

توصیه‌هایی برای استفاده و نگهداری از
آبمیوه‌گیرها و غذاسازها

لطفاً کشتی نگیرید!

«حمیدرضا داداشی»

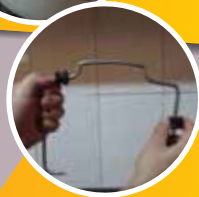
فقط خدا می‌داند که چقدر برای این آبمیوه‌گیری‌های بی‌نوا حرف درمی‌آوردیم. می‌گفتیم: «ولش که می‌کنی، می‌رود سر کوچه برایمان نان هم می‌گیرد و برمی‌گردد. وقتی هم که بادست نگاهش می‌داریم که تکان نخورد، آن قدر می‌لرزد که گوشت تنمان می‌ریزد.» اما جدا از این شوخی‌ها و با در نظر گرفتن نقاط ضعف و سازوکار قدیمی این آبمیوه‌گیری‌های نارنجی و دوست‌داشتنی که پرصدا بودند و لرزش‌های شدیدی داشتند، اصولاً غذاسازها، آسیاب‌ها و مخلوط‌کن‌های جدید هم به دلیل نوع کارکردشان که خردکردن، ریز کردن و فشردن است، تا حدودی لرزش دارند و سروصدا ایجاد می‌کنند. حتی راه می‌افتند و می‌روند که ... اما این‌ها چاره دارد. می‌گویید نه؟ پس پیشنهاد می‌کنم ادامه مطلب را بخوانید.

آبمیوه‌گیری‌ها و غذاسازها، سه یا چهار پایه لاستیکی دارند که حالت ارتجاعی و چسبندگی دارند. این خاصیت ارتجاعی و چسبندگی باعث می‌شود که به سطح میز و کابینت بچسبند و محکم شوند. اما لاستیک‌ها ماهیتاً به مرور زمان خاصیت نرم، ارتجاعی و چسبندگی خود را از دست می‌دهند. البته نگران نشوید! شما می‌توانید این پایه‌ها را به قیمت اندکی از تعمیرکارهای لوازم خانگی و یا فروشگاه‌های لوازم یدکی تهیه و آن‌ها را جایگزین پایه‌های فرسوده کنید:

راستی! لاستیک‌های محکم‌کننده در (درپوش) غذاسازها و آبمیوه‌گیری‌ها هم قابل تعویض‌اند. این لاستیک‌های گوی‌مانند و قرقره‌مانند هم به مرور زمان پاره، شکسته یا فرسوده می‌شوند و برای تعویض آن‌ها:



۴ دسته را به آرامی عقب می‌کشیم و از جای خود خارج می‌کنیم.



۵ لاستیک‌های فرسوده را بیرون می‌آوریم.



۱ پیچ نگه‌دارنده پایه را با پیچ گوشتی مناسب باز می‌کنیم.



۲ پایه فرسوده را جدا و پایه نو را جایگزین می‌کنیم.



۳ پیچ نگه‌دارنده را می‌بندیم به همین راحتی!

بخشی از کار، تشخیص این موضوع است که می‌توان به‌سادگی مشکل را برطرف کرد یا باید آن را به یک متخصص سپرد. گاهی کارهای ساده‌ای وجود دارند که می‌توان انجام داد. اما برخی از کارها به متخصص نیاز دارند و لزوماً قبل از انجام هر کاری بهتر است با بزرگ‌ترها مشورت کرد.

چند نکته برای استفاده درست و نگهداری از آب‌میوه‌گیری‌ها و غذاسازها

هنگام استفاده از غذاسازها و آب‌میوه‌گیری‌ها نباید بیش از حد از آن‌ها کار بکشیم و نباید به آن‌ها فشار وارد کنیم. آب‌میوه‌گیری‌ها و غذاسازها با الکتروموتورهایی کار می‌کنند که جریان برق (الکتریسیته) باعث گرم شدنشان می‌شود. حال اگر ما هنگام کار کردن به آن‌ها فشار هم وارد کنیم، و باز آن‌ها درست و طبق دستورالعمل‌های توصیه‌شده استفاده نکنیم، این گرما و فشار مضاعف باعث آسیب دیدنشان می‌شود. بنابراین اگر می‌خواهید مقدار زیادی مواد غذایی را خرد، آسیاب و آب‌گیری کنید، باید توجه داشته باشید که اولاً مواد بسیار سفت را در آن‌ها نریزید. کارکرد و ظرفیت این دستگاه‌ها در دفترچه‌های راهنمایشان به‌خوبی توضیح داده شده است. غذاسازها و مخلوط‌کن‌ها قطعه‌ها، تیغه‌ها و برش‌دهنده‌های متعددی دارند که کارکردشان مشخص و معین است. تعدادی برای رنده کردن، تعدادی برای ریز کردن، تعدادی برای برش دادن و ... در نظر گرفته شده‌اند و باید از هر کدام از این تیغه‌ها در جای خود و به‌درستی و با در نظر گرفتن ظرفیت و کارکردشان استفاده کنید.

میوه‌های بسیار نرم (غیر ترد) مثل کیوی، زردآلو، هندوانه، طالبی (و گوجه‌فرنگی) را در آب‌میوه‌گیری نریزید. برای آب‌گیری این میوه‌ها از غذاساز و مخلوط‌کن استفاده کنید.

برای آب‌گیری و خرد کردن میوه‌های هسته‌دار، مثل زردآلو، هلو، هندوانه و ... (در مخلوط‌کن و غذاساز) حتماً هسته‌هایشان را جدا کنید.

این دستگاه‌ها را بیش از حد پر نکنید. بهترین حالت این است که یک‌دوم و یا نهایتاً دوسوم ظرفیتشان در آن‌ها مواد غذایی بریزید. همچنین لازم است در حین کار کردن، هر چند دقیقه به آن‌ها استراحت بدهید. دستگاه را خاموش کنید، مواد خردشده را تخلیه کنید، فیلترها و صافی‌ها را تمیز کنید (در مورد آب‌میوه‌گیری‌ها) و دوباره کار را شروع کنید. میوه‌ها و سبزی‌هایی چون هویج و سیب، هنگام آب‌گیری، تفاله‌های زیادی تولید می‌کنند که اگر مقدار این تفاله‌ها در دستگاه زیاد شود، جلوی چرخش تیغه و صفحه را می‌گیرد و باعث فشار به موتور می‌شود.

برای آب‌گیری مرکبات (پرتقال، نارنج، گریپ‌فروت و ...) از آب‌میوه‌گیری‌های مخصوص مرکبات (در دو نوع دستی و مکانیکی) استفاده کنید. (معمولاً در مخلوط‌کن‌ها ابزار ویژه‌ای برای گرفتن آب مرکبات پیش‌بینی شده است.)

یک نکته بسیار مهم

اگر مطلب شماره قبل را که درباره نگهداری از شیرهای آب بود خوانده باشید، گفتیم که گاهی کار از محکم‌کاری عیب می‌کند. این توصیه، اینجا هم کاربرد دارد. بعضی‌ها عادت دارند که هنگام کار کردن با آب‌میوه‌گیری و غذاساز، فشاری (یا به‌قول خودمان گوشت‌کوب) آن را بیش از اندازه فشار می‌دهند. درست است که اسم این ابزار را «فشاری» و حتی «گوشت‌کوب» گذاشته‌اند، اما نباید به دستگاه فشار بیآورید؛ چون باعث سوختن موتور آن می‌شود. بنابراین اکیداً توصیه می‌کنم وقتی میوه‌ها و سبزی‌های سفت و ترد مثل هویج و سیب‌زمینی را در دستگاه می‌اندازید، با آن کشتی نگیرید 😊 و «فشاری» را به آرامی فشار دهید و با صبر و حوصله کار کنید.



۶ لاستیک‌های نورا را جا می‌زنیم.

۷ دسته را به آرامی در جای خود قرار می‌دهیم.