



14 نکته هنگام کار و استفاده

از غذاساز

www.banankala.com

چکیده مقاله

در این مقاله می خواهیم نکات مهم استفاده از غذاساز، وسیله ی جذاب و دوست داشتنی که آچار فرانسه ی آشپزخانه شما محسوب می شود را به شما آموزش دهیم.

گروه نویسندگان بنان کالا

دسته بندی: [خانه و زندگی](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۷ دقیقه

[لینک این مقاله در وبسایت بنان کالا جهت ثبت نظرات](#)

[شما](#)



نکات مهمی که هنگام کار و استفاده از دستگاه غذاساز

باید رعایت کنید

برای یک کدبانوی خانه دار، دستگاه غذاساز مثل یک دستیار قدرتمند و کارا در آشپزخانه عمل می کند. بنابراین باید نحوه ی استفاده از دستگاه غذاساز را به درستی بدانید تا بتوانید از همه ی کارایی های آن مانند خرد کردن، پودر کردن، خمیر کردن،

ورقه کردن و ... بهره مند شوید. ما در این مقاله می خواهیم ۱۴ نکته هنگام کار و استفاده از غذاساز، وسیله ای جذاب و دوست داشتنی که آچار فرانسه ی آشپزخانه ی شما محسوب می شود را به شما آموزش دهیم.

۱. یادتان باشد زمانی که می خواهید قطعات را از غذاساز جدا کنید و یا آن ها را وصل کنید دستگاه را از برق کشیده باشید.

۲. زمانی که می خواهید از غذا ساز استفاده کنید، هنگام روشن کردن دستگاه غذاساز نباید به مدت طولانی با آن کار کنید. غذاساز مانند همه ی وسایل برقی دیگر به استراحت نیاز دارد. بنابراین در حین استفاده، به دستگاه استراحت دهید و مدتی آن را خاموش کنید بعد دوباره روشن کنید تا دستگاه غذاساز عمری طولانی تر داشته باشد و دیرتر خراب شود.

۳. اگر مواد غذایی را از داخل فریزر بیرون آوردید بلافاصله آن را داخل دستگاه غذاساز قرار ندهید و بگذارید کمی در دمای اتاق یخ آن باز شود سپس در درون ظرف غذاساز قرار دهید. از ریختن آب گرم جهت بازکردن یخ مواد غذایی به شدت خودداری کنیم زیرا از لحاظ بهداشتی کاری نادرست می باشد.

۴. وقتی برای بار اول می خواهید از دستگاه غذاساز استفاده کنید، تمام وسایل ها و قطعات قابل شستشو آن را با آب و مایع خوب بشویید و خشک کنید و قسمت های دیگر را با پارچه ی نم دار تمیز کنید. بعد از عملیات تمیزکاری اولیه با خیال راحت از این کمک آشپز نهایت استفاده را داشته باشید.
۵. زمان استفاده از دستگاه غذاساز، مواد غذایی را به تکه های کوچک تقسیم کرده و سپس درون ظرف غذاساز بریزید تا تیغه ها به راحتی آن ها را خرد کنند.
۶. به اندازه ظرفیت دستگاه غذاساز داخل آن مواد غذایی بریزید و از قرار دادن حجم نامناسب مواد غذایی در آن خودداری کنید.
۷. توجه داشته باشید به هیچ عنوان آب به داخل موتور دستگاه غذاساز نفوذ نکند لذا برای پیشگیری از این مورد از ریختن مایعات به درون دستگاه اکیدا خودداری کنید. شاید در استفاده های اولیه با این طرز استفاده مشکلی پیش نیاید ولی به مرور زمان پس از مستهلک شدن واشر ها امکان نفوذ آب به داخل موتور دستگاه غذا ساز بالا می رود.

۸. زمانی که می خواهید از دستگاه غذاساز استفاده کنید، تمام قطعات دستگاه را در جایی که برای آن طراحی شده است سر جای خود قرار دهید.

۹. زمان استفاده از دستگاه غذاساز، از ریختن مایعات داغ به درون محفظه ی دستگاه خودداری کنید و بگذارید کمی خنک شود سپس آن را درون دستگاه بریزید. عدم رعایت این مورد باعث خرابی واشر ها و گاهی بدنه ی آن نیز می شود.

۱۰. توجه کنید که دستگاه غذا ساز شما چه قابلیت هایی دارد. بعضی از دستگاه های غذاساز دارای دکمه های مخصوص خرد کردن، له کردن و رنده کردن هستند، بنابراین زمانی که می خواهید از دستگاه غذاساز استفاده کنید با هر قسمتی که کار داشتید دکمه ی مخصوص آن را بزنید تا بهترین بهره وری را برای شما داشته باشد.

۱۱. زمانی که کارتان با دستگاه غذا ساز تمام شد، قطعات جداشدنی را به خوبی شستشو دهید و سپس خشک کنید و سر جای خود قرار دهید.

۱۲. زمانی که از دستگاه غذاساز استفاده می کنید، دقت کنید که درب محفظه به خوبی بسته شده باشد، زیرا بسیاری از دستگاه های غذا ساز در صورت بسته نشدن درب محفظه کار نمی کنند. بنابراین با دقت کردن و توجه داشتن خود را دچار این نگرانی نکنید که دستگاه غذاساز شما خراب شده است و نیاز به تعمیر دارد.

۱۳. هنگامی که در حال استفاده کردن از دستگاه غذاساز هستید و دستگاه روشن است، از خیس کردن قطعات برقی آن با آب خودداری کنید. البته خیس شدن قطعات برقی، برای همه ی لوازم خانگی ها مضر و حتی خطرناک نیز می باشد. سعی کنید در حالت خاموشی دستگاه های برقی نیز این عمل را انجام دهید.

۱۴. شستشوی دستگاه غذاساز به دلیل داشتن قطعات و تیغه های زیاد، اصلا کار راحتی نیست و وقت گیر می باشد. بنابراین اگر این دستگاه قطعاتی با قابلیت شستشو با ماشین ظرفشویی را داشتند، آن ها را داخل ظرفشویی قرار دهید تا عملیات شستشو و تمیزکاری سریع تر انجام گیرد. تیغه های غذاساز نازک و حساس هستند، پس باید در شستن آن دقت زیادی شود تا عمر طولانی تری داشته باشند. در نهایت فارغ از محتویات این مقاله، همیشه نکاتی خاص برای هر دستگاه غذاساز وجود دارد که می تواند شما را در امر نگهداری و استفاده صحیح از دستگاه یاری نماید. این نکات مهم و اختصاصی در دفترچه ی راهنمای استفاده ی دستگاه به خوبی ذکر شده اند و مطالعه ی آن می تواند بهترین بهره وروری از دستگاه غذاساز را برای شما به ارمغان آورد.

