

الفصل السابع

الأجهزة الكهربائية

obeikandi.com

الأجهزة الكهربائية (اختيارها - العناية بها - تنظيفها)

نحن في عصر لا يمكن فيه الاستغناء عن الأجهزة الكهربائية بأي حال. فالأسواق تمتلئ بالعديد من الأجهزة التي يمكن استخدامها بغرض تبسيط، وتسهيل مهمة ربة المنزل، ولا بد لربة المنزل أن تعرف كيف تختار تلك الأجهزة بما يناسب مستوى معيشتها، ودخلها، وحجم أسرتها، وكيف تعتني بها.

وتتنوع الأجهزة الكهربائية بتنوع استخدامها، وتوزع في المنزل حسب حاجة كل مكان فيه للجهاز فمثلاً

• المطبخ

الثلاجة - الخلاط - غسالة الأطباق - القشّارات - الفرمّات - الشفاط - الميكروويف، وغيرها.

• باقي المنزل

الكمبيوتر - المكينة الكهربائية - التلفون - التليفزيون - التكييف - غسالة الملابس - المكواة - إلخ.

سوف نتعرّف على كل جهاز من هذه الأجهزة، وكيفية العناية به، وإليك مجموعة من

النصائح لاختيارها

١- أن تشتري من محلات موثوق بها؛ لضمان حسن أدائها، وإياك من الباعة الجائلين في الشوارع، من الممكن شراء أي شيء منهم إلا الأجهزة.

٢- تختار الأجهزة على حسب الأولويات، وتناسب الإمكانيات المادية.

٣- لا بد أن يكون مع كل جهاز كُتَيْبٌ لشرح طرق تشغيله، وطرق العناية به.

- ٤- لا بد أن تكون الأجهزة من مادة عازلة للكهرباء، وغير قابلة للكسر، ولا تحتاج لمجهود في حفظها، وتنظيفها.
- ٥- تجربة الأجهزة أمام البائع، والتأكد من سلامة صنعها.
- ٦- مقارنة الأسعار، واختيار السعر المناسب.
- ٧- يجب الاستعمال بشكل صحيح، وعدم العبث بها، وتركها للأطفال.
- ٨- الضمان الضمان، فلا بد من وجود شهادة ضمان مع كل جهاز لصيانة الأجهزة.

• أجهزة المطبخ

١- الثلاجة

وهي جهاز لا غنى عنه لكل ربة منزل مهما كان مستواها المعيشي، والثلاجة جهاز لحفظ الأغذية بالتبريد، أو التجميد، وذلك بهدف وقف نشاط الجراثيم، والكائنات المجهرية التي تفسد الطعام، وهي مختلفة الأحجام، ومتعددة الأبواب، فمنها من له باب، وأخرى لها بابان، وربما أكثر؛ والثلاجة التي بها مفتاح واحد للمنظم لها درجة حرارة واحدة، أما التي لها مفتاحين فتكون لها درجتى حرارة إحداهما للتبريد، والأخرى للتجميد.

• تركيب الثلاجة

• جسم الثلاجة.

• درجة التبريد، وهي مكونة من

- ١- الضاغط
- ٢- المكثف
- ٣- المجمد
- ٤- الماسورة الشعرية
- ٥- وسيط التبريد

طريقة عمل الثلاجة

يستخدم فريون ١٢ للتبريد في مواسير دائرة التبريد، فيبقى دائماً أبرد من الطعام الموجود داخل الثلاجة، وعندما تنخفض درجة حرارة الطعام الموجود في الثلاجة بواسطة المنظم

الحراري، والتي تتراوح من ١: ٥ يتوقف موتور الثلاجة عن العمل لراحة الموتور، وتوفير الكهرباء، وتغير شكل وسيط التبريد حسب درجة حرارته، فيكون في البداية سائلاً بارداً، وعندما يمتص حرارة الغذاء يتحول إلى بخار بارد، ثم يضغطة الموتور، ويدفق في المواسير، فيتحول إلى بخار ساخن، وهنا يتحول من بخار ساخن إلى سائل بارد بالتحوّل الحراري، وتعاد الدورة حسب الحاجة إلى خفض الحرارة، وأحياناً يتكوّن الصقيع على أرضية وجدران المجمد، وذلك بسبب دخول هواء له درجة حرارة أعلى من درجة حرارة (الفريزر)، فعند دخوله تتكثّف ما به من رطوبة، وتكون في شكل قطرات ماء على جدران الفريزر، وسرعان ما تتجمّع على الأرضية، وتتجمّد فيها، ويعرف بالصقيع، ويزداد سمك هذا الصقيع كلّما زاد عدد مرات فتح الفريزر، ودخول الهواء.

طرق إذابة الثلج في الفريزر

- يجب ألا يزيد سمكه عن ١ سم حتى لا يؤثر على دورة التبريد، وكفاءته، ومن هذه الطرق:

- ١- فصل التيار الكهربائي عن الثلاجة لفترة من الزمن.
- ٢- رفع كل المأكولات من حيز الفريزر، ويمكنك وضع حوض به ماء ساخن داخله حتى يتم الذوبان مع إغلاق الثلاجة.
- ٣- فتح باب الفريزر لعدة ساعات، تكون مدة كافية لإذابة الثلج بشكل يسمح باستخراجه.
- ٤- من الممكن توجيه مروحة ناحية الفريزر حتى يذوب الثلج.
- ٥- ويمكن إذابة الثلج عن طريق مسحه بليفة، أو فوطة بها ماء ساخن، وهناك بعض الثلاجات لا تسمح بتجمع الثلج (no frost) حيث يوجد سخان أسفل حيز الفريزر يعمل على إذابة الصقيع أولاً بأول ثم يتسرب الماء إلى صينية التنقيط أسفل الثلاجة.

- يجب عدم استعمال آلة لحادة لإزالة الصقيع من الفريزر حتى لا نجرح جدران الفريزر، أو يحدث ثقب في مواسير التبريد.

طرق حفظ الأغذية داخل الثلاجة

- ١- بالنسبة للحوم تحفظ في الفريزر، أما إن كانت مطهية توضع في الرف الأعلى، أسفل الفريزر، ولا بد من تصنيفها من الماء، ووضعها في أكياس، ومن ثم في الفريزر.
- ٢- لابد من غسل الخضراوات، والفاكهة، ووضعهم في أسفل رف، واستخدامهم بسرعة؛ حتى لا تتجمع الجراثيم عليهم، فهناك نوع من الجراثيم ينمو داخل الثلاجة مع الوقت.
- ٣- بالنسبة للأطعمة الساخنة تُغطى قبل دخولها لمنع تكوّن الرطوبة، وحتى لا تجف، ويتغير طعمها، ورائحتها.
- ٤- بالنسبة للطعام المطهي، لابد من وضعه في أوانٍ زجاجية، أو فخّارية، أو صينية، أو بلاستيكية، أو استانلس ستيل؛ وذلك لأن الألومنيوم يتفاعل مع الطعام.
- ٥- يحفظ الحليب، ومنتجاته أسفل الفريزر، وبالنسبة للذبد فلا بد من تغطيته حتى لا تتحد الدهون مع الأكسجين في الثلاجة، وتفسد، ويتغير طعمها، ورائحتها.
- ٦- (المربى)، والمخلّلات، والموز، والبرتقال ليسوا بحاجة للحفظ داخل الثلاجة إلا في الصيف فقط.

طرق العناية بالثلاجة

- ١- لابد من وجود كُتَيْبٍ مرفق مع الثلاجة، وقراءة مابه من احتياطات.
- ٢- لابد أن يبتعد جهاز الثلاجة عن الحائط، بحيث لا يقل عن ١٠ سم.
- ٣- ترتيب الأطعمة بدون ازدحام؛ حتى يتشّى للهواء البارد التخلّل بينها.
- ٤- عند انسكاب أية أطعمة داخل الثلاجة، لابد من تنظيفها فوراً؛ حتى لا تؤدي إلى العفن، وفساد الأطعمة، وتغير رائحة الثلاجة.

- ٥ - إذابة الصقيع عندما يقترب سمكه من ١ سم.
- ٦ - في حالة عدم استخدام الثلاجة عند السفر، لابد أن تُفَرَّغ من كافة الأطعمة، وتنظف جيداً، ويُفصل عنها التيار الكهربائي، ويُترك بابها مفتوحاً.
- ٧ - الإطار الجلدي المطاطي، لابد من التأكد من سلامته، وتنظيفه بالماء الدافئ، والخل، وإن تهرأ لابد من تغييره لعدم تسرب البخار.
- ٨ - العناية بـ(صينية التنقيط) خلف الثلاجة، والتأكد من عدم انسداد الثقب المؤدي لها، وعندما تجددين الماء مُتراكباً تحت الأدراج السفلية، فهذا معناه انسداد الثقب، فيُراعى تسليكه؛ لأن الماء المنسكب يبرّد الموتور -أيضاً-.
- ٩ - للحفاظ على إطار الثلاجة المطاطي؛ يُرش عليه بودرة أطفال لمنع تشققه، وجفافه.

تنظيف الثلاجة

حتى الثلاجة يمكن أن ينمو فيها العفن، والجراثيم، فهناك أنواع من الجراثيم، والبكتيريا تستطيع أن تنمو داخل الثلاجة، ولذلك يجب على ربّة المنزل تنظيف الثلاجة بشكل دوري، وفحص أماكن معينة يتخلّلها العفن، والفطر، والجراثيم، فبدلاً من أن تكون حافظة للطعام تكون من مصادر فساد، وقد تكتفي ربّة المنزل بتنظيف دواب الثلاجة بما يشمل المجمّد، والأرفف، والأدراج، وتغفل الشبكة الخلفية، وصينية التنقيط.

كما أنها تغفل الإطار الجلدي المطاطي للباب رغم أنه مصدر من مصادر العفن، وانبعاث الرائحة الكريهة، ومن ثم يتجمّع عليه بقّ الغبار، ويتجمّع بقّ الغبار -أيضاً- حول الشبكة الخلفية، وحول صينية التنقيط، وخرطوم التبريد.

تتبعي طريقة التنظيف

- ١ - يفصل التيار الكهربائي عن الثلاجة، وبعدها يفرز الطعام الموجود بالثلاجة، والتخلّص من الفاسد، ثم قومي بسحب الأرفف، والأدراج، والسحابات من الثلاجة، أما الموجود

- بالمجمد -الفريزر- يمكن فرزها، وطهي القديم منها، أما الطعام المفترض رجوعه مرة أخرى للفريزر، لابد من حفظه مجمدًا لحين الانتهاء من تنظيف الثلاجة عن طريق:-
- أ- تغطية الطعام بالثلج، أو بالبطانية؛ حتى لا يذوب.
- ب- يمكن وضعه داخل ثلاجة أخرى حتى تنتهي من التنظيف.
- ٢- بالنسبة للثلج المترسب داخل الثلاجة في المجمد يمكن إذابته بالمروحة الموجهة ناحية الفريزر لنصف ساعة، حتى ينفصل الثلج، ومن الممكن تركه لبعض الوقت حتى يذوب، أو وضع قربة بها ماء ساخن؛ ليدوب الثلج بسرعة حتى تتمكني من تنظيف الثلاجة بسرعة.
- ٣- أعدّي محلول التنظيف المكون من ماء دافئ + خل + بيكربونات الصودا الخاصة بالخبز - ويفضّل البعد عن استخدام الصابون، والمواد الخدّاشة، والسلّك والألومنيوم، بل اكتفي بلوفة ناعمة.
- ٤- ولحين تهوية الثلاجة، وإذابة الثلج؛ قومي بغسل الأرفف، والسحابات، والأدراج بهذا المحلول المعدّ مسبقًا، واحذري استخدام الكلور في تنظيفهم، واعتني بالأرفف الزجاجية، فبعد شطفها ضعها تجف في مكان آمن.
- ٥- ابدئي بغسيل الفريزر بليفة مبللة بالمحلول السابق، ثم جففيه، واشطفيه مرة أخرى بفوطة مبللة بالماء، وقليل من الخل، وبعد أن يجف تمامًا قومي بدهن الفريزر بالجلسرين - الخاص بالبشرة-؛ حتى لا يلتصق الطعام بالفريزر، وعند سحبه يكون أسهل.
- ٦- ولمنع حوامل الثلاجة من الالتصاق غطّي حواف الحوامل بالفازلين؛ حتى تنزلق الثلاجة بسهولة.
- ٧- تنظيف الثلاجة من الداخل بالمحلول المحضر سابقًا بلوفة مبللة، وامسحيها، ثم اشطفي الثلاجة، واطريها مفتوحة حتى تجف.

٨- لتنظيف الإطار المطاطي بالباب، ينظف بالماء الدافئ، والخل، وبعد أن يجف ضعي بودة أطفال، أو زيت برافين؛ للحفاظ عليه من الجفاف، والتشقّق، ويكفي تنظيف الإطار المطاطي مرتين في السنة.

٩- ولإزالة البقع الصعبة بالثلاجة يمكنك تركيز بيكربونات الصودا على البقعة، أما البقع الدهنية المتجمدة، وبصمات الأصابع يمكنك إضافة زيت معدني، أو زيت أطفال إلى قطعة قماش نظيفة، وادعكي البقعة؛ والخل -أيضاً- يفيد في إذابة الدهون، ويمكنك استخدام الكحول -أيضاً-.

١٠- يبقى تنظيف الثلاجة من الخارج، فإن كان طلاء الثلاجة الخارجي اصطناعياً، وليس من مادة البروسلين، ضعي فوقه طبقة شمعية لحماية الطلاء من الخدش، وإزالة البقع بسهولة. ١١- ولا تنسي غسل صينية التنقيط، وإن كانت من البلاستيك، ضعي بها ملعقة ملح للقضاء على الجراثيم، وإن كانت من المعدن نظفها من وقت لآخر؛ لأن الملح يعمل على تآكل المعدن، أما الشبكية: قومي بشطف الغبار بالمكنسة، وبالجزة الصغير بها تصلين إلى الغبار المتراكم على خراطيم التبريد.

١٢- والآن نعيد كل الأرفف، والأدراج، والسحابات مكانها بالثلاجة، ولا تقومي بتشغيلها مباشرة، بل انتظري ساعتين.

١٣- يمكنك عمل مخلوط يساعد على امتصاص الروائح، وإضفاء روائح ذكية تشمينها عند فتح الثلاجة.

أ- فحم مجروش. ب- ملعقة فانيليا. ج- ملعقة قرنفل. د- بيكربونات صودا. هـ- ملعقة قرفة.

- تخلط هذه المقادير، ثم توضع في قطع قماش صغيرة، وتربط عليها، وتنتشر داخل الثلاجة.
- وإن كانت رائحة عفنة يمكنك وضع حل مغلي في الرف الأوسط بالثلاجة؛ لامتصاص رائحة العفن.
- أو ضعي كيس (بيكنج بودر) مفتوحاً داخل الثلاجة.
- وتخلصي من الفضلات المتعفنة أولاً بأول، وضعي قطعة فحم نشط بداخل الثلاجة، ومعه بعض قشور البرتقال، والليمون متناثرة في أنحاء الثلاجة.

غسالة الأطباق

- وهناك نوعان من غسالة الأطباق.

١- جهاز غسل الأطباق اليدوي.

٢- جهاز غسل الأطباق الكهربائي.

أولاً:- جهاز غسل الأطباق اليدوي

ويتكوّن من وعاء معدني كبير مزوّد بغطاء بلاستيكي يوصل الوعاء بمصدر الماء البارد، والساخن، ويصرف الماء بواسطة خرطوم، أو صنوبر، وله مكان خاص توضع به المنظّفات المختلفة كمبشور الصابون، ويذوّد الجهاز بفرشاة، أو مجموعة فرش ناعمة، وخشنة، وكبيرة، وصغيرة حسب النوع، وحسب الحاجة، ويزوّد الجهاز بلسان ضاغط بالقرب من الفرشاة، يسمح بمرور الماء المضغوط ليساهم في عملية التنظيف.

ويجب ملء جهاز غسل الأطباق اليدوي بالكمية الكافية من الماء قبل استخدامه، وأن تكون درجة حرارة الماء ملائمة، ثم يضغط على اللسان المتّصل بالفرشاة؛ ليخرج الماء، ويكون رغوة مع المنظّفات الموجودة، وتتحرك الفرش لتدلك الأطباق، وبعد مدة كافية نتوقّف عن

الضغط على اللسان الضاغط، وفتح صنبور الماء الأمامي ليخرج ماء كافٍ لشطف الأطباق من الصابون، ويمتاز -أيضاً- بإمكانية تغيير الفرشاة حسب نوع الأطباق، وإمكانية استخدام ماء مرتفع الحرارة.

ثانياً:- جهاز غسل الأطباق الكهربائي (غسالة الأطباق الكهربائية)

- وهي الأكثر استعمالاً، وتلقى شهرة واسعة لدى ربّات البيوت لأسباب كثيرة
- ١- سرعة عملها
- ٢- قدرتها على غسل، وتعقيم، وتخفيف الأطباق
- ٣- لها أحجام، وأنواع متعددة
- ٤- سلامة عملية الغسيل
- ٥- تسمح بغسل كمية كبيرة من الأطباق
- مم يتركّب الجهاز؟
- ١- الهيكل الخارجي: يصنع من الصلب المغطى بالصاج البورسلان من الداخل، والخارج.
- ٢- حوض الغسيل: خزّان مثبت على إطار من الصلب يتسع لحوالي (جردل) ماء.
- ٣- يوجد أرفف لحمل الأكواب، والأطباق، والملاعق، والأرفف مصنوعة من الصلب المغطى بطبقة من البلاستيك المقاوم للحرارة، وتكون الأرفف متحركة، ومع وجود أماكن لوضع السكاكين، و(الشوك).
- ٤- أنظمة دفع الماء إلى داخل جهاز غسيل الصحون.
- دفع الماء خلال (ماسورة) مثقبة مثبتة في جدار الخزّان، وتمتد إلى منتصفه، وتدور (الماسورة) حول مركزها مما يسمح للماء بالاندفاع في جميع الاتجاهات ليساهم في عملية التنظيف.
- دفع الماء على هيئة رزاز منتشر خلال قاعدة مثبتة في جدار الخزّان.

- دفع الماء عن طريق تحريك الماء المتجمّع في خزّان جهاز الغسّالة بواسطة خلاط معدني سريع، يعمل على دفع الماء لمستوى أرفف الأطباق المراد غسلها.
- مصفاة لفصل بقايا الطعام، والأوساخ، ومنع خلط هذه البقايا بماء الغسيل، والشطف.
- بالوعة، و(ماسورة) للتخلّص من ماء الغسيل، والشطف.
- ٥- مروحة محرك الهواء الساخن خلال تجويف الجهاز.
- ٦- وحدة تسخين، ومروحة محرّكة للهواء خارج الخزّان يعملان فقط على تجفيف الأطباق.
- ٧- دائرة معدنية مثبتة في أعلى قاع الخزان، وهي ساخنة طوال مدة التنظيف، لتعمل على تسخين الماء وقد تصل إلى الغليان.
- ٨- (موتور) الغسالة، ويثبت في قاع الخزان من الخارج.
- ٩- التوصيلات الكهربائية، تثبت خلف جهاز غسل الأطباق.

طرق تشغيل غسّالة الأطباق

- بالطبع تختلف حسب النوع، والحجم، والشركة، والمنشأ، وإن اختلفت في طريقة التشغيل، لكن هناك بعض النقاط لا بد من مراعاتها مع أي نوع.
- ١- جهاز الغسّالة الخاص بالأطباق به سخّان، ولذلك يحتاج تيار كهربائي كافٍ لتشغيل الجهاز، وكذلك وجود الماء الكافي لإتمام الغسيل.
 - ٢- لا نثقل على الغسالة بالأطباق، فلا بد من مراعاة كمية الأطباق المقررة لحجم الغسالة، ووضع الأطباق، والأكواب، والملاعق في أماكنها المقررة داخلها.
 - ٣- وضع الكمية المناسبة من المنظّف المخصص لغسّالة الأطباق في مكانه المخصص، ثم يقفل الباب، وتوصّل المياه، ويدار مفتاح التشغيل.

٤- لابد من التأكد من سلامة التوصيلات المائية للصرف، والتوصيلات الكهربائية، واتباع التعليمات المرفقة مع الجهاز بدقة، وحذر.

٥- بعد ملء خزان الجهاز بالماء يتوقف ضخ الماء، فيختلط الماء بالمنظف، ويدور الموتور، فيندفع الماء بقوة خلال الثقوب الخاصة بدوران الماسورة بسرعة شديدة لتنظيف الأطباق بقوة الدفع.

٦- بعد انتهاء برنامج التشغيل، وهي حوالي خمس دقائق يتوقف الموتور، ويخرج الماء للبالوعة، وبعدها تشطف الأطباق، وتجفف في حوالي أربع دقائق للمتوسط.

تنظيف غسالة الأطباق، وطرق العناية بها

- ١- لابد من تنظيف المصفاة من الأوساخ بعد كل استخدام.
- ٢- لابد من تنظيف خزان المياه من وقت لآخر، وتنظفه من الخارج حسب مادة الجسم الخارجي، والأفضل تمسح بقطعة مبللة، ويمسح بها الجسم الخارجي.
- ٣- ولتنظيف غسالة الأطباق من الغشاء الصابوني يوضع فنجان خل في دورة الغسالة، وهي فارغة، وتأخذ دورة عادية.

٤- للتخلص من رائحة الطعام داخل غسالة الأطباق تنثر بداخلها ملعقة بيكربونات صودا قبل التشغيل.

- ٥- وتزال البقع بقطعة ناعمة مغموسة في الماء، وبيكربونات الصودا ثم تشطف، وتجفف.
- ٦- إن كان هناك الكثير من الأطباق، والأكواب المخزنة يُفضّل شطفها بالماء قبل وضعها في الغسالة.

٧- لابد من استخدام ماء لا يؤثر على موتور الغسالة.

٨- لابد من تنظيف الأطباق من بقايا الطعام، وتنظيف الأكواب من بقايا الشاي، والقهوة، وغيرها، وإزالة الموادملتصقة بها.

٩- عدم وضع الأكواب، والأطباق فوق بعضها؛ لكي تتعرض لأكبر كمية من الماء، والمنظف.

١٠- الالتزام بالكمية المحددة للمنظف، فالتقليل لا يضمن نظافة فعالة للأطباق، والإكثار من المنظف يكثر الرغوة داخل الجهاز، ويصعب على الغسالة شطفها.

١١- لا تقتربي من الأطباق وهي ساخنة فور إيقاف الغسالة، ولكن انتظري حتى تبرد.

الميكروويف (الموقد الإلكتروني ذو الموجات القصيرة)

لقد أصبح العمود الفقري لكل ربة منزل داخل المطبخ، ولا تستطيع حواء الاستغناء عنه بجوار الموقد، ويعتبر من الوسائل الحديثة للطهي، وظهر في منتصف القرن العشرين، وهو يشبه الفرن من حيث شكله المربع، وعادة يوضع فوق منضدة، أو يثبت على الحائط، أو في دولا، ويتركب الهيكل من الصلب الغير قابل للصدأ، ويطن من الداخل بالألومنيوم، ويوجد به مجموعة من الأرفف يمكن تغيير مواضعها، أما الباب فليس باباً عادياً بل من الصلب، وبه فتحة مربعة من الصلب -أيضاً-، وقد تكون من الزجاج، ويزود الفرن بإضافة داخلية كما يزود بوحدة تسخين كهربائية تثبت في سقف الفرن، وذلك لتساعد على احمرار لون الأطعمة، وتعمل وحدة التسخين منفصلة عن الوحدة الإلكترونية في الجهاز، ويعلو وحدة التسخين لوح من الزجاج المضاد للحرارة، وتركب فوقه مروحة لتوزيع الحرارة، وتتصل بالسقف، ويوجد بسقف الفرن فتحة مستطيلة جهة الخلف؛ لتسمح للموجات الإلكترونية بدخول الفرن.

كيفية عمله

عند التشغيل يصدر الجهاز موجات كهرومغناطيسية تخترق الأطعمة، وتصطدم معها فيحدث تسخين للأطعمة، أما عن الأوعية المستخدمة فلا بد أن تكون من الزجاج، أو

الخزف، أو الأركوبال، أو البلاستيك؛ وحذاري استخدام المعدن لأنه يعكس الموجات الكهرومغناطيسية، وقد تتسبب في إتلاف الفرن نفسه؛ لأن الأسطح المعدنية تعكس الموجات، أو تمتصها خلاف الزجاج، والورق الذي ينقل الموجات حتى تمتصها الأطعمة، وعندما يمتصها الطعام تتسرب إلى داخل الطعام إلى عمق ٥-٧ مم.

ويزود الجهاز بآلات دقيقة تعمل على تقوية التيار الكهربائي، وزيادة ذبذباته، ووجود الموجات الإلكترونية داخل الطعام يولد طاقة حرارية ذاتية، وهذه الحرارة تؤدي إلى إنضاج الطعام، فالنضج يتم بالحرارة المتولدة بداخله، وليس بحرارة اشتعال خارجي.

وعند تشغيل الجهاز تخرج الموجات بعد ٧٥ ثانية من التشغيل، ويمكنك التحكم في سرعتها، وكميتها بواسطة أزرار، وتضبط الساعة -الملحقة بالجهاز- بالوقت الكافي لإنضاج الطعام حسب التعليمات المرفقة، وبعد انقضاء الفترة المحددة يدق الجرس، ومن مميزات الجهاز -الميكروويف- أنه ينضج بدون تغير في الطعم، أو لون السطح، أما إذا أردت تحمير السطح فتستعمل وحدات التسخين الكهربائية، والأواني الغير معدنية التي يطهي فيها الطعام لا تسخن؛ لأنها لا تمتص الحرارة، ولذلك يمكنك مسكها باليد، ويمكن استعمال أي نوع من الصواني، أو الزجاج للطهي في الفرن، ويستغرق نضج الطعام بهذه الطريقة وقتاً كثيراً.

• أمثلة تطبيقية

- الكيك الاسفنجية تستغرق ٣ دقائق.
- سلق البطاطس يستغرق ٤ دقائق لكل نصف كيلو.
- البيض، والعجة تستغرق ثواني.

من هنا نعلم فائدة التقدم العلمي، وفائدة هذا الاختراع في عالم الطهي، ولذلك يستلزم

منك العناية التامة لدقة هذا الجهاز.

طرق تنظيف فرن الميكروويف

بما أنه أصبح العمود الفقري للمطبخ؛ فلا بد من العناية به، وتنظيفه لأن بقايا الطعام، والزيوت تقلل من كفاءة الفرن، وبالتالي يتسبب في حدوث تسرب، وإليك بعض النصائح للطهي، ومن ثم طرق تنظيفه.

نصائح للطهي

- ١ - استخدم الأنواع المناسبة للطهي بأشعة الميكروويف مثل الدجاج - السمك - اللحوم - الخضراوات - الصلصة - الشوربة مع مراعاة تقطيع الطعام بقطع متساوية؛ لإتمام النضج في وقت واحد.
- ٢ - قللي السوائل المستخدمة للطهي إلى الثلث لتقليل الأبخرة المستخدمة في عملية الطهي داخل فرن الميكروويف بقدر الإمكان.
- ٣ - يوضع الطعام في وعاء أكبر من كمية الطعام، وأكبر من الوعاء المستخدم على الموقد العادي.
- ٤ - تفادي خلط اللحم بالدقيق إذا كانت هناك سوائل مستخدمة في الطهي، لتفادي تكوين طبقة اسفنجية معجنة غير مستحبة على سطح شرائح اللحم.

طرق تنظيف الميكروويف

هناك طرق، وخطوات لتنظيف الفرن، وإليك خطوات تنظيفه.

• الخطوة الأولى:

اخلطي عصير ليمونة كبيرة مع نصف إناء به ٣٠٠ مل من الماء، ومن الممكن أن تقطعي ليمونتين كبيرتين، وتضعيهما في نصف إناء ماء دون عصرهم.

• الخطوة الثانية:

ضعي الإناء بالفرن، واضبطي المؤقت (٥-١٠) دقائق على درجة حرارة مرتفعة للسماح للبخار بالتكثيف على جدران، وسقف الفرن من الداخل، ويترك قليلاً.

• الخطوة الثالثة:

امسحي الفرن من الداخل بقطعة قماش سوف تجدي أن الأوساخ بعد التبخير تُنتزع بسهولة بالإضافة إلى رائحة الليمون المنعشة.

• طريقة أخرى

يمكنك استخدام بيكربونات الصودا، والابتعاد عن أي سوائل أخرى، أو بخاخات، فتشر البيكربونات داخل الفرن، ويمسح الفرن بعد قليل بفوط مبللة، أو رطبة، ويمسح الفرن بأكمله من الجوانب، والسقف، وبعدها تبلل الفوطة بهاء، ويشطف الفرن بها.

تحذيرات عند استخدامك للميكروويف

ولكثرة الاعتماد على الميكروويف كجهاز أساسي بالمطبخ يصاب كثير من ربات البيوت بحروق، وإصابات أثناء الاستخدام، لذا عليك مراعاة بعض الأمور.

١- عند رفع الغلاف البلاستيكي الذي يغلف الطعام الموجود في الطبق، فيؤدي تدفق البخار الساخن من الطبق إلى إصابتك بالحروق.

٢- عند تناول الطعام مباشرة عند خروجه من الفرن يتسبب في حرق فمك، لا تتوقعي أن الطعام ارتفعت درجة حرارته بهذا السرعة، ويمكن أن يكون حاراً من الخارج، لكنه يغلي في الداخل.

٣- تجنبي تسخين زجاجة الأطفال المستخدمة في الرضاعة لتعقيمها، فقد تصبح المحتويات الداخلية للزجاجة بالغة الخطورة حتى وإن بدت الزجاجة من الخارج آمنة.

- ٤- استخدم الرقائق البلاستيكية المستعملة في التغليف دون شدها، أو تركها فضفاضة حتى يتمكن البخار من التسرب منها.
- ٥- عند فتح الأكياس، أو رفع رقائق الأغلفة البلاستيكية، وجّهي الفتحات بعيداً عنك.
- ٦- توخّي الحذر من الأطعمة التي تحتوى على طبقات خارجية، وداخلية مثل الدونت التي تحتوي على مربى، وفطائر اللحم، والمعجنات، فقد تكون الطبقة الخارجية دافئة، بينما الداخلية شديدة الغليان، وقد تؤدى قزمة واحدة إلى حرق فمك، فقطعي الطعام إلى قطع تسمح للبخار الساخن بالخروج، لتبرد الحشوة الداخلية.
- ٧- تجنّبي سلق البيض وهو بقشره، فسوف يؤدي تصاعد البخار داخل البيضة إلى انفجارها.
- ٨- إذا كنت تستخدم حاوية داخل الميكروويف للمرة الأولى، ولم تكوني متأكدة أنها تصلح للاستخدام داخل الفرن، أزيل الحاوية باستخدام قفازات عازلة للحرارة، وهناك بعض الحاويات التي قد تصل إلى درجة حرارة تكفي لحرق البشرة.

البالوعة الكهربائية

من الأجهزة الغريبة التي اخترعت لخدمة ربة المنزل، وانتشر استعمالها بعد ما عانت ربة المنزل من انسداد البالوعات بسبب بقايا الطعام، وتجمّد الدهون داخل البالوعات، والصرف، ويصبح المطبخ كبحيرة صغيرة، ومن أجمل ما يميزها أنها رخيصة الثمن، وفي متناول غالبية الأسر، فمعها نودع سلات القمامة، والحشرات، والجراثيم، والعفن الذي يتجمّع عليها، ويتجمّع معه كثير من الأمراض، فكم هي عظيمة الفائدة، ولكن حذاري أن تستعمل للزجاج، والعلب الفارغة، وقطع العظم الكبيرة، ويبقى السؤال: كيف تعمل هذه الآلة؟

هي آلة تقوم بطحن، وتفتيت المواد الملقاة بالبالوعة، فعندما نلقي ببقايا القمامة، والطعام في البالوعة، ونضع الغطاء في وضع يمسح بمرور الماء، يُفتح صنبور الماء البارد، ثم يدار الموتور، وستسمعين صوت طحن المواد الملقاة بالبالوعة، وعندما يتوقف الطحن يترك الموتور دائراً لثوانٍ، للتأكد من تصريف كل البقايا الملقاة، وبعدها نفصل التيار الكهربائي، ويغلق الماء، أما كميات القمامة الكبيرة فتلقى شيئاً فشيئاً، ويمكن تمييز امتلاء البالوعة من فراغها بواسطة الصوت الصادر منها.

مَمَّ يتركب هذا الجهاز؟

والجهاز عبارة عن اسطوانة معدنية ارتفاعها حوالى ٣٠ سم، وقطرها حوالى ٢٠ سم، ويشغل الموتور في النصف الأسفل من الأسطوانة، ويفصله عن الجزء العلوي غطاء معدني، أما النصف العلوي فهو الطاحونة، أو المفرمة التي تتكون من عدة أسلحة تفرغ كل انواع الأطعمة، ويتصل به من الجانب ماسورة لتصريف الماء، ويغطى سطح الجهاز بشكل محكم يستعمل كسدادة للحوض، ويغلق الجهاز من الخارج بجسم عازل للصوت؛ ليققل من حدة الصوت أثناء التشغيل، ويوجد به مفتاح بأكثر من سرعة للتشغيل.

طرق العناية بها، وطرق تنظيفها

- ١- لا بد من التأكد من مناسبة التيار الكهربائي لها، وتنفيذ تعليمات تشغيلها.
- ٢- لا تضغط على القمامة بداخلها، فترهق الموتور، وتلف أسلحة الطحن.
- ٣- التأكد من فتح صنبور الماء أثناء تشغيلها، فهو هام لتبريد الموتور -أيضاً-.
- ٤- لا يستعمل في البالوعة إلقاء المواد الصلبة كالملاعق، والزجاج، والعظام، أو بقايا الخيوط التي تلتف حول الأسلحة، وتعوق عملها مع الوقت.
- ٥- ممنوع استخدام مواد كيميائية لتنظيف البالوعة؛ لأنها تؤثر على الأسلحة.

٦- أما تنظيفها فهو غاية البساطة، يُملأ الحوض بالماء البارد، وبه بعض البيكربونات الصودا، وتشغل البالوعة حتى يفرغ ما يوجد بها من ماء، أما الجسم الخارجى ينظف بفوطة مبللة بالماء، والصابون.

الخلاط الكهربائي

أعتقد أنه لا يخلو اليوم بيت من خلاط كهربائي، فإن كانت الأجهزة الكبيرة هي العمود الفقري للمطبخ، فإن الخلاط هو عصب المطبخ، حيث إنه يوفر الوقت، والجهد في أعداد كثيرة من الأطعمة، والمشروبات، وله -أيضاً- أنواع كثيرة مختلفة باختلاف تعدد استخداماته، فهناك خلاط يستخدم في الطحن، وضرب السوائل -وهو الشائع-، وهناك ما يستخدم في الفرغ، والعجن، والخفق، والطحن، والعصر، والمهرس، كل هذا في خلاط واحد، فهو مزود بمضارب تشبه مضرب البيض، تدور بطريقة آلية باتجاه دائري، وقد تدور السلطانية لتساعد المضرب في عمليات الخفق، وتزود بعض الخلاطات بقطع إضافية كجهاز عصر البرتقال، أو آلة فرم اللحوم، والملوخية، وقد يزود الخلاط بموتور تقوية إضافي، وتصنع الخلاطات من معدن مطلي بالكروم، أو بالصاج، أو تصنع من البلاستيك، وكلما تعددت استخداماته تعددت طرق العناية به، ونظافته الدائمة، فلا بد أولاً من مراعاة الآتي، ثم تنظيفه.

١- لكل جهاز تعليمات بطريقة تشغيله، وقوة الفولت الكهربائي المناسب لتشغيله، والكمية المسموحة للوعاء، يجب تنفيذها جميعاً.

٢- تستخدم الكميات الملائمة للسلطانية حتى لا نرهق الموتور.

٣- لا يغسل الموتور بالماء، ولكن اكتفي بمسحه بفوطة مبللة.

- ٤- تركيب وحدة تقوية للموتور قبل استخدام القطع الإضافية للخلاط؛ تجنبًا لاحتراق الموتور، وتزع الفيشة من الكهرباء عند تركيب أو فك المضرب أو سكينه الفرم، وغيرها.
- ٥- المحافظة على الخلاط جافًا، وتخزينه في مكان آمن، والأفضل أن يغطى بغطاء.
- ٦- بعد كل استخدام تنظف كل أدوات الخلاط، وتجفف.
- ٧- للتخاص من روائح المطحنة الكهربائية تطحن قطعة خبز جافة بعد كل استخدام، وذلك سوف يمكنك من استخدام المطحنة لأي طحن آخر حتى طحن المكسرات.
- ٨- لتنظيف دورق الخلاط من البيض، واللبن، وأية مواد دهنية يمكنك وضع كمية من الملح، وقشر الليمون مع كوب ماء ساخن في الخلاط، وتشغيل الخلاط لحظات، وبعدها يشطف بكل سهولة.
- ٩- وينظف الدورق بوضع ماء دافئ + ملعقة صابون، ويخفق لثوانٍ، ويشطف بعدها.

الخفاقة الكهربائية (مضرب البيض)

- وهي خلاط يدوي غير ثابت، يحمل باليد، وقد يزود بمشبك يعلق منه في الحائط، ومن مميزاته:-

- ١- غير ثابت، وخفيف الوزن، ومقنن في الاستخدام.
- ٢- غير مقيد بموتور ثقيل، وقاعدة.
- ٣- يمكن استخدامه لخلط الأطعمة في وعاء، وأثناء عمليات الطهي على النار، ويخفق الأطعمة وهي في قمة الغليان.
- ٤- رخيص الثمن، وله أجهزة ملحقة به.

طرق تنظيفه

١- بالنسبة للولب: ينقع اللولب المعدني فور الانتهاء من استخدامه في ماء بارد، ثم يغسل، ويجفف.

٢- أما الخفاقة: تنظف بإسفنجة مرطبة بالماء، وبيكربونات الصودا، وتجفف.

٣- لتنظيف الحواف، والزوايا الضيقة: تستخدم فرشاة أسنان قديمة لإزالة بقايا الطعام المخفوق.

الشفاط (مروحة الشفط بالمطبخ):

• الشفاط لا غنى عنه في المطبخ، فبدونه تملأ روائح الطعام المطهي -وخصوصاً القلي- أرجاء المنزل، وأحياناً تسبب ضيق تنفس لأصحاب أمراض الصدر، ولذلك يكون وجود الشفاط أمراً ضرورياً، ومع كثرة استخدامه تتراكم عليه الشحوم، والدهون بشكل يعوق مظهره الجمالي، ومع الوقت يضعف أدائه كثرة الشحوم.

تنظيف الشفاط

كل ٦ أشهر يفك الشفاط، وتغسل كل قطعة على حدة، ثم تجفف، ويعاد تركيبها، وهناك طريقة غريبة لتنظيفه لكنها فعّالة. فلا تتخلصي من زيت القلي القديم، واحتفظي به، ثم دلكي المروحة بفوطة مبللة بالزيت، وتجنّبي الماء، وبعد التنظيف تجفف بإسفنجة مبللة بالماء، والصابون، ويجفف، ويعاد تركيبه مرة أخرى.

جهاز تجميع الخبز (التوستر)

وهو من الأجهزة الحديثة، ويعتبر من أجهزة المطبخ المرفهة حيث يقتصر استخدام هذا الجهاز على تجميع الخبز، وهو يصنع من الإستانلس ستيل، أو الصلب المغطى بالكروم، ويتكوّن من:

١- فتحات لوضع الخبز حوالى (٢:٣) فتحات، وكل فتحة لقطعة خبز.

- ٢- حامل معدني لحمل الخبز داخل الجهاز.
- ٣- وحدة تحمير، وهي سلك حراري رفيع ملفوف على قطع من المايكا.
- ٤- باب سفلي لتنظيف الجهاز من بقايا الخبز.
- ٥- مفتاح تشغيل متعدد الدرجات.
- ٦- سلك كهربائي، ويد جانبية مسؤولة عن إدخال، وإخراج الخبز.
- كيف يتشنى لنا العناية به، وتنظيفه؟
- ١- ينظف الجهاز من الخارج بفوطة مبللة، ثم يُمسح، ويجفف، ولا يغسل.
- ٢- لا تخرجي الخبز بآلة معدنية كالسكين، أو الشوكة في حالة تعطل يد الجهاز، وذلك حتى لا يحدث لكى صدمة كهربائية، ولكن إذا اضطرت الظروف يفصل التيار الكهربائي أولاً.
- ٣- ينظف الجهاز عن طريق فتح بابه السفلي، ويمسح بفوطة مبللة لإزالة بقايا الخبز.

الغسالة الكهربائية

والغسالة لها أنواع كثيرة، وإن كانت كلها لغسيل الملابس، وتختلف تقنية كل غسالة عن الأخرى حسب

١- طريقة الغسل

- باستخدام محرك دائري تباهلي.
- باستخدام حوض أسطواني.
- باستخدام حوض هزاز.
- باستخدام أقراص دوامة.

٢- طريقة العصر

- غسالة ذات عصارة أسطوانية.

- غسالة ذات عسارة طرد مركزي.

٣- طريقة التشغيل

- غسالة يدوية.
- غسالة أوتوماتيك.
- غسالة نصف أوتوماتيك.

ومهما اختلف نوع الغسالة فهي تتكوّن من أجزاء رئيسية:

- جسم الغسالة.
- المحرك (الموتور).
- حوض الغسالة.
- خرطوم لتصريف المياه.
- أزرار التحكم.
- توصيلات كهربائية.

طرق العناية بالغسالة

- لكل غسالة تعليمات مرفقة للاستخدام، والتنظيف، وطرق التشغيل، لابد من قراءتها جيداً حتى لا نتلف الغسالة بأنفسنا.
- وحتى لا نرهق المحرك (الموتور) لا نضع ملابس تزيد على الحد المسموح.
- التأكد من أن أرجل الغسالة معزولة عن الأرض بقطع مطاطية، أو أي نوع عازل للكهرباء.

٤- بالنسبة للغسالة العادية، والنصف أوتوماتيك لابد من تنظيفها بعد الانتهاء من الغسيل بوضع ماء نظيف فيها، وإعطائها دورة غسيل، وبعدها نصرف الماء.

٥- أمّا الغسالة الأوتوماتيك فهي تغسل نفسها بعد كل شطفة، ولكن يتوجّب عليك تشغيل برنامج غسيل لها بدون ملابس، ومسحوق، ولكن ضعى كوب خل + ملعقة بيكربونات صودا في المكان المخصص للمسحوق للقضاء على الجراثيم، والبكتيريا الموجوده داخل الغسالة بالإضافة إلى إزالة الجير، وتسليك الغسالة مرة كل ثلاثة أشهر على الأكثر.

٦- تشجع درجات الحرارة المنخفضة على انتشار الجراثيم داخل الغسالة، ونقل بعض الفيروسات من الملابس الداخلية لأخرى مثل فيروس التهابات الكبدى (A)، ولذلك لابد أن تفصل الملابس الداخلية، وأن تكون قطنية، وتغسل في دورة خاصة بها كلور، وبعض المطهرات، ولا بد أن تتحمل درجة حرارة مرتفعة حتى تتأكد من القضاء على الجراثيم، والفيروسات.

٧- بعد الانتهاء من الغسيل جففي حلة الغسيل، و(الكاوتش) الجلدي حتى لا يتشقق، ويتلف.

٨- احرصى على عدم وصول الماء إلى الجسم الخارجي للغسالة حتى لا يتعرض للتآكل، والصدأ.

السخان

هناك نوعان من السخان حَسَب طريقة التشغيل، ووجود خزان السخان الكهربائي

- يشغل بالكهرباء، وبه خزان.
- السخان الغازي يشعل بالغاز، وتسخينه فوري بدون خزان.
- ويتركب من:

١- الجسم الخارجي.

٢- الجسم الداخلي.

٣- منظّم لكمية المياه.

٤- منظم حراري.

• طرق العناية بالسخان

- ١- لكل جهاز تعليمات مرفقة معه حسب كل نوع نظام تشغيل، وملاحظات، وتحذيرات.
- ٢- بالنسبة للسخان الغاز لابد من التأكد من سلامة الخرطوم، والشعلات الشمعية حيث تكمن خطورته في تسريب الغاز.
- ٣- وعند انطفاء الشمعة، أو الشعلة فجأة يجب عدم الاستعمال، والتهوية لمدة ١٠ دقائق، ولابد من ماسورة تهوية خاصة بالسخان الغاز.
- ٤- صيانة السخان مهمة ضرورية، والتأكد من يسر الماء، فبعض الماء يرسب الأملاح بداخله، ويؤدي إلى تآكل المعدن.
- ٥- لابد من تركيب السخان في مكان قريب من الحمام، والمطبخ حتى لا تبرد المياه داخل المواسير الطويلة.
- ٦- ينظف السخان من الخارج بقطعة قماش مبللة بالماء، والخل، ويمسح بها جسم السخان الخارجي.
- ٧- إن المناطق الموجودة حول السخان الذي يستخدم في المطبخ يجب أن يكون لها منفذ للوصول إليها، وأن يبقى نظيفاً، ويجب أن يأتي إليه الهواء من مكان مأهول.
- ٨- في الصيف يفصل السخان، ولكن لابد من تشغيل السخان من وقت لآخر، وسحب المياه منه بشكل دوري حتى لا تتكون الجراثيم، والبكتيريا، والعفن من عدم استخدام السخان.
- ٩- لسهولة تنظيف ما فوق السخان؛ نضع بعض أوراق الجرائد بعد تنظيفه، ونغيرها من وقت لآخر.

المكنسة الكهربائية

هذا الجهاز يستخدم لتنظيف السجاد، والستائر، وبعض قطع الأثاث التي يصعب على ربة المنزل الوصول إليها، ولها عدة أنواع (القائم - العلبة - البرميل) وعند اختيار المكنسة لابد من التأكد من وجود النوع، والوثوق به، فتختلف قوة الموتور، وقوة الشفط رغم أن باقي المكونات -تقريباً- واحدة، وتتكون من:

١- الجسم الخارجي.

٢- الموتور.

٣- مكان تجمع الغبار.

٤- المصفي (الفلتر).

٥- الإضافات (خرطوم- وقطع خاصة بالسجاد، والأثاث، ومكونات أخرى حسب نوع المكنسة) ويعتمد عمل المكنسة الكهربائية على خفض ضغط الهواء الموجود في داخلها، مما يدفع الهواء الخارجي إلى داخل الخرطوم محملاً بالغبار، والأتربة، فيجد كيس الأتربة الذي يججزها ليخرج الهواء من الفتحة الخلفية نظيفاً.

طرق تنظيف المكنسة، والعناية بها

١- لابد من تنظيف الأرض قبل الكنس من الورق، والمسامير، وأي شيء على الأرض كبير سوف يسد مجرى الهواء.

٢- تنظيف الكيس بعد كل كنسة، وتفريغ الكيس من الأتربة قبل اكتمال نصفه لتسهيل مرور الهواء، وتصفيته.

٣- تنظيف الصفايات، والفلتر بفرشاة ناعمة قبل التشغيل، ولا تشغل المكنسة بدونها.

٤ - أما الجسم الداخلي للمكنسة، والموتور ينظف من الغبار بفوطة مبللة، وتجفف بأخرى جافة.

٥ - هناك أنواع من المكنسات الكهربائية مخصصة لشفط السوائل، فإن كانت مكنستك من هذا النوع فلا ضرر، ولكن حذاري أن تكون من النوع الثاني، وتحاولي شفط الزيت، والسوائل بها.

٦ - من وقت لآخر افحصي الكيس الخاص بالغبار، وتأكدي من سلامته، وخلوه من أي قطع، أو ثقب.

لوحة مفاتيح الكمبيوتر (الكي بورد)

لن أتحدث عن جهاز الكمبيوتر ككل، ولكن كل ما يهمني هو تنظيف الأوساخ، والأتربة التي تتعلق به، وتعود استخدامه، وأهم ما يستقبل هذه الأتربة هي لوحة المفاتيح (الكي بورد).

فقد تكتفي ربة المنزل بمسح لوحة المفاتيح من الخارج، لكنها لا تعلم أن تحت المفاتيح بيئة مظلمة مناسبة لنمو الجراثيم المختلفة، ليس هذا فحسب بل إن تجمع الأوساخ تحت بعض المفاتيح قد يعوق عمل هذا المفتاح، فإن كل ما تفعله ربة المنزل مجرد تنظيف سطحي، فما هي الطريقة الصحيحة لتنظيفه؟

طرق تنظيف لوحة المفاتيح

١ - تنظيف دوري.

٢ - تنظيف مركز.

٣ - تنظيف عميق.

• التنظيف الدوري

وهو المسح الدوري كل يوم للجهاز ككل بفوطة مبللة لإزالة الأتربة أولاً بأول، وبالنسبة للوحة المفاتيح يمكن شطف الغبار بالمكنسة الكهربائية، أو تمرير السيشوار الخاص بالشعر لطرده الغبار المتراكم بداخل لوحة المفاتيح، ويمكن نفض لوحة المفاتيح بقلبها على ورقة جرائد فتتزل الأوساخ.

• التنظيف المركز

• تحضر أدوات العمل

١ - بخاخ الهواء المضغوط (بلاور)، (يباع في محلات الكمبيوتر).

٢ - قطعة قماش جافة.

٣ - صابون سائل.

٤ - مكنسة كهربائية.

٥ - فرشاة صغيرة ناعمة.

٦ - مفك براغي صغير (للتنظيف العميق).

٧ - أعواد قطن صغيرة.

• ونبدأ التنظيف المركز

١ - تأكد أن الجهاز مغلق، وافصلي سلك لوحة المفاتيح من وحدة النظام (CPU)، واقلبي

لوحة المفاتيح على قلبها، وانفضيها حتى تزول الأوساخ، والأتربة العالقة بها.

٢ - أحضري بخاخ الهواء، وابدئي بالرش بتوجيه الهواء بين المفاتيح، ثم اقلبي لوحة المفاتيح

مرة أخرى، وانفضيها، ويفضل عمل هذه الخطوة في الخارج بعيداً عن الفرش، والأثاث.

٣- أما بقع الزيت، والبصمات التي تأتي نتيجة استخدامه المتكرر، فتزال بقطعة قماش مبللة بالماء، والصابون السائل.

٤- للتأكد من إزالة جميع الأوساخ مرري فرشاة المكنسة الكهربائية فوق لوحة المفاتيح لشطف الغبار المتراكم.

• التنظيف العميق

١- وهنا سوف نطلق عليك: (الأسطى ست البيت)؛ لأنه في هذه الطريقة سوف تقومى بفك المفاتيح من أماكنها للتنظيف تحتها، وهذه الطريقة نلجأ إليها عندما يكون الجهاز معطلاً بسبب لوحة المفاتيح، والأوساخ المتركة تحتها، ولا تستخدم هذه الطريقة في حالة الكمبيوتر المحمول (اللاب توب).

٢- قبل أن نبدأ بفك المفاتيح من أماكنها لا تنسى أن تأخذي صورة للوحة المفاتيح، حتى يتنى لك تركيب كل مفتاح في مكانه الصحيح.

٣- لفك مفتاح معين أدخل طرف مفك البراغي تحت، وارفعي المفتاح ببطء، وبهدوء لأعلى، فسوف يخرج بكل سهولة، وانسيابية، وأزيلي بقيّة المفاتيح بنفس الطريقة ما عدا المفاتيح الكبيرة يفضل تركها لصعوبة تركيبها مرة أخرى، مثل مفتاح المسافة spacebar، ومفتاح shift و tab و Enter.

٤- بعد فك المفاتيح استخدمى بخاخ الهواء المضغوط لإزالة الأوساخ، والغبار المتراكم على قاعدة لوحة المفاتيح، ثم استخدمى قطعة قماش مبللة بالصابون لمسح قاعدة المفاتيح.

٥- بواسطة أعواد قطن مبللة بمحلول التنظيف امسحي الأماكن الدقيقة، والزوايا الضيقة لإزالة الغبار، والبقع ثم استخدمى بخاخ الهواء مرة أخرى.

٦- وبعد الانتهاء من التنظيف العميق ركبي المفاتيح، وتأكد من تركيبها في أماكنها الصحيحة، ثم قومي بتوصيل سلك لوحة المفاتيح بوحدة النظام، وافتحي جهاز الكمبيوتر، وتأكد من سلامة لوحة المفاتيح بواسطة برنامج لمعالج النصوص، وأن كل المفاتيح تضغط بسهولة، وتنفذ الأمر بشكل صحيح.

طريقة تنظيف التليفون اللاسلكي

لا تتعجبي، فإن انعدام تنظيف التليفون اللاسلكي يؤدي إلى عطله بسبب الأتربة، والأوساخ الكامنة بداخله، وتجدين التليفون لا يقبل الشحن، ولا تستطيعين أن تضربي الأرقام بسبب الغبار المتراكم تحت الأزرار مما يجعلها لا تنفذ الأمر، والحل بسيط.

- أولاً: تأكد من حَجَر التليفون (البطارية).

- ثانياً: نبدأ رحلة التنظيف

١- قومي بتنظيف قاعدة التليفون، والمستقبل للقاعدة من التراب؛ لأن أكثر هذه الأعطال تكون بسبب تراكم الغبار.

٢- تنظيف أزرار المفاتيح بالكولونيا، أو الأسيتون، فتغمس أعواد الأذن - الخاص بتنظيف الأذن - في الكولونيا، وتنظف الأزرار برفق.

٣- أعيد تركيب الجهاز مرة ثانية، ويمكن أن (تنظفي الريموت) بنفس الطريقة السابقة.

طريقة تنظيف المكواة

أحياناً تتعلق الشوائب في فتحات مكواة البخار أغلبها وبر الأقمشة، وأتربة متكثلة داخل المسام مما يعوق الكي بالبخار، ولتنظيف المكواة من الشوائب العالقة بها يُملأ خزان البخار بالخل حتى منتصفه، وبعدها نسخن المكواة، ونضغط على زر البخار حتى يتبخّر الخل تماماً، فهذه الطريقة كفيلة بالتخلص من الشوائب، ووبر الأنسجة.