

คู่มือการใช้งาน

รุ่น: AN-AFY2518



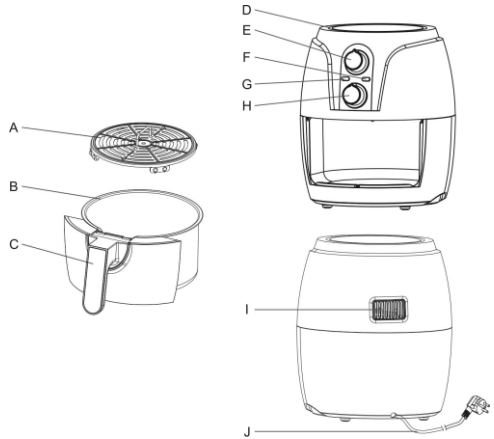
หม้อทอดอเนกประสงค์

ข้อมูลเบื้องต้น

ขอบคุณที่ซื้อหม้อทอดคุณภาพสูงนี้ ตอนนี้คุณสามารถปรุงอาหารได้หลากหลายในลักษณะที่มีสุขภาพดี ด้วยน้ำมันเพียงเล็กน้อยหรืออาจไม่มีเลย! หม้อทอดไร้น้ำมันโดยใช้ลมร้อนร่วมกับการหมุนเวียนอากาศความเร็วสูงและเตาอย่างขึ้นนำเพื่อเตรียมอาหารของคุณอย่างรวดเร็วและง่ายดาย ส่วนผสมถูกทำให้ร้อนจากทุกด้านทันทีและกรรมวิธีส่วนใหญ่ไม่จำเป็นต้องเติมน้ำมัน

ส่วนประกอบเครื่อง

- A: ตะแกรง
- B: กระทะ
- C: ด้ามจับ
- D: ช่องระบายอากาศ
- E: ลูกบิดตั้งเวลา
- F: ไฟแสดงสถานะอุ่นเครื่อง
- G: ไฟแสดงสถานะเครื่อง
- H: ลูกบิดตั้งอุณหภูมิ
- I: ช่องระบายลมร้อน
- J: สายไฟ



ข้อควรระวัง

อ่านคู่มือผู้ใช้อย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องและเก็บรักษาไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต

อันตราย

- ห้ามจุ่มตัวเครื่องหรือส่วนประกอบที่มีไฟฟ้าหรือส่วนที่มีความร้อนลงในน้ำ
- อย่าปล่อยให้ น้ำหรือของเหลวอื่นเข้าสู่เครื่อง เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
- ใส่ส่วนผสมที่จะทอดในตะแกรงเสมอเพื่อป้องกันไม่ให้ส่วนผสมสัมผัสชิ้นส่วนความร้อน
- ห้ามปิดช่องอากาศเข้าและช่องระบายลมร้อนในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ห้ามเติมน้ำมันในกระทะเนื่องจากอาจทำให้ไฟลุกไหม้ได้
- ห้ามสัมผัสด้านในของเครื่องขณะใช้งาน
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุไว้บนผลิตภัณฑ์ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ใช้ภายในบ้านหรือไม่

- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ หากปลั๊กไฟหรือตัวเครื่องเกิดการชำรุด
- หากสายไฟชำรุด คุณต้องให้ช่างผู้ชำนาญ หรือ ศูนย์บริการทำการเปลี่ยนเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่เกิดขึ้น
- ไม่ควรให้บุคคล (รวมทั้งเด็กเล็ก) ที่มีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์ ประสาทสัมผัสไม่สมบูรณ์หรือสภาพจิตใจไม่ปกติ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ความเข้าใจมาเครื่องนี้ไปใช้งาน เว้นแต่จะอยู่ในการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานโดยผู้รับผิดชอบในด้านความปลอดภัย
- 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 รอวันหมดก่อนที่คุณจะนำกระทะออกจากเครื่อง

ข้อควรระวัง

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

หยุดทำงานอัตโนมัติ

อุปกรณ์นี้มีปุ่มตั้งเวลา เมื่อตั้งเวลานับถอยหลังเป็น 0 เครื่องจะสร้างเสียงเตือนและปิดโดยอัตโนมัติ หากต้องการปิดเครื่องด้วยตนเองให้หมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกาจนเป็นเลข 0

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

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

การเตรียมตัวก่อนการใช้งาน

1. วางเครื่องไว้บนพื้นที่มีมั่นคงและพื้นผิวที่ทนกับความร้อน
2. วางตะแกรงในกระทะอย่างถูกต้อง

อย่าเติมน้ำมันในกระทะหรือของเหลวอื่น ๆ

ห้ามวางสิ่งของใด ๆ ไว้ด้านบนของเครื่องเนื่องจากจะทำให้ส่งผลต่อการทอดและการไหลเวียนของอากาศ

การใช้งานเครื่อง

การทอด

1. เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังที่มีสายดิน
2. ดึงกระทะออกจากหม้อทอดอย่างระมัดระวัง
3. ใส่ส่วนผสมลงในตะแกรง

ข้อควรระวัง: อย่าใส่วัตถุติดเกินกว่าที่ระบุในตาราง เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพอาหารและตัวเครื่อง

4. ใส่กระทะกลับเข้าไปในหม้อทอด ไม่ควรใช้กระทะโดยไม่มีตะแกรงอยู่

ข้อควรระวัง: ห้ามสัมผัสกระทะในระหว่างการทำงานและหลังการใช้งานประมาณ 30 นาที ให้ใช้มือจับด้ามกระทะเท่านั้น

5. หมุนลูกบิดอุณหภูมิไปที่อุณหภูมิที่ต้องการดูในส่วนการตั้งค่า เพื่อกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสม
6. หมุนลูกบิดตั้งเวลาตามที่ต้องการดูในส่วนการตั้งค่า เพื่อกำหนดเวลาที่เหมาะสม

ขณะพักเครื่อง ควรพักเครื่องทิ้งไว้ 3 นาที สำหรับการทอดครั้งต่อไป

หมายเหตุ: คุณสามารถปล่อยให้เครื่องอุ่นได้โดยไม่มีวัตถุใด ๆ อยู่ข้างใน ในกรณีนี้ หมนลูกบิดตั้งเวลาอย่างน้อย

3 นาทีและรอนกระทั่งไฟอุ่นเครื่องดับ จากนั้นใส่ตะแกรงแล้วหมนลูกบิดตั้งเวลาไปที่ที่ต้องการ

·ไฟแสดงสถานะเครื่องและไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่องจะสว่างขึ้น

·ปุ่มตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลังตามเวลาที่ตั้งไว้

·ในระหว่างกระบวนการทอดด้วยลมร้อน ไฟแสดงสถานะอุ่นเครื่องจะติดและดับลงตามตาราง สิ่งนี้บ่งชี้ว่า

องค์ประกอบความร้อนถูกเปิดและปิดเพื่อรักษาอุณหภูมิที่ตั้งไว้

·น้ำมันส่วนเกินจากวัตถุที่ถูกรวบรวมที่ด้านล่างของกระทะ

7. วัตถุบางอย่างต้องเขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครั้งหนึ่ง (ดูได้จากตารางการตั้งค่า) ในการเขย่าวัตถุให้ตั้งกระทะ

ออกจากเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยถือที่ด้ามจับแล้วเขย่า จากนั้นเลื่อนกระทะกลับเข้าไปในหม้อทอด

ข้อควรระวัง: อย่ากดปุ่มปลดตะแกรงขณะเขย่า

เคล็ดลับ: หากคุณตั้งปุ่มเวลาครั้งหนึ่งของเวลาการทำทั้งหมดคุณจะได้ยินเสียงเตือนเมื่อคุณต้องเขย่าวัตถุ

หมายความว่าต้องตั้งเวลาอีกครั้งสำหรับเวลาในการทำที่เหลือหลังจากเขย่า

8. เมื่อคุณได้ยินเสียงเตือน ดึงกระทะออกจากเครื่องและวางไว้บนพื้นผิวที่ทนความร้อน

หมายเหตุ: คุณสามารถปิดเครื่องได้ด้วยตนเอง โดยหมนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปที่เลข 0

9. ตรวจสอบว่าวัตถุพร้อมหรือยัง

หากวัตถุยังไม่พร้อมให้เลื่อนกระทะกลับเข้าไปในเครื่องแล้วตั้งเวลาไว้ 2-3 นาที

10. ในการนำวัตถุชิ้นเล็กๆ ออกให้กดปุ่มปลดตะกร้าและยกตะกร้าออกจากกระทะ

อย่าพลิกตะแกรงคว่ำลงโดยยังมีกระทะติดอยู่เพราะน้ำมันส่วนเกินที่สะสมที่ด้านล่างของกระทะจะหกและไหล

ลงบนอาหาร หลังจากทอดหม้อทอดและอาหารจะร้อน ขึ้นอยู่กับชนิดของวัตถุในหม้อทอด

11. นำอาหารลงบนขามหรือบนจาน

เคล็ดลับ: ในการนำอาหารที่มีขนาดใหญ่หรือขนาดเล็ก ให้ใช้ที่คีบอาหารเพื่อยกส่วนผสมออกจากหม้อทอด

12. เมื่อเตรียมวัตถุดิบพร้อมแล้วหม้อทอดก็พร้อมสำหรับการเตรียมชุดอื่นทันที

หมายเหตุ: เมื่อใช้หม้อทอดสุภาพเป็นครั้งแรกอาจมีควันหรือกลิ่นเล็กน้อย ซึ่งเรื่องปกติและจะหายไปไม่ช้า รับรองว่าช่องระบายอากาศรอบหม้อทอดสุภาพมีเพียงพอ

การตั้งค่า

ตารางด้านล่างนี้ช่วยให้คุณเลือกการตั้งค่าพื้นฐานสำหรับวัตถุดิบที่คุณต้องการทำอาหาร

หมายเหตุ: โปรดทราบว่า การตั้งค่าเหล่านี้ใช้สำหรับการอ้างอิงเท่านั้น เนื่องจากวัตถุดิบมีความแตกต่างกันทั้งขนาด รูปร่างและยี่ห้อ เราจึงไม่สามารถรับประกันการตั้งค่าที่ดีที่สุดสำหรับผู้ใด เนื่องจากเทคโนโลยี Rapid Air จะช่วยให้ อุณหภูมิภายในหม้อทอดจะเพิ่มขึ้นทันทีในขณะที่ใช้งาน ดังนั้นการตั้งระยะเวลาออกขณะเครื่องทำงานจะทำให้อุณหภูมิไม่คงที่

เคล็ดลับ:

- วัตถุดิบที่มีขนาดเล็กมักจะต้องใช้เวลาในการทำอาหารที่สั้นลงกว่าวัตถุดิบที่มีขนาดใหญ่
- วัตถุดิบจำนวนมากต้องใช้เวลาในการทำอาหารนานขึ้น
- การเขย่าส่วนผสมเมื่อเวลาการทำผ่านไปครึ่งหนึ่ง ทำให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดและสามารถช่วยป้องกันการทอดที่ไม่ทั่วถึง
- คุณสามารถเคลือบมันฝรั่งสดด้วยน้ำมันเล็กน้อยเพื่อผลลัพธ์ที่กรอบ โดยทอดวัตถุดิบของคุณในหม้อทอดไม่กี่นาทีหลังจากที่คุณเคลือบน้ำมัน
- อย่าเตรียมส่วนผสมที่มันเยิ้มมากเช่นไส้กรอกในหม้อทอดอากาศ
- ขนมขบเคี้ยวที่สามารถเตรียมในเตาอบยังสามารถเตรียมในหม้อทอดอากาศ
- ปริมาณที่เหมาะสมสำหรับการเตรียมทอดกรอบคือ 500 กรัม
- ใช้แบ่งที่ทำไว้ล่วงหน้าเพื่อเตรียมอาหารว่างที่เต็มไปด้วยรสชาติอย่างรวดเร็วและง่ายดาย แบ่งสำเร็จรูปยังต้องใช้เวลาเตรียมการที่สั้นกว่าแบ่งทำที่บ้าน
- นอกจากนี้คุณยังสามารถใช้เครื่องทอดอากาศเพื่ออุ่นวัตถุดิบโดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 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 แบบตัดเปลือก	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		
พอร์คชอป	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	ใช้ถาดคอบหรือเตาอบ
นิกเก็ตไก่แช่แข็ง	100-500	6-10	200	พลิก/เขย่า	ใช้ถาดคอบหรือเตาอบ
นิกเก็ตปลาแช่แข็ง	100-400	6-10	200		ใช้ถาดคอบหรือเตาอบ
ขนมขบเคี้ยวที่ทำจาก เกล็ดขนมปัง	100-400	10	200		ใช้ถาดคอบหรือเตาอบ
ผักยัดไส้	100-400	10	180		ใช้ถาดคอบหรือเตาอบ

หมายเหตุ: ขณะเครื่องเย็นลง ควรเพิ่มเวลา 3 นาทีสำหรับการทอดครั้งต่อไป

ขั้นตอนการทำเฟรนช์ฟรายเอง

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเราแนะนำให้ใช้มันฝรั่งทอดที่เตรียมไว้ล่วงหน้า หากคุณต้องการทำมันฝรั่งทอดทำตามขั้นตอนด้านล่าง:

1. ปอกมันฝรั่งแล้วหั่นเป็นแท่ง
 2. แช่มันฝรั่งไว้ในชามอย่างน้อย 30 นาทีนำออกมาและเช็ดให้แห้งด้วยกระดาษเช็ดมือ
 3. เทน้ำมันมะกอก 1/2 ช้อนโต๊ะลงในชามแล้วคลุกให้เข้ากัน
 3. นำออกจากชามด้วยมือหรือภาชนะในครัวเพื่อให้น้ำมันส่วนเกินอยู่ในชาม นำมันฝรั่งที่หั่นแล้วลงในตะแกรง
- หมายเหตุ: อย่าเอียงชามลงในตะแกรงเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันไหลลงที่ด้านล่างของกระทะทอด
4. ทอดตามคำแนะนำในบทนี้

การทำความสะดวก

ทำความสะอาดเครื่องหลังใช้งานทุกครั้ง

กระทะ ตะแกรง และด้านในของเครื่องมีการเคลือบสารกันอาหารติด อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดในครัวที่เป็นโลหะหรือสารทำความสะอาดที่กัดกร่อนเพราะจะทำให้สารที่เคลือบอยู่ได้รับความเสียหายได้

1. ถอดปลั๊กไฟออกจากเตารับและทิ้งให้เครื่องเย็นลง

หมายเหตุ: นำกระทะออกเพื่อให้เครื่องเย็นลงเร็วขึ้น

2. เช็ดด้านนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดเท่านั้น
3. ทำความสะอาดกระทะและตะแกรงด้วยน้ำร้อน น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วน

เคล็ดลับ: หากมีเศษอาหารติดอยู่ที่ตะแกรงหรือที่กระทะให้แช่ด้วยน้ำร้อนหรือน้ำยาล้างจาน ประมาณ 10 นาที

1. ทำความสะอาดด้านในของเครื่องด้วยน้ำร้อนและฟองน้ำที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
2. ทำความสะอาดคอร์ดด้วยแปรงทำความสะอาดเพื่อกำจัดเศษอาหาร

การจัดเก็บ

1. ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เครื่องเย็นลง
2. ตรวจสอบว่าชิ้นส่วนทั้งหมดสะอาดและแห้งแล้วก่อนจะเก็บ

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไขปัญหา
หม้อทอดไม่ทำงาน	เครื่องยังไม่ได้เสียบปลั๊ก	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับบนผนังที่มีสายดิน
	เครื่องยังไม่ได้หมุนปุ่มตั้งเวลา	หมุนปุ่มตั้งเวลาที่ต้องการทำอาหาร
อาหารไม่สุก	ปริมาณวัตถุดิบในกระทะมากเกินไป	ใส่วัตถุดิบขนาดเล็กในกระทะจะทำให้อาหารสุกได้อย่างทั่วถึง
	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำเกินไป	หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิเพื่อตั้งค่าสามารถดูได้ที่หัวข้อ ('การตั้งค่า')
	ตั้งเวลาน้อยเกินไป	หมุนปุ่มตั้งเวลาเพื่อตั้งค่าสามารถดูได้ที่หัวข้อ ('การตั้งค่า')
วัตถุดิบถูกทอดอย่างไม่สม่ำเสมอในหม้อทอด	วัตถุดิบบางประเภทต้องเขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารทั้งหมด	วัตถุดิบที่วางอยู่ด้านบนหรือด้านอื่น ๆ (เช่นมันฝรั่งทอด) ต้องเขย่าเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งทางของเวลาในการประกอบอาหารทั้งหมด ดูหัวข้อ('การตั้งค่า')
ของทานเล่นไม่กรอบเมื่อออกมาจากหม้อทอด	ของว่างประเภทหนึ่งที่เตรียมไว้ในหม้อทอดลิบบแบบดั้งเดิม	ใช้เตาอบขนมหรือเคลือบน้ำมันเล็กน้อย
ไม่สามารถเลื่อนกระทะเข้าไปในเครื่องได้	มีอาหารมากเกินไป	อย่าเติมเกินจำนวนสูงสุดที่ระบุไว้
	ตำแหน่งกระทะไม่ถูกต้อง	ดันกระทะจนกว่าจะได้ยินเสียงล๊อค
มีควันสีขาวออกมาจากเครื่อง	วัตถุดิบมีส่วนผสมที่มีไขมัน	ตรวจสอบปุ่มตั้งอุณหภูมิว่าเกิน 180 ° C หรือไม่

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไขปัญหา
	กระทะยังมีส่วนที่ไหม้จาก การใช้งานก่อนหน้านี้	ทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
มันฝรั่งทอดสุก ไม่สม่ำเสมอ	คุณไม่ได้แช่มันฝรั่งอย่างถูกต้อง ก่อนที่คุณจะทอด	แช่มันฝรั่งไว้ในน้ำอย่างน้อย 30 นาที จากนั้นซับน้ำด้วยกระดาษเช็ดมือที่สะอาด
	คุณไม่ได้ใช้ประเภทมันฝรั่งที่ถูกต้อง	ใช้มันฝรั่งสดและควบคุมอุณหภูมิให้พอเหมาะ
ทอดมันฝรั่งแล้ว ไม่กรอบ	ความกรอบของมันฝรั่งทอดขึ้น อยู่กับปริมาณน้ำมันและน้ำ ในการทอด	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเคลือบด้วยน้ำมันก่อน ทำการทอด
		หันมันฝรั่งเป็นชิ้นเล็กๆ
		เพิ่มน้ำมัน