



جامعة تكريت - كلية التربية للبنات
قسم الاقتصاد المنزلي

محاضرات في الاجهزة المنزلية

أجهزة الطعام الكهربائية النقالة

المرحلة الاولى

اعداد: م.م. ايمن علون نوري

Ayman.a.noori@tu.edu.iq

أجهزة الطعام الكهربائية النقالة

معظم هذه الأجهزة توفر السرعة والسيطرة على الحرارة ولها واطية عالية نسبيا. ولاستعمال هذه الأدوات بكفاءة في البيت يجب ان يكون نظام مد التوصيلات السلكية وتوزيع كهربائية البيت كافية للواطية التي تذكر على لوحة مثبتة عليها اسم الجهاز او الأدوات.

تمتلك بعض هذه الأجهزة النقالة ضابط حراري واخرى لا يلحق بها ضابط حراري بل فيها وحدة حرارة مختومة ضد الماء كي يمكن غسل الأجهزة دون ان تتأثر هذه الوحدة . ولصعوبة تصليح الأجهزة وغلاء التصليح ان وجد , اصبح من السهل والارخص شراء حاجة جديدة بدلا من اصلاح الحاجة القديمة. كما ان التطور الذي دخل في تصميم الأدوات الذي سهل خدمتها ونقلها واشتغالها بالبطاريات دون الحاجة الى مد الاسلاك حيث اخذا يغري باقتناء كل جديد ومبتكر يعرض في الاسواق مثل السكين الكهربائي المشغل الكهربائي مصباح اليد الكهربائي فرشاة الملابس الى غير ذلك ... وهذه كلها مزودة ببطاريات من نوع النيكل – كادميوم التي يمكن اعادة شحنها. ولم تظهر لحد الان ادوات تولد حرارة مثل المكواة او الشواية تعمل على البطاريات وذلك لانها تحتاج الى عدد كبير من البطاريات او بطاريات كبيرة اكثر مما تحتاجه الأدوات التي تعمل على المحركات. الا انه قد ظهرت في الاسواق حديثا مجففة شعر تعمل بالبطارية وتستعمل في كثير من الأجهزة الكهربائية الصغيرة كما انه اصبح بالامكان بواسطة نظام الحالة الصلبة تجميع عدد من الوظائف الكهرو ميكانيكية المنفصلة في دوائر كهربائية مندمجة في رقاقة سيلكون صلبة واحدة. وهذا ادى الى تصغير حجم الضوابط الالكترونية في الأدوات مما يسهل حملها ونقلها.

الأدوات التي يمكن استعمالها في المطبخ

ازداد عدد الأدوات التي يمكن استعمالها في المطبخ في الاوانة الاخيرة والتي تكون متعددة الوظائف منها الشواية التي يمكن استعمالها كفرن، والخلاط الكهربائي مع ملحقاته ، ست البيت ، مفتاح القناني المزود بمحد للسكاكين، صانعة القهوة المزودة بصينية ساخنة، اضافة الى المقلاة الكهربائية بالزيت او المقلاة الهوائية بدون استعمال الزيوت النباتية.

ان ازدياد عدد الأدوات النقالة خصوصا تلك التي تساعد في تحضير وطبخ الطعام وتنوع الاشكال التي تظهر في الاسواق كل عام جعل مهمة ربة البيت صعبة في الاختيار او متابعة الشراء وحتى في حالة ايجاد محل لحفظها في البيت فعلى ربة البيت ان تكون حريصة في حالة اقتناء الأجهزة الكهربائية فمثلا مقلاة كهربائية مزودة بفرن فلا حاجة لشراء فرن منفصل وهكذا بالنسبة لبقية الأجهزة.

انواع صانعة القهوة

- صانعة القهوة الأوتوماتيكية: وهي مصنوعة من الفولاذ الصامد مع مؤشر على مقبضها يبين مقدار القهوة المتبقية ووحدة الأوتوماتيكية لحفظ الحرارة
- صانعة القهوة المقطرة الكهربائية.
- صانعة القهوة التي يسخن فيها الماء ويندفع الى الاعلى ثم يوزع على القهوة المطحونة في الاناء الزجاجي العلوي تحتها لوحة ساخنة لحفظ حرارتها.

المحمصة

يوجد في اعلى المحمصه شقوق عمودية محاطة من جانبيها بعناصر تسخين ومثبتة عموديا .
والمحمصة قد تكون لشريحة واحدة من الخبز او لشريحتين او اربع شرائح, يرفق عادة مع المحمصات
تعليمات كما في باقي الاجهزة الكهربائية تبين نوع الفولتية ومقدار الواطية وكيفية الاعتناء بها وتنظيفها
من فتات الخبز بعد قطع اتصالها الكهربائي.

عند استعمال المحمصه يجب اتباع ما يأتي:

- 1- عدم وضع الخبز الحاوي على السكر يمكن ان يذوب عند التسخين ويلوث المحمصه واسلاكها
- 2- عدم استعمال الورق اللامع اي وضع الخبز وهو ملفوف بالورق لان هذا النوع من الورق جيد
التوصيل للكهربائية ويسبب الصعقة الكهربائية.

محمصة الفرن

هناك افران عاكسة يقع عنصر تسخينها خلف الفرن ويكون سقف وقعر الفرن مصقولين بصورة جيدة
ليعكس الحرارة الى جهتي شريحة الخبز في ان واحد ويجب ان تبقى السطوح العاكسة نظيفة والا فان
التحميص لا يتم بصورة صحيحة ويجب مراعاة عند التنظيف عدم استعمال قاشط يخدش السطح وهذا النوع
يستخدم لتحميص الخبز والسندويشات.

المقالي

تتوفر بجميع الاشكال والحجوم ، كبيرة وصغيرة ، بشكل مربع او دائري تتسع المقلاة المربعة طعاما
اكثر من المقلاة الدائرية . تزود بعض المقالي بضوابط حرارية توضع في مقبضها او في قاعدتها او قد يربط
الضابط الحراري بسلك المقلاة كي يمكن غسل المقلاة بالماء او قد تكون المقلاة منفصلة وينقل الضابط
الحراري من اداة الى اخرى.

قد يكون للمقلاة غطاء او لا وهذا الغطاء يمكن ان يكون زجاجيا او معدنيا كما يكون بشكل قبة او
سطح, فالذي يكون بشكل القبة يسمح لشي الدجاج او مقدار كبير من اللحم. ويمكن تثبيت غطاء بعض المقالي
في اوضاع منحدره وبذلك تكون اليدان حرتين لفحص الطهي وملاحظة درجة طبخه. كما يمكن تقليب الطعام
بسهولة ولا يحتاج المرء لايجاد محل لوضع الغطاء الساخن.

قد تكون المقلاة ذات مقبض واحد او مقبضين فاذا كان مقبض واحد يجب ان يكون بطول مناسب
وشكل مناسب ليحفظ توازن المقلاة عندما تكون مملوءة بالطعام اما اذا كان لها مقبضين فأنها تتوازن بسهولة
ويمكن استعمالها على المائدة مباشرة.

الفرن وشواية الطعام القابلة للنقل

تتوفر هذه الاداة بحجوم مختلفة وواطية متنوعة ومعظمها مزودة بمنظم حرارى ووحدة كهربائية للخبز واخرى للشواء او وحدة واحدة تصلح للخبز والشواء معا. فالفرن يمكن استعماله كشواية تسخين بسرعة ويمكن نقله من محل الى اخر بسهولة واستهلاكه للكهربائية اقل مما يستهلكه فرن الطباخ الكهربائي كما انه اسهل تنظيفا وهو ملائم جدا للاستعمال البيتي, اذ يمكن بواسطته تسخين الاطعمة المجمدة للوجبات الغذائية ويوصى بوضعه فوق سطوح مغطاة بالاسبست او مادة عازلة.

الشوايات

أنواع الشوايات تختلف بعضها عن الاخر بأسلوب الشوي . فالشواء يتحرك في بعضها اوتوماتيكيا وفي بعضها الاخر باليد وكلها مصنوعة من الالمنيوم او الفولاذ الصامد وفي داخلها موصل للتسخين, كما تختلف فيما بينها لكنها جميعا مزودة بضوابط حرارية ومقايض مقاومة للحرارة وصينية يتساقط فيها الدهن والعصير

الخلاطات الكهربائية

توجد انواع مختلفة من الخلاطات الكهربائية, مختلفة السعر والواطية, منها رخيصة الثمن منخفضة الواطية وقدرتها غير عالية في الخلط, حيث تخلط المواد الخفيفة فقط. اما الغالية الثمن فان واطيتها عالية وتخلط المواد السمكية ولها قدرة عالية في جميع السرعة.

العصارات

تكون على انواع, منها ما يختص بفاكهة معينة مثل عصارة البرتقال والنانج, ومنها ما يشمل معظم الفواكه والخضراوات كالعنب والتفاح والجزر...الخ. ولكنها لا تخفق البيض. تتكون العصارة من جزئين: الجزء السفلي ويحتوي على المحرك, والجزء العلوي ويحتوي على وعاء توضع فيه الفاكهة والخضراوات. يوجد في هذا الوعاء اربع ريش حادة ولما كانت قاعدة الوعاء اضيق من فوهته لذا فان الريش تكون بتماس مع المواد وتصنع هذه الريش من مادة متينة لا تتأثر بالحوامض.

هناك بعض العصارات مزودة بوحدة تسخين في القاعدة لذا تكون قاعدة الوعاء اكبر من فوهته وريشها اكبر وسرعتها اقل وقد صممت للتحريك والطهي بالاضافة الى العصر.

تزود العصارات عادة بغطاء يمنع تطاير الرذاذ اثناء الخلط.

وحدات تحضير طعام مبنية داخل الجدار

تصنع عدد من الشركات وحدات قدرة يمكن تركيبها فوق دولاب المطبخ او في الجدار مع محرك واحد لعدد من ملحقات تحضير الطعام وهناك بعض الشركات تقدم وحدة خزن منفصلة مع وحدة قدرة لجميع ملحقات تحضير الطعام التي هي نفس المصنع . وهذه الخزنة تجهز موضعا لاستعمال كل اداة بمفردها بالاضافة الى خزنها.

الاعتناء والاستعمال

هناك بضعة قوانين عامة يجب اتباعها عند استعمال الادوات او الاجهزة الكهربائية الصغيرة :

- 1- يجب قراءة اسم اللوحة للتعرف على الواطية المطلوبة ، الربط الى الدائرة التي تتحمل هذه الواطية فقط.
- 2- ربط اداة تسخين واحدة فقط في دائرة يمر فيها تيار 15 امبير في ان واحد.
- 3- معرفة الفولتية المطلوبة مع عدم محاولة استعمال اداة مصممة لـ 110-120 فولت في دائرة 220-240 فولت.
- 4- قراءة التعليمات الخاصة بالاداة قبل استعمالها ووضعها تحت اليد للرجوع اليها.
- 5- عدم استعمال سلك طويل مع اداة تسخين.
- 6- يجب ربط الاداة بالسلك قبل ربط السلك بالنقطة الكهربائية وعند الانتهاء يسحب السلك من المصدر او لا ثم من الاداة وعدم انتزاعه بقوة من المصدر.
- 7- عدم استعمال اداة كهربائية بيد مبللة لان ذلك قد يسبب صعقة لذلك تربط كثير من الاجهزة بالارض للتخلص من الكهربائية.
- 8- عدم غمر الادوات الكهربائية بالماء الا اذا كانت وحدتها مختومة او مكتوب عليها يمكن غمرها بالماء.