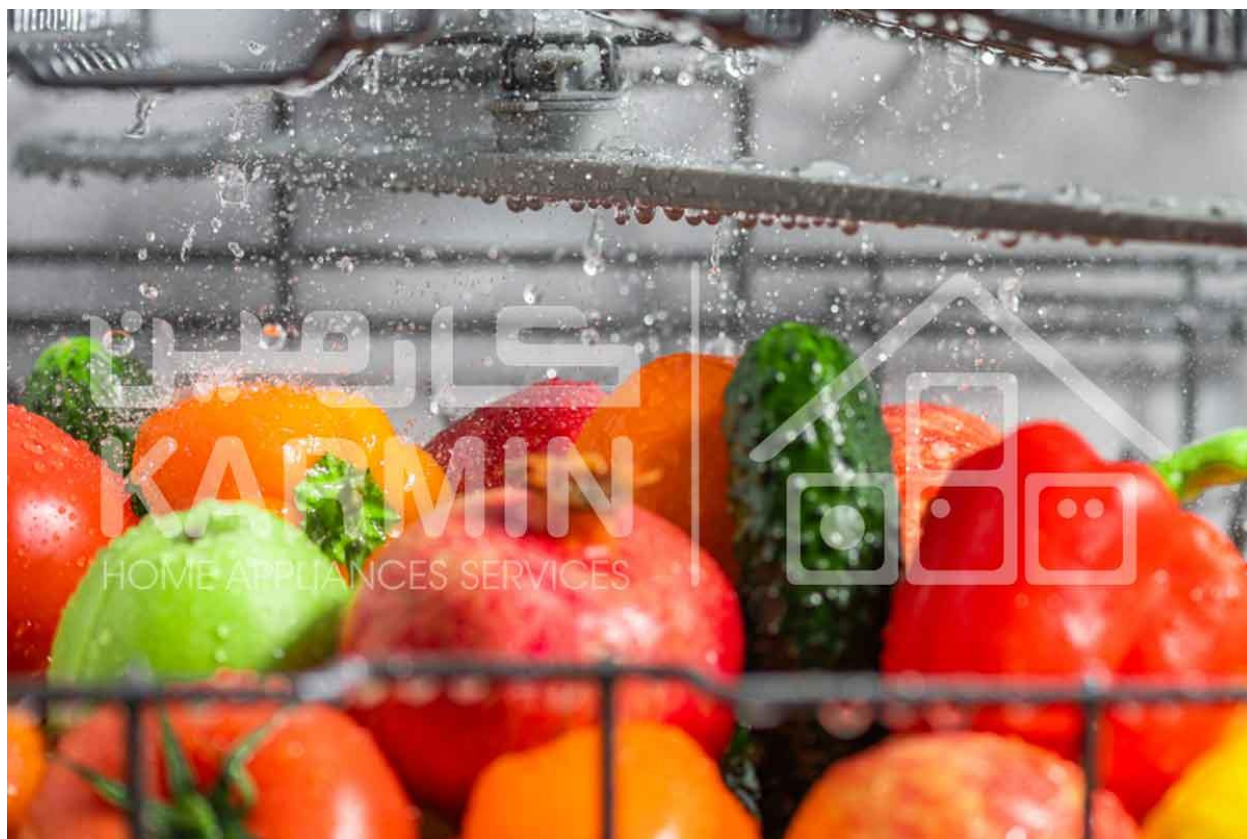


## نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش | همراه با معایب و مزایا



امروزه همه به دنبال این هستیم که کارهای خود را در سریع‌ترین زمان ممکن انجام دهیم. خوشبختانه پیشرفت تکنولوژی نیز این اجازه را به ما داده است. یکی از کارهایی که برخی از افراد معمولاً برای صرفه جویی در زمان انجام می‌دهند این است که میوه‌ها را در ظرفشویی می‌شویند.

درباره این که این کار درست است یا خیر هنوز بحث‌هایی وجود دارد. ما در این مقاله **کارمین** نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش و این که آیا این کار به ماشین ظرفشویی شما آسیب می‌رساند یا خیر، خواهیم پرداخت.

### نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش

در صورتی که نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش را ندانید، مطمئناً هم به دستگاه آسیب می‌زنید و هم میوه‌ها تمیز نخواهند شد. در ادامه نکاتی در این باره وجود دارد:

- باید بدانید که برخی از ماشین‌ها ظرفشویی دارای برنامه‌ای مخصوص شستن میوه هستند. ممکن است برخی از آن‌ها نیز یک برنامه prewash داشته باشند که شما می‌توانید برای شستن میوه‌ها و سبزیجات از آن استفاده کنید.
- برنامه پیش‌شست و شو یا برنامه مخصوص شست و شوی میوه را انتخاب کنید.

## نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش | همراه با معایب و مزایا

- توجه داشته باشید که شستن میوه و سبزیجات حداقل ۷ دقیقه باید به طول بیانجامد.
- بیشترین زمانی که می‌توانید نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش را طول بدهید، ۱۵ دقیقه است.
- از برنامه‌ای برای شست و شو میوه‌ها استفاده کنید که محدودیت دمایی نداشته باشد.
- به محض انتخاب برنامه مخصوص شست و شوی میوه، سعی کنید هیچ دمایی برای آن مشخص نکنید؛ چرا که ممکن است میوه‌ها و سبزی‌های شما خراب و پلاسیده شوند.
- در ظرفشویی‌های بوش، ال جی و سامسونگ بهتر است برای شستن میوه از گزینه prewash استفاده کنید.



### چگونه میوه‌ها در ماشین ظرفشویی بوش بچینیم؟

برای چیدن میوه‌ها در ماشین ظرفشویی بوش به روش زیر عمل کنید:

- سبد ظرفشویی را بیرون کشیده و در آن یک آبکش هم اندازه میوه‌هایی که قرار است بشویید، قرار دهید.
- میوه‌ها و سبزیجات را درون آبکش، نه سبد ظرفشویی، قرار دهید.
- از برخورد میوه‌ها به آبپاش یا اسپری ظرفشویی به شدت خودداری کنید.
- سعی کنید میوه‌ها و سبزیجات را در ماشین ظرفشویی بوش به صورت مرتب و با فاصله قرار دهید تا از تمیز شدن همه آن‌ها اطمینان حاصل کنید.

## نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش | همراه با معایب و مزایا

- میوه‌ها را به گونه‌ای قرار دهید که کف دستگاه نریزند.
- برای شستن میوه‌ها به هیچ عنوان از موادی که معمولا برای شستن ظروف در ماشین ظرفشویی می‌ریزید، استفاده نکنید. بلکه باید با آب خالی آن‌ها را بشویید.



### چه میوه‌هایی را نباید در ماشین ظرفشویی بشوییم؟

درست است که ماشین ظرفشویی بوش توانایی شستن میوه‌ها را دارد، اما توجه داشته باشید که هر میوه و سبزی را نباید در آن بشویید. برخی از این موارد عبارتند از:

- سیب زمینی، سیب زمینی و تمام سیفی‌جاتی که مانند آن هستند، نباید در ماشین ظرفشویی قرار گیرند. زیرا چنین سبزیجاتی دارای گل ولای هستند. گل و خاک موجود روی سطح سیب زمینی موجب بسته شدن بازوهای اسپری آبپاش و مسدود شدن فیلترهای ظرفشویی می‌شوند. علاوه بر این، گل و لای می‌توانند باقی میوه‌ها و سبزیجات درون ماشین ظرفشویی را کثیف کنند. همچنین شما را مجبور کنند تا بعدا تمام فضای درونی ماشین ظرفشویی بوش را بشویید. اگر سیب زمینی و مواد غذایی از این قبیل را درون ماشین ظرفشویی خود قرار دهید، احتمالا مجبور به تعمیر ماشین ظرفشویی بوش خواهید شد.

## نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش | همراه با معایب و مزایا

- میوه‌هایی که برگ دارند: سعی کنید قبل از قرار دادن میوه‌ها و سبزیجات در ماشین ظرفشویی، تمام شاخ و برگ آن‌ها را جدا کنید. این شاخ و برگ ممکن است در طول پروسه شست و شو از میوه جدا شده و فیلترها و سایر لوله‌های دستگاه شما را مسدود کنند.
- میوه‌های له شده: قبل از این که هر میوه و سبزی در ماشین ظرفشویی قرار دهید، مطمئن شوید توانایی تحمل فشار آب را دارند. اگر میوه‌های نرم و له شده را درون ماشین ظرفشویی بوش قرار دهید، ممکن است اتفاقات جبران ناپذیری برای شما و دستگاهتان داشته باشد.



### مزایای شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش

چه شوینده‌ای برای ماشین ظرفشویی مناسب است؟ یا این سوال که چه شوینده‌ای برای نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش نیاز است می‌تواند سوالاتی باشد که برای کاربران این دستگاه پیش می‌آید. که ما به بررسی آن در مقاله دیگری در کارمین پرداخت.

زمانی که به درستی از شوینده برای شستشو استفاده کردید لازم به ذکر است که نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش می‌تواند مزایایی به همراه داشته باشد. برخی از این مزایا به شرح زیر است:

## نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش | همراه با معایب و مزایا

### صرفه جویی در مصرف آب

امروزه آب یکی از مایعاتی است که بسیار ارزشمند است و همه ما باید در صرفه جویی آن بکوشیم. برای این که میوه‌ها و سبزیجات را به خوبی تمیز کنید و تمام باکتری‌ها و عوامل بیماری‌زا را از سطح آن پاک کنید، نیاز به آب فراوان دارید.

با این حال، شستن میوه‌ها و سبزیجات در ماشین ظرفشویی بوش می‌تواند به شما اطمینان دهد که آب کمتری مصرف خواهید کرد. دلیل آن نیز این است که دستگاه برای شستن هر چیزی میزان آبی که قرار است مصرف کند را تعیین می‌کند و هیچ آب اضافی در این پروسه به طور اضافی مصرف نخواهد شد.



### صرفه جویی در وقت

در زندگی پر مشغله امروز صرفه جویی در زمان بسیار مهم است. تصور کنید بعد از یک روز کاری شلوغ به خانه می‌آیید و تنها کاری که برای شستن میوه‌ها و سبزیجات خود باید انجام دهید این است که آن‌ها را در ماشین ظرفشویی قرار دهید. بعد از ۱۵ دقیقه کاملاً قابل مصرف هستند. این می‌تواند یکی از مهم‌ترین مزایای استفاده از ماشین ظرفشویی بوش برای شستن میوه و سبزی باشد.

## نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش | همراه با معایب و مزایا

### مضرات شستن میوه در ماشین ظرفشویی

نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش بدون ضرر نخواهد بود. برخی از مضرات شستن میوه در ماشین ظرفشویی عبارتند از:

- چروک شدن پوست میوه
- شسته شدن میوه با آب داغ و خراب شدن آن
- نفوذ کردن کثیفی های ظروف در میوه
- جذب شدن مواد شیمیایی شوینده ظروف به داخل میوه

### کلام آخر

نحوه شستن میوه در ماشین ظرفشویی بوش را به طور کامل توضیح دادیم. هر چند برخی از کارشناسان توصیه می‌کنند که میوه ها و سبزیجات را در ماشین ظرفشویی نشوید، چرا که ممکن است به دستگاه آسیب وارد کرده و منجر به تعمیر ظرفشویی بوش شوند. در صورت بروز هر گونه مشکل برای ماشین ظرفشویی، شما می‌توانید به راحتی با کارشناسان کارمین تماس بگیرید و از آن‌ها کمک بطلبید. مهندسان کارمین به صورت شبانه روزی آماده خدمت رسانی به تمام مشتریان هستند.

کارمین  
KARMIN  
HOME APPLIANCES SERVICES