

KEITTIMET

Kahvinkeitin

Hyvän kahvin valmistamiseen tarvitaan puhtaat välineet, tuore kahvijauhe ja raikas vesi. Jos kahvinkeitimen teho on yli 1000 W, kahvi valmistuu nopeasti ja veden lämpötila on todennäköisesti riittävän korkea. Sopiva veden lämpötila maun uuttamiseksi kahvijauheesta on +92-96 °C. Liian matala lämpö ei irrota jauheesta makua juomaan ja korkeampi lämpö irrottaa kitkerää makua. Juoman laatuun vaikuttaa myös aika, jonka vesi menee kahvijauheen läpi. Sopiva aika on 8-10 minuuttia. Pitkä suodatusaika kompensoi matalaa lämpöä, mutta voi myös lisätä kahvin kitkeryyttä. Vaihtamalla suodatinjauhatuksen pannukarkeuteen ja lisäämällä hiukan annostusta, saa pehmeämmän makuista kahvia. Kahvin vahvuuden säädin vaikuttaa suodatusaikaan. Keittimessä voi olla suodatusta hidastava valitsin pienelle määrälle.

Tarkista, että kahvinkeitimen liitosjohto yltää pistorasiaan. Mittaa keittimen korkeus, jos se sijoitetaan seinäkaapin alle. Vesisäiliön mitta-asteikon tulee olla selkeä. Irrotettavan vesisäiliön voi täyttää suoraan hanasta. Merkkivalo muistuttaa, että keitin on käytössä. Suorareunaisesta, laajasuisesta kannusta on helppo kaataa viimeinenkin kupillinen ja se on helppo puhdistaa. Kokeile kannen ja suodatinosan kiinnittämistä ja irrottamista. Kestosuodatin huonontaa kahvin makua, koska se on vaikea pitää puhtaana. Varusteena voi olla myös teesuodatin. Lämpölevy pitää juoman kuumana käyttäen lyhyissä jaksoissa keittimen täyttä tehoa. Muutamassa mallissa lämpölevyssä on erillinen pienitehoinen lämpimänäpitoastus. Kahvin maku pysyy parempana lämpökannussa kuin lämpölevyllä. Juoma tulisi nauttia kahden tunnin kuluessa, koska lämpökannu ei ole yhtä tiivis kuin termospullo. Lämpö säilyy paremmin, jos lämpökannu lämmitetään ennen kahvin suodatusta kuumalla vedellä. Ajustimella varustettu keitin valmistaa kahvin valittuna aikana. Automaattinen virrankatkaisu huolehtii keittimen sammuttamisesta kahden tunnin kuluttua. Perkolaattorikeittimessä kuuma vesi nousee putkea pitkin ylös suodattimeen ja valuu kahvijauheen läpi takaisin kannuun. Juoma muistuttaa pannussa keitettyä kahvia.

Kannuun ja suodattimeen tarttunut kahvin rasva huonontaa juoman makua. Jos haluaa hyvää kahvia, osat tulisi puhdistaa jokaisen käytön jälkeen. Lasikannu, kansi ja irrotettava suodatinosa ovat yleensä konepesun kestäviä, mutta lämpökannua ei voi laittaa astianpesukoneeseen. Tippalukko kerää helposti likaa. Kahviroiskeet vedenjuoksutusputken päästä kannattaa myös puhdistaa. Kalkinpoisto tehdään säännöllisesti etikalla tai kalkinpoistoaineella. Etikkaliuokseen sekoitetaan yhtä paljon vettä ja etikkaa. Puhdistusliuoksesta puolet juoksutetaan keittimen läpi ja katkaistaan virta. Liuoksen annetaan vaikuttaa 5-10 minuuttia ja käynnistetään keitin uudelleen. Keitin huuhdellaan 2-4 kertaa keittämällä kannullinen puhdasta vettä. Vesisäiliö pysyy siistinä, kun se täytetään astiankuivauskaapissa säilytettävällä puhtaalla mittakannulla. Tarvittaessa vesisäiliön voi puhdistaa astianpesuainevedellä ja harjalla. Ahdas täyttöaukko hankaloittaa puhdistusta. Puhdistuksen jälkeen säiliö huuhdotaan puhtaalla vedellä. Älä kuitenkaan upota keitintä veteen. Kahvinkeitimen putkistoon jää aina vähän vettä. Jos laite jätetään talveksi mökille, jäätyvä vesi rikkoo keittimen. Putkisto tyhjennetään kääntämällä keitin ylösalaisin tiskialtaan päällä. Pitkään käyttämättömänä ollut tai uusi kahvinkeitin puhdistetaan ensin keittämällä 1-2 kannullista vettä.

Teenkeitin

Muutamassa kahvinkeitimessä on varusteena erillinen teesuodatin. Tee hautuu suodatuksen ajan, kun vesi valuu suodattimeen nopeammin kuin valmis juoma kannuun. Teenkeitimessä, joka toimii kahvinkeitimen tavoin, haudutusaika suodatinosassa on valittavissa minuutteina. Valmis tee valuu valitun ajan kuluttua kannuun. Teenkeitin voi toimia myös kuin perkolaattorikahvinkeitin. Vesi mitataan kannuun ja teelehdet tai teepussit laitetaan kannun sisällä olevaan suodattimeen. Vedennousuputki kierrättää kuumaa vettä suodattimen kautta, kunnes juoma on valmista. Tällaisen keittimen kannua ei voi pestä veteen upottamalla, koska sen pohjassa on sähköisiä osia.

Espressokeitin

Höyry- eli painekeitimessä höyrynpaine puristaa veden kahvijauheen läpi. Ns. Mutteripannu toimii höyrynpaineella. Koska höyrykeitimen paine on pieni, sillä ei saa aikaan cremaa. Ohut ruskea vaahtokerros crema on hyvän espresson tunnusmerkki. Pumppukeittimen paineen saa aikaan erillinen pumppu. Pumppukeittimet jakautuvat perus- ja automaattikeittimiin. Varsinkin automaattikeittimet ovat suurikokoisia. Tarjolla on myös kalusteisiin sijoitettavia espresso- ja kahvikoneita. Espressokeitimellä valmistetaan 1 tai 2 kupillista kerrallaan. Käyttöohjeen avulla kannattaa perehtyä oman laitteen toimintoihin ja puhdistamisesta annettuihin ohjeisiin.

Peruskeittimet valmistavat espresson joko kahvijauheesta, joka mitataan ja tasoitetaan suodattimeen tai Easy Serving Espresso - kahvinapista, joka sisältää 7 g kahvijauhetta. Eri valmistajien valikoimissa olevissa E.S.E - napeissa kahvi on pakattu pyöreäksi tyynyksi suodatinpaperin sisälle. Osa peruskeittimistä valmistaa espresson vain tietyn merkkisistä kahvikapseleista, joissa voi kahvin lisäksi olla mukana makuaineita. Paperinen E.S.E.- nappi on biojätettä, muovi- ja foliokapselit ovat sekajätettä. Automaattikeittimissä on säiliö kahvipavuille. Valmiiksi jauhetulle kahville on erillinen säiliö. Papumylly saattaa aiheuttaa melua ja tärinää. Laite jauhaa pavut, annostelee kahvijauheen suodattimeen, keittää veden, puristaa sen jauheen läpi paineella ja valuttaa juoman kuppiin yhdellä napin painalluksella. Käytetty kahvi siirtyy jätesäiliöön. Käyttäjä hoitaa valmistusaineiden lisäämisen, jätesäiliön tyhjennyksen ja maidon kuumentamiseen käytettävän höyrysuuttimen pesun sekä muun puhdistamisen ja kalkinpoiston säännöllisesti ohjeiden mukaan. Automaattikeittimissä on valmiita ohjelmia ja erilaisia säätömahdollisuuksia. Laitteesta riippuen käyttäjä voi säätää esim. kahvijauheen karkeusasteen ja jauheen määrän kupillista kohti, vesimäärän ja veden lämpötilan, kahvin vahvuuden ja lämpötilan tai maidon määrän. Valintoja voi ohjelmoida useammalle käyttäjälle. Myös laitteen käynnistyksen ja sammutuksen tai valmiustilan sammutuksen voi ohjelmoida. Automaattikeitin keittää myös teeveden. Vedensuodatin vähentää kalkin kertymistä. Espressokeitimet kuumentavat ja vaahdottavat maidon höyryputkella. Kun maitosäiliö on eristetty, maito säilyy pidempään kylmänä huoneenlämmössä. Jos keittimessä ei ole höyryputkea, tarjolla on myös erillisiä maidonvaahdottimia.

Vedenkeitin

Kun keitāt vettä, laske aina kannuun hanasta raikas vesi. Vedenkeitin on huomattavasti nopeampi ja sähköä kuluu vähemmän kuin jos sama vesimäärä keitetään liedellä. Joidenkin keittimien teho on yli 2,3 kW, jolloin tarvitaan 16 A sulake. Suuremmalla teholla ei ole käytännön merkitystä keittämisen nopeudessa. Selkeä mitta-asteikko kannun ulkopuolella on hyvä. Kannun sisäpohjan alla on vastus, joka kuumentaa veden kiehuvaaksi tai valittuun lämpötilaan. Laaja lämpötilan säätöalue ja lämpimänäpito toiminto lisäävät vedenkeitimen käyttömahdollisuuksia, esim. tuttipullon lämmitys. Merkkivalon palaessa keitin on toiminnassa. Virta katkeaa automaattisesti, kun vesi kiehuu tai haluttu lämpötila saavutetaan. Liitosjohto on kiinni johdottoman keittimen kytkentäalustassa. Kuuma vesi on helppo viedä kannussa pöytään. Jos liitosjohto on kiinni kannussa, pistotulppa täytyy irrottaa pistorasiasta ennen kuin kannun saa mukaansa. Sekä metalli- että muovikannujen pintalämpötilat ovat korkeita. Kahva, joka ei kuumene ja rystyssuoja kahvan kohdalla kannun kyljessä estävät käyttäjää polttamasta sormiaan. Kalkkisaostumat poistetaan säännöllisesti kuumentamalla kannussa etikkavettä (1:1) ja sitten puhdasta vettä.