

Rengjøring av Frityr kurver:

Tøm for matrester: Slå kurven forsiktig mot en avfallsbeholder for å fjerne løse biter.

•**Bløtlegging:** Senk kurven i varmt vann blandet med mildt oppvaskmiddel. La den stå i 10–15 minutter.

•**Skrubbing:** Bruk en stiv plastbørste eller en ikke-slipende svamp. Skrubb nøye i hjørnene og rundt opphengskrokene.

•**Skylling:** Skyll kurven grundig i rent, varmt vann for å fjerne alle såperester.

•**Tørking:** Lufttørk kurven opp-ned. Den må være **helt tørr** før den senkes i varm olje igjen for å unngå farlig oljesprut.

Ukentlig dypprens (Fjerning av fastbrent fett)

•**Frityr-kok:** Ved ukentlig oljeskift på Valentine-frityren, fyll tanken med vann og et godkjent rengjøringsmiddel for frityr (f.eks. fettoppløsende pulver).

•**Senk kurven:** Plasser frityrkurven oppi tanken under renseprosessen.

•**Kok opp:** Start frityrens renseprogram (eller varm opp til rundt 90 °C) og la det småkoke i 15–20 minutter.

•**Detaljvask:** Ta ut kurven, børst bort løsnet fett, og skyll ekstremt godt med rent vann.

Vedlikehold og sikkerhet

•**Sjekk håndtaket:** Kontroller ukentlig at plasthåndtaket sitter godt fast og ikke har sprekker. Varmeisolasjonen må være intakt for å unngå brannskader.

•**Inspiser sveiseskjøter:** Se etter løse tråder eller knekte sveiseskjøter i nettingen. Ødelagt netting kan samle bakterier og deformere kurven.

•**Unngå stålull:** Bruk aldri stålull eller metallbørster på forniklede kurver, da dette skraper opp beskyttelsen og fører til rust.