

FRISTÅENDE SPISAR OCH INBYGGNADSSPISAR

Placering

Arbets- och avställningsyta behövs på båda sidor om spisen. Fristående spisar finns i standardbredderna 50 och 60 cm. Den vanligaste höjden är 85 eller 90 cm. Bänkspisar (minispisar) finns med varierande mått. I allmänhet behöver de också utrymme för luftcirkulation runt om. Bänkspisar placeras på en bänk på bekväm arbetshöjd.

En inbyggnadsspis består av en kokhäll som fälls in i en öppning i arbetsbänken och en ugn som placeras i ett köksskåp. Kokhällar och ugnar finns med varierande mått. Fördelen med en inbyggnadsspis är att man får en enhetlig arbetsbänk och skåprad utan springor. Om ugnens manöverpanel har vred även för kokhällen ska ugnen placeras under arbetsbänken. Är manöverpanelerna separata kan hällen och ugnen placeras fritt från varandra, t.ex. ugnen på bekväm arbetshöjd 70 – 90 cm över golvet. Om ugnen används sällan kan det vara ett bättre alternativ att i stället placera diskmaskinen på arbetshöjd, eftersom den används dagligen. Reservera plats för beredningsyta och avställningsyta för heta kastruller och plåtar bredvid kokhällen och ugnen.

Elanslutning

Spisar är antingen en- eller trefasanslutna. Vid enfasanslutning har spisen en 20 A säkring, vid trefasanslutning tre stycken 16 A säkringar. Kokhällar med två kokzoner eller -plattor, självständiga ugnar och bänkspisar ansluts med stickpropp. Om anslutningseffekten överstiger 2,3 kW behövs en 16 A säkring. Bänkspisar har effektbegränsare och därför kan man samtidigt använda antingen båda plattorna eller en platta och ugnen. Om du tänkt köpa en spis med större effekt än den gamla eller byta ut gasspisen mot en elspis bör du först höra med disponenten vilka förutsättningarna är för elanslutning av spisen.

Ugnens energimärkning

Energimärkningen klassar ugnarna i förbrukningsklasserna A+++ - D. Ugnens andel av spisens elförbrukning är ca 20 % och kokhällens ca 80 %. Den faktiska elförbrukningen är beroende av hur spisen används.

Kokhällens funktioner

Kokhällar är antingen keramiska eller emaljerade/rostfria med plattor i gjutjärn. En normalplatta i gjutjärn har mindre effekt än en snabbplatta med samma diameter. Man känner igen en snabbplatta på den röda markeringen i mitten. Vanliga keramikhällar har värmeelement av samma typ som gjutjärnsplattor. Kokzonens storlek kan vara reglerbar. På en keramisk induktionshäll hettas kärlet upp av ett magnetfält som uppstår mellan kokkärlet och kopparspolen under den keramiska ytan. En induktionszon blir inte het om det inte står ett kokkärn på zonen eller om kärlet lyfts bort, eller om kokkärlet är av fel material. En kastrull kan användas på en induktionshäll om en magnet fastnar i botten på den. Induktionshällar är 20 – 35 % energisnålare än andra kokhällar.

Med touchkontroller väljer man effekt genom att trycka på plus- och minusknappar (+/-) eller dra fingret längs ett slideregla. På en induktionshäll sker effektregleringen snabbt, eftersom hällen inte lagrar värme. Signallampan för eftervärme varnar för het kokzon efter att man stängt av strömmen. Med en timer ställer man in önskad koktid, varefter strömmen bryts. Timern kan också användas som larm (äggklocka). Booster-/powerfunktionen ökar kokzonens effekt genom att ta i bruk en del av en annan kokzons effekt. Funktionen gör att det går snabbare att koka upp en stor mängd vatten. En flexzon kan användas som en eller flera kokzoner eller också kan flera kokkärn ställas på samma zon. Med uppkokningsautomatik hettas kokzonen först upp en viss tid på full effekt och därefter åter går den till den effekt man valde från början. Pausfunktionen ställer om effekten till varmhållning t.ex. om man tillfälligt lämnar köket.

Ugnens funktioner

Plåtens stekyta och ugnens innerhöjd säger mer om användningsmöjligheterna än ugnsvolymen. Ugnen har antingen över-undervärmeelement och/eller varmluftsfunktion. Kontrollera ugnens maximitemperatur på temperaturväljaren. Varmluft påskyndar gräddningen eftersom man kan grädda 2 – 3 plåtar samtidigt. Varmluftsfunktionen kan också användas för att tina och torka livsmedel. När grillelementet är standardtillbehör är det fast monterat. Varmluftsgrillning passar t.ex. för att griljera skinka eller gratinera maträtter. Med snabbuppvärmning blir ugnen fortare varm eftersom den använder större effekt. Extra undervärme är bra när man gör paj och vill att även pajbottnen ska bli genomgräddad. Lågtemperaturfunktionen används när man steker kött eller lagar ugnsrätter som ska stå länge på svag värme för att få sötma. Spisklockan visar tiden, kopplar på och av strömmen samt slår larm vid vald tidpunkt eller när vald temperatur nåtts. Klockan används för att styra ugnens och eventuellt en kokzons eller kokplattas funktion. Funktionen startar efter förinställd tid eller avslutas när tiden gått ut. Stektermometern i anslutning till klockan används för att ange det färdiga köttets innertemperatur. När timerfunktionen eller stektermometern används utnyttjar ugnen eftervärmen och bryter strömmen i slutskedet av tillagningen. Tillagningsprogrammets (automatprogram, stekprogram) automatik sköter valet av ugnsfunktion, temperatur och funktionstid. Ångfunktionen används när man lagar grönsaker och fisk eller tillsammans med ugnens värmeelement. Ugnen kan ha mikrovågor som extra funktion, men i allmänhet är det smidigare att ha en separat mikrovågsugn.

Säkerhetsutrustning till spisen

Ett strömlås förhindrar att ugnen och plattorna används oavsiktligt, medan en funktion som låser den valda effekten förhindrar att någon (barn, husdjur) ändrar på inställningarna. Om kokzonen har kastrullavkänning blir den inte het utan kokkärl. Kokhållar med avstängningsautomatik bryter strömmen efter en viss tid beroende på vald effekt (t.ex. effekt 1-2 /6 h, effekt 3-4 /5 h, effekt 5 /4 h, effekt 6-9/ 1,5 h). Om man inte stänger av ugnen själv stängs den av automatiskt efter en viss tid beroende på vald temperatur (t.ex. 30-120 °C/ 12,5 h, 120-200 °C /8,5 h, 200-230 °C /5,5 h). Ett tippskydd bakom en fristående spis och ett hållskydd hindrar barn från att välta spisen eller dra ner en kastrull över sig. Säkerhetsspisar är utrustade med en säkerhetsströmbrytare där kokhållens funktionstid kan väljas upp till 120 minuter. Kokplattorna eller kokzonerna blir inte heta om timern inte används och strömmen bryts när den valda tiden gått ut. Vid behov kan man skaffa en separat spisivakt som bryter strömmen från spisen i händelse av fara. Nuförtiden tillåts högre ytemperatur på spisar än tidigare.

Rengöring av kokhäll och ugn

För keramikhållar finns särskilda rengöringsmedel och en metallskrapa med vilken man kan skrapa bort fastbränd smuts. En slät keramikyta är lättskött bara man rengör den efter varje användning. Rengöringen av ugnen går lättare om ugnsstegarna och luckan är löstagbara och grillelementet kan fällas ner. Katalysemalj oxiderar fettrester när ugnen används i temperaturer över 225 °C. Övrig smuts måste man blöta bort genom att försiktigt gnugga med en mjuk borste. Ett pyrolysprogram förbränner smutsen till aska i 500 °C. Efter avslutat program är det bara att torka bort askan ur ugnen. Rengöringsprogrammet drar 2,6 – 5,3 kWh per gång.

Användningsvanorna påverkar elförbrukningen

Läs bruksanvisningen för att få ut det mesta av din spis. Välj en tjockbottnad kastrull av samma storlek som plattan och använd lock. En kastrull med bucklig botten ökar förbrukningen och gör att det tar längre tid innan maten blir varm. Håll kokhållen och kastrullbottnarna rena. Fyll bara på så mycket vatten i kastrullen att livsmedlet täcks. Vrid genast ner plattan när maten kokat upp. En kokhäll med värmeelement lagrar värme som det lönar sig att utnyttja. Maten fortsätter koka även efter att du stängt av plattan. Att förvärma elugnen till 200 °C drar nästan lika mycket el (0,5 kWh) som att hålla den varm i en timme (0,7 kWh). Använd därför ugnen koncentrerat. Många rätter kan ställas in i kall ugn, och då utnyttjar man tiden och elen som går åt till att uppnå önskad temperatur. Om man lagar ugnsrätter i en form med lock eller i stekpåse är elåtgången mindre, maten håller sig saftig och ugnen hålls ren. Ugnstemperaturen sjunker med 25 grader om du öppnar luckan under stekningen. Utnyttja också eftervärmen. Ännu en halv timme efter att ugnen stängts av är temperaturen över 100 °C.