



Панели с самоочищающейся эмалью на некоторых моделях устанавливаются в процессе серийного производства, на других моделях - по заказу. (Смотри рисунки на последней странице).

## **КАК ПРОИСХОДИТ ЗАГРЯЗНЕНИЕ ДУХОВКИ**

Пятна самого разного состава (жиры, белки, сахар, крахмалы, сложные соусы) возникают по причине брызг и переливаний через край.

Брызги возникают прежде всего в процессе жарки мяса и почти всегда образуются жирами, которые разбрызгиваются по всем стенкам.

Переливания через край вызваны использованием слишком маленьких сосудов или неправильной оценкой подъема продукта в процессе приготовления и образуются прежде всего крахмалами и сахаром, которые особенно загрязняют дно духовки.

## **КАК РАБОТАЕТ САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ ДУХОВКА**

Самоочищающаяся духовка состоит из панелей, покрытых специальной эмалью, обладающей свойством самоочистения.

В процессе изготовления эта эмаль приобретает грубую структуру с очень большой площадью соприкосновения, что позволяет удерживать кислород, требующийся для устранения паров и жировых брызг. После своего появления пятна увеличиваются в размере, растекаясь по микропористой поверхности соприкосновения, окисляются с обеих сторон и постепенно исчезают.

Это окисление проявляется при обычных температурах жарки, в диапазоне от 200 до 300°C, вызывая распад пятен на газовую составляющую, удаляемую наружу, и на тонкодисперсную пыль, которую следует регулярно удалять при помощи влажной тряпки для того, чтобы эмаль полностью сохраняла свою эффективность. Эта самоочищающаяся эмаль подходит прежде всего для жиров, и таким образом действует на брызги с максимальной эффективностью. Устранение пятен, образовавшихся при переливании через край и состоящих из крахмалов и сахара, занимает больше времени.

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Самоочищающаяся эмаль всегда будет чистой при условии, что темп образования пятен не будет перекрывать темп их удаления.

При интенсивном образовании пятен, самоочистение становится недостаточным и с течением времени будет проявляться интенсивное образование корки с обширными подтеками, которые ухудшат эффективность самоочищающегося покрытия.

После жарки, когда духовка сильно испачкана, (например, при приготовлении утки), необходимо продолжить нагрев пустой духовки при максимальной температуре для того, чтобы она очистилась.

Приготовление выпечки, при котором не образуется брызг, может явиться подходящим способом такого восстановления.

Не приступайте к следующему приготовлению, при котором духовка может запачкаться, пока не будут полностью устранены брызги от предыдущего приготовления.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МЯСА НА ГРИЛЕ**

При этом способе приготовления дверца обычно приоткрыта, поэтому стенки не прогреваются до такой температуры, которая будет достаточной для начала процесса самоочищения. В этом случае необходимо после жарки продолжить нагрев пустой духовки при максимальной температуре до очищения.

Несоблюдение этих инструкций приведет к интенсивному образованию корки на стенках духовки, и потом будет трудно вернуть их в исходное чистое состояние. В этом случае надо чередовать несколько часов нагрева при максимальной температуре с протиркой влажной губкой. Если результат будет недостаточным, надо локально использовать подходящие средства, следуя инструкциям изготовителя, при этом данные средства должны применяться как исключение, и в них нет необходимости, если духовка используется нормально.

Духовка, в которой образовалось очень много корки, может не поддаться очистке. При случайном переливе через край на дно духовки надо как можно быстрее стереть разлив и почистить дно губкой и горячей водой во избежание образования угольной корки, которая не распадается при окислении.

## **СРЕДСТВА, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ**

На самоочищающейся эмали нельзя пользоваться неприлипающей силиконовой пленкой, которая может привести самоочищающееся покрытие в полную негодность. Равным образом не рекомендуется использовать все средства технического обслуживания, главным образом моющие средства.

## **КАЧЕСТВО САМООЧИЩАЮЩЕЙСЯ ДУХОВКИ**

На самоочищающейся эмали нельзя пользоваться неприлипающей силиконовой пленкой, которая может привести самоочищающееся покрытие в полную негодность. Равным образом не рекомендуется использовать все средства технического обслуживания, главным образом моющие средства.

Духовка всегда остается чистой и освобождает от необходимости выполнять операции очистки. Покрытие не хрупкое. Вместе с тем не рекомендуется производить по нему резкие удары, скрести металлической щеткой или предметами, которые могут нарушить целостность покрытия.

Покрытие не сохраняет запахи. Брызги окисляются при их образовании, поэтому, без проблем можно готовить сладкую выпечку не опасаясь остаточного запаха от предыдущего продукта. Не производит дыма. Основная причина образования дыма - высокая температура, поэтому рекомендуется немного понизить температуру. На практике для получения удовлетворения важно найти подходящие температуры приготовления с целью предотвращения образования неприятного дыма, который может изменить вкус пищи в процессе ее приготовления.

Не теряет рабочие свойства с течением времени и при правильном использовании имеет продолжительный срок службы.

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

Для сохранения чистоты самоочищающейся духовки следует избегать ее чрезмерного пачкания больше необходимого.

От способа приготовления зависит интенсивность образованием корки в духовке и при приготовлении в одной и той же духовке двух одинаковых жарких одно может

почти не запачкать духовку, а другое может запачкать сильно.

Чтобы не образовывались брызги надо выставлять не слишком высокую температуру и использовать посуду с большой тепловой инерцией и размерами, которые бы соответствовали приготавливаемой пище, с достаточной высотой бортов и уменьшенной площадью дна. Во избежание переливов через край надо определить степень поднятия продукта (расширение) и следить за правильной установкой сковород при помещении в духовку жидких продуктов. При опасности перелива через край, следует прикрыть дно листом алюминиевой фольги. После каждой жарки следует проверять чистоту дна духовки.

Духовка с самоочищающимся покрытием является важнейшим достижением за последние годы. При соблюдении настоящих рекомендаций, вы будете получать удовлетворение на протяжении долгого времени.

## ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Монтаж самоочищающихся панелей производится в следующем порядке.

### Самоочищающиеся духовки серии 60 см. (рисунки 1-2-3)

Вынуть из духовки все принадлежности, горизонтальные решетки, поддоны, соответствующие боковые держатели и задний отражатель, для чего отвинтить соответствующие винты. После того, как из духовки будут вынуты все предметы, можно закрывать стенки самоочищающимися панелями.

Монтаж производится следующим образом:

- навесить обе боковые панели на внутренние рамы духовки: детали “А” и “В” рисунка 1;
- вставить заднюю панель “С” до упора в заднюю стенку, продев отверстие “D” или “H” в зависимости от модели. Для его фиксации закрутить соответственно винт “Е” или шпильку “G” из комплекта поставки;
- вставить обе панели, навешенные на боковые рамы, в рабочий проем духовки, для их фиксации вбить точки “F” в боковые стенки духовки и точку “I” в заднюю стенку до упора;
- для завершения монтажа вставить горизонтальные решетки и поддоны, извлеченные ранее.

### Самоочищающиеся духовки серии 70 и 90 см. (рисунки 1 и 4)

Вынуть из духовки все принадлежности, горизонтальные решетки, поддоны, соответствующие боковые держатели и задний отражатель, для чего отвинтить оба соответствующих винта. После того, как из духовки будут вынуты все предметы, можно закрывать стенки самоочищающимися панелями.

Монтаж производится следующим образом:

- навесить обе боковые панели на внутренние рамы духовки: детали “А” и “В” рисунка 1;
- вставить заднюю панель “С” (рис.. до упора в заднюю стенку, продев отверстия “D” в фиксирующие штифты и закрутить винты “Е”;
- вставить обе панели, навешенные на боковые рамы, в рабочий проем духовки, для их фиксации вбить точки “F” в боковые стенки духовки и точку “I” в заднюю стенку до упора;
- для завершения монтажа вставить боковые держатели, горизонтальные решетки и поддоны.

