

## LAITTEITA LEIVONTAAN JA RUUANVALMISTUKSEEN

### *Valitse itsellesi sopiva laite*

Mieti ennen hankintaa omat käyttötarpeesi mahdollisimman tarkkaan. Eri laitteiden ja niihin kuuluvien lisävarusteiden käyttötarkoitukset ovat samankaltaisia, laitteet myös täydentävät toisiaan. Käyttöohjeesta löydät tietoa kerralla käsiteltävistä määristä. Pakkauksessa peruslaitteen mukana olevien osien valikoima ja laitteiden hinnat vaihtelevat, joten vertaile niitä ennen hankintaa.

Kokeile laitteen kokoamista ja purkamista. Perehdy käyttöohjeeseen ja hyödynnä hankkimaasi laitetta monipuolisesti. Hankittavalle koneelle osineen tulee olla säilytyspaikka, josta ne on helppo ottaa esille. Päivittäin käytettävät pienlaitteet säilytetään käyttövalmiina työpöydällä. Tarkista myös liitosjohdon pituus. Laita pistotulppa pistorasiaan vasta sitten, kun laite on koottu ja aiot käyttää sitä.

Sähköiset osat sisältävä runko pyyhitään puhtaaksi käytön jälkeen. Sileät pinnat helpottavat puhtaanapitoa. Tarkista, voiko muut osat pestä astianpesukoneessa.

Sähkönkulutus on pieni, koska käyttöajat ovat lyhyitä. Osalla laitteista on käyttöaika rajoitus, joka estää ylikuumentumisen. Nämä laitteet ovat yleensä melko kovaäänisiä.

### *Yleiskone*

Yleiskone alustaa hiivataikinan, vaahdottaa kakkutaikinan ja sekoittaa muro-, voi- tai pastataikinan tai murekeseoksen.

Yleiskoneessa on runko, kulho, kansi, taikinakoukku ja vispilä. Kantena kulhon päällä oleva roiskesuoja estää työpöydän likaantumisen ja lisää käyttöturvallisuutta. Nopeudenvälitsimen tulee olla helppo kohdistaa ja merkintöjen selkeitä. Hiivataikinan nesteen enimmäismääriä vertaamalla voit valita itsellesi sopivan kokoisen laitteen. Tarkista käyttöohjeesta, kuinka pienen taikinan tekeminen onnistuu. Pienellä koneella voit tehdä tarvittaessa pari taikinaa peräkkäin ja samalla voit porrastaa uunin käyttöä. Vakiovarusteena voi olla myös muita osia kuten tehosekoitin, vihannesleikkuri ja lihamylly. Lisävarusteita on monipuolinen valikoima.



### *Monitoimikone*

Monitoimikonetta käytetään sekä ruuanvalmistuksessa että leivonnassa. Sillä hienonnetaan, soseutetaan, sekoitetaan, raastetaan ja viipaloidaan.

Vakiovarusteet ovat runko, kulho, syöttösuppilolla ja -painimella varustettu kansi, hienonnusterä sekä raaste- ja viipaleterät. Kokonaan metallia olevat terät ovat kaksipuolisia. Terää kääntämällä saa hienompaa tai

karkeampaa raastetta tai ohuita tai paksuja viipaleita. Muovipohjaan kiinnitettävissä metallisissa teräosissa voi olla mahdollisuus säätää viipaleen tai suikaleen paksuutta. Muiden vakiovarusteiden valikoima vaihtelee. Mukana on esim. vispilä tai vaahdotuslevy, tehosekoitin, sitruspuserrin, mehulinko ja teholeikkuri. Taikina sekoitetaan hienonnusterällä tai taikinakoukulla. Mallista riippuen hiivataikinan nestemäärä on 2-5 dl. Suurin teho on vaahdottamiseen liian nopea. Portaattomalla tehonsäädöllä voi valita pienen nopeuden, jolla vaahdotustuloksesta tulee parempi. Hienonnustulosta voi säädellä käyttämällä laitetta pitokytkimellä jaksottain. Monitoimikone varusteineen saattaa riittää ainoaksi koneeksi. Se on hinnaltaan edullisempi kuin yleiskone ja usein kätevämpi päivittäisessä käytössä. Sähkövatkain täydentää monitoimikonetta. Pehdy monitoimikoneen käyttöön huolella, koska työskentelyn järjestys voi poiketa totutusta



### **Sähkövatkain**

Sähkövatkain sopii vaahdottamiseen ja sekoittamiseen. Vispilöillä vatkataan kermaa, rasvaa, kananmuna, kakkutaikinaa, marenkia, vispipuuroa, perunasosetta, majoneesia, kastikkeita tai ohukaistaikinaa. Taikinakoukuilla sekoitetaan hiiva-, muro-, voi- tai pastataikina tai murekeseos.

Sähkövatkain on nopeasti käyttövalmis, vie vähän tilaa ja on helppo pestä. Vakiovarusteena ovat lanka- tai levyvispilät ja taikinakoukut. Hiivataikinan nestemäärä on 2-3 dl. Sähkövatkainta kannatellaan kädessä, joten sen tulee olla kevyt ja kahvan muotoilun kätehen sopiva. Valitsimiin ja sekoitusvälineiden irrottamiseen tulee ylettyä vatkainta kannattelevan käden sormilla. Nopeudensäätö on helpompaa eteen/taakse suunnassa ja selkeästi porrastettuna. Turbotoiminto on erillinen pitokytkin tai nopeudensäätimen suurin teho. Toiminta pysähtyy tai palaa aiemmin valitulle teholle, kun kytkin vapautetaan. Hyvä vatkain seisoo tukevasti takaosan varassa pöydällä, kun se lasketaan kädestä. Tarkista, että liitosjohto ylittää pistorasiasta keittiön työpisteisiin ja liedelle. Sähköteholla (W) ei ole suoraa yhteyttä suorituskykyyn. Joissakin malleissa on varusteena pöytäteline ja kulho. Ne helpottavat pitkäkestoisessa käytössä. Pöytätelineen tulee olla tukeva ja paikallaan pysyvä. Varusteena voi olla myös sauvasekoitin ja sekoitusastia sekä teholeikkuri.



### **Sauvasekoitin**

Sauvasekoittimella soseutetaan, hienonnetaan ja sekoitetaan astiassa tai kattilassa olevia ruoka-aineita. Sillä valmistetaan keittoja, kastikkeita, majoneesia, juomia, vauvanruokaa tai ohukaistaikinaa.

Laitetta pidetään kädessä työskentelyn ajan käyttökytkintä samalla painaen. Muotoillusta luistamattomasta rungosta saa kämmenellä hyvän otteen. Kokeile, miten sormet asettuvat painikkeille. Nopeudensäätö vähentää roiskumista. Käytön jälkeen sauvasekoitin on helppo huuhtoa puhtaaksi. Irrotettavan varsiosan hienonnusterineen voi yleensä pestä astianpesukoneessa. Perusmalli riittää usein, mutta tarjolla on myös malleja varustettuna vispilällä ja teholeikkurilla, jossa voi olla hienonnusterän lisäksi raaste- ja viipaletterät. Mukana on yleensä kapea sekoitusastia, jossa on mitta-asteikko. Sauvasekoittimella tekee lähes saman kuin tehosekoittimella.



### **Tehosekoitin**

Tehosekoitin voi olla itsenäinen laite tai yleis- tai monitoimikoneen varuste. Sillä valmistetaan pirtelöitä, majoneesia ja kastikkeita, soseutetaan hedelmiä, marjoja tai keitettyjä kasviksia, sekoitetaan ohukaistaikinaa tai hienonnetaan kiinteitä aineita kuten suklaa, pähkinät ja jää.

Tehosekoitinkannun pohjalla pyörii tukeva, muotoiltu terä. Lasikannu on muovikannua painavampi käsitellä, mutta se ei naarmuunnu. Painava laite pysyy paremmin paikallaan. Nopeudenvaihto on joko numeroina tai portaattomasti. Pitökytkintä painamalla laite toimii suurimmalla nopeudella ja pysähtyy, kun painike vapautetaan. Kiinteiden aineiden hienonnustuloksesta saa tasaisemman pitökytkimellä "pumppaamalla". Nestetilikka kannun pohjalla auttaa sekoittumisen alkuun. Toimintopainikkeita voi olla esim. juoman valmistukseen tai jään murskaukseen. Kannuun voi lisätä aineita kannen tulpallisen täyttöaukon kautta. Noudata täyttömääriä huolellisesti varsinkin, jos sekoitat kannussa jotakin kuumaa tai kuohuvaa. Laita käytön jälkeen kannuun vettä ja tippa pesuainetta. Pyöräytä kannu puhtaaksi ja huuhtele. Usein osat ovat konepesun kestäviä ja puhdistuvat kunnolla, kun kannun ja terän voi ottaa erilleen.



### ***Teholeikkuri***

Teholeikkurin terävä terä leikkaa yrteistä tai sipulista nopeasti ilmavaa silppua. Teholeikkurilla voi tehdä myös tahnoja esim. lihasta, kalasta tai pähkinöistä tai hienontaa vauvanruokaa. Käsiteltävät määrät ovat pieniä. Kulho on usein konepestävä. Terän konepesua ei suositella, että se pysyy terävänä. Teholeikkuri voi olla yleis- tai monitoimikoneen tai teho- tai sauvasekoittimen varusteena.



Kaikki kuvat Bosch.

### **Muistiinpanoja**

#### **Energiatori opastaa energiatehokkuuteen**

Kiinnostaako kodin energiankäyttö ja valaistus, uudet energiaratkaisut tai kodinkoneiden valinta? Energianäyttelymme kertoo laajasti energiasta ja sen merkityksestä sekä rohkaisee ja innostaa energiansäästöön. Varaa vierailuaika ryhmille [energiatori@helen.fi](mailto:energiatori@helen.fi).

Kampinkuja 2 tai Malminrinne 6, 3. krs, Helsinki  
Avoinna ma–pe klo 8–16