09.02.2006 – 09:00 Uhr

Conseils Cipi pour des fondues et raclettes en toute sécurité: Attention aux flammes pouvant jaillir du réchaud à fondue

Berne (ots) -

Il n'y a rien de plus agréable qu'une délicieuse fondue ou raclette pendant la saison froide. Afin d'éviter les accidents et les incendies, le Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi donne des conseils pour l'utilisation correcte des réchauds à fondue et des appareils électriques de table.

Les réchauds à fondue sont régulièrement à l'origine d'accidents et d'incendies dus à des imprudences ou des erreurs de manipulation. "Comme on suppose que la flamme s'est éteinte, on s'empresse de rajouter de l'alcool à brûler. C'est là une erreur fatale: en raison de son point d'inflammation bas, l'alcool à brûler se rallume immédiatement dans un réchaud encore chaud", explique Kurt Steck, expert en protection incendie du Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi. "L'utilisation de pâte combustible offre beaucoup plus de sécurité".

Afin de jouir de la saison des fondues et des raclettes sans mauvaise surprise, suivez les recommandations ci-après du Cipi:

Conseils de sécurité pour les réchauds à fondue:

- A la place d'alcool à brûler, utilisez de la pâte combustible, qui offre beaucoup plus de sécurité.
- Lorsque le récipient de pâte se vide, ne tentez en aucun cas un rallumage et ne rajoutez jamais de la pâte combustible. Remplacez le récipient vide par un nouveau récipient jetable.
- Si vous utilisez tout de même de l'alcool à brûler, ne remplissez le réchaud que lorsqu'il est bien refroidi (sinon il y a risque d'explosion) et qu'il n'y a pas d'autres personnes à proximité. Ne laissez jamais la bouteille d'alcool à brûler à côté du réchaud.
- Placez toujours le réchaud sur un support stable, résistant au feu, à au moins un mètre de distance des objets combustibles tels que les rideaux ou les abat-jour.
- Le réchaud ne doit être utilisé que sous surveillance.

Conseils de sécurité pour les appareils électriques de table :

- Contrôlez les appareils et les câbles avant la mise en route. N'oubliez pas de faire réviser les appareils plus anciens ; remplacez-les à temps.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets combustibles autour du four à raclette.
- L'appareil branché doit toujours être sous surveillance. Débranchez-le immédiatement après utilisation.

Si, malgré toutes les précautions, un incendie devait éclater, suivez l'ordre de priorité: alarmer (sapeurs-pompiers 118) - sauver - éteindre.

"Attention au feu!", c'est là le mot d'ordre du Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi. Cette organisation, qui exerce son activité dans toute la Suisse, a son siège à Berne et est financée par l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie (AEAI) et l'Association Suisse d'Assurances (ASA). A l'aide de campagnes et d'un travail d'information, le Cipi veut sensibiliser les spécialistes et le grand public aux dangers du feu, afin de prévenir les incendies.
www.bfb-cipi.ch

Contact:

Service de presse du Centre d'information pour la prévention des incendies Cipi
Tel.: +41/41/727'76'77
E-Mail: media@bfb-cipi.ch.

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/fr/pm/100002394/100504103 abgerufen werden.