

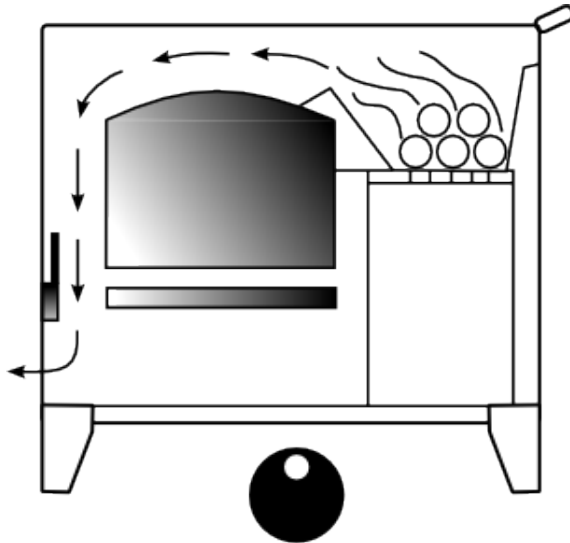
Lappi-Lieden® käyttö- ja hoito-ohjeet

Hormiliitännän on oltava **tiivis**. Käytä tiivistämiseen palamatonta mineraalieristevillaa. Käytä polttoaineena vain käsittelemätöntä puuta ja sytyttämiseen paperia. Muovipitoisten materiaalien polttaminen on kielletty.

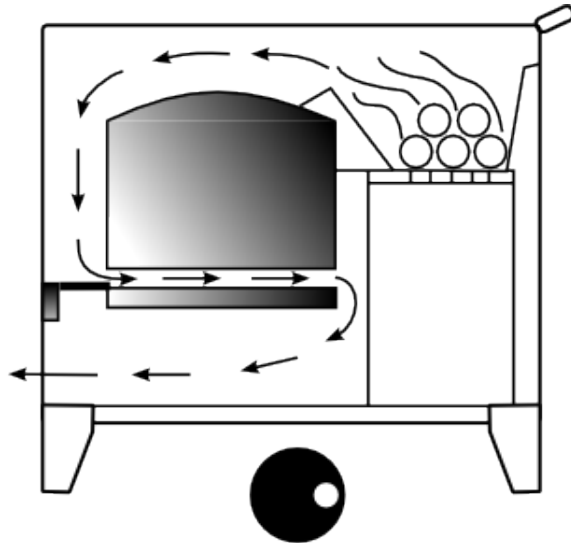
Uuden liedon käyttöönottoaminen

Veden haihtuminen muuratuista osista vie muutamia päiviä. Polta ensimmäisellä käyttökerralla vähän paperia, sillä täyden pesällisen polttamisesta aiheutuva voimakas lämpö vaurioittaisi muurattuja osia. Myöhemmin samana päivänä voit tehdä tulen uudelleen, jolloin voit polttaa paperin lisäksi muutaman tikun. Seuraavina päivinä lisää vähitellen puiden määrää. Leivonnaisten kypsentämisen voit aloittaa aikaisintaan 4 - 5 päivän kuluttua. Uusi savupiippu vaatii myös kuivatusaikaa. Parasta olisi tehdä pieni tuli usein.

Sytyttäminen ja keittäminen



Paistaminen



Tulipesään nähden vastakkaisella puolella liettä on säätönappi, jossa on osoitinpiste. Osoitinpisteen ollessa ylöspäin (vasen kuva) uunin pelti on auki, palokaasut poistuvat suoraan hormistoon ja uuni ei lämpene. Tätä asentoa käytetään tulta sytytettäessä ja keittäessä.

Osoitinpisteen ollessa sivulle (oikea kuva) uunin pelti on kiinni, jolloin palokaasut kiertävät uunin kautta ja uuni lämpiää.



Tehonsäätö

Tulipesän alapuolella on vedonsäädin. Vetämällä vedonsäätimestä ulospäin ilmanottoaukko suurenee, jolloin tuli palaa kiivaammin. Kiinni painamalla vastaavasti palaminen tapahtuu hitaammin. Leivonnaisten kypsentämislämpötilaa pidetään yllä pienentämällä vetoa, mahdollisesti sulkemalla vedonsäädin kokonaan. Puita lisätään vain vähän kerrallaan.

Sammutus

Anna tulen aina sammua itsestään. Palamista voi nopeuttaa kohentamalla hiillosta. Tulen hiipuessa savupelli ja vedonsäädin kannattaa sulkea osittain, jolloin tulisijaa varaa tehokkaammin lämpöä. Kun hiillos on kokonaan sammunut, sulje savupellit ja vedonsäädin.

Nuohoaminen

Säännöllisesti nuohottu liesi on tehokas käytössä. Nuohoojan vuosittain suorittama nuohous on lakisääteinen, mutta liesi kannattaa nuohota myös itse muutaman kerran vuodessa, käyttömäärästä riippuen.

1. Avaa kaikki savupellit.
2. Nosta keittolevyt ylös. Harjaa noki keittolevyn ja liesitason alapinnasta. Poista samalla tuhka ja noki palotilasta ja uunin päältä.
3. Nosta liesitason (tulipesään nähden vastakkaisessa) päädyssä oleva levy sivuun.
4. Aloita nuohoaminen uunin läpi menevistä putkista. Ne ovat vaakatasossa rivissä.
 - N:O 40: kaksi putkirivistöä, 8 putkea yläuunin ja 7 putkea alauunin alla.
 - N:O 10: yksi putkirivistö, 7 putkea.
5. Poista tuhka noki- ja tuhkaluukusta.

Tarkista tarvittaessa putkien sijainti katsomalla uunin sisälle. Käytä lieden mukana toimitettavaa nuohouspiiskaa. Paina piiskan kahva pohjaan asti niin, että vajerin päässä oleva kuppi työntää putkessa olevan tuhkan edellään alas putken toisesta päästä. Toista liike muutamia kertoja joka putkessa.

Hoito-ohjeita

- Älä puhdistu liettä sen ollessa kuuma.
- Pintoja **ei saa** puhdistaa millään naarmuttavalla aineella tai välineellä. Käytä puuvillakangasta ja tarvittaessa neutraalia yleispesuainetta.
- Lieden päällisen saa pysymään kauniin tummana rasvaamalla esimerkiksi suolattomalla sianihrolla.