

## Lattialiedet ja pienoisliedet

### Sähköliesien mitat ja sijoittaminen

Lattialiedet ja pienoisliedet ovat vapaasti sijoitettavia. Pöytäkaappien väliin sijoitettuna lieden molemmille puolille saadaan tarpeellista laskutilaa. Lattialiedien vakioleveydet ovat 500 tai 600 mm. Lieden tavallisimmat säätökorkeudet ovat 850 tai 900 mm. Pienoisliesien mitat vaihtelevat ja ne sijoitetaan jalustalle sopivalle käyttökorkudelle.

### 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. Pienoisliedet ovat pistotulppaliitäntäisiä. Jos liitäntäteho on yli 2,3 kW:a, tarvitaan 16 A:n sulake. Pienoisliedessä on tehonrajoitin eli yhtä aikaa voi käyttää kahta levyä tai yhtä levyä ja uunia. 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 sähkönkulutus mitataan paistamalla eristetiltä, johon on jääkaapissa imeytetty kilo vettä. Kulutuksessa on uunin kuumenemisjakso ja lämpimänäpittäminen kunnes tiilen lämpötila on noussut 55 astetta. Uunin käyttötilavuus ja koko (pieni, keskikokoinen, suuri) ilmoitetaan myös. Lieden sähkönkulutuksesta uunin osuus on n. 20 % ja keittotason n. 80 %.

### Keittolevyt

Valurautainen vakiolevy sopii parhaiten paistamiseen ja ruokien hauduttamiseen. Salamalevyn keskellä on punainen merkki ja sen teho on suurempi kuin vakiolevyn. Salamalevy sopii kiehauttamiseen. Keraamisessa keittotasossa keittoalueet on merkitty tason pintaan. Joissakin keittoalueissa koko tai muoto on valittavissa. Jälkilämmön merkkivalo varoittaa kuumasta keittoalueesta virrankatkaisun jälkeen. Induktiokeittoalueella keittoastian pohjamateriaalin tulee olla magneettista. Keittoastian ja tason pinnan alla olevan kuparilankakelan välille syntyy magneettikenttä, joka kuumentaa astian. Tehonsäätö vaikuttaa nopeasti, koska taso ei varaa lämpöä. Keittolevyjä ja keraamista tasoa käytetään samalla tavalla. Tasaainen keraaminen pinta on helppohoitoinen, kun se puhdistetaan aina käytön jälkeen.

### Uunin toiminnot

Uuni on ylä-alavastuksilla tai myös kiertoilmaalla 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 yleensä vakiovarusteena kiinteästi paikallaan. Pikalämmityksellä uuni kuumenee nopeammin, koska myös grillivastuksen teho on käytössä. 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. Haudutustoiminnolla uunivastusten teho on alhainen. Matalassa lämmössä imellytetään ruokia tai kypsennetään lihaa. Uunin puhdistusta helpottavat irrotettavat kannattimet ja luukku ja alastaittava grillivastus. Katalyysimalointi hapettaa rasvalian uunia

käytettäessä. Muu lika on puhdistettava liottamalla käyttäen varovasti pehmeää harjaa.

### Lieden turvavarusteet

Kaatumiseste lieden takana ja keittotason suoja estävät lasta kaatamasta liettä tai keittoastioita päälleen. Virtalukko estää uunin ja levyjen kuumenemisen. Turvaliedet on varustettu turva-ajastimelle, josta toiminta-aika on valittavissa 120 minuuttiin asti. Keittolevyt eivät kuumene ellei ajastinta käytetä ja kun valittu aika loppuu, virta katkeaa. Tavalliseen lieteen liitettävä tai lieteen sisäänrakennettu liesivahti katkaisee virran levyistä tehosta riippuen tietyn ajan kuluttua. Liesille sallitaan aikaisempaa korkeammat pintalämpötilat.

### Sähkönkulutus 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 peittyy. 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 lämpimänäpittäminen (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 meheväenä 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.