

## COMMISSION DE LA SECURITE DES CONSOMMATEURS

59, Bd Vincent Auriol  
Bât. 5 "GREGOIRE"  
Télédoc 021  
75703 PARIS CEDEX 13  
Tél : (1) 44 87 17 17  
Fax : (1) 44 97 05 65  
Minitel : 3614 SECURITAM

Paris, le 3 mars 1993



### AVIS

#### **RELATIF A DES INCENDIES DE FOURS A MICRO-ONDES**

#### **LA COMMISSION DE LA SECURITE DES CONSOMMATEURS**

**VU** la loi n° 83-660 du 21 juillet 1983, relative à la sécurité des consommateurs et modifiant diverses dispositions de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905, notamment ses articles 2, 3, 5, 7, 8, 14, 15 et 16

**VU** le décret n° 84-270 du 11 avril 1984, modifié par le décret n° 89-445 du 3 juillet 1989, relatif à la Commission de la Sécurité des Consommateurs, notamment ses articles 6, 7, 8, 9, 10, 11 et 12

**VU** le décret du 5 juillet 1989

**VU** les arrêtés du 10 juillet 1989 et du 8 novembre 1990

**VU** les requêtes n° 85-19, 88-150, 90-337, 91-09, 91-50, 91-103, 92-36, 92-159 et 93-16

Considérant que :

1 - La Commission a reçu un certain nombre de requêtes faisant état d'incendies de fours à micro-ondes ;

2 - Les fours à micro-ondes à usage ménager sont soumis aux prescriptions du décret n°75-848 du 26 août 1975 dit "décret basse tension", relatif à la sécurité des personnes, des animaux et des biens lors de l'emploi des matériels électriques ;

3 - Ce décret définit, dans son article trois, un certain nombre de "conditions principales de sécurité" que doivent respecter les matériels pour pouvoir être commercialisés et un des

modes de preuve du respect de ces conditions est la conformité aux normes harmonisées dont la liste est fixée par un avis paraissant en France au Journal Officiel ;

4 - Les normes de références sont dans le cas présent : la norme NF EN 60 335-1 amendée, relative à la sécurité des appareils électrodomestiques et analogues, ainsi que les normes NF C 73-601 (janvier 1981) et NF EN 60 335-2-25 (juillet 1991) relatives aux appareils de chauffage des aliments par micro-ondes ;

5 - D'après les renseignements fournis par les requérants, ces incendies se sont déclarés dans la cavité destinée à recevoir les aliments ;

6 - Ces incendies sont, sauf dans un cas, restés circonscrits au four lui-même et aucun accident de personne autre qu'une indisposition due à la fumée dégagée n'a été porté à la connaissance de la Commission ;

7 - Les débuts d'incendie portés à la connaissance de la Commission semblent dus en majorité à un temps de chauffage des aliments trop important, sans qu'il puisse être exclu que les composants du four lui-même soient dans certains cas directement en cause ;

8 - Cet excès de chauffage peut avoir trois origines :

- soit une défectuosité du four, en particulier au niveau des dispositifs de sécurité : thermostats, fusibles thermiques ;
- soit une défaillance du dispositif de programmation (minuterie) qui ne stopperait pas le chauffage en temps utile ;
- soit la sélection par l'utilisateur d'un temps de cuisson trop important conduisant à l'inflammation du contenu du four.

9 - La majorité des fours à micro-ondes commercialisés sont à l'heure actuelle titulaires de la marque NF et, dans le cadre des tests d'attribution de cette marque, qui va au delà des prescriptions normatives, des essais d'endurance et de résistance au feu sont pratiqués et la fabrication est ensuite régulièrement contrôlée par les services de la marque NF chez le fabricant (même s'il se trouve à l'étranger) ;

10 - Les statistiques de SAV des fours font apparaître un taux de retour de l'ordre de 1 %, concernant principalement les fusibles, le magnétron ou les accessoires (plateau tournant notamment), qui reste dans la fourchette des taux normalement relevés pour l'ensemble des produits électroménagers, les défaillances de minuterie ne figurant pas parmi les causes de pannes les plus fréquentes ;

11 - Afin d'éviter les problèmes liés à l'incendie et surtout à sa propagation, une solution serait d'utiliser, comme cela commence à se pratiquer chez certains constructeurs, des matériaux dits V0 (selon la classification UL américaine) en remplacement des matières plastiques actuellement utilisées et qui sont susceptibles de s'enflammer ;

12 - Selon une étude effectuée par le LNE, à la demande de la commission, les barquettes (contenant) ne peuvent être mises en cause dans ce type d'incident ;

13 - Selon les fabricants, le four à micro-ondes est, en France, un moyen relativement récent de cuisson et l'ensemble des consommateurs n'a pas encore assimilé cette nouvelle technique et les contraintes qu'elle impose, alors qu'aux Etats-Unis où les fours à micro-ondes sont utilisés depuis environ 35 ans, soit plus d'une génération, les problèmes sont nettement moins graves ;

14 - Selon les fabricants, les fours en retour au SAV sont dans un mauvais état, en raison du manque d'entretien visible, de la paroi intérieure en particulier (dépôt important de vapeurs graisseuses), ce qui favorise au moins la propagation, sinon l'origine des flammes ;

15 - Le mauvais entretien ou une erreur de programmation de la part de l'utilisateur est source potentielle d'incident qui pourrait, bien que le cas n'ait pas été porté à la connaissance de la Commission, conduire à un incendie susceptible de se propager ;

16 - La Commission a déjà formulé dans son avis en date du 6 septembre 1989 relatif à l'inflammabilité de certains appareils électroménagers une proposition concernant la suppression des matières inflammables pour la cavité du four ;

17 - La Commission a édité une fiche pratique sur les fours à micro-ondes.

#### **EMET L'AVIS SUIVANT :**

1 - Les fabricants de fours à micro-ondes devraient attirer tout particulièrement l'attention des consommateurs, par exemple par l'apposition d'une étiquette collée sur le four ou par la distribution, avec chaque appareil, de la fiche pratique de la Commission, sur un certain nombre de règles primordiales de sécurité telles que :

- entretien régulier, l'incendie se développant plus facilement dans un four sale que dans un four bien entretenu ;
- temps de cuisson et puissance appropriés aux aliments concernés, respect des indications de la notice pour les durées de réchauffage ou de cuisson et sans transposition des temps de cuisson des fours traditionnels ;
- surveillance du four durant l'utilisation.

2 - Les fournisseurs de denrées devraient se rapprocher des fabricants de fours afin de déterminer, puis de porter à la connaissance des utilisateurs, le temps de cuisson des catégories d'aliments en fonction de la puissance restituée de l'appareil, par exemple sous la forme d'une simple échelle de temps en fonction de la puissance et du type de four.

3 - Les fabricants de fours devraient envisager :

- la suppression des matières inflammables pour la cavité ;
- l'utilisation de matériaux de classe V0.

**ADOpte LORS DE LA SEANCE DU 3 MARS 1993  
SUR LE RAPPORT DE MONSIEUR PIERRE WOLTNER**