

NORME D'USO GENERALI PER I FORNI A MICROONDE

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 ad energia a microonde.
2. Non si deve rompere o manomettere la chiusura di sicurezza.
3. 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.
4. Non utilizzare il forno se danneggiato. È 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 e/o le superfici dei battenti.
5. La manutenzione straordinaria o la riparazione del forno deve essere effettuata solamente da personale qualificato dell'assistenza tecnica.
6. 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 della 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 utilizzare il forno a microonde per friggere, poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio.
- Non utilizzare 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 utilizzare 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 recipiente (es. tazza o ciotola) il liquido contenuto potrebbe 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 al forno dovesse incendiarsi, tenete la porta del forno chiusa, spegnete il forno e staccate la spina della presa 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 DOPERATI 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 perché 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 semplice, seguente test:

- Porre un bicchiere di vetro pieno d'acqua e in contenitore vuoto nel forno a microonde. L'acqua 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 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, perché 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 scalda o quando si scongela usando il 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, perché si potrebbero creare scintille.
- Mettere il contenitore di alluminio in una scodella di vetro e aggiungere dell'acqua in modo da coprire il 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 (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 di un circuito elettronico.
- Riscaldare i cibi in contenitori di plastica, vetro porcellana o coarta. Il tempo per la cottura dei cibi può variare molto.
- Lasciare riposare il cibo per 2-3 minuti dopo averlo riscaldato, così che il calore si distribuisca regolarmente nel contenitore.