

LATTIA- JA KALUSTELIEDET

Lieden sijoittaminen

Lieden molemmille puolille tarvitaan työ- ja laskutasoa. Lattialieden vakioleveydet ovat 50 tai 60 cm. Lieden tavallisimmat säätökorkeudet ovat 85 tai 90 cm. Pienoisliesien mitat vaihtelevat. Yleensä ne tarvitsevat ympärilleen myös ilmankiertotilaa. Ne sijoitetaan jalustalle sopivalle käyttökorkeudelle. Kalustelieden keittotasoa upotetaan pöytätasoon tehtyyn aukkoon ja uuni sijoitetaan kalustekaappiin. Keittotasojen ja uunien mitat vaihtelevat. Kalustelieden etuna on yhtenäinen pöytätaaso ja kaapisto ilman rakoja. Jos uunin ohjaustaulussa on valitsimet myös keittotasolle, uuni sijoitetaan tason alle. Kun keittotasolla ja uunilla on omat ohjaustaulunsa, ne voidaan itsenäisinä laitteina sijoittaa erilleen, esim. uuni käyttökorkeudelle 70 - 90 cm lattiasta. Jos uunia käytetään vähän, käyttökorkeudelle kannattaa nostaa mieluummin astianpesukone, jota käytetään päivittäin. Varaa tilaa ruuanvalmistukselle ja laskutilaa kuumille astioille ja pelleille keittotason ja uunin viereen.

Sähköliitäntä

Liedet liitetään kiinteästi yksi- tai kolmivaiheisesti. Yksivaiheisessa asennuksessa liettä varten on 20 A sulake, kolmivaiheisessa asennuksessa 16 A sulakkeita on kolme. Kahden keittoalueen tai -levyn tasot, itsenäiset uunit ja pienoisliedet ovat pistotulppaliitäntäisiä. Kun liitäntäteho on yli 2,3 kW, tarvitaan 16 A sulake. Pienoisliedessä on tehonrajoitin, joten yhtä aikaa voi käyttää molempia levyjä tai toista levyä ja uunia. Jos aiot hankkia suurempitehoisen liedeen kuin entinen tai vaihtaa kaasulieden sähkölieteen, varmista liedeen sähköasennuksen edellytykset isännöitsijältä ennen liedeen ostoa.

Uunin energiamerkintä

Energiamerkintä luokittelee uunit kulutusluokkiin A+++ - D. Lieden sähkönkulutuksesta uunin osuus on n. 20 % ja keittotason n. 80 %. Todellinen sähkönkulutus riippuu liedeen käyttötavoista.

Keittotason toiminnot

Keittotasot ovat joko keraamisia tai emaloitua/ruostumatonta terästä valurautalevyillä varustettuna. Valurautaisen vakio- eli pikalevyn teho on pienempi kuin halkaisijaltaan samankokoisen salamalevyn teho. Salamalevyn tunnistaa levyn keskellä olevasta punaisesta täplästä. Tavallisessa keraamisessa tasossa on samantyyppiset lämpövastukset kuin valurautalevyissä. Keittoalueen koko voi olla valittavissa. Keraamisella induktiotasolla keittoastian ja keraamisen pinnan alla olevan kuparilankakelan välille syntyy magneettikenttä, joka kuumentaa astian. Induktiokeittoalue ei kuumene, jos alueella ei ole keittoastiaa tai se nostetaan pois tai keittoastia on väärää materiaalia. Magneetti tarttuu induktiotasolle sopivan kattilan pohjaan. Induktiotason sähkönkulutus on 20 – 35 % pienempi kuin muiden keittotasojen.

Hipaisuvalitsimilla teho valitaan numero- tai plus- ja miinuspainikkeita (+/-) näppäilemällä tai sormeaa liu'uttamalla. Induktiotasolla tehonsäätö vaikuttaa nopeasti, koska taso ei varaa lämpöä. Jälkilämmön merkkivalo varoittaa kuumasta keittoalueesta virrankatkaisun jälkeen. Ajastimella asetetaan haluttu valmistusaika, jonka jälkeen virta katkeaa. Ajastinta voi käyttää myös hälyttimenä (ns. munakello). Tehokuumennus (booster, power) lisää keittoalueen tehoa ottamalla käyttöön osan toisen keittoalueen tehosta. Toiminto nopeuttaa suuren vesimäärän kuumentamista. Joustoaluetta voidaan käyttää yhtenä tai useampana keittoalueena tai samalla alueella voi olla useita keittoastioita. Kiehausautomaatiikalla keittoalue kuumenee ensin tietyn ajan täydellä teholla, jonka jälkeen alussa valittu teho palautuu käyttöön. Taukotoiminto vaihtaa käytetyn tehon lämpimänä pitoon esim. keittiöstä poistumisen ajaksi.

Uunin toiminnot

Pellin paistoala ja uunitilan korkeus kertovat uunin käyttömahdollisuuksista enemmän kuin sen tilavuus. Uuni on ylä-alavastuksilla tai myös kiertoilmalla varustettu. Tarkista lämpötilanvalitsimesta uunin maksimilämpötila. Kiertoilma nopeuttaa paistamista, koska samanaikaisesti voi kypsentää 2-3 pellillistä. Kiertoilmaa voi käyttää myös sulatukseen ja kuivaamiseen. Grillivastus on vakiovarusteena kiinteästi paikallaan. Kiertoilmagrillaus sopii esim. kinkun ruskistamiseen tai kuorruttamiseen. Pikalämmityksellä uuni kuumenee nopeammin, koska käytössä on suurempi teho. Tehostettu alalämpö kypsentää taikinapohjan täytteen alla. Haudutustoiminnolla matalassa lämmössä kypsennetään lihaa tai imellytetään ruokia. Liesikello näyttää aikaa, kytkee ja katkaisee sekä hälyttää valittuna aikana tai valitun lämpötilan mukaan. Liesikellolla ohjataan uunin ja mahdollisesti jonkin keittoalueen tai -levyn toimintaa. Toiminta käynnistyy säädetyn ajan kuluttua tai päättyy toiminta-ajan jälkeen. Liesikellon yhteydessä olevalla paistolämpömittarilla määritetään kypsennettävän lihan sisälämpötila. Ajastustoiminnon tai paistolämpömittarin käytön yhteydessä uuni hyödyntää jälkilämmön katkaisten virran loppukypsennyksen ajaksi. Kypsennysohjelmien (automaattiohjelmat, paisto-ohjelmat) automatiikka hoitaa uunitoiminnon, lämpötilan ja toiminta-ajan valinnan. Höyrytoiminnolla kypsennetään kasviksia ja kalaa tai sitä käytetään yhdessä uunivastusten kanssa. Mikroaaltouuni voi olla uunin toimintona, mutta erillistä mikroaaltouunia on yleensä joustavampaa käyttää.

Lieden turvavarusteet

Virtalukko estää uunin ja levyjen tahattoman käytön ja valitun tehon lukitus asetusten muuttamisen (lapset, kotieläimet). Jos keittoalueessa on kattilantunnistin, se ei kuumene ilman keittoastiaa. Keittotasossa automaattinen virrankatkaisu toimii valitun tehon mukaan tietyn ajan kuluttua (esim. teho 1-2 /6 h, teho 3-4 /5 h, teho 5 /4 h, teho 6-9/ 1,5 h). Jos uunia ei kytketä pois toiminnasta, automaattinen virrankatkaisu toimii tietyn ajan kuluttua riippuen valitusta lämpötilasta (esim. 30-120 °C / 12,5 h, 120-200 °C /8,5 h, 200-230 °C /5,5 h). Turvaliesi on varustettu turva-ajastimelle, josta keittotason toiminta-aika on valittavissa 120 minuuttiin asti. Keittolevyt tai -alueet eivät kuumene ellei ajastinta käytetä ja virta katkeaa, kun valittu aika loppuu. Tarvittaessa voi hankkia erillisen liesiturvalaitteen, joka katkaisee liedestä sähkön vaaratilanteessa. Liesille sallitaan aikaisempaa korkeammat pintalämpötilat.

Keittotason ja uunin puhdistaminen

Keraamiselle tasolle on oma puhdistusaine ja metallikaavin, jolla voi poistaa pintaan kiinnipalaneen lian. Tasainen keraaminen pinta on helppohoitoinen, kun se puhdistetaan aina käytön jälkeen. Uunin puhdistusta helpottavat irrotettavat pellin kannattimet ja luukku sekä alas taittuva grillivastus. Katalyyysimalointi hapettaa rasvalian käytettäessä uunia yli 225 °C lämpötilassa. Muu lika on puhdistettava liottamalla käyttäen varovasti pehmeää harjaa. Pyrolyyttisen puhdistusohjelman aikana lika palaa tuhaksi 500 °C lämpötilassa. Ohjelman loputtua tuhka pyyhittään uunista. Puhdistusohjelman sähkönkulutus on 2,6 – 5,3 kWh /ohjelma.

Sähkönkulutus riippuu käyttötavoista

Tutustu lietesii oinaisuuksiin käyttöohjeen avulla, niin saat siitä parhaan hyödyn. Valitse levyn kokoinen paksupohjainen keittoastia ja käytä siinä kantta. Epätasainen keittoastian pohja lisää kulutusta ja hidastaa ruuan kuumenemista. Pidä keittotaso ja kattilanpohjat puhtaana. Laita kattilaan vain sen verran vettä, että kypsennettävä peittyy. Säädä teho pienemmäksi heti kiehumisen alettua. Vastuskeittotaso varaa itseensä lämpöä, joka kannattaa hyödyntää. Virran katkaisun jälkeenkin ruoka jatkaa kypsymistä. Uunin esilämmitys 200 °C asteeseen vie sähköä (0,5 kWh) lähes yhtä paljon kuin tunnin lämpimänä pitäminen (0,7 kWh). Keskitä siksi uunin käyttöä. Monet ruuat voi laittaa jo kylmään uuniin, joten halutun lämpötilan saavuttamiseen kuluva aika ja sähkö tulee hyödynnettyä. Uuniruoka kannellisessa astiassa tai paistopussissa kuluttaa vähemmän sähköä, ruoka pysyy mehevänä ja uuni puhtaana. Uunin luukun avaaminen paistamisen aikana alentaa lämpötilaa 25 astetta. Hyödynnä myös jälkilämpö. Puolen tunnin kuluttua virran katkaisusta uunin lämpötila on yli 100 °C astetta.