



Remplissage par des préposés qualifiés

En vertu de la loi, tous les préposés au remplissage doivent avoir suivi une formation adéquate et être agréés. Seule une personne qualifiée peut remplir votre bouteille portable. En cas de doute, demandez à voir son certificat ou son dossier de formation.

Avant de remplir une bouteille, le préposé ou le conducteur du camion de vrac doit vérifier s'il y a des creux, des dommages, de la rouille ou des fuites; de plus, toutes les bouteilles neuves doivent être purgées de l'air et de l'humidité qui s'y trouvent. Si votre bouteille est neuve, dites-le au préposé.

Depuis janvier 2008, toutes les bouteilles neuves ou requalifiées d'au plus 18 kg (40 lb) doivent être munies d'un dispositif de prévention du remplissage excessif (OPD) (facile à reconnaître par son robinet de service triangulaire, bien distinctif).

Bouteille âgée

Au Canada, il faut faire inspecter et requalifier les bouteilles de propane à une installation de requalification certifiée ou il faut les remplacer tous les dix ans. Un préposé enfreint la loi s'il remplit une bouteille périmée.

Des marques d'identification gravées sur le collet des bouteilles indiquent la date initiale de fabrication, ainsi que toutes les dates de réépreuve subséquentes.

CONSEILS DE SÉCURITÉ POUR LE BBQ

L'Association canadienne du gaz propane est heureuse d'offrir ces conseils de sécurité sur le BBQ.

Préparer le BBQ en début de saison

Lorsqu'arrive le printemps, il faut s'assurer que le BBQ est en parfaite condition pour bien en profiter pendant toute la saison. Assurez-vous de suivre les étapes ci-dessous :

1. Inspectez et nettoyez votre BBQ au gaz avant de l'utiliser pour la première fois en début de saison.
2. Si les raccords, les tuyaux flexibles ou les brûleurs sont usés ou rouillés, remplacez-les; si le raccord nécessite des joints toriques (« O rings »), remplacez-les s'il n'y en a pas ou s'ils sont usés.
3. Assurez-vous que les buses du brûleur sont adéquatement ajustées aux orifices des robinets de gaz du BBQ.
4. Utilisez une brousse souple (conçue pour cette utilisation) pour nettoyer les tubes entre le robinet d'arrivée du gaz et le brûleur, car ils peuvent être bloqués par des araignées ou des insectes (la présence de débris dans les tubes est souvent la raison pour laquelle un BBQ s'allume de façon brusque, sans raison apparente, alors qu'il fonctionnait bien auparavant).

Vérifier s'il y a des fuites

Vérifiez toujours s'il y a des fuites aux raccords de la bouteille avant d'utiliser le BBQ pour la première fois, après une période d'inutilisation prolongée ou chaque fois que vous remplacez la bouteille.

- À l'aide d'une brosse, appliquez sur tous les raccords et les robinets une solution commerciale de détection de fuites (ou un mélange composé à 50 % de savon liquide et à 50 % d'eau). S'il se forme des bulles, cela indique qu'il y a une fuite.
- Fermez le robinet de service, serrez bien le raccord là où il y a une fuite et faites de nouveau le test. S'il y a encore des bulles, fermez le robinet de service et communiquez avec un technicien de service qualifié.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour vérifier s'il y a des fuites.

Allumer le BBQ

- Ouvrez toujours le couvercle du BBQ avant de le mettre en marche.
- Ouvrez le robinet de service de la bouteille de propane pour permettre l'admission de gaz. Ensuite, mettez le brûleur en position de fonctionnement et appuyez immédiatement sur le bouton d'allumage.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser le BBQ, fermez d'abord le robinet de service de la bouteille pour vous assurer qu'il ne reste plus de propane dans le tuyau flexible, puis fermez les commandes du brûleur.
- Avant de recouvrir le BBQ au gaz, assurez-vous qu'il est éteint et complètement refroidi.

Confiez les réparations à des professionnels

- Si un appareil fonctionne mal, ou si vous êtes incapable de le faire fonctionner, communiquez avec un technicien de service qualifié. Ne jamais modifier ou réparer un BBQ ou les pièces d'une bouteille, incluant les raccords, les robinets, les brûleurs et les dispositifs de commande.



Attention à l'empoisonnement au CO

Pour tous les appareils à combustion, incluant les BBQ, il y a un risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone (CO) s'ils sont mal installés, utilisés, ventilés ou entretenus. L'apport en oxygène doit être suffisant pour assurer une combustion et une ventilation efficaces des produits de combustion vers l'extérieur.

Même une petite quantité de CO est dangereuse dans les espaces clos.

Utilisez les appareils uniquement pour l'usage auquel ils sont destinés. N'utilisez jamais dans des espaces clos de l'équipement au propane qui est conçu pour le camping à l'extérieur (comme des lampes, des réchauds de camping ou des BBQ).

Utilisation régulière

- Utilisez et entreposez toujours votre BBQ à l'extérieur, à la verticale, dans un endroit sûr et bien ventilé situé à au moins trois mètres (10 pi) des sources de chaleur ou d'allumage, des portes et des fenêtres, avec un bon dégagement par rapport à la maison et loin de tout objet qui pourrait nuire à la circulation d'air autour du grill.
- Entreposez les bouteilles sur une base non combustible, jamais directement sur le sol, et ne gardez jamais les bouteilles de rechange sous le BBQ ou tout près.
- Suivez les instructions d'installation du fabricant en ce qui concerne le dégagement par rapport aux murs combustibles, aux clôtures, etc. Gardez l'endroit dégagé, exempt de branches, de feuilles ou d'autres combustibles.
- N'utilisez jamais d'essence pour briquets, d'essence ou d'autres accélérateurs sur le grill.
- N'utilisez jamais du propane pour les appareils fonctionnant au gaz naturel, sauf si l'appareil a été modifié par un technicien de service qualifié en vue de fonctionner au propane.
- Assurez-vous que les enfants restent loin du BBQ.
- Assurez-vous que toutes les conduites qui ne sont pas raccordées au BBQ sont bien fermées et munies d'un capuchon ou d'un bouchon.
- Si vous soupçonnez que des tuyaux souples sont endommagés ou corrodés ou qu'il y a une fuite, ou si vous sentez une odeur suspecte ou entendez un bruit de sifflement aigu, fermez immédiatement le robinet de la bouteille et communiquez avec un professionnel agréé.
- Assurez-vous d'avoir l'autorisation d'entreposer ou d'utiliser un BBQ sur votre balcon.

Savoir comment changer la bouteille

Pour changer la bouteille de votre BBQ, procédez comme suit :

1. Assurez-vous que le couvercle est ouvert et que les commandes du brûleur sont en position d'arrêt; fermez ensuite le robinet de service de la bouteille d'alimentation en propane du système.
2. Désaccouplez et enlevez la bouteille; les modèles plus anciens sont munis d'un raccord POL (« *prest-o-lite* ») à filetage à gauche qui nécessite l'utilisation d'une clé de la bonne grosseur.
3. Si vous devez transporter la bouteille, mettez un bouchon ou un capuchon de protection à la sortie du robinet de service, même si la bouteille est vide.
4. Pour raccorder la bouteille à la conduite de service, fixez d'abord la bouteille dans une armoire ou sur un support, enlevez le bouchon ou le capuchon de protection, puis raccordez la bouteille.
5. Si votre raccord POL a un joint torique en caoutchouc, remplacez-le s'il est déformé, usé, fissuré ou en train de se désagréger.
6. Commencez par ouvrir lentement uniquement le robinet de service de la bouteille et assurez-vous que les commandes du brûleur sont toujours hors fonction.
7. Vérifiez s'il y a des fuites (voir ci-dessus).