

Measures to ensure safe manufacturing and use of domestic steam-pressure cooking utensils

As part of the efforts to protect consumers, information on how to obtain products which conform to safety conditions and measures needs to be available.

Consumers should also be helped in using such products, especially when it comes to safety and security; otherwise, consumers' safety is jeopardized.

Steam-pressure cooking utensils are of basic importance for consumers.

Dr. Nader Riad, board member of the Engineering Industry Chamber at the Federation of Egyptian Industries and Head of the Pressure Utensils and Fire Extinguishers Branch, stresses the fact that there are certain rules that need to be observed when buying such important products.

First of all, you have to make sure, before the purchase, that the products, local or imported, were made following measurement specifications.

This provides a check over basic quality requirements: the design, material specifications, manufacturing stages, welding style and kits, as well as qualified labor and conformity to inner quality management.

If this check takes place, problems are certainly avoided. Manufacturing such products requires absolute accuracy to ensure safety. Moreover, purchasing such products should be allowed only at licensed outlets providing invoice and warranty certificates.

Dr. Riad adds that there are specific safety rules, enclosed with the product items, which consumers need to observe while using domestic steam-pressure cooking utensils.

These indications usually include putting in an adequate quantity of food to be cooked which is proportional to the quantity of water needed to generate steam. The lid should be tightly closed, and you have to make sure of the safety of the pressure releasing valve and whether its weight is appropriate, so as to control temperature as required.

It is also noteworthy that when this unit starts working, the lid can be taken out only if it is not hot. If there are pressing circumstances for taking out the lid, it should be cooled down under tap running water, and if it is cold, you first have to remove the weights on the pressure releasing unit.

Abiding by such rules when buying and using these products protects you from heavy risks and dangers.

Vorsichtsmaßnahmen zur Feststellung, ob die Methoden der Herstellung und der Verwendung der Schnellkochtöpfe in den Wohnungen sicher sind

Im Rahmen der Bemühungen des Verbraucherschutzamtes müssen dem ägyptischen Verbraucher die Methoden erklärt werden, wie er sich eine Ware kaufen kann, die nach den ägyptischen, normativen Standards hergestellt worden ist. Gleichzeitig ist es die Aufgabe des Amtes, den Verbraucher auf die angebrachte Methode hinzuweisen, wie eine bestimmte Ware bedient werden soll, besonders wenn es sich dabei um eine Ware handelt, die bestimmte Sicherheitsrisiken birgt. Das ist nötig, damit sich die Verbraucher keinerlei Gefahr und keinen Verlusten aussetzen, wenn sie solche Waren bedienen.

Zu den am meisten verwendeten Kochtöpfen gehören die Schnellkochtöpfe, die in Ägypten unter dem Namen "Bristo-Kochtöpfe" bekannt sind. Man zählt sie zu den wichtigsten Kochtöpfen beim Kochen unterschiedlicher Gerichte in der ägyptischen Küche.

Herr Dr. Nader Riad, Mitglied des Verwaltungsrates der Kammer für die technische Industrie im ägyptischen Industrieverband und Vorsitzender der Sektion für Schnellkochtöpfe und Feuerlöschgeräte sagte diesbezüglich: Es gibt gewisse Regeln, die beim Kauf dieser Ware (Schnellkochtöpfe) berücksichtigt werden müssen. Der Käufer muss vor allem feststellen, bevor er einen Schnellkochtopf kauft, dass dieser Kochtopf nach den in Ägypten anerkannten, normativen Standards hergestellt worden ist. Dabei ist es egal, ob diese Schnellkochtöpfe in Ägypten oder im Ausland hergestellt worden sind. Durch diese Maßnahme vergewissert sich der Käufer, dass der Hersteller an den

wichtigsten Voraussetzungen der hohen Qualität festgehalten hat. Dies betrifft in erster Linie den eigentlichen Entwurf und Aufbau des Schnellkochtopfes. Zudem bestimmen die oben genannten normativen Standards zur Feststellung der hohen Qualität die Art der Stoffe, die für die Herstellung eines Schnellkochtopfes eingesetzt werden.

Die nach den ägyptischen, normativen Standards hergestellten Schnellkochtöpfe durchlaufen auch eine bestimmte Art von Herstellungsprozessen bei den verschiedenen Herstellungsphasen. Außerdem gibt es bestimmte Voraussetzungen und Methoden bei der Schweißung der Teile des Schnellkochtopfes. Ob der Hersteller des Schnellkochtopfes sie eingehalten hat, erkennt man an den normativen Standards.

Darüber hinaus stellt der Verbraucher durch die normativen Standards fest, dass die Techniker, die an der Herstellung eines Schnellkochtopfes beteiligt waren, sehr gut qualifiziert sind. Ferner ist das ein Nachweis dafür, dass die Verwaltung der Fabrik alle Herstellungsphasen sehr gut überwacht hat. So gilt die Einhaltung der normativen Standards als Beweis dafür, dass keine Übertretungen von Vorschriften in den Herstellungsphasen begangen worden sind. Der Grund, warum das so wichtig ist, liegt darin, dass diese Waren der Sicherheit der Verbraucher halber sehr präzise hergestellt werden müssen.

Es ist auch wichtig zu berücksichtigen, dass diese Schnellkochtöpfe von genehmigten Stellen gekauft werden. Das sollte dem Verbraucher garantieren, dass er die Rechnung und eine Garantie erhält.

In dieser Hinsicht fügte Dr. Nader Riad hinzu: Es gibt feste Regeln, die bei der Bedienung der Schnellkochtöpfe berücksichtigt werden müssen, um die

eventuellen Gefahren bei der Verwendung zu vermeiden. An der Spitze dieser Regeln steht, dass der Verbraucher den Anweisungen sorgfältig folgt, die in der Bedienungsanleitung geschrieben stehen. Es ist selbstverständlich, dass der Verbraucher diese Bedienungsanleitung in der Verpackung des Schnellkochtopfes beigelegt findet. In diesem Zusammenhang muss auf einige Punkte besonders Acht gegeben werden:

- Es darf nur eine bestimmte Menge an Essen in den Kochtopf gelegt werden, die zu der Menge des Wassers passt, das für den Verdunstungsprozess nötig ist.
- Es muss festgestellt werden, dass der Deckel des Schnellkochtopfes sehr gut verschlossen ist.
- Man muss sich auch vergewissern, dass die Vorrichtung gut installiert wird, die als "äußere Kappe des Ablassventils" bzw. "Pfeife" in Ägypten bekannt ist. Durch ihre Verdrehung kann der so genannte Gardruck (und die Gartemperatur) reguliert werden.
- Zu beachten ist auch, dass der Schnellkochtopf nach dem Kochprozess vom Herd genommen wird.
- Man darf die Schnellkochtöpfe keinesfalls öffnen, solange sie heiß sind. Wenn es aber sehr nötig ist, den Topf zu öffnen, muss dieser zuerst unter fließendes Wasser gelegt werden.
- Der Schnellkochtopf darf nicht geöffnet werden – auch wenn er nur noch warm ist, bevor die oben genannte äußere Kappe abgenommen wird, so dass der Druck im Schnellkochtopf allmählich reduziert wird.

Darüber hinaus meinte Dr. Nader Riad: Wenn man diese Regeln beim Kauf oder bei der Bedienung eines Schnellkochtopfes einhält, läuft man mit dieser Ware keine Gefahr. Wenn man jedoch diese Regeln vernachlässigt, so könnte das zu großem Schaden und zu Verlusten führen.