

Disse brugsanvisninger bør gennemlæses omhyggeligt inden apparatet installeres og tages i brug. Kun på denne måde kan man opnå de bedste resultater og den højeste driftssikkerhed.

BESKRIVELSE AF APPARATET

(se tegning side 3)

- A. Hul til kontrol af filter
- B. Låg
- C. Trådkurvs håndtag
- D. Håndtags cursor
- E. Trådkurv
- F. Kikhul (kun på visse modeller)
- G. Filterbeklædning
- H. Kabelholdersæde
- I. Lysende kontrollampe
- L. Termostat- og slukkeknop
- M. Skuffe til oliebeholder (kun på visse modeller)
- N. Prop til afløbsrør (kun på visse modeller)
- O. Låg til oliebeholder (kun på visse modeller)
- P. Oliebeholder (kun på visse modeller)
- Q. Oliefilter (kun på visse modeller)
- R. Olie afløbsrør (kun på visse modeller)
- S. Minuttællertast (kun på visse modeller)
- T. Minuttæller display (kun på visse modeller)
- U. Låge til rørsæde (kun på visse modeller)
- V. Åbnings tast
- Z. Aftageligt stegebassin

ANBEFALINGER

- Inden apparatet tages i brug, kontrolleres at nettets spænding svarer til anvisningerne på apparatets data-skilt.
- Apparatet må udelukkende tilsluttes en stikkontakt, som har en minimumskapacitet på 10A og som er udstyret med en effektiv jordforbindelse. (Hvis stikkontakten ikke passer til apparatets stik, skal man lade en kvalificeret fagmand udskifte stikket med en egnet type).
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af varmekilder.
- Strømforsyningskablet på dette apparat må ikke skiftes ud af bruger, da udskiftningen kræver brug af specialværktøj.
Hvis strømforsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller et af dennes tekniske servicecentre eller i alle tilfælde af en fagmand, så enhver form for risiko undgås.
- Apparatet bliver varmt mens det fungerer.
EFTERLAD ALDRIG APPARATET INDENFOR BØRNS RÆKKEVIDDE.
- Flyt aldrig frituregryden mens olien er varm, da der foreligger fare for alvorlige forbrændinger.
- **Brug aldrig frituregryden uden olie.**
- Hvis frituregryden taber olie, skal man henvende sig til et teknisk assistancecenter eller til en kvalificeret fagmand, som er autoriseret af firmaet.
- Trådkurven sætter sig automatisk på plads på stegebassinets centrale top.
For at undgå at trådkurven går i stykker, skal man derfor ikke dreje på den manuelt for at sætte den i den rette stilling.

- Inden frituregryden tages i brug første gang, skal: det aftagelige stegebassin (Z), trådkurven (E), låget (B) (filtrene tages af forinden) samt olieopbevaringsdelene (O,P og Q) vaskes omhyggeligt med varmt vand og flydende opvaskemiddel.
Brug altid afløbsrøret (findes kun til visse modeller) til udtømning af vandet, som vist på fig. 14.
Efter afvaskning, tørres alt omhyggeligt af, og sørg for at eventuelle rester af vand på bunden af stegebassinet tørres helt op, og det samme inde i olieafløbsrøret.
Dette for at undgå, at der kommer farlige sprøjt med varm olie, når apparatet er i funktion.
- Olieafløbsrøret skal altid været lukket og anbragt på dens plads, mens apparatet er i funktion.
- Lad ikke børn eller inhabile personer anvende apparatet, uden passende opsyn. Lad ikke børn lege med apparatet.
- Flyt ikke apparatet mens olien stadig er varm.
Apparatet bør kun flyttes ved hjælp af de dertil beregnede håndtag. (Brug aldrig trådkurvens håndtag til dette).
- Det er helt normalt at apparatet udsender lugt af "nyt", første gang det er i brug. Udluft rummet.
- Materialerne og genstandene, som er beregnet til at komme i kontakt med fødevarerne, er konforme med forskrifterne i EØF-direktiv 89/109.
- Det aftagelige stegebassin (Z) skal tages af og sættes i med forsigtighed, og ved at følge hældningen.
Denne handling må kun udføres når olien og apparatet er kolde. Når stegebassinet er sat på plads, bør man sikre sig at det er placeret korrekt, ellers kan det blive beskadiget når låget (B) lukkes.

BRUGSANVISNINGER

PÅFYLDNING AF OLIE ELLER FEDTSTOF

- Hæv trådkurven op til højeste position, ved at løfte op i håndtaget (C) (fig. 1).
Låget skal ALTID være lukket under hævnning og sænkning af trådkurven.
- Åbn låget (B) ved at trykke på tasten (V) (fig.2).
- Tag trådkurven ud ved at trække opad (fig.3).
- I oliebeholderen hældes: 1,5 liter olie, max. kapacitet (eller 1,3 kg fedt) eller 1 liter, min. kapacitet (eller 1 kg fedt).

VIGTIGT: niveauet skal altid holdes mellem henvisningerne til maksimum eller minimum.

Brug aldrig frituregryden hvis olien er under minimum niveau, dette kan bevirke indgreb af varme sikkerheds anordningen. For udskiftning er det nødvendigt at henvende sig til et autoriseret servicecenter.

De bedste resultater opnås ved at anvende en god jordnøddolie.

Undgå at blande forskellige olier. Hvis der bruges store faste skiver fedt, bør disse skæres i mindre stykker, så frituregryden ikke varmer op på tør bund de første minutter. Temperaturen skal være indstillet på 150° C indtil fedtet er helt smeltet, først derefter indstilles på den ønskede temperatur.

START AF FRITURESTEGNING

1. Anbring de fødevarer som skal steges i trådkurven, og sørg for at den ikke overbelastes (max 1,2 kg. friske kartofler).
For at opnå en ensartet friturestegning, anbefales det især at anbringe fødevarerne ved trådkurvens kant, så den midterste del belastes mindre.
2. Indsæt trådkurven i bassinet i løftet position (fig. 3) og luk låget ved let at trykke på det indtil krogene hæftes på.
For at undgå, at der sprøjter varm olie ud, skal låget altid lukkes, inden du sænker trådkurven.
3. indstil termostatknapen (L) på den ønskede temperatur (fig. 4).
Når den indstillede temperatur er nået, vil den lysende kontrollampe (I) slukkes.

4. Så snart kontrollampen slukkes, sænkes trådkurven med det samme i olien, ved at sænke håndtaget forsigtigt efter at man har ladet håndtagets cursor (D) glide tilbage.
- Det er absolut normalt, at der lige efter denne operation kommer en stor mængde meget varm damp ud fra filterbeklædningen (G).
- Når man begynder at stege, lige efter man har sat fødevarer i olien, vil den indvendig side af kikhullet (F) (kun på visse modeller) dækkes af damp, der derefter vil forsvinde gradvis.
- Det er normalt, at der under stegningen vil være kondens dråber nær ved trådkurvens håndtag.

PÅ MODELLER MED ELEKTRONISK MINUTTÆLLER

1. Indstil stegetiden ved at trykke på tasten (S), displayet (T) vil vise de indstillede minutter.
2. Lige efter, vil tallene begynde at blinke, og det vil sige at stegetiden er begyndt.
Der bliver vist sekunder i det sidste minut.
3. I tilfælde af fejltagelse, kan man genindstille stegetiden ved at holde tasten nede i over 2 sekunder.
Displayet nulstilles, og derefter kan man starte forfra fra punkt 1.
4. Minuttælleren signalerer, at det valgte tidsrum er udløbet, med to bip-bip serier med cirka 20 sekunders mellemrum. For at slukke det akustiske signal er det tilstrækkelig at trykke på minuttællertasten (S).
Det er muligt, ved hjælp af klipsen, at sætte minuttælleren fast på tøjet.

PAS PÅ: Minuttælleren slukker ikke for apparatet.

UDSKIFTNING AF MINUTTÆLLERENS BATTERIER

- Tag minuttælleren ud fra dens sæde (fig. 16).
- Tag det bageste dæksel af med en skruetrækker (fig. 17).
- Drej batteriets låg (fig. 18) i retning mod uret, indtil det frigøres.
- Udskift batteriet med en anden af samme type.

Saml minuttælleren igen.

Hvad enten man skifter batteriet ud eller man vil eliminere apparatet, skal batteriet fjernes og bortskaffes i overensstemmelse med den gældende lovgivning, da det er miljøskadeligt.

AFSLUTNING AF FRITURESTEGNING

Når stegetiden er udløbet, hæves trådkurven (E), og man kontrollerer om fødevarer har nået den ønskede gyldne farve.

På de modeller, der har kikhul (F), kan man foretage denne kontrol gennem kikhullet, uden at lukke låget op. Hvis det menes at friturestegningen er fuldført, slukker man for apparatet, ved at dreje termostatkappen (L) i positionen "0" indtil der lyder et klik fra den indvendige afbryder.

Lad den overskydende olie dryppe af ved at lade trådkurven blive siddende i frituregryden i hævet position.

FILTRERING AF OLIE ELLER STEGEFEDT

Det anbefales at udføre denne handling efter hver friturestegning, i særdeleshed hvis de anvendte fødevarer har været panerede eller vendt i mel.

De fødevarepartikler, der forbliver i væsken, bliver brændte og medfører en langt hurtigere forringelse af olien eller fedtet.

Kontroller at olien er tilstrækkelig kold, (vent cirka 2 timer).

Flyt frituregryden ud til kanten af bordpladen (fig. 5). **For at undgå at apparatet falder ned mens olien filteres, bør man kontrollere at fødderne "U" hele tiden står fast oppe på bordpladen (fig. 5).**

MODELLER UDEN AFLØBSRØR (R) OG OLIEBEHOLDER (P)

1. Åbn frituregrydens låg (B) og tag det aftagelige stegebassin (Z) op (fig. 24) ved hjælp af håndtagene. Tøm bassinet.
2. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle.
Sæt det aftagelige stegebassin (Z) på plads igen.
3. Sæt trådnettet (E) på igen i hævet position og anbring et af de vedlagte filtre på bunden af nettet (fig. 20). Filtrene finder De hos vore forhandlere eller på et af vore servicecentre.
4. Hæld derefter olien eller stegefedtet meget langsom tilbage i frituregryden, uden at det løber ud over filteret (fig. 21).

P.S.: Når olien er filtreret således, kan det opbevares i frituregryden.

Dog, hvis der går lang tid mellem to friturestegninger, anbefales det at opbevare olien i et mørkt rum i en lukket beholder, for at undgå forringelse.

Det er en god regel at opbevare den olie der anvendes til friturestegning af fisk separat fra den olie der anvendes til andre fødevarer.

Hvis man anvender stegefedtstof må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

MODELLER MED AFLØBSRØR (R) (FLEKSIBEL ELLER HÅRD, ALT EFTER MODEL) OG UDEN OLIE-BEHOLDER (P)

1. Åbn frituregrydens låg (B) og tag trådkurven (E) ud.
2. Åbn lågen (U) som vist i fig. 22.
3. Træk afløbsrøret (R) ud.
4. Tag proppen (N) af og klem samtidig det fleksible rør (findes kun på visse modeller) sammen med to fingre for at undgå at olien eller stegefedtet løber ud, inden røret er placeret over en beholder til opsamling (fig. 22). Har modellen et hårdt rør, fjernes proppen (N) og røret holdes over en beholder til opsamling (fig. 22).
5. Lad olien eller fedtet løbe ud i beholderen (fig. 23).
6. Lad altid olien løbe ud inden stegebassinet tages op af frituregryden.
7. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet, ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle der kan suge, eller vask bassinet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
8. Stegebassinet sættes i igen ved at åbne lågen (U) til rør rummet, derefter sættes bassinet i på skrå med røret i vandret position og proppen isat, anbring afløbsrøret på dets plads, og luk til sidst lågen (fig. 24).
9. Placer trådkurven i hævet position, og anbring et af de vedlagte filtre på bunden af kurven (fig. 20). Filtrene finder De hos vore forhandlere eller på et af vore servicecentre.
10. Hæld derefter olien eller stegefedtet meget langsom tilbage i frituregryden, uden at det løber ud over filteret (fig. 21).

P.S.: Når olien er filtreret således, kan det opbevares i frituregryden.

Dog, hvis der går lang tid mellem to friturestegninger, anbefales det at opbevare olien i et mørkt rum i en lukket beholder, for at undgå forringelse.

Det er en god regel at opbevare den olie der anvendes til friturestegning af fisk separat fra den olie der anvendes til andre fødevarer.

Hvis man anvender stegefedtstof må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

MODELLER MED AFLØBSRØR (R) (FLEKSIBEL ELLER HÅRD, ALT EFTER MODEL) OG OLIEBEHOLDER (P)

1. Træk skuffen (M) ud, som vist på fig. 6.
2. Placer oliebeholderen (P) uden låg (O) på dens plads (fig. 7).
3. Fjern trådkurven.
4. Åbn lågen (U) som vist på fig. 8.

5. Sæt oliefilteret (Q) på beholderen (fig. 8).
6. Træk afløbsrøret (R) ud, tag proppen (N) af og klem samtidig det fleksible rør (findes kun på visse modeller) sammen med to fingre for at undgå at væsken løber ud, inden røret er blevet placeret over filtret (Q) (se fig. 9). Har modellen et hårdt rør, fjernes proppen (N) og røret holdes over filtret (Q) (fig. 9).
7. Lad olien løbe ud af oliebeholderen (P), men vær forsigtig så olien ikke løber ud af åbningerne "X" (fig. 15), disse åbninger er der for at undgå at olien løber ud af filterbassinet, hvis det går for hurtigt eller hvis filteret skulle være tilstoppet.
I så tilfælde vil filtreringen ikke blive optimal.
Vær opmærksom på, hvis olien er meget "snavset", at den ikke løber ud af filteret, lad altid olien løbe ud inden stegebassinet tages op af frituregryden.
8. Efter udført handling, sættes proppen i røret igen, denne placeres i sit sæde og lågen lukkes.
9. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle, eller vask stegebassinet som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
10. Stegebassinet sættes i igen ved at åbne lågen (U) til rør rummet, derefter sættes bassinet i på skrå med røret i vandret position og proppen isat, anbring afløbsrøret på dets plads, og luk til sidst lågen (fig. 24).
11. Hensæt beholderen, lukket til med låget (O), så olien opbevares på bedste måde til næste friturestegning.
12. Sæt skuffen på igen som oprindeligt.
13. Fjern eventuelle rester fra stegebassinet, ved hjælp af en svamp eller køkkenrulle der kan suge.

Hvis man anvender stegefedtstof må det ikke afkøles for meget, da det ellers stivner.

UDSKIFTNING AF DET LUGTHÆMMENDE FILTER

De lugthæmmende filtre, der sidder inde i låget, mister med tiden deres virkningskraft.

Når filteret, der kan ses gennem hullet (A) i fig. 10 på lågets inderside, skifter farve, er det tegn på at filteret skal skiftes ud. For udskiftning skal man fjerne plast filterbeklædningen (G) (fig. 11).

VIGTIGT: VIGTIGT: Det hvide filter skal støtte på metaldelen (fig. 12) og den farvede side skal vende opad (det vil sige mod det sorte filter).

Saml filterbeklædningen igen, og vær opmærksom på, at de forreste kroge sættes i som vist i figur 12.

RENGØRING

Træk altid stikket ud af stikkontakten, inden påbegyndelse af enhver form for rengøring.

Sæt aldrig frituregryden ned i vand eller under rindende vand. Hvis der trænger vand ind i de indre dele, kan der opstå kortslutning.

Efter at have ladet olien afkøle tilstrækkeligt i cirka 2 timer, tømmes olien eller stegefedtet af, som beskrevet ovenfor i afsnittet "Filtrering af olie eller stegefedt".

Tag låget af som vist i fig. 10.

Låget er aftageligt, det tages af på følgende måde: skub den bagud (se pilen "1", fig. 10) og samtidig trækkes den opad (se pilen "2", fig. 10).

Sæt aldrig låget i vand uden først at have fjernet filtrene.

Rengøring af stegebassinet, foretages på følgende måde:

- Tag stegebassinet forsigtigt op af frituregryden (se fig. 24) og vask det med varmt vand og opvaskemiddel ved hjælp af en blød svamp, brug aldrig slibende vaskemidler eller svampe, da disse kan beskadige stegebassinet teflonlignende beklædning. Stegebassinet og røret kan vaskes i opvaskemaskine. Udvis forsigtighed så røret ikke udsættes for stød, der kan forringe dets korrekte funktionsevne.
- Til rengøring af afløbsrørets indre, anvendes den børste der blev leveret sammen med apparatet (fig. 13). Tag røret af inden børsten tages i brug.
- Det anbefales at kontrollere røret regelmæssigt. Hvis det viser sig at røret er beskadiget, skal det udskiftes af autoriseret personale. Kontakt kundeservice om adresse på nærmeste agent.

- Det anbefales at rengøre trådkurven regelmæssigt, vær omhyggelig med at fjerne alle eventuelle rester. Trådkurven og håndtaget kan vaskes i opvaskemaskine.
- Tør frituregrydens yderside af med en blød fugtig klud for at fjerne eventuelle sprøjt og dråber af olie eller kondens.
- **Efter vask tørres omhyggeligt. Fjern eventuelle rester af vand fra bunden af stegebassinet, og i særdeleshed inde i afløbsrøret. På denne måde undgås farlige sprøjt af olie, når frituregryden er i gang.**
- Stegebassinet sættes i igen ved at åbne lågen (U) til rør rummet, derefter sættes bassinet i på skrå med røret i vandret position og proppen isat, anbring afløbsrøret på dets plads, og luk til sidst lågen (fig. 24).
- Tøm ikke frituregryden ved at hælde den eller vende den på hovedet (fig. 19).

MODEL MED TEFLON-BEKLÆDT STEGEBASSIN

Til rengøring af stegebassinet må ikke anvendes slibende genstande eller skuremiddel, men kun en blød klud og et neutralt rengøringsmiddel.

RÅD OM STEGNING

OLIENS ELLER STEGEFEDTETS HOLDBARHED

Olie- eller stegfedtniveauet må aldrig komme ned under minimumsniveauet. Ind imellem er det nødvendigt at udskifte olien eller stegfedtet fuldstændigt. Oliens eller stegfedtets holdbarhed afhænger af, hvad man steger.

For eksempel vil panerede fødevarer snarere olie mere til end en almindelig friturestegning.

Som ved alle slags frituregryder vil olien, hvis den opvarmes flere gange, blive nedbrudt. Derfor anbefales det at udskifte den fuldstændigt med jævne mellemrum, også selvom den er blevet anvendt og filtreret korrekt.

Vi anbefaler at olien udskiftes helt når det er brugt 5/8 gange eller i følgende tilfælde:

- dårlig lugt
- røg under friturestegning
- olien bliver mørk

Da denne frituregryde fungerer med en lille mængde olie, takket være trådkurven der drejer, har man den store fordel at man kun bruger halvdelen af den olie, man ville bruge med andre frituregryder, der kan købes i handelen.

SÅDAN FRITURESTEGE MAN KORREKT

- Det er vigtigt at overholde de forskellige opskrifteres anbefalede temperaturer.
Hvis temperaturen er for lav, vil fødevarerne absorbere olie.
Hvis temperaturen er for høj, vil den udvendige skorpe dannes for hurtigt, mens fødevarer ikke gennemsteges.
- **De fødevarer som skal frituresteges, må først sænkes ned når olien har nået den rette temperatur, eller rettere når kontrollampen slukkes.**
- Overbelast ikke trådkurven.
Der vil i sådanne tilfælde opstå en drastisk sænkning af olietemperaturen, hvilket medfører en fed og ikke ensartet friturestegning.
- Hvis der steges en større mængde fødevarer, skal olietemperaturen indstilles lavere end den angivne, for at undgå stærk opkogning af olien.
- Kontroller, at fødevarerne er skåret tyndt ud i samme størrelse, da for store stykker, på trods af et smukt udseende, ikke gennemsteges, hvorimod stykker af samme størrelse, vil opnå den ideelle gennemstegning

på samme tidspunkt.

- **Fødevarerne skal tørres omhyggeligt, inden de sænkes ned i olien eller stegefedtet**, da fugtige fødevarer bliver bløde når de steges (især kartofler).

Det anbefales, at meget vandholdige fødevarer (fisk, kød og grøntsager) paneres eller vendes i mel, idet man sørger for at eliminere overskydende rasp eller mel, inden fødevaren sænkes ned i olien.

FRITURESTEGNING AF IKKE FROSNE FØDEVARER

Fødevaretype		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 1,5 liter olie	600	190	10-12
	Maksimal mængde med 1,1 liter olie	1000	190	18-20
	Maksimal mængde med 1,5 liter olie	1200	190	20-22
FISK	Blæksprutter	500	160	9-10
	Jomfruøsters	500	160	9-10
	Jomfruhummerhaler	600	160	7-10
	Sardiner	500-600	170	8-10
	Mini-sepiaer	500	160	8-10
	Sætunger (n.3)	500-600	160	6-7
KØD	Oksekoteletter (n.2)	250	170	5-6
	Kyllingekoteletter (n.3)	300	170	6-7
	Frikadeller (n. 8-10)	400	160	7-9
GRØNTSAGER	Artiskokker	250	150	10-12
	Blomkål	400	160	8-9
	Svampe	400	150	9-10
	Auberginer	300	170	11-12
	Squash	200	170	8-10

Stegetider og temperaturer er omtrentlige og skal reguleres ud fra mængden af de fødevarer, der skal steges, og ud fra den personlige smag.

FRITURESTEGNING AF DYBFROSTPRODUKTER

- Dybfrostprodukternes temperatur er meget lav. Derfor opstår der et betragteligt temperaturfald i olien eller stegefedt. For at opnå et godt resultat, anbefales det, at den mængde, som angives i den følgende tabel, ikke overstiges.
- **Dybfrostvarerne er ofte dækket af flere iskrystaller, der skal fjernes inden stegningen, dette gøres ved at ryste trådkurven.** Sænk derefter trådkurven meget langsomt ned i stegolien for at undgå at olien kommer til at boble.

Stegetiderne er omtrentlige og skal varieres ud fra udgangstemperaturen, i de fødevarer som skal frituresteges, samt ud fra den temperatur, som anbefales af dybfrostprodukternes producent.

Fødevaretype		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid i minutter
POMMES FRITES	Anbefalet mængde for at opnå en god friturestegning med 1,5 liter olie	200 (*)	190	4-6
	Maksimal mængde med 1,1 liter olie	600	190	13-15
	Maksimal mængde med 1,5 liter olie	1000	190	18-20
KARTOFFELKROKETTER		500	190	7-8
FISK	Torskestænger	300	190	4-6
	Rejer	300	190	4-6
KØD	Kyllingekoteletter (n.3)	200	180	6-8

VIGTIGT: *Inden trådkurven sænkes, skal man sikre sig, at låget er lukket korrekt.*

(*) Dette er den mængde der anbefales, for at få det bedste stegeresultat.

Det er naturligvis muligt at friturestege en større mængde dybfrosne pommes frites, hvis man blot er klar over, at de i dette tilfælde vil være lidt mere fedtede på grund af det betydelige temperaturfald som olien udsættes for, når pommes friterne sænkes ned i olien.

DRIFTSUREGELMÆSSIGHEDER

UREGELMÆSSIGHEDER	ÅRSAG	LØSNING
Grim lugt	Det lugthæmmende filter er mættet. Olien er fordærvet. Stegemidlet er ikke egnet.	Udskift filter. Udskift olien eller stegefedtet. Anvend jordnøddolie af god kvalitet.
Olien løber over	Olien er fordærvet og der dannes for meget skum. Fødevarerne, som er blevet sænket ned i den varme olie, er ikke tilstrækkeligt tørre. Trådkurven er blevet sænket for hurtigt ned. Olieniveauet i frituregryden overstiger maksimumgrænsen	Udskift olien eller stegefedtet. Tør fødevarerne godt. Sænk langsomt ned. Formindsk oliemængden i stegebassinet.
Olien varmes ikke op	Varmesikkerhedsanordningen har været aktiveret	Kontakt et servicecenter (anordningen skal udskiftes)
Friturestegningen er kun sket på halvdelen af trådkurven	Trådkurven drejer ikke under stegning	Rens bunden af stegebassinet Rens trådkurvens hjulskinne ring