






Utilisation et entretien des BBQ





Avec l'arrivée de la saison estivale, les barbecues retrouvent leur place dans nos activités extérieures. Qu'ils soient alimentés au propane ou au charbon de bois, leur utilisation sécuritaire ainsi qu'un entretien adéquat sont essentiels pour prévenir les risques d'incendie.

Utilisation et entretien des BBQ

Chaque début de saison, assurez-vous que votre BBQ est en bon état en effectuant ce qui suit :



-  Nettoyez et vérifiez les brûleurs ainsi que les conduits d'alimentation;
-  Effectuez l'entretien selon les recommandations du fabricant;
-  Effectuez un test d'étanchéité en appliquant de l'eau savonneuse sur les raccords et les tuyaux d'alimentation. Dans le cas où des bulles se formeraient, assurez-vous que la fuite soit réparée avant d'utiliser le barbecue.

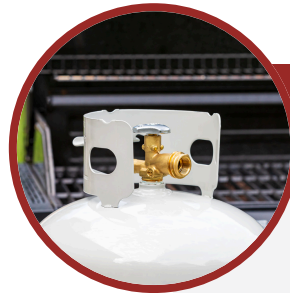
Lors de l'utilisation de votre BBQ :

-  Respectez les dégagements suivants lors de l'utilisation de gaz propane : 3 pieds de toute ouvertures et 10 pieds d'une source d'allumage ou prise d'air d'un appareil;
-  Laissez, en tout temps, un mètre de dégagement entre le BBQ et la structure d'un bâtiment.



Bouteilles de gaz propane

-  Il est interdit d'entreposer des bouteilles de gaz propane à l'intérieur des résidences, des garages ou des remises, même lorsqu'elles sont vides.
-  L'entreposage à l'extérieur doit se faire en respectant les mêmes distances de dégagement que lors de leur utilisation.






Le saviez-vous?

Une bouteille de gaz propane est généralement certifiée pour 10 à 12 ans à partir de sa date de fabrication. Passé ce délai, les stations de remplissage refuseront de la remplir pour des raisons de sécurité.

La date est gravée en clair sur le collet de la bonbonne ou sur sa poignée.

Utilisation des BBQ au charbon

-  Placez votre barbecue au charbon de bois sur une surface incombustible et à plus d'un mètre de tout matériau combustible.
-  Utilisez un liquide d'allumage en quantité minimale et uniquement sur du charbon froid, si vous en employez un. N'utilisez jamais de solvant ou d'autres produits dérivés du pétrole.
-  Laissez refroidir complètement le charbon et les cendres, puis déposez-les dans un contenant métallique muni d'un couvercle, une fois la cuisson terminée. Ne conservez pas ce contenant sur une galerie en bois ni trop près de la maison.

