

## Apparater för bakning och matlagning

*Välj en apparat som passar dig*

Tänk igenom dina behov så noga som möjligt innan du köper en apparat. Gör en lista över de arbetsuppgifter du behöver hjälp med och fundera sedan ut vilken eller vilka apparater du skulle ha mest nytta av. Olika slags apparater kan ha tillbehör med motsvarande användningsändamål. Apparaterna kompletterar också varandra. Välj en apparat av lagom storlek. Information om kapaciteten finns i apparatens bruksanvisning. Apparaterna finns i olika prisklasser, och det är också bra att ta reda på vilka tillbehör som medföljer innan man gör sitt val. Prova på att montera och ta isär apparaten. Tillbehören kan monteras färdigt för nästa användning. Då tappar man inte heller bort delarna. Studera bruksanvisningen och lär dig använda din nya apparat mångsidigt. Bestäm var den nya apparaten och tillbehören ska förvaras för att vara lätta att plocka fram. Små apparater som används dagligen ska helst stå framme på arbetsbänken. Eluttagets placering och sladdens längd har också betydelse för valet. Sätt i stickproppen först när du monterat apparaten och ska använda den. Motordelen som innehåller de elektriska delarna ska torkas ren efter användningen. Släta ytor underlättar rengöringen. Kontrollera om de övriga delarna kan maskindiskas. Elförbrukningen är liten eftersom användningstiderna är korta. En del apparater har gångtidsbegränsning för att inte överhettas. De här apparaterna är ofta ganska högljuda.

### *Köksmaskin*

En köksmaskin med grundtillbehör kan knåda deg, vispa kaksmet och blanda mördeg, smördeg, pastadeg eller köttfärssmet. En köksmaskin består av motordel, skål, degkrok och visp. Ett stänkskydd på skålen håller arbetsbänken fri från stänk och gör apparaten säkrare att använda. Hastigheten ska vara enkel att ställa in och markeringarna tydliga. Genom att jämföra hur stor jäsdeg apparaten klarar kan man välja en apparat av lagom storlek. En stor maskin är tung och skrymmande på arbetsbänken. Kontrollera också hur liten deg köksmaskinen kan göra. I en liten maskin kan du vid behov göra två degar efter varandra och samtidigt sprida ut användningen av ugnen över en längre tid. Även andra tillbehör kan medfölja som standard, t.ex. mixer/blender, grönsaksskärare och köttkvarn. Utbudet av tillbehör är mångsidigt, men varje extra tillbehör höjer priset och ska förvaras någonstans. Ett tillbehör som ska monteras ovanpå motordelen kan hamna på obekvämt arbetshöjd. Det kan bli både billigare och bekvämare med en separat liten apparat.

Kom ihåg att även utnyttja de små apparater du redan har.

### *Matberedare*

En matberedare används för både matlagning och bakning. Den kan hacka, mosa, blanda, riva och skiva. Standardutrustningen består av motordel, skål, lock med påfyllningsrör och påmatare, kniv samt riv- och skärtillbehör. Riv- och skärskivor i helmetall är dubbelsidiga. Man kan välja mellan fin- och grovrivet resp. tunnare och tjockare skivor genom att vända på skivan. Om apparaten har riv- och skärskivor i metall som fästs i en plastinsats kan tjockleken på skivorna eller strimlorna vara reglerbar. Det varierar vilka övriga tillbehör som ingår. Visp eller vispskiva, mixer, citruspress, råsaftcentrifug eller hacktillsats kan medfölja. Tänk igenom vilka tillbehör du har användning för i ditt hushåll och var de ska förvaras. Det spar utrymme om apparaten har inbyggd förvaring eller ett separat förvaringsfack för tillbehören. Apparaten blandar deg med kniv eller degkrok. För jäsdeg är kapaciteten 2-5 dl vätska beroende på modell. När man vispar är hastigheten för hög på största effekten. Steglös effektregering gör att man kan välja en lägre hastighet för bättre vispresultat. När man hackar livsmedel kan man justera resultatet genom att använda pulsfunktionen. Ibland klarar man sig med en välutrustad matberedare som enda apparat. En matberedare är billigare än en köksmaskin och ofta mera praktisk vid dagligt bruk. En elvisp kompletterar matberedaren. Det lönar sig att noga sätta sig in i hur matberedaren ska användas, eftersom arbetsordningen kan vara en annan än du är van vid.

### *Elvisp*

En elvisp är snabbt klar att använda, utrymmessnål och lätt att diska. Standardtillbehören är tråd- eller bladvispar och degkrokar. En krage upptill på visparna och krokarna hindrar smeten från att tränga in i apparaten. En elvisp kan användas för att vispa och blanda. Visparna används för att vispa grädde, fett, ägg, kaksmet, maräng, vispgröt, potatismos, majonnäs, såser eller plättsmet. Degkrokarna används för jäsdeg, mördeg, smördeg, pastadeg eller köttfärssmet. För jäsdeg är kapaciteten 2-3 dl vätska. En elvisp är en handhållen apparat och ska därför vara lätt och sitta bra i handen. Handtag i antiglidmaterial och stöd för fingret ger ett stadigt grepp. Man ska kunna nå reglagen och knappen som frigör visparna med fingrarna på den hand som håller i elvispen. Tydliga markeringar underlättar användningen. Ett skjutreglage med tydliga steg

gör det lättare att reglera hastigheten. Turbofunktionen på en elvisp är antingen en separat puls knapp eller hastighetsreglaget maxläge. När man släpper pulsknappen stannar funktionen eller återgår till den tidigare valda effekten. Funktionen används korta stunder i taget. En bra visp står stadigt utan att välta när man ställer den ifrån sig. Kontrollera att sladden når från uttaget till spisen och till de platser där man arbetar i köket. Eleffekten (W) står inte i direkt proportion till elvispens prestanda. Om elvispen har ett förvaringsställ är den lätt att ta i bruk. Vissa modeller har bordsstativ och skål som tillbehör. Det underlättar när man ska vispa längre stunder. Bordsstativet ska vara stabilt och stå stilla. Mixerstav med bågare och hacktillsats kan också följa med elvispen.

#### *Mixerstav*

En mixerstav används för att mosa, hacka och blanda livsmedel i en skål eller kastrull. Den används till soppor, såser, majonnäs, drycker, babymat eller plättsmet. Potatismos kan bli klistrigt. Man håller apparaten i handen medan man använder den och håller samtidigt knappen intryckt. En halkfri och ergonomiskt utformad motordel ger ett bra grepp. Prova hur dina fingrar passar på knapparna. En mixerstav med väggfäste är klar att använda och lätt att ta i bruk. Hastighetsreglering minskar stänk. Mixerstaven är lätt att skölja ren efter användningen. Mixerfoten kan i allmänhet diskas i maskin. Ofta klarar man sig bra med en basmodell, men det finns också mixerstavar med visp och hacktillsats. Hacktillsatsen kan förutom kniv även ha riv- och skärskivor. Ofta medföljer en smal mixerbågare med gradering. En mixerstav gör i stort sett samma saker som en mixer/blender, men med mindre disk. Mixerstaven tar också mindre plats.

#### *Mixer/blender*

En mixer/blender kan vara en självständig apparat eller ett tillbehör till köksmaskiner eller matberedare. Den används för att göra mjölkdrinkar, majonnäs och såser, mosa frukt, bär eller kokta grönsaker, blanda plättsmet eller hacka fasta livsmedel som choklad, nötter och is. I botten på mixerkannan roterar en stabil kniv. En glaskanna är tyngre att hantera än en plastkanna men får inte repor och håller sig därför snygg om man vill ha apparaten framme. En tung apparat står stadigare på plats. Hastighetsreglaget har antingen siffror eller är steglöst. När man håller pulsknappen intryckt går apparaten på maxhastighet och stannar när man släpper knappen. Genom att "pumpa" med pulsknappen får man ett jämnare resultat när man hackar fasta livsmedel. En skvätt vätska i kannan gör att mixningen kommer i gång bättre. En

mixer/blender kan ha särskilda knappar för t.ex. drinkar eller iskrossning. Välj en apparat med lagom stor kanna. Kannan är graderad. Kannan kan fyllas på via öppningen i locket. Håll dig till de angivna mängderna särskilt om du mixar något som är hett eller kan pösa över. Håll vatten och lite diskmedel i kannan efter användningen. Kör kannan ren och skölj. Delarna kan ofta diskas i maskin och blir ordentligt rena om kniven är löstagbar.

#### *Minihackare*

En minihackare måste ha vass kniv. En vass kniv finhackar snabbt örter eller lök utan att krossa dem. I en minihackare kan man också mixa pastor av t.ex. kött, fisk eller nötter eller mosa babymat. Minihackare har liten kapacitet. När man gör salladssås kan man fylla på ingredienser via öppningen i locket. Ofta tål bågaren maskindisk. För att kniven ska hålla sig vass rekommenderas det att man inte diskar den i maskin. Både köksmaskiner, matberedare, mixers/blenders och mixerstavar kan ha en minihackare som tillbehör.