

ملخص دراسة أجهزة الطهو

(البوتاجازات)

فى السوق المصرى

يونيو 2010



ملخص دراسة أجهزة الطهو (البوتاجازات)

في السوق المصري

في إطار التنسيق و التعاون بين حماية المستهلك و جمعية عين مصر لحماية المستهلك و البيئة و ذلك بالقيام بالدراسات العديدة لمنتجات و سلع و خدمات مختلفة يتم تداولها بالسوق المصري و بالتوعية للمواطن و الجهات ذات الصلة بما يتم في المجتمع المحلي من أجل الحصول على الجودة المطلوبة و بما لا يؤثر على الصحة و السلامة و الأمان للذين يتعاملون مع هذه المنتجات و السلع و الخدمات المختلفة و المحافظة على البيئة. وفي هذا الإطار قامت جمعية عين مصر لحماية المستهلك و البيئة بتقديم دراسة عن أجهزة الطهو المنزلية (البوتاجازات) التي تعمل بحرق الغازات البترولية المسالة أو بالغاز الطبيعي أو بالكهرباء الموجودة بالسوق المصري سواء التي يتم إنتاجها محلياً أو المستوردة من الخارج. و يتم ذلك من خلال:-

- 1- إجراء مسح لما يتوافر في السوق المصري من أجهزة الطهو من حيث الأنواع و المقاسات المختلفة من المنتجات المصنعة محلياً و المستورد منها.
- 2- دراسة المواصفات القياسية الخاصة بأجهزة الطهو.
- 3- دراسة الخامات المستخدمة و مدى مطابقتها للشروط البيئية.
- 4- التعرف على الأصول الفنية المتبعة في صناعة أجهزة الطهو.
- 5- التعرف على الجهات المنوط بها الرقابة على الإنتاج المحلي أو المستورد.
- 6- دليل خدمة إسترشادي للمستهلك (المواطن المصري) عند الشراء و التركيب و التشغيل و الصيانة لأجهزة الطهو.

الشركات المحلية لأجهزة الطهو بتصنيفاتها و مقاساتها المختلفة

على سبيل المثال

شركة إيدستار للأثاثات المعدنية و مصانع الإمام للتجارة و الصناعة و المؤسسة الفنية و النجمة الصناعية و مجموعة الشركات الهندسية و جنرال و فريش و يونيون آير تكنولوجي و رويال جاز و ماهر جروب و المصرية للصناعات الهندسية (نور) و الإتحاد الصناعي و إكسبريس و توشيبا العربي و وايت ويل و كريزي للصناعات الهندسية و شركة تاور إس أم سي و يونيفرسال

للصناعات الهندسية و رع الصناعية و الدلتا الصناعية إيديال و الشركة العربية لإنتاج الأجهزة المنزلية (تكنوجاز).

الشركات المستوردة لأجهزة الطهو بتصنيفاتها و مقاساتها المختلفة

على سبيل المثال

شركة أريستون و شركة كلفينيتور و شركة جليم جاز و شركة أيوبا.

المواصفات القياسية المصرية الخاصة بأجهزة الطهو (البوتاجازات)

أصدرت الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة المواصفات القياسية المصرية رقم 164 في أربعة أجزاء و الخاصة بأجهزة الطهو المنزلية التي تعمل بحرق الغازات البترولية المسالة بضغط 30 سم ماء أو بالغاز الطبيعي بضغط 20 سم ماء.

و المواصفة القياسية المصرية رقم 164 بأجزائها الأربعة ملزمة لكل من الإنتاج المحلي و المستورد طبقاً للقرارات الوزارية لذات الشأن .



على المستهلك (مستخدم جهاز الطهو) عند إشعال الشعلات التأكد من أن اللهب قد انتشر في شعلات جهاز الطهو بأكمله خلال 4 ثوان و أن اللهب متساو و موزع بانتظام و يظل ثابتاً لا ينطفئ أو يرتد أو يكون سناج عند خفض اللهب.

إرشادات يجب مراعاتها عند الشراء:

1- التأكد من أن الجهاز مصنوع طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الخاصة بأجهزة الطهو المنزلية.

2- التأكد من وجود بطاقة بيانات للجهاز تتضمن البيانات التالية على أقل تقدير:

- اسم الصانع أو العلامة التجارية

- بلد المنشأ

- الموديل و الرقم المسلسل

- نوع الجهاز

3- أن يرفق مع كل جهاز شهادة ضمان ضد عيوب الصنعة ، محدد بها فترة الضمان و مدون

بها البيانات التالية:

- اسم الشركة المنتجة و اسم البائع أو الوكيل الذى تم الشراء منه و اسم الجهة

المقدمة لخدمة الضمان

- اسم المشتري و عنوانه

- تاريخ الشراء أو تاريخ بدء التشغيل إذا لزم الأمر

- رقم الجهاز و الطراز

- الرقم المسلسل لمستند الضمان

- يرفق كارت متابعة خدمة الضمان

- عناوين و تليفونات مركز الخدمة أو الصيانة المسئول عن تنفيذ الخدمة

4- بنود المقارنة الواجب مراعاتها عند الشراء:

- حصول الشركة على علامة الجودة

- إعطاء فترة ضمان من قبل الشركة المنتجة

- توافر كتالوج الجهاز

- توافر مراكز الصيانة وخدمة العملاء

- توافر دليل خدمة المستهلك

- أن يكون السعر مناسب

دليل خدمة المستهلك

يجب أن يتضمن دليل خدمة المستهلك ما يجب إتباعه عند تركيب و استخدام الجهاز و كذلك الصيانة للأعطال طبقاً لما يلي:

التركيب

- التأكد من أن المكان الموجود فيه الجهاز جيد التهوية و ذلك لضمان التشغيل الجيد للجهاز بشكل منتظم و كذلك لدواعي الأمان.
- يجب وضع الجهاز بحيث لا يلامس الجدران الجانبية مباشرة، و أن يكون بعيداً عنها بمسافة لا تقل عن 15 سم.
- وضع الجهاز في مكان بعيد عن أى تيارات هوائية شديدة لمنع إنطفاء اللهب.
- وضع الجهاز في مكان بعيد عن الستائر أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال.
- وضع الجهاز بعيداً عن مداخن أو مخارج أجهزة التكييف.

عند الاستخدام

- التأكد من أن الجهاز موضوع على أرضية مستوية و مستقرة.
- أن تكون أسطح الاثاثات المجاورة للجهاز مغطاة بمادة عازلة للحرارة.
- التأكد من وجود منظم الغاز على الإسطوانة في حالة استخدام الإسطوانة.
- التأكد من سلامة الخرطوم و التوصيلات و تركيب قفيز عند مخرج المنظم و مدخل الغاز في الجهاز.
- أن يكون الخرطوم غير ملاصق للأجزاء الخلفية للجهاز و لا يتعدى طوله 1.5 متر.
- الا يتعرض الخرطوم للشد أو الإلتواء أو الضغط.
- الكشف على الخرطوم من وقت لآخر و يفضل تغييره سنوياً.
- عدم استخدام سلك رباط أو شئ حاد آخر فى تثبيت نهايات الخرطوم حتى لا يتسبب في أي تسرب للغاز.

- في حالة عدم استخدام إسطوانة الغاز "خليط غازي البوتان و البروبان) و إستخدام الغاز الطبيعي يلزم ضبط الجهاز من قبل شركة توزيع الغاز طبقاً للمواصفات الموجودة بكتيب الإرشادات.
- يشغل الفرن لمدة 15-20 دقيقة عند أعلى درجة حرارة قبل الاستخدام ، و ذلك للتخلص من الروائح الناتجة من العازل الحراري و الشحومات.
- عدم غلق الغطاء الزجاجي و الشعلات ساخنة.
- يجب فصل التيار الكهربائي و غلق محبس الغاز عند ترك الجهاز بدون استعمال لفترة طويلة أو عند القيام بأعمال الصيانة.

صيانة الأعطال

- للتأكد من عدم تسرب الغاز، استخدم فقط رغوة الصابون أو اي سائل آخر يستخدم لنفس الغرض و لا تستخدم عود ثقاب "الكبريت" أو اي لهب.
- إذا لم تتمكن من تشغيل الجهاز بعد اتباع إرشادات التشغيل ، اتصل بأحد مراكز الخدمة للشركة.
- عند الشكوى ، يتم إبلاغ مندوب الصيانة بالموديل و الرقم المسلسل و سنة الصنع المدونة في لوحة البيانات.
- عمليات الصيانة و الإصلاح بمعرفة الشركة المنتجة تُحد من أعطال الجهاز لتوافر الخبرة و قطع الغيار الأصلية لديها.