีเสียงเตือนดังขึ้น และ มีจะมีไฟแสดงสถานะ ปรากฏบนจอ LCD กด เพื่อปรับระดับแสงสว่างของไฟสถานะ หรือ ปิด 


2. การเริ่ม / หยุดทำงาน



หลังจากเสียบปลั๊ก กดปุ่มเลือกเมนูเพื่อเลือกฟังก์ชันการใช้งาน จากนั้นกดปุ่ม  ค้างไว้ 3 วินาที ฟังก์ชันที่เลือกไว้จะกระพริบ นั่นหมายความว่าเครื่องกำลังทำงานอยู่

กดปุ่ม  จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น จากนั้นไฟแสดงสถานะทั้งหมดดับลง  จะดับ

นั่นหมายความว่าเครื่องเข้าสู่โหมดสแตนด์บายแล้ว ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน หากผู้ใช้ดึงหม้อทอดออกมา เครื่องจะหยุดทำงาน หากใส่กลับเข้าไป เครื่องจะกลับมาทำงานต่ออีกครั้ง

3. การเลือกเมนู

หลังจากเสียบปลั๊ก เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย กดปุ่ม  เพื่อเริ่มใช้งานเครื่อง








กดที่ปุ่ม  แล้วไปที่เมนูพรีเซตแรก  จะสว่างขึ้น กดปุ่ม M เพื่อเลือกพรีเซตการใช้งาน

กด 1 ครั้งเพื่อเลื่อนไปพรีเซตต่อไป ไฟจะสว่างที่พรีเซตที่เลือกอยู่ โดยพรีเซตจะวนไปเรื่อยๆ

และแต่ละพรีเซตจะมีอุณหภูมิและเวลาที่ตั้งไว้ของมันเอง อย่างไรก็ตาม

ผู้ใช้สามารถปรับอุณหภูมิและเวลาได้อย่างอิสระในพรีเซตเหล่านี้ด้วยการกดปุ่มเพิ่ม/ลดเวลา และปุ่มเพิ่ม/ลด อุณหภูมิ

ตารางเมนู

ตารางเมนู			
	เมนู	เวลาเริ่มต้น (นาที)	อุณหภูมิเริ่มต้น (°C)
ฟังก์ชัน	 มั่นฝรั่ง	18	200
	 เนื้อ	12	200
	 ไก่	20	200
	 สเต็ก	12	180
	 เค้ก	25	160
	 กุ้ง	8	180
	 ปลา	10	180

ข้อควรระวัง: ห้ามจับตัวหม้อทอดโดยตรงหลังจากใช้งานทันที และ หลังจากใช้งาน 30 นาที

เนื่องจากตัวหม้อทอดจะยังร้อนมากอยู่ ให้เคลื่อนย้ายโดยใช้ผ้าจับเท่านั้น

ขั้นตอนการใช้งาน

1. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ต่อกับสายดิน
 2. ใส่วัตถุบดลงในหม้อทอด จากนั้นใส่หม้อทอดเข้ากับตัวเครื่อง
 3. วางตัวเครื่องไว้ในที่ๆอากาศถ่ายเทสะดวก เลือกเมนูการใช้งานจากนั้นกดปุ่ม เริ่ม/หยุด เพื่อเริ่มประกอบอาหาร
 4. การแสดงผลทางหน้าจอ: หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิที่ตั้งไว้แล้วเวลาทำงานของเครื่องที่เหลืออยู่ และฟังก์ชันที่ผู้ใช้เลือกไว้ตอนแรกจะกระพริบ
 5. อาหารบางชนิดจะต้องนำมาเขย่าหลังจากเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่งเพื่อให้อาหารสุกอย่างทั่วถึง ในการเขย่า ให้ดึงส่วนหม้อทอดออกจากตัวเครื่องแล้วทำการเขย่า จากนั้นใส่หม้อทอดกลับไปตัวเครื่องตามเดิม
- ข้อควรระวัง: หากผู้ใช้ทำการเขย่าโดยไม่ถอดตระแกรงออกมาก่อนระวังอย่ากดปุ่มถอดตระแกรงรองทอดขณะเขย่า
- ข้อแนะนำ: ผู้ใช้สามารถถอดตระแกรงออกมาแล้วเขย่าแต่ตัวตระแกรงได้ เพื่อลดน้ำหนักรวมของตัวหม้อทอดขณะเขย่า
6. เมื่อมีเสียงสัญญาณดัง นั้นหมายความว่าเครื่องทำงานครบรอบเวลาที่ตั้งไว้แล้ว ให้ผู้ใช้ดึงหม้อทอดออกมาวางบนพื้นที่ทนต่อความร้อน
 7. ตรวจสอบว่าอาหารสุกดีหรือยัง หากยังไม่สุก ให้ทำการใส่หม้อทอดกลับเข้าไปที่ตัวเครื่องแล้วประกอบอาหารซ้ำอีกรอบ
 8. กดปุ่มถอดตระแกรงรองทอดแล้วยกตระแกรงขึ้นเพื่อเอาวัตถุบดขนาดเล็กและวัตถุบดที่ไม่ต้องการออก ห้ามคว้าตระแกรงขณะที่ยังติดกับหม้อทอดอยู่ เนื่องจากน้ำมันส่วนเกินที่กองอยู่ด้านล่างหม้อทอด จะไหลมาผสมรวมกับอาหาร
 9. นำอาหารที่เหลืองาน
- ข้อแนะนำ: สำหรับอาการที่ประปราย ให้ใช้ที่คีบ คีบอาหารออกจากหม้อทอด

การตั้งค่า

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับวัตุดิบที่คุณต้องการทำอาหาร

หมายเหตุ: โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้ใช้สำหรับการอ้างอิงเท่านั้น เนื่องจากวัตุดิบมีความแตกต่างกันทั้งขนาด รูปร่าง และยี่ห้อ เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับผู้ใด เนื่องจากเทคโนโลยี Rapid Air จะช่วยให้ อุณหภูมิภายในหม้อทอดจะเพิ่มขึ้นทันทีในขณะที่ใช้งาน ดังนั้นการตั้งกระหะออกขณะเครื่องทำงานจะทำให้อุณหภูมิ ไม่คงที่

เคล็ดลับ:

- วัตุดิบที่มีขนาดเล็กมักจะต้องใช้เวลาในการทำอาหารที่สั้นลงกว่าวัตุดิบที่มีขนาดใหญ่
- วัตุดิบจำนวนมากต้องใช้เวลาในการทำอาหารนานขึ้น
- การเขย่าส่วนผสมเมื่อเวลาการทำผ่านไปครึ่งหนึ่ง ทำให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดและสามารถช่วยป้องกันการทอดที่ไม่ทั่วถึง
- คุณสามารถเคลือบมันฝรั่งสดด้วยน้ำมันเล็กน้อยเพื่อผลลัพธ์ที่กรอบ โดยทอดวัตุดิบของคุณในหม้อทอดไม่กี่นาทีหลังจากที่คุณเคลือบน้ำมัน
- อย่าเตรียมส่วนผสมที่มันเยิ้มมากเกินไปในหม้อทอดอากาศ
- ขนมขบเคี้ยวที่สามารถเตรียมในเตาอบยังสามารถเตรียมในหม้อทอดอากาศ
- ปริมาณที่เหมาะสมสำหรับการเตรียมทอดกรอบคือ 500 กรัม
- ใช้แบ่งที่ทำไว้ล่วงหน้าเพื่อเตรียมอาหารวางที่เต็มไปอย่างรวดเร็วและง่ายตาย แบ่งสำเร็จรูปยัง ต้องใช้เวลาเตรียมการที่สั้นกว่าแบ่งทำที่บ้าน
- นอกจากนี้คุณยังสามารถใช้เครื่องทอดอากาศเพื่ออุ่นวัตุดิบโดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 150 °C และตัวจับเวลาประมาณ 10 นาที

	จำนวน ต่ำสุด-สูงสุด (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิที่ใช้ (°C)	พลิก/เขย่า	ข้อมูลเพิ่มเติม
--	----------------------------------	----------------	------------------------	------------	-----------------

ประเภทมันฝรั่ง

มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	300-700	12-16	200	พลิก/เขย่า	
มันฝรั่งทอดแบบหนา	300-700	12-20	200	พลิก/เขย่า	
มันฝรั่งทอดทำเอง (8x8mm)	300-800	18-25	180	พลิก/เขย่า	เพิ่มน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดทำเอง แบบดัดเปลือก	300-800	18-22	180	พลิก/เขย่า	เพิ่มน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งทอดทำเอง แบบลูกเต๋า	300-750	12-18	200	พลิก/เขย่า	เพิ่มน้ำมัน 1/2 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งอบ	250	15-18	180		
กราแตงมันฝรั่ง	500	18-22	180		

ประเภทเนื้อสัตว์

สเต็ก	100-500	8-22	180		
พอร์ค chops	100-500	10-14	180		
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	7-14	180		
ไส้กรอก	100-500	13-15	200		
ขาไก่	100-500	18-22	180		
อกไก่	100-500	10-15	180		

ประเภทอาหารว่าง

ปอเปี๊ยะ	100-400	8-10	200	พลิก/เขย่า	ใช้ถาดอบหรือเตาอบ
นั้กเก็ตไก่แช่แข็ง	100-500	6-10	200	พลิก/เขย่า	ใช้ถาดอบหรือเตาอบ
นั้กเก็ตปลาแช่แข็ง	100-400	6-10	200		ใช้ถาดอบหรือเตาอบ
ขนมขบเคี้ยวที่ทำจาก เกล็ดขนมปัง	100-400	10	200		ใช้ถาดอบหรือเตาอบ
ผักยัดไส้	100-400	10	180		ใช้ถาดอบหรือเตาอบ

หมายเหตุ: ขณะเครื่องเย็นลง ควรเพิ่มเวลา 3 นาทีสำหรับการทอดครั้งต่อไป

ขั้นตอนการทำเฟรนช์ฟรายเอง

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเราแนะนำให้ใช้มันฝรั่งทอดที่เตรียมไว้ล่วงหน้า หากคุณต้องการทำมันฝรั่งทอดทำตามขั้นตอนด้านล่าง:

1. ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นแท่ง
2. แช่มันฝรั่งไว้ในชามอย่างน้อย 30 นาทีนำออกมาและเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษอเนกประสงค์
3. เทน้ำมันมะกอก 1/2 ช้อนโต๊ะลงในชามแล้วคลุกให้เข้ากัน
3. นำออกจากชามด้วยมือหรือภาชนะในครัวเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินอยู่ในชาม น้ำมันฝรั่งที่หั่นแล้วลงในตะแกรงหมายเหตุ: อย่าเอียงชามลงในตะกร้าเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันไหลลงที่ด้านล่างของกระทะทอด
4. ทอดตามคำแนะนำในบทนี้

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง

กระทะ ตะแกรง และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อนเพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

1. ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับและทิ้งให้เครื่องเย็นลง

หมายเหตุ: นำกระทะออกเพื่อให้เครื่องเย็นลงเร็วขึ้น

2. เช็ดด้านนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดเท่านั้น
3. ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

เคล็ดลับ: หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่ตะแกรงหรือที่กระทะให้แช่ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ประมาณ 10 นาที

1. ทำความสะอาดด้านในของเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
2. ทำความสะอาดองค์ด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อกำจัดเศษอาหาร

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
2. ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนจะเก็บ

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไขปัญหา
หม้อทอดไม่ทำงาน	เครื่องยังไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับตัวรับบนผนังที่มีสายดิน
	เครื่องยังไม่ได้ตั้งเวลา	กดปุ่มตั้งเวลาที่ต้องการทำอาหาร
อาหารไม่สุก	ปริมาณวัตถุดิบในกระทะมากเกินไป	ใส่วัตถุดิบขนาดเล็กในกระทะจะทำให้อาหารสุกได้อย่างทั่วถึง
	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำเกินไป	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าสามารถดูได้ที่หัวข้อ ('การตั้งค่า')
	ตั้งเวลาน้อยเกินไป	หมุนปุ่มตั้งเวลาเพื่อตั้งค่าสามารถดูได้ที่หัวข้อ ('การตั้งค่า')
วัตถุดิบถูกทอดอย่างไม่สม่ำเสมอในหม้อทอด	วัตถุดิบบางประเภทต้องเขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารทั้งหมด	วัตถุดิบที่วางอยู่ด้านบนหรือด้านอื่น ๆ (เช่นมันฝรั่งทอด) ต้องเขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารทั้งหมด ดูหัวข้อ('การตั้งค่า')
ของทานเล่นไม่กรอบเมื่อออกมาจากหม้อทอด	ของว่างประเภทหนึ่งที่เตรียมไว้ใหม่ทอดลึกแบบดั้งเดิม	ใช้เตาอบขนมหรือเคลือบน้ำมันเล็กน้อย
ไม่สามารถเลื่อนกระทะเข้าไปในเครื่องได้	มีอาหารมากเกินไป	อย่าเติมเกินจำนวนสูงสุดที่ระบุไว้
	ตำแหน่งกระทะไม่ถูกต้อง	ดันกระทะจนกว่าจะได้ยินเสียงล็อก
มีควันสีขาวออกมาจากเครื่อง	วัตถุดิบมีส่วนผสมที่มีไขมัน	ตรวจสอบปุ่มตั้งอุณหภูมิว่าเกิน 180 ° C หรือไม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไขปัญหา
	กระทะยังมีส่วนที่ไหม้จากการใช้งานก่อนหน้า	ทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
มันฝรั่งทอดสุกไม่สม่ำเสมอ	คุณไม่ได้แช่มันฝรั่งอย่างถูกต้องก่อนที่คุณจะทอด	แช่มันฝรั่งไว้ในน้ำอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นซับน้ำด้วยกระดาษเช็ดมือ
	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	ใช้มันฝรั่งสดและควบคุมอุณหภูมิให้พอเหมาะ
ทอดมันฝรั่งแล้วไม่กรอบ	ความกรอบของมันฝรั่งทอดขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำในการทอด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเคลือบด้วยน้ำมันก่อนทำการทอด
		หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นเล็กๆ
		เพิ่มน้ำมัน

