

**TM****VÖRDLEB**

Lisatarvikutega saumikserid 70–140 €

- Braun MQ7075X
- Electrolux E5HB1-6SS
- Philips HR2652/90
- Wilfa SM-1000FP
- Witt WPHB800

**VÖRDLUSEKS**

- Bamix M200



# KÖÖGIVÕLURID

SUURED NUMBRID VATTIDE  
EES EI OLE JÕUDLUSE EGA  
VASTUPIDAVUSE GARANTII



60ndatel kutsuti saumikserit koduperenaise võlukepiks. Aegade muutudes on sellest saanud aga igale käele sobiv universaalne köögiseade, mis sobib enamike toimingute jaoks paremini kui blender. Lisatarvikud muudavad saumikseri näiteks lõikuriks või vispliks, muutes lihtsa seadme peaaegu köögikombaini vääriliseks.

KIRSTI HERTTUA  
FOTOD: ANTON REENPÄÄ





**T**ööpõhimõttelt on saumikser nagu ümberpööratud blender. Üleval käepidemes asuv mootor käitab mikseri all asuvat kahe- või nelja teraga löiketera. Mootoriosa külge saab kinnitada erinevaid tarvikuid, näiteks visplit või löikurit.

Saumikseri kasutamine on lihtne. Kui vajutada lülilit, hakkavad terad kiirelt pöörlema, segades ja tükeldades anumas olevaid koostisosi.

Valisime võrdluseks viis mõistliku hinnaga saumikserit ja nende kõrvalle ühe selgelt kallima seadme. Kõigil võrdluses olevatel mikseritel on komplektis löikur ja vispel, nii et seadmed on võimalikult mitmekülgsed. Tootjad pakuvad kõiki miksereid ja tarvikuid komplektidena.

Electrolux, Philips, Wilfa ja Witt jäävad hinnaklassilt alla 100 euro, Brauni hind kerkib veidi üle 100 ning kallima Bamixi hind juba üle 250 euro.

### Reklaamvatt

Saumiksereid turundatakse nagu blendereid, luues illusiooni võimsuse ja

efektiivsuse vahel. Tõsi, suurt võimsust võib ju pidada tõhususe näitajaks. Kõigi võrdluse saumikserite märgitud võimsusteks on vähemalt 800 vatti.

Muidugi jätavad rohked vatid mulje mootori võimest raskemaidki koostisosi pikemalt tükeldada või segada, kuid testi saumiksereid taoliseks kasutuseks tegelikult ei soovitata. Enamasti piirdub nende pidev kasutamine vaid ühe minutiga, et mootor üle ei kuumeneks. Bamixi võimsuseks on märgitud 200 vatti, mis on tegelikku- sele tunduvalt lähemal kui konkurentide kõlavad numbrid.

Tippvõimsust tuleb tavaliselt kasutada vaid hetkeks, kui hõõrdumine ja kiirus on kõige suuremad. Püreestamisel või purustamisel on kõva materjali purustamiseks vaja ainult hetkeks suuri jõude. Testis ei tõusnud seadmete tarbitav võimsus isegi käivitusfaasis üle 200 vati. Ja seda isegi mitte toore porgandi tükeldamisel löikuriga maksimumkiirusel.



**7** Saumikseriga kaasas olev löikur või minipurustaja on mõeldud vaid lühiajaliseks hakkimiseks ja sedagi väikese koormusega. Mida kõvem on hakitav materjal, seda lühemalt tuleks löikurit kasutada. Brauni multifunktsionaalne löikur on teistest oluliselt suurem ja töötab kõige paremini ka suuremate koguste puhul.

**8** Tera pöörlemiskiirust reguleeritakse lülilite vajutamise tugevusega või liugnupuga. Philipsi, Brauni ja Wilfa löiketerade kiirus oleneb vajutuse tugevusest, Electrolux ja Witt töötavad kahe erineva nupuga, lisaks saab liuglülitiga kiirust doseerida.



**9** Saumikseril on fikseeritud universaalne tera, mis sobib eriti hästi erinevat tüüpi toorainete hakkimiseks, hakkimiseks ja püreestamiseks. Löiketera on kas kahe- või neljateraline.

### Ainult lühikest aega

Mikseri mootorit on soovitatav kasutada järjest ainult lühikest aega. Löikuri pidevaks kasutusajaks mitme kõva materjali puhul on märgitud maksimaalselt vaid kümme sekundit. Tootjate sõnul tuleb mootorile anda töötuskiirte vahel puhkust mõnest minutist kuni paarikümne minutini.

Praktikas jääb pidev kasutusaeg igal juhul lühikeseks, sest purustatud segus jääb tera küllalt vabalt pöörlema. Kasutusjuhend soovib seadistada segatavate koostisainete kogust õigesti, et ei tekiks liiga suurt takistust pöörlevalle liikumisele.

Lisaks löikurile, saab mootoriosa külge kinnitada vispli, millega valmistada vahukoort või vahustada muna- valget.





MÕÕTMISED	Braun	Electrolux	Philips	Wilfa	Witt	Bamix
Pöörlemiskiirus (r/min)	6 500-13 000	8 500-13 000	6 000-11 500	14 000-15 500	13 000-16 000	14 000 ja 18 000
Võimsus (W)	120	108	65	170	155	115
Müra (dB(A))	54-62	55-70	67-74	74-77	64-77	60-65
<b>Hinnangud *</b>						
Püreestamine mikseriga	4	3	3	3	3	5
Tükeldamine lõikuriga	3	4	4	4	4	5
Vahustamine vispliga	5	5	5	5	5	4

\* 1-5, 5 on parim

ⓘ Vispeldada on enamasti lubatud ainult vahukoort ja munavalgeid. Braun lubab aga visplit kasutada ka rullbiskviidi valmistamisel.

OMADUSED	Braun MQ7075X	Electrolux E5HB1-6SS	Philips HR2652/90	Wilfa SM-1000FP	Witt WPHB800	Bamix M200
Mõõdud (k x l x s)(cm)	39,5 x 7,5 x 7	41 x 6 x 7	40,5 x 7,5 x 6,5	42,5 x 7,5 x 6,5	41,5 x 6,5 x 6,5	34,5 x 8,5 x 7
Toitejuhtme pikkus (cm)	120	150	130	105	120	215
Kaal (g)	860	900	840	930	960	920
Avaldatud võimsus (W)	1 000	1 000	800	1 000	800	200
Kiiruse reguleerimine	sujuv	2 +peenhäälestus	sujuv	sujuv	2 + peenhäälestus	2
Lõikuri kasutatav maht (ml)	1 500	500	700	250	500	730

Viskoossemate koostisosade vispeldamine on kasutusjuhendis piiratud. Erandiks Braun, mis võimaldab ka rullbiskviidi jaoks vahustada vispliga mune ja suhkrut ning taigakonksu abil segada kerget tainast - näiteks pannkoogi või väikese pitsa jaoks. Igal juhul tuleb hoida koormust mõistlikuna, jälgides tööaega ja tsükli arvu.

### Multifunktsionaalsed seadmed

Võrdluse mikserid said hästi hakkama nii hakkamise, vahustamise kui püreestamisega ning selgeid erinevusi tulemuses ei ilmenud. Brauni suur lõikekauss hakkis porgandeid teistest veidi nõrgemalt. Põhjuseks ilmselt anuma suurus ja tükeldatav kogus. Püreestamisel oli aparaat jällegi teistest tõhusam. Teised võrdlusrühma seadmed olid umbes samal tasemel.

Kasutusalt on paremad need mikserid, mille kiirust saab ühe käega muuta, reguleerides seda kiirustundliku lülitiga. Parematel mikseritel on ka aeglasemate kiiruste võimalus.

Mikserite puhastamine on sarnane. Enamasti võib nõudepesumasinasse panna kõiki osi peale mootori, lõikuri katte ja vispliadapteri.

■ **KÕIK VÕRDLUSE** saumikserid saavad oma ülesandega hakkama. Suurimad erinevused ilmnevad stabiilsuses ja müratasemes. Üldise tähelepanekuna üllatas lühike pidev kasutusaeg ja suhteliselt väikesed segamiskogused, mis jäävad oluliselt alla kallimale Bamixile. On eksitav rääkida 800- või 1000-vatistest seadmetest, kui tegelikud võimsustasemed jäävad alla 200 vati. **TM**

HINNANGUD	Osakaal %	Braun	Electrolux	Philips	Wilfa	Witt	Bamix
Omادused	30	8	8	8	8	8	9
Kasutamine	40	9	8	8	7	7	9
Jõudlus	30	8	8	8	8	8	9
<b>Üldhinnang</b>	<b>100</b>	<b>8,4</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>7,6</b>	<b>7,6</b>	<b>9</b>

## Hindamiskriteeriumid

■ Erinevate toorainete töötlemisel hindasime saumikserite kasutusmugavust, jõudlust ja omadusi. Kõogiviljasuppi, beebitoitu ja smuutisid püreestasime blenderiotsikuga. Vahukoore ja munavalged vahustasime vispliga. Toorest porgandit, sibulat ja mandleid hakkasime lõikuriga. Segamisaega ja -tugevust püdisime hoida sarnasena. Igat kategooriat hindasime skaalal 1-5. Hinnet mõjutas lõpptulemuse koostis. Lisaks mõõtsime seadmete müra ilma koormuseta, maksimaalset võimsust (kasutades vett) ning tera pöörlemiskiiruseid.

Kasutuslihtsuse puhul võtsime arvesse seadmete ergonoomikat, ühe käega kasutatavust, kiiruse reguleerimist ja stabiilsust suurtel kiirustel, samuti osade eemaldamise lihtsust ja müra. Suurel kiirusel muutus vibratsioon ja müra kohati häirivaks. Mikserite lihtne puhastamine on kasutatavuse oluline osa.

Võrdluse saumikserid valisime testi nii, et nende tarvikud oleksid võimalikult sarnased. Braun erineb veidi teistest ja Bamix on juba tunduvalt mitmekülgsem. Suurim erinevus ilmneb pidevates tööaegades. Mõnel seadmel juhised puuduvad, teised aga annavad täpsed piirangud kasutusajale, toorainele ning kaalu piirangud ainet kogustele.

## KOKKUVÕTTED | Lisatarvikutega saumikserid 70–140 €



### BRAUN MQ7075X

Hinnaklass: 140 €



### ELECTROLUX E5HB1-6SS

Hinnaklass: 80 €



### PHILIPS HR2652/90

Hinnaklass: 80 €

OMADUSED

Braun MultiQuick 7 seeria 1000-vatine saumikser on võrdluse kõige mitmekülgsem ja kalleim seade. Komplektis on terasvispel ja suur 1,5-liitrine mitmeotstarbeline kauss, mille teradega saab plastmassist taigunasegajaga hakkida, riivida, viilutada erinevaid koostisosi või segada kergemat tainast. Saumikseri jala terasosa jahvatab vajutamisel, nii et tera liigub madalamale ja jõuab paremini segamisnõu põhja.

Electroluxi kompaktne komplekt sisaldab saumikserit, terasvisplit ja pooleliitrist lõikurit ning segamiskaussi. Mootori võimsus on väidetavalt 1000 vatti. Võimsusaste valitakse vastavalt koostisainetele kahelt erinevalt kiiruslülitilt, mille püsikiirust saab ka liuglülitiga astmeliselt reguleerida. Pidevat kasutamist suurimal kiirusel soovitatakse piirata ühe minutiga, et mikser üle ei kuumeneks.

Philipsi saumikser on osa ProMix Viva kollektsioonist. Kaasas on ümar terasvispel ja suur 0,7-liitrine lõikur, lisaks kaasavõetav segamispuudel. Mootori võimsuseks on märgitud 800 vatti. Mikseril on ainult üks vajutatav lüliti, millelt saab tera pöörlemiskiirust astmeliselt reguleerida. Kiirus suureneb tugevama vajutamise korral. Pidev kasutusaeg peaks olema piiratud kolme minutiga.

KASUTAMINE

Brauni komplekt on üsna mitmekesine ja seade on multifunktsionaalse köögimasinale kõige lähemal. Suur mitmeotstarbeline kauss erinevate teravilikutega nõuab vajab hoiuruumi. Saumikserit ennast on lihtne kasutada. Tera kiirus varieerub lülitile vajutades astmeliselt. Mikser on võrdlusgrupist kõige stabiilsem ja vaiksem suurtel kiirustel. Seadme mootoriosa eraldub ja lukustub kindlalt erinevate kinnituste kasutamisel.

Electroluxi kasutamine nõuab võimsuse reguleerimisel teistest veidi rohkem osavust, sest nuppe ja liuglülitid saab kasutada üheaegselt. Lemmikseadend on reaalses kasutuses üsna kiiresti leitavad, mis tähendab, et edaspidi on liuguriga reguleerimist minimaalselt. Madalamate pöörlemiskiiruste juures on mikser võrdlusgrupi vaikseim, kuid turborežiim tekitab vibratsiooni, mis suureneb kiiruse kasvades.

Philipsi saumikser on kõige kergem ja käepidemest saab kindla haarde. Ühe käega kasutamine on mugav. Mootoriosa eraldub ja lukustub nutikalt ühe nupuvajutusega, mis muudab tarvikute vahetamise lihtsaks. Philipsi müra on küllalt kuuldav juba väikestelgi kiirustel. Kiiruse kasvades muutub müra mõõdukalt tugevaks ja mikser hakkab veidi värisema.

JÕUDLUS

Brauni spaatliga mitmeotstarbeline kauss on valmistatud suuremaid koostisosi silmas pidades. Näiteks väiksema koguse hakkimisel lendab osa koostisaineid teradelt minema. Saumikseri astmeteta reguleerimine hõlmab suurt kiirusvahemikku, mida on lihtne doseerida. Seade püreestab ja vahustab veidi kiiremini kui teised. Brauni funktsionaalsus on kõige ühtlasem.

Illustreeritud kasutusjuhend rõhutab, et saumikser ja selle tarvikud on mõeldud kasutamiseks mõistlikult väikese koormusega. Mikser püsib segamise ajal üsna stabiilsena. Suurimad kiirused tekitavad aga kergest vibratsioonist. Vahustamine, hakkimine ja püreestamine on heast keskklassist. Saumikser imeb end püreestamisel aeg-ajalt kausi põhja.

Philipsi saumikser erineb teistest kolmnurkse segamispeaga, mis ilmselt ei lase seadmele nõu põhja kinni jääda. Püreestamine, vahustamine ja jahvatamine on keskmiselt heal tasemel. Tera pöörlemiskiirused on konkurentidest aeglasemad, kuid lõpptulemusele see praktiliselt mingit mõju ei avalda. Võimsuse reguleerimine on lihtne ja mikser on üsna stabiilne ka kõige suurematel pöörlemiskiirustel.

■ Braun on võimas ja mitmekülgne saumikser, mida on lihtne kasutada.

■ Electrolux on hea jõudlusega seade, kuid kasutamine nõuab veidi tähelepanu.

■ Philips on kerge ja mugavalt kasutatav keskmise jõudlusega saumikser.

#### HEA

- stabiilsus
- kasutusmugavus

#### HALB

- lõikur vajab suuri koguseid
- kauss vajab hoiustamisruumi

★★★★

8,4

#### HEA

- suhteliselt stabiilne
- sujuv kiiruse reguleerimine

#### HALB

- kiirusregulaatorite kasutamine

★★★

8,0

#### HEA

- suhteliselt stabiilne
- võimsuse reguleerimine

#### HALB

- suurel kiirusel mürarikas

★★★

8,0





## WILFA SM-1000FP

Hinnaklass: 80 €

Wilfa tarvikute hulka kuuluvad minilõikur, ümar terasvispel ja suur plastkann segamisnõuna. Lõikur on võrdluse väikseima töömahuga (0,25 liitrit). Mootori võimsus on väidetavalt 1000 vatti. Saumikseri pidevateks töo- aegadest on märgitud mitte üle ühe minuti, visplit kuni kolm minutit ja minilõikurit kõigest 10 sekundit, kui tegemist on kõvemate toiduainetega.

Wilfa saumikser käivitub astmevaba nupu vajutamisest, mis vajab tugevat sõrme. Saumikseri müra on selgelt valjem kui konkurentidel ja seda ka kõige madalamatel kiirustel. Suurimal kiirusel muutub müra häirivaks ja mikser vibreerib märgatavalt. Mootoriosa külge saab ühendada erinevaid tarvikuid lihtsalt.

Wilfa käivitub kõrgete pööretega, mistõttu hakkab see käes veidi värisema. Püreestamisel tuleb kindlalt hoida käepidemest. Kiiruse sujuva reguleerimise vahemik jääb väga kitsaks, kuigi müra ja vibratsioon suurenevad tuntuvalt, kui lülilit tugevalt vajutada. Püreestamine, tükeldamine ja vahustamine kulgevad sujuvalt ja rahuldavate tulemustega.

■ Wilfa kasutamine nõuab tähelepanu, kuid seadme jõudlus on keskmine.

### HEA

- tarvikute kinnitusemehhanism
- keskmine segamistulemus

### HALB

- müra suurtel kiirustel
- vibratsioon

★★

7,6



## WITT WPHB800

Hinnaklass: 70 €

Witt Premium Jett segamiskomplekti kuuluvad lisaks saumikserile 0,5 liitrine lõikur, kõrge segamisnõu (0,8 l) ja terasvispel. Mootori võimsus on väidetavalt 800 vatti. Kiiruse nuppe on kaks, neid saab liuglüliti abil peenseadistada. Nupud on valgustatud. Saumikserit soovitatakse kõvade koostisosade tükeldamisel kasutada maksimaalselt ühe minuti ja lõikurit maksimaalselt 10 sekundit.

Mootoriosa eraldub ja lukustub, keerates segisti varreosa. Purusti katte kinnitamine nõuab täpsust, et lõiketera lukustuks enne tükeldamist. Saumikseri kiirus on ka kõige madalamal võimsusastmel üsna suur, kuid müra on siiski talutav. Suurimatel kiirustel on müra vali ja mikser vibreerib selgelt. Seadme osi, välja arvatud mootor, võib pesta nõudepesumasinas.

Witt Jett on jõudluselt Wilfa tasemel. Mikser käivitub kohe suurel kiirusel. Lülilit on kiiruse reguleerimiseks ruumi palju, kuid kiiruste vahemik on kitsas. Madalatel pööretel on müra talutav. Kõrgeimatel pööretel hakkab mootor värisema ja müra muutub valjuks. Püreestamine, hakkimine ja vahustamine on keskmisel tasemel.

■ Witt on jõudluse poolest keskmine, kuid kasutamist segab suurtel kiirustel üsna tugev müra ja vibratsioon.

### HEA

- keskmine segamine
- detaile tohib pesta masinas

### HALB

- stabiilsus suurtel kiirustel
- müra suurtel kiirustel

★★

7,6

## VÕRDLUSEKS



## BAMIX M200

Hinnaklass: 260 €

Bamix Baking M200 saumikser on mõeldud eelkõige pagaritoodete küpsetamise abivahendiks. Komplekti kuulub neli teraosa (üldtera, jõutera, vahustamis- ja püreestamisplaat), taignasegisti (250 g) ning SliceSy köögivilja- ja puuviljalõikur riivimis- ja viulrestiga. Kaasas on kolm erineva suurusega segamiskaussi. Võimalus on jahvatada võrtse ja kohvi, milleks teisi võrdluse seadmeid kasutada ei tohiks.

Bamixi mikserid töötavad palju väiksema võimsusega kui konkurendid. Võrdluses olevate seadmete võimsusteks on 800-1000 vatti, Bamixil seevastu vaid 200 vatti, mis on tegelikkusele tunduvalt lähemal. Mikseril on kaks kiirust, mõlemad küllalt suured. Seade püsib stabiilsena ja müra jääb madalaks. Terad vahetatakse otsikuga ja mikser kinnitatakse otse veski või lõikuri külge.

Bamixi kasutamine erineb võrdlusrühma seadmetest. Terasid vahetades muutub funktsioon segamiseks, püreestamiseks või vahustamiseks. Väikesel seadmel on jõudu jagub ning segamispea tekitab vedelikus korraliku keerise. Vispel osutub tõhusaks: koor vahustub kergesti isegi liiga kõvaks. Tükeldamise tulemus on Bamixil esmaklassiline. Mikser püsib stabiilsena ka suurtel kiirustel.

■ Bamix on jõudluse ja kasutuse poolest teisel tasemel, kuid sama saab öelda ka hinna kohta.

### HEA

- kasutamine
- jõudlus

### HALB

- lühike vars
- lõiketerade vahetus

★★★★★

9,0