

# Foire aux questions :

- **Je possède une plaque de cuisson et un four qui se trouvent à différents endroits.** Le dispositif de sécurité est principalement destinée aux plaques de cuisson. Les feux de la plaque de cuisson peuvent également se transformer en feux plus importants. En général, les incendies provoqués par un four ne sont pas aussi graves, même si une pizza carbonisée dans le four peut dégager des fumées toxiques.
- **Le dispositif de sécurité s'éteint de manière aléatoire.** Assurez-vous que votre plaque de protection fonctionne avec un modèle plus récent. Les nouveaux dispositifs de sécurité de four sont plus efficaces et plus sûrs à utiliser et empêcheront que cela ne se produise. Il est également important que vous vous familiarisiez avec les instructions relatives à votre dispositif de sécurité et que vous les suiviez.
- **Ai-je besoin d'une plaque de protection si je suis équipé d'une plaque de cuisson à induction ?** L'obligation d'utiliser un dispositif de sécurité pour la cuisinière s'applique quel que soit le type de plaque de cuisson. Elle s'applique aux plaques de cuisson en céramique, à induction ou en fonte. Une plaque à induction continuera à chauffer une casserole aussi longtemps qu'elle sera sur le feu. Ces plaques peuvent donc également prendre feu.
- **J'utilise une plaque à gaz. Ai-je encore besoin d'un dispositif de sécurité ?** Non, mais les plaques de cuisson au gaz de nos jours nécessitent un pare-flamme. De plus, les plaques électriques représentent le plus grand risque d'incendie.



Tous les efforts déployés pour *lutter contre les incendies* constituent une initiative nationale de prévention des incendies, qui fait suite à la Stratégie nationale de communication sur la sécurité incendie 2013-2020. Un groupe de coordination national est à l'origine de l'initiative, composé d'autorités, de compagnies d'assurance et d'autres organisations dans le domaine de la sécurité incendie et électrique en Norvège.



Norsk brannbefals landsforbund



Feiermesternes landsforening



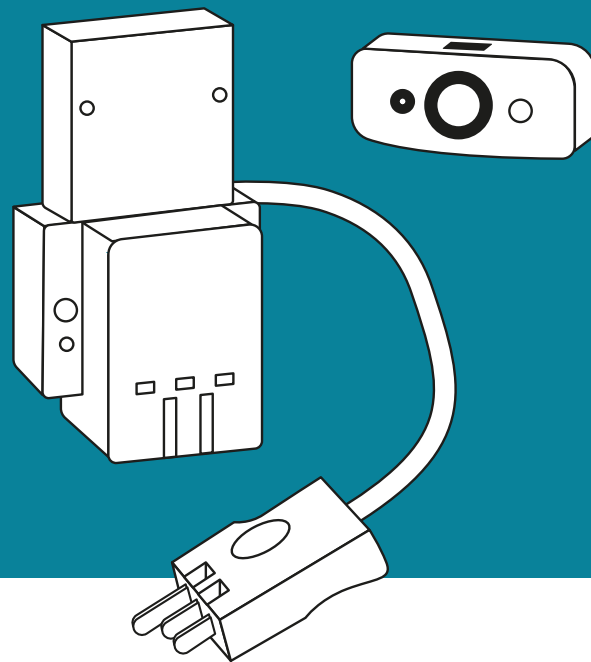
ALT VI KAN  
MOT BRANN

Les gardiens de fourneaux sauvent des vies.

Pour plus d'informations, voir [sikkerhverdag.no/en](https://sikkerhverdag.no/en)

## Les surveillants sauve des vies !

Plus de la moitié des incendies dans les foyers norvégiens sont causés par des feux de casseroles ou de poêles. Cela peut arriver à tout le monde : Les jeunes qui cuisinent la nuit, les parents de jeunes enfants qui sont perturbés au milieu de la cuisson et les personnes âgées qui ont oublié que leurs aliments cuisent sur le fourneau.



### Qu'est-ce qu'un responsable ?

#### 1. Comment fonctionne-t-il ?

Un dispositif de sécurité s'émet un signal sonore d'avertissement et coupe automatiquement le courant si vous oubliez d'éteindre la plaque de cuisson ou s'il fait trop chaud.

Le protège-cuisinière se compose de deux parties : un capteur situé au-dessus de la cuisinière et un interrupteur d'alimentation, qui est soit placé derrière la cuisinière, soit dans la boîte à fusibles. Le capteur surveille les plaques de cuisson. Si le capteur détecte un risque d'incendie, il déclenche une alarme. Si personne ne réagit, le capteur actionne un interrupteur qui coupe l'alimentation du poêle. Des responsables peuvent être installées sur toutes les cuisinières électriques.

#### 2. Réadaptation ou réparation ?

Il existe deux types de dispositif de sécurité :

1. Les protège-poêles reliés par un câble à une prise de courant (appelés rééducation). Ce type simple de grille de protection peut être installé par n'importe qui. Voir l'illustration ci-dessus.
2. Dispositifs de sécurité connectés au système électrique nécessitant une connexion à la boîte à fusibles. Ils doivent être installés par un installateur électrique. Lors de la rénovation de la cuisine et des circuits électriques, ce type de grille de protection est obligatoire.

### Quel est le prix d'un protège-cuisinière ?

Le prix d'un protège-cuisinière commence à environ 3 500 NOK, en fonction de ce qu'il peut faire. Le type le plus simple est le moins cher. L'option « Rolls Royce » peut coûter trois fois plus cher.

Les deux variantes sont homologuées, mais quel que soit le type, les autorités recommandent d'acheter des protège-poêles qui sont homologués par la FG, c'est-à-dire approuvés par la FG Skadeteknikk, et qui ont subi des tests standardisés. Vous pouvez trouver des protections de poêle homologuées par la FG ici :

<https://www.fgsikring.no/brann/komfyrvakt/fg/>

Remise sur les assurances : certaines compagnies d'assurance vous accorderont une réduction de sécurité sur vos primes d'assurance si vous avez installé un protecteur de poêle approuvé par le FG. Veuillez vérifier auprès de votre compagnie d'assurance si cela s'applique à vous.

### Où puis-je me procurer un protecteur de poêle ?

Vous pouvez vous procurer un protège-poêle dans tous les magasins d'électronique, dans une série de magasins de cuisine et dans les boutiques en ligne, par exemple sur les sites web des fournisseurs de protège-poêles et des compagnies d'assurance. Si vous bénéficiez de services de santé de la municipalité, vous pouvez vérifier si vous pouvez y emprunter un gardien de four.

### Qu'en est-il de la réglementation ?

Les autorités ont les exigences suivantes pour les gardiens de cuisines :

- dans tous les nouveaux logements
- lors d'un changement d'installation, électrique à domicile,
- lorsque vous rénovez votre cuisine et que vous avez besoin d'un nouveau circuit électrique.

Les mêmes règles s'appliquent aux maisons de vacances. Les exigences en matière de protection des poêles s'appliquent aux maisons et aux dortoirs ou appartements, c'est-à-dire aux endroits où les gens dorment et vivent en permanence. Les exigences ne s'appliquent pas aux cuisinettes et aux cuisines des lieux de travail/bureaux.