



# CHRONIQUE

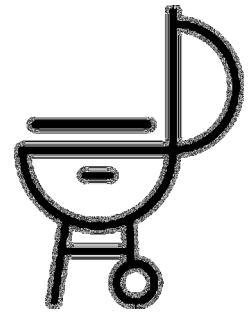
## Enfin la saison des barbecues!

Bien que l'utilisation d'un barbecue soit des plus agréables, il reste néanmoins que quelques notions de sécurité doivent s'appliquer lorsqu'on utilise ce genre de cuisson. Plusieurs personnes sont inquiètes à l'effet d'allumer un barbecue, sachez qu'avec un bon entretien de l'appareil et une bonne connaissance du risque, l'allumage du barbecue devient toute à fait sécuritaire. Voici donc quelques conseils pratiques pour la vérification et l'utilisation de votre barbecue.

### La vérification

Avant de mettre votre appareil en fonction (*en début de saison*), il est important de ;

- vérifier l'étanchéité des raccords et des boyaux en y appliquant une solution savonneuse lors que le robinet de la bouteille est en position ouverte. Si des bulles se forment, c'est qu'il y a une fuite de gaz. L'appareil doit donc être vérifié et réparé avant sa mise en service;
- vérifier l'intégrité de la bouteille de propane. Les bouteilles défectueuses ou âgées de plus de 10 ans doivent être retirées du service et remises au distributeur de propane qui en disposera de façon sécuritaire. (La date de fabrication est normalement inscrite sur le col) Ne jetez jamais une bouteille au rebut, car même si elle vous paraît vide, elle peut contenir encore assez de propane pour provoquer une explosion;
- Lire attentivement le manuel du fabricant avant d'utiliser le barbecue pour la première fois.



Pour plus d'information à propos de la vérification et l'entretien du barbecue, j'invite le lecteur à consulter le lien de la Régie du bâtiment du Québec suivant :

<https://www.rbq.gouv.qc.ca/citoyen/penser-securite-a-la-maison/griller-et-refrigerer/barbecue.html>

### Dégagement requis

Sachez aussi que la ville de Beauceville possède dans sa réglementation concernant la prévention des incendies, quelques articles à respecter en lien avec les barbecues. Selon l'article 12.1, «*Il est totalement interdit d'utiliser un barbecue ou une plaque chauffante fonctionnant à l'aide d'un gaz ou du charbon s'il n'est pas à plus de 3m de matières combustibles ou s'il est sur un toit de bâtiment. Ce dernier peut seulement être utilisé à l'extérieur. L'appareil doit être installé à plus de 24 pouces (60cm) de toute ouverture d'un bâtiment, comme une fenêtre ou une porte. Il doit reposer sur un matériau incombustible (le garder sur le support métallique fourni par le fabricant).*»

De plus, selon l'article 12.2 du même règlement, «*Il est interdit d'entreposer une bonbonne de gaz propane de plus de 10 litres à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, ni même d'un cabanon.*»

### Pour allumer votre barbecue

- 1) Ouvrez le couvercle de votre barbecue.
- 2) Assurez-vous que les commandes de contrôle de gaz sont en position fermée (OFF).
- 3) Ouvrez le robinet de gaz de la bouteille au maximum.
- 4) Produisez une étincelle à l'aide de l'allumeur intégré à l'appareil ou insérez une source d'allumage, comme un briquet ou une allumette, dans l'orifice d'allumage situé dans le bas de la cuve, si cet orifice est existant, à proximité du brûleur que vous voulez allumer. S'il n'y en a pas, utilisez de longues allumettes à proximité du brûleur que vous voulez allumer.

5) Ouvrez lentement une des commandes de contrôle de gaz en position ouverte (ON ou HI).

**Note très importante:** ne pas dépasser la période critique d'allumage prescrite aux instructions contenues dans le manuel de l'utilisateur. **Si vous ne réussissez pas la première fois, laissez ventiler complètement l'appareil selon les instructions à cet effet avant d'essayer de rallumer votre barbecue.**

### **Pour éteindre votre barbecue**

Il est toujours recommandé d'éteindre votre barbecue en fermant d'abord le robinet de la bouteille de propane, de façon à laisser brûler complètement le propane contenu dans le boyau. Une fois la flamme éteinte, placez alors les commandes de contrôle de gaz à la position fermée (OFF). Ainsi, votre appareil sera prêt pour le prochain allumage!

Bref, en suivant ces quelques conseils de sécurité, je vous souhaite bon appétit!