



نحوه رسوب زدایی و جرم گیری اسپرسوساز

www.banankala.com

چکیده مقاله

دستگاه اسپرسوساز مانند هر وسیله دیگری برای اینکه عملکرد مطلوب و قابل قبولی داشته باشد، باید جرم زدایی شود. قصد داریم نحوه رسوب زدایی از اسپرسوساز نکاتی را بیان کنیم.

گروه نویسندگان بنان کالا

دسته بندی: [خانه و آشپزخانه](#)



زمان تقریبی مطالعه این مقاله:

۸ دقیقه

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

[نظرات شما](#)

دستگاه اسپرسو ساز نیز مانند هر لوازم دیگری در منزل شما، نیاز به تمیز کردن و جرم گیری کردن دارد. با توجه به اینکه این دستگاه نوشیدنی های خوش طعم را به شما ارائه می دهد، لازم است که به خوبی از اسپرسوساز مراقبت و نگه داری شود. نیاز است بدانید، که برخی از دستگاه های اسپرسوساز به صورت خودکار عملیات تمیز کاری را انجام می دهند و نیاز چندانی به جرم گیری کردن ندارند، اما باز هم باید هر چند وقت یک بار این دستگاه ها را تمیز و جرم گیری نمود. همچنین اسپرسوسازهای غیر اتوماتیک که تمیز کاری خودکار ندارند، باید به صورت دستی توسط کاربران تمیز و جرم گیری شوند. برای اینکه نوشیدنی ها اسپرسو شما دارای طعمی خوشایند و کیفیتی عالی باشد، بهتر است که از انجام دادن عمل جرم گیری کردن دستگاه اسپرسو ساز غافل نشوید.



برای جرم گیری کردن دستگاه اسپرسوساز از چه روش هایی می توان استفاده کرد؟

۱. نحوه جرم گیری کردن اسپرسوساز با سرکه و جوش شیرین
۲. قرص یا شوینده مناسب برای جرم گیری کردن اسپرسوساز
۳. تمیز کردن دستگاه اسپرسوساز به وسیله آب لیمو
۴. استفاده کردن از اسید سیتریک و سرکه برای جرم گیری کردن اسپرسوساز
۵. عملکرد خودکار و قابلیت آن برای جرم گیری کردن دستگاه اسپرسوساز



نحوه رسوب زدایی و جرم گیری اسپرسوساز با سرکه و جوش شیرین

باید بدانید که محلول جادویی سرکه و جوش شیرین، دشمن جرم ها و رسوبات این دستگاه می باشد و استفاده کردن از آن به بهترین شکل ممکن جوابگو می باشد. برای انجام دادن این کار لازم است که دستگاه را از آب پر کنید، سپس کمی سرکه و جوش شیرین را به داخل آب اضافه کنید. بعد از انجام دادن این مرحله، اسپرسوساز را روشن کنید و بعد از به جوش آمدن آب داخل دستگاه، آن را خاموش نمایید. سپس اجازه بدهید محلول درون اسپرسوساز به مدت نیم ساعت درون مخزن دستگاه باقی بماند. در مرحله آخر و بعد از گذشت تایم مورد نظر آب را خالی کنید و با استفاده از یک اسفنج اقدام به تمیز کردن آن نمایید. شما در چنین حالتی نظاره گر راحت جدا شدن جرم و رسوبات درون دستگاه خواهید بود و از پاک و تمیز شدن داخل اسپرسوساز لذت می برید. توجه داشته باشید که هم از سرکه سفید و هم از جوش شیرین می توانید، به طور جداگانه طبق همین روش برای جرم گیری کردن دستگاه اسپرسو ساز استفاده کنید.



قرص یا شوینده مناسب برای جرم گیری کردن اسپرسوساز

یکی دیگر از راه های جرم گیری کردن دستگاه اسپرسو ساز، استفاده کردن از شوینده های مخصوص دستگاه می باشد. شما می توانید قرص یا شوینده مخصوص را از فروشگاه ها یا سوپرمارکت ها خریداری کنید. برای استفاده کردن از هر کدام از آن ها باید مقداری قرص یا شوینده را همراه با آب داخل دستگاه بریزید. سپس دستگاه را روشن کنید، تا

آب به طور کامل به جوش بیاید و بعد مانند مراحل بالا جرم گیری کردن دستگاه اسپرسو ساز را به اتمام برسانید.



تمیز کردن دستگاه اسپرسوساز به وسیله آب لیمو

در کل تمیز کردن هر دستگاهی به وسیله مواد طبیعی و خانگی، از زنگ زدگی و خراب شدن قطعات دستگاه جلوگیری می کند. در این مرحله نصف لیوان آب لیمو را با آب

مخلوط کنید، سپس درون دستگاه بریزید. بعد به مدت ۱۵ دقیقه اجازه جوشیده شدن آب و آب لیمو را بدهید. بعد از انجام شدن این فرایند مخلوط را از درون اسپرسوساز خالی کنید و مجدداً مخزن را با آب تصفیه شده و بدون آب لیمو پر کنید. باز هم اجازه دهید تا آب به درجه جوش برسد و در آخر دوباره آب را خالی کرده و به وسیله یک اسفنج درون مخزن دستگاه را تمیز کنید. عمل جرم گیری دستگاه اسپرسوساز با استفاده کردن از این روش نیز به راحتی میسر و کارساز می باشد. علاوه بر انجام دادن این مراحل شما می توانید، که قطعات جداشدنی دستگاه را با آب داغ به خوبی شستشو بدهید.



استفاده کردن از اسید سیتریک و سرکه برای جرم گیری کردن اسپرسوساز

در این روش شما باید دستگاه را به نسبت دو به یک از آب و سرکه پر کنید، سپس دو قاشق اسید سیتریک را به آن اضافه کنید. توجه داشته باشید که آب مورد استفاده باید کاملاً گرم باشد، تا فرایند حل شدن اسید ستریک به خوبی انجام شود. سپس باید محلول به دست آمده را داخل دستگاه اسپرسوساز بریزید و بگذارید این محلول به مدت یک ساعت درون دستگاه در حال جوشیدن باشد. با انجام دادن این روش رسوبات و جرم ها به خوبی از دستگاه جدا شده و اسپرسوساز شما مانند سابق تمیز خواهد شد. در آخر برای از بین بردن بوی سرکه، لازم است که دستگاه اسپرسوساز را با آب گرم و مایع ظرفشویی به خوبی بشویید.



عملکرد خودکار و قابلیت آن برای جرم گیری کردن دستگاه اسپرسوساز

همان طور که در اول مقاله جرم گیری کردن دستگاه اسپرسو ساز به این مورد اشاره کردیم، برخی از دستگاه ها به طور خودکار قابلیت جرم زدایی کردن را دارند. استفاده کردن از این روش تنها با فعال کردن دکمه مخصوص صورت می گیرد. با فعال کردن چرخه تمیز کردن اتومات اسپرسوساز، این امر سبب می شود، تا دستگاه به طور کامل جرم زدایی و تمیز شود.



نکات مهم در خصوص نحوه رسوب زدایی و جرم گیری اسپرسوساز

- توجه داشته باشید که بعد از تمیز کردن دستگاه با استفاده از مواد طبیعی و یا غیر طبیعی، آبکشی کردن دستگاه باید اصولی و به خوبی با آب گرم انجام شود. در غیر این صورت نوشیدنی شما طعم هر یک از مواد را به خود می گیرد.
- اگر احساس کردید که قهوه یا هر یک از نوشیدنی شما به مدت زمان طولانی از دستگاه خارج می شود، باید بدانید که رسوبات آهکی سبب جرم گرفتگی و مسدود شدن مسیر خروج نوشیدنی

می شود. پس شما باید در اولین فرصت ممکن با استفاده از روش های ذکر شده در این مقاله، به جرم گیری کردن دستگاه اسپرسوسازتان بپردازید.

- سعی کنید دستگاه اسپرسوساز را به صورت دوره ای و مشخص تمیز کنید، تا رسوبات داخل دستگاه سفت و سخت نشوند.

- تمیز کردن سبد قهوه را نیز در لیست تمیز کاری و جرم زدایی خود داشته باشید.

- برای تمیز کردن روزانه اسپرسوساز، فقط کافیست که سبد قهوه و دیگر اجزای جدا شدنی را از دستگاه خارج کرده و آن ها را شستشو دهید. سپس هر کدام را به خوبی خشک کرده و سر جای خودش قرار دهید.

- هنگام تمیز کردن دستگاه حتماً باید آن را از پریز برق بکشید و مواظب باشید تا هیچ گونه آبی درون اسپرسوساز فرو نرود.

- با توجه به تحقیقات انجام شده و نظر کاربران استفاده طولانی مدت از مواد طبیعی مانند سرکه، آب لیمو و ... به مرور زمان باعث تغییر طعم و مزه نوشیدنی می شود. بنابراین تا جایی که ممکن است تمیز کردن دستگاه باید به صورت مرتب انجام شود، تا نیاز کمتری به جرم گیری کردن داشته باشد. اما اگر تحت هر شرایطی احساس کردید، که جرم و رسوب دستگاه اسپرسوساز بیش از حد زیاد است، بهتر است که کار رسوب زدایی را به تکنسین های مجرب بسپارید.



نتیجه گیری کلی جرم گیری کردن دستگاه اسپرسو ساز

به کمک این مقاله کاربران می توانند با استفاده از ساده ترین راه ها و در دسترس ترین مواد طبیعی و خانگی، به تمیز کردن و جرم زدایی دستگاه اسپرسوساز خود بپردازند. قابل توجه برای دوست داران اسپرسو، اگر می خواهید که در دستگاه شما اختلال وارد نشود و تغییری در طعم خوشایند نوشیدنی های خود احساس نکنید، بهتر است که به خوبی از این دستگاه کاربردی نگهداری کنید و تحت هیچ شرایطی تمیز کردن و جرم گیری کردن

آن را فراموش نکنید. در آخر امیدواریم که این روش ها بتوانند به سادگی پاسخگوی نیازهای [دستگاه اسپرسوساز](#) شما باشند.