

Les parois en émail autonettoyant continu sont montés en série sur certains modèles, et sur demande sur d'autres modèles. (Voir la figure à la dernière page).

COMMENT SE SALIT LE FOUR

Les taches, dont la composition est extrêmement variée (graisses, albumen, sucres, amidons, sauces complexes), sont dues à des éclaboussures et à des débordements.

Les éclaboussures se produisent surtout durant la cuisson des viandes rôties et sont presque toujours formées par les graisses qui se déposent sur toutes les parois.

Les débordements sont un problème qui se présente en cas d'utilisation de récipients trop petits ou de mauvaise évaluation des augmentations de volume durant la cuisson et sont constitués par des amidons et des sucres qui agressent en particulier le fond du four.

COMMENT FONCTIONNE LE FOUR AUTONETTOYANT

Le four autonettoyant continu est constitué par des parois revêtus d'un émail spécial qui le rendent autonettoyant.

Au cours de son élaboration, cet émail acquiert une structure rêche à la très grande surface de contact qui favorise la retenue de l'oxygène nécessaire pour l'élimination des vapeurs et des éclaboussures de graisse. Dès leur apparition, les taches s'élargissent et se diffusent largement sur la surface de contact microporeuse ; elles sont oxydées des deux côtés et disparaissent progressivement.

Cette oxydation se produit aux températures normales de cuisson, entre 200 et 300°C, provoquant la dissociation des taches en un gaz expulsé vers l'extérieur et en une fine poussière qu'on recommande d'éliminer régulièrement avec un chiffon humide afin que l'émail conserve sa pleine efficacité. Cet émail autonettoyant est surtout indiqué pour les graisses et agit donc sur les éclaboussures avec la plus grande efficacité. L'élimination des taches dues au débordement et composées d'amidons et de sucres est plus longue.

PRECAUTIONS A PRENDRE

L'émail autonettoyant reste toujours propre à condition que le rythme de production des taches ne soit pas supérieur au temps d'élimination.

Si la production des taches augmente, le nettoyage devient insuffisant et, à long terme, on remarque une incrustation intense avec de longues coulées qui entraîneront l'inefficacité de revêtement autonettoyant.

Après une cuisson très salissante, (par exemple un canard), poursuivre le réchauffage du four à vide, à la température maximum pour permettre le nettoyage.

La cuisson de pâtes qui ne provoquent pas d'éclaboussures peut être l'occasion pour une telle régénération.

Ne pas passer à une nouvelle cuisson salissante avant l'élimination complète des éclaboussures de la cuisson précédente.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON DE VIANDE AU GRIL

Ces cuissons se font généralement avec la porte entrouverte de manière à ce que les parois n'atteignent pas la température permettant le début du processus autonettoyant. Ainsi, après la cuisson, lorsque le four est vide, il est nécessaire de prolonger le réchauffage à la température maximum jusqu'à ce que le four soit propre.

La non observation de ces instructions peut entraîner une incrustation considérable des parois du four et il serait difficile de les ramener à l'état de propreté initial. Dans ce cas, alterner plusieurs heures de réchauffage à la température maximum et de séchage avec une éponge humide. Si le résultat est insuffisant, utiliser localement des produits adéquats en suivant les instructions du fabricant ; n'entreprendre ces opérations qu'à titre tout à fait exceptionnel, d'autant plus qu'elles sont inutiles en cas d'utilisation normale du four.

Un four très encrassé peut être irrécupérable. En cas de débordement accidentel sur la sole du four, sécher le plus rapidement possible et nettoyer la sole avec une éponge et de l'eau chaude, pour éviter la formation d'une croûte carbonée difficile à décomposer par oxydation.

PRODUITS A NE JAMAIS UTILISER

Il faut éviter d'utiliser sur l'émail autonettoyant des pellicules anti-adhérentes (silicones) qui risquent de rendre définitivement inutilisable le revêtement autonettoyant. On déconseille également tous les produits d'entretien, en particulier les détergents.

QUALITES DU FOUR AUTONETTOYANT

Il faut éviter d'utiliser sur l'émail autonettoyant des pellicules anti-adhérentes (silicones) qui risquent de rendre définitivement inutilisable le revêtement autonettoyant. On déconseille également tous les produits d'entretien, en particulier les détergents.

Il est toujours propre et évite la fatigue des opérations de nettoyage. Il n'est pas fragile. On recommande toutefois de ne pas le heurter violemment, ni de le racler avec une brosse métallique ou des objets pointus.

Il ne retient pas les odeurs. Les éclaboussures sont oxydées durant leur formation ; il est donc parfaitement possible de cuire des gâteaux sans craindre d'en retrouver l'odeur dans les aliments suivants. Il ne dégage pas de fumée. La cause principale de la fumée est une température élevée ; on recommande donc d'abaisser légèrement la température. En fait, ce qui compte pour être satisfait est la recherche des températures indiquées pour la cuisson afin d'éviter la formation de fumée désagréables risquant d'altérer les aliments durant la cuisson.

Son efficacité est durable si on l'utilise dans des conditions normales.

CONSEILS UTILES

Pour conserver le four autonettoyant en parfait état de propreté, éviter de le salir excessivement.

La façon de cuisiner est importante pour l'encrassement du four et deux rôtis identiques, cuits dans le même four, peuvent le salir de façon différente : très peu pour le premier et beaucoup pour l'autre.

Pour éviter les éclaboussures, il est important de ne pas cuire à une température élevée et d'utiliser des plats à forte inertie calorique aux dimensions indiquées pour l'aliment à cuire, avec des bords d'une hauteur suffisante et un fond à la surface réduite. Pour éviter

les débordements, il faut déterminer l'augmentation du volume des aliments (dilatation) et surveiller le positionnement correct des plats au moment d'enfourner les préparations liquides. Si l'on craint un débordement, protéger la sole avec une feuille d'aluminium. Après chaque cuisson, inspecter l'état de propreté du fond. Le four autonettoyant est le perfectionnement le plus important de ces dernières années. En respectant ces recommandations, vous serez satisfaits pendant longtemps.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Pour le montage des parois autonettoyantes, procéder comme suit.

Parois autonettoyantes fours série 60 cm (fig. 1-2-3)

Enlever tous les accessoires du four ; les grilles horizontales, les cuvettes, les supports latéraux correspondants et le déflecteur postérieur en dévissant les bagues correspondantes. Lorsque le four est complètement vide, revêtir les parois avec les parois autonettoyantes.

Pour un montage correct, procéder comme suit :

- accrocher les deux panneaux latéraux aux structures internes du four ; pièces "A" et "B" de la figure 1 ;
- placer le panneau postérieur "C" contre la paroi du fond en enfilant le trou "D" ou "H" suivant les modèles ; le fixer respectivement en vissant la bague "E" ou le ressort "G" fourni ;
- Introduire les deux panneaux accrochés aux structures latérales dans le four et les fixer en encastrant les points "F" sur les parois latérales au fond du four et le point "I" sur la paroi au fond du four ;
- achever le montage en introduisant les grilles horizontales et les cuvettes extraites précédemment.

Parois autonettoyantes fours série 70 et 90 cm (fig. 1-4)

Enlever tous les accessoires du four : les grilles horizontales, les cuvettes, les supports latéraux correspondants et le déflecteur postérieur en dévissant les bagues correspondantes. Lorsque le four est complètement vide, revêtir les parois avec les parois autonettoyantes.

Pour un montage correct, procéder comme suit :

- accrocher les deux panneaux latéraux aux structures internes du four ; pièces "A" et "B" de la fig. 1 ;
- placer le panneau postérieur "C" (fig. 4) contre la paroi du fond en enfilant les trous "D" dans les axes de fixation et visser les bagues "E".
- Introduire les deux panneaux accrochés aux structures latérales dans le four et les fixer en encastrant les points "F" sur les parois latérales au fond du four et le point "I" sur la paroi au fond du four ;
- achever le montage en introduisant les supports latéraux, les grilles horizontales et les cuvettes.