

FEU DE FRITEUSE

FormationBW

Feu de friteuse – principes d’extinction

Quelques conseils



- Le feu de friteuse est un accident domestique régulier, voici quelques conseils pouvant vous être utiles :
 - **Même si la situation est impressionnante, il est important de ne pas PANIQUER !**
 - **Il faut couper la source d'énergie.**
 - **Eteindre le feu par étouffement à l'aide d'un torchon humidifié ou d'une couverture anti-feu.**
 - **Laisser le torchon ou la couverture jusqu'au refroidissement de la friteuse.**
 - **Surtout, ne JAMAIS verser d'eau !**



Méthode d'intervention

- Voici les étapes à suivre afin de procéder à l'extinction du feu de friteuse :
- ✓ Prenez le torchon dans sa partie supérieure entre le pouce et l'index avec les paumes des mains vers le haut.
- ✓ Rentrez les pouces vers l'intérieur en tournant vos mains.
- ✓ Placez la couverture sur les avant-bras et la monter au niveau du visage (protection).
- ✓ Appliquez la couverture en la déposant délicatement sur la friteuse (ou autres récipients en feu) de manière à ce qu'elle recouvre l'ensemble du récipient.



Pourquoi ne pas mettre de l'eau ?

- Il est important de ne jamais jeter d'eau sur une friteuse en feu, car mettre de l'eau sur de l'huile en feu provoquera une violente réaction exothermique (qui dégage de la chaleur).

- Explication :

Si vous choisissez de jeter de l'eau sur un feu d'huile, elle va couler à travers et se vaporiser immédiatement à la surface de la casserole. La vapeur ainsi créée projettera alors toute l'huile en l'air ! Et la dernière chose que vous voulez c'est être aspergé par un liquide porté à plus de 250° Celsius.



Illustration de la réaction d'un feu de friteuse aspergé d'eau

Liens vidéos

- Voici un lien vidéo vous montrant ce qu'il ne faut PAS faire

<https://youtu.be/Q10NiMoEuIQ>

- Voici un lien vidéo vous montrant ce qu'il faut faire

<https://youtu.be/r84lihnPetg>