

Pagina 1 di 1	AZ. OSPEDALIERA FATEBENEFRAPELLI E OFTALMICO MILANO Servizio di Prevenzione e Protezione
---------------	--

Emissione: 30.4.1998	<b>PROCEDURA N. 35</b>
Aggiornamento: 27.9.2001	
	<b>NORME D'USO GENERALI PER FORNI A MICROONDE</b>
Destinatari	Tutto il Personale tecnico e sanitario dell'azienda.

◀ **NORME DI CARATTERE GENERALE PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE AD UNA DOSE DI ENERGIA A MICROONDE.**

1. NON SI DEVE far funzionare il forno a microonde con la porta aperta poiché in tal condizioni, peraltro anormale, sareste esposti a energia a microonde. NON SI DEVE rompere o manomettere la chiusura di sicurezza.
2. Non mettere nessun oggetto tra la parte frontale del forno e la porta. Mantenere pulite tutte le superfici di chiusura, NON permettere che si accumulino residui di sporco e/o detersivo sulle superfici di chiusura stesse.
3. Non utilizzare il forno se é danneggiato. E' particolarmente importante che la porta del forno si chiuda in modo corretto e che la stessa non risulti danneggiata (incrinature), e parimenti che non risultino danneggiati le cerniere, la serratura (rotte o allentate), i battenti, le superfici dei battenti.
4. La manutenzione straordinaria o la riparazione del forno deve essere effettuata solamente da personale qualificato dell'assistenza tecnica,
5. Il forno a microonde non deve essere manomesso in nessun modo.

**ATTENZIONE**

Occorre mescolare e/o sbattere tutti gli alimenti in bottiglie ed il cibo in vasetti dopo il riscaldamento.

Occorre procedere alla stappatura di tutti i contenitori ermetici prima di riscaldarli per evitare esplosioni dovute all'aumento di pressione interna.

Occorre controllare la temperatura prima di somministrare gli alimenti riscaldati onde evitare scottature.

Se esce del fumo dalle feritoie del forno, si DEVE spegnere l'apparecchio immediatamente, staccare la spina e lasciare lo sportello chiuso.

**IMPORTANTE**

- Non utilizzate il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere con o senza guscio.
- Non utilizzate il forno a microonde per friggere, giacché non é possibile controllare la temperatura dell'olio.
- Non utilizzate il forno a microonde per scaldare liquidi in contenitori sigillati ermeticamente. La pressione all'interno del contenitore aumenterebbe e potrebbe provocare dei danni al momento dell'apertura o potrebbe esplodere.
- Non utilizzate il forno a microonde per asciugare tessuti, carta o altro materiale infiammabile.
- Nel forno a microonde è possibile che per i liquidi, il punto di ebollizione venga raggiunto senza che si verifichi il classico fenomeno delle bollicine.
- Estraendo il recipienti (per esempio tazze o ciotole) il liquidi potrebbero traboccare con il rischio di scottature.

- Uno dei maggiori vantaggi del forno a microonde è il ridotto tempo di cottura. Pertanto non superare i tempi di cottura, o di riscaldamento dei cibi consigliati nei manuali dei costruttori.
- Riferirsi sempre a un libro di "cottura, a microonde" per i dettagli, specialmente per i cibi da cuocere o riscaldare che contengono alcool.
- Se il materiale interno all forno dovesse incendiarsi, tenete la porta del forno chiusa, spegnete il forno e staccate la spina della presa di corrente.

Per ridurre i rischi di fuoco all'interno del forno.

- Non cuocere troppo il cibo.
- Non lasciare il forno incustodito, soprattutto se si usano carta o altri materiali infiammabili nel processo di cottura.
- Rimuovete i legacci da sacchetti di carta o plastica prima di mettere i sacchetti in forno.
- Assicurarvi che gli utensili impiegati nel forno siano adatti alla cottura a microonde.

#### ◀ **QUALI UTENSILI POSSONO ESSERE ADOPERATI NEL FORNO?**

- Utensili di porcellana o ceramica sono eccellenti per cucinare nel forno a microonde.
- La maggior parte dei tipi di vetro sono ugualmente consigliati.
- I contenitori di cristallo piombato possono rompersi e perciò non dovrebbero essere usati.
- Contenitori in plastica e carta possono essere usati perchè resistono alle temperature dei cibi riscaldati.
- Per cucinare usate solo plastica che resista a temperature di oltre 120°C. (Es. Polipropilene e poliammide).
- Alcune materie plastiche come la melanina vengono riscaldate dalle microonde e quindi danneggiate.

Per capire se un certo contenitore è adatto può essere eseguito il seguente semplice test:

- Porre un bicchiere di vetro pieno d'acqua e il contenitore vuoto nel forno a microonde. L'acqua è necessaria perché il forno non deve operare vuoto o con i contenitori vuoti. Lasciate lavorare il forno per 1 minuto alla massima potenza. Un contenitore adatto sarà solo un pò tiepido.
- Contenitori in metallo es. pentolini o padelle, non dovrebbero essere usati nel forno a microonde.

#### **ATTENZIONE:**

- Quando mettete il cibo nel forno a microonde, assicuratevi che questo, il contenitore o il coperchio non vengano a diretto contatto con nessuna delle pareti interne del forno o con il soffitto della cavità, perchè potrebbe scolorirsi.

#### ◀ **CONTENITORI IN FOGLI DI ALLUMINIO E MICROONDE**

La regola generale è che i contenitori metallici non dovrebbero essere usati nel forno a microonde, ma se le seguenti regole vengono seguite, è possibile utilizzare contenitori usa e getta in fogli di alluminio quando si riscalda o si scongela usando le microonde.

In generale ci vuole troppo tempo e il risultato finale non sarà tanto buono quanto usando contenitori di plastica o carta:

- non mettere i contenitori in fogli di alluminio sulla placca dei fili elettrici, perchè si potrebbero creare delle scintille.
- mettere il contenitore di alluminio in una scodella di vetro e aggiungere dell'acqua in modo da coprire il fondo del contenitore per non più di ½ cm. Questo assicura un riscaldamento regolare del fondo del contenitore.
- rimuovere sempre il coperchio altrimenti potrebbe danneggiarsi il forno.
- possono essere usati solo contenitori in fogli di alluminio non danneggiati.

- ❑ contenitori in fogli di alluminio con un'altezza eccedente i 5 cm. devono essere abbassati.
- ❑ il contenitore deve essere come minimo riempito per metà
- ❑ ci deve essere almeno 1 cm. tra il contenitore in alluminio e le pareti interne del forno. Questo per evitare scintille.
- ❑ il contenitore in alluminio deve essere sempre messo sul fondo del vassoio in vetro.
- ❑ l'uso frequente di contenitori in fogli di alluminio a perdere riduce la vita del circuito elettronico.
- ❑ riscaldare i cibi in contenitori di alluminio richiede normalmente il doppio del tempo rispetto al riscaldamento in contenitori di plastica, vetro porcellana o carta. Il tempo per la cottura dei cibi può variare molto.
- ❑ lasciate riposare il cibo per 2-3 minuti dopo averlo riscaldato così che il calore si distribuisca regolarmente nel contenitore.