

Kalusteliedet

Kalustelieden sijoittaminen

Kalustelieden keittotasot upotetaan pöytätasoon ja uuni sijoitetaan kalustekaappiin keittotason alle. Keittotason alle sijoitettavassa uunissa on valitsimet myös tasolle. Näin kalusteliesi vie saman verran tilaa kuin 600 mm leveä lattialiesi. Kalustelieden etuna on yhtenäinen pöytätaso ja kaapisto ilman rakoja. Kun keittotasolla ja uunilla on omat ohjaustaulunsa, ne voidaan itsenäisinä laitteina sijoittaa erilleen. Keittotason valitsimet voivat olla myös erillisessä ohjaustaulussa tason lähellä. Uuni ilman keittotason valitsimia voidaan sijoittaa komeroon käyttökorkuudelle 700-900 mm lattiasta. Jos uunia käytetään vähän, käyttökorkuudelle nostetaan mieluummin astianpesukone, jota käytetään päivittäin. Varaa työtilaa ja laskutilaa kuumille astioille keittotason ja uunin lähelle.

Sähköliitäntä

Liitäntätehot vaihtelevat varustuksesta riippuen. Liedet liitetään kiinteästi yksi- tai kolmivaiheisesti. Yksivaiheisessa asennuksessa liettä varten on 20 A:n sulake, kolmivaiheisessa asennuksessa 16 A:n sulakkeita on kolme. Kahden keittoalueen tai -levyn tasot ja itsenäiset uunit ovat pistotulppaliitäntäisiä. Kun liitäntäteho on yli 2,3 kW:a, tarvitaan 16 A:n sulake. Jos hankit suurempitehoisen lieden kuin entinen tai vaihdat kaasulieden sähkölieteen, varmista lieden asennusedellytykset isännöitsijältä ennen lieden ostoa.

Uunin energiamerkintä

Energiamerkintä luokittelee laitteet seitsemään kulutusluokkaan A-G. A-luokan laitteet kuluttavat vähiten ja G-luokan laitteet eniten sähköä. Uunin sähkökulutus mitataan paistamalla eristetiltä, johon on jääkaapissa imeytetty kilo vettä. Kulutuksessa on uunin kuumenemisjakso ja lämpimänä pitäminen kunnes tilen lämpötila on noussut 55 astetta. Uunin käyttötilavuus ja koko (pieni, keskikokoinen, suuri) ilmoitetaan myös. Lieden sähkökulutuksesta uunin osuus on n. 20 % ja keittotason n. 80%.

Keittotasot

Kalusteliesien keittotasot ovat ruostumatonta tai emaloitua terästä tai keraamisia. Tasainen keraaminen pinta on helpohoitoinen, kun se puhdistetaan aina käytön jälkeen. Keittolevyjä ja keraamista tasoa käytetään samalla tavalla. Valurautainen vakiolevy sopii parhaiten paistamiseen ja ruokien hauduttamiseen. Salamalevyn keskellä on punainen merkki ja sen teho on suurempi kuin vakiolevyn. Salamalevy sopii kiehauttamiseen. Keraamisessa tasossa keittoalueen koko tai muoto voi olla valittavissa. Jälkilämmön merkkivalo varoittaa kuumasta keittoalueesta virrankatkaisun jälkeen. Automaattilevytyyppejä on erilaisia. Tutustu käyttöohjeesta automaattilevyn toimintaan ja opettele hyödyntämään sitä. Induktiokeittoalueella keittoastian pohjamateriaalin tulee olla magneettista. Keittoastian ja tason pinnan alla olevan kuparilankakelan välille syntyy magneet-

tikenttä, joka kuumentaa astian. Tehonsäätö vaikuttaa nopeasti, koska taso ei varaa lämpöä.

Uunin toiminnot

Uuni on ylä-alavastuksilla tai myös kiertoilmalla varustettu. Kiertoilma nopeuttaa paistamista, koska samanaikaisesti voi kypsentää 2-3 pellillistä. Kiertoilmaa voi käyttää myös sulatukseen ja kuivaamiseen. Pellin paistoala kertoo käyttömahdollisuuksista enemmän kuin uunin tilavuus. Tarkista lämpötilanvalitsimesta uunin maksimilämpötila. Grillivastus on vakiovarusteena kiinteästi paikallaan. Pikalämmityksellä uuni kuumenee nopeammin, koska käytössä on suurempi teho. Tehostettu alalämpö kypsentää taikinapohjan täyteen alla. Liesikellolla ohjataan uunin ja mahdollisesti jonkin keittolevyn toimintaa. Liesikellon yhteydessä olevalla paistolämpömittarilla määritetään, mihin sisälämpötilaan liha kypsennetään. Paistoautomaattiikka on myös tarkoitettu lihan kypsentämiseen. Mikroaaltouuni voi olla uunin toimintona, mutta erillistä mikroaaltouunia on yleensä joustavampaa käyttää. Vaunu-uunissa pellit tulevat luukun mukana tai kannatinvaunussa uunista ulos. Uunin puhdistusta helpottavat irrotettavat kannattimet ja luukku ja alastaittava grillivastus. Katalyyysiemalointi hapettaa rasvalian uunia käytettäessä. Muu lika on puhdistettava liottamalla käyttäen varovasti pehmeää harjaa. Pyrolyyttisen puhdistusohjelman aikana lika palaa tuhkaksi.

Kalustelieden turvavarusteet

Osassa kalusteliesistä on virtalukko, joka estää uunin ja levyjen kuumenemisen. Automaattinen virrankatkaisu toimii lämpötilan, tehon tai ajan mukaan. Valitun tehon voi mahdollisesti myös lukita. Jos keittoalueessa on kattilantunnistin, se ei kuumene ilman keittoastiaa.

Sähkökulutus riippuu käyttötavoista

Valitse levyn kokoinen paksupohjainen keittoastia ja käytä siinä kantta. Epätasainen keittoastian pohja lisää kulutusta ja hidastaa ruuan kuumenemista, koska ylikuumenemissuoja katkoo levyn tehoa. Pidä levyt ja kattilanpohjat puhtaana. Laita kattilaan vain sen verran vettä, että kypsennettävä peittyi. Säädä levy heti pienemmälle teholle kiehumisen alettua. Valurautainen keittolevy 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 energia tulee hyödynnettyä. Uuniruoka kannellisessa astiassa tai paistopussissa kuluttaa vähemmän sähköä, ruoka pysyy mehevä ja uuni puhtaana. Uunin luukun avaaminen paistamisen aikana alentaa lämpötilaa 25 °C astetta. Hyödynnä myös jälkilämpö. Puolen tunnin kuluttua virran katkaisusta lämpötila on yli 100 °C astetta.