

Los paneles de esmalte autolimpiante continuo se instalan en serie en algunos modelos; en otros, mediante solicitud. (Consulte la figura de la última página).

CÓMO SE ENSUCIA EL HORNO

Las manchas, de muy diferentes composiciones (grasas, albúminas, azúcares, almidones, jugos complejos) se producen por salpicaduras o derrames.

Las salpicaduras se producen sobre todo durante la cocción de carnes asadas y casi siempre por grasas que se pegan en todas las paredes.

Los derrames son inconvenientes que se producen al utilizar recipientes demasiado pequeños o por una estimación equivocada de los aumentos de volumen durante la cocción y están formados sobre todo por almidones y azúcares que afectan especialmente a la base del horno.

CÓMO FUNCIONA EL HORNO AUTOLIMPIANTE

El horno autolimpiante continuo está formado por paneles recubiertos de esmalte especial con capacidad autolimpiante.

Este esmalte, durante su fabricación, adquiere una estructura rugosa de una superficie de contacto muy amplia que favorece la retención del oxígeno necesario para eliminar los vapores y las manchas de grasa. Desde el momento de su aparición, las manchas se extienden y se difunden en la superficie de contacto microporosa, se encuentran oxidadas en los dos lados y desaparecen progresivamente.

Esta oxidación se observa a las temperaturas normales de cocción, entre 200 y 300°C, produciendo la disociación de las manchas en un gas expulsado hacia afuera y en un polvo fino que conviene eliminar de forma regular con un trapo húmedo para que el esmalte conserve toda su eficacia. Este esmalte autolimpiante es adecuado sobretodo para las grasas y actúa por lo tanto sobre las salpicaduras con máxima eficacia. La eliminación de las manchas de derrame compuestas por almidones y azúcares es más larga.

PRECAUCIONES QUE DEBEN TOMARSE

El esmalte autolimpiante permanece siempre limpio siempre que el ritmo de aparición de las manchas no sea superior al de su eliminación.

Si la aparición de las manchas aumenta, la limpieza se vuelve insuficiente y a largo plazo se observará una intensa incrustación con extensas coladas que harán que el revestimiento autolimpiante sea ineficaz.

Si tras una cocción el horno se ensucia mucho (por ejemplo, tras la cocción de pato), debe calentarse, con el horno vacío, a temperatura máxima de forma que se limpie.

La cocción de pasta, que no produce salpicaduras, puede ser el momento para esta regeneración.

No realice una nueva cocción que pueda ensuciar el horno antes de eliminar completamente las salpicaduras de la cocción anterior.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA LA CARNE A LA BRASA

Estas cocciones suelen realizarse con la puerta semi abierta para que las paredes no alcancen una temperatura suficiente para iniciar el proceso autolimpiante. Tras la cocción, es necesario, con el horno vacío, prolongar el calentamiento a temperatura máxima hasta que esté limpio.

Si no se siguen estas instrucciones, podría producirse una incrustación en las paredes del horno, haciendo difícil que el horno vuelva a alcanzar la limpieza inicial. En este caso, alterne varias horas de calentamiento a temperatura máxima y seque el horno con una esponja húmeda. Si el resultado es insuficiente, utilice de forma local productos adecuados siguiendo las instrucciones del fabricante; esto debe realizarse de forma excepcional y estos productos no son útiles cuando el horno se utiliza normalmente.

Un horno muy incrustado puede ser irrecuperable. En caso de derrame accidental sobre la placa del horno, es necesario secarla lo antes posible y limpiar la placa con una esponja o agua caliente para evitar que se forme una incrustación carbonosa difícil de descomponerse por oxidación.

PRODUCTOS QUE NO DEBEN UTILIZARSE NUNCA

Sobre el esmalte autolimpiante no deben utilizarse películas antiadhesivas (siliconas), ya que hacen que el revestimiento autolimpiante sea inutilizable. También se desaconsejan todos los productos de mantenimiento, especialmente los detergentes.

CALIDAD DEL HORNO AUTOLIMPIANTE

Sobre el esmalte autolimpiante no deben utilizarse películas antiadhesivas (siliconas), ya que hacen que el revestimiento autolimpiante sea inutilizable. También se desaconsejan todos los productos de mantenimiento, especialmente los detergentes.

Está siempre limpio y elimina la fatiga de las operaciones de limpieza. No es frágil. Se recomienda no golpearlo bruscamente ni rasparlo con un cepillo metálico o con un objeto condudente.

No conserva los olores. Las salpicaduras se oxidan al formarse y, por lo tanto, es perfectamente posible cocinar los dulces sin temer encontrar el olor de la comida anterior. No produce humo. La principal causa del humo es la temperatura elevada; por lo tanto, se recomienda reducir la temperatura ligeramente. Para plena satisfacción, debe encontrar las temperaturas adecuadas a la cocción para evitar que se forme humo desagradable que pueda alterar el sabor de la comida durante la cocción.

Su eficacia dura mucho tiempo y la acción se conservará durante mucho tiempo si se utiliza de forma normal.

CONSEJOS ÚTILES

Para mantener el horno autolimpiante en buenas condiciones de limpieza, evite ensuciarlo más de lo necesario.

El modo de cocinar es importante para la incrustación del horno; por ejemplo, al hacer dos asados idénticos en el mismo horno, uno puede ensuciarlo poquísimos y el otro mucho.

Para evitar las salpicaduras, es importante no cocinar a una temperatura elevada y utilizar platos de gran inercia calórica de dimensiones adecuadas para los alimentos que vayan a cocinarse, con los bordes de altura suficiente y el fondo de superficie reducida. Para evitar derrames, debe determinar el aumento de volumen de los alimentos

(dilatación) y controlar la posición correcta de las sartenes en el momento de enhornar preparados líquidos. Si se teme un derrame, proteja el fondo con papel de aluminio. Después de cada cocción, compruebe el estado de limpieza del horno.

El horno con función autolimpiante es el perfeccionamiento más importante de estos últimos años. Si respeta estas recomendaciones, estará satisfecho durante mucho tiempo.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

Para montar los paneles autolimpiadores, debe proceder de la siguiente manera.

Hornos autolimpiantes serie 60 cm. (fig. 1-2-3)

Retire todos los accesorios del hueco del horno; las parrillas horizontales, los recipientes, los soportes laterales y el deflector posterior desenroscando las tuercas anulares. Una vez que el hueco del horno esté completamente vacío, puede recubrir las paredes con los paneles autolimpiantes.

Para un montaje correcto, proceda de la siguiente manera:

- enganche los dos paneles laterales a los armazones internos del horno: detalles “A” y “B” de la figura 1;
- introduzca el panel posterior “C” contra la pared del fondo, en el orificio “D” o “H” según los modelos. Fíjelo con la tuerca anulara “E” o la ruedecilla “G” suministrada;
- introduzca los dos paneles enganchados a los armazones en el hueco del horno fijándolos encajando los puntos “F” en las paredes laterales del horno y el punto “I” en la pared del fondo del horno;
- complete el montaje introduciendo las parrillas horizontales y los recipientes extraídos.

Hornos autolimpiantes serie 70 y 90 cm. (fig. 1-4)

Retire todos los accesorios del hueco del horno; las parrillas horizontales, los recipientes, los soportes laterales y el deflector posterior desenroscando las dos tuercas anulares. Una vez que el hueco del horno esté completamente vacío, puede recubrir las paredes con los paneles autolimpiantes.

Para un montaje correcto, proceda de la siguiente manera:

- enganche los dos paneles laterales a los armazones internos del horno: detalles “A” y “B” de la fig. 1;
- introduzca el panel posterior “C” (fig. 4) contra la pared del fondo, encajando los orificios “D” en los pernos de fijación y atornille las tuercas anulares “E”;
- introduzca los dos paneles enganchados a los armazones en el hueco del horno fijándolos encajando los puntos “F” en las paredes laterales del horno y el punto “I” en la pared del fondo del horno;
- complete el montaje introduciendo los soportes laterales, las parrillas horizontales y los recipientes.