

Ça brûle, que faire ?

En cas d'incendie

1.



Appeler le 118

Indiquez nom, adresse commune, ce qui brûle

2.



Sauvez les personnes

3.



Fermez portes et fenêtres

4.



Combattez le feu

avec couverture, extincteurs, seaux d'eau

5.



Guidez et renseignez les sapeurs pompiers

Comment réagir en cas d'inflammation d'huile ?

1. La première des choses, est de garder son calme et d'appliquer le schéma "Alarmer - Sauver - Eteindre".
2. Marche à suivre :
 - Alarmez les pompiers au 118.
 - Mettez les personnes présentes en sécurité.
 - Occupez-vous d'éteindre le feu en procédant de cette manière :
 - i. Coupez la source de chaleur, retirez l'alimentation électrique.
 - ii. Munissez-vous d'un torchon humide (mais pas trempé) ou d'une couverture d'extinction.
 - iii. Enroulez le torchon ou la couverture autour de vos mains pour les protéger.
 - iv. Approchez-vous prudemment de la friteuse en vous protégeant derrière le torchon ou la couverture.
 - v. Posez sans précipitation le torchon ou la couverture sur la friteuse.
 - vi. Le feu va s'éteindre par manque d'air.
 - vii. Laissez la friteuse telle quelle.
 - viii. Attendez l'arrivée des sapeurs-pompiers.
 - Remarque : Evitez à tout prix de déplacer la friteuse, car l'huile bouillante pourrait vous occasionner de graves brûlures en cas de contact avec la peau.
 - 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 (boule de feu).

Que faire en cas d'incendie ?

Les consignes simples à respecter...

118

... en cas d'incendie dans votre immeuble



... en cas d'incendie chez vous

