

I pannelli in smalto autopulente continuo, sono montati di serie su alcuni modelli, in altri sono a richiesta. (Vedi figure in ultima pagina).

COME SI SPORCA IL FORNO

Le macchie, di composizione estremamente varia (grassi, albumine, zuccheri, amidi, sughi complessi) hanno origine sia da schizzi che da traboccamenti.

Gli schizzi si determinano soprattutto durante la cottura delle carni arrostate e sono formati quasi sempre dai grassi che vanno ad appoggiarsi su tutte le pareti.

I traboccamenti sono degli inconvenienti che si determinano dall'utilizzo di recipienti troppo piccoli o da una valutazione errata degli aumenti di volume durante la cottura e sono costituiti soprattutto da amidi e zuccheri che intaccano particolarmente il fondo del forno.

COME FUNZIONA IL FORNO AUTOPULENTE

Il forno autopulente continuo, è costituito da pannelli ricoperti di smalto speciale, che gli determina qualità autopulenti.

Questo smalto nel corso della sua elaborazione acquista una struttura ruvida di vastissima superficie di contatto che favorisce la ritenuta dell'ossigeno necessario all'eliminazione dei vapori e degli schizzi di grasso. Dal momento della loro apparizione, le macchie si allargano e si diffondono largamente sulla superficie di contatto microporosa, si trovano ossidate sui due lati e spariscono progressivamente.

Questa ossidazione si verifica alle temperature normali di cottura, tra i 200 e 300°C, provocando la dissociazione delle macchie in un gas espulso verso l'esterno ed in una polvere fine che conviene spolverare regolarmente con uno straccio umido affinché lo smalto conservi la sua piena efficacia. Questo smalto autopulente è adatto soprattutto ai grassi e agisce quindi sugli schizzi con la massima efficacia. L'eliminazione delle macchie di traboccamento composte da amidi e zuccheri è più lunga.

PRECAUZIONI DA PRENDERE

Lo smalto autopulente resta sempre pulito a condizione che il ritmo di produzione delle macchie non sia superiore a quello della loro eliminazione.

Se la produzione delle macchie aumenta, la pulizia diventa insufficiente e a lungo tempo si verificherà un intenso incrostamento con ampie colate che porteranno all'inefficacia del rivestimento autopulente.

Se dopo una cottura che sporca molto il forno

(ad esempio un' anatra) è necessario proseguire il riscaldamento, con il forno vuoto, al massimo della

temperatura in modo che questo si pulisca.

La cottura di paste, che non provocano schizzi, può essere l'occasione per questa rigenerazione.

Non procedere ad una nuova cottura che possa sporcare il forno, prima della completa eliminazione degli schizzi della cottura precedente.

CONSIGLI PRATICI DI CARNE AI FERRI

Queste cotture si fanno generalmente a porta semi aperta, quindi le pareti non raggiungono una temperatura sufficiente per iniziare il processo autopulente. Allora è necessario, dopo la cottura, con il forno vuoto, prolungare il riscaldamento al massimo della temperatura fino quando sarà pulito.

Dall'inosservanza di queste istruzioni risulterebbe un incrostamento rilevante delle pareti del forno e sarebbe difficile riportarle allo stato di pulizia iniziale. In questo caso, alternare diverse ore di riscaldamento a temperatura massima ed asciugature con una spugna umida. Se il risultato sarà insufficiente, utilizzare localmente dei prodotti adatti seguendo le istruzioni del fabbricante, queste devono essere fatte in via eccezionale e sono inutili quando il forno viene utilizzato normalmente.

Un forno molto incrostato può essere irrecuperabile. In caso di traboccamento accidentale sulla suola del forno, bisogna asciugare il più rapidamente possibile e pulire la suola con una spugna e acqua calda, per evitare la formazione di una crosta carboniosa difficile da decomporre per ossidazione.

PRODOTTI DA NON USARE MAI

Sullo smalto autopulente, bisogna evitare l'impiego delle pellicole antiadesive (siliconi) che renderebbero definitivamente inutilizzabile il rivestimento autopulente. Tutti i prodotti di manutenzione, in particolare i detersivi, sono ugualmente sconsigliati.

QUALITÀ DEL FORNO AUTOPULENTE

Sullo smalto autopulente, bisogna evitare l'impiego delle pellicole antiadesive (siliconi) che renderebbero definitivamente inutilizzabile il rivestimento autopulente. Tutti i prodotti di manutenzione, in particolare i detersivi, sono ugualmente sconsigliati.

È sempre pulito ed elimina la fatica delle operazioni di pulizia. Non è fragile. Si raccomanda tuttavia di non urtarlo bruscamente, né di raschiarlo con una spazzola metallica o con oggetti contundenti.

Non conserva gli odori. Gli schizzi vengono ossidati nel formarsi, è quindi perfettamente possibile cuocere i dolci senza temere di ritrovarsi l'odore del cibo precedente. Non emana fumo. La causa principale del fumo è una temperatura elevata, si raccomanda quindi di abbassare leggermente la temperatura. Praticamente ciò che conta per restare soddisfatti è la ricerca delle temperature adatte alla cottura al fine di evitare la formazione di fumo sgradevole che può alterare il gusto del cibo durante la cottura.

Resta efficace nel tempo e l'azione si conserverà lungamente usandolo in modo normale.

CONSIGLI UTILI

Per mantenere il forno autopulente in buone condizioni di pulizia, evitare di sporcarlo più del necessario.

Il modo di cucinare è importante per l'incrostamento del forno e due arrostiti identici, cotti nello stesso forno, possono sporcarlo uno pochissimo, l'altro molto.

Per evitare gli schizzi, è importante non cuocere ad una temperatura elevata ed utilizzare piatti a forte inerzia calorica di dimensioni adatte al cibo da cuocere, con i bordi di altezza sufficiente e il fondo di superficie ridotta. Per evitare i traboccamenti bisogna stabilire l'aumento di volume dei cibi (dilatazione) e sorvegliare il corretto posizionamento dei tegami al momento di infornare dei preparati liquidi. Se si teme un traboccamento, proteggere la suola con un foglio di alluminio. Dopo ogni cottura, ispezionare lo stato di pulizia del fondo.

Il forno con autopulente è il perfezionamento più importante di questi ultimi anni. Rispettando queste raccomandazioni, sarete soddisfatti per lungo tempo.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

Per il montaggio dei pannelli autopulenti si procede nel seguente modo.

Autopulenti forni serie 60 cm. (fig. 1-2-3)

Togliere tutti gli accessori del vano forno; le griglie orizzontali, le bacinelle, i relativi supporti laterali e il deflettore posteriore svitando le relative ghiera. Adesso che il vano forno è completamente spoglio si può ricoprire le pareti con i pannelli autopulenti.

Per un corretto montaggio procedere come segue:

- agganciare i due pannelli laterali con i telai interni del forno: particolari "A" e "B" della figura 1;
- inserire il pannello posteriore "C" fin contro la parete di fondo, infilando il foro "D" oppure "H" a seconda dei modelli. Fissarlo rispettivamente avvitando la ghiera "E" o la molletta "G" fornita in dotazione;
- infilare i due pannelli agganciati ai telai laterali nel vano forno fissandoli incastrando i punti "F" sulle pareti laterali del forno e il punto "I" sulla parete in fondo al fondo;
- completare il montaggio inserendo le griglie orizzontali e le bacinelle estratte in precedenza.

Autopulenti forni serie 70 e 90 cm. (fig. 1-4)

Togliere tutti gli accessori del vano forno; le griglie orizzontali, le bacinelle, i relativi supporti laterali e il deflettore posteriore svitando le due relative ghiera. Adesso che il vano forno è completamente spoglio si può ricoprire le pareti con i pannelli autopulenti.

Per un corretto montaggio procedere come segue:

- agganciare i due pannelli laterali con i telai interni del forno: particolari "A" e "B" della fig. 1;
- inserire il pannello posteriore "C" (fig. 4) fin contro la parete di fondo, infilando i fori "D" nei perni di fissaggio e avvitare le ghiera "E";
- infilare i due pannelli agganciati ai telai laterali nel vano forno fissandoli incastrando i punti "F" sulle pareti laterali del forno e il punto "I" sulla parete in fondo al fondo;
- completare il montaggio inserendo i supporti laterali, le griglie orizzontali e le bacinelle.