



Fachverband Elektroapparate für Haushalt und Gewerbe Schweiz
Association Suisse des Fabricants et Fournisseurs d'Appareils électrodomestiques

FEA Fiche technique Induction

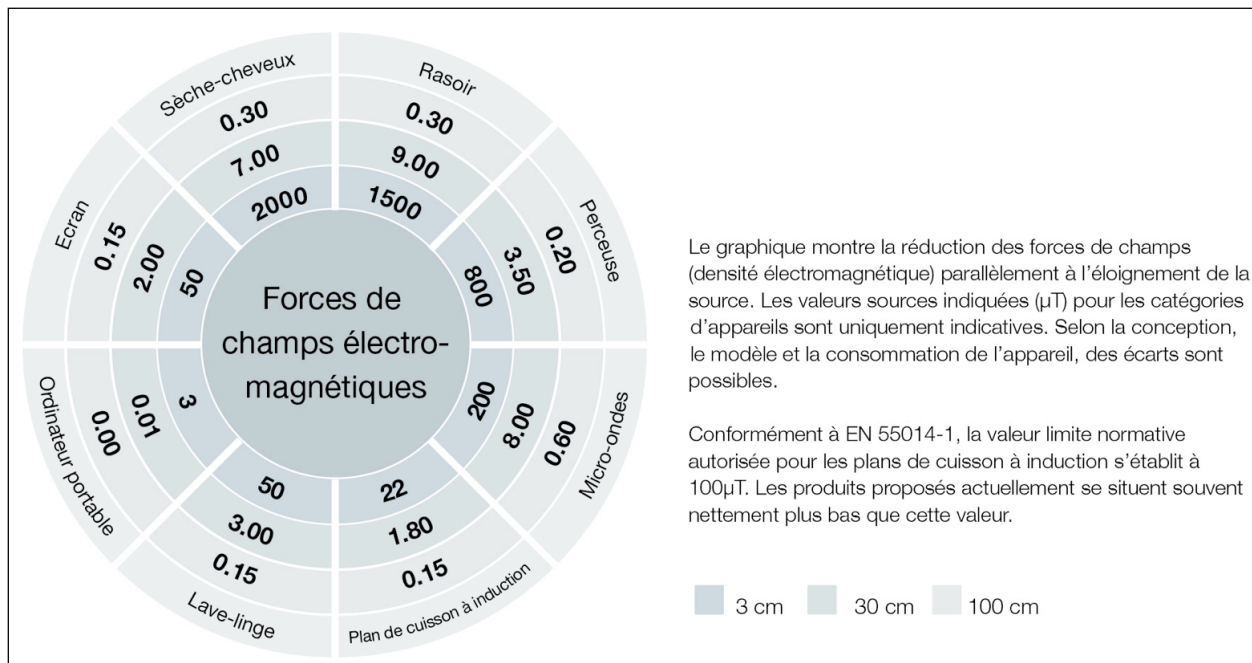
Particularités physiques

On trouve des champs électromagnétiques partout dans notre environnement. Ils émanent de sources naturelles et, plus souvent, de sources artificielles.

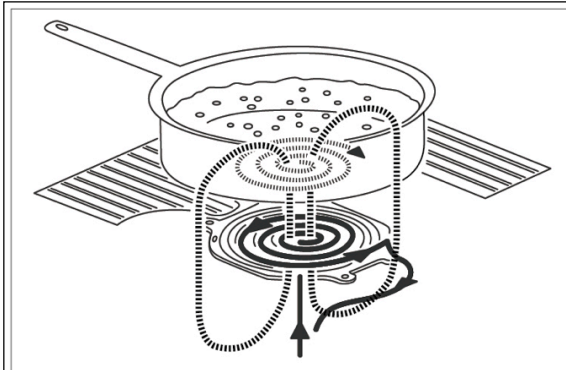
Les progrès technologiques de l'humanité sont basés sur la production et l'utilisation d'énergie et d'électricité en réseau. Partout où l'on dispose et où l'on utilise du courant électrique, des champs alternatifs électromagnétiques respectivement électriques sont présents.

Effets et charge sur les humains et la nature

A ce jour, en dépit de nombreuses études, la science n'est pas parvenue à prouver que les champs électromagnétiques sont préjudiciables pour la nature et la santé de l'être humain. Il est toutefois utile et rassurant de savoir que ces champs perdent très rapidement de leur intensité lorsqu'ils sont distants de leur source et que la charge générée est fortement réduite si l'exposition de proximité est de courte durée. Ces découvertes sont importantes en particulier pour les personnes plus sensibles. Elles peuvent en effet, par leur comportement personnel, minimiser efficacement la charge électromagnétique.



Principe de fonctionnement et structure schématique d'une cuisinière à induction



Principe de fonctionnement et structure schématique d'une cuisinière à induction

Cuisson à induction (état actuel de la technique)

Les cuisinières à induction offrent des avantages remarquables:

- production de chaleur économe en énergie
- temps jusqu'à ébullition rapide
- régulation rapide et précise
- aucune zone de cuisson chaude
 - risque de brûlures réduit
 - risque d'incendie réduit
 - nettoyage plus rapide et plus facile
- plus de sécurité
 - détecteur automatique de casseroles
 - aucune fonction de chauffage sans casserole possible

Pour un fonctionnement optimal avec des valeurs d'émission basses (électro- magnétiques), la qualité et les propriétés des casseroles sont importantes. Pour s'initier à la cuisson à induction, un ensemble de casseroles adéquat – selon les recommandations du producteur – devrait être acquis avec l'achat d'un plan de cuisson à induction. Les casseroles qui sont livrées avec les plans de cuisson conviennent le mieux.

Les personnes souhaitant réduire le potentiel de rayonnement respecteront les instructions suivantes:

- Placez les casseroles au centre de la zone de cuisson. Adaptez la grandeur de la casserole à la dimension de la zone de cuisson. Evitez de placer de petites casseroles sur de grandes zones de cuisson, mais couvrez complètement la zone de cuisson avec une casserole de taille adéquate.
- En utilisant les zones de cuisson arrière, vous vous éloignez de la source!
- Utilisez le niveau pleine puissance de préférence seulement pour porter à ébullition de grandes quantités
- N'utilisez pas de casseroles défectueuses avec un fonds déformé, même si vous pouvez encore les chauffer!
- On peut fortement réduire l'exposition au champ magnétique en maintenant une distance de 5 à 10 cm à la cuisinière.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal pour éviter que des courants de fuite ne traversent votre corps. Des louches en plastique sont idéales.
- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque ou d'un défibrillateur implanté devraient consulter leur médecin au sujet de l'utilisation d'un plan de cuisson à induction (résistance des produits implantés).

Renvoi à des publications scientifiques

Office fédéral de la santé publique (OFSP) ==> (cuisinières à induction et autres appareils)

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/themen/mensch-gesundheit/strahlung-radioaktivitaet-schall/elektromagnetische-felder-emf-uv-laser-licht/emf.html>