

Champs électromagnétiques

Particularites 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.

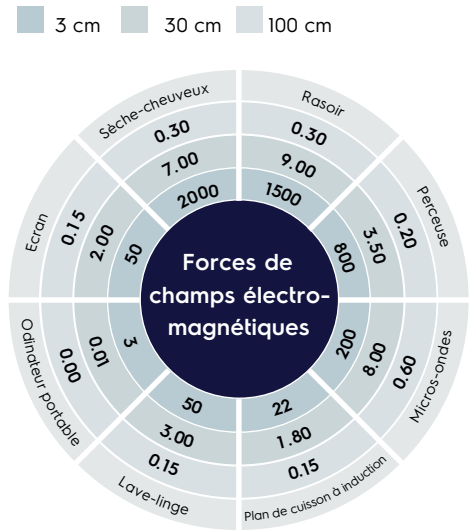
Effets et charge sur les humains et la nature

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.

Le graphique montre la réduction des forces de champs (densité électromagnétique) parallèlement à l'éloignement de la source.

Les valeurs sources indiquées (μT) pour les catégories d'appareils sont uniquement indicatives. Selon la conception, le modèle et la consommation de l'appareil, des écarts sont possibles.

Conformément à EN 55014-1, la valeur limite normative autorisée pour les plans de cuisson à induction s'établit à $100\mu T$. Les produits proposés actuellement se situent souvent nettement plus bas que cette valeur.



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

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

Pour un fonctionnement optimal avec des valeurs d'émission basses (électromagnétiques), la qualité et les propriétés des casseroles sont importantes. Pour s'initier à la cuisson à induction, un ensemble de casseroles adéquat est compris dans l'achat d'un plan de cuisson à induction Electrolux.

L'induction permet de cuisiner sans risques pour la santé.

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

- En utilisant les zones de cuisson arrière, vous vous éloignez de la source!
- Utilisez le niveau pleine puissance de préférence pour porter à ébullition de grandes quantités.
- N'utilisez pas de casseroles défectueuses avec un fonds déformé, même si vous pouvez encore les chauffer!
- Utilisez de préférence des ustensiles de cuisine en plastique.
- 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) <http://www.bag.admin.ch/themen/strahlung/00053/00673/03156/index.html?lang=fr>
04.03.2016

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

