

# Betriebsanweisung

Für das Arbeiten mit der  
**Mikrowelle**

## Gefahren für Mensch und Umwelt



- Es bestehen Gefährdungen durch
- an den Beschickungstüren austretende Mikrowellen.
  - heiße Teile und heißes Gargut
  - Überschwappen von heißen Flüssigkeiten
  - unzulässige Aufstellungsorte
  - unzureichende Standsicherheit
  - austretenden Heißdampf
  - die eingesetzte Heizenergie (elektrischer Strom)

## Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln



### Technische Schutzmaßnahmen

#### Anlage:

- Die Unversehrtheit der Türdichtungen ist regelmäßig zu kontrollieren.
- Bei beschädigten Türdichtungen ist das Austreten gesundheitsschädlicher elektromagnetischer Strahlung nicht auszuschließen, deshalb muss ein Mikrowellenofen mit beschädigten Türdichtungen unverzüglich stillgesetzt werden. Eine erneute Freigabe darf dann nur durch den Fachmonteur erfolgen.
- An Geräten mit großer Bauhöhe (Turmkombinationen) ist die Höhe von 1,60 Meter deutlich und dauerhaft zu kennzeichnen.
- Bei Turmkombinationen ist zu prüfen ob die Gesamthöhe nicht durch Entfernen der Standfüße des Unterbaus verringert werden kann.  
Die Einsehbarkeit der obersten Beschickungsebene sollte erreicht werden.

#### Verfahren:

- Die Geräte sind standsicher aufzustellen.
- Eine freie Bewegungsfläche von 1,20 m Breite ist freizuhalten.
- Das Gerät ist vor großer Hitze und vor Nässe zu schützen.

### Organisatorische Schutzmaßnahmen

#### Verhaltensregeln:

- Der Umgang mit heißen Töpfen und Pfannen und erst recht der mit heißen Garpfannen und Beschickungsrosten erfordert besondere Umsicht. Zum Schutz vor Verbrennungen ist der richtige Einsatz trockener Tücher einzuüben.
- Mit Flüssigkeiten gefüllte Garwannen dürfen nur in Ebenen eingesetzt werden die von allen Mitarbeitern eingesehen werden können.
- Ebenen, die nicht eingesehen werden können, sind für Garwannen grundsätzlich tabu.

### Zusätzliche Hinweise

- Beim Öffnen der Türen muss immer mit dem Austreten von heißer Luft oder Gardampf gerechnet werden.

### Persönliche Schutzmaßnahmen

- Benutzen Sie die für Küchenarbeitsplätze vorgeschriebene Schutzausrüstung sowohl zu Ihrem eigenen Schutz als auch aus hygienischen Gründen.

## Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall

- Unverzüglich die Aufsicht führende Lehrkraft informieren.
- Reparaturen sind grundsätzlich nur vom Kundendienst durchzuführen.

## Erste Hilfe



- Im Brandfall geeigneten Löscher für Fettbrände verwenden.
- Denken Sie bei einem Unfall daran, nicht nur den Verletzten zu retten und erste Hilfe zu leisten (Verbrennungen kühlen, Schock bekämpfen, Blutungen stillen, verletzte Gliedmaßen ruhig stellen), sondern auch die Unfallstelle abzusichern.
- Lassen Sie auch kleinere Verletzungen sofort behandeln.
- Suchen Sie einen Durchgangsarzt auf, wenn aufgrund der Verletzung mit Arbeitsunfähigkeit zu rechnen ist.
- Melden Sie jeden Unfall unverzüglich dem Sicherheitsbeauftragten.
- Achten Sie darauf, dass über jede Erste Hilfe-Leistung Aufzeichnungen, z.B. in einem Verbandbuch, gemacht werden.

## Instandhaltung



### Wartung:

- Die Wartungsintervalle sind den Betriebsanleitungen der Hersteller zu entnehmen.

### Reparaturen:

- Reparaturen dürfen nur vom Kundendienst vorgenommen werden.

### Entsorgung:

- Die Öl-/Fettreste sind fachgerecht zu entsorgen

### Prüfungen:

- Die Sicherheitseinrichtungen sind jährlich durch einen Sachkundigen auf ihren ordnungsgemäßen Zustand zu prüfen. Der Zeitpunkt und das Ergebnis der Prüfung sind zu dokumentieren